

Björn – первый zero waste ресторан в России

Для нас идеальный ресторан тот, после посещения которого не остается никакого следа, кроме эмоционального

Мы объединили три вещи:
авторскую северную кухню, бережное отношение к природе
и пронизанное счастьем отношение к жизни

Мы не просто готовим и продаём еду
Мы - сообщество близких по духу людей

Мы восстанавливаем контакт с природой, приносим ее дары в
ресторан и отдаем часть своих сил ей

Мы бережно относимся к природе и заботимся о ней

Именно поэтому у нас есть своя экологическая программа, цель
которой - стремление к нулевому следу и безотходному
производству

РАЗДЕЛЬНЫЙ СБОР ОТХОДОВ

*На сегодняшний день 90% отходов в России отправляется на свалки, а перерабатывается только 7% отходов
(Источник: Счетная палата РФ).*

С октября 2018 года ресторан начал практиковать отдельный сбор отходов и заключил договор с компанией «Сфера экологии». Благодаря нашей инициативе, с февраля 2020 года на территории двора дома, в котором находится ресторан, оператор «Эколайн» установил баки для вторсырья. Теперь отдельный сбор отходов стал проще и доступнее, и наши соседи тоже вовлечены в процесс сортировки и переработки отходов.

Наши цифры:

В 2019 году мы передали на переработку более 5,5 тонн вторсырья, в том числе:

1248 кг бумаги

399 кг пластика

3955 стекла

Также мы собираем редкие фракции: керамику, чеки, фольгированную упаковку.

Опасные отходы мы сдаем в специализированные места.

ПИЩЕВЫЕ ОТХОДЫ

В мире ежегодно выбрасывается не менее 20% произведённых продуктов питания – около 884 млн тонн.

Это примерно 44% всех бытовых отходов домохозяйств

(Источник: Исследование Всемирного банка What a Waste 2.0, 2018 г.; ФАО, Global Food Losses and Food Waste, 2011 г.).

В России объём пищевых отходов в составе твёрдых коммунальных отходов (ТКО) достигает около 17 млн тонн в год.

Это около 28% от всего объема ТКО, образующихся в стране

(Источник: Исследование Высшей школы экономики «Рынок утилизации отходов», 2018 г.).

Практически весь объем пищевых отходов (94%) попадает в нашей стране на свалки и полигоны, где становится источником загрязнения почвы, воды и воздуха

(Источник: Доклад Greenpeace «Что делать с мусором в России?», 2017 г.).

С помощью внедрения бережных практик на кухне ресторана мы максимально сократили пищевой отход. Сегодня он составляет в среднем 25 литров органики в сутки.

Этот сокращённый объем отходов мы отдаем на ферму для переработки с помощью личинок мухи Черная львинка. На выходе получается чистый белок, который может использоваться как корм для скота и удобрение.

ZERO WASTE НА КУХНЕ

Наш шеф-повар Никита Подерягин разработал бережные практики для сокращения пищевых отходов на кухне ресторана.

Некоторые из них вы можете применить и у себя дома:

- Использовать продукты целиком (фрукты, овощи, туши животных, рыб, птицы)

- Использовать “некрасивые продукты”

До 20% фруктов, овощей, зелени не попадают к финальному потребителю из-за “нефотогеничности”

- Использовать локальные и сезонные продукты

*До 23% продуктов теряются при перевозке,
до 50% - при длительном хранении*

- Самостоятельно делать полуфабрикаты, используя продукты с “прозрачным” происхождением (не можешь проверить - не используй)

- Соблюдать условия правильного хранения, учитывая требования к температуре хранения, влажности и освещённости.

Если нет возможности, закупать продукты чаще и меньшими партиями

- Подавать умеренные сбалансированные порции

Остатки еды на тарелках гостей составляют треть пищевых отходов в ресторанах

ZERO WASTE ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ

Наш шеф-бармен Игорь Демкин придумывает и делает барное меню Björn, также применяя бережные практики в отношении каждого продукта и напитка. Его приоритеты и рекомендации:

- использовать исключительно натуральные ингредиенты, не использовать готовые полуфабрикаты в виде сиропов, пюре и т.д.
- максимально использовать каждый продукт; например, делать из очистков фруктов вытяжки для коктейлей, лимонадов и чаёв
- отказаться от газированной воды в пластиковых бутылках, перейдя на самостоятельное газирование при помощи только многоразовых баллонов для сифона.

Также мы не используем пластиковые трубочки, при необходимости предлагая альтернативу – натуральные соломинки.

Для сокращения потребления пластиковых бутылок мы вступили в программу Refill и наполняем питьевой водой многоразовые бутылки всем желающим бесплатно (в меню добавлена позиция: «Фильтрованная вода – 0 рублей»).

Но если гость хочет заказать воду в бутылке, она у нас есть – в стекле.

Статистика: 93% из 259 купленных в разных точках мира марок бутилированной воды содержали пластиковые частицы и волокна

(Источник: Исследование 2018 года в журнале Frontiers in Chemistry)

Мы поддерживаем Движение за отказ от одноразовых стаканчиков в пользу многоразовых альтернатив (My cup please) и даём участникам программы скидку 20% для горячих напитков навынос в личной термокружке.

Если кружки нет, её можно приобрести у нас и даже получить в подарок.

Дерево растёт 50 лет, а превращается в мусор уже через 15 минут после покупки

ОТВЕТСТВЕННЫЕ ЗАКУПКИ

Следуя концепции zero waste, мы сокращаем использование или отказываемся от него, ведь экологические проблемы начинаются с чрезмерного потребления.

Именно поэтому мы внедрили следующие практики:

- Сократили цепочку поставок, заказывая продукты напрямую у поставщиков и фермеров

- Выбираем сезонные и локальные продукты

Сезонные продукты оставляют меньший [экологический след](#), меньше вредят экологической ситуации на планете и приносят больше пользы нашему организму. Этому есть несколько причин: для выращивания сезонных продуктов используется меньше ресурсов (требуется меньше пестицидов, удобрений, обогрева и света), соответственно, их производство создает меньше выбросов в атмосферу (меньше CO2 от использования электроэнергии, которое вызывает до 70% [атмосферных выбросов в мире](#)). А за счет локальности продуктам сокращаются средства и время на транспортировку и упаковку.

- Сократили рабочий объем закупаемых продуктов (чтобы не создавать излишков)

- Сокращаем количество упаковки, заказывая продукт в большой фасовке или используя обратную тару для доставки

- По возможности отказываемся от перерабатываемой упаковки, заменяя на упаковку, которая относится к одной или нескольким из следующих категорий:

- ▶ возобновляемое сырье
- ▶ вторичное сырье
- ▶ сырье, пригодное к последующей переработке
- ▶ сырье, полученное «ответственным» способом (с минимально возможным вредом для окружающей среды, соблюдением прав человека и достойных трудовых условий)
- ▶ мономатериал

- Сократили использование хозтоваров: пластика, фольги, пергаменты, мусорных мешков, вафельного полотна или заменили их многоразовой альтернативой
- Установили дозаторы для сокращения расхода моющих средств
- При выборе средств для уборки отдаем предпочтение средствам без хлора, фосфатов и фосфонатов
- Заменили туалетную бумагу и полотенца из первичной целлюлозы на аналогичные из вторичного сырья

Для производства туалетной бумаги в России ежегодно вырубается около десяти тысяч гектаров леса. За последние двадцать лет мы спустили в унитаз лес площадью с Байкальский заповедник (1 657 км²). Производство туалетной бумаги из макулатуры не требует вырубки деревьев и расходует меньше воды, энергии и химикатов, чем производство бумаги из первичной целлюлозы.

- Используем офисную бумагу и сервировочные салфетки, сертифицированные маркировкой 1-го типа. Расходуем её экономно, не распечатывая документы без необходимости и печатая на двух сторонах листа, если это возможно

Экомаркировка 1-го типа «Европейский цветок» подтверждает, что на всем протяжении жизненного цикла продукта – от добычи сырья до утилизации – негативное воздействие на окружающую среду сведено к минимуму



- Перешли на кассовые чеки без Бисфенола А
- Отказались от батареек в пользу перезаряжаемых аккумуляторов, что позволяет сэкономить в среднем 108 батареек в год
- Печатаем меню на переработанной бумаге из сданной нами макулатуры

РЕСУРСОСБЕРЕЖЕНИЕ

Самое важное в этом сегменте – внимательное отношение к ресурсам каждого участника команды. Остальное – дело техники:

- Светодиодное освещение на всей территории ресторана

Полезный срок службы светодиодов в несколько раз выше, чем у лампочек накаливания. Они могут работать до 50 000 часов, тогда как лампы накаливания - только 750. К тому же, светодиодные лампы при меньшем потреблении энергии (13Вт против 65, 75, 100Вт) дают лучшую освещенность (в 6 раз)

- Использование оборудования высокого класса энергоэффективности
- Автоматический контроль осветительного оборудования: датчиков присутствия, таймеров
- Однорычажная конструкция у смесителей для быстрого настраивания комфортной температуры
- Оснащение всех смесителей аэратором. За счет насыщения воды кислородом аэратор экономит до 60% воды
- Все унитазы имеют функцию половинного смыва
- Предпочтение машинного мытья посуды ручному
- Стиральные и посудомоечные машины заполняются полностью, используется наиболее низкая эффективная температура воды
- Замена отдельных клапанов и неисправных задвижек для устранения слива воды

Капающий кран может потратить впустую за сутки около 5 литров, а это почти 130 литров в месяц и больше полутора кубометров в год. Если вода течет тонкой струей, то цифры еще более пугающие: около 100-200 литров в сутки и до 70 кубометров воды в год.

ПРЕОБРАЖЕНИЕ

Один из пунктов концепции zero waste – повторное, осмысленное и новое использование энергии и вещества. Мы любим давать предметам вторую жизнь.

Элементы ресторанного декора, собранные нами в Подмосковье, служат нам несколько сезонов, а затем обретают вторую жизнь в новом облики или на новом месте.

Растения, используемые в озеленении, позже высаживаются в открытый грунт.

Мебель и техника передаются на благотворительные цели.

Бутылки из-под напитков превращаются в тарелки и стаканы.

ЭКОПРОСВЕЩЕНИЕ

Экологическая программа не имеет смысла, если команда ресторана не понимает, что мы делаем и какие проблемы этими действиями решаем.

Поэтому самый важный пункт – экопросвещение.

Мы проводим регулярные встречи на тему экологичного образа жизни, обсуждаем сделанное и расширяем границы экологических привычек за пределы ресторана.

Таким образом, вся команда ресторана вовлекается в экологическую культуру: мы вместе выезжаем на субботники, подавляющая часть работников занимается сортировкой отходов не только в пределах ресторана, но и дома, и все мы понимаем вред «бумажных» стаканчиков и всего одноразового.

Наши эрудированные björn-мены передают эти знания и умения нашим гостям. Для этого мы проводим в ресторане тематические мероприятия, посвященные той или иной проблеме, общаемся с гостями на тему осознанного потребления и дарим полезные подарки.

Кроме того, мы ведём переговоры с поставщиками о постепенном повышении экологичности наших деловых отношений: возможности снижения количества упаковки, использовании оборотной тары, отказе от перерабатываемой упаковки.

КОМПЕНСАЦИЯ УГЛЕРОДНОГО СЛЕДА

С помощью нашей экологической программы мы сократили свой углеродный след. К сожалению, пока нам не удалось полностью сократить свой след.

Компенсировать его можно разными способами.

Один из них – посадка деревьев. За год мы с гостями ресторана высадили 96 дубков, выращенных нами из собственноручно собранных желудей.

Также мы компенсируем свой след, ежегодно перечисляя средства в Центр экологических инноваций (АНО ЦЭИ) на посадку и поддержание Алтайского леса. Погасив свой углеродный след, мы получили Знак климатической нейтральности - Climat Neutral.

10000 Га Алтайского леса, которые поддерживает и охраняет Алтайский проект, произвели в атмосферу 3,3 миллиона тонн чистого кислорода и поглотили 4,5 миллиона тонн углекислого газа

Мы запустили долгосрочную благотворительную акцию «Добрый кофе», вся выручка от которой передается Центру спасения медвежат-сирот в Тверской области.

Центр спасения медвежат-сирот находится в деревне Бубоницы Торопецкого района Тверской области. В нем спасают, выхаживают и готовят к самостоятельной жизни бурых медвежат-сирот, выпуская их затем в естественную среду обитания. За 24 года центром спасено 246 медвежат. Приют существует на личные средства основателей и пожертвования неравнодушных людей, и вы тоже можете помочь: <https://orphan-bear.org/>

Мы организуем субботники: команда Björn с гостями ресторана выезжает в Подмосковье на уборку мусора.