

Генеральному директору ООО «Яндекс.Еда»  
Генеральному директору ООО «Деливери Клуб»  
Генеральному директору ООО «Додо Франчайзинг»  
Генеральному директору ООО «Пицца Ресторантс»  
Генеральному директору ООО «Локалжитчен»  
Индивидуальному предпринимателю Бурганову М.Ш.  
Генеральному директору ООО «Чиббис»  
Генеральному директору ООО «Управляющая компания «СушиВесла»  
Директору ООО «Джим Мил»  
Генеральному директору ООО «Премиум Китчен»  
Генеральному директору ООО «Фабрика-кухня»  
Руководителю Performance Group  
Генеральному директору ООО «ГФ Трейд»  
Генеральному директору ООО «Шеф Маркет»  
Генеральному директору ООО «ОЛИМП»

Уважаемые руководители сервисов по доставке готовых блюд и рационов,

В России ежегодно образуется около 65 млн тонн коммунальных отходов, [половина](#) их объёма — пластик, и в частности, одноразовая упаковка. Почти всю эту упаковку отправляют на свалки и полигоны: её сложно извлечь из потока отходов и переработать. В России перерабатывают [всего](#) 12% отходов потребления, сделанных из пластика. Одноразовый пластик [загрязняет](#) окружающую среду, угрожает безопасности животных и распадается на микропластик, который может попасть в организм человека с водой или пищей.

Рынок доставки растёт, а вместе с ним и использование одноразовых товаров, в том числе пластиковых. Однако всё больше компаний в мире разрабатывают ESG-стратегии (экологическая, социальная и корпоративная ответственность организации), рассчитывают своё воздействие на окружающую среду и стараются его минимизировать. Ответственный бизнес начинает учитывать весь жизненный цикл используемых материалов и перестраивает производственные модели.

Переход на экологически дружелюбные технологии может потребовать кардинальных изменений в уже существующих и налаженных процессах, и это отталкивает многие компании. Однако в мировой практике уже есть много примеров, которые безопасны, удобны и позволяют снизить количество отходов при доставке готовых блюд. Мы как клиенты озабочены всё возрастающим количеством упаковки и призываем вас внедрить следующие проверенные практики и тактики:

#### **I. Минимизируйте количество одноразовых предметов в заказе.**

- не включайте в заказ по умолчанию одноразовые столовые приборы, мешалки для напитков, трубочки, салфетки, зубочистки, набор специй и сахара. Добавьте опцию их включения только по необходимости и настройте контроль так, чтобы такие предметы случайно не оказались в заказе. Как правило, еду заказывают домой или в офис, где есть многоразовая посуда, доступ к раковине и запас сахара и специй, поэтому

перечисленные одноразовые предметы излишни, и часто их выбрасывают. Кухня на районе уже [доставляет](#) клиентам 30 % заказов без приборов. Чтобы уменьшить пластиковое загрязнение, Uber Eats тоже [перестал](#) по умолчанию класть приборы.

- откажитесь от доставки соусов в саше-упаковке, её почти [не принимают](#) на переработку в России.
- добавьте опцию отказа от бумажного чека. Если клиенты согласны, отправляйте им электронный чек на почту или в приложение. Чеки — это мусор, их [сложно](#) сдать на переработку. Если они окажутся в контейнерах для раздельного сбора, при переработке партия макулатуры может быть [испорчена](#).
- откажитесь от лишней упаковки: наклеек, дополнительных пакетов для блюд или приборов. На их производство и упаковку тратят воду, энергию и другие природные ресурсы. При этом эти элементы никак не влияют на качество доставки.
- откажитесь от одноразовых пакетов, в которых передаёте клиенту заказ, и внедрите [многоцветные](#) решения. Например, заказ можно передавать в контейнерах, из которых клиент сможет быстро переложить содержимое, или в многоцветных [сумках](#), которые можно вернуть со следующей доставкой, а затем обработать дезинфицирующими средствами.

## II. Запустите проекты по доставке блюд в многоцветной таре.

Использование [многоцветной](#) упаковки из разных материалов до 85% более климатически дружелюбно по сравнению с любыми одноразовыми аналогами. Если соблюдать правила обработки, то многоцветная посуда безопасна даже в период пандемии. Об этом сказано в [рекомендациях](#) Роспотребнадзора для руководителей субъектов России. Для защиты от вируса достаточно мыть посуду горячей водой (температурой не ниже 65 градусов) и дополнительно ее дезинфицировать.

В России уже есть [проекты](#) по доставке продуктов в многооборотной таре, которые работают и во время пандемии. Примеры ориентированы на доставку продуктов, однако такая практика может быть распространена и на готовые блюда.

Проектов по доставке готовой еды в многоцветной таре в России пока что нет, но в мире их становится всё больше. Например, стартап [DabbaDrop](#) доставляет по Лондону готовые блюда в многоцветных контейнерах из нержавеющей стали. При первом заказе клиенту нужно внести депозит за контейнер. Привозя новую партию блюд, курьер забирает контейнеры от предыдущего заказа. В Нью-Йорке клиент также может отдать курьеру многоцветные контейнеры от [DeliverZero](#) при следующем заказе, самостоятельно отнести в любой ресторан, зарегистрированный на платформе, или оставить себе за плату. В Париже [Deliveroo](#) и [barePack](#) запустили доставку готовой еды в многоцветных контейнерах, к [проекту](#) уже присоединилось 60 ресторанов. Примеры есть в [Сингапуре](#) и других странах.

Тренд отказа от одноразовой упаковки уже переходит и в юридическую плоскость. Так, в Германии рестораны, бистро и кафе, предлагающие напитки и еду навынос, к 2023 году должны начать продавать свою продукцию и в многоцветной упаковке. Это обязательство также [распространяется](#) на услуги по доставке продуктов питания. Такое может случиться и в России, поэтому бизнесу лучше заранее внедрять передовые практики.

### III. Избегайте ложных решений.

В попытке решить проблему с отходами в России всё чаще [говорят](#) о переходе от одноразовой пластиковой упаковки к биоразлагаемым решениям: бумаге и биополимерам. Бизнес уже активно [использует](#) такие товары и упаковку. Однако это ложное решение, которое не стоит рекламировать как экологичное по следующим причинам:

- в России нет единой системы маркировок биоразлагаемых пластиков, поэтому неизвестно, какой именно тип использовал производитель. Утилизировать такие предметы нельзя вместе с обычными полимерными изделиями, иначе может быть испорчена вся партия вторсырья.
- даже если такое изделие произведено полностью из растительного сырья (а не только клеевая основа, как это часто бывает), его нужно компостировать, но в стране пока что нет централизованной системы промышленного или городского компостирования. Это значит, что большинство одноразовой упаковки от доставки готовой еды окажется на полигонах или свалках, где нет необходимых условий для их разложения. Это приведёт к выбросам парниковых газов от захоронения и усугубит изменение климата.

### IV. Занимайтесь экологическим просвещением покупателей.

- ведите постоянную коммуникацию на сайте и в приложении. У бизнеса есть возможность на своих площадках просвещать покупателей и рассказывать о бережном потреблении, сокращении образования отходов, проблеме пластикового загрязнения. Рассказывайте и о всех своих достижениях в природоохранной сфере.
- поощряйте начинания ваших клиентов по сокращению образования отходов и отказа от одноразовой упаковке. Мотивируйте их использовать многоразовые опции, например, через системы лояльности или скидки.
- до внедрения многоразовых альтернатив в качестве переходной меры запустите программы по сбору и переработке вашей упаковки и просите клиентов сдавать тару при следующей доставке. Это менее приоритетный шаг, чем отказ от избыточной упаковки, одноразовых предметов и использование многоразовой тары, но повышать показатели переработки тоже важно. Такую практику уже [внедрили](#), например, Grow Food.

### V. Просвещайте поставщиков, бизнес-партнёров и сотрудников:

- убедитесь, что ваши сотрудники внимательно относятся к выбору клиентов, которые попросили не класть в заказ одноразовые столовые приборы и салфетки. Нередко случается, что их ошибочно кладут в пакет, даже если покупатель выбрал опцию без приборов.
- если невозможно полностью заменить одноразовую упаковку на многоразовую, договоритесь с партнёрами об использовании упаковки только из перерабатываемых материалов, желательно — полностью или частично произведённых из вторсырья. Можно ориентироваться на уже существующие рекомендации: для [поставщиков](#), а также [ретеяла и доставки](#). Не используйте [сложноизвлекаемые и неперерабатываемые](#) контейнеры, например, из полистирола, в том числе вспененного, ПЭТ-коррекса, ПВХ и пластика с маркировкой "Другое".
- для агрегаторов: введите требования и/или системы поощрения для ресторанов, подключённых к платформе, которые начнут уменьшать количество упаковки.

- увеличьте прозрачность ваших процессов: в описании к блюду указывайте (и требуйте этого от продавцов на платформе), из чего состоит упаковка, которая придет с заказом, и сколько её.

**VI. Создайте прозрачный для общественности план действий и следуйте ему.**

Разработайте дорожную карту по оценке влияния вашего бизнеса на окружающую среду. Определите, как именно вы готовы его минимизировать. Для этого регулярно (ежегодно) проводите оценку количества отходов от доставки и поставьте цели по их сокращению в краткосрочной, среднесрочной и долгосрочной перспективах. Публично разместите результаты такого анализа, чтобы клиенты и все заинтересованные стороны видели реальную картину, а также регулярно обновляйте статистику. Постарайтесь реализовать цели в каждом регионе, где вы работаете.

Я призываю вас приложить усилия к тому, чтобы ваша компания, как одна из ведущих на российском рынке доставки готовых блюд и рационов, стала лидером и в социальной ответственности перед покупателями, российской природой и будущим нашей страны.

Прошу вас проинформировать меня о ваших планах по сокращению использования одноразовых предметов при доставке готовых блюд.

С уважением, [ваши имя и фамилия]