

ДА СИ ДОБЪР СЪСЕД:

Ръководство за намаляване и управление на отпадъците



Изготвено в партньорство с Foodservice Packaging Institute,
Keep America Beautiful, Inc. и National Restaurant Association, 2015

Преводът на български език е дело на сдружение „БГ Бъди активен“, осъществен като част от дългосрочната програма „Място България“, и финансиран от Фондация Кока-Кола, с единствена цел безвъзмездното му разпространение сред българската публика и достигане на информацията до по-голям брой хора.

„Място България“ е дългосрочна програма на сдружението за промяна на средата, в която живеем. Чрез нея помагаме на хора и сдружения от малки и големи населени места да изградят чисти, красиви и достъпни публични пространства, които да подобрят социалния живот на местните жители.

Научете повече за това как помагаме на местните общности да бъдат активни, да създават партньорства и да променят средата и качеството на живот в своите райони: <https://thespot.bgbeactive.org/>

Сдружение „БГ Бъди активен“ е партньор на различни международни организации, работещи за насърчаване на физическата активност, устойчивия начин на живот, активизиране на местните общности и промяна на средата (placemaking). Благодарение на активните ни контакти с тях имаме достъп до иновативни ресурси, споделян опит и платформи за обмен на идеи.

Още от ресурсите на „БГ Бъди активен“ може да откриеш: <https://thespot.bgbeactive.org/>



Съдържание:

Относно този набор от инструменти	4
Опаковане в сектора за хранителни услуги и отпадъци: Основното.....	5
<i>ИНСТРУМЕНТ</i> : Наблюдаване и измерване на отпадъците	6
Какво води до замърсяването с отпадъци?.....	7
Работа с гости и служители за управление на отпадъците.....	8
<i>ИНСТРУМЕНТ</i> : Контролен списък на оператора на хранителни услуги.....	11
Разбиране на законите за отпадъци.....	12
Партниране с общността.....	13

Ресторантьорите имат дълга и славна история на добри съседи.

Част от тази история включва правилното управление на отпадъците, включително предотвратяване и намаляване на отпадъците в и около ресторантите и заведенията за хранене.

Отпадъците могат да бъдат огромно предизвикателство, което води до разходи за бизнеса и околната среда. *Foodservice Packaging Institute*, *Keep America Beautiful* и *National Restaurant Association* признават, че опаковането на хранителни стоки е една част от потока от отпадъци и ние с удоволствие си партнираме в настоящото ръководство, за да помогнем на операторите на хранителни услуги да предотвратят и намалят отпадъците. Целта е да се подобри опитът на клиентите, да се помогне на околната среда и да се постигне най-важната цел. Надяваме се, че тези бързи и лесни съвети ще ви дадат възможност да направите разликата.



Относно *Foodservice Packaging Institute*

Създаден през 1933 г., Foodservice Packaging Institute е търговска асоциация за индустрията за опаковане на храни в Северна Америка. Членовете на FPI включват доставчици на суровини и машини, преобразуватели на опаковки, дистрибутори на хранителни услуги, оператори и търговци на дребно. Научете повече на fpi.org.



Относно *Keep America Beautiful*

Keep America Beautiful вдъхновява и обучава хората да предприемат действия за подобряване и разкрояване на обществената им среда. Със своята национална мрежа от филиали и партньори в общността, KAB работи с милиони доброволци, които предприемат действия в своите общности, за да превърнат публичните пространства в красиви места. Чрез програми и публично-частни партньорства, хора се ангажират да помогнат да направят общността си по-чиста, по-зелена и по-красиво място за живот. Научете повече на kab.org.



Относно *National Restaurant Association*

Основана през 1919 г., National Restaurant Association е водещата бизнес асоциация за ресторантьорство, която се състои от 1 милион търговски обекта за ресторанти и хранителни стоки и работна ръка от 14 милиона служители. NRA представлява индустрията във Вашингтон, окръг Колумбия, и е нейн застъпник. За повече информация, посетете Restaurant.org. Научете за устойчивостта на ресторантите с програмата Conserve на NRA: Restaurant.org/Conserve.

Опаковане в сектора за хранителни услуги и отпадъци: Основата

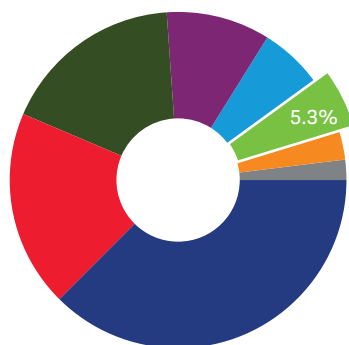
Опаковките от хранителни услуги са част от потока от отпадъци. Той е във всякакви форми и размери — чаши за еднократна употреба, контейнери, опаковки, кутии, торбички, капаци, прибори за хранене, сламки, бъркалки и други — и съдържа различни материали, включително хартия, пластмаса и алуминий.

Опаковките за хранителни услуги позволяват на управителите на ресторанти да обслужват гостите по санитарен, удобен и икономичен начин. Но те не са от полза за околната среда, когато приключват като отпадък. Отпадъците или боклуките от всякакъв вид могат да имат вредно въздействие върху пътищата и водните канали, както и последиствия за икономиката и общественото здраве.

И така, колко допринасят ресторантите за потока от отпадъци? Keep America Beautiful докладва, че опаковките за бързо хранене — най-големият компонент от всички опаковки за хранителни услуги — представляват приблизително 5 процента от всички отпадъци в Съединените щати. Въпреки това, те представляват и приблизително 19 процента от елементите във „видимия“ поток от отпадъци, дефинирани като елементи, чиито размери са по-големи от 4 инча (около 10 см).

Най-често наблюдаваните артикули на хранителни отпадъци включват опаковки за храни, контейнери, кутии за напитки, салфетки и хартиени изделия, като опаковки от сламки, според проучване на Keep America Beautiful от 2009 г., проведено от Action Research. Ocean Conservancy също така посочва някои опаковки от хранителни продукти сред своя топ 10 на артикули, събирани най-често при почистване на плажове.

ОБЩ % ОТПАДЪЦИ (2009)



Източник: Keep America Beautiful, National Visible Litter Survey and Litter Cost Study, 2009



Най-често изхвърляните предмети

	Угарки от цигари
	Остатъци от храни
	Опаковки от храни
	Контейнери за храни
	Контейнери за напитки (кен)
	Салфетки
	Хартия, включително опаковки от сламки

Източник: Keep America Beautiful, Litter Research, 2015

Топ 10 събирани артикула

	Угарки от цигари 2,248,065
	Опаковки от храни (бонбони, чипс и т.н.) 1,376,133
	Бутилки от напитки (пластмасови) 988,965
	Капачки за бутилки (пластмасови) 811,871
	Сламки, бъркалки 519,911
	Други пластмасови торбички 489,968
	Чанти за хранителни стоки (пластмасови) 485,204
	Бутилки от напитки (пластмасови) 396,121
	Кенове от напитки 382,608
	Чаши и чинии (пластмасови) 376,479

Източник: Ocean Conservancy International Coastal Cleanup, 2015

Не можете да управлявате това, което не измервате, така че отделете време, за да разберете какви артикули замърсяват във и около вашето съоръжение. Изтеглете този удобен контролен списък, който ще ви помогне за това.

НАБЛЮДАВАНЕ И ИЗМЕРВАНЕ НА ОТПАДЪЦИТЕ

Използвайте този формуляр за одит, за да разберете по-добре какви видове отпадъци са разпространени във и около вашето съоръжение и къде могат да бъдат открити. Това може да помогне за приспособяване на вашето послание против отпадъците към вашите клиенти.

Инструкции: Поставете отметка в съответната колонка и след това ги пребройте.

Вид отпадък	В магазина ви	ОБЩО	Извън магазина ви	ОБЩО
Чанти				
Капачки от бутилки				
Бутилки				
Опаковки от бонбони / дъвки				
Консерви и кенчета				
Опаковки от подправки				
Чаши / капаци				
Контейнери / опаковки от храни				
Салфетки				
Чинии / подноси / купи				
Опаковки от сламки или прибори за хранене				
Сламки / бъркалки				
Подложки за тапи				
Прибори за хранене (вилници, ножове, лъжици)				
Остатъци от храни				
Рецепти				
Угарки от цигари / пури				
Тютюневи опаковки / пакети				
Дрехи / Обувки / Тениски				
Памперси				
Продукти за лична хигиена				
Носни кърпички				
Други				

Източник: Keep America Beautiful Litter Observation Tool

Какво води до замърсяването с отпадъци?

Въпреки че през последните 40 години нивата на самоотчитане на отпадъците намаляват, отделните отпадъци — и боклуци — продължават да съществуват.

Според доклада от 2009 г. „Поведение на замърсяване в Америка“, изследователите на Keep America Beautiful наблюдават огромно мнозинство от хора, които изхвърлят боклука си правилно в контейнерите. Но почти едно от всяко пето изхвърляне — 17 процента — се оказва неправилно изхвърлен боклук. По-голямата част от това е в резултат на умишлени действия, като например изпускане на отпадъците (54 процента) или мятане/хвърляне на боклуци (20 процента).

Около 85 процента от отпадъците са резултат от нагласите на хората, според проучването. Промяната на индивидуалното поведение е ключът към предотвратяването на отпадъците — и знаците в околната среда могат да доведат до промяна. Хората, които виждат боклуци навсякъде, са по-склонни да замърсяват. Проучването на КАВ показва, че около 15 процента от отпадъците са засегнати от наличието на вече съществуващ боклук.



Местоположението на контейнерите за боклук също има значение. В обществените пространства, в които са хващани хора да замърсяват с боклуци, най-близките контейнери за боклук са били средно на около 29 фута (около 10 м), според проучването. Коефициентът намалява до 12 процента, когато хората са били на около 10 фута (около 3 м) от контейнер за боклук. Това съответства на проучването на Walt Disney Co., което проучва клиенти в развлекателни паркове и търговски площи и установява, че контейнерите за боклук трябва да се поставят на интервали от около 30 стъпки, за да се гарантира правилното изхвърляне.

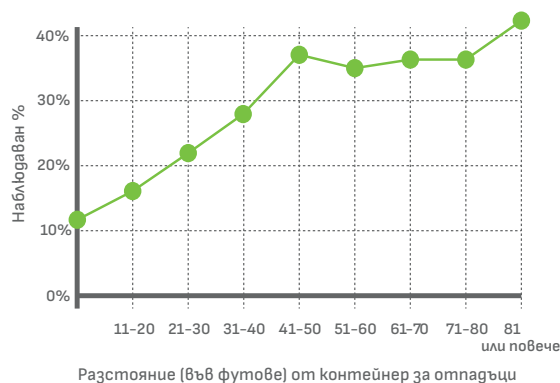
Промяна на околната среда, за да се намалят отпадъците

Използвайте тези четири съвета, за да гарантирате, че клиентите избягват замърсяването с отпадъци:

- 1. Направете правилното изхвърляне удобно и достъпно.** Осигурете достатъчно контейнери за боклук, пепел и рециклиране вътре и извън вашето заведение.
- 2. Осигурете последователно и непрекъснато почистване.** Замърсената среда привлича повече отпадъци, затова поддържайте заведенията си за хранителни услуги чисти и без отпадъци.
- 3. Използвайте озеленяване и поддръжка, за да насърчите чувство за лична отговорност.** Полагането на усилия за „разкрасяване“ на вашето заведение води до по-ниски проценти на отпадъци.
- 4. Възползвайте се максимално от мотивационните съобщения.** Насърчете клиентите да изхвърлят правилно отпадъците чрез пряко ангажиране или съобщения върху опаковките.

Наблюдаван % на замърсяване по разстояние от контейнер за отпадъци

Източник: Keep America Beautiful, National Visible Litter Survey and Litter Cost Study, 2009



КАЗУС

Walt Disney Co. определя чрез наблюдение на своите развлекателни паркове и търговски площи, че контейнерите за боклук трябва да се поставят на всеки 25-30 крачки, за да се гарантира правилното изхвърляне.



РАБОТА С ГОСТИ И СЛУЖИТЕЛИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА ОТПАДЪЦИТЕ

Това, което се случва в рамките на дейностите по хранителни услуги, влияе на отпадъците извън съответното учреждение. Можете да насърчавате клиентите да не изхвърлят отпадъци чрез начина, по който поставяте контейнерите за боклуци, вида на използваните контейнери, чистотата и поддръжката на вашите помещения и директните съобщения до клиентите.

1. Започнете със служителите си.

Начинът, по който вашите служители се държат с и взаимодействат с клиентите, може да ви помогне да зададете правилния тон. Служители, които са обучени в най-добрите практики за предотвратяване на отпадъци и които са помолени да демонстрират тези практики, развиват чувство за собственост и отговорност. Обмислете следните начини за ангажиране на служителите.

- Включете обучение за най-добрите практики за предотвратяване на отпадъци като част от обучението на служителите. Говорете с вашите служители за икономическото и екологичното въздействие на отпадъците. Помогнете им да разберат, че наличието на отпадъци засяга репутацията на марката и дори може да доведе до глоби за бизнеса.
- Включете профилактика за отпадъците в редовните задачи на служителите. Това може да включва поддръжка на помещенията, взаимодействие с клиенти, прехвърляне на боклук в зоните за съхранение и използване на контейнери за боклук и пепел от цигари.
- Пускайте съдействие/принос от служителите. Служителите са в най-добра позиция да идентифицират ежедневните промени, които да спомогнат за поддържането на среда без отпадъци. Като поискате техния принос, вие ще ги изпълните с чувство за собственост.

2. Презгледайте обслужването на клиенти.

Спрете отпадъците, още преди да бъдат генерирани.

- Вижте как разпределяте сламките и подправките. Използвайте единични дозатори за сламки и помислете за елиминиране на хартиените опаковки за сламки, когато е възможно. Ако предоставяте сламки и подправки в торбички или на табли, обучете служителите си да питат



клиентите дали искат такива и колко, вместо да ги предоставят автоматично.

- Питайте клиентите дали желаят касови бележки. Много места елиминират касовите бележки или ги предоставят само при поискване.
- Помислете за начина, по който предоставяте салфетки. Свободното им предоставяне може да окуражи по-голямото им използване и да увеличи възможността за замърсяване. Помислете за дозатори за салфетки, които предоставят само по една салфетка и се уверете, че дозаторът е напълнен

„Търсим нови начини за **ангажиране и обучаване на гостите ни чрез промоционални съобщения** в ресторанта и в съседните общности. Ние подкрепяме спирането на отпадъците чрез съобщения върху опаковките ни, като например „Поставете отпадъците на мястото им!“. По-голяма част от ресторантите ни също така поставят съобщението „Бъди добър съсед — не замърсявай!“ на изходите за поръчките за из път“.

— Тим Хортънс, Управител

правилно. Тези дозатори могат да намалят отпадъците с до 25 процента. Когато поставят салфетки в торбички за из път или в табли, обучените служители си да питат клиентите колко салфетки искат или просто да предоставят по една за всеки клиент.

3. Прегледайте контейнерите си за боклук

Поставянето на достатъчен брой контейнери за боклук, рециклиране и пепел в местата с голям поток от хора е един от най-добрите начини за помагане на служителите и клиентите да елиминират отпадъците.

“Улеснете клиентите да изхвърлят правилния боклук в правилния контейнер. На думи звучи много лесно, като се вземат предвид и езиковите бариери. Но поставянето на правилния контейнер на правилното място е ключът”.

— Управител на
Wolfgang Puck
Worldwide

- **Идентифицирайте правилното местоположение и количество.** Повечето оператори поставят контейнери за боклук и рециклиране вътре в ресторантите или непосредствено пред входа/изхода. Някои ресторанти също така поставят контейнери на открити места за сядане и паркинги. Определете районите и местата с висок поток от хора и местата, където има тенденция да се натрупват отпадъци. Уверете се, че разполагате с достатъчно контейнери, че те са с правилния размер и че са разположени там, където са най-удобни за клиентите.

• **Определете най-добрия вид контейнер за своето заведение.** Повечето оператори на хранителни услуги докладват, че използват контейнери тип „отворен преден/страничен (без капак)“ или „преден/страничен (бутац се капак)“. Ако около контейнера за боклук често се изхвърлят отпадъци, това е знак, че той не е удобен

Къде е боклукът в ресторантите?

Операторите на хранителни услуги посочват къде се намира боклук и с кои артикули най-често се замърсява.

Свалете
[Контролния списък на операторите на хранителни услуги за контрол на отпадъците \(стр. 11\)](#)

ВЪВ ВЪТРЕШНОСТТА на ресторанта:

Зоните за подправки и сядане, както и барплотовете, са местата, които според операторите на хранителни услуги се замърсяват най-много, следвани от зоните около контейнерите за боклук/рециклиране.

- Сламки/опаковки от сламки, салфетки и касови бележки са най-често замърсяваните артикули.

ИЗВЪН ресторанта:

- Паркинзите са най-често срещаните места за изхвърляне на отпадъци според операторите на хранителни услуги. Други проблемни места включват около или близо до контейнери за боклук/рециклиране на открито и по улиците/тротоарите около заведението.
- Угарките от цигари, чашите и капачите от напитки, салфетките и опаковките от храни са най-често изхвърляните отпадъци пред ресторантите.

Източник: FPI / KAB / NRA проучване на операторите на хранителни услуги, 2015

за клиентите, не е достатъчно голям или че не се обслужва правилно.

- **Обслужвайте контейнерите за боклук редовно.** Повечето заведения за хранителни услуги определят график за служителите редовно да изпразват контейнерите, разположени вътре и извън заведението. Ако около контейнерите за боклук се натрупва такъв, прегледайте графика си за обслужване. Обучете служителите си да събират боклука извън контейнерите, докато ги изпразват, и да заменят чувалите за боклука.



“В локациите на White Castle в Ню Джърси и Ню Йорк, **персоналът почиства не само заведението, но и зоните около него, така че заобикалящата ги среда също да е чиста**”.

— Управител на White Castle Management Co.

4. Поддържайте усилията си.

Управлението на отпадъците е непрекъснато усилие. Помислете за следните най-добри практики.

- Включете почистването на отпадъците в графика за поддръжка. Поддържането и изпразването на контейнерите за боклук помага да се създаде среда, която възпира отпадъците. Включете събирането на отпадъци като част от поддръжката на вашите площи, както вътре, така и извън сградата. Помислете за ежедневна проверка на контейнерите за боклук, за да сте сигурни, че те не са препълнени с отпадъци.

- Уверете се, че прехвърлянето в общинските контейнери за боклук става без допълнително замърсяване. Повечето заведения за хранителни услуги използват чували в своите контейнери за боклук и рециклиране, които след това премахват, връзват и прехвърлят в общински контейнери. Някои разпоредби дори изискват торбичките вътре в контейнерите да бъдат вързани или затворени. Уверете се, че торбите са здраво завързани. Обучете служителите да събират всеки боклук, който се разпилее. Уверете се, че мястото за съхранение е достатъчно, за да събира правилно торбичките за боклук.

- Уверете се, че боклукчийските камиони не разпилват боклуци по време на събирането. При контактуването си с боклукчиите, посочете начини за намаляване на отпадъците по време на прехвърлянето от контейнера в камиона. Наблюдавайте процеса за събиране на отпадъци, за да се уверите, че отпадъците се събират веднага.

- Обърнете внимание на границите около заведението. Проучванията показват, че зоните, които са чисти и не са замърсени с отпадъци, е по-вероятно да си останат такива. Ако има постоянно наличие на отпадъци около периферията или входа на вашия имот, опитайте се да идентифицирате източника на отпадъците. След това работете заедно с местния отдел за подобряване, фили-

**ПРЕДОТВРАТЕТЕ
БОКЛУЦИТЕ ОКОЛО
ПРОЗОРЦИТЕ ЗА
ПОРЪЧВАНЕ НА
ХРАНА ЗА ИЗ ПЪТ**

Клиентите на храна за из път често спират на паркинга, за да изядат храната си.

Обмислете да добавите контейнери в тези зони или в зоните за излизане от паркинга, така че шофьорите да могат лесно да изхвърлят боклука.

Wolfgang Puck оптимизира продуктите за из път, за да намали отпадъците и боклуците

Wolfgang Puck Worldwide работи за намирането на най-ефикасния начин за обслужване на продуктите за из път, така че да има по-малко боклук и потенциално по-малко отпадъци. Компанията обучава служителите да питат клиентите дали искат чанти или други често изхвърляни артикули и да дават на клиентите само това, от което се нуждаят.

ал на Кеер America Beautiful, имотни управители, квартална бизнес група или други подобни организации, за да елиминирате източника.

5. Използване на съобщения за клиентите

Много оператори на хранителни услуги поставят съобщения за спиране или против замърсяване с отпадъци върху опаковките си за из път. Някои дори искат от хората директно да се ангажират да не замърсяват. Помислете за следните възможности за отправяне на съобщения към потребителите за предотвратяването на отпадъци.

- Поискайте от служителите да общуват с клиентите. Обучете служителите да използват всяка подходяща възможност да молят клиентите да помагат за намаляване на отпадъците. Например, когато предоставят поръчки за из път, служителите могат да обръщат внимание на клиентите, че намаляването на отпадъците е причина за някои практики около разпределянето на подправки, салфетки или сламки.

- Поставяйте съобщенията си против замърсяване с отпадъци върху опаковките си за из път. Помислете за отпечатване на съобщения върху торбички, салфетки, подложки и други опаковки, чрез които от клиентите се иска да не замърсяват. Например, White Castle поставя „Не замърсявайте!“ върху хартиените си опаковки..

- Използвайте табели в заведенията. Напомняйте на клиентите да използват правилните контейнери. Знаците са най-ефективни на местата с голям поток от хора и местата за сядане, както и в близост до или отпечатани върху контейнерите за боклук.

- Поставяйте съобщения върху контейнерите за боклук. Поставяйте знаци директно върху контейнерите за боклук и рециклиране или на нивото на очите над или близо до тях, за да напомняте на клиентите да изхвърлят правилно отпадъците.

Знаете ли, че?

До 25 % от отпадъците при хранителните услуги не се генерират от заведенията.

Източник:
FPI / KAB / NRA
проучване, 2015



Контролен списък на оператора на хранителни услуги

1. ВЪВ ВЪТРЕШНОСТТА НА ЗАВЕДЕНИЕТО

- ☐ Предлага ли се артикули за самообслужване (сламки, салфетки, прибори, подходящи чаши и т.н.) в удобни зони? Те в подходящите дозатори ли са поставени, с цел да се насърчават гостите да взимат само това, което им е необходимо?
- ☐ На изходите и на други места има ли поставени контейнери за боклук и рециклиране, което помага на клиентите да не замърсяват?
- ☐ Предоставяте ли писмен график на служителите, за да гарантират честата и правилна поддръжка на:
 - ☐ контейнерите за боклук
 - ☐ щандове за самообслужване
 - ☐ общи места за сядане
 - ☐ тоалетни
 - ☐ подове
- ☐ Има ли подходящи/достатъчни табели или други съобщения, които да насърчават клиентите да почистват масите и да изхвърлят правилно останалите им артикули?
- ☐ Удобно ли са разположени пепелниците и съдовете за цигари, ако е разрешено пушенето в помещенията?

2. ВЪНШНИ ЗОНИ: ПАРКИНГИ И ЗОНИ ЗА ПОРЪЧКА НА ХРАНА ЗА ИЗ ПЪТ

Контейнери за боклук:

- ☐ Има ли достатъчно контейнери за боклук и рециклиране, като се има предвид размерът на помещенията ви, потокът от хора и обема на бизнеса?
- ☐ Контейнерите, които използвате, най-ефективни ли са по отношение на стил, вид и обем?
- ☐ Поставят ли се контейнери там, където има склонност да се акумулира отпадък? В края на работния ден направете проверка, за да можете да прецените.
- ☐ Трябва ли да добавите контейнер за пепел/угарки?
- ☐ Контейнерите със затворени капази ли са, за да се предотврати излизането/разпиляването на боклук?

Поддръжка:

- ☐ Графикът за поддръжка основава ли се на използването или обема? Наблюдавайте, за да определите колко често трябва да се събират контейнерите, за да предотвратите преливането на боклуци.
- ☐ Има ли писмен график за поддръжка? Контейнерите могат да се препълнят през най-натовареното време, когато членовете на екипа имат работа на друго място.

3. ВЪНШНИ ЗОНИ: ЗОНИ ЗА ОБСЛУЖВАНЕ/СЪБИРАНЕ НА ОТПАДЪЦИ

Контейнерна система за насипни отпадъци:

- ☐ Има ли обществените контейнер достатъчно капацитет, за да побере всички генерирани отпадъци между отделните събирания?
- ☐ Затварят ли се капаците плътно?
- ☐ Бързо ли се почиства разпиляният/натрупаният боклук?
- ☐ Събирането на отпадъците достатъчно добре ли е разпределено, за да отговаря на обема им?
- ☐ Когато се използват частни боклукчийски камиони, в договора ви посочено ли е използването на камиони за събиране?

Доставки:

- ☐ Изисква ли се доставките да се подреждат спретнато в зоната за товарене, за да се предотврати появата на отпадъци в товарния док или при задната врата?
- ☐ Изисква ли се от шофьорите на камионите за събиране на отпадъци да използват контейнерите за боклук/рециклиране?
- ☐ Служителите ви съгват ли картоните/кутиите от доставки и рециклират ли ги веднага?

4. ПОДДРЪЖКА НА ОКОЛНАТА СРЕДА

- ☐ Когато в имота има натрупан/разпръснат боклук, той премахва ли се веднага?
- ☐ Има ли често, редовно и планирано почистване на целия имот?
- ☐ Поддържат ли се често засадените площи?
- ☐ Използвате ли съобщения, за да насърчите клиентите да почистват табелите си и да изхвърлят правилно боклука и рециклируемите материали?
- ☐ Почистват ли се външните маси след всеки клиент?
- ☐ Почистена ли е паркинг зоната от всякакви бурени?
- ☐ Има ли поставено осветление из цялата външна зона, за да се предотврати изхвърляне на боклук в затъмнени места?

5. ТРОТОАРИ И УЛИЦИ

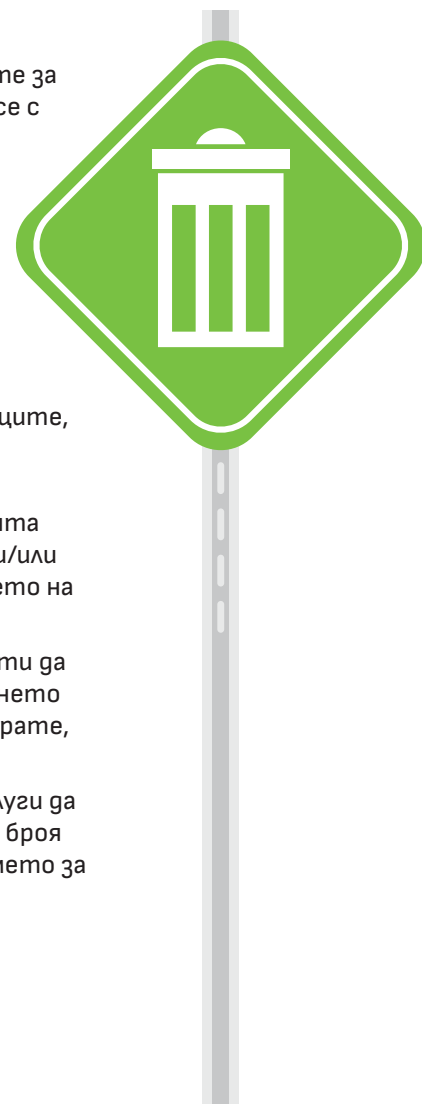
- ☐ Има ли писмен график за често почистване на тротоари и улици/канализации?
- ☐ Боклуците изхвърлят ли се в контейнери или се замитат/бутат към канализацията?
- ☐ Има ли поставени допълнителни контейнери за боклук на тротоара извън линията на имота ви?
- ☐ Увеличавате ли поддръжката, когато в района има строителство или разрушаване на сгради?
- ☐ Насърчават ли се изпълнителите да поддържат високо ниво на чистота в своите строителни и разрушителни площадки?

Разбиране на законите за отпадъци

Повечето юрисдикции имат кодекси, за да се помогне на бизнесите да намалят отпадъците. Определянето и разбирането на общностните кодекси за боклук и твърди отпадъци и партньорството с местните служители може да ви помогне да разработите ефективна програма за контрол на отпадъците.

Наредбите, свързани с боклук и твърди отпадъци, обикновено се съдържат в кодексите за пожари, жилища, сгради, здравеопазване и обществена безопасност. Консултирайте се с местни служители или уебсайтове за юрисдикцията относно получаване на информация за приложимите разпоредби.

- **Контейнери за боклук/насипни отпадъци** Някои общини определят оптимален размер за кофите за боклук (например 6 до 8 кубични ярда /от 1 до 2 тона/) и забраняват други размери. Кофите и контейнерите трябва да са достатъчно големи, за да побират напълно всички твърди отпадъци.
- **Графици за събиране.** Какви са графиките за събиране на боклук и рециклиране? Има ли някакви заповеди, свързани със събирането на хранителни отпадъци? При контактуването си с боклукчиите, предвидете процедури за почивните дни и празниците, когато боклукът се натрупва по-бързо.
- **Камиони и техники за събиране.** Някои кодекси изискват заведенията да поставят своите контейнери в затворено пространство. Внимателно прегледайте изискванията за затворени пространства, включително поддръжката от превозвача на отпадъци и/или оператора на хранителни услуги. Разучете всички процедури, регулиращи прехвърлянето на отпадъци от контейнери в камиони за събиране.
- **Поддръжка на тротоари.** Повечето общности изискват от собствениците на имоти да поддържат тротоарите пред заведенията си чисти. Повечето забраняват изхвърлянето на отпадъци в улиците или канализацията. Работете със служителите, за да гарантирате, че отпадъците не навлизат във водните канали през тези зони.
- **Поддръжка на паркинги.** Много общности изискват операторите на хранителни услуги да инсталират определен брой контейнери за боклук на паркинзите, често въз основа на броя паркоместа. Ако осигурите достатъчно контейнери за изхвърляне, ще намалите времето за почистване на отпадъците и паркинга.



НОВИ ЗАКОНИ, НАСОЧЕНИ КЪМ ОТПАДЪЦИТЕ ОТ РЕСТОРАНТИТЕ

Правителствените служители предприемат действия за намаляване на отпадъците. Вземете за пример Филадельфия: През 2015 г. общинският му съвет одобри план, изискващ ъгловите магазини и ресторанти да поставят кошчета за боклук и рециклиране в рамките на 10 фута (около 3 м) от входовете си с цел намаляване на отпадъците. Законопроектът е съставен след убедеността на Walt Disney Co., че ако кошчетата са на разстояние от повече от 25-30 стъпки, хората ще изхвърлят отпадъците неправилно. Нарушителите ще бъдат наказвани с глоби от по 100 долара. (Източник: cbslocal.com)

Партниране с общността

Операторите на хранителни услуги могат да изградят силата на своите марки, като се ангажират със своите общности, за да помогнат за предотвратяване и елиминирание на отпадъците. В допълнение към запазването на собствената си среда без отпадъци, помислете и за тези възможности:

- Участие в ежегодното почистване на кварталите. Партниране с филиал на Keer America Beautiful по време на "Голямото почистване на Америка", провеждано всяка пролет или на "Ден на рециклиране в Америка" (на 15 ноември), или участие в общностна или училищна инициатива за създаване на осведоменост за предотвратяване/елиминирание на отпадъците.
- Участие в целогодишни програми за почистване. Постоянната ангажираност помага да се разшири участието на вашия бизнес. Помислете за инициативите „Осигуряване на училище“, „Осигуряване на магистрала“ или други програми за „Осигуряване на място“, спонсорирани от филиали на Keer America Beautiful или държавни и местни групи.
- Ангажиране на други бизнеси да участват в дейности по предотвратяване на отпадъците. Набиране на местни фирми, които да се присъединят към събитията за предотвратяване на отпадъците или почистване.
- Изпратете вашата програма за най-добри практики в местни, държавни и национални програми за награди. Всеки септември Keer America Beautiful набира номинации за своята национална програма за награди.



Тим Хортънс участва в кампании за почистване и повишаване на осведомеността, за да помогне на общностите да се справят с отпадъците.

Веригата ресторанти на Тим Хортънс, базирани в Онтарио, поема ръководна роля в усилията за почистване на общността. Всяка година веригата подкрепя повече от 300 събития за почистване на общности в Канада. Близо 2000 от неговите ресторанти участват ежегодно в програма за осведомяване против замърсяването с отпадъци.

*“Една от най-важните причини, поради които White Castle агресивно превенцията на отпадъци, е, че нашите ресторанти вече 30, 40 или 50 години се разполагат на съответните си локации. **Ние сме част от общността.** Наемаме хора от кварталите, които ги е грижа къде живеят и които искат общностите им да са чисти”.*

— Управител на White Castle Management Co.