

УДК 338.488.2:640.43

Юлія Колеснік

*викладач кафедри готельного
і ресторанного бізнесу,*

*Харківський національний економічний університет
імені Семена Кузнеця*

ПРИНЦИП БЕЗВІДХОДНОГО ВИРОБНИЦТВА В ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Усі пам'ятають простий закон фізики – ніщо нізвідки не береться, і ніщо в нікуди не зникає. У світі все взаємопов'язано та взаємозалежно. Вплив виробництва та переробки продуктів харчування в закладах ресторанного господарства на екологію – величезний. Кількість виробничих утилізаційних витрат постійно зростає, а з ними зростають і загальні витрати підприємства. Тренд «zero waste», або «кухня без відходів» охоплює багато цілей – дає змогу зменшити процент відходів виробництва, а отже, зменшує його вартість, підвищує лояльність споживачів до закладу, але найголовніше – сприяє підтримці екологічної тенденції та принципу збереження навколишнього середовища.

Пандемія, розв'язання повномасштабних військових дій в Україні вплинули не лише на внутрішній ринок, але і на світовий ресторанний бізнес. Сектор гостинності дуже вразливий. Життя продовжується, і потрібно працювати в будь-яких умовах. Перешкоди є стимулом для розвитку нових напрямків бізнесу. За останні роки у сфері ресторанного господарства популяризується екологічний напрямок розвитку – локалізація виробництва, використання екологічних продуктів та базування функціонування закладу на принципах ресурсозбереження. До ресурсозбереження входить економічне використання вичерпуваних ресурсів, змінення процесів обробки продуктів та перехід на безвідходне виробництво.

За даними FAO Виробничої та господарської організації при ООН, ресторани виробляють понад 1,3 млрд тон відходів на рік, з яких

майже половина є придатними до споживання [1, 18с.]. Загалом відходи у сфері ресторанного господарства в перерахунку до загальної кількості відходів становлять 12%. Організація об'єднаних націй закликає до зменшення відходів, адже за нинішньою тенденцією до 2030 року їх кількість може вдвічі перевищити нинішні показники [3].

Принцип безвідходності базується на повноцінному використанні сировини, тобто використання для виготовлення кулінарної продукції цілих туш тварин разом із нутрощами, а не лише окремих частин, використання в процесі приготування шкірки та бадилля овочів і фруктів, що раніше викидали на смітник, а також сортування сміття та його подальше перероблення.

Ідейним натхненником профілювання закладів ресторанного господарства на базі принципів «zero waste» вважають шеф-кухаря Массімо Боттура. У його книжці «Хліб – золото» зібрані найкращі рецепти страв «zero waste» спрямування.

Дуглас Макмастер відкрив перший у Великій Британії ресторан «Silo», що працює за принципом «zero waste». Для раціонального використання сировини, меню закладу базується на стравах з однакових інгредієнтів, аби зменшити кількість відходів майже до мінімуму і використовувати продукт в повному обсязі [2].

Базування діяльності на основі принципів безвідходності має дедалі більші відгуки серед закладів готельного господарства також. На прикладі готелю «Hilton Dalaman», що розташований у Туреччині, можна прослідкувати як дотримання раціонального спрямування діяльності та екологічного спрямування ведення виробництва за роки діяльності переростає в переформування діяльності на повністю безвідходну. Таким чином у готелі повністю відмовилися від використання непереробного пластику, сортують сміття та передають його на подальше перероблення, відходи віддають на годування тварин із ферм, розташованих у сусідньому місті, частина відходів відправляється на виробництво компосту, для чого на території готелю спеціально обладнано компостерний апарат.

Приклади закладів готельного і ресторанного господарства останніх років свідчать, що «zero waste» є не лише трендом у діяльності сьогоденного бізнесу, але і необхідною умовою для подальшого майбутнього не тільки сфери гостинності, але і світу в цілому.

Ключові слова: відходи, виробництво, екологія, раціональність.

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-the-concept-of-zero-waste-in-action>
2. Ноль отходов. Как повара в разных странах поддерживают движение zero waste.– URL: <https://restoranoff.ru/solutions/solutions/nolotkhodov/>
3. Публикации ФАО о потерях о порче пищевой продукции.– URL: <https://www.fao.org/food-systems/ru/>