

УДК 641.5.06:338.488.2:640.43

**Марічка Хамуляк**

студентка IV курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

**Марта Карпова**

магістрантка спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

*Науковий керівник:*

**Ольга Маслійчук**

к.техн.н.,

викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу,  
Львівський державний університет фізичної культури  
імені Івана Боберського

## ВИКОРИСТАННЯ ЕКОПОСУДУ «NATURPACK» У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Вступ.** Масштаби забруднення пластиком продовжують набирати обертів і за прогнозами фахівців якщо все триватиме так і далі, то до 2050 року людство стоятиме на межі екологічної катастрофи [1]. Глобальність проблеми полягає в тому, що приблизно 33% всього пластику використовують одноразово, після чого викидають, а цей матеріал органічно не розкладається. І, на жаль, готельно-ресторанний бізнес також причетний до цього. Єдиний вихід із цієї ситуації, що дає змогу зменшити забруднення планети пластиком, – це перехід до використання екологічно чистих та органічних матеріалів. Період пандемії змусив готельно-ресторанний бізнес України адаптуватися до відповідних умов існування.

**Метою дослідження** є моніторинг використання компостованого одноразового посуду та пакувальних матеріалів для їжі Vegware компанії Naturpack у закладах ресторанного господарства м. Львова та м. Києва.

**Результати та обговорення.** Компанія Naturpack – офіційний дилер бренду Vegware в Україні. Реалізує повний асортимент рослинного компостованого пакування для закладів HoReCa сертифікований [2].

PLA замінює звичайний пластик у внутрішніх стінках паперових склянок, використовують для прозорих частин пакування для сендвічів, також із цього матеріалу виробляють прозорі склянки для холодних напоїв, соломинки, контейнери та соусники. Кришки для напоїв та столові прибори виготовляють з CPLA. Асортимент продукції з багаси містить асортимент посуду і боксів для їжі з собою різних форм і розмірів. Натуральний матеріал не накопичує конденсат, а їжа всередині залишається свіжою і хрусткою. Багаса – блискача екологічна альтернатива полістиролу. Компостується в промислових умовах разом із харчовими відходами [1, 3].

Посуд із сировинного матеріалу заклади ресторанного господарства обирають ураховуючи їхнє застосування (табл. 1).

Таблиця 1

### Аналіз сировинного матеріалу одноразового екопосуду Vegware

Матеріал	Min t °C	Max t °C	Жарова шафа	Мікрохвильова піч	Жирне застосування	Рідинне застосування
Пальмовий лист	-25	+220	+	+	+	+
Цукрова тростина	-25	+200	+	+	+	+
Цукрова тростина біо-ламінована	-25	+200	+	+	+	+
PLA	-18	+40	-	-	+	+
CPLA	-18	+85	-	-	+	+
Целулоза	-25	+85	-	+	+	+
Дерево	-18	+80	-	-	+	+
Бамбук	-25	+85	-	+	+	+

На сьогодні є укладені договори про співпрацю із такими закладами, як «Гранд Готель», «Банк Готель», «Фреш-суші» (м. Львів), «Ля-сільпо», «Євразія» (м. Київ). Ці заклади готельно-ресторанного бізнесу одні

із перших, які свідомо ставляться до питання екології нашої держави. Заклади обрали для себе різноманітні позиції із каталогу продукції, а саме: склянки для гарячих напоїв, контейнери для супу з переробленого картону, ламіновані PLA; кришки для склянок із CPLA; склянки для холодних напоїв, комплект-бокси для суші, соусники, контейнери для делікатесів із PLA; столові прибори із CPLA; посуд та коробки із бегаси; крафтові картонні коробки для сендвічів із віконцем із PLA; картонні коробки для їжі та бокси для салатів; жиростійке пакування; пакування для гарячої їжі та для фастфуду; крафтові пакети для їжі з собою.

Упровадження інновацій пакувальної продукції у ресторанних закладах, зокрема для кейтерингових послуг, допоможе вивести підприємства цього типу на новий рівень розвитку в умовах мінливості, трансформації і глобалізації у суспільстві.

**Висновок.** Здійснено моніторинг використання компостованого одноразового посуду та пакувальних матеріалів для їжі Vegware компанії Naturpack у закладах ресторанного господарства м. Львова та м. Києва. Установлено, що заклади ресторанного господарства, використовуючи такий посуд, отримують прихильність лояльних клієнтів та піклуються про екологію майбутнього.

*Ключові слова:* екопосуд, PLA, CPLA, бегаса, компостований посуд.

### Список використаних джерел

1. Паска М. З. Інновації екоупаковки для закладів ресторанного господарства / М. З. Паска, О. Б. Маслійчук // Ресурсо- та енергоощадні технології виробництва і пакування харчової продукції – основні засади її конкурентноздатності : матеріали ІХ Міжнар. спец. наук.-практ. конф., 10 грудня 2020 р., – Київ : НУХТ, 2020. – С. 94–96.
2. Vegware [Electronic resource]. – URL: [www.vegware.com](http://www.vegware.com)
3. Naturepack [Electronic resource]. – URL: [www.naturpack.com.ua](http://www.naturpack.com.ua)