МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ ТА НАУКИ УКРАЇНИ
МІЖРЕГІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ

МАУП

Матеріали
ІІ Міжнародної науково-практичної конференції

“ІННОВАЦІЙНІ МЕТОДИ УПРАВЛІННЯ ЕКОНОМІКОЮ В УМОВАХ ЦИФРОВІЗАЦІЇ БІЗНЕСУ”

10 жовтня 2024 р.

Київ
2024

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ КОНФЕРЕНЦІЇ:

Голова оргкомітету:
Гончаренко Михайло Федорович – віцепрезидент Міжрегіональної Академії управління персоналом, д-р екон. наук, проф.

Заступники голови:
Семенець-Орлова Інна Андріївна — директор Навчально-наукового ін-ту управління, економіки та бізнесу, д-р наук з держ. упр., проф.;
Каліна Ірина Іванівна — заступник директора Навчально-наукового ін-ту управління, економіки та бізнесу, д-р екон. наук, проф.

Члени оргкомітету:
Дацій Олександр Іванович — завідувач кафедри маркетингу ННІУЕБ, д-р екон. наук, проф.;
Братусь Анна Анатоліївна — завідувач кафедри економіки та управління бізнесом ННІУЕБ, д-р екон. наук, доц.;
Дмитренко Геннадій Анатолійович — завідувач кафедри управління персоналом та економіки праці ННІУЕБ, д-р екон. наук, проф.;
Скиба Ганна Іванівна — завідувач кафедри обліку і оподаткування Навчально-наукового інституту управління, економіки та бізнесу, канд. екон. наук, доц.;
Кришталь Галина Олександрівна — завідувач кафедри фінансів, банківської та страхової справи ННІУЕБ, д-р екон. наук, проф.;
Кривоберець Марина Миколаївна — завідувач кафедри організації туристичної діяльності ННІУЕБ, канд. екон. наук, доц.;
Мазур Юлія Володимирівна — декан ННІУЕБ, канд. екон. наук, доц.

Схвалено Вченою радою Міжрегіональної Академії управління персоналом (протокол № 11 від 30.10.24)

II Міжнародна науково-практична конференція "Інноваційні методи управління економікою в умовах цифровізації бізнесу": зб. матеріалів конференції (м. Київ, 10 жовтня 2024 р.) / ред. кол.: І. А.Семенець-Орлова (гол. ред.), І. І.Каліна (заст. гол. ред.), Ю. В. Мазур (упоряд. і відп. ред.) та ін. Київ: Міжрегіональна Академія управління персоналом, 2024. 594 с.

ISBN 978-617-02-0406-6 (електронне видання)

Для науковців, представників бізнесу та здобувачів вищої освіти.

Тексти тез надано в авторській редакції. Автори несуть повну відповідальність за зміст публікацій, а також добір, точність наведених фактів, цитат, власних імен та інших відомостей.

ISBN 978-617-02-0406-6

© Міжрегіональна Академія управління персоналом, 2024

Сафонік Наталія Петрівна
Сучасні тенденції інноваційного розвитку підприємств
в умовах цифрової трансформації 439

Сахно Дмитро Сергійович
Цифрова трансформація залізничного транспорту:
проблеми інноватизації в умовах війни 442

Семенова Тетяна Валеріївна, Бабич Віталій Анатолійович
Оцінка ефективності товарної політики виробничого підприємства 445

Семеновський Артем Анатолійович
Соціально-політичні практики у вимірі урбаністично-просторових
змін в Україні 448

Сербіна Тетяна Володимирівна
Компоненти зовнішньоекономічної логістичної
діяльності підприємств у період воєнного стану 451

Середюк Катерина Володимирівна
Перспективи розвитку економічного механізму забезпечення
соціальних гарантій у будівельній галузі 452

Симоненко Ростислав Михайлович,
Шаулко Ярослав Володимирович,
Шаулко Олексій Володимирович
Цифрові інструменти для підвищення ефективності
управління економікою 455

Скиба Ганна Іванівна
Цифрова трансформація бухгалтерського обліку
в контексті сталого розвитку 458

Скрипцов Святослав Валерійович
Використання інновацій та цифрових технологій
для зменшення харчових відходів 461

Сливка Оксана Андріївна
Напрями діджиталізації управління персоналу організації 465

Слободенюк Арсеній Сергійович
Інноваційна бізнес-модель: сутність, характеристики, переваги 468

Смоквина Валерій Віталійович, Мазуренко Владислав Петрович
Цифрова трансформація бізнесу як інструмент
забезпечення його економічної безпеки в кризових умовах 471

Соколенко Людмила Федорівна
Інноваційні технології в аудиті в умовах воєнного стану 473

Сологуб Денис Едуардович, Скиба Ганна Іванівна
Цифровізація бізнесу у світлі розвитку світового ринку
інформаційних технологій: сучасні тренди та перспективи 475

Висновки. Цифрова трансформація бухгалтерського обліку відкриває нові можливості для підтримки сталого розвитку шляхом підвищення ефективності, прозорості та підзвітності фінансових процесів. Використання цифрових технологій, таких як штучний інтелект, блокчейн та хмарні обчислення, сприяє зниженню витрат, зменшенню помилок та забезпеченню доступності фінансової інформації в реальному часі. Це дозволяє підприємствам краще оцінювати та зменшувати свій вплив на навколишнє середовище, дотримуючись принципів сталого розвитку.

Для успішної цифрової трансформації бухгалтерського обліку необхідно враховувати виклики, пов'язані з кібербезпекою та необхідністю постійного навчання бухгалтерів. Тільки за умови системного підходу до впровадження нових технологій можна досягти ефективної інтеграції принципів сталого розвитку в бізнес-процеси.

Література

1. *Гуцаленко Л. В., Марчук У. О.* Інтегрована звітність — концепції та парадигми обліку в досягненні цілей сталого розвитку. *Ефективна економіка*. 2021. № 7.
2. *Макаренко І. О.* Інтеграція сучасних видів та концепції бухгалтерського обліку для цілей сталого розвитку. *Фінансовий простір*. 2017. № 1 (25).
3. *Назаренко І. М.* Цифровізація як вектор модернізації системи бухгалтерського обліку. Бухгалтерський облік як наука: від основ до наукової картини світу: кол. монографія / за заг. ред. В. Я. Плаксієнка. Київ: Центр учбової л-ри, 2021. С. 196–208.

СКРИПЦОВ Святослав Валерійович

здобувач третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти
"доктор філософії" (Phd)
Навчально-наукового інституту управління, економіки та бізнесу
Міжрегіональної Академії управління персоналом

ВИКОРИСТАННЯ ІННОВАЦІЙ ТА ЦИФРОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ ЗМЕНШЕННЯ ХАРЧОВИХ ВІДХОДІВ

Харчування має важливе значення для виживання людей на планеті, однак, парадоксом нашого часу є харчові відходи: у той час як мільйони людей голодують, величезна кількість їжі втрачається або витрачається по всьому ланцюжку постачання — від ферми до столу. Відповідно до звіту ООН, майже третина всієї їжі, яку ми виробляємо, викидається. Домогосподарства витрачають щоденно понад 1 млрд. кг їстівних продуктів, що еквівалентно 1,3 прийомам їжі щодня для кожного у світі, який страждає від голоду У той час як приблизно 735 мільйонів людей у всьому світі голодують, втрати їжі та відходи утворюють 8–10 % парникових газів і є гарячою точкою метану [1].

Щорічно в ЄС утворюється понад 59 мільйонів тонн харчових відходів (132 кг на жителя), а відповідна ринкова вартість оцінюється в 132 мільярди євро [2].

Домогосподарства в ЄС створюють більше половини загальних харчових відходів (54 %) (що становить 72 кг на жителя. Решта 46 % становили відходи, які утворювалися вгору в ланцюзі постачання харчових продуктів: 19 % у виробництві харчових продуктів і напоїв (25 кг на жителя), 11% у ресторанах і громадському харчуванні (15 кг на жителя), 8 % у роздрібній торгівлі. та інше розподіл продовольства (11 кг на жителя), і 8 % в основному виробництві (10 кг на жителя) [2]. Так само на глобальному рівні у 2023 році було утворено близько 1,05 мільярда тонн харчових відходів — 60 % з них надходили з домогосподарств, 28 % — від громадського харчування та 12 % — від роздрібної торгівлі. Це становить одну п'яту (19 %) харчових продуктів, доступних споживачам, які витрачаються даремно в роздрібній торгівлі, громадському харчуванні та на рівні домогосподарств [1].

Вплив харчових відходів на довкілля є глибоким. Витрачена їжа — це не лише втрата поживних речовин, але й марна трата ресурсів, включаючи воду, землю, енергію, працю та капітал, які використовуються для її виробництва. Крім того, коли харчові відходи потрапляють на звалища, вони анаеробно розкладаються, вивільняючи метан, потужний парниковий газ, який сприяє зміні клімату. Вуглецевий слід глобальних харчових відходів оцінюється як еквівалентний викидам парникових газів від усього автомобільного транспорту в США. Крім того, втрачена їжа сприяє непотрібному використанню води, причому об'єм води, яка використовується для виробництва втраченої або витраченої їжі, конкурує з потоком води Волги, найбільшої річки Європи.

З економічної точки зору вартість харчових відходів є величезною і становить приблизно 931 млн тонн їжі, що викидається на рік у всьому світі. Ці економічні втрати відчуваються в усьому ланцюгу постачання продовольства, від фермерів, які несуть витрати на непродану продукцію, до споживачів, які купують більше їжі, ніж потрібно. На соціальному рівні харчові відходи представляють собою втрачену можливість подолати голод і відсутність продовольчої безпеки.

Марнотратство їжі є не лише етичною та економічною проблемою, але й виснажує навколишнє середовище через обмежені природні ресурси. Викиди парникових газів у глобальних продовольчих системах від колиски до могили спричиняють майже половину всіх викидів. Викликає тривогу те, що значна частина цих викидів пов'язана з харчовими відходами, яких можна уникнути. Недбалість клієнтів і неоднаковий технологічний розвиток загострюють цю проблему.

Масштаби та вплив харчових відходів підкреслюють нагальну потребу в інноваційних рішеннях. Технологія пропонує шлях до значного зменшення харчових відходів шляхом запобігання, відновлення та переробки. Використовуючи прогрес у цифрових додатках для обміну їжею, технологій збереження та управління ланцюгом постачання, ми можемо зменшити еко-

логічні та економічні витрати харчових відходів і зробити крок у напрямку більш справедливої харчової системи.

Інноваційні цифрові технології можуть відігравати ключову роль у зменшенні відходів і підвищенні стійкості.

Мобільні додатки для боротьби з надлишком їжі. У епоху цифрових технологій завдяки появі мобільних додатків, призначених для боротьби з харчовими відходами, технологія зв'язує надлишки їжі з тими, хто може їх використовувати. Прямо з'єднуючи споживачів, ресторани, супермаркети та виробників продуктів харчування, ці програми досягають значних успіхів у зменшенні харчових відходів на рівні споживачів і роздрібної торгівлі.

Наприклад, такі програми, як "Too Good To Go" дозволяють користувачам купувати надлишки їжі в ресторанах, пекарнях і продуктових магазинах за зниженою ціною. Так само "Olio" об'єднує сусідів і місцеві підприємства, щоб вони могли ділитися надлишками їжі, а не викидати їх. Ці платформи запобігають потраплянню їстівної їжі на смітник і пропонують споживачам можливість заощадити гроші та відкрити для себе нові місцеві кафе та продукти. Деякі додатки також включають функції, за допомогою яких користувачі можуть пожертвувати їжу безпосередньо в продовольчі банки або благодійні організації, що ще більше розширює їх вплив.

Передові технології зберігання їжі

Інновації у збереженні харчових продуктів є важливими для зменшення харчових відходів, продовження терміну придатності продуктів, що швидко псуються, і забезпечення високої якості протягом більш тривалого часу.

Інтелектуальні пакувальні рішення: передбачають використання матеріалів, які можуть реагувати на зміни в навколишньому середовищі або на стан самої їжі. Наприклад, упаковка, яка може поглинати надлишок кисню або вологи, може значно подовжити термін зберігання швидкопсувних товарів. Подібним чином індикатори, які змінюють колір, коли термін придатності продукту наближається, допомагають споживачам приймати кращі рішення щодо споживання їжі, таким чином зменшуючи відходи.

Упаковка з модифікованою атмосферою (MAP) змінює склад повітря всередині харчової упаковки. Зменшуючи кількість кисню та збільшуючи рівні інших газів, таких як азот або вуглекислий газ, MAP може уповільнити процес псування. Ця технологія особливо ефективна для свіжих продуктів, м'яса та молочних продуктів.

Атмосферний контроль: Зберігання в контрольованій атмосфері передбачає регулювання складу повітря в сховищах і використовується для зберігання фруктів і овочів насипом, що значно зменшує втрати після збору врожаю.

Технології охолодження та заморожування. Швидке охолодження та швидке заморожування можуть зберегти свіжість, подовжуючи термін придатності харчових продуктів без шкоди для якості. Такі методи, як вакуумне охолодження та кріогенне заморожування, споживають менше енергії та є більш ефективними, ніж традиційні методи, що робить їх як екологічно, так і економічно вигідними.

Ультразвукова обробка та обробка під високим тиском. Нові технології, такі як ультразвукова обробка та обробка під високим тиском (HPP), пропонують нетермічні альтернативи звичайним методам консервування їжі. Ці методи можуть знищити патогени та організми, що псують, зберігаючи поживні речовини, смак і текстуру їжі. Такі методи особливо корисні для соків, соусів та інших рідких продуктів, забезпечуючи подовжений термін зберігання без необхідності використання консервантів або охолодження.

Цифрові технології

Застосування цифрових технологій таких, як: штучний інтелект (AI), Інтернет речей (IoT) і блокчейн, у майбутньому сприятиме скороченню харчових відходів. Штучний інтелект і машинне навчання можуть покращити прогнозну аналітику для прогнозування попиту та управління запасами, роблячи системи розподілу їжі ефективнішими.

Пристрої IoT можуть забезпечити моніторинг умов зберігання харчових продуктів у реальному часі, зменшуючи псування під час транспортування та зберігання.

Технологія блокчейн пропонує прозорий і безпечний спосіб відстеження харчових продуктів через ланцюжок постачання, забезпечуючи підзвітність і зменшуючи втрати.

Однак, боротьба з харчовими відходами – це не лише технології; мова йде про те, щоб змінити наше відношення до їжі, тобто цінувати ресурси, які йдуть на її виробництво, та усвідомлювати соціальні та екологічні наслідки марнотратства.

Література

1. Food Waste Index Report 2024. URL: ttps://www.unep.org/resources/publication/food-waste-index-report-2024
2. Food waste and food waste prevention – estimates. URLhttps://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Food_waste_and_food_waste_prevention_-_estimates
3. Food waste management strategies. URL: https://www.nature.com/collections/afbiehfgdb?gad_source=1&gclid=Cj0KCQjwjY64BhCaARIsAIfc7YaRClfaHWHLAqDWIJxh3Qz9w1JVLXWnOTENJa
4. The Role of Food Waste Technology in Averting the Issue. URL: https://shapiroe.com/blog/food-waste-technology

Науковий керівник **Карбовська Любов Олександрівна**, канд. екон. наук, доцент, професор кафедри маркетингу Навчально-наукового інституту управління, економіки та бізнесу Міжрегіональної Академії управління персоналом.