



Еще один бизнес с большим количеством прежде всего органических отходов — ресторанный. Одним из первых на путь Zero Waste встал теперь уже легендарный ресторан Silo, который в 2014 году открылся в курортном Брайтоне (Великобритания). Местный шеф-повар Блэр Хэммонд стал активно использовать остатки продуктов для приготовления бульонов, вкусовых и декоративных присыпок для различных блюд, а также активно выпускает все новые рецепты и учит всех желающих, как превратить очистки и ранее выбрасываемые части продуктов не только в съедобные, но и вкусные блюда. Подобной концепции придерживается и шеф-повар московского ресторана северной кухни Björn Никита Подерягин. Помимо того что в этом заведении по максимуму используются местные продукты, бумага и салфетки в ресторане сделаны из сданного им же сырья. Больше всего в России ответственных рестораторов приходится на Санкт-Петербург. Около сорока из них, в числе которых Grup и Meal, объединились, чтобы совместными усилиями организовать вывоз на переработку заранее рассортированного мусора. А популярная ресторанная группа Duoband Дмитрия Блинова и Рената Маликова пошла дальше. На сайте их ресторана Harvest есть даже отдельный раздел Zero Waste, где в презентацию сведены все успехи команды по сокращению отходов. Там можно узнать, что изначально философия Harvest (а также других ресторанов группы — Duo и Duo.Asia) предполагает внимательное и бережное отношение к продуктам, только натуральные материалы в оформлении, максимум дневного света, минимум деталей, а также отказ от ресурсоемких продуктов, минимизацию мусорного следа, ответственное потребление во всем и отказ от использования опасных для экологии продуктов. При этом в качестве направлений для снижения потребления были выбраны отказ от бумаги, от вакуумной готовки при низких температурах, бутилированной воды, одноразовых баллонов для сифонов, излишних хозяйственных товаров (пластика, фольги, пергамента, одноразовых перчаток, мусорных мешков, вафельного полотна и одноразовых трубочек). Такой подход дал и положительный экономический эффект: в мае 2019 года, до перехода на ответственное потребление, расходы на сопутствующие материалы составили около 137 тыс. руб., а в октябре 2019-го (после перехода) — 87 тыс. Среди модных марок есть большое количество тех, кто заявляет о том, что их продукция полностью произведена из переработанных материалов, но при этом не раскрывает информацию о том, как они поступают с обрезками тканей и нитей, а также как расходуют воду и электроэнергию. Одной из самых честных можно признать компанию Ermenegildo Zegna, которая известна не только как один из самых больших мировых производителей высококачественных тканей, но и как мужской модный бренд. В рамках проекта #UseTheExisting, который марка активно внедряет в жизнь уже не первый сезон, все обрезки, а также нераспроданные остатки одежды перерабатываются, а полученные ткани используются для создания новых коллекций. Подобным образом такие ткани можно переработать до пяти-восьми раз. Коллекция осень-зима 2020/21 наполовину шита из таких материалов. В будущем креативный директор Алессандро Сартори хочет выпускать и линию одежды, которая на 100% будет шита из новых экологичных тканей.



— Беа Джонсон
и ее книга
«Дом без отходов»

