

Начать с себя в Нижнем Новгороде открылся первый ресторан концепции ZERO WASTE



ЕКАТЕРИНА БЛАГИДИНА

Локальные продукты, натуральные составы, философия zero waste («ноль отходов») — все эти тренды европейского ресторанного рынка, наконец, пришли и в Россию. В Нижнем Новгороде первопроходцами этого пути стали основатели нового ресторана Red Wall. Пока в городе это единственное место, где все принципы осознанного и безопасного для планеты питания начали воплощать со всей серьезностью и педантичностью. О том, как обойтись на кухне без пластика, где искать честных поставщиков и реально ли разделать лосося без отходов, мы поговорили с командой, управляющей Red Wall.

Quality: Концепция ресторана — zero waste, «ноль отходов». Почему вы решили пойти по этому пути?

Екатерина Зайдес, управляющая Red Wall: Об осознанном потреблении, необходимости сортировки мусора и защите экологии говорят во всем мире. Для меня это единственный верный путь. Я верю в то, что мы — это то, что мы едим, причем в широком смысле: не только что это за еда, но и откуда она, как приготовлена... На мой взгляд, любому здравомыслящему человеку достаточно посмотреть на несколько цифр, иллюстрирующих последствия нашей жизнедеятельности для планеты, — и понять, что, продолжая в том же духе, мы движемся не туда. Да, в Нижнем Новгороде, к сожалению, пока далеко не все понимают значение этих слов — zero waste. Но нужно начинать с себя, и мы начали.

Ксения Кузнецова, PR-директор: Я несколько лет прожила в Азии, на Бали и Самуи. Рядом с океаном очень хорошо удается прочувствовать эту тему: сколько мусора оставляют туристы на пляжах, сколько сил приходится прикладывать, чтобы ежедневно очищать берег... А стимулом принять предложение о работе в Red Wall и распространить философию дома, в Нижнем, стала история в одном балийском ресторанчике. Я наблюдала, как австралийка устроила владельцам заведения скандал из-за того, что у них были пластиковые трубочки. Перед ней извинялись! Я поняла, что и у нее, и у рестораторов совершенно другой уровень осознанности и что бывает по-другому.

Илья Русских, шеф-повар: Я задумался, когда у меня появились дети. Что я оставлю им? Хлам использованных батареек и всего остального? У меня все началось с этого.

Q: Как эта концепция буквально воплощается в ресторане — в зале, на кухне, в баре?

Екатерина: Мы сортируем мусор и сдаем его на переработку. У нас есть компания-подрядчик, которая доставляет контейнеры для раздельного сбора стекла, пластика и бумаги и отдельно пищевых отходов. В ближайшее время планируем установить стеклодробильную машину и компостер, который будет перерабатывать органические отходы и превращать их в удобрение для почвы. У нас много картона — думаем, как его использовать или перерабатывать.

Отдельная тема — пластик. Мы полностью решили от него отказаться как в упаковке, так и на кухне. Наша команда давно работает в общепите и понимает, что рестораны — это одни из крупнейших генераторов пластика. Поэтому вся посуда для доставки еды и для take-away сделана из кукурузного крахмала либо переработанного картона, а приборы для доставки — из березовых щепок. На кухне все хранится в многоразовых металлических контейнерах. Кроме того, в зале мы полностью отказались от рекламной полиграфии, всевозможных буклетов и наклеек и даже меню у нас без ламинации, из переработанной бумаги, сертифицированной FSC, а бумажные салфетки и полотенца заменены тканевыми.

Илья: На кухне сложнее, чем в зале, — необходимо соблюдать технологии хранения продуктов. Но в 80% случаев можно отказаться от фольги, пищевой пленки, пластиковых пакетов. Сложно, но можно. Кроме того, прежде чем готовить, мы оцениваем любой продукт: а как его использовать целиком, без отходов? Вот, допустим, лосось. Обычно при его приготовлении получается до 56% отходов — по сути, на тарелке гостя оказывается только филе. А у нас ноль отходов: кости, брюшки идут на бульон, и даже кожу мы зачищаем, снимаем, сушим в дегидраторе — и получаются чипсы. Та же тема с овощами и зеленью: например, шкурки томатов высушиваем, измельчаем, и получается ароматная специя. А мясные кости и нереализованное мясо используем при приготовлении еды для приютов животных. Мы согласовали с ними меню, учли все запрещенные продукты, вроде куриных костей. Готовим супы-пюре, замораживаем их и отвозим. А там все разогревают и кормят животных.

Эльвин Аласкяров, бар-менеджер: Бар тоже следует концепции zero waste. По максимуму стараемся перерабатывать все фрукты, зелень, которую используем в горячих напитках, коктейлях и фрешах. Допустим, все листочки шалфея, мяты, розмарина уходят в чай, а все веточки высушиваем в дегидраторе, и они превращаются в крафтовые шпакки. Если делаем фреш из цитрусовых, жмых используем при приготовлении сиропов (они все у нас свои, натуральные) и крусты — для украшения кромки бокала. Измельчаем и флаведо цитрусовых. А недавно один из поставщиков сообщил, что у них появился кокосовый сахар, поэтому готовимся трансформировать наши кордиалы и сиропы в более полезные.

Q: Как вы ищете поставщиков экологичной продукции?

Ксения: Это сложная тема. Мониторим весь мир — от США до Китая. Ведь нужно соблюсти баланс цены и качества. Конечно, мы были готовы к тому, что биоразлагаемые аналоги будут дороже — трубочки из стеблей пшеницы, например, на порядок дороже пластиковых. Но выяснилось, что кроме фактора цены,