

## БЕЗВІДХОДНЕ ВИРОБНИЦТВО – ЦЕ ТРЕНД ПОЗА ЧАСОМ

*Валентина Дегтяр*

*викладач технологічних дисциплін*

*Черкаський фаховий коледж харчових  
технологій та бізнесу (Україна)*

Тренд безвідходного виробництва набрав значних обертів. Щорічно проходять акції, які висвітлюють проблеми надмірного споживання, відкривають заклади ресторанного господарства, які максимально можливо працюють без відходів, що економічно вигідно і екологічно свідомо для країни.

Безвідходне виробництво – це підвищення соціальних, фінансових та екологічних переваг, які містять створення зелених робочих міст і зростання ринку матеріалів повторного використання. Отже, ця концепція підштовхує місцевий бізнес до розвитку, підвищує якість повітря і води, а також поліпшує довкілля.

Це важливе питання актуальне і для сфери гостинності, адже на харчові відходи припадає 8 % світових викидів парникових газів у світі.

Популярність тенденції безвідходного виробництва заснована на статистиці, яка чітко показує, скільки їжі марнують щодня.

Деякі ресторани викидають стебла броколі і споживають тільки її суцвіття, неправильно зберігають продукти, які швидко псуються, наймаючи мало кваліфікований персонал, або закуповують продукти, не розуміючи їхніх харчових властивостей.

Тушковані страви, супи, пюре, джеми, пасти і паштети, декорування страв, це відмінні способи, щоб використовувати максимум продуктів, які втратили привабливий вигляд або потрібну текстуру.

Скорочення відходів для ресторанної індустрії має суцільні переваги: знижує виробничі та утилізаційні витрати, значно підвищує престижність закладу або кейтеринг-сервісу, а також вагома перевага – цей тренд відповідає потребам гостей, оскільки вони все більше усвідомлюють вплив виробництва і переробки продуктів харчування на екологію. Якщо застосувати досвід та фантазію, то можливо досягти безвідходного виробництва, адже сьогодні відомі успішні приклади таких закладів по всьому світу.

Виробництво за майже повної відсутності відходів у сфері гостинності можливе, хоч і вимагає інвестицій, свідомого вибору постачальників і фахівців у сфері екофрендлі дизайну інтер'єру. Щоб провести безвідходну революцію,

необхідно впроваджувати ідею, пропонуючи рішення, які задовольняють потреби споживачів і допоможуть знизити витрати на менеджмент відходів.

Більшість активних ресторанів стикаються з такими проблемами, як заміна упакованих продуктів харчування продуктами, упакованими за новими творчими методами для перевезення їжі з ферми на стіл, а контейнери – назад на ферму для повторного використання. Рослинні олії становлять значні проблеми, але на ринку є рішення для перероблення відпрацьованих олив на транспортне паливо. Відходи, які залишалися, відправляли фермерам як компост.

Можна трохи пофантазувати і приготувати щось нове. Кисле молоко можна використовувати для приготування тіста для борошняних виробів. З фруктів і ягід виходять смачні компот і сніки (цукати або сушка для швидкого сніданку). Із бананів можна спекти печиво, із жмиха ягід – джем, сухого хліба – грінки для гарбузового супу-пюре. Із насіння і горішків вдається зробити молоко, із кабачків – ароматні млинці, а з морквяних, бурякових, гарбузових залишків – найсмачніші в світі кекси [1]. Можна використовувати каротиномісну олію, приготовлену за методом настоювання олії на суміші панцирів відварної креветки для заправлення салатів. Чудовим прикладом безвідходної страви є суп рамен, який готують на міцному рибному бульйоні з голів, хребтів, кісток і плавників.

Окрім того, є широкий асортимент разового органічного посуду з пшеничних і кукурудзяних висівок, продуктів перероблення маніюку, водоростей, а також полімерів на рослинній основі для страв навинос та закладів швидкого харчування [2].

Тенденції у сфері обслуговування змінюються щорічно, але безвідходне виробництво – це тренд поза часом.

### Список використаних джерел

1. Припиніть викидати їжу. Як купувати, зберігати й готувати продукти, щоб зменшити відходи: веб-сайт. URL: <https://www.the-village.com.ua/village/city/eco/298871-yak-zmenshiti-harchovi-vidhodi> (дата звернення: 09.02.2021).

2. В Україні почали продавати посуд із пшеничних висівок: веб-сайт. URL: <https://responsiblefuture.com.ua/v-ukrayini-pochali-prodavati-posud-iz-pshenichnih-visivok/> (дата звернення: 09.02.2021).