

ВЛИЯНИЕ ЭКОЛОГИЧЕСКОЙ ПОВЕСТКИ НА РАЗВИТИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В РОССИИ

Филатова Л.П. (Университет ИТМО)

Научный руководитель - доцент, кандидат экономических наук, Николаев

Андрей Сергеевич (Университет ИТМО)

Введение. Растет количество предприятий общественного питания в России. Стандартные концепции становятся менее интересными для посетителей заведений, появляются новые идеи и дизайны. Начинает развиваться тренд на экологизацию ресторанов, появляются зеленые технологии.

Актуальность исследования заключается в выявлении основных факторов, влияющих на загрязнение окружающей среды, и способах применения зеленых технологий на предприятиях общественного питания, а также изучении степени вовлеченности ресторанов в экологическую повестку в региональном разрезе.

Основная часть. Важно выделить основные тренды в сфере общественного питания: цифровизация, фастфуд, вегетарианская и веганская еда, “открытая кухня”, “закрытая кухня”, молекулярная кухня, фудтех, необычные предложения, импортозамещение, экологизация [1][5]. Благодаря стремлению к автоматизации производственного процесса и сохранению окружающей среды зеленые технологии проникли в рестораны. Фастфуд и крупные сети ресторанов стали инициаторами внедрения экологических технологий. В России сеть “Вкусно - и точка” является организатором идеи по переработке отработанного фритюрного масла в биотопливо.

В рамках исследования было определено, каким образом предприятия общественного питания вредят экологии [4]:

1. Увеличение нагрузки на водные ресурсы и их загрязнение. Для приготовления пищи и мытья посуды используются большие объемы воды;
2. Большое количество пластиковых отходов. Многие предприятия общественного питания используют одноразовую посуду, упаковку и пакеты для доставки еды;
3. Выбросы парниковых газов, которые выделяются в процессе приготовления пищи и использования оборудования предприятия;
4. Отходы предприятия. Источником загрязнения окружающей среды могут стать остатки пищи и другие отходы, которые возникают в процессе работы предприятия;
5. Загрязнение водоемов и почвы. Сточные воды общепита могут содержать пищевые отходы и другие загрязняющие вещества, негативно влияющие на окружающую среду.

В год средний ресторан производит около 20 000 килограмм мусора. Из этого количества порядка 90-95% может быть переработано или компостировано при “правильной” сортировке мусора и использовании практик других предприятий по снижению негативной нагрузки на окружающую среду [3].

Соответственно, рассмотрены варианты использования зеленых технологий на предприятиях общественного питания [2]:

1. сокращение потребления воды и энергии, внедрение энергосберегающих технологий;
2. использование многоразовой посуды и упаковки, а также разлагаемых и компостируемых материалов;
3. внедрение системы раздельного сбора мусора и их последующей утилизации;

4. усовершенствование процессов приготовления пищи и используемого оборудования, например, приготовление при помощи индукционных плит;
5. улучшение системы вентиляции;
6. обучение персонала принципам экологичности и соблюдения санитарных норм на рабочем месте.

Развитие экологии в сфере общественного питания концентрируется в крупных городах или регионах с наиболее развитой экономикой. Сфера общественного питания при описании экологического фактора чаще всего упоминается в рамках развития экологического туризма или как рестораны, входящие в комплексы баз отдыха, пропагандирующих экологический отдых. В число регионов, в которых наиболее активно развиваются экологичные практики в ресторанах, входят г. Москва, г. Санкт-Петербург, Московская область, Новосибирская область и Свердловская область.

Выводы. Подводя итоги, можно сказать, что экологический аспект в сфере общественного питания только начинает развиваться в России. Наиболее яркие практики использования зеленых технологий в ресторанах отмечаются в г. Москва и г. Санкт-Петербург в то время, как во многих регионах ситуация обстоит намного хуже.

Следует сделать вывод, что предприятия общественного питания не безразличны к проблемам экологии и возможным вариантам их решения. Несмотря на недостаточную развитость в рамках использования зеленых технологий, тенденция к развитию экологических практик растет.

Список использованных источников:

1. Гагаринская, Г. П. Инновации, тренды и digital-технологии в системе управления предприятиями общественного питания / Г. П. Гагаринская, А. С. Казакова // Наука XXI века: актуальные направления развития. – 2021. – № 1-1. – С. 346-351. – DOI 10.46554/ScienceXXI-2021.02-1.1-pp.346. – [Электронный ресурс]. –URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=45624520> (дата обращения: 22.12.23)
2. Балыхин, М.Г. Развитие "зеленых" технологий в пищевой отрасли Российской Федерации / М. Г. Балыхин, В. А. Матисон, Е. Д. Горячева [и др.] // Пищевая промышленность. – 2018. – № 10. – С. 60-63. [Электронный ресурс]. –URL: <https://elibrary.ru/yllaxr> (дата обращения: 29.12.23)
3. Ракин, Н. А. Как экология "входит" в индустрию общественного питания / Н. А. Ракин, Е. И. Денисевич, А. А. Султанова // Тенденции развития науки и образования. – 2020. – № 60-4. – С. 33-39. – DOI 10.18411/lj-04-2020-72. –[Электронный ресурс]. –URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=42899982> (дата обращения: 24.12.23)
4. Стрельников, П. В. Экологичность работы предприятия питания / П. В. Стрельников // Актуальные проблемы авиации и космонавтики : Сборник материалов V Международной научно-практической конференции, посвященной Дню космонавтики. В 3-х томах, Красноярск, 08–12 апреля 2019 года / Под общей редакцией Ю.Ю. Логинова. Том 2. – Красноярск: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Сибирский государственный университет науки и технологий имени академика М.Ф. Решетнева", 2019. – С. 571-572. [Электронный ресурс]. –URL: <https://elibrary.ru/lpadaj> (дата обращения: 25.12.23)
5. Шеркунов, А. В. Особенности и тенденции развития рынка общественного питания / А. В. Шеркунов // Фундаментальные и прикладные научные исследования: актуальные вопросы, достижения и инновации : сборник статей ЛП Международной научно-практической конференции : в 2 ч., Пенза, 15 января 2022 года. Том Часть 2. – Пенза:

Наука и Просвещение (ИП Гуляев Г.Ю.), 2022. – С. 34-36. [Электронный ресурс]. –URL: <https://elibrary.ru/sxrtsl> (дата обращения: 23.12.23)

Филатова Л.П. (автор)

Николаев А.С. (научный руководитель)