

Е. О. Лимарова, З. Д. Шведко
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — О. П. Ефимова-Стадник,
канд. экон. наук, доцент

ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ИННОВАЦИИ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ

Во всем мире набирает популярность концепция устойчивого развития. Экологичный и социально ориентированный подход стремятся применять компании, которые начали признавать существующие в обществе проблемы. Среди них — индустрия общественного питания. Следуя тренду, кафе и рестораны внедряют ресурсосберегающие технологии, поддерживают местные сообщества, минимизируют отходы, переходят на возобновляемые источники энергии. Благодаря этим инициативам и стремясь к достижению социальной справедливости, они не только снижают негативное воздействие на окружающую среду, но и сокращают расход, а также привлекают лояльных сотрудников и осознанных потребителей.

1. Zero waste.

Набор принципов, направленных на сведение к минимуму мусора посредством многоразового использования предметов и вещей. Во многих кофейнях предоставляют скидку за использование многоразовых стаканов, кружек, термосов; рестораны сдают отходы на переработку, большинство заведений устанавливают часы скидок, в которые распродают оставшуюся продукцию. Для доставки блюд практически полностью отказываются от пластиковой посуды и пакетов, вводят частичное использование переработанной бумаги для печати меню.

2. Indie Ecology.

Лондонский ресторан разработал стартап под названием «Indie Ecology», который направлен на выращивание свежих продуктов на основе компоста из пищевых продуктов. Он превращает пищевые отходы из ресторанов по всему Лондону в компост. Затем этот компост используется для выращивания свежих продуктов, которые регулярно доставляются в рестораны. Основная цель данного проекта — сократить количество пищевых отходов и «переосмыслить» их. Ежегодно выбрасываются миллионы тонн продуктов питания. Считается, что более половины этого можно избежать. Стартап помогает решить проблему пищевых отходов на кухнях; сокращения выбросов CO₂ за счет более эффективного управления земельными ресурсами и компостирования отходов для их повторного использования в почве, следуя при этом передовым органическим методам [1].

Таким образом, все больше ресторанов придерживаются концепции безотходного и экологичного производства, создаются новые методы для усовершенствования имеющихся технологий.

Источник

1. *Пантипова, О. О.* Экологические рестораны, владельцы которых давно живут в 3018 [Электронный ресурс] / О. О. Пантипова // Мир науки. — Режим доступа: <https://onedio.ru/news/ekologicheskie-restorany-vladelcy-kotoryh-davno-zhivut-v-3-01-8-godu-34851>. — Дата доступа: 01.12.2023.