

PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG LĨNH VỰC KINH DOANH NHÀ HÀNG: CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG VÀ GIẢI PHÁP

● NGUYỄN HUỲNH MAI XUÂN

TÓM TẮT:

Việc phát triển du lịch nói chung và hoạt động kinh doanh nhà hàng nói riêng cần theo hướng thân thiện với môi trường, quan tâm dung hòa các vấn đề kinh tế, xã hội để đảm bảo tiêu chuẩn bền vững. Vì vậy, nghiên cứu này trình bày các yếu tố ảnh hưởng đến vấn đề phát triển bền vững lĩnh vực nhà hàng và các thách thức khi thực hiện, đồng thời đề xuất các giải pháp thực hiện cho các cơ sở kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

Từ khóa: phát triển bền vững, kinh doanh, nhà hàng, dịch vụ nhà hàng.

1. Đặt vấn đề

Tại Việt Nam và các nước trên thế giới, nhà hàng và dịch vụ ăn uống chiếm vị trí quan trọng trong toàn ngành Du lịch. Bên cạnh các địa điểm du lịch và lưu trú, ẩm thực là mối quan tâm hàng đầu của du khách. Các lĩnh vực này vừa hoạt động riêng lẻ, song cũng có thể kết hợp với nhau theo nhu cầu của khách, hoặc mục đích hoạt động của đơn vị kinh doanh.

Cùng với sự phát triển kinh tế - xã hội, đời sống nhân dân tăng lên, nhu cầu về dịch vụ ăn uống cũng tăng nhanh, khiến cho các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống phát triển mạnh mẽ và đa dạng với các hình thức nhà hàng, quán ăn, quán bar,... Tương tự như với dịch vụ lưu trú, các loại hình kinh doanh dịch vụ ăn uống hoạt động độc lập ở đường phố, trong các khách sạn, thậm chí trên các phương tiện vận chuyển... không chỉ hướng đến các đối tượng có

nhu cầu trong nước, mà thông qua các món ăn đã được nâng lên thành văn hóa ẩm thực bản địa đặc sắc, qua đó thể hiện nền văn hóa dân tộc, nâng cao giá trị ẩm thực Việt và thu hút khách du lịch. Ngoài những lợi ích kinh tế, các hoạt động kinh doanh dịch vụ lưu trú và ăn uống còn giải quyết một số lượng lớn việc làm cho người lao động, góp phần nâng cao chất lượng cuộc sống và đảm bảo an sinh xã hội.

Những giá trị kinh tế của hoạt động kinh doanh dịch vụ lưu trú và ăn uống đem lại đã đặt ra yêu cầu cần thiết phải thu hút nguồn lực xã hội, nhà đầu tư có công nghệ hiện đại, thân thiện với môi trường để đầu tư xây dựng cơ sở vật chất kỹ thuật cho các cơ sở lưu trú, cơ sở vui chơi giải trí, khu nghỉ dưỡng phức hợp cao cấp, phù hợp với nhu cầu và xu hướng du lịch mới.

Môi trường đang bị tấn công hàng ngày bởi cuộc

sống của con người và các nhà hàng là một phần của vấn đề (Choi & Parsa, 2007). Để khắc phục vấn đề này, các nhà hàng hiện đang thúc đẩy và thực hiện các sáng kiến bền vững (Choi & Parsa, 2007). Ngành công nghiệp nhà hàng đòi hỏi một mô hình bền vững và thực hành xanh để bảo vệ môi trường và đáp ứng nhu cầu xã hội trong tương lai Wang (2013). Do đó, mục tiêu của nghiên cứu là nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng đến sự phát triển bền vững lĩnh vực nhà hàng, tìm hiểu thực trạng và gợi ý một số giải pháp.

2. Phát triển bền vững lĩnh vực nhà hàng

2.1. Phát triển bền vững lĩnh vực nhà hàng

Phát triển du lịch bền vững là vấn đề cần thiết trong mọi lĩnh vực vì sự bền vững tồn tại của con người, hài hòa với môi trường tự nhiên - xã hội. UNWTO đã đưa ra quan điểm về phát triển du lịch bền vững, đó là “Phát triển du lịch bền vững đáp

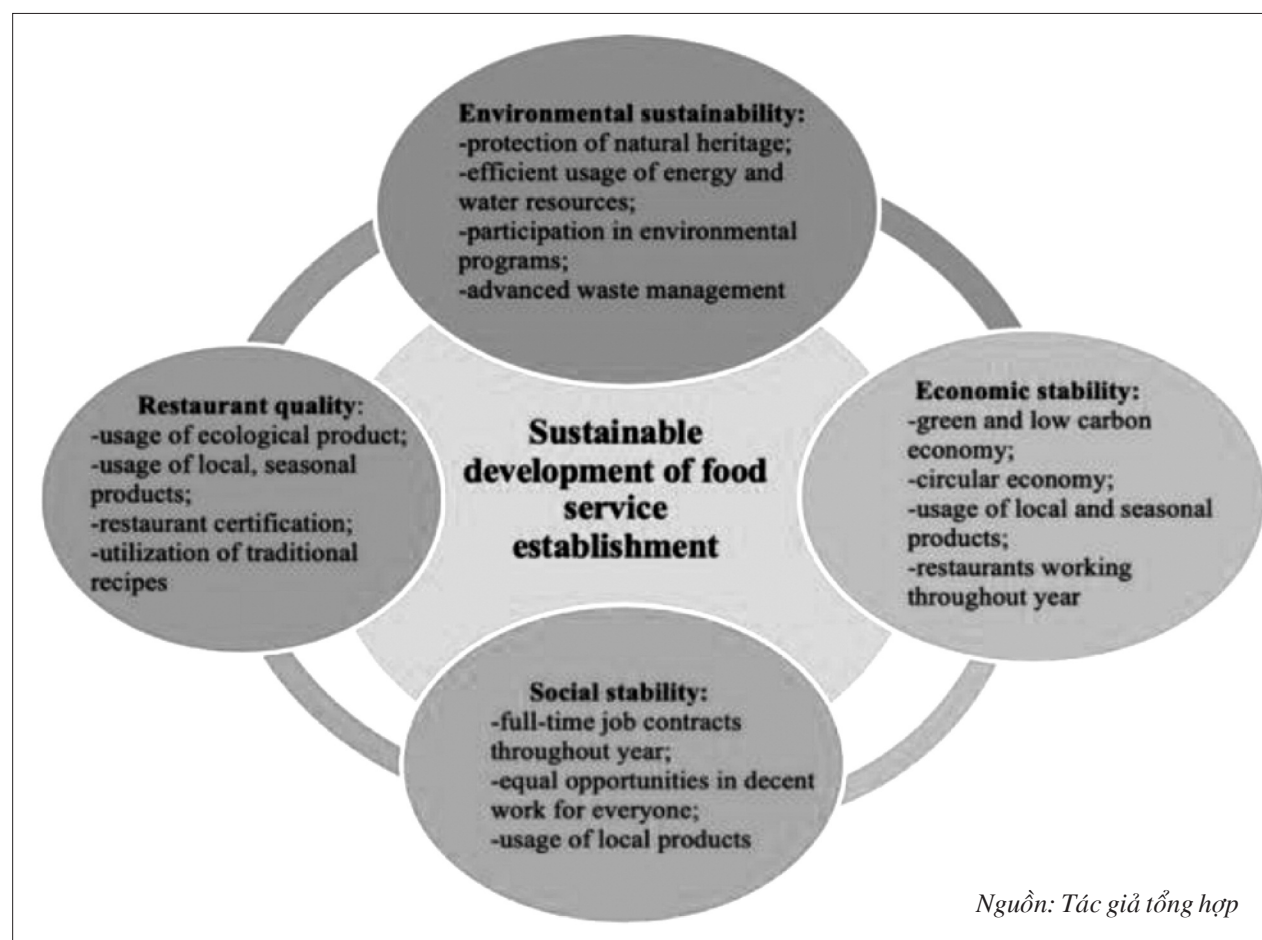
ứng nhu cầu của khách du lịch hiện tại và các khu vực tiếp nhận, đồng thời bảo vệ và nâng cao cơ hội cho tương lai. Trong đó, việc quản lý tất cả các nguồn lực theo cách mà các nhu cầu kinh tế, xã hội và thẩm mỹ có thể được đáp ứng trong khi duy trì tính toàn vẹn văn hóa, các quá trình thiết yếu, đa dạng sinh học và hệ thống hỗ trợ cuộc sống”.

Du lịch bền vững có nhiều cách hiểu khác nhau và dựa trên 3 trụ cột chính, đó là: bền vững về kinh tế, xã hội và môi trường.

Trong đó, theo Mariia Iamkovaia và cộng sự (2019), phát triển bền vững lĩnh vực nhà hàng bao gồm các hành động: sử dụng năng lượng và nước hiệu quả, tái chế, sử dụng các sản phẩm địa phương, sinh thái và theo mùa, quan hệ lao động công bằng và ổn định, tham gia vào các chương trình môi trường.

Gilg, A.; Barr, S.; Ford, N (2005) đã định nghĩa

Hình 1: Mô hình nhà hàng phát triển bền vững ở cấp địa phương



một nhà hàng sinh thái hoặc xanh là nhà hàng hoạt động theo cách thân thiện với môi trường với 3 R (giảm thiểu, tái sử dụng và tái chế) và 2 Es (năng lượng và hiệu quả).

2.2. Các yếu tố cốt lõi để có được sự bền vững trong lĩnh vực dịch vụ nhà hàng

❖ Theo DiPietro, R.B.; Gregory, S.; Jackson (2015), cần quản lý sự đảm bảo kinh tế và môi trường trong phát triển bền vững lĩnh vực nhà hàng, như: sử dụng ít năng lượng, sử dụng thông minh nguồn nước, giảm thiểu chất thải. Lựa chọn nguồn thực phẩm có trách nhiệm: Mua thực phẩm theo nguyên tắc thương mại công bằng, nghĩa là thực phẩm có quy trình canh tác/sản xuất không vi phạm nguyên tắc đạo đức và là sản phẩm địa phương.

❖ Chernyshev (2019): Sự ổn định xã hội được thể hiện bằng việc cung cấp việc làm tốt không phân biệt giới tính, chủng tộc và xây dựng được những việc làm ý nghĩa trong kinh doanh thân thiện với môi trường. Cơ sở việc làm ý nghĩa ngụ ý các cơ hội bình đẳng về công việc toàn thời gian và công việc ổn định.

❖ Chăm sóc khách hàng và cộng đồng: Cung cấp môi trường an toàn cho khách hàng; gắn kết, đóng góp tích cực cho cộng đồng địa phương.

3. Các thách thức đối với tính bền vững của lĩnh vực nhà hàng

Việc thực hiện yếu kém nguyên tắc vệ sinh thực phẩm đang gây ra những rủi ro đối với sức khỏe của khách hàng và có nguy cơ gây tổn hại danh tiếng của cả lĩnh vực phục vụ nhà hàng, đặc biệt trên thị trường quốc tế.

Những hạn chế trong việc thực hiện đúng các tiêu chuẩn của điều kiện lao động, trong chuỗi cung ứng phục vụ nhà hàng, như không cho nghỉ đủ ngày phép, đòi hỏi làm việc nhiều giờ và không trả lương tương ứng mức lương tối thiểu,... khiến người lao động phải đối mặt với rủi ro về sức khỏe và thu nhập.

Việc mua bán các loại động vật quý hiếm làm gia tăng sự mất cân bằng sinh thái và gây ảnh hưởng tiêu cực tới hệ sinh thái.

Do tính chất bình dân của lĩnh vực phục vụ nhà hàng và đặc tính sở hữu, điều hành cơ sở kinh doanh bởi các hộ gia đình, các mô hình kinh doanh này có xu hướng trưng dụng các thành viên trong

gia đình, là người lao động không có kỹ năng phục vụ, thay vì thuê tuyển nhân viên đạt tiêu chuẩn nghề phục vụ khách hàng. Điều này đã làm ảnh hưởng tới sự hài lòng của thực khách, cũng như mong muốn trở lại và giới thiệu tích cực cho khách khác (tình trạng này phổ biến với khách du lịch quốc tế hơn).

4. Giải pháp

4.1. Các vấn đề về phát triển kinh tế

Wang và cộng sự (2013) nêu rõ, việc giảm tiêu thụ nước và năng lượng có thể đạt được bằng cách cải thiện quản lý môi trường, thiết kế nhà hàng và nâng cao nhận thức của thực khách và nhân viên về hành vi có trách nhiệm với môi trường. Trong khi đó, Chou và cộng sự (2016) đã thảo luận rằng việc đưa ra quy định bắt buộc để cài đặt các kỹ thuật đổi mới đóng vai trò là công cụ để áp dụng các giải pháp kinh doanh thân thiện môi trường.

Việc tái chế chất thải cũng là giải pháp tốt trong các nhà hàng, tái chế được coi là một trong những cách tiếp cận hiệu quả nhất để phục hồi tài nguyên bằng cách thu gom và tái sử dụng. Các công cụ quản lý như giảm thiểu phát sinh chất thải, thành phần rác và việc kiểm tra liên tục phải được giám đốc nhà hàng áp dụng để kiểm soát sự lãng phí trong nhà hàng. Ngoài ra, cần khuyến khích nhân viên, công dân địa phương và khách hàng tham gia vào hoạt động tái chế để hỗ trợ tạo ra một xã hội có trách nhiệm với môi trường.

4.2. Các vấn đề về ổn định xã hội

Phần lớn nhân nhân viên nhà hàng được làm việc bán thời gian. Cần định hướng từ các doanh nghiệp việc tạo ra các hoạt động kinh doanh để đảm bảo sự ổn định trong công việc của nhân viên. Đồng thời, cần phối hợp với các lĩnh vực khác để tạo ra nhiều cơ hội đầu tư, phát triển các lĩnh vực, kéo theo sự phát triển lĩnh vực nhà hàng; Thỏa mãn nhu cầu khách hàng cao hơn để duy trì tốt hoạt động kinh doanh; Đảm bảo công ăn việc làm và an sinh xã hội.

4.3. Các vấn đề về bảo vệ môi trường

Giảm thiểu việc sử dụng rác thải nhựa tại các doanh nghiệp nhà hàng. Áp dụng công nghệ vào việc xử lý nước thải và rác thải. Thực hành tiết kiệm trong việc sử dụng các nguồn năng lượng. Ríos Fernández và Roqueñí (2018) đã đưa ra danh sách những hướng dẫn để bảo tồn các nguồn năng

lượng bằng cách lắp đặt các kỹ thuật sáng tạo của hệ thống chiếu sáng, hệ thống làm mát, điều hòa không khí, lò nướng bánh mì và sử dụng các nguồn năng lượng tái tạo.

4.4. Các vấn đề về chất lượng nhà hàng

Lang và Lemmerer (2019) nhấn mạnh việc sử dụng các sản phẩm sinh thái địa phương thông qua các dịch vụ ăn uống sẽ làm giảm lượng khí thải carbon, kích thích các trang trại sinh thái địa phương và đáp ứng nhu cầu của khách hàng xanh. Tại thời điểm hiện nay, khách hàng đã nhận thức được tác động có hại của thực phẩm công nghiệp và thích ăn thực phẩm sinh thái, địa phương.

Quá trình áp dụng mô hình bền vững và giải pháp thân thiện môi trường sẽ kích thích văn hóa nhận thức của người lao động và khách hàng hướng tới ý thức môi trường cao hơn. Kết quả một số nghiên cứu cho thấy nhân viên nhà hàng được đào tạo về môi trường thường xuyên đã thích nghi với các thực hành bền vững thành công hơn. (Wang và cộng sự, 2013). Do đó, cải thiện quản lý môi trường, gia tăng hoạt động đào tạo nhân viên về bảo vệ môi

trường, sự tham gia của cộng đồng địa phương và khách du lịch vào quá trình phát triển bền vững ngành nhà hàng sẽ cho phép họ hình thành “du lịch bền vững dựa vào cộng đồng”, đạt đến sự bền vững, tăng lợi ích kinh tế và bảo tồn các địa điểm tự nhiên (Dangi và cộng sự, 2016).

5. Kết luận

Trong thế giới hiện đại, khi những vấn đề về ô nhiễm môi trường, thực phẩm bẩn luôn được xã hội quan tâm giảm thiểu, cùng sự “lên ngôi” của lối sống “organic”, giải pháp xanh là một yêu cầu quan trọng để các nhà hàng thực hiện hướng đến phát triển bền vững. Nghiên cứu đã chỉ ra được một số yếu tố ảnh hưởng đến sự phát triển bền vững lĩnh vực nhà hàng và gợi ý các vấn đề cần thực hiện để góp phần duy trì sự phát triển và tăng tính bền vững cho lĩnh vực nhà hàng, như: các vấn đề về kinh tế, ổn định xã hội, quan tâm bảo vệ môi trường và đảm bảo chất lượng ở các cơ sở nhà hàng. Nghiên cứu trong tương lai cần tiếp cận các ý kiến từ doanh nghiệp địa phương để hoàn chỉnh hơn tính thực tế của giải pháp ■

TÀI LIỆU THAM KHẢO:

1. World Tourism Organization (UNWTO). Tourism and the Sustainable Development Goals - Journey to 2030. Available at: <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284419401~cc.pdf>.
2. Dangi, T.B. Jamal. (2016). An Integrated Approach to “Sustainable Community-Based Tourism”. *Sustainability*, 8, 475.
3. Gilg, A.; Barr, S.; Ford, N. (2005). Green consumption or sustainable lifestyles? *Identifying the sustainable consumer*, 481-504.
4. Chernyshev, I. (2018). Measuring the Sustainability of Tourism Issues in Measuring the Employment Aspects of Sustainable Tourism. World Tourism Organization. Available at: http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/gjasd_mst_discussion_note_employment_issues.pdf.
5. United Nations World Tourism Organization (UNWTO). (1994). *Agenda 21 for Travel and Tourism: Towards Environmentally Sustainable Tourism*; WTO, WTTC and the Earth Council: London, UK.
6. United Nations Environment Program (United Nations), World Tourism Organization (UNEP-UNWTO, 2005). *Making Tourism More Sustainable-A Guide for Policy Makers*; UNWTO: Madrid, Spain, 2005; pp. 9, 20. Available at: <http://www.unep.fr/shared/publications/pdf/DTLx0592xPA-TourismPolicyEN.pdf>.
7. Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch (2013). *Du lịch có trách nhiệm đối với lĩnh vực dịch vụ phục vụ nhà hàng tại Việt Nam*. Chương trình phát triển năng lực du lịch có trách nhiệm với môi trường và xã hội (Dự án EU).
8. Wang, Y.F.; Chen, S.P.; Lee, Y.C.; Tsai, C.T. (2013). Developing green management standards for restaurants: An application of green supply chain management. *International Journal of Hospitality Management*, 34, 263-273.

9. Chou, S.F.; Horng, J.S.; Liu, C.H.; Huang, Y.C.; Chung, Y.C. (2016). Expert concepts of sustainable service innovation in restaurants in Taiwan. *Sustainability*, 8, 739.
10. Lang, M.; Lemmerer, A. (2019). How and why restaurant patrons value locally sourced foods and ingredients. *International Journal of Hospitality Management*, 77, 76-88
11. Horng, J.S.; Chou, S.F.; Liu, C.S.; Tsai, C.Y. (2013). Creativity: Aesthetics and eco-friendliness: A physical dining environment design synthetic assessment model of innovative restaurants. *Tourism Management*, 36, 15-25.
12. Dang, T.B.; Jamal, T. (2016). An Integrated Approach to “Sustainable Community-Based Tourism”. *Sustainability*, 8, 475.

Ngày nhận bài: 16/11/2022

Ngày phản biện đánh giá và sửa chữa: 16/12/2022

Ngày chấp nhận đăng bài: 26/12/2022

Thông tin tác giả:

ThS. NGUYỄN HUỲNH MAI XUÂN

Khoa Quản trị Du lịch - Nhà hàng - Khách sạn

Trường Đại học Công nghệ Thành phố Hồ Chí Minh

DEVELOPING THE RESTAURANT INDUSTRY SUSTAINBLY: AFFECTING FACTORS AND SOLUTIONS

● Master. **NGUYEN HUYNH MAI XUAN**

Faculty of Tourism and Hospitality Management
HUTECH University

ABSTRACT:

The development of tourism in general and the development of restaurants in particular should be environmentally friendly and pay attention to harmonize economic and social issues to ensure sustainable standards. This study explores the factors affecting the sustainable development of the restaurant industry and the challenges facing the implementation of sustainable standards. Based on the study's findings, some solutions are proposed to make the restaurant industry environmentally friendly.

Keywords: sustainable development, business, restaurant, restaurant services.