

ODPADY w branży HoReCa – co z nimi zrobić?

// W HOTELACH, RESTAURACJACH CZY KAWIARNIACH POWSTAJĄ WŁAŚCIWIE TAKIE SAME RODZAJE ODPADÓW JAK W NASZYCH GOSPODARSTWACH DOMOWYCH. ALE CZY SPOSÓB POSTĘPOWANIA Z ODPADAMI JEST TAKI SAM? CZY WYSTARCZY WYRZUCIĆ WSZYSTKO DO ODPOWIEDNIEGO KOSZA I PROBLEM ZNIKNIE? PROCES POSTĘPOWANIA Z ODPADAMI NIESTETY NIE JEST AŻ TAK PROSTY, ALE TEŻ NIE TAKI STRASZNY. //

Tekst: Danuta Lubos

Główny Urząd Statystyczny podaje, że w 2017 r. ilość odebranych odpadów biodegradowalnych na jednego mieszkańca wynosiła 23,3 kg, co daje prawie 800 tys. mg odpadów w ciągu roku, a ich ilość, ze względu na lepszą segregację, ciągnie rośnie. I to właśnie odpady bio

są główną grupą odpadów powstających w branży HoReCa, a zarazem sprawiają przedsiębiorcom największy problem z ich zagospodarowaniem.

Pierwszym skojarzeniem z odpadami bio z branży HoReCa są odpady gastronomiczne, których definicję wprowadza

Rozporządzenie Komisji UE nr 142/2011, i oznaczają one wszystkie odpady żywnościowe, w tym zużyty olej kuchenny pochodzący z restauracji, obiektów gastronomicznych i kuchni, łącznie z kuchniami zbiorowymi i domowymi. Sposób zagospodarowania tych odpadów powinien być zgodny z hierarchią postępowania z odpadami, który składa się z pięciu stopni:

1 – zapobieganie powstawaniu odpadów, 2 – przygotowanie do ponownego użycia, 3 – recycling, 4 – inne procesy odzysku, 5 – unieszkodliwianie.

Odpady kuchenne to głównie resztki żywności, opakowania po produktach czy przeterminowane produkty nienadające się do spożycia. Odpady te, zgodnie z ustawą o odpadach z dnia 14 grudnia 2012 r., możemy traktować jako odpady komunalne, ponieważ ze względu na swój charakter lub skład są podobne do odpadów powstających w gospodarstwach domowych.

Szczególną grupą odpadów kuchennych są odpady zwierzęce, które stanowią uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego. Takie odpady, zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009, powinny zostać zaklasyfikowane do kategorii 3., do której należą m.in. niewykorzystane produkty, takie jak mięso, mleko, jogurty, śmietana, jajka czy też krew, skóry, odtłuszczone



kości bądź pióra. Uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego kategorii 3. mogą być wykorzystywane do produkcji paszy, surowej karmy czy paliwa, jak również mogą być przekazane do kompostowania, na składowisko odpadów lub spalania.

PRAKTYKI ZAKAZANE

W gastronomii w zakresie gospodarowania odpadami funkcjonują dwie podstawowe zakazane praktyki. Do pierwszych z nich należy zakaz wprowadzania odpadów do wód, o którym mówi ustawa Prawo wodne z dnia 20 lipca 2017 r. Zakaz dotyczy zarówno odpadów stałych, takich jak resztki posiłków, w tym zup, jak i odpadów płynnych niemieszających się z wodą – olejów. To obostrzenie skutkuje zakazem stosowania młynków koloidalnych, a stanowiska Głównego Inspektora Sanitarnego i Ministerstwa Środowiska są tym zakresie jednoznaczne.

Natomiast drugi zakaz, zgodny z zasadą „jesteś tym, co jesz”, dotyczy karmienia odpadami spożywczymi zwierząt hodowlanych. Jednak nie oznacza to całkowitego zakazu karmienia zwierząt. Rozporządzenie WE nr 1069/2009 umożliwia przekazywanie odpadów gastronomicznych do schroniska, zoo czy hodowli zwierząt.

ZERO WASTE

Coraz większą popularność zyskuje nurt zero waste, w którym chodzi o niewytwarzanie odpadów albo minimalizację ich powstawania. Oprócz tego, że zero waste jest popularnym trendem i przynosi korzyść wizerunkową, może zapewnić szereg korzyści, takich jak niemarnowanie zasobów, czasu czy pieniędzy. Zyskuje i środowisko, i przedsiębiorcy. Głównymi przestąpieniami nurtu zero waste są: refuse – odmawiaj, reuse – użyj ponownie, reduce – redukcja, recycle – przetwórzaj, rot – kompostuj.

- **Refuse.** Po pierwszej staraj się, aby odpad nie został wytworzony. Czy w gastronomii to możliwe? Jak najbardziej. Przykładem jest odmawianie korzystania z opakowań jednorazowych i zastępowanie ich opakowaniami wielokrotnego użytku, skrzynkami czy koszami.
- **Reuse.** Podobnie jak w naszych gospodarstwach domowych bardzo dużo produktów ulega przeterminowaniu albo jest po prostu wyrzucana do kosza. Do takich niepotrzebnych surowców możemy zaliczyć mniej popularne



Pierwszym skojarzeniem z odpadami bio z branży HoReCa są odpady gastronomiczne, których definicję wprowadza Rozporządzenie Komisji UE nr 142/2011, i oznaczają one wszystkie odpady żywnościowe, w tym zużyty olej kuchenny pochodzący z restauracji, obiektów gastronomicznych i kuchni, łącznie z kuchniami zbiorowymi i domowymi.

części warzyw, jak zielone kawałki pora, liście rzodkiewki czy nogi brokuła. A przecież jest tyle możliwości! Możemy ugotować wywar, a liście rzodkiewki spokojnie zastąpią bazylię w pesto. Pionierem w tej dziedzinie jest Jagna Niedzielska, autorka książki *Bez resztek. Kuchnia zero waste, czyli nie wyrzucaj pieniędzy i jedzenia*.

Warto również rozważyć korzystanie z produktów wielokrotnego użytku, z serwetek materiałowych czy szklanych słomek, które nie tylko są lepsze dla środowiska, ale i przyjemniejsze w użyciu. Na rynku pojawiają się coraz to nowe pomysły w zakresie ponownego wykorzystania i do jednych z nich należy pomysł firmy EcoBean, która na terenie Politechniki Śląskiej produkuje z fusów z kawy brykiet.

- **Reduce.** Pierwszym krokiem w stronę redukcji są przemyślane zakupy. Zamówienia można robić mniejsze a częściej, gdzie pomocą na pewno służą lokalne bazarki. W gastronomii warto również pilnować zasady „pierwsze weszło, pierwsze wyszło”. Ważną kwestią jest też odpowiednie dobieranie porcji posiłków. Może wystarczy spojrzeć na talerze gości, czy nie zostaje za dużo resztek?
- **Recycle.** Coraz częściej będąc w lokalu gastronomicznym, widzimy siedziska i stoliki ze skrzynek, kwietniki z palet czy świeczniki z butelek. To tylko kilka przykładów z recyklingu, który w prosty i przystępny sposób umożliwia stworzenie klimatycznej restauracji, będącej w zgodzie z ekologią i własnym portfelem.
- **Rot.** Czy kompostowanie w hotelu lub restauracji jest w ogóle możliwe?

Oczywiście, że tak. W końcu kompostowanie może odbywać się bez powstawania przykrego zapachu. Na rynku pojawia się coraz więcej nowoczesnych rozwiązań w zakresie zarządzania odpadami, do których na pewno należą zamykane kompostowniki. Przy zastosowaniu odpowiedniej technologii można kompostować nie tylko owoce, warzywa, mięsa i wędliny, ale również drobne kości i ości. W procesie powstaje prekompost, który można wykorzystać do użyzniania gleby do własnych upraw.

SEGREGACJA I PRZECHOWYWANIE

Odpady gastronomiczne, które mogą być źródłem przykrego zapachu lub stanowić zagrożenie sanitarno-epidemiologiczne, muszą być odpowiednio przechowywane, co dotyczy samych pojemników, ale i pomieszczenia. Pojemniki powinny być szczelne i zamykane, a pomieszczenie powinno zapewnić odpowiednią wentylację i temperaturę. Należy również pamiętać, że obecnie odpady komunalne dzielimy na pięć frakcji, przypisując każdej oznaczenie kolorystyczne: papier – kolor niebieski, szkło – kolor zielony, metale i tworzywa sztuczne – kolor żółty, bioodpady – kolor brązowy oraz odpady zmieszane – kolor czarny.

Branża HoReCa musi zmierzyć się z szeregiem prawnych obowiązków w zakresie gospodarowania odpadami, ze zwiększającą się świadomością konsumentów czy trendem zero waste. Jednak wszystkie działania służą minimalizacji ilości wytwarzanych odpadów, a korzyści odczuwa nie tylko planeta, ale i przedsiębiorca.