ГИД ДЛЯ БАРОВ:

СОКРАЩАЕМ ОДНОРАЗОВЫЙ ПЛАСТИК

Все больше баров и кафе стараются сокращать образование отходов, считая это важным. По данным ресторана Harvest, **в среднем общепите на 80-100 человек ежемесячно образуется 60-80 куб. метров отходов** [1].

Большая часть этих отходов – одноразовый пластик. Начать уменьшать эту пугающую цифру не трудно, нужно просто принять решение делать это. Ниже вы найдете **чек-лист первых действий и советов для сокращения одноразового пластика** в своем заведении.

☑ ОТКАЖИТЕСЬ ОТ ОДНОРАЗОВЫХ СТАКАНОВ

Использовать только многоразовое несложно. Нужно только рассчитать максимальное количество посетителей и запастись достаточным количеством тары и наладить регулярную помывку!

Посетители просят напиток с собой?

Введите систему залоговых кружек (например, как БУШЕ [2]) и поощряйте использование посетителями своей тары (например, как кофейни, входящие в объединение «My cup please» [3].

☑ ОТКАЖИТЕСЬ ОТ ОДНОРАЗОВОЙ ПОСУДЫ

Спросите своих гостей, из какой посуды они предпочли бы есть: большинство вам ответит, металлическая вилка и стеклянная/керамическая посуда гораздо приятнее одноразовых.

Как быть с доставкой и едой на вынос?

По примеру залоговых кружек, можно запустить систему залоговой тары, тогда клиенты точно будут к вам возвращаться!

ОТКАЖИТЕСЬ ОТ ОДНОРАЗОВЫХ МЕЛОЧЕЙ:

палочек для размешивания, соломинок, зонтиков и других одноразовых украшений.

Подумайте, действительно ли вам и вашим посетителям нужны эти предметы. Если всё-таки отказаться невозможно, замените эти предметы на многоразовые. Металлические/деревянные/стеклянные трубочки выглядят более стильно, чем пластиковые. А может, вы придумаете другие интересные альтернативы и сделаете их своей фишкой (например, как ВАЙ МЭ! [4])

А вместо зонтиков и флажков для коктейлей используйте травы, дольки свежих или сушеных фруктов и овощей, которые не только привлекательно выглядят, но и могут дополнить вкус напитка.

ОТКАЖИТЕСЬ ОТ ПРОДАЖИ БУТИЛИРОВАННОЙ ВОДЫ

Установите дополнительную систему фильтрации или кулер, закупайте воду в большой таре, разливайте её в графины и предоставляйте гостям воду бесплатно. Гости обязательно оценят нововведение а вы сократите огромное количество пластикового мусора.

А если вы присоединитесь к акции **REFILL/ Наполним заново** [5] и дадите возможность горожанам бесплатно наполнять водой многоразовые бутылки, о вас узнает больше людей.

ЗАКУПАЙТЕСЬ БЕЗ ПЛАСТИКА

Для заказа пищевых продуктов и чистящих средств ищите поставщиков, которые готовы обеспечить доставку без пластика, или договоритесь о доставке в многоразовой оборотной таре. Не знаете где найти таких поставщиков? Посоветуйтесь с магазинами, работающими по принципу Zero Waste/Ноль Отходов (магазинами без упаковки), их контакты можно найти в Zero Waste - Гиде по городам [6]

Если пластик совсем исключить невозможно, закупайте товары только в перерабатываемой таре и в больших объемах, это позволит сократить количество упаковки.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ РЕСУРСЫ ПОВТОРНО И ВНЕДРИТЕ РАЗДЕЛЬНЫЙ СБОР

Все отходы, которые не получается минимизировать, используйте повторно или перерабатывайте. Попробуйте продлевать жизнь товарам, потерявшим свои потребительские свойства. Пустые бутылки, например, можно использовать в качестве подсвечников, а из винных пробок сделать пробковые доски для отзывов посетителей.

Установите контейнеры и раздельно накапливайте отходы, а затем вывозите их на переработку самостоятельно (в пункты, которые можно найти на recyclemap.ru или с помощью вывозящих сервисов (например, как Экотакси [7]

ОТКАЖИТЕСЬ ОТ ПИЩЕВОЙ ПЛЁНКИ И ОДНОРАЗОВОЙ ТАРЫ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ

Используйте многоразовые ёмкости для хранения, правильно сортируйте продукцию по степени «свежести». Пищевую пленку заменят многоразовые вакуумные пакеты, восковые салфетки и герметичные крышки для посуды и контейнеров.

РАССКАЗЫВАЙТЕ ГОСТЯМ И СМИ О ВАЖНОСТИ СОКРАЩЕНИЯ ОТХОДОВ И ДЕЛИТЕСЬ ОПЫТОМ С ДРУГИМИ ЗАВЕДЕНИЯМИ

Если вы выполнили хотя бы один пункт из изложенных выше, вы уже сделали много. Вы – герои нашего времени. Экологичные практики - один из трендов для миллениалов и зумеров. Отвечайте на запрос вашей целевой аудитории, оставаясь привлекательными для большего количества посетителей. Продолжайте внедрять устойчивые практики и делитесь своим опытом. Тогда наш мир будет становиться еще лучше.

ПРИМЕРЫ И ССЫЛКИ:

[1] Презентация ресторана Harvest "Как минимизировать вред ресторана окружающей среде" https://harvestduo.ru/assets/images/Zerowaste.pdf

[2] Кафе БУШЕ об использовании многоразовых кружек https://bushe.ru/post/1236

[3] Движение My cup, please http://mycupplease.ru/

[4] Новость Грузинской закусочной «ВАЙ МЭ!» об использовании макаронин в качестве трубочек https://vaimecafe.com/news/ne-khvataytes-za-solominku-dlya-napitkov-vybirayte-makaroninu/

[5] Программа заведения «Рада&К.» REFILL/Наполним заново https://www.rada-k.com/napolnim-zanovo

[6] Zero Waste-Гид по городам от движения «РазДельный Сбор» https://rsbor-msk.ru/russia-zw-guide/

[7] Экотакси - сервис по вывозу вторсырья https://vk.com/ecotaxispb

Гид разработан в рамках проекта Plastic Free Ocean при поддержке SVENSKA POSTKOD FOUNDATION, Coalition Clean Baltic и Naturvernforbundet.
АНЭО Друзья Балтики, г. Сакнт-Петербург, 2020.