

УДК 504.06

Букреев К.Д., студент ДВ-301
Ермаков С.Ю., старший преподаватель
Российский государственный аграрный университет – Московская
сельскохозяйственная академия имени К.А. Тимирязева

Bukreev K.D., student DV-301
Ermakov S.Y., Senior lecturer
Russian State Agrarian University – Timiryazev Moscow Agricultural Academy

**ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ ВНЕДРЕНИЯ СИСТЕМЫ
ЭКОЛОГИЧЕСКОГО МЕНЕДЖМЕНТА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (НА ПРИМЕРЕ РЕСТОРАНОВ
«ВКУСНО – И ТОЧКА»)**

**EVALUATION OF THE EFFECTIVENESS OF THE SYSTEM
ECOLOGICAL IMPLEMENTATION AT PUBLIC CATERING
ENTERPRISES (USING THE EXAMPLE OF «TASTY. AND THAT'S
IT» RESTAURANTS)**

Среднестатистический ресторан образует от 12 до 40 килограммов пищевых отходов в день, что в свою очередь делает вопрос экологической безопасности чрезвычайно актуальным для данной отрасли [1]. В условиях возрастающих требований со стороны государства и общества к социальной ответственности бизнеса внедрение системы экологического менеджмента становится не просто этическим выбором, но и конкурентным преимуществом [2].

Система экологического менеджмента представляет собой часть общей системы менеджмента организации и базируется на цикле Деминга/PDCA (Plan-Do-Check-Act), который обеспечивает непрерывное совершенствование ключевых экологических показателей предприятия [3]. Управление отходами, особенно пищевыми, является критическим аспектом устойчивого развития ресторанов быстрого питания (QSR), реализуемым через призму иерархии Waste Hierarchy. Наиболее приоритетным направлением является предотвращение образования отходов, достигаемое за счет внедрения специализированного ПО для

точного прогнозирования спроса, оптимизации закупок и складской логистики с контролем сроков годности (FIFO/FEFO) [9]. Большое значение также имеет меню-инжиниринг, направленный на кросс-использование ингредиентов и минимизацию сложных блюд с коротким сроком хранения (рис.1).

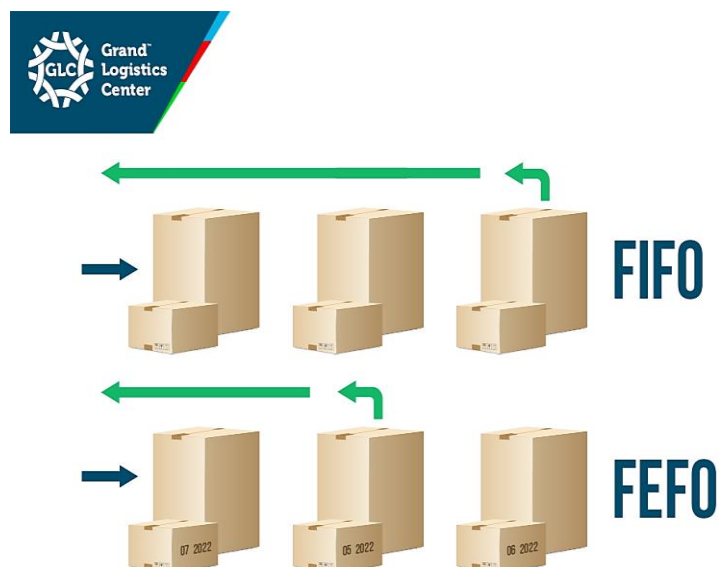


Рисунок 1 – Оптимизация закупок с помощью принципов FIFO и FEFO

Экомаркированные кафе и рестораны должны внедрять систему экологического менеджмента, сортировать и передавать отходы на переработку, контролировать потребление ресурсов, использовать энергоэффективное оборудование [4]. По состоянию на 2025 год компания управляет более чем 950 предприятиями в 65 субъектах России, ежедневно обслуживая свыше двух миллионов гостей [5]. Отработанное фритюрное масло перерабатывается в хозяйственное мыло, смазочные материалы и производство метиловых эфиров жирных кислот (основа для биодизеля) [6,7]. С 2023 года часть отработанного фритюрного масла используется в качестве биокomпоненты для судового топлива (рис.2).

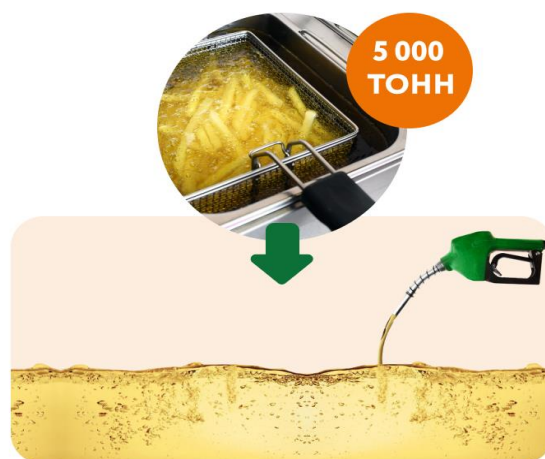


Рисунок 2 – Переработка отработанного фритюрного масла

По предварительным оценкам, при использовании тестовой партии из 450 тонн биотоплива выделится на 1000 кубометров углекислого газа меньше, чем при сжигании обычного низкосернистого топлива. Данное мероприятие снизит углеродные выбросы на 30%.

В пилотном проекте по переработке кофейного жмыха участвует 91 предприятие сети (80 в Москве и 11 в Санкт-Петербурге). За 2023 год было собрано более 200 тонн этого отхода [8]. Кофейный жмых после процесса вермикомпостирования превращается в биогумус, при применении которого значительно улучшается качество почвы.

Система раздельного сбора отходов внедрена на всех предприятиях сети. Компания также утилизирует 3500 тонн картона в год. С 2023 года на упаковке продукции размещаются информация о переработке, благодаря чему удалось проинформировать гостей более двухсот миллионов раз о необходимости раздельного сбора отходов. Все бумажные пакеты для доставки изготавливаются на 100% из вторичного сырья. Пластиковые стаканчики содержат не менее 20% вторичного сырья, используются держатели для горячих напитков из пульпекартона, мешки для мусора, бумажные полотенца. 83% посетителей кафе и ресторанов поддерживают внедрение экологических инициатив. Экологическая политика «Вкусно – и точка» способствует формированию положительного имиджа компании как социально ответственного бизнеса.

Перспективы развития связаны с дальнейшим совершенствованием технологий переработки органических отходов, расширением использования биоразлагаемых упаковочных материалов, повышением энергоэффективности предприятий и получением сертификации по международным стандартам ISO 14001.

Список литературы

1. Акимова Р. А. Анализ целесообразности внедрения концепции экологического маркетинга на предприятиях общественного питания // Молодой ученый. – 2022. – №. 16 (411). – С. 325.
2. Бабинов С. М. Анализ и оценка экономической эффективности инвестиций в развитие системы экологического менеджмента на производственном предприятии: магистерская диссертация: дис. – б. и., 2024.
3. ГОСТ Р ИСО 14001-2016. Системы экологического менеджмента. Требования и руководство по применению. – М.: Стандартинформ, 2016.
4. СТО-56171713-043-2021. Услуги общественного питания. Требования экологической безопасности и методы оценки. – М., 2021.
5. Вкусно — и точка. Информация о компании [Электронный ресурс]. URL: <https://vkusnoitochka.ru/company> (дата обращения: 14.10.2025).

6. Вкусно — и точка. Устойчивое развитие. Наша забота об обществе и экологии [Электронный ресурс]. URL: <https://vkusnoitochka.ru/sustainability> (дата обращения: 16.10.2025).

7. Экологичное топливо для судов: биотопливо из фритюрного масла [Электронный ресурс]. E+Media. URL: <https://e-plus.media/technologies/kak-kartoshka-fri-pomogla-morskim-sudam-stat-ekologichnee/> (дата обращения: 18.10.2025).

8. «Вкусно — и точка» провела первый ESG-день [Электронный ресурс]. НИА-Природа. URL: <https://nia.eco/2024/05/31/84027/> (дата обращения: 17.10.2025).

9. Петрова Е. Принцип FiFo (First-in-First-out) // СТТ: Строительная техника и технологии. – 2015. – №. 1. – С. 42-43.

References

1. Akimova R. A. Analysis of the feasibility of introducing the concept of environmental marketing in public catering enterprises // Young Scientist. – 2022. – №. 16 (411). – P. 325.

2. Babinov S. M. Analysis and evaluation of the economic efficiency of investments in the development of an environmental management system at a manufacturing enterprise: Master's thesis: Dissertation, 2024.

3. GOST R ISO 14001-2016. Environmental management systems. Requirements and application guidelines. Moscow: Standartinform, 2016.

4. STO-56171713-043-2021. Catering services. Environmental safety requirements and assessment methods. Moscow, 2021.

5. Tasty. And That's It. Information about the company [Electronic resource]. URL: <https://vkusnoitochka.ru/company> (date of request: 10/14/2025).

6. Tasty. And That's It. Sustainable development. Our concern for society and ecology [Electronic resource]. URL: <https://vkusnoitochka.ru/sustainability> (date of request: 16.10.2025).

7. Eco-friendly fuel for ships: biofuels from deep-frying oil [Electronic resource]. E+Media. URL: <https://e-plus.media/technologies/kak-kartoshka-fri-pomogla-morskim-sudam-stat-ekologichnee/> (date of access: 10/18/2025).

8. Tasty. And That's It held the first ESG day [Electronic resource]. NIA is Nature. URL: <https://nia.eco/2024/05/31/84027/> (date of request: 10/17/2025).

9. Petrova E. The FiFo principle (First-in-First-out) // СТТ: Construction machinery and technologies. - 2015. – No. 1. – pp. 42-43.