

ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО РЕАЛІЗАЦІЇ КОНЦЕПЦІЇ ZERO WASTE У БАРНІЙ ІНДУСТРІЇ

Сучасна індустрія гостинності стикається з викликами, пов'язаними зі зростанням обсягів харчових відходів, надмірним використанням ресурсів та негативним впливом на довкілля. За даними міжнародних досліджень, щороку у світі втрачається близько одного мільярда тонн харчових інгредієнтів і напоїв, причому понад чверть цього обсягу припадає на сферу громадського харчування [5]. Барна діяльність також генерує значні обсяги органічних залишків, пакувальних матеріалів і відходів одноразового використання. У таких умовах набуває ваги впровадження концепції Zero Waste, яка передбачає перехід до «...циркулярного виду економіки, де те, що зазвичай називають відходами, стає цінним ресурсом для подальшого повторного використання, переробки і виробництва нових товарів» [4].

Основні напрями адаптації концепції Zero Waste у барній справі:

1. Автоматизовані технології управління закладами. Сучасні цифрові рішення дають змогу відстежувати запаси в режимі реального часу, автоматично формувати замовлення на основі фактичного споживання, аналізувати сезонні зміни попиту та оптимізувати закупівлі, запобігаючи надлишковим витратам і списанням інгредієнтів. Інтеграція з POS-системами (системами обліку продажів) дозволяє формувати аналітичні звіти, що допомагають приймати управлінські рішення, орієнтовані на сталість, економію ресурсів і підвищення прибутковості [5];

2. Підвищення ефективності інгредієнтів і створення

багатофункціональних рецептур. Основним принципом впровадження безвідходної системи напоїв є використання майже всіх їстівних запасів «від кореня до пагона» [5]. Зокрема, процеси переробки і ферментації дають змогу подовжити термін зберігання залишків продуктів і надати їм нових смакових характеристик. Такі компоненти можуть стати основою сиропів, настоянок і декору для напоїв, що зменшує кількість відходів і розширює можливості створення нових гастрономічних можливостей [2];

3. Відмова від одноразового пластику та надлишкової упаковки і впровадження альтернативних, екологічно безпечних матеріалів. Це досягається шляхом припинення використання пластикових соломинок, кришок і стаканчиків на винос та заміни їх багаторазовими або біорозкладними варіантами, зокрема склом, металом чи алюмінієм [5]. До прикладу, доцільно використовувати паперові або металеві соломинки, скляні келихи і тонкі пластикові стакани, придатних до перероблення. Додатково перспективним напрямом є впровадження депозитно-поворотних систем, що передбачають повернення тари після використання для її подальшого миття та повторного застосування, що зменшує обсяг пластикових відходів та підвищує екологічну відповідальність;

4. Сорткування усіх видів відходів для їх подальшої переробки. Recycling (перероблення) - це повторне використання матеріалів після їх обробки. Суть методу – відновлення матеріалу, при якому рівень цінності знижується або зберігається. Наприклад, скляні пляшки здають на переробку, де їх плавлять і виготовляють нові пляшки або іншу тару. Одним із різновидів Recycling є Upcycling - творче перетворення відходів у предмети мистецтва, побутові вироби, аксесуари, одяг тощо [1]. Тобто відбувається переосмислення, покращення продукту, при якому рівень цінності підвищується. До прикладу, кафе суспільного впливу *misto.cafe* (м.Луцьк) активно впроваджує практику повторного використання кавової гущі, передаючи її компанії *Rekava* у Львові, яка переробляє її на ємності для свічок. Ці свічки згодом можна придбати в самому кафе. Окрім того, раз на тиждень органіку в *misto.cafe* приїжджають

забирати на вермиферму «Пастернак Біо» [3];

5. Енергоефективність та раціональне використання природних і матеріальних ресурсів, що досягається шляхом модернізації побутової та професійної техніки, впровадження енергозберігаючих приладів і систем контролю споживання електроенергії та води. Часто енергоємні інструменти замінюють ручними аналогами, що дозволяє зменшити втрати води, скоротити енергоспоживання та накладні витрати підприємства [5]. Крім того, підприємства барної індустрії все частіше зосереджуються на використанні сезонних і місцевих інгредієнтів, що сприяє зниженню вуглецевого сліду, підтримці місцевої економіки та формуванню унікальної пропозиції, яка відрізняє заклад від менш екологічно свідомих конкурентів;

6. Освітня робота з персоналом і гостями, що реалізується через навчання працівників принципам раціонального використання ресурсів, сортування відходів та повторного використання матеріалів, а також інформаційні кампанії для гостей формують культуру свідомого споживання і підтримку екологічних практик закладу.

Впровадження цих напрямів дозволить закладам барної індустрії підвищити ефективність ресурсів, зменшити відходи, економічно вигідно функціонувати та зміцнити свій імідж як соціально відповідального бізнесу.

Список використаних джерел:

1. Машкова О., Дуга В., Пасенко Н. Зелені ідеї Zero Waste & Climate Friendly в HoReCa: українські бізнеси: навч. посіб. / ред. С. Сидоренко. Херсон -Кропивницький: ХДАЕУ, 2023. 55 с.

2. IWSR (2023). Innovation trend: sustainable bars. URL: <https://www.theiwsr.com/insight/innovation-trend-sustainable-bars/>.

3. Misto.media. Кавова макуха - для свічок, органіка = вермифермі. Кейс misto.cafe, де сортують відходи. URL: <https://misto.media/news/1189-kavova-makukha-dlia-svichok-orhanika-vermyfermi-keys-mistocafe-de-sortuiut-vidkhody>.

4. Zero Waste Alliance Ukraine. Про Zero Waste. URL: [https://www.zwa.org.ua/uk/pro-zero-waste/](#)

<http://zerowaste.org.ua/pro-zero-waste/>

5. Zero-Waste Cocktail Bars: How Eco-Friendly Builds Restaurant & Bar Profitability. URL: <https://home.binwise.com/blog/zero-waste-cocktail-bars>.