



# Как сдача вторсырья помогает бизнесам компенсировать расходы на вывоз мусора

Чек-лист ресторана Terlo: как организовать отдельный сбор в небольшом помещении



Игорь Ковалёв, директор ресторана Terlo, Санкт-Петербург



## Найдите подрядчика.

Ресторану Terlo помог центр по переработке отходов в Петербурге «Переработкинская». Они рассказали, как и зачем перерабатывать вторсырьё, и теперь помогают с вывозом фракций.



## Выберите одну фракцию.

Terlo начали со стекла. Поставили в баре пустую коробку, в которую каждый официант мог положить бутылку, убранный со стола. В конце смены коробку относили к мусорному контейнеру, и её забирала «Переработкинская».



## Проведите обучение.

Для сотрудников и руководства ресторана провели лекции сотрудники «Переработкинской», а в комнате персонала повесили лист с информацией о том, зачем и как сортировать отходы.



## Когда почувствуете уверенность, начните добавлять фракции.

В Terlo первым делом добавили вывоз бумаги: черновики из офиса, крафт со столов и из ящиков, в которых приезжают продукты. Потом появились коробочки для батареек, лампочек и отслужившей техники. Они никому не мешают и не занимают много места. Их тоже вывозит «Переработкинская».



## Не останавливайтесь, даже если сталкиваетесь с проблемами.

В Terlo попробовали сдавать пластик, но эта идея провалилась. У пластика много фракций, и его нужно мыть — это усложнило работу сотрудников.



## Пересмотрите потребление.

Через некоторое время в ресторане заметили, что очень многое идёт на выброс. Начались изменения. Например, отказались от упаковок из тетрапака в пользу стекла: его можно переработать. Одноразовые боксы и фольгу на кухне заменили на качественные пластиковые контейнеры. А вместо бутилированной газированной воды купили в бар аппарат для газации — сатуратор.

**METRO**



Академия устойчивого развития  
для малого и среднего бизнеса

теперь (так)