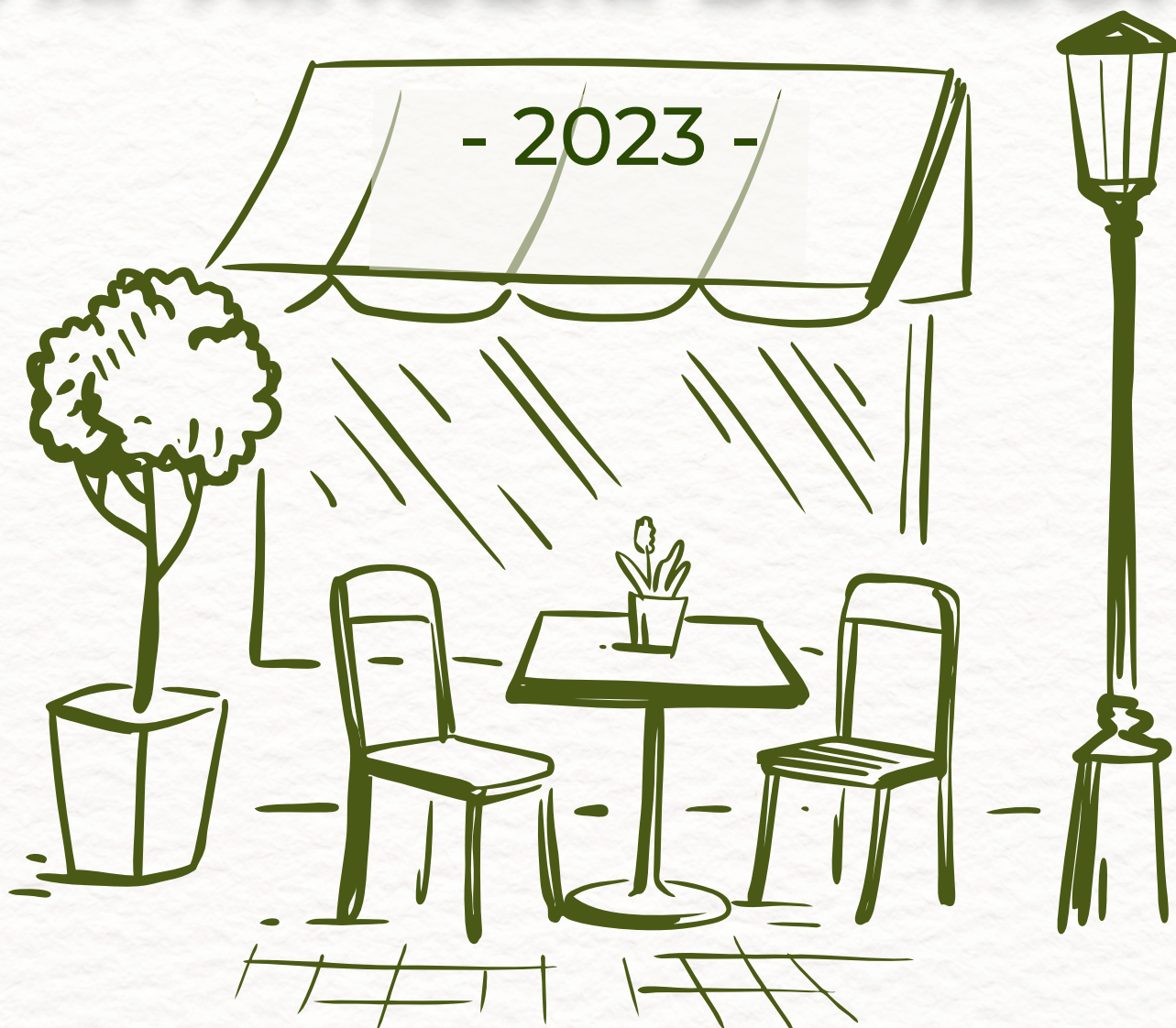


# ЗЕЛЕНІ ІДЕЇ ZERO WASTE & CLIMATE FRIENDLY В НОРЕСА: УКРАЇНСЬКІ БІЗНЕСИ



«Відновлення і модернізація закладів гостинності на принципах Zero Waste & Climate Friendly для зеленого розвитку громад України»

Авторки: Ольга Машкова, Вікторія Дуга, Наталія Пасенко

Редакторка: Софія Сидоренко

Рецензентка: Вікторія Грановська

Дизайнерка: Наталія Пасенко

Фотограф: Олександр Кісіль (світлини, що ілюструють  
готельно-ресторанний комплекс “Premium club SPA”)

Як нас цитувати:

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.



<b>ПЕРЕДМОВА</b> .....	4
<b>КОНЦЕПЦІЯ ZERO WASTE (НУЛЬ ВІДХОДІВ)</b> .....	6
<b>ЩО TAKE ZERO WASTE BUSINESS CERTIFICATION? І ДЛЯ ЧОГО ВОНА ПОТРІБНА?</b> .....	11
<b>ЗАГАЛЬНІ КЕЙСИ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ ГОСТИННОСТІ</b> .....	12
<b>КЕЙС 1. ПРИЗНАЧЕННЯ ЕКОЛОГІЧНОГО КООРДИНАТОРА/КИ ЗАКЛАДУ</b> .....	12
<b>КЕЙС 2. ОЦІНКА СТАТУС-КВО ПОТОЧНОГО УПРАВЛІННЯ ВІДХОДАМИ. МОРФОЛОГІЧНИЙ АНАЛІЗ СКЛАДУ ВІДХОДІВ</b> .....	13
<b>КЕЙС 3. РОЗРОБКА І/АБО УДОСКОНАЛЕННЯ СИСТЕМИ РОЗДІЛЬНОГО ЗБОРУ ВІДХОДІВ НА ПІДПРИЄМСТВІ</b> .....	14
<b>КЕЙС 4. ЕКОЛОГІЧНЕ МАРКУВАННЯ ЗАСОБІВ ГІГІЄНИ ТА ОЧИЩЕННЯ</b> .....	17
<b>КЕЙС 5. БЕЗКОШТОВНИЙ ДОСТУП ДО ПИТНОЇ ВОДИ НА ТЕРИТОРІЇ ЗАКЛАДУ</b> .....	18
<b>КЕЙС 6. ІНФОРМУВАННЯ ГОСТЕЙ ПРО ЕКОЛОГІЧНІ ІНІЦІАТИВИ, ЯКІ ВПРОВАДЖЕНІ В ЗАКЛАДІ</b> ....	19
<b>КЕЙС 7. МАЛОВІДХОДНІ І БЕЗВІДХОДНІ ПОДІЇ</b> .....	20
<b>КЕЙСИ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b> .....	22
<b>КЕЙС 1. НАДАННЯ ПЕРЕВАГИ БАГАТОРАЗОВОМУ ПОСУДУ</b> .....	22
<b>КЕЙС 2. ПРОПОЗИЦІЯ БАГАТОРАЗОВИХ КОНТЕЙНЕРІВ НА ВИНІС, СТВОРЕННЯ СИСТЕМИ ЇХ ПОВЕРНЕННЯ (ДЕПОЗИТНОЇ СИСТЕМИ)</b> .....	24
<b>КЕЙС 3. МОТИВАЦІЯ ВІДВІДУВАЧІВ ПРИНОСИТИ ВЛАСНІ БАГАТОРАЗОВІ КОНТЕЙНЕРИ</b> .....	25
<b>КЕЙС 4. КОМПЛЕКСНА ОЦІНКА ЕКОЛОГІЧНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПОСУДУ</b> .....	27
<b>КЕЙС 5. ОЦІНКА ВПЛИВУ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ НА НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ</b> .....	29
<b>КЕЙС 6. ОПТИМІЗАЦІЯ ЗАМОВЛЕННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ</b> .....	30
<b>КЕЙС 7. МІНІМІЗАЦІЯ ХАРЧОВИХ ВІДХОДІВ НА ЕТАПІ СТВОРЕННЯ (ПРИГОТУВАННЯ) СТРАВ</b> .....	31
<b>КЕЙС 8. ЗВЕДЕННЯ ДО МІНІМУМУ ХАРЧОВИХ ВІДХОДІВ ГОСТЕЙ</b> .....	33
<b>КЕЙС 9. ПОВТОРНЕ ВИКОРИСТАННЯ, КОМПОСТУВАННЯ, АБО ВІДПРАВЛЕННЯ ДЛЯ ГОДУВАННЯ ТВАРИН ХАРЧОВИХ ВІДХОДІВ</b> .....	36
<b>КЕЙСИ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РОЗМІЩЕННЯ</b> .....	39
<b>КЕЙС 1. КАВОВІ КУТОЧКИ НЕ МАЮТЬ ОДНОРАЗОВИХ ПАКЕТИКІВ З КАВОЮ, ЧАЄМ, ЦУКРОМ ТА ІНШИМ</b> .....	39
<b>КЕЙС 2. ПРОДУКЦІЯ, ЩО ПРОДАЄТЬСЯ НА ТЕРИТОРІЇ ПІДПРИЄМСТВА, ВІДПОВІДАЄ ПРИНАЙМНІ ОДНОМУ З КРИТЕРІЇВ ЕКОЛОГІЧНОСТІ</b> .....	40
<b>КЕЙС 3. У ЗАКЛАДІ НЕ ПРОДАЮТЬСЯ / НЕ НАДАЮТЬСЯ ОДНОРАЗОВІ ГІГІЄНІЧНІ ЗАСОБИ</b> .....	41
<b>КЕЙС 4. ВПЛИВ ЗАСОБІВ ГІГІЄНИ, ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, ВИТРАТНИХ МАТЕРІАЛІВ У НОМЕРАХ ЗВЕДЕНИЙ ДО МІНІМУМУ</b> .....	42
<b>ЩО ТАКЕ КЛІМАТИЧНА НЕЙТРАЛЬНІСТЬ І ЧОМУ ЗАКЛАДАМ ГОСТИННОСТІ ПОТРІБНО ВПРОВАДЖУВАТИ КЛІМАТИЧНО ДРУЖНІ (CLIMATE FRIENDLY) РІШЕННЯ?</b> .....	43
<b>КЕЙСИ ІЗ ВПРОВАДЖЕННЯ КЛІМАТИЧНО ДРУЖНІХ РІШЕНЬ В ЗАКЛАДАХ ГОСТИННОСТІ</b> .....	44
<b>КЕЙС 1. УСУНЕННЯ ПРИЧИН КЛІМАТИЧНИХ ЗМІН В ЗАКЛАДІ</b> .....	44
<b>КЕЙС 2. КОМПЕНСАЦІЯ КЛІМАТИЧНОГО СЛІДУ ЗАКЛАДУ ГОСТИННОСТІ</b> .....	47
<b>КЕЙС 3. АДАПТАЦІЯ ДО КЛІМАТИЧНИХ ЗМІН В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ</b> .....	49
<b>ВИСНОВКИ</b> .....	51
<b>ПІСЛЯМОВА</b> .....	52
<b>ДОДАТОК 1. УКРАЇНСЬКІ ВИРОБНИКИ ЕКОЛОГІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ</b> .....	53
<b>ДОДАТОК 2. КУДИ ЗДАТИ ВТОРИННУ СИРОВИНУ НА ПЕРЕРОБКУ?</b> .....	54

# ПЕРЕДМОВА

В межах проєкту **“Відновлення і модернізація закладів гостинності на принципах Zero Waste & Climate Friendly для зеленого розвитку громад України”** було проведено **онлайн-курс** “Впровадження безвідходних і кліматично дружніх рішень у закладах гостинності”, зібрані найкращі кейси від українських бізнесів, які і стали основою посібника.

**За даними Всесвітньої туристичної організації, туризм — один із двигунів економіки у XXI сторіччі.** Туризм у світі забезпечує понад 6-10 % ВВП, в Україні 3,6-6,3 % ВВП країни (2019-2021 роки), а тому є важливим чинником розвитку країни і її громад. Але функціонування закладів індустрії гостинності та туризму може бути не тільки джерелом наповнення бюджету, але і, на жаль, засмічувати навколишнє середовище, знищувати ресурси громади тощо. Тому, дуже важливим є дотримання екологічних норм закладами готельно-ресторанного та туристичного бізнесу нашої країни таке переосмислення уже відбулося керівництвом закладів індустрії гостинності багатьох країн світу.

## »»» ДО ТУРИСТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ ВІДНОСЯТЬ

організаторів туризму (туроператорів, турагентів), перевізників, заклади розміщення і ресторанного господарства, розважальні підприємства тощо. Підприємства розміщення і ресторанного господарства разом називають закладами гостинності (міжнародний акронім NORECA – від скорочених hotel, restaurant, cafe/catering) і в Україні до них відносять підприємства, передбачені ДСТУ 4527:2006 “Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення”, ДСТУ 3862-99 “Ресторанне господарство. Терміни та визначення”.

**2022 рік був роком Rethink Tourism (Туризм Переосмислення), а темою Всесвітнього Дня туризму в 2023 році буде “Туризм і зелені інвестиції”**

## »»» ЗА ДАНИМИ ДЕРЖАВНОЇ СЛУЖБИ СТАТИСТИКИ

в Україні у 2019 році нараховувалось 5335 закладів розміщення (із них готелів 3165 од.) загальною кількістю місць 370,5 тисяч од., кількість відвідувачів 6,96 млн. осіб, кількість ночівель 18,5 млн. людино-ніч. І це без урахування потенціалу санаторіїв, дитячих оздоровчих таборів, квартир, які здаються приватними особами. Що стосується ресторанного господарства, то станом на 2021 рік їх кількість 14,7 тисяч од., вартість наданих послуг – 14,1 млрд. грн. Отже, більше 20 тисяч закладів гостинності, які створюють 3,6-6,3 % ВВП України є об'єктом для впровадження змін.

Відповідно до підрахунків фахівців, HoReCa України створює 97,1 тис. тонн ТПВ (1 % від загальної кількості ТПВ в Україні без урахування потенціалу санаторіїв, дитячих оздоровчих таборів, квартир, які здаються приватними особами). Але дуже важливо, що **саме побутові відходи в багатьох випадках є дуже помітними і створюють ефект “розбитих вікон”, відштовхуючи туристів.**



Впроваджуючи безвідходні (Zero Waste) і кліматично дружні (Climate Friendly) рішення, заклад отримує економічні, екологічні і соціальні переваги. Зокрема:

- »»» **Заощадження на транспортних витратах** завдяки оптимізації логістики закупівель;
- »»» **Економія за рахунок запобіганню марнуванню їжі;**
- »»» **Скорочення витрат на закупівлю одноразової тари та посуду, пакування, і зменшення обсягу відходів;**
- »»» **Заощадження через скорочення кількості та частоти вивозу відходів, особливо за наявності свого майданчика для відходів — оплата буде за фактичний вивіз за принципом PAYT (pay as you throw (з англ.) — плати за стільки, скільки викидаєш);**
- »»» **Зменшення кліматичного сліду закладу;**
- »»» **Підвищення привабливості закладу для свідомих українських і міжнародних туристів;**
- »»» **Покращення інвестиційної привабливості;**
- »»» **Можливість своїми знаннями, вміннями, досвідом, професійними навичками зробити Україну більш екологічною вже сьогодні.**

## Сектор HoReCa є однією зі складових зеленої відбудови України

У той же час, туристична індустрія доволі гнучко реагує на запити та тренди сьогодення, маючи прямий та опосередкований вплив на гостей, громаду, інші бізнеси, тому може суттєво вплинути на наближення громади до сертифікації Zero Waste City.

У Європейському Союзі до цієї сертифікації приєднались вже понад **450 громад**.

В Україні **2 громади** Львів і Люботин доєднались до програми, створена платформа, де представлені критерії сертифікації – [www.city.zerowaste.org.ua/](http://www.city.zerowaste.org.ua/)



# КОНЦЕПЦІЯ ZERO WASTE (НУЛЬ ВІДХОДІВ)

Zero Waste — це рух, що об'єднує муніципалітети, бізнеси, міжнародні організації, місцеві ініціативи та окремих активістів з метою поступового зменшення кількості відходів



Головна мета Zero Waste полягає в тому, щоб перейти до **кругової економіки**, де те, що зазвичай називають відходами, стає цінним ресурсом для подальшого повторного використання, переробки і виробництва нових товарів.

Задля досягнення цієї мети було розроблено концепцію Zero Waste (Ноль відходів). Лише 5 простих кроків потрібно здійснити на шляху до збереження природних ресурсів і зменшення навантаження на екосистему нашої планети (так звана піраміда Zero Waste). Згодом піраміда трансформувалась до 7 щаблів.







## Rethink/Redesign (Переосмислення/редизайн)



Приклад екологічного дизайну від гастро-туристичної локації "Бринзарня"

Ще на етапі розробки дизайну товару чи послуги треба замислитись про їх кінцевий стан (стадію). Чи підлягає товар ремонту, повторному використанню, переробці чи компостуванню? Прикладом екологічного дизайну є смаколики, які продаються в гастро-туристичній локації "Бринзарня" (с. Приморське, Одеська область).

Смачна бринза з авторськими спеціями, консервація, мед приваблюють туристів. В цьому випадку ще й пакування екологічне: скляну банку з кришкою можна використовувати повторно не один раз, а у випадку пошкодження і скляну банку, і металеву кришку можна здати на переробку; папір і джут, які використовуються для декорування, є натуральними матеріалами, папір теж можна здати на переробку, а джут підлягає компостуванню.

Отже, ще на етапі розробки дизайну продукту, все продумано таким чином, щоб не залишалось сміття. Крім того дуже важливо, що виробник несе відповідальність за пакування своєї продукції і при поверненні скляної банки пригощає гостя смаколиком, а потім використовує цю банку повторно чи здає на переробку. Тож не треба боятися проявляти фантазію і тоді навіть сухий борщ в такому пакуванні буде оригінальним презентом, але обов'язково продумайте мотивацію за повернення тари. Про українських виробників екологічної продукції більш детально у додатку 1.

Чи підлягає товар ремонту, повторному використанню, переробці чи компостуванню?



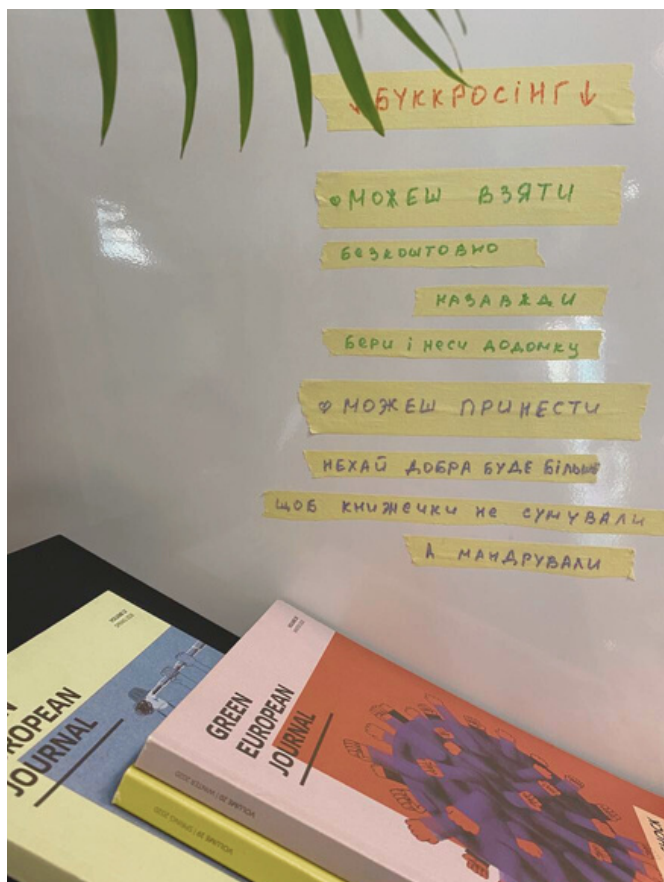
## Reduce (Скорочення потрібного)



Зменшення використання ресурсів на всіх етапах виробництва товарів та надання послуг, а також у повсякденному житті. Акцентується увага на мінімізації вуглецевого та водного сліду на підприємствах та у побуті домогосподарств. Прикладом є перехід на багаторазові альтернативи і скорочення/відмова від одноразового посуду, миючих засобів в одноразовому пакуванні. У публікації "Rethink single-use plastic products in travel & tourism" більше інформації про важливість відмови від одноразового пластику в туристичній індустрії.



## Reuse (Повторне використання)



Повторне використання усіх придатних для цього ресурсів та підготовка для подальшого використання залишків, які виникли внаслідок виробництва. Подовження життєвого циклу товарів, у тому числі, шляхом ремонту і модернізації.

Прикладами принципу Reuse є підтримка ідеї **bookcrossing** (громадський рух, який передбачає "перехід книжок") в львівській кав'ярні "Dzendzik.Coffee"(м. Львів).

**В закладі відвідувач може взяти книгу, яку вподобав і, за бажанням, залишити свою, яку вже прочитав**



Іншим прикладом повторного використання, але не в тій самій сфері, тобто **downcycling** є використання винних та пивних пляшок у якості ваз для квітів у тематичному ресторані "Vino Piano vine store and bar" (м. Дніпро) та готельно-ресторанному комплексі "Premium club SPA" (Буковель, Івано-Франківська область).

Приклад bookcrossing у львівській кав'ярні "Dzendzik.Coffee" (м. Львів)

Сьогодні ми можемо змінити світ за допомогою власних дій. Повторне використання - це наш шлях до сталості



Використання винних та пивних пляшок у якості ваз для квітів у "Vino Piano vine store and bar" (м. Дніпро) та готельно-ресторанному комплексі "Premium club SPA" (Буковель, Івано-Франківська область)





## Recycle (Переробка)

Сортування усіх видів відходів для їх подальшого відновлення (переробки) - відповідно до нового Закону "Про управління відходами" введено термін "відновлення".

Одним із різновидів **Recycling** є **Upcycling** - творче перетворення відходів у предмети мистецтва, побутові вироби, аксесуари, одяг тощо. Наприклад, працівники запорізької кав'ярні "Coffelab Roasters" (м. Запоріжжя), яка брала участь у проєкті від Zero Waste ZP (м. Запоріжжя), збирали кришки від упаковки молока, соків та віддали їх на виготовлення лавки.



Лавка із перероблених кришечок

**"Ми маємо можливість змінити світ, починаючи з того, що ми вже маємо"**  
Дженніфер Говард

Львівський бар "Sino Experimental" (м. Львів) використовує склянки із винних пляшок виготовлені майстернею melancholy.ua і костери (спеціальні підставки під бокали, чашки тощо) з переробленого пластику від Precious Plastic Ukraine.



Склянки із винних пляшок від melancholy.ua і костери з переробленого пластику від Precious Plastic Ukraine у барі "Sino Experimental" (м. Львів)





## Rot (Компостування)



РЗбір харчових відходів для компостування у кав'ярні "[Dzendzik.Coffee](#)" (м. Львів) та готелі "[Premium club SPA](#)" (Буковель, Івано-Франківська область)

Впровадження розподілення та компостування біологічних (органічних) відходів для виробництва добрива і збору біогазу - відповідно до нового [Закону "Про управління відходами"](#) введено термін "біовідходи", що включає харчові і відходи зелених насаджень.

Компостування біовідходів налагоджено в готельно-ресторанному комплексі "[Premium club SPA](#)" (курорт Буковель, Івано-Франківська область), кав'ярні "[Dzendzik.Coffee](#)" (м. Львів) тощо.



## Material Recovery (Відновлення матеріалу)

Механіко-біологічна обробка залишкових відходів з подальшим захороненням на полігонах ([Material Recovery and Biological Treatment \(MRBT\)](#)).



## Waste management (Управління відходами)

Управління залишковими змішаними відходами - захоронення залишкових відходів на полігонах.



## Unacceptable (Неприйнятне поведження з відходами)

Спалювання відходів є неприйнятним поведженням з відходами, у тому числі waste to energy – із виробництвом енергії, більш детально у [посібнику "Міф про безпечне сміттєспалювання"](#).





# ZERO WASTE

## Business Certification



# ЩО ТАКЕ ZERO WASTE BUSINESS CERTIFICATION? І ДЛЯ ЧОГО ВОНА ПОТРІБНА?

Заклади гостинності Zero Waste — це заклади готельно-ресторанного господарства, які взяли публічне зобов'язання і стали на шлях зменшення відходів діяльності підприємства з метою подальшого проходження або підтвердження добровільної сертифікації Zero Waste Business Certification

Zero Waste Business Certification має 4 етапи: “На шляху до Zero Waste”  
Одна ★, дві ★★ і три ★★★



Сертифікацією передбачені 3 модулі критеріїв: “Загальні критерії”, “Ресторанне господарство”, “Готель”.

На етапі “На шляху до Zero Waste” (максимальна тривалість етапу до 1 року) заклад має взяти публічне зобов'язання про впровадження безвідходних рішень, визначити екологічного координатора/-ку серед співробітників, долучити колектив до навчання, визначити базовий рівень відходів тощо.

Для отримання відзнаки 1 зірка Zero Waste Business Certification підприємство має налагодити постійний моніторинг відходів, зменшити їхню кількість на 30 % від базового рівня, налагодити роздільний збір з метою подальшої переробки мінімально для 90 % відходів, розробити політику менеджменту у сфері відходів тощо.

Zero Waste Business Certification потрібна, щоб під супроводом фахівців впровадити безвідходні рішення швидко і максимально ефективно, заявити про свій заклад як про лідера із впровадження екологічних рішень, стати прикладом для зеленого відновлення громад України, отримати інші економічні, соціальні і екологічні переваги, більш детально у статті про запобігання утворенню відходів у закладах гостинності.



Зареєструвати заклад для проходження Zero Waste Business Certification можна за посиланням



# Certification

## ЗАГАЛЬНІ КЕЙСИ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ ГОСТИННОСТІ

### КЕЙС 1. Призначення екологічного координатора/-ки закладу

Бажано, щоб на підприємстві був **внутрішній експерт/-ка з впровадження екологічних рішень**, який/-а пройшов/-ла достатню підготовку. Так, протягом червня-липня 2023 року заклади-учасники і їх екокоординатори/-ки мали змогу пройти онлайн-курс "Впровадження безвідходних і кліматично дружніх рішень в закладах гостинності" та отримати сертифікати.

Бажано, щоб керівництво закладу **закріпило обов'язки екокоординатора/-ки в посадовій інструкції працівника** і продумало методи стимулювання за його діяльність. В подальшому **потрібно продумати систему навчання всього колективу**, включаючи нових і сезонних працівників.



Приклад сертифікату за закінчення онлайн-курсу "Впровадження безвідходних і кліматично дружніх рішень в закладах гостинності"





## КЕЙС 2. Оцінка статус-кво поточного управління відходами. Морфологічний аналіз складу відходів

Заклад має аналізувати різноманітні аспекти своєї діяльності, які пов'язані з утворенням відходів. Ці аспекти повинні включати аналіз закупівель, можливість повторного використання продукції тощо.

Важливо також систематизувати знання про те:

1. скільки відходів утворюється в закладі за 1 місяць, рік в кг/гостя;
2. чи є окремий майданчик для збору побутових відходів;
3. чи сортуються відходи і на які фракції;
4. чи укладений\і договір\и на вивіз побутових відходів;
5. скільки заклад сплачує за вивіз відходів на місяць, за яким тарифом.

Важливим етапом удосконалення системи управління відходами є проведення базового морфологічного аналізу і визначення складу відходів, щоб зрозуміти реальний стан справ. Морфологічний склад визначають як відсотковий вміст окремих компонентів, що складають загальну масу і/або об'єм відходів.



Проведення морфологічного аналізу відходів

Результати морфологічного аналізу відходів у "Nash coffee buffet" (м. Дніпро) подано на діаграмі



Кругова діаграма морфологічного складу відходів по масі

Саме фіксація даних і подальше ведення статистики утворення відходів і управління різними фракціями є основою для подальшої розробки стратегії "нуль відходів".



## КЕЙС 3. Розробка і/або удосконалення системи роздільного збору відходів на підприємстві

14



Приклад роздільного збору відходів для подальшої їх переробки у готельно-ресторанному комплексі "Premium club SPA" (курорт Буковель, Івано-Франківська область)

**У ключових частинах підприємства, де утворюються відходи, мають бути контейнери для збору різних їх видів. Система збору всередині закладу має відповідати потокам відходів, які утворюються.** Наприклад, якщо в закладі є збір біовідходів, бажано їх збирати безпосередньо в місцях, де вони утворюються.

Не дивлячись на те, що в ієрархії **Zero Waste сортування** для подальшої переробки є аж четвертим щабелем, багато хто зробив вибір на користь **безвідходних рішень саме через сортування**. Про це свідчить і досвід закладів-учасників онлайн-курсу "Впровадження безвідходних і кліматично дружніх рішень в закладах гостинності". **Найбільша кількість прийнятих рішень серед зазначених закладів-учасників були саме в сфері сортування відходів - 20 закладів-учасників із 40 мають хоча б деякі елементи сортування.**

Також учасники поділилися, що були вражені тим, що безвідходні рішення є набагато легшими у впровадженні, ніж їм здавалось до навчального курсу. Зазначимо, що найкращі відходи - ті, які не утворились. Попередження завжди краще, ніж реагування на проблему, яка уже виникла.

Відмінні показники демонструє готельно-ресторанний комплекс "Premium club SPA" (курорт Буковель, Івано-Франківська область), в якому роздільно збирають всі основні фракції відходів для подальшої їх переробки. Окрему увагу у закладі приділяють збору небезпечних відходів, наприклад, збирають батарейки.

Окремий контейнер для збору використаних батарейок у готельно-ресторанному комплексі "Premium club SPA" (курорт Буковель, Івано-Франківська область)





У закладах "Nash coffee buffet" (м. Дніпро), "eight.slash.five.cafe" (м. Київ), "Dzendzik.Coffee" (м. Львів) збирають і здають на переробку комплексне пакування - Tetra Pak, "паперові" горнятка (які всередині мають плівку, інакше б не тримали рідину), така вторсировина в Україні переробляється лише на Зміївській паперовій фабриці.



Збір на переробку комплексного пакування Tetra Pak у "Nash coffee buffet" (м. Дніпро) та у кав'ярні "Dzendzik.Coffee" (м. Львів)

Багато закладів цікавляться як організувати сортування, щоб це не займало багато місця. Гарним прикладом є "CUBBY Hotel" (м. Львів), де в умовах раціонального використання простору створили власний унікальний дизайн контейнерів для відходів, які виготовлені з картону й теж підлягають повторній переробці.

**"Vino Piano vine store and bar" (м. Дніпро) до війни здавали на переробку винні пляшки**



Приклад компактно організації зони сортування від "CUBBY Hotel" (м. Львів)



Прекрасним прикладом переробки відходів безпосередньо на місці їх утворення є діяльність “eight.slash.five.cafe” (м. Київ), які у власній майстерні [fpg.upcycle.store](https://fpg.upcycle.store) з використаного паперу роблять бірки і візитівки, зі скляних пляшок – вази, склянки.



Ваза і склянки зі скляних пляшок від [fpg.upcycle.store](https://fpg.upcycle.store) (м. Київ)



←←← Бірки із використаного паперу від [fpg.upcycle.store](https://fpg.upcycle.store) (м. Київ)

Але мало закладів індустрії гостинності можуть мати власну майстерню для переробки відходів, тож **деякі варіанти, куди можна здати зібрану вторсировину в Україні наведено у Додатку 2.**

**Рекомендуємо закладам шукати саме локальні пункти збору вторсировини, але при цьому перевіряти їх репутацію**





## КЕЙС 4. Екологічне маркування засобів гігієни та очищення



Мало кому відомо, що крім негативного впливу на людину, фосфатні миючі засоби (пральні порошки, гелі, шампуні тощо) на 95 % є причиною цвітіння води в річках. Тож перехід на безфосфатні миючі засоби є дуже важливим.

Екологічно сертифіковані миючі засоби використовують у готельно-ресторанному комплексі “Premium club SPA” (курорт Буковель, Івано-Франківська область), “CUBBY Hotel” (м. Львів), гостинній садибі “Подільська родина” (с. Гайове, Вінницька область), навчально-відпочинковому комплексі “Зефір” (м. Дрогобич, Львівська область), екоцентрі “Тепла гора” (с. Черетів, Івано-Франківська область) і кав'ярні “Feliz” (м. Покровськ, Донецька область).



Приклад використання сертифікованих миючих засобів “De la Mark” у екоцентрі “Тепла гора” (с. Черетів, Івано-Франківська область)



“Premium club SPA” (курорт Буковель, Івано-Франківська область)





## КЕЙС 5. Безкоштовний доступ до питної води на території закладу

18



Доступ до питної води у готельно-ресторанному комплексі “Premium club SPA” (курорт Буковель, Івано-Франківська область)



Водопровідна питна вода (можливо додатково фільтрована) або вода з підземних джерел має бути безкоштовно доступна на території закладу. У готельно-ресторанному комплексі “Premium club SPA” (курорт Буковель, Івано-Франківська область) є свої сертифіковані свердловини, таким чином гості у номерах мають доступ до питної фільтрованої води з крану.



На території кав'ярні “Набережна” (с. Дубовичі, Сумська область) знаходиться облагороджене сертифіковане джерело питної води. У кількох пунктах є фонтанчики або інші джерела для наповнення пляшок.



Доступ до питної води у “CUBBY Hotel” (м. Львів)

Готельний комплекс “Фортеця” (м. Хмельницький) має фільтри на рецепції, тому питну воду дають безкоштовно.



Доступ до питної води у “Coffelab Roasters” (м. Запоріжжя)





# КЕЙС 6. Інформування гостей про екологічні ініціативи, які впроваджені в закладі

Якщо керівництво закладу індустрії гостинності хоче досягти максимального ефекту від впровадження екологічних ініціатив, то потрібно комунікувати з гостями, так як багато впроваджень є зрозумілими лише вузькому колу фахівців-екологів. Не треба забувати, що спілкування має бути таким, щоб гість/гостя відчували гордість, а не сором за свої дії. Також треба ознайомитись із основними термінами, щоб не роботи поширені помилки:

1. **Захищати не екологію (науку), а довкілля;**
2. **Сортувати відходи, а не сміття тощо, більше за посиланням.**

Бажано розпочати інформування про екологічні ініціативи в закладі ще до прибуття гостей. У готельно-ресторанному комплексі "Premium club SPA" (курорт Буковель, Івано-Франківська область) про свій шлях до принципів Zero Waste наголошують на головній сторінці свого сайту.

Гостей інформують про екологічну політику закладу в приміщеннях загального користування та у номерах.

Політика "Нуль відходів" у готельно-ресторанному комплексі "Premium club SPA" (курорт Буковель, Івано-Франківська область)



**"CUBBY Hotel" (м. Львів) обрав для комунікації з гостями стиль дружньої довіри та жартів.**  
**"Bankhotel" (м. Львів) використовує брошури для гостей, де вказано за допомогою яких вчинків можна зберегти довкілля.**



Інформування про екологічну політику в номерах готельно-ресторанного комплексу "Premium club SPA" (курорт Буковель, Івано-Франківська область)





**Розрізняють маловідходні** (менше 90% відходів, утворених під час події роздільно збирається і відправляється на переробку) і **безвідходні події** (більше 90% відходів, утворених під час події роздільно збирається і відправляється на переробку).

**Основними критеріями** проведення сертифікованої безвідходної події є:

**01.** Організатори беруть письмове зобов'язання, що 90% або більше відходів, утворених під час події, будуть роздільно зібрані і повторно використані, спрямовані на переробку, компостування, таким чином уникнуть від потрапляння у довкілля, на звалища, від спалювання.



**02.** Організатори за підтримки фахівця Zero Waste Alliance Ukraine готують план проведення події у стилі Zero Waste: чітко визначають цілі та індикатори; розробляється методика моніторингу результатів; залучаються всі зацікавлені сторони; здійснюється інформування про зобов'язання та цілі до, під час і після заходу; формується політика закупівель; визначаються заходи щодо запобігання, роздільного збору та подальшого корисного використання зібраних матеріалів.

**03.** Моніторинг досягнень і коригування системи, щоб якнайшвидше були досягнуті умови для звання події Zero Waste. Для повторюваних подій: організатори мають взяти письмове зобов'язання постійного скорочення залишків змішаних відходів, принаймні на 1% щорічно.





**04.** Організатори із супроводом представників Zero Waste Alliance Ukraine створюють звіт про проведення події в стилі Zero Waste.



У серпні 2023 року у зеленій садибі "Етнохата" (с. Маліївці, Хмельницька область) була проведена маловідходна подія



**02.** Zero Waste Alliance Ukraine публікує звіт на сайті у відкритому доступі.



Про підготовку та проведення безвідходної події читайте у посібнику





# КЕЙСИ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ

## КЕЙС 1. Надання переваги багаторазовому посуду

**Бажано, щоб весь посуд в закладі був багаторазовий.**

Наприклад, у кав'ярні "Feliz" (м. Покровськ, Донецька область) мотивують гостей пити каву в порцеляновій чашці, бо, по-перше, це смачніше і естетично, по-друге зменшується використання одноразового посуду, що значно покращує екологічну ситуацію в місті.

Кава смакує краще в гарних горнятках.

Хороші кав'ярні знають про це, тому додають максимум зусиль, аби подавати свою каву в керамічному посуді, який однаково приємно тримати, як і пити з нього

Джордан майклмен і Закері Карлсен

У кафе "Carrussino" (м. Кролевець, Сумська область) весь посуд багаторазовий: для піци використовують дерев'яні дошки, для суши - сланцевий посуд, ложки для кави/чаю металеві, цукор у цукорницях.



Сланцеві дошки для суши у кафе "Carrussino" (м. Кролевець, Сумська область)



У гостиній садибі “Подільська родина” (с. Гайове, Вінницька область) гостям в оренду дають багаторазовий посуд по вартості одноразового.

Закладам рекомендовано відмовитися від використання дрібних пластикових розхідників, замінити їх на багаторазові або натуральні альтернативи.



**Пластикові трубочки** для напоїв, які не підлягають переробці, **краще замінити на багаторазові металеві або скляні**. На металеві трубочки перейшли і у “Premium club SPA” (курорт Буковель, Івано-Франківська область) та “Coffelab Roasters” (м. Запоріжжя)

Багаторазові металеві та скляні трубочки для напоїв

Приклад апарату для дезінфекції багаторазових металевих трубочок у “Sino Experimental Bar” (м. Львів)



Деякі заклади побоюються впроваджувати екоініціативи, вважаючи, що гості їх не сприймуть. Ресторан “Nebos.cafe” (м. Київ) запровадив металеві трубочки на вибір як альтернативу пластиковим. Надання можливості вибору є дуже гарним рішенням, особливо на початковому етапі впровадження екоініціатив, щоб побачити реакцію гостей і відкоригувати послугу.

**Від пластикових шпажок можна також відмовитись**, продумавши форму нарізки і подачі, або замінити їх на металеві багаторазові або бамбукові шпажки, які можна компостувати.

Волгі серветки теж виготовлені з пластику, який не підлягає переробці, тож краще організувати все для приємного миття рук. Наче невеличкі речі, але саме дрібне сміття, потрапляючи в природу, приваблює тварин, стаючи для них “їжею” і призводить до невітшних наслідків. Тож, усуваючи ці “дрібнички”, ви вже дбаєте про природу України.



Використання бамбукових шпажок під час подачі страв у зеленій садибі “Етнохата” (с. Маліївці, Хмельницька область)





## КЕЙС 2. Пропозиція багаторазових контейнерів на виніс, створення системи їх повернення (деPOSITНОЇ СИСТЕМИ)

24

У закладі також можна надати можливість використовувати багаторазові контейнери для страв на виніс. Впровадження фінансової застави для повернення багаторазової тари забезпечить закладу її повернення або уможливить придбання нової.

Наприклад, у кав'ярні "**Nash coffee buffet**" (м. Дніпро) влітку роблять смачну окрошку та мають відвідувачів, які полюбляють брати її з собою. Для цього мають баночки багаторазового використання з кришкою закруткою: 0,5 л банки з-під згущеного молока для однієї порції окрошки, 1 л банки з-під солоних огірків для подвійної порції.

У **готельному комплексі "Фортеця"** (м. Хмельницький) **безкоштовно наливають першу страву з собою в півлітрову баночку, запрошують її повернути, але не наполягають.** Достатня кількість скляних банок залишається також після консервованої продукції, яка використовується під час приготування страв.

У ресторані "**Nebos.cafe**" (м. Київ) діє акція "**Поверни 6 пляшок з-під комбучи та отримай одну повну пляшку комбучи у подарунок!**"

У "**Coffelab Roasters**" (м. Запоріжжя) при поверненні скляного посуду з Cold Brew 0,2 л гості отримують 10% знижку на нове замовлення.

У **гастротуристичній локації "Бринзарня"** (с. Приморське, Одеська область) **пригощають смаколиками за повернення багаторазових контейнерів.**

У кафе "**Сарруссіно**" (м. Кролевець, Сумська область) **склянки для чаю/кави дають під депозит у розмірі вартості самої склянки.** Постійним гостям десерти дають із собою у скляному посуді, все побудовано на довірі. **Саме довіра мотивує гостей і є найкращим депозитом.** "Організувати таку систему просто, особливо в маленькому місті" - діляться думками власники кафе.

Також не треба забувати про багаторазові торбинки і шопери - це завжди в тренді.



Пропозиція багаторазових шоперів у **гастротуристичній локації "Бринзарня"** (с. Приморське, Одеська область)



Багаторазове горнятко у "**Nash coffee buffet**" (м. Дніпро)





## КЕЙС 3. Мотивація відвідувачів приносити власні багаторазові контейнери

25

Щоб зменшити кількість відходів, які утворюються при використанні одноразового посуду, **заклад гостинності може заохочувати використання гостями власних ємностей багаторазового використання.**

Це можна впроваджувати поступово: на першому етапі - приймати багаторазові контейнери гостей і активно комунікувати з ними на цю тему, в подальшому - мотивувати гостей за використання власної багаторазової тари. А можна одразу впровадити мотивацію для більшої ефективності.

**Мотивація гостей за використання власної багаторазової тари може бути як моральна (комплімент, посмішка від баристи) так і економічна.**

Можна **зробити полицку для улюблених чашок** "з історією" постійних відвідувачів, як це зробили у **"кав'ярні" Набережна** (с. Дубовичі, Сумська область).

На території хостелу в **готельному комплексі "Фортеця"** (м. Хмельницький) весь колектив та багато гостей **мають свої улюблені чашки, які були з ними в горах, на морі тощо.**

Для економічної мотивації найчастіше використовують знижки (5-15%, 2-5 грн.) або невеличкий подарунок (комплімент від колективу). Рекомендація: цей подарунок і його пакування теж має бути екологічним.

Можна **за купівлю багаторазового посуду** в самому закладі пригостити гостя напоєм чи смаколиком, як це зробили у **"Dzendzik.Coffee"** (м. Львів), також вони роблять знижку на випічку у свій контейнер.

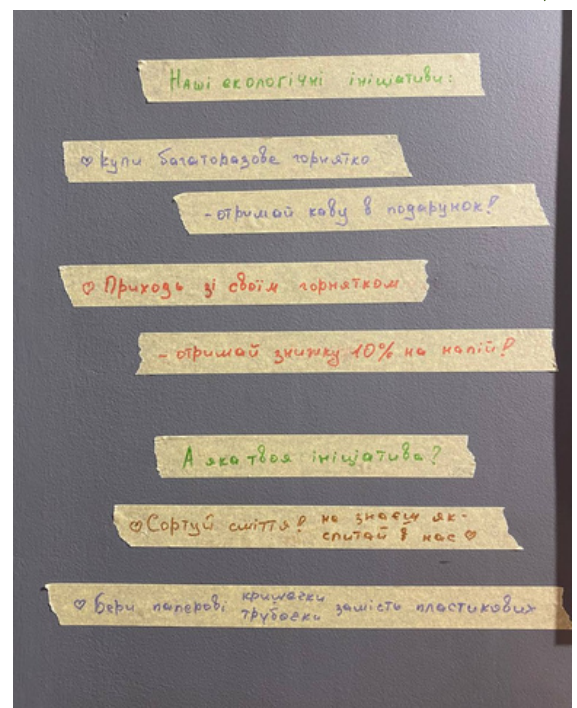


Мотивація гостей готельного комплексу "Фортеця" (м. Хмельницький) приносити власні багаторазові горнятка



Економічна мотивація використання власного багаторазового посуду у кав'ярні "Dzendzik.Coffee" (м. Львів)

Інформування про екоініціативи у кав'ярні "Dzendzik.Coffee" (м. Львів)



Наприклад, у кафе **“Сарруссіно”** (м. Кролевець, Сумська область) пропонують знижку 5% на загальну суму замовлення, якщо відвідувачі прийшли з власними контейнерами; смаколик до кави, якщо гість зі своєю термочашкою; до кожного 5-го замовлення зі своїм контейнером - дарують новий контейнер для страв.

У гастротуристичній локації **“Бринзарня”** (с. Приморське, Одеська область) дарують авторські спеції на основі сушеної козиної бринзи гостям із власними контейнерами або пригощають напоєм на вибір.

Кав'ярня **“Набережна”** при купівлі горнятка в їх закладі пропонує нанести безкоштовно фото або ім'я гостя, лого, кодове слово на нього і залишити в закладі для подальшого використання.

А кав'ярня **“Швидкава”** (м. Суми) пропонує прописувати в чеку окремо: одноразове горнятко - 3 грн., пластикова кришка, трубочка - 1 грн. Щоб гості могли бачити, що відмовившись від непотребу, вони зможуть не тільки допомогти довкіллю, але і заощадити. При кожному прийомі замовлення ставиться питання: “Чи потрібна кришка на одноразове горнятко?”. При відмові, співробітник дякує за бережливе ставлення до природи і робить знижку - 1 грн.



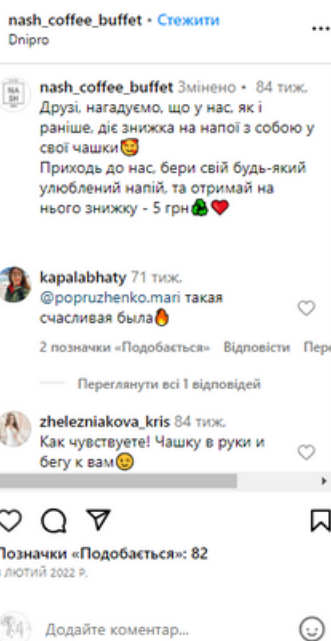
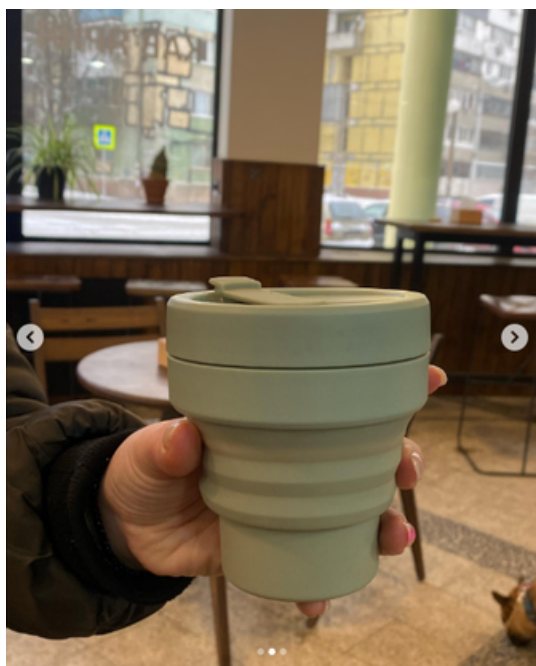
Авторські спеції на основі сушеної козиної бринзи для гостей із власними контейнерами у гастротуристичній локації **“Бринзарня”** (с. Приморське, Одеська область)

Для комунікації з гостями можна використовувати наліпки, плакати, публікації в соціальних мережах закладу, в додатках для доставки їжі тощо

Місце, де буде розміщено інформацію про еко ініціативи закладу, також має значення.

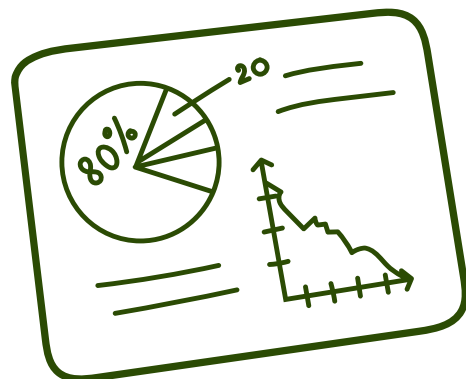
Наліпки і плакати краще розташовувати в прохідних місцях - на входних дверях, у вбиральні, в місці, де безпосередньо подають/продають їжу чи напої з собою тощо.

У кав'ярні **“Nas Coffee buffet”** (м. Дніпро) для напоїв to go у власний посуд застосовують знижку 5 грн., про такі знижки розповідають в Instagram



Приклад інформування в Instagram для гостей у кав'ярні **“Nas Coffee buffet”** (м. Дніпро)

Також не треба забувати екологічно нагадувати про екоініціативи закладу. Це робиться з певною періодичністю, бажано навіть створити Екорубрику в маркетинговому плані закладу







Приклад багаторазового посуду в готельно-ресторанному комплексі "Premium club SPA" (курорт Буковель, Івано-Франківська область)

Не весь посуд безпечний для здоров'я і для довкілля, на жаль. Тому при його виборі треба бути теж обережними.

Найкращим серед багаторазового посуду є:

- глиняний (підлягає реставрації);
- дерев'яний посуд, особливо якщо зроблений із знайденої деревини (компостується);
- скляний (підлягає переробці майже безкінечну кількість разів, крім термостійкого скла);
- якісний металевий (довговічний, підлягає переробці).
- порцеляновий посуд є багаторазовим і це його однозначна перевага, але, на жаль, не підлягає переробці.

Багаторазовий **пластиковий посуд**, наприклад, пляшки для води **не має містити бісфенолу А (BPA)**, який є шкідливим для здоров'я.



Наприклад, глиняний посуд використовують у гостинній садибі "Подільська родина" (с. Гайове, Вінницька область).

А у мексиканському ресторані "Тасо Тасо" (м. Львів) пошкоджений глиняний посуд віддають місцевій майстрині на реставрацію.



Глиняний посуд у гостинній садибі "Подільська родина" (с. Гайове, Вінницька область)



Глиняний посуд від місцевої майстрині у ресторані "Тасо Тасо" (м. Львів)





Їстівні горнятка у готельно-ресторанному комплексі "Premium club SPA" (курорт Буковель, Івано-Франківська область)

Серед одноразового посуду цікаве рішення запровадив "Premium club SPA" (курорт Буковель, Івано-Франківська область) - їстівні горнятка для кави від CupFfee.

#### Слід бути обережними і уникати грінвошингу (псевдоекологічних ініціатив):

- **біорозкладного посуду, особливо з домішкою D2W**, який в більшості випадків розпадається на мікропластик і є навіть гіршим варіантом ніж звичайний пластик, тому що промаркований пластик, з якого виготовлений одноразовий посуд, при дуже великому бажанні (якщо помити, висушити і знайти переробника, бо його рідко хто переробляє) можна здати на переробку;
- **деякого посуду з кукурудзи, який також містить домішки пластику і підлягає лише промислому компостуванню**, якого наразі не має в Україні, перші спроби робляться у м. Львів (КП Зелене Місто);
- **посуду з паперу з ламінуванням, який є комплексною вторсировиною і переробляється як пакування типу Tetra Pak**, в Україні діє єдине підприємство з переробки такої сировини Зміївська паперова фабрика (Харківська область), більш детально про одноразовий посуд на паперовій основі у дослідженні Disposable-paper-based-food-packaging.



Не треба забувати, що **папір забруднений залишками їжі і напоїв не є макулатурою**, його краще компостувати і лише в тому випадку, якщо ви не претендуєте на добриво з компосту.

Наприклад, єдине в Україні підприємство, де налагоджено централізоване компостування - КП Зелене місто (Львів) не приймає папір на компостування, так як якраз вони виготовляють добриво з компосту.

Одноразовий пластиковий посуд має різне маркування, пластик із маркуванням 3, 7 точно не переробляється, але якщо він **забруднений залишками їжі, то жоден з видів не підлягає переробці**. І, навіть, якщо його помити, то, наприклад, з пластику із маркуванням PP5 можна максимально виготовити ще 1 раз прищіпки, а вже потім ці прищіпки не підлягають переробці і будуть забруднювати довкілля більше 100 років. Крім того сам одноразовий посуд робиться з нафти, яка є вичерпним природним ресурсом.

Отже, **з переробкою одноразового посуду стільки клопоту, що найкращий варіант - його уникати та замінити на альтернативи багаторазового використання!!!**







## КЕЙС 5. Оцінка впливу інгредієнтів для приготування страв на навколишнє середовище

Рекомендовано використовувати інгредієнти, які мають хоча б один критерій сталості:

1. локальна і/або сезонна продукція;
2. екологічно сертифікована продукція;
3. продукція для певної цільової аудиторії - веганська, вегетаріанська, без лактози, без глютену.

Багато закладів, які проходили навчання, вирощують частину продукції самостійно, без використання пестицидів, гербіцидів. Наприклад, гостинна садиба "Подільська родина" (с. Гайове, Вінницька область), зелена садиба "Етнохата" (с. Мала Побіанка, Хмельницька область), гастротуристична локація "Бринзарня" (с. Приморське, Одеська область).

Багато закладів-учасників курсу надають перевагу локальній продукції, так як це не тільки зменшує викиди парникових газів при перевезенні продукції, але й підтримує місцеву економіку, заощаджує кошти закладів гостинності. У кафе "Сарруссіно" (м. Кролевець, Сумська область) всі ягоди/фрукти збирають та заготовляють самостійно.

Більшість закладів мають сезонне меню.

Багато закладів пропонує страви/напої на основі рослинного молока (кокосове, мигдальне тощо), яке є безлактозним, але бажано помічати такі позиції в меню, щоб гості, які мають таку особливість, були впевнені, що не має інших інгредієнтів з лактозою.

**Деякі заклади мають в асортименті сертифіковану продукцію, наприклад CUBBY Hotel (м. Львів) "Vino Piano vine store and bar" (м. Дніпро) має в меню сертифіковані біодинамічні вина України від "Biologist".**

Співробітники, які працюють з інгредієнтами, мають розуміти вплив різних харчових продуктів на навколишнє середовище. Більш детально про організацію, які займаються просуванням органічної продукції в Україні за [посиланням](#).



Сертифікована продукція у "CUBBY Hotel" (м. Львів)



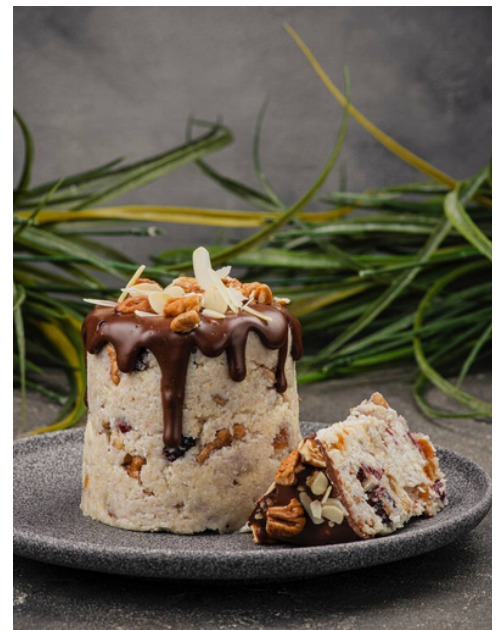
Рослинні страви у екоцентрі "Тепла гора" (с. Черетів, Івано-Франківська область)

**У екоцентрі "Тепла гора"**

(с. Черетів, Івано-Франківська область) готують тільки рослинну їжу, а у "Nebos.cafe" (м. Київ) готують рослинні страви без кастрюль, сковорідок, печей, мікрохвильовок, без застосування термічної і хімічної обробки.

**У закладі запевняють, що спосіб настільки унікальний, що відвідувач не знайде більш здорової та корисної їжі від Києва до Нью-Йорка.**

Цікавим досвідом можуть поділитися і власники **гастротуристичної локації "Бринзарня"** (с. Приморське, Одеська область), вони є членами руху Slow Food.



Рослинні страви без застосування термічної і хімічної обробки у "Nebos.cafe" (м. Київ)



Керівництву готельно-ресторанних підприємств бажано вживати конкретні дії для оптимізації розмірів замовлень, а також створити систему моніторингу для подальшого коригування оптимізації закупівель.

Більшість закладів-учасників оптимізують свої замовлення і це дуже тішить, бо знов ж таки це зменшує викиди парникових газів при перевезенні продукції, зменшує кількість непотрібного пакування і економить кошти.

У зеленій садибі “Етнохата” (с. Мала Побіянка, Хмельницька область) заморожують зелень на зимовий період, а у кафе “Сарруссіно” (м. Кролевець, Сумська область) - сезонні ягоди/фрукти.

Кав'ярня “Coffelab Roasters” (м. Запоріжжя) має сезонне меню, яке адаптоване до доступності свіжих та сезонних продуктів, що зменшує необхідність у додаткових закупівлях та зберіганні продуктів протягом тривалого періоду.

Багато закладів аналізують замовлення та споживання різних інгредієнтів, щоб оптимізувати закупівлі. За допомогою програмного забезпечення ведуть облік інгредієнтів та продуктів, які частіше використовуються. На основі цієї інформації розробляється оптимізований графік закупівель, що допомагає уникати надмірних запасів та знижує зайві витрати.

Також важливо відмовитись від зайвого пакування, максимально обирати багаторазову тару, що підлягає переробці.



Готельно-ресторанний комплекс “Premium club SPA” (курорт Буковель, Івано-Франківська область), навчально-відпочинковий комплекс “Зефір” (м. Дрогобич, Львівська область) активно взаємодіють з постачальниками і просять здійснювати доставку продуктів у спеціальних багаторазових контейнерах.



Доставка продукції у багаторазовому пакуванні для навчально-відпочинкового гокомплексу “Зефір” (м. Дрогобич, Львівська область)



Кав'ярня “Швидкава” купує каву ТМ Іллі в металевих банках, які можна використовувати повторно для зберігання сипучих (Reuse), робити декоративні скриньки (Upcycling) і дарувати/продавати гостям, в подальшому здавати на переробку.

Багато закладів закуповують напої в скляному пакуванні, яке підлягає переробці.







## КЕЙС 7. Мінімізація харчових відходів на етапі створення (приготування) страв

31

Можна виявити джерела харчових відходів ще на етапі створення технологічної карти страви. Представники кав'ярні **“Швидкава”** (м. Суми) підтверджують, що правильно складені технологічні карти дозволяють зменшити кількість харчових відходів і зекономити кошти. Наприклад, лимон - це сік, цедра і жмих. Сік використовують для виготовлення напоїв, цедру - сиропів для напоїв, жмих - для виробництва джему. Цедру лимона можна використовувати також для виготовлення цукатів або подрібнювати для різних типів випічки як це роблять у **“Premium club SPA”** (курорт Буковель, Івано-Франківська область). У кав'ярні **“Nash coffee buffet”** (м. Дніпро) шкіру лимона перебивають у блендері з іншими компонентами для суміші **“лимон-імбир”**, яку влітку використовують для холодного лимонаду, а взимку - для гарячого чаю.

У кав'ярні **“Coffelab Roasters”** (м. Запоріжжя) впровадили систему управління складовими, яка допомагає звести харчові відходи до мінімуму на етапі підготовки. За допомогою програмного забезпечення, шеф-кухарі регулюють кількість інгредієнтів, що використовуються при готуванні страв, для того, щоб уникнути надлишку та зберегти ресурси.

У навчально-відпочинковому комплексі **“Зефір”** (м. Дрогобич, Львівська область) уважно складають попередні замовлення на всі банкети з урахуванням кількості гостей, віку, статі, часу події - мають достатньо практики, щоб приблизно розуміти ці нюанси і ділитись своїми знаннями, спостереженнями з замовником. Це допомагає їм бережливо ставитись як до продуктів, так і до людського ресурсу в процесі роботи на кухні. Якщо заготовок виявилось все ж забагато - вони заморожуються і використовуються при приготуванні обідів та вечерь для колективу.

Наприклад, зелена садиба **“Етнохата”** (с. Мала Побіанка, Хмельницька область) використовує горіх волоський дуже комплексно. Коли горіх молодий з нього знімають шкурку та роблять варення. Перепонки є інгредієнтом для лікувальної настоянки. Шкаралупу використовують як мульчу для теплих грядок та ландшафтного дизайну.

Рекомендуємо спробувати використовувати маловідходні інгредієнти або методи приготування. Наприклад, відповідно до досліджень, представлених у **“Hotel Kitchen: Fighting Food Waste in Hotels”** маловідходними інгредієнтами є броколі, аспарагус, морква, буряк тощо.



Натуральні чіпси зі шкірки моркви та картоплі у кав'ярні **“Nash coffee buffet”** (м. Дніпро)

У кав'ярні **“Nash coffee buffet”** (м. Дніпро) особливо розуміють важливість цього етапу і експериментують в цьому напрямку. Вони випікають **моркв'яний кекс** і одночасно в тій же пічці (щоб не споживати зайву електроенергію) роблять з очистків натуральні чіпси (для себе/команди). На сьогодні в кав'ярні поки що не мають чіткого рецепту і технології, щоб можна було запропонувати гостям на продаж, але дуже успішні варіанти страви дають на пробу постійним гостям.





Із залишків зелені і овочів готують рослинні бульйони у кав'ярні "[Nash coffee buffet](#)" (м. Дніпро), а із залишків фруктів - компоти у "[Premium club SPA](#)" (курорт Буковель, Івано-Франківська область). В свою чергу м'ясні, рибні чи рослинні бульйони використовують для приготування соусів у "[Vino Piano vine store and bar](#)" (м. Дніпро).

Також дуже важливим етапом є декорування страв. Рекомендуємо продумати його таким чином, щоб декор був їстівним, а естетика досягалась за рахунок поєднання різних текстур і кольорів.

У "[Premium club SPA](#)" (курорт Буковель, Івано-Франківська область) такий продукт як топінамбур використовують на всі 100%. Середину топінамбура використовують як пюре, а зі шкірки роблять тонкі маленькі їстівні чіпси, якими декорують страви.



Гарні приклади подачі доповнень до страв (меду, джему, йогурту та ін.) у спеціальних фарфорових креманках замість загальноприйнятих одноразових порційних пластикових паковань та декорування страв за рахунок поєднання різних текстур і кольорів, демонструє [навчально-відпочинковий комплекс "Зефір"](#) (м. Дрогобич, Львівська область)



Декорування страв за рахунок поєднання різних текстур і кольорів від [навчально-відпочинкового комплексу "Зефір"](#) (м. Дрогобич, Львівська область)





## КЕЙС 8. Зведення до мінімуму харчових відходів гостей



Приклад сервірування шведської лінії у готельно-ресторанному комплексі "Premium club SPA" (курорт Буковель, Івано-Франківська область)

Буфети, зазвичай, мають тенденцію виробляти багато відходів, оскільки гості беруть їжі більше, ніж потім з'їдять, тому бажано мотивувати гостей брати лише те, що їм потрібно. Наприклад, можна використовувати невидимі методи регулювання кількості (об'єму) - розмір тарілки, порядок розташування страв, давати можливість обрати розмір порцій - s, m, l тощо.

У кав'ярні "**Dzendsik.Coffee**" (м. Львів) помітили, що холодні напої в них у великій тарі, тому вирішили поступово її зменшувати. **Роблять десерти і шматки торта оптимального розміру**, щоб люди брали їх як перекус до кави і з'їдали цілком. Завжди уважно прислухаються до гостей і роблять напої такого розміру, який вони бажають, навіть якщо цього немає в меню.

**Готель "Бессарабія"** (м. Ізмаїл, Одеська область) має шведську лінію і тому на сніданок іноді гості брали більше їжі на тарілку і не все з'їдали, тому в закладі **поміняли більші тарілки на менші**.



При цьому бажано комунікувати з гостями і використовувати економічні стимули. Так у "**Premium club SPA**" (курорт Буковель, Івано-Франківська область) після участі у **проекті** розробили табличку, щоб мотивувати гостей - брати спершу небагато їжі, щоб спробувати, а потім повернутись і взяти те, що реально сподобалось.



Інструменти комунікації з гостями для зменшення харчових відходів гостей у "Premium club SPA" (курорт Буковель, Івано-Франківська область)



Для зменшення харчових відходів гостей треба приділити увагу оптимізації термінів дозправок шведської лінії. Наприклад, бажано, щоб співробітники, які обслуговують сніданки, знали скільки гостей проживає у закладі розміщення і скільки з них вже відвідали сніданок. Це можна зробити завдяки впровадженню цифрових технологій - картка-ключ від номера - вхідна картка на сніданок тощо.



У кав'ярні **“Nash coffee buffet”** (м. Дніпро) завжди **пропонують забрати залишки їжі з собою**, гості вже знають це і самі просять загорнути з собою. Рекомендація: пропонуйте багаторазову тару на виніс і/або мотивуйте гостей приходити із власною.

У **навчально-відпочинковому комплексі “Зефір”** гості готелю також мають змогу взяти страви в номер в ресторанному посуді.

У комплексі **немає шведської лінії, подача порційна згідно меню, навіть сніданки для гостей готелю**. У меню сніданки представлені в шести варіантах щонайменше, проте лише порційна подача.

У **готельному комплексі “Фортеця”** (м. Хмельницький) **сніданки також згідно запису**, гість обирає один з п'яти варіантів і вказує оптимальний час сніданку.

Також ефективним кейсом є **оптимізація вмісту буфету відповідно до національних і релігійних уподобань, віку, особливих побажань гостей**.

У **“CUBBY Hotel”** (м. Львів) сніданки гостям пропонуються також по меню на вибір, гість самостійно приймає рішення про асортимент та кількість страв, що зводить майже до 0 залишки харчових відходів.

У **гастротуристичній локації “Бринзарня”** (с. Приморське, Одеська область) **кухня працює під конкретне замовлення; дегустації проводять, попередньо знаючи кількість гостей**.

Також слід відмітити, що **невикористана їжа в кінці дня має використовуватись для приготування інших страв або даруватись**.

Залишки хліба легко перетворюються на сухарі, а круасанів - на крихту для десертів. Із залишків бананів можна виготовляти конфі, фрукти сушити, використовувати для компотів, випічки.

У **готельному комплексі “Фортеця”** (м. Хмельницький) з сухого печива чи хліба готують печиво “Картопля”. У **гастротуристичній локації “Бринзарня”** (с. Приморське, Одеська область) залишки бринзи перетворюються на авторські спеції власного виробництва.

Гарним прикладом є вечірні знижки на ранкову випічку, продукцію, у якої скоро закінчиться строк придатності - для гостей або колективу.

У кав'ярні **“Dzendzik.Coffee”** (м. Львів) замінили всі десерти на такі, що довго зберігаються і добре розкупаються відвідувачами, якщо у якогось десерту добігає термін придатності, його дарують знайомим, або з'їдають самі, щоб нічого не доводити до крайнього стану і не викидати.



Приклад сервірування шведської лінії у готельно-ресторанному комплексі **“Premium club SPA”** (курорт Буковель, Івано-Франківська область)



Шматочки борошняних виробів перетворюють на крихту для паніровки у готельно-ресторанному комплексі **“Premium club SPA”** (курорт Буковель, Івано-Франківська область)



Окрему увагу треба приділити подачі продуктів гостям без зайвого пакування, наприклад, як це роблять у [“Premium club SPA”](#) (курорт Буковель, Івано-Франківська область). У готелі [“Бессарабія”](#) (м. Ізмаїл, Одеська область) порційне вершкове масло, яке було в пластиковій упаковці, прибрали, натомість кубики вершкового масла тепер у закритих тарілках.



У кав'ярні [“Dzendzik.Coffee”](#) (м. Львів) мають ідею змінити острівок самообслуговування: замінити цукор в стіках на зручну ємність з розсипним цукром або цукром-рафінадом, щоб зменшити кількість сміття; також планують замінити серветки на такі, які не візьмеш одразу багато, щоб люди не набирали зайвого, а потім не викидали, бо не використали.

Не можна забувати, що кожен заклад унікальний, як і кожна людина, тому немає універсальних рішень, тільки колектив знає краще своїх гостей. Не завжди порційна подача добре (тому що порцію можуть не доїсти), як і не завжди шведський стіл погано, тож не треба боятися експериментувати і проявляти свою екологічну креативність!!!



Подача продукції без зайвого пакування у [“Premium club SPA”](#) (курорт Буковель, Івано-Франківська область)



Приклад подачі цукру і чаю без зайвого пакування у [“Premium club SPA”](#) (курорт Буковель, Івано-Франківська область)





## КЕЙС 9. Повторне використання, компостування або відправлення для годування тварин харчових відходів

36

**Надлишки їжі мають максимально використовуватися повторно.**

Окремої уваги в цьому кейсі заслуговує кавовий жмих. Кавовим жмихом можна підживлювати рослини, які віддають перевагу ґрунтам з підвищеною кислотністю, наприклад, троянди і хвойні. Кімнатні та вуличні рослини на території готелю біля "CUBBY Hotel" (м. Львів) підживлюються кавовою гущею. Це практикують також у кав'ярні "Feliz" (м. Покровськ, Донецька область), "Royal glamping kyiv" (с. Кийлів, Київська область), "Vino Piano vine store and bar" (м. Дніпро). Цікавим є те, що у кав'ярні "Feliz" (м. Покровськ, Донецька область) кавовий жмих також використовують для посипання тротуарів взимку, замість хімічної суміші. Тож, колективу закладів готельно-ресторанного бізнесу не треба боятися фантазувати, експериментувати, креативити.



Використання кавової гущі для підживлення рослин у "CUBBY Hotel" (м. Львів)

Скраб для тіла із кавового жмиху від команди кав'ярні "Nash coffee buffet" (м. Дніпро)



У межах проєкту Zero Waste Academy команда кав'ярні "Nash coffee buffet" (м. Дніпро) створила скраб для тіла з кавового жмиху.



Збір цитрусових для крафтової пивоварні у мексиканському ресторані "Taco Taco" (м. Львів)

Український стартап "Rekava" створює із кавового жмиху аромасвічки із запахами різних міст України, які є повністю біорозкладними. А інший український стартап "Ochis" навіть виготовив оправи для окулярів із кавової гущі.

Щодо інших прикладів, то цікавий кейс ресторану мексиканської кухні у Львові "Taco Taco", керівництво якого після участі у проєкті домовилося із крафтовою пивоварнею і розпочало віддавати їм залишки цитрусових.



Нестандартний підхід у цьому питанні має зелена садиба "Етнохата" (с. Мала Побіанка, Хмельницька область).

Вишні, черешні та сливи використовують у садибі для виготовлення пастили, компотів, узварів, а з кісточок роблять намисто.



Намисто з кісточок вишні, виготовлене господинею зеленої садиби "Етнохата" (с. Мала Побіанка, Хмельницька область)



Приклад подачі цукру без зайвого пакування у "Premium club SPA" (курорт Буковель, Івано-Франківська область)



Багато закладів залишками їжі підгодовує власних свійських тварин або ділиться зі співробітниками, сусідами, фермерами, партнерськими організаціями з такою ж метою.

Також заклади годують залишками їжі власних і сусідських домашніх тварин, відправляють залишки для годування тварин у притулках.

При впровадженні кейсу “Годування тварин залишками їжі” треба обов'язково вивчити та проаналізувати інформацію, а ще краще порадитися з ветеринаром чи з працівниками притулків для тварин, профільною громадською організацією тощо. Так як не всю їжу можна віддавати тваринам. Наприклад, трубчасті кістки можуть призвести до пробиття шлунку у собак, шоколад теж не підходить для годування тварин. Не слід забувати ділитися своїми знаннями зі співробітниками, які будуть безпосередньо виконувати цю роботу і періодично отримувати зворотній зв'язок від організації, куди направляються залишки їжі.

У деяких закладів-учасників курсу, впроваджено компостування. Причому послугами централізованого компостування користується лише кав'ярня “[Dzendzik.Coffee](#)” (м. Львів), так як цей заклад знаходиться у Львові - поки що єдиному населеному пункті України, де налагоджено збір біовідходів на рівні муніципалітету (КП “[Зелене Місто](#)”).

Рекомендація – ознайомтесь на сайті [КП Зелене Місто](#), що можна викидати в біовідходи, викидайте їх без поліетиленового пакету (приносьте відходи у багаторазовій тарі або в пакеті з маркуванням home compostable).

Децентралізоване компостування впроваджено у [гостинна садиба Подільська родина](#) (с. Гайове, Вінницька область), [зелена садиба Етнохата](#) (с. Мала Побіанка, Хмельницька область), [гастротуристична локація Бринзарня](#) (с. Приморське, Одеська область), [кафе Сарруссіно](#) (м. Кролевець, Сумська область) тощо.



До біо також відносяться відходи зелених насаджень – трава, листя, гілки дерев, тож не спалюйте їх, а компостуйте, вони стануть гумусом

Бак для збору біовідходів від КП “[Зелене Місто](#)”, в який викидають біологічні відходи працівники кав'ярні “[Dzendzik.Coffee](#)” (м. Львів)



Кав'ярня “[Nash coffee buffet](#)” (м. Дніпро) і [навчально-відпочинковий комплекс “Зефір”](#) (м. Дрогобич, Львівська область) здають використану рослинну олію на переробку.



Збір використаної рослинної олії на переробку у кав'ярні “[Nash coffee buffet](#)” (м. Дніпро)



# КЕЙСИ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РОЗМІЩЕННЯ

## »»» КЕЙС 1. Кавові куточки не мають одноразових пакетиків із кавою, чаєм, цукром та іншим

Заклад має зменшувати кількість продуктів в одноразовому пакуванні, щоб зменшити кількість відходів. У готельно-ресторанному комплексі **“Premium club SPA”** (курорт Буковель, Івано-Франківська область), готельному комплексі **“Фортеця”** (м. Хмельницький) чай розсипний, джеми, мед, цукор подають у французьких банках чи цукорницях



Подача продукції з використанням французьких банок у готельно-ресторанному комплексі **“Premium club SPA”** (курорт Буковель, Івано-Франківська область)

У **навчально-відпочинковому комплексі “Зефір”** (м. Дрогобич, Львівська область) джеми та мед на сніданок подаються за погодженням з гостем в порцелянових ємностях.

У більшості закладів працюють професійні кавові машини, в які засипають тільки зерна, ніяких пластикових капсул для кави, стіків із розчинною кавою не використовують.





## КЕЙС 2. Продукція, що продається на території підприємства, відповідає принаймні одному з критеріїв екологічності

40

Якщо на території закладу є невеличка крамниця, то продукція, що там продається, має відповідати хоча б одному критерію сталості:

1. Локальна (місцева) продукція.
2. Виготовлена з перероблених матеріалів і така, що потім переробляється.
3. Екологічно і/або чесна торгівля сертифікована.
4. Секонд-хенд.

Прекрасним прикладом є місцеві гриби та джеми, які продаються в готельно-ресторанному комплексі **“Premium club SPA”** (курорт Буковель, Івано-Франківська область) в якості сувенірів. Смачні місцеві грибочки приваблюють туристів, а от пакування сувеніру не у всіх виробників екологічне. В даному випадку скляну банку з кришкою можна використовувати повторно не один раз, а у випадку пошкодження і скляну банку і металеву кришку можна здати на переробку, папір і джут, які використовуються для декорування, є натуральними матеріалами і підлягають компостуванню.



У **“Royal glamping kyiv”** (с. Кийлів, Київська область) дуже естетичні підсвічники роблять з гілок, які знайшли, а потім дарують цю красу гостям у якості сувенірів.



←←← Місцева продукція на продаж у готельно-ресторанному комплексі **“Premium club SPA”** (курорт Буковель, Івано-Франківська область)



підсвічники зі знайдених гілок у **“Royal glamping kyiv”** (с. Кийлів, Київська область)





## КЕЙС 3. У закладі не продаються / не надаються одноразові гігієнічні засоби

41

Організація має зменшувати кількість одноразової продукції, щоб зменшити кількість відходів.

У готельно-ресторанному комплексі “Premium club SPA” (курорт Буковель, Івано-Франківська область) відмовились від продажу одноразових підгузків, натомість почали продавати багаторазові.

У комплексі навіть для домашніх улюбленців продумані багаторазові ініціативи - замість одноразових пелюшок багаторазові рушники, які потім проходять термічну обробку.



Багаторазові засоби гігієни для домашніх улюбленців у готельно-ресторанному комплексі “Premium club SPA” (курорт Буковель, Івано-Франківська область)



Багаторазові підгузки на продаж у готельно-ресторанному комплексі “Premium club SPA” (курорт Буковель, Івано-Франківська область)

CUBBY Hotel (м. Львів) не продає та не надає шапочки для душу, вушні палички чи косметику в одноразовому пакуванні.

Більше багаторазових позицій за [посиланням](#) та у додатку 1.



Багаторазові рушники для взуття у готельно-ресторанному комплексі “Premium club SPA” (курорт Буковель, Івано-Франківська область)





## КЕЙС 4. Вплив засобів гігієни, харчових продуктів, витратних матеріалів у номерах зведений до мінімуму

4 2

Організація має зменшувати/відмовлятися від одноразової гігієнічної продукції в номерах, щоб зменшити кількість відходів, а також для економії витрат.

Багато закладів замінили одноразові миючі засоби на багаторазові диспенсери, наприклад, у готельному комплексі "Фортеця" (м. Хмельницький).

У CUBBY Hotel (м. Львів) багаторазові диспенсери були закладені від початку розробки проєкту готелю, як й багато інших екодружніх технологій, так як готель проєктувався, враховуючи Sustainable practice та SMART principles



Багаторазові диспенсери для мила у готельному комплексі "Фортеця" (м. Хмельницький)

У готельно-ресторанному комплексі "Premium club SPA" (курорт Буковель, Івано-Франківська область) шапочки для приймання душу видаються тільки на прохання гостя.

Витратні матеріали для харчових продуктів і напоїв в кімнатах мають бути не в одноразовому пакуванні.

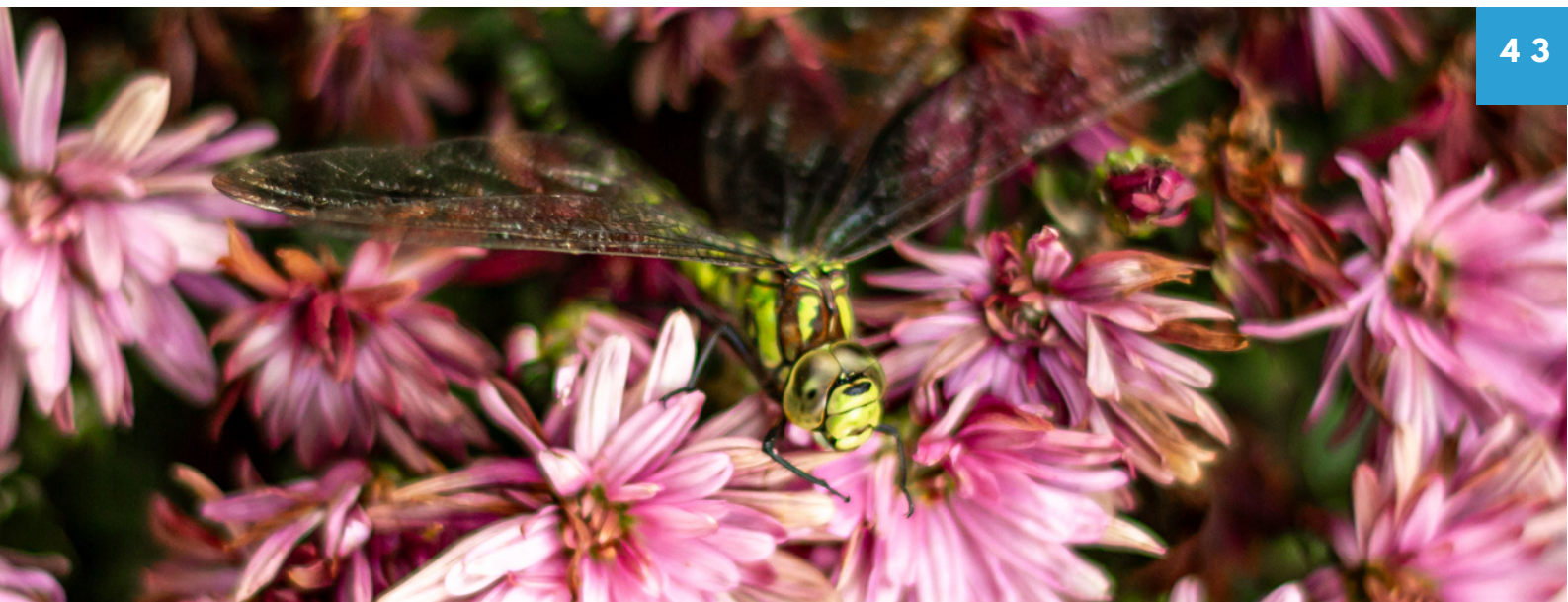
Продукти харчування та напої в кімнатах бажано мають бути з екомаркуванням або місцеві. Міні-бар має бути оптимізовано: лише консервовані продукти або в склі (без пластику), а також деякі місцеві або екологічні продукти. Міні-бар може бути також порожній і відключений (або міні-бару немає).

У багатьох закладах у міні-барах напої представлені в скляній або алюмінієвій тарі, яка переробляється.



Оптимізація міні-бару у готельно-ресторанному комплексі "Premium club SPA" (курорт Буковель, Івано-Франківська область)





# ЩО ТАКЕ КЛІМАТИЧНА НЕЙТРАЛЬНІСТЬ? ЧОМУ ПОТРІБНО ВПРОВАДЖУВАТИ КЛІМАТИЧНО ДРУЖНІ (CLIMATE FRIENDLY) РІШЕННЯ?

**Кліматична нейтральність** - концепція, за якої ви робите все, що можливо, з метою реального зниження власних викидів парникових газів (CO<sub>2</sub>, CH<sub>4</sub>), і виконуєте науково-обґрунтовані цілі (science-based targets, SBTs).

Інші терміни, які зустрічаються в цій сфері: зменшення карбонового (вуглецевого) сліду, нульовий рівень викидів парникових газів (Net Zero), нульова емісія, кліматична позитивність = вуглецева від'ємність.

Саме заклади гостинності мають стати амбасадорами кліматичного руху в туризмі, так як їх неможливо перенести в інше місце або це дуже дорого.

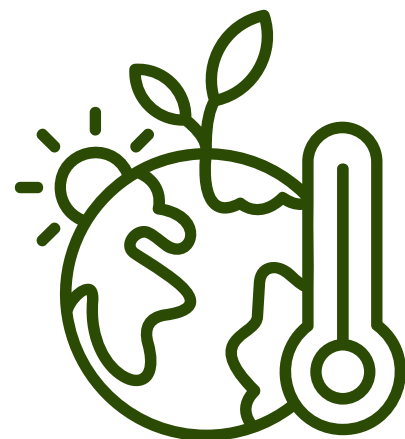
**Тому краще впроваджувати вже зараз кліматично дружні рішення, щоб попередити:**

1. **негативні явища** - цвітіння води, втрату біорізноманіття, зменшення днів з сніговим покривом;
2. **прямі економічні збитки** від стихійних лих, кількість і інтенсивність яких, на жаль, збільшується;
3. **непрямі економічні збитки** від відмови приїздити через екстремальні погодні умови (аномальну спеку-зливи, буревії, відсутність снігу).

Більш детально про шляхи зменшення кліматичного сліду у сфері поводження з відходами закладу гостинності у [Типова кліматична стратегія закладу гостинності у сфері поводження з відходами](#).

Відповідно до цієї стратегії передбачено 3 блоки впровадження кліматично дружніх рішень:

1. усунення причин кліматичних змін (робота з колективом, взаємодія з партнерами, гостями, місцевим населенням);
2. кліматична компенсація (робота з колективом, взаємодія з партнерами, гостями, місцевим населенням);
3. адаптація до наслідків кліматичних змін (робота з колективом, взаємодія з партнерами, гостями, місцевим населенням).







# КЕЙСИ ІЗ ВПРОВАДЖЕННЯ КЛІМАТИЧНО ДРУЖНІХ РІШЕНЬ



## КЕЙС 1. Усунення причин кліматичних змін

До усунення причин кліматичних змін в сфері поводження з відходами, наприклад, можна віднести попередження утворення відходів, їх повторне використання і збір вторсировини для подальшої переробки, так як відповідно до даних, наведених у Кліматичні краплі – додаток екологічно-дружніх вчинків:

- 1 кг зібраної і переробленої макулатури скорочує викиди CO<sub>2</sub> на 1,8 кг
- 1 кг зібраного і переробленого пластику скорочує викиди CO<sub>2</sub> на 1,6 кг
- 1 кг зібраних і перероблених біовідходів скорочує викиди CO<sub>2</sub> на 0,5 кг
- 1 кг зібраних і перероблених батарейок скорочує викиди CO<sub>2</sub> на 0,5 кг
- 1 кг зібраного і переробленого скла скорочує викиди CO<sub>2</sub> на 0,184 кг

Дуже ефективними є рішення Paperless (зменшення використання паперу, впровадження цифрових рішень), наприклад, у готельно-ресторанному комплексі “Premium club SPA” (курорт Буковель, Івано-Франківська область) відмовились від паперових папок у номерах із інформацією про готель, натомість виготовили власну програму, яка є на телевізорі для того, щоб інформувати гостей про готель (робота в колективі). Також виготовили QR-код на холодильник, за яким можна здійснити замовлення їжі у номер.



QR-код, за яким можна здійснити замовлення їжі у номер у готельно-ресторанному комплексі “Premium club SPA” (курорт Буковель, Івано-Франківська область)



Більш детально про Paperless за посиланням – [8 ways to go paperless in your small business.](#)





Заклик до економії електроенергії у готельному комплексі "Фортеця" (м. Хмельницький)

Заради об'єктивності зазначимо, що усувати причини кліматичних змін треба не тільки у сфері поводження з відходами, а ще у двох важливих сферах - енергозабезпеченні і використанні води (водозабезпечення, водовідведення).

Тому, важливо, що багато закладів закликають до заощадження електроенергії - взаємодія з гостями.

CUBBY Hotel (м. Львів) використовує енергозберігаюче LED освітлення, яке було закладено на етапі створення проєкту готелю, що дозволяє економити електроенергію, а також картки-ключі, які автоматично вимикають енергоспоживання номеру, коли гість покидає кімнату (робота в колективі). У кавярні "Nash coffee buffet" (м. Дніпро) використовують розумні розетки.

Також велику увагу наші учасники приділяють заощадженню води, пропонуючи відмовитись від щоденного прибирання номерів, заміни постільної білизни і рушників.



Картки-ключі, які автоматично вимикають енергоспоживання номеру, коли гість покидає кімнату у готельно-ресторанному комплексі "Premium club SPA" (курорт Буковель, Івано-Франківська область)

Заклик до прибирання за вимогою гостя у готельно-ресторанному комплексі "Premium club SPA" (курорт Буковель, Івано-Франківська область)





**Vino Piano vine store and bar** (м. Дніпро) подають вино у келихах, і коли треба змінити келих питають чи треба це робити, зазвичай гості **просять залишити келих і налити нову порцію** у той самий (взаємодія з гостями).

У **екоцентрі “Тепла гора”** (с. Черетів, Івано-Франківська область) і **гастротуристичній локації Бринзарня** (с. Приморське, Одеська область) збирають дощову воду для поливу, економлять таким чином водні ресурси.

У **екоцентрі “Тепла гора”** (с. Черетів, Івано-Франківська область) дощова вода потім фільтрується зворотнім осмосом і навіть придатна для пиття



Система збору дощової води в **екоцентрі “Тепла гора”** (с. Черетів, Івано-Франківська область)



Система очистки води в **екоцентрі “Тепла гора”** (с. Черетів, Івано-Франківська область)





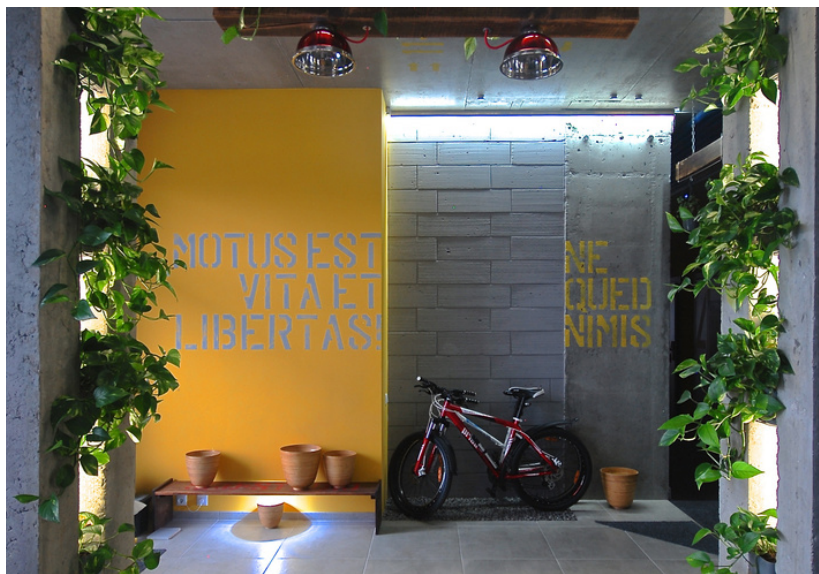
## КЕЙС 2. Компенсація кліматичного сліду закладу гостинності

47

Найкращі рішення для компенсації і адаптації до кліматичних змін представлену у [Каталозі природоорієнтованих рішень](#).

На жаль, зараз вже не достатньо усувати лише причини кліматичних змін, треба компенсувати вуглецевий слід, зокрема, одне дерево поглинає від 3 кг CO<sub>2</sub>/рік.

Багато закладів-учасників займаються озелененням всередині закладу, прилеглої території, висаджують дерева в інших місцях населеного пункту. І навіть дають своїм улюбленцям імена.



Озеленення всередині [CUBBY Hotel](#) (м. Львів)



Озеленення всередині кав'ярні [Dzendzik.Coffee](#) (м. Львів)

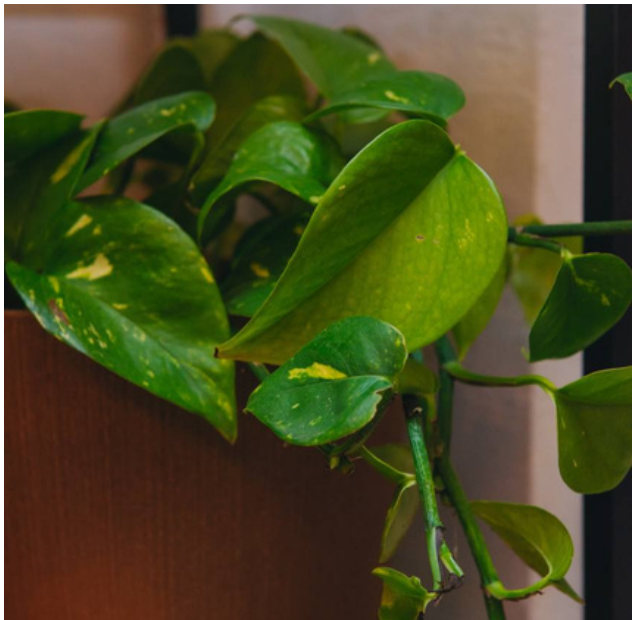
Чуттєвим прикладом є [озеленення закладу врятованими після російських обстрілів рослинами у кав'ярні "Orman.g.cafe"](#) (м. Запоріжжя).



Озеленення всередині кав'ярні [Coffelab Roasters](#) (м. Запоріжжя)







Озелення, врятованими після російських обстрілів рослинами у кав'ярні "Orman.g.cafe" (м. Запоріжжя).

Рекомендації - до озеленення потрібно правильно підходити, дотримуватись:

1. правил утримання зелених насаджень у населених пунктах України (хоч в цих правилах є спірні пункти, наприклад про косіння газонів, більш детально за [посиланням](#));
2. правильного підбору рослини;
3. коректного догляду за насадженнями, зокрема пермакультурного підходу;
4. інвентаризації зелених насаджень.



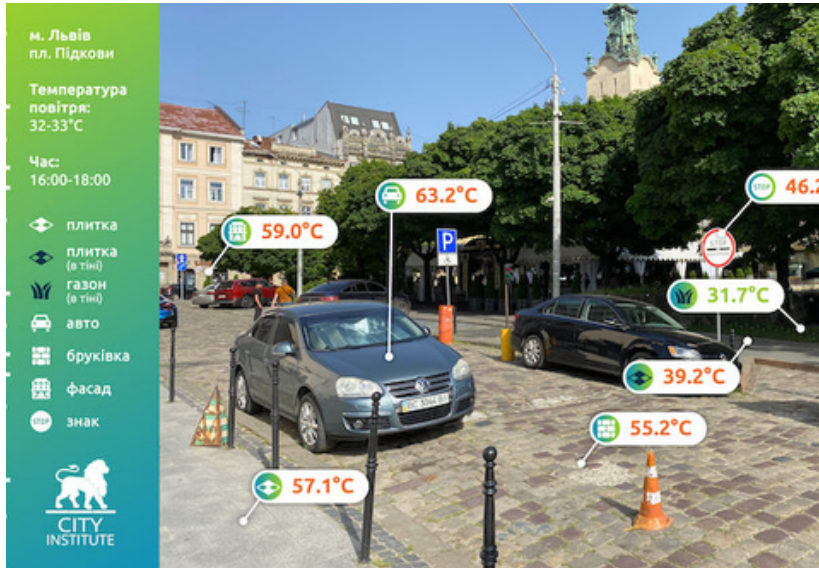
Правильно підібране різноцвіткове квіткове насадження біля CUBBY Hotel (м. Львів)

Цікавим прикладом правильно підбраного різноцвіткового є висаджена космея біля CUBBY Hotel (м. Львів).





Клімат змінюється все швидше і до цього потрібно адаптуватись. Адаптація до кліматичних змін полягає у збільшенні кількості зеленої і блакитної інфраструктури. Ні для кого не секрет, що зелена інфраструктура (зелені насадження, в даному випадку дерева) крім поглинання парникових газів створює затінок, знижуючи температуру повітря. Тож, висаджуйте дерева і не забувайте за ними доглядати, бо лиш живі дерева створюють затінок.



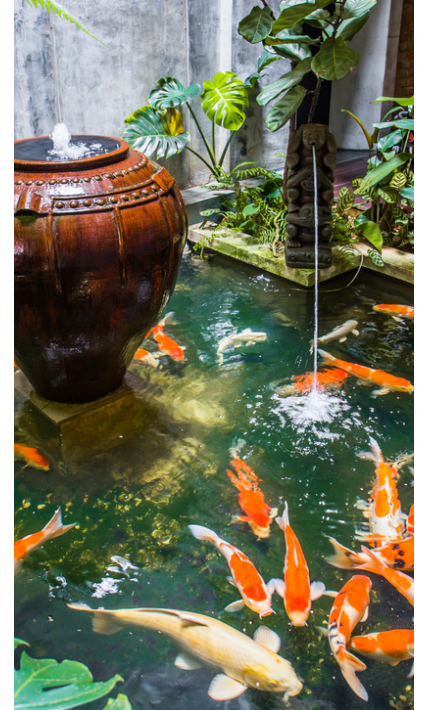
У Львові виміряли температуру різних поверхонь вулиць під час спеки



Блакитна інфраструктура (водні об'єкти) в закладі чи біля нього теж знижують температуру повітря, тож зараз популярним є створення невеликих фонтанчиків, ставків.



Блакитна інфраструктура





Крім адаптації людей до кліматичних змін потрібно не забувати про домашніх улюбленців. Для Pet friendly закладів достатньо, наприклад, просто встановити мисочку з водою, як це зробили у "Nash coffee buffet" (м. Дніпро)



Пропозиція для тваринок попити "Liv Croissants" (м. Львів)



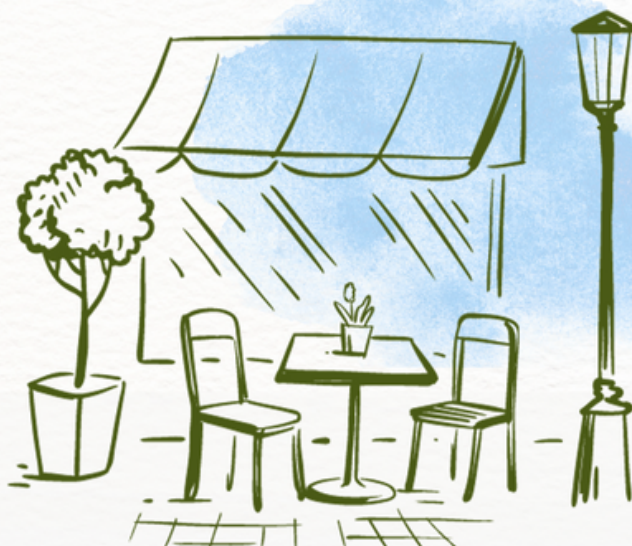
Приклад адаптації до кліматичних змін для Pet friendly закладів у "Nash coffee buffet" (м. Дніпро)

**Але бажано пам'ятати, що краще усунути причини ніж постійно адаптуватись до наслідків**



## ZERO WASTE & CLIMATE FRIENDLY

ДЛЯ ЗЕЛЕНОГО РОЗВИТКУ ГРОМАД  
УКРАЇНИ



## ВИСНОВКИ >>>

### КЕЙС 1.



*Наостанок хочемо сказати, що може безвідходні і кліматично дружні рішення більш повільні у впровадженні, але...вони приносять значно кращі результати для закладу, для довкілля України, для туристів і громади. Тож цінують себе і оточення – впроваджуйте екоініціативи!*

**Зареєструвати заклад для проходження Zero Waste Business Certification можна за посиланням.**



# ПІСЛЯМОВА

Команда проєкту щиро дякує тим, без кого створення даного посібника було б неможливе.

Дякуємо нашим словенським колегам - [Društvo Ekologi brez meja](#) і українському [Zero Waste Alliance Ukraine](#) за менторство і всебічну підтримку.

Дякуємо першому закладу гостинності, який пройшов Zero Waste Business Certification і на базі якого частина нашої команди мала змогу пройти навчання - [Ribno Alpine Resort](#) (Словенія).



## ЩЕ РАЗ ДЯКУЄМО ЗА АКТИВНУ УЧАСТЬ В ПРОЄКТІ І СВІДОМУ ЖИТТЄВУ ПОЗИЦІЮ УКРАЇНСЬКИМ ЗАКЛАДАМ ГОСТИННОСТІ:

- Готель "[Premium club SPA](#)" (Буковель, Івано-Франківська область)
- [CUBBY Hotel](#) (м. Львів)
- Готельний комплекс "[Фортеця](#)" (м. Хмельницький)
- Кав'ярня "[Nash coffee buffet](#)" (м. Дніпро)
- Кав'ярня "[Dzendzik.Coffee](#)" (м. Львів)
- Гостинна садиба "[Подільська родина](#)" (с. Гайове, Вінницька область)
- Навчально-відпочинковий комплекс "[Зефір](#)" (м. Дрогобич, Львівська область)
- Зелена садиба "[Етнохата](#)" (с. Мала Побіянка, Хмельницька область)
- Гастротуристична локація "[Бринзарня](#)" (с. Приморське, Одеська область)
- Кав'ярня "[Швидкава](#)" (м. Суми)
- Кафе "[Cappuccino](#)" (м. Кролевець, Сумська область)
- Екоцентр "[Тепла гора](#)" (с. Черетів, Івано-Франківська область)
- [Bankhotel](#) (м. Львів)
- [Vino Piano vine store and bar](#) (м. Дніпро)
- Кав'ярня "[8/5](#)" (м. Київ)
- Готель [Бессарабія](#) (м. Ізмаїл, Одеська область)
- База відпочинку [Татару](#) (с. Кислиця, Одеська область)
- База відпочинку [Бабель](#) (с. Озерне, Одеська область)
- Паб [Вінницька реберня](#) (м. Вінниця)
- Кав'ярня "[Coffelab Roasters](#)" (м. Запоріжжя)
- Виноробня з дегустаційною залом [Vinaria](#) (м. Ізмаїл, Одеська область)
- Кав'ярня [Набережна](#) (с. Дубовичі, Сумська область)

Дякуємо слухачам курсу - представникам: [кав'ярні Feliz](#) (м. Покровськ, Донецька область), [кав'ярні "Orman.g.cafe"](#) (м. Запоріжжя), [ресторану "Nebos.cafe"](#) (м. Київ), ["Royal glamping kyiv"](#) (с. Кийлів, Київська область), громади з дегустаційним залом [Тифферет](#) (м. Одеса), [кав'ярні "Bottle cup.sumy"](#) (м. Суми), [кнайпи "Бамбетель"](#) (м. Кропивницький), зеленої садиби "[Там де добре](#)" (Волинська область).



Слідкуйте за нашою діяльністю у соцмережах:

ГО [Екологічні новини](#)



ІГ [Mariupol Zero Waste](#)

[Zero Waste Alliance Ukraine](#)

Посібник створено в межах проєкту "[Відновлення і модернізація закладів гостинності на принципах Zero Waste & Climate Friendly для зеленого розвитку громад України](#)".

Проєкт реалізовувався ГО [Екологічні новини](#), ІГ [Mariupol Zero Waste](#), [Društvo Ekologi brez meja](#), за підтримки [Zero Waste Alliance Ukraine](#) та [Europe Climate Foundation](#), термін проєкту квітень-вересень 2023.



# ДОДАТОК 1. УКРАЇНСЬКІ ВИРОБНИКИ ЕКОЛОГІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ

53

СТАНOM НА ВЕРЕСЕНЬ 2023, ЗІБРАНА ЧАСТИНА  
ЕКОВИРОБНИКІВ

1. Еко-декор із джуту
2. Канцтовари з пакування Tetra Pak, компанія Зелений птах
3. Мило натуральне в паперовому пакуванні, ТМ Цвіт папороті
4. Миючі засоби екологічні, виробник De la Mark
5. Пакети з опалого листя, виробник Re Leaf
6. Паперові вироби з макулатури, бренд Паперовий екосвіт
7. Папір офісний з макулатури, виробник Жидавський целюлозно-паперовий комбінат
8. Папір, скотч з пакування Tetra Pak, виробник Зміївська паперова фабрика
9. Постіль, одяг, взуття з коноплі, бренд Українські коноплі
10. Посуд і предмети інтер'єру з переробленого пластику, виробник Precious Plastic
11. Посуд і предмети інтер'єру із скляних пляшок, віконного скла і дзеркала, виробник Reresklo
12. Свічки ароматичні з кавової гущі, виробник Rekava
13. Серветки вощені багаторазові, виробник Uf.bee
14. Текстиль конопляний (ковдри, намотрасники, подушки та одяг, ТМ DevoHome
15. Торбинки і шопери із банерів ТМ 3,14 ban
16. Торбинки і шопери, виробник Morkwa
17. Трубочки для напоїв з очерету і соломи, виробник Yes straws

Але є МІСЦЕ, де багато ПЕРЕВІРЕНИХ екологічних товарів в правильному ПАКОВАННІ можна придбати ОДРАЗУ - магазин ГОЛА ГРЕЧКА. Підтримуйте українське – наближайте перемогу!!!



## ДОДАТОК 2. КУДИ ЗДАТИ ВТОРИННУ СИРОВИНУ НА ПЕРЕРОБКУ

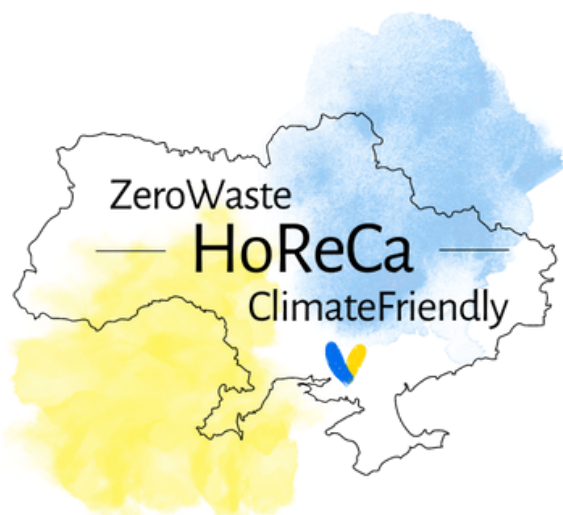
(станом на вересень 2023, все змінюється, тож інформацію потрібно перевіряти, ми не несемо відповідальність за якість надання послуг вказаних організацій, не спокушайтеся на пропозиції спалювання відходів)

1. Національна мапа пунктів прийому вторсировини
2. Пункти збору відходів
3. Органічні відходи
4. Небезпечні відходи
5. Сортування в Україні (контакти пунктів Київ, Львів, Одеса)
6. Silpro Recycling (Запоріжжя, Київ, Львів)
7. станція сортування "Shuttle" (м. Вінниця)
8. станція сортування "REspace" (м. Івано-Франківськ)
9. станція сортування "Україна без сміття" (м. Київ)
10. станція сортування "Greenbox" (м. Львів)
11. сортування "Місто майбутнього" (м. Одеса)
12. станція заготівлі вторсировини "Сортуємо Ужгород"
13. EcoHub (м. Харків)
14. Проект "Розумне довкілля Хмельницький" (м. Хмельницький)



Майбутнє розвитку громад та туризму в Україні залежить від здатності всіх зацікавлених сторін працювати разом, враховуючи рекомендації і знаходячи компроміси. Спільна взаємодія, включення і розуміння інтересів і потреб кожної сторони є важливим для створення стійкого та ефективного туристичного сектора, який принесе користь як бізнесу, так і громаді.

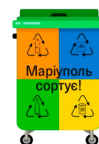
Ми сподіваємося, що ці рекомендації стануть основою для подальшої роботи і сприятимуть зеленому розвитку громад України.



## РЕКОМЕНДАЦІЇ РОЗРОБЛЕНО В РАМКАХ ПРОЄКТУ

"Відновлення і модернізація закладів гостинності на принципах Zero Waste & Climate Friendly для зеленого розвитку громад України".

Проєкт реалізується ГО Екологічні новини (м. Херсон), ІГ Mariupol Zero Waste (м. Маріуполь), Društvo Ekologi brez meja (Словенія), за підтримки Zero Waste Alliance Ukraine та Europe Climate Foundation.



Машкова Ольга  
e-mail: mashkovaolga28@gmail.com.

Пасенко Наталія  
e-mail: n.pasenko@gmail.com

Гаєцька Наталія  
e-mail: zhelnat@gmail.com