



# Zero Waste в ресторане: чек-лист для осознанного бизнеса



Станислав Песоцкий — концепт-шеф гастрономического театра SVET, популяризатор современной нордической кухни в России, преподаватель гастроакадемии STANFOOD by METRO.

В современном мире концепция Zero Waste («ноль отходов») перестаёт быть просто трендом, превращаясь в осознанный выбор ответственного бизнеса. Zero Waste — это философия, основанная на минимизации отходов и стремлении к циклическому использованию ресурсов. Ресторан, принявший эту концепцию, не просто сокращает свой экологический след, но и повышает свою конкурентоспособность, привлекая экологически сознательных потребителей.

Эта концепция основывается на пяти ключевых принципах: Refuse (отказ), Reduce (сокращение), Reuse (повторное использование), Recycle (переработка) и Rot (компостирование). Внедрение этих принципов в работу ресторана — сложный, но выполнимый процесс, требующий комплексного подхода и вовлеченности всей команды.

## Шаги, которые помогут поэтапно реализовать концепцию Zero Waste в вашем заведении:

1

### Отказ от лишнего – «Достаточно» как ключевое слово в работе

**Первый и самый важный шаг** — это отказ от ненужного. Грамотный менеджмент и планирование — основа сокращения отходов:

#### Закупки

Заказывайте продукты в нужном количестве, избегая излишков.

#### Корректное хранение

Обеспечьте правильные условия хранения продуктов, чтобы предотвратить их порчу.

#### Размер порций

Проанализируйте, насколько часто гости оставляют недоеденные блюда, и скорректируйте размер порций.

Стремитесь к тому, чтобы в вашем ресторане было ровно столько продуктов и ресурсов, сколько необходимо для качественного обслуживания гостей.



## Научиться готовить с умом

Этот шаг предполагает переосмысление кулинарного подхода. Важно не только вкусно готовить, но и максимально эффективно использовать каждый ингредиент.

### Уважение к продукту

Рассматривайте каждый ингредиент как ценный ресурс, который заслуживает бережного отношения.

### Использование сырья целиком

Стремитесь использовать продукт целиком, от корня до стебля. Вдохновляйтесь нордической кухней, где ценится локальность и сезонность продуктов, а также используются традиционные методы консервации и переработки.

### Креативный подход

Рассматривайте ограничения Zero Waste, как стимул для кулинарного творчества. Придумывайте необычные способы переработки «отходов» в новые блюда.

Помните, что отходы — это отсутствие креатива, а ограничения — это его катализатор.

## Переработка отходов внутри ресторана

Вместо того, чтобы выбрасывать пищевые отходы, превратите их в ресурс. Это не только экологично, но и выгодно.

Органические отходы (овощные и фруктовые очистки, кофейная гуща и т.д.) можно компостировать.

### Компостер

Установите компостер на территории ресторана или договоритесь о сотрудничестве с местной фермой. К сведению, компост можно использовать для выращивания свежих овощей и зелени, которые затем будут использоваться в ресторане.

### Не забывайте о переработке непищевых отходов

Сбор винных пробок, пластика, стекла и отправка их в пункты приёма вторсырья.

Поиск креативных способов повторного использования непищевых отходов (например, создание арт-объектов, посуды и т.д.).

4

## Разумное потребление ресурсов

Сокращение потребления энергии и непроизводственных расходников также является важным шагом к Zero Waste:

**Использование  
энергосберегающих лампочек**

**Печать документов  
на обеих сторонах листа**

**Отказ от одноразовой посуды  
и столовых приборов**

**Оптимизация использования  
воды и электроэнергии**

Внедрение Zero Waste — это непрерывный процесс, требующий постоянного анализа, экспериментов и готовности к изменениям. Однако, при последовательном и осознанном подходе, ресторан может не только сократить количество отходов, но и оптимизировать свои затраты.



Академия устойчивого развития  
для малого и среднего бизнеса