**Ekorewolucja w natarciu – czy polska branża gastronomiczna jest na nią gotowa?**

**Polska branża gastronomiczna staje się coraz bardziej eko. Plastikowe opakowania powoli ustępują miejsca bardziej przyjaznym dla środowiska rozwiązaniom. Rewolucja jest nieunikniona, jednak na powszechne zmiany przyjdzie nam trochę poczekać.**

Unia Europejska wypowiada wojnę plastikowi. Już w 2021 r. z obrotu znikną m.in. plastikowe naczynia, sztućce i słomki jednorazowego użytku. Oznacza to zwrot w działalności nie tylko dla producentów tego typu produktów. Nowe przepisy odczują także właściciele lokali gastronomicznych i zwykli konsumenci, których czeka zmiana sposobu myślenia i przyzwyczajeń. A to dopiero początek europejskiej walki z nadprodukcją tworzyw sztucznych, których odpady mają katastrofalne skutki dla środowiska naturalnego.

Opakowania z recyklingu i mikroelektrownie

Na fali proekologicznych postulatów wiele firm na własną rękę zaczyna ograniczać zużycie plastiku. W lokalach ogólnopolskiej sieci spaghetterii Makarun dania można na przykład zjeść z biodegradowalnej miseczki, która na stałe zagościła w restauracjach i cieszy się sporym powodzeniem.

Istnieją także restauracje, dla których ekologia jest siłą napędową wszelkich działań. Należy do nich sieć Mihiderka, serwująca wegańskie potrawy, m.in. roślinne burgery. Już sam fakt pozbycia się z menu mięsa pozwala zmniejszyć emisję CO2, metanu oraz zużycie wody pitnej, wykorzystywanej do hodowli zwierząt. Do tego dochodzą opakowania, boxy do burgerów oraz kubki do napojów na wynos wykonane m.in. z papieru pochodzącego z recyklingu czy PLA – tzw. bioplastiku, wytwarzanego na bazie roślin. W każdym lokalu spotkamy także szklane butelki, czy papierowe torby na wynos. Mihiderka poszła nawet o krok dalej – ich kuchnia centralna jest zasilana prądem z własnej mikroelektrowni fotowoltaicznej o mocy 42 kWp – co w przeliczeniu rocznym oznacza o 24-26 ton mniejszą emisję CO2.

– Staramy się nie marnować zasobów naszej planety bez potrzeby. Oczywiście, że nie jest obecnie możliwe doprowadzenie do sytuacji, w której nasz wpływ na środowisko będzie zerowy, jednak to co robimy, z pewnością przyczynia się do ograniczenia zanieczyszczeń. Niemniej jednak, to od konsumentów zależy najwięcej. Obecnie bowiem produkty proekologiczne są droższe od zwykłych, a to nasi goście swoimi pieniędzmi potwierdzają trafność naszych propozycji. Dlatego ogromnie ważna jest też ogólna edukacja całego społeczeństwa w tym zakresie – zwraca uwagę Marcin Krysiński, współzałożyciel Mihiderki.

Nie takie eko proste

Biodegradowalne opakowania produkowane są najczęściej z pulpy celulozowej, bambusa, trzciny cukrowej czy tzw. bioplastiku uzyskiwanego ze skrobii kukurydzianej. Ich podstawową zaletą jest fakt, że szybko ulegają całkowitemu rozkładowi, a obecna technologia czyni je równie funkcjonalnymi co plastik.

Te rozwiązania, oprócz restauracji, zaczynają stosować także firmy oferujące catering dietetyczny, dla których dobre opakowanie to gwarancja tego, że klient otrzyma swój posiłek w nienaruszonym stanie. Obecnie ok. 20 firm w Polsce daje możliwość zakupu diety w ekologicznych pudełkach. W zdecydowanej większości przypadków klienci za bycie eko muszą jednak dopłacić – od 5 do nawet 10 zł dziennie, co stanowi od 10 do 20% wartości usługi. A do tego polscy konsumenci nie są do końca przekonani.

– Biodegradowalne opakowania są droższe niż plastik, dlatego w rzeczywistości niewiele osób decyduje się na ich zakup. W naszym codziennym życiu dbanie o środowisko często kończy się tam, gdzie zaczynają domowe finanse – zwraca uwagę Łukasz Sot, współwłaściciel Cateromarket.pl, serwisu do zamawiania diet pudełkowych online. – Warto także pochylić się nad drugą istotną sprawą. Fakt, że jakiś materiał jest biodegradowalny nie musi oznaczać, że jest także przyjazny dla środowiska. Weźmy na przykład trzcinę cukrową czy papier, które WWF zalicza do tzw. surowców wrażliwych. Ich produkcja na masową skalę przyczynia się do wylesiania ogromnych terenów ziemi, a co z tym idzie, postępujących zmian klimatycznych.

Specjaliści z branży zwracają więc uwagę, że jeśli chcemy zainwestować w ekologiczne rozwiązania, warto robić to z głową. W tym kontekście ważnymi wyznacznikami są certyfikaty, które gwarantują, że dany materiał został pozyskany z odpowiedzialnego źródła. W przypadku trzciny cukrowej jest to Bonsucro, a drewna – FSC Forests for All Forever. Dobrym rozwiązaniem są także tworzywa pochodzące z recyklingu – np. papier.

– Jeśli myślimy o przyszłości naszej planety, trzeba brać pod uwagę także skutki, jakie może przynieść masowe przerzucenie się z plastiku na naturalne materiały. Już teraz mówi się o ogromnych wycinkach lasów pod uprawę różnych roślin, w wyniku których niszczone są nie tylko drzewa, ale także wiele gatunków zwierząt. Wszyscy zgadzamy się co do tego, że plastik powinien zniknąć, jednak warto dołożyć wszelkich starań, aby jeden problem nie został zastąpiony kolejnym – podsumowuje Łukasz Sot z Cateromarket.pl.

Jak nie pogubić się w tym gąszczu przekonań i sprzecznych doniesień? Zdaniem Łukasza Sota wszystkim przydałaby się solidna lekcja ekologii, dzięki której moglibyśmy spojrzeć na problem z perspektywy globalnej. Edukacja powinna dotyczyć także konsumentów, bo tylko oni są w stanie sprawić, by prawdziwie bezpieczne, biodegradowalne opakowania nie były jedynie ciekawostką, a stały się naszą codziennością.