

## **Зелёная звезда Michelin: устойчивое развития гастрономии**

*Н.А. Монзуль, А.С. Павлова*

*“Национальный исследовательский университет ИТМО”*

**Аннотация.** Работа посвящена изучению понятий «устойчивое питание» и «устойчивое развитие», тенденций развития систем устойчивого питания и устойчивого развития, а также взаимосвязи системы питания и защиты окружающей среды на примере официальных документов. Кроме того, рассмотрено внедрение принципов устойчивости на примере зелёной звезды Michelin.

**Основная часть.** В современном мире такие обширные сферы деятельности, как продукты питания и экология, ставятся взаимопроникающими и дополняющими друг друга, что является актуальным способом развития общества.

Устойчивое питание — питание с низким воздействием на окружающую среду, которое способствует продовольственной безопасности и здоровому образу жизни. Во многих аспектах понятия «устойчивое питание» и «устойчивое развитие» при рассмотрении сектора пищевой промышленности являются синонимичными и взаимозаменяемыми терминами.

Согласно данным международных организаций и РФ, понятие «рациональности» и «устойчивости» находятся в непосредственной близости и дополняют друг друга, а агропродовольственные системы играют важную роль в достижении и других целей в области устойчивого развития.

Важное место в питании населения занимают места общественного питания. Существует мнение, что в будущем востребованы будут локальные рестораны как исполнители принципов устойчивого питания. Данную позицию поддерживает и всемирно известный гид Michelin, звёзды которого подчеркивают статус и высшее качество кухни ресторанов.

В 2020 году впервые была представлена Зелёная Звезда Michelin. Данная награда служит для выделения ресторанов, которые отличаются особо тщательным следованием принципам устойчивому развитию. Так как критерии присуждения звёзд Michelin являются конфиденциальными, точного списка показателей для получения Зелёной Звезды нет, однако главными чертами места, заслуживающего присуждения награды, являются приверженность к местным производителям, а также развитие проектов по благополучию.

В дальнейшей работе предполагается рассмотреть систему критериев для гастрономических заведений, которые позволят выделить организации, следующие устойчивому развитию. Соответствие таким показателям повысит статус заведения среди посетителей и на уровне отчетности.

### **Выводы.**

Необходимо сохранять и улучшать качество производимой продукции для поддержания здоровья населения, и учитывать воздействие на окружающую среду, так как сферы являются взаимопроникающими. Существует перспективное направление в исследовании, такое как разработка системы показателей, аналогичных критериям Michelin, но общедоступных и применимых для заведений общественного питания.

### Список использованных источников

1. Burlingame B, Dernini S, Nutrition and Consumer Protection Division, editor. Proceedings of the International Scientific Symposium: Biodiversity and Sustainable diets united against hunger 3–5 November 2010. Sustainable diets and biodiversity directions and solutions for policy, research, and action. Rome: FAO; 2012. [Электронный ресурс]. URL: <http://www.fao.org/docrep/016/i3004e/i3004e.pdf> (Дата посещения 19.12.2021)
2. FAO and WHO. Sustainable healthy diets – Guiding principles. Rome. 2019. 44 p.
3. Концепция перехода Российской Федерации к устойчивому развитию. Утверждена Указом Президента Российской Федерации от 01.04.1996 №440. 7 стр. [Электронный ресурс] URL: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&firstDoc=1&lastDoc=1&nd=102040449> (Дата посещения: 13.12.2021)
4. О состоянии санитарно-эпидемиологического благополучия населения в Российской Федерации в 2020 году: Государственный доклад. М.: Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 2021. 256 с.
5. Гончаров В.Д. Инновационная деятельность в пищевой промышленности России. [Электронный ресурс]. - 2015. - URL: <http://www.viapi.ru/files/nik-2015-03-gonc.pdf> (Дата посещения: 15.02.2022)
6. What is a Michelin Green Star and How Do You Earn One? [Электронный ресурс]. – 2021. - URL: <https://guide.michelin.com/gb/en/article/features/what-is-the-michelin-green-star-and-how-do-you-earn-one> (Дата посещения: 16.02.2022)