

ПЕРЕВАГИ ВПРОВАДЖЕННЯ ZERO-WASTE В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

3. Реалізація концепції Zero-waste в сфері готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

І.В. Дочинець, асистент кафедри готельно-ресторанна справа;

Національний університет харчових технологій, м. Київ

Ресторанне господарство — це сфера, яка складається з підприємств, що формують єдністю форм організації виробництва та обслуговування споживачів. Процвітання ресторанного господарства дає можливість економити працю через використання техніки, сировини, матеріалів підвищувати працездатність співробітників та зберігати їх здоров'я запроваджуючи безвідходне виробництво.

По мірі можливості того, як проблеми екології та збереження навколишнього середовища стає все актуальнішою, ресторатори та шеф-кухарі намагаються переймати досвід та застосовувати на практиці принципи скорочення виробленого сміття.

Свідомі гості та шеф-кухарі намагаються зменшити стрімкий процес нерозумного використання природних та харчових ресурсів. Дедалі більше людей вибирають ресторани, які намагаються скоротити свої відходи та усвідомлено підходять до приготування їжі.

Zero-waste перш за все означає уважне ставлення до природи. Ми повинні робити все можливе, щоб зменшити негативний вплив на неї, чи то використання одноразового пластику, чи вживання лише преміальних відрубів яловичини - це не просто тренд, а шлях до майбутнього для ресторанного бізнесу. Зараз споживачі виявляють чималий інтерес до закладів харчування, які запроваджують безвідходне виробництво [1].

Ми замислюємося над проблемами екології, але часом просто не знаємо, чим можемо допомогти. Концепція zero-waste, дає практичні поради та вчить, як жити без сміття. Дотримання п'яти принципів концепції zero-waste показують нам, що ми маємо робити: відмовитись, скоротити, використати знову, переробити та компостирувати. І принцип "відмовся" стоїть на першому місці та є одним з головних. Дотримання цих простих на перший погляд принципів збережуть природні ресурси та зменшать навантаження на екосистему нашої планети.

Впроваджуючи безвідходні (Zero Waste) і кліматично дружні (Climate Friendly) рішення, заклад отримує економічні, екологічні і соціальні переваги. В тому числі:

- ✓ заощадження на транспортних витратах завдяки оптимізації логістики закупівель;
- ✓ економія за рахунок запобігання марнуванню їжі;
- ✓ скорочення витрат на закупівлю одноразової тари та посуду, пакування, і зменшення обсягу відходів;
- ✓ заощадження через скорочення кількості та частоти вивозу відходів;
- ✓ зменшення кліматичного сліду закладу;
- ✓ підвищення привабливості закладу для свідомих українських і міжнародних туристів;
- ✓ покращення інвестиційної привабливості;
- ✓ можливість своїми знаннями, вміннями, досвідом, професійними навичками зробити Україну більш екологічною вже сьогодні [2].

Туристична індустрія доволі гнучко реагує на запити та тренди сьогодення, маючи прямий та опосередкований вплив на гостей та інші бізнеси, тому може значно вплинути на наближення суспільства до сертифікації Zero Waste City.

У Європейському Союзі до цієї сертифікації приєдналися вже понад 450 громад, в Україні 2 громади Львів і Люботин [2].

Шляхом екологізації закладів ресторанного господарства є використання запасних джерел енергії; заощадження води, тепла; зменшення кількості сміття; відмова використання одноразового пластикового посуду; створення екологічного інтер'єру в закладі; ознайомлення відвідувачів з екологічною політикою закладу. Сьогодні екологізація набуває великого значення у зв'язку з потребою збереження навколишнього середовища та попитом відвідувачів на екологічно безпечні продукти та послуги.

Список використаних джерел

1. Без отходов: концепция zero waste в действии // Ресторатор.— 2020.— № 3.— С. 18–20.— URL: <https://www.restorator.ua/post/no-waste-theconcept-of-zero-waste-in-action>

2. Машкова О., Дуга В., Пасенко Н. Зелені ідеї Zero Waste & Climate Friendly в HoReCa: українські бізнеси: навч. посіб. / ред. С. Сидоренко. Херсон - Кропивницький: ХДАЕУ, 2023. 55 с.