Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Firma cateringowa

01 Planuj skutecznie

Korzyści: Ściśle współpracując z organizatorem wydarzenia lepiej oszacujesz zaopatrzenie, produkcję i obsługę. Dzięki temu możesz kontrolować koszty, dostosować menu do preferencji gości oraz ograniczyć marnotrawienie żywności do minimum.

Wskazówki dotyczące efektywnego planowania:

☐ Planuj strategicznie i odpowiednio zorganizuj zaopatrzenie, produkcję i serwis.

☐ Aby uporządkować planowanie i uszczegółowić potrzeby produkcyjne, skorzystaj z narzędzi cyfrowych lub specjalnie przygotowanego arkusza Excel. Jeśli zauważysz błędy w założeniach zaktualizuj dane po wydarzeniu.

☐ Zbierz wszystkie dostępne informacje, które mogą mieć wpływ na Twoje działania i menu:

- lokalizację wydarzenia i warunki, w jakich będzie przebiegać serwis,
- liczbę osób (nawet szacunkową),
- preferencje dotyczące wielkości dań (przekąska vs. posiłek),
- dostępne miejsca siedzące lub ewentualnie miejsca przeznaczone do konsumpcji,
- czas przeznaczony na konsumpcję dań (np. na konferencjach),
- potencjalni konkurenci (np. inne food trucki na festiwalach) i ich menu.

☐ Ustal odpowiednią liczbę produktów potrzebnych na dany dzień, w przeliczeniu na osobę, uwzględniając posiadane dane historyczne.

☐ Aby zmniejszyć ilość marnowanej żywności, zaplanuj zadania tak, żeby odpowiadały poziomowi doświadczenia i umiejętności personelu. Wyznacz szefa/szefową kuchni jako osobę odpowiedzialną za wielkość produkcji.

☐ Odpowiednio zaplanuj swoje mise en place. Regularnie sprawdzaj stan sprzętu i narzędzi.

☐ Zaplanuj wystarczająco długą ilość czasu na konsumpcję, a w razie potrzeby porozmawiaj o tym z klientem/organizatorem. Weź pod uwagę rodzaj wydarzenia i dostępną infrastrukturę.

☐ Dopilnuj odpowiedniego układu i wyposażenia bufetów (np. rozmiaru sztućców), aby zaspokoić potrzeby wszystkich uczestników. W razie potrzeby przygotuj kilka ścieżek serwowania bufetu, aby zmniejszyć długie kolejki (np. jedna ścieżka na 40-50 gości). Po pierwszej rundzie zmniejsz liczbę ścieżek bufetowych, aby nie musieć uzupełniać zbyt wielu tac.

☐ Poproś personel, aby zwracał uwagę na estetykę bufetu i w razie potrzeby go modyfikował.

☐ Dobrym sposobem na ograniczenie marnowania żywności jest ponowne wykorzystanie lub redystrybucja nadwyżek. Sporządź listę lokalnych producentów żywności, którym możesz zaproponować sprzedaż lub wymianę produktów/składników ubocznych twojego lokalu.

☐ Spisz dane kontaktowe do przedstawicieli lokalnych organizacji społecznych, pozarządowych lub wyznaniowych, z którymi możesz się umówić na odbiór ewentualnych nadwyżek żywności po wydarzeniu. Preferowaną organizację powiadom z wyprzedzeniem, aby jej reprezentant mógł szybko odebrać przekazywane porcje.

DANSK KULTUR-INSTITUT DANISH CULTURAL INSTITUTE
eit Food
Co-funded by the European Union
Nordic Council of Ministers
Nordic Council of Ministers' Office in Latvia
EMBASSY OF DENMARK
Norwegian Embassy Riga
sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Firma cateringowa

02 Mierz i analizuj ilość marnowanej żywności

Korzyści: Skrupulatne obliczanie i śledzenie produktów w kuchni pozwoli Ci określić, gdzie powstają straty oraz jak i co możesz jeszcze zoptymalizować. Wdrożenie jasnej strategii zapobiega wyrzucaniu nadwyżek żywności lub produktów ubocznych produkcji w fazie przygotowania oraz podczas obsługi wydarzenia. W ten sposób unikniesz wyrzucania cennych zasobów i potencjalnych składników.

Wskazówki dotyczące analizowania odpadów:

☐ Monitoruj proces przygotowania i obsługi – od kuchni po dostawę. Tylko w ten sposób ustalisz, gdzie powstaje najwięcej odpadów. Ustaw osobne pojemniki na odpady magazynowe (np. przeterminowaną żywność) oraz odpady z procesu produkcji. Na czas wydarzenia zorganizuj mobilne pojemniki na odpady z talerzy. W ten sposób sklasyfikujesz je według rodzaju i ustalisz ich źródło.

☐ Rejestruj i analizuj regularnie odpady kuchenne i odpadki z talerzy przy użyciu cyfrowego narzędzia lub po prostu wagi i arkusza Excel. Po dwóch tygodniach będziesz w stanie określić pierwsze obszary do poprawy. Później, jeśli chcesz dokładniej przeanalizować, gdzie dochodzi do marnotrawstwa, podziel odpady kuchenne na te pochodzące z procesu przygotowania i na te pochodzące z bufetów (na skutek przeszacowania).

☐ Razem z zespołem przeanalizuj zarejestrowane odpady i zastanów się, jak możesz ich uniknąć w przyszłości. Opracuj plan ograniczania marnotrawienia żywności i ustal realistyczne cele, odpowiednie dla każdego członka zespołu. Sprawdzaj postępy i informuj o nich załogę, aby podtrzymać ich motywację.

☐ Mierz wielkość porcji i rozmiar bufetów oraz regularnie dostosowuj ich wielkość w oparciu o zebrane i przeanalizowane dane o odpadach.

DANSK KULTUR-INSTITUT DANISH CULTURAL INSTITUTE
eit Food
Co-funded by the European Union
Nordic Council of Ministers
Nordic Council of Ministers' Office in Latvia
EMBASSY OF DENMARK
Norwegian Embassy Riga
sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Firma cateringowa

03 Zaprojektuj elastyczne menu

Korzyści: Menu zaprojektowane z optymalną liczbą składników i z myślą o wielokrotnym wykorzystaniu każdego z nich oznacza, że przechowujesz i marnujesz mniej żywności. Elastyczne podejście do projektowania oferty posiłków może pomóc uwzględnić nadwyżki składników, co zapobiegnie nie tylko marnowaniu jedzenia, ale także stratom finansowym.

Wskazówki dotyczące projektowania elastycznego menu:

☐ Zaprojektuj menu wydarzenia bazując nie tylko na liczbie uczestników, ale także na informacjach o preferencjach żywieniowych (np. weganie, alergicy) oraz produktach, które są przeznaczone do spożycia w pierwszej kolejności).

☐ Przejrzyj magazyn i jako punkt wyjścia do menu wykorzystaj te składniki, które już masz.

☐ Stwórz w miarę krótkie i elastyczne menu, którego szczegóły można uzgodnić na krótko przed wydarzeniem. Wtedy będziesz w stanie uwzględnić składniki z upływającą datą przydatności do spożycia oraz nadwyżki żywności.

☐ Jeśli obsługujesz wydarzenia, które są zaplanowane jedno po drugim, zaoferuj klientom to samo lub podobne menu (jeśli będzie to możliwe).

☐ Wybierz składniki, które możesz wykorzystać w kilku potrawach „od nosa do ogona” (w tym liście i łodygi). Na przykład zbieraj kawałki wysokiej jakości mięsa i obierki na bulion. Wyrzucenie ich do kompostownika powinno być ostatecznością.

☐ Wymyśl, czym zastąpić rzadko używane składniki lub znajdź dla nich nowe zastosowanie.

☐ Podając świeże składniki, traktuj priorytetowo produkty lokalne, sezonowe. W ten sposób skrócisz ich drogę od pola do stołu i zapewnisz gościom doskonały smak.

☐ W menu podaj czytelnie informacje o składnikach, zwłaszcza o alergenach.

☐ Zminimalizuj liczbę słodyczy i słodkich przekąsek, ponieważ cieszą się one mniejszą popularnością niż przekąski słone i generują więcej odpadów żywnościowych.

☐ Upewnij się, że oferowane jedzenie zachowuje strukturę i prezentuje się dobrze po dostarczeniu na miejsce, aby zapewnić gościom pozytywne wrażenia kulinarne.

DANSK KULTUR-INSTITUT DANISH CULTURAL INSTITUTE · eit Food · Co-funded by the European Union · Nordic Council of Ministers · Nordic Council of Ministers' Office in Latvia · EMBASSY OF DENMARK · Norwegian Embassy Riga · sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Firma cateringowa

04 Podawaj rozsądne porcje

Korzyści: Monitorowanie wielkości porcji zachęca załogę do baczniejszej kontroli jakości. Dzięki temu klienci zawsze otrzymują takie porcje i jakość jedzenia, jakich od Ciebie oczekują.

Wskazówki dotyczące ustalania wielkości porcji:

☐ Zaplanuj porcje biorąc pod uwagę rodzaj dania i jego ilość, jak i jego food cost oraz zwyczaje i preferencje zamawiających.

☐ Jeśli wydajesz posiłki w formie bufetu, dostosowuj wielkość porcji w momencie podania i zwracaj uwagę na jakość i prezentację dań.

☐ Rozważ przygotowanie jedzenia w porcjach „na raz", aby każdy mógł wziąć tyle, ile dokładnie potrzebuje.

☐ Zachęć gości, by nakładali tyle, ile zjedzą i do brania dokładek w razie potrzeby. Rozmiar naczyń i sztućców przy bufecie wpływa na wielkość pobieranych porcji. Rozważ oferowanie mniejszych talerzy, szklanek i sztućców.

☐ Monitoruj wygląd bufetu i pilnuj, aby zawsze wyglądał schludnie. Zaplanuj, kiedy go uzupełnić, a kiedy zmniejszyć.

☐ Zaoferuj organizatorowi, że dostarczysz uczestnikom wydarzenia opakowania na wynos, umieszczając je obok talerzy i sztućców, z wyraźnym oznakowaniem.

DANSK KULTURINSTITUT DANISH CULTURAL INSTITUTE · eit Food · Co-funded by the European Union · Nordic Council of Ministers · Nordic Council of Ministers' Office in Latvia · EMBASSY OF DENMARK · Norwegian Embassy Riga · sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Firma cateringowa

05 Zamawiaj odpowiedzialnie

Korzyści: Dzięki ścisłej współpracy z dostawcami zyskasz coś więcej niż lepsze ceny. Dowiesz się więcej o produktach i składnikach oraz o tym kiedy i jak najlepiej je wykorzystać. Możesz zyskać również dostęp do zrównoważonych i atrakcyjnych produktów (co przydaje się w menu storytelingu) i wynegocjować przyjazne dla środowiska sposoby dostawy (mniej jednorazowych zamówień, pojemniki wielokrotnego użytku).

Wskazówki dotyczące odpowiedzialnego zamawiania:

☐ Zdefiniuj cele i zadania dla zaopatrzenia, np. oszczędność kosztów, kontrola jakości i zrównoważony rozwój. Monitoruj je regularnie.

☐ Przed złożeniem zamówienia przejrzyj magazyn i najpierw spróbuj wykorzystać składniki, które już masz. Sprawdź, czy w zamrażarkach i na stanowiskach pracy nie pozostały żadne niewykorzystane produkty.

☐ Korzystaj z narzędzi kalkulacyjnych do szacowania liczby i wolumenów produktów na podstawie planu produkcji.

☐ Dostosuj zamówienia do poziomu zapasów i wyliczeń zapotrzebowania, aby zmniejszyć przestrzeń magazynową i poprawić rotację.

☐ Nawiąż dobre relacje z dostawcami, aby omówić różne opcje ilościowe i kupować tylko to, czego potrzebujesz. Wynegocjuj plan dostaw i zaproponuj pojemniki wielokrotnego użytku (lub przynajmniej bardziej przyjazne dla środowiska).

☐ Sprawdź, czy Twoi dostawcy oferują rabat na nadwyżki produktów ze względu na upływającą datę ich przydatności do spożycia. Jeżeli zdecydujesz się kupić całą partię produktów, możesz je zapakować próżniowo, a następnie zamrozić.

DANSK KULTUR-INSTITUT DANISH CULTURAL INSTITUTE
eit Food
Co-funded by the European Union
Nordic Council of Ministers
Nordic Council of Ministers' Office in Latvia
EMBASSY OF DENMARK
Norwegian Embassy Riga
sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Firma cateringowa

06 Zadbaj o właściwe przechowywanie

Korzyści: Pełna kontrola nad przestrzenią magazynową i odpowiednie oznaczenie produktów poprawia efektywność i zarządzanie czasem. Gwarantuje również bezpieczeństwo i zachowanie wysokiej jakości żywności. Zapobiegając nadmiernemu zatowarowaniu, dbając o świeżość produktów i dobrze nimi gospodarując możesz zaoszczędzić sporo miejsca i energii elektrycznej.

Wskazówki dotyczące właściwego przechowywania:

☐ Wprowadź w magazynie zasadę FIFO (First In-First-Out): upewnij się, że produkty o najkrótszym terminie przydatności do spożycia są wykorzystywane w pierwszej kolejności.

☐ Surowo przestrzegaj zasady odnoszenia produktów na wyznaczone miejsca po wykorzystaniu.

☐ Upewnij się, że załoga wie, jak prawidłowo przechowywać produkty, biorąc pod uwagę odpowiednią formę (np. korzenie i bulwy z usuniętymi zielonymi wierzchołkami), a także utrzymuje odpowiednią temperaturę, cyrkulację powietrza oraz dba o konieczność przechowywania niektórych produktów osobno (np. ziemniaków i cebuli).

☐ Starannie dobierz odpowiednie pojemniki do przechowywania (np. do lodówki – ze szczelnymi pokrywkami).

☐ Regularnie sprawdzaj stan wyposażenia, aby zapewnić optymalną jakość przechowywania, np. temperaturę lub wilgotność.

☐ Gdy zabezpieczasz składniki do wykorzystania na później, pamiętaj, aby opisać opakowanie datą otwarcia i odłożyć je na odpowiednie miejsce.

☐ Jeżeli trzeba, pakuj produkty próżniowo i zamroź.

☐ Używaj arkuszy kalkulacyjnych Excel lub innych narzędzi do śledzenia poziomu zapasów i wsparcia właściwego planowania i składania zamówień. W ten sposób możesz również śledzić i rejestrować odpady magazynowe!

DANSK KULTUR-INSTITUT DANISH CULTURAL INSTITUTE
eit Food
Co-funded by the European Union
Nordic Council of Ministers
Nordic Council of Ministers' Office in Latvia
EMBASSY OF DENMARK
Norwegian Embassy Riga
sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO

Firma cateringowa

07 Zbuduj kulturę zero waste we własnej kuchni

Korzyści: Droga do doskonałego smaku przy zerowej ilości odpadów wiedzie przez kuchnię. Kluczowym czynnikiem są tutaj ludzie. Wykwalifikowana i świadoma załoga dba o maksymalne wykorzystanie produktu, zmniejszenie ilości odpadów i zwiększenie oszczędności.

Wskazówki dotyczące budowania kultury zero waste:

☐ Zadbaj o to, żeby zespół zrozumiał codzienne praktyki i procedury zero waste. Jeśli to możliwe, wyznacz osobę odpowiedzialną za politykę zero waste. W ten sposób zagwarantujesz, że wszyscy dobrze ją zrozumieją i będą przestrzegać procedur.

☐ Upewnij się, że personel jest dobrze przeszkolony w zakresie konkretnych działań zapobiegających powstawaniu odpadów:

- reguły przechowywania wg. zasady FIFO,
- sprawdzania terminów przydatności do spożycia i jakości żywności (smakowanie, wąchanie, dotykanie produktów, żeby sprawdzić, czy nie są zepsute),
- mądrego wykorzystania z produktów (cieńsze obierki, odpowiednie krojenie itp.),
- degustowania produktów i, jeśli to możliwe, półproduktów, aby zapewnić równowagę smaków.

☐ Uzgodnij wspólne, realistyczne cele zapobiegania marnotrawieniu żywności. Regularnie informuj załogę o postępach w ich realizacji aby utrzymać ich motywację na wysokim poziomie.

☐ Zamień zapobieganie powstawaniu odpadów w integrację zespołową lub konkurs z nagrodami dla poszczególnych członków załogi. Zaangażuj ich w rejestrację/śledzenie/ważenie odpadów na swoich odcinkach, w oparciu o uzgodnione, realistyczne cele.

☐ Aby utrzymać motywację szefa lub szefowej kuchni, doceniaj ich za ulepszanie lub wymyślanie nowych receptur zero waste.

☐ Oferuj posiłki pracownicze z niewykorzystanych produktów lub pozwól członkom zespołu zabierać nadwyżki żywności do domu w ramach bonusu.

DANSK KULTUR-INSTITUT DANISH CULTURAL INSTITUTE · eit Food · Co-funded by the European Union · Nordic Council of Ministers · Nordic Council of Ministers' Office in Latvia · EMBASSY OF DENMARK · Norwegian Embassy Riga · sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Firma cateringowa

08 Wyjdź poza kuchnię

Korzyści: To, co dla jednego jest odpadem, dla innych może być zasobem. Spróbuj wymieniać się produktami ubocznymi produkcji z lokalnymi producentami żywności, aby zapewnić sobie dodatkowy przychód. Wspieraj organizacje charytatywne, aby zmieniać świat na lepsze.

Wskazówki dotyczące ograniczania ilości odpadów:

☐ Nawiąż współpracę z lokalnym stowarzyszeniem, bankiem żywności lub charytatywną organizacją pozarządową czy wyznaniową, by móc przekazywać im nadwyżki jedzenia. Powiadom ich z wyprzedzeniem, aby byli gotowi do odbioru jedzenia tak szybko, jak to możliwe, najlepiej tego samego dnia.

☐ Zabezpiecz porcje, które chcesz przekazać. Posiłki/tace trzymaj poza zasięgiem wzroku gości i dopilnuj, aby zachować ciągłość łańcucha obiegu żywności.

☐ Wyznacz jedną osobę odpowiedzialną za darowizny żywności i zarządzanie nadwyżkami. Jej zadaniem będzie przede wszystkim zadbanie o miejsce do ich przechowywania i o ciągłość łańcucha obiegu żywności.

☐ Upewnij się, że przestrzegasz przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i obowiązujących przepisów podatkowych.

☐ Poszukaj, czy w Twojej okolicy nie ma jadłodzielni (społecznej lodówki), do której można byłoby przekazywać nadwyżki żywności.

☐ Jeśli nie widzisz sposobu na ponowne wykorzystanie nadwyżek lub odpadów organicznych, nie wyrzucaj ich od razu. Znajdź lokalną firmę, dla której Twoje odpady będą surowcem (np. fusy z kawy), i która będzie skłonna za nie zapłacić lub wymienić je na swoje produkty.

☐ Jeśli nie widzisz sposobu na ponowne wykorzystanie nadwyżek żywności, nie wyrzucaj ich od razu. Spróbuj zaproponować rolnikom wymianę swoich odpadów na ich produkty, sprzedaj lub przekaż je na im na paszę dla zwierząt lub kompost.

DANSK KULTUR-INSTITUT DANISH CULTURAL INSTITUTE · eit Food · Co-funded by the European Union · Nordic Council of Ministers · Nordic Council of Ministers' Office in Latvia · EMBASSY OF DENMARK · Norwegian Embassy Riga · sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Firma cateringowa

09 Dbaj o komunikację!

Korzyści: Lepsza komunikacja w zespole i z klientami prowadzi do poprawy wydajności zespołu i doświadczenia klienta. Pomaga budować wspólne wartości i świadomość tego, jak unikać marnowania żywności. Upewnij się, że wyraźnie komunikujesz swoje podejście zero waste, aby klienci wybierający Twoje usługi mogli budować własny wizerunek w komunikacji z gośćmi. Zwiększy to Twoje szanse na przyszłe zamówienia.

Wskazówki dotyczące lepszej komunikacji:

☐ Podziel się swoimi strategiami i wskazówkami z klientami, aby mogli być dumni z tego, że wybierają firmę zero waste.

☐ Twórz atrakcyjne materiały promocyjne, aby komunikować podejście zero waste gościom wydarzenia – w menu i w zasobach cyfrowych (na landing page'ach czy w postach w mediach społecznościowych).

☐ W menu podaj czytelnie informacje o składnikach, zwłaszcza o alergenach.

☐ Poproś klienta, aby poinformował gości wydarzenia, o tym, że na stanowiskach z jedzeniem znajdą opakowania na wynos i wyjaśnił im Twoją politykę zero waste.

☐ Pomóż gościom w dokonywaniu lepszych wyborów, pokazując wielkość porcji i podkreślając możliwość wzięcia dokładki.

☐ Zapewnij efektywną komunikację między szefami kuchni a kelnerami odnośnie czasu, liczby i przepływu dań oraz potrzeby uzupełniania lub zmniejszania bufetów.

☐ Poproś kelnerów, aby słuchali opinii gości: czy są zadowoleni ze smaku i wyglądu dań serwowanych podczas wydarzenia.

☐ Poproś Twoich klientów, aby podzielili się z Tobą własnymi sugestiami zero waste, w oparciu o ich doświadczenie i potrzeby.

☐ Przekaż klientom fakty dotyczące darowizn żywności, aby mogli je wykorzystać w swojej komunikacji.

DANSK KULTUR-INSTITUT DANISH CULTURAL INSTITUTE · eit Food · Co-funded by the European Union · Nordic Council of Ministers · Nordic Council of Ministers' Office in Latvia · EMBASSY OF DENMARK · Norwegian Embassy Riga · sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO

Firma cateringowa

10 Pamiętaj o smaku!

Korzyści: W odnoszącym sukces biznesie cateringowym smaczne jedzenie i doskonała prezentacja muszą iść w parze. Zachęcaj swój zespół do próbowania przyrządzanych potraw i – jeśli to możliwe – półproduktów, aby zapewnić równowagę smaków. Dopilnuj, aby opakowanie na wynos uniemożliwiało rozlewaniu się sosów i pomagało zachować oryginalny kształt potrawy. Tylko wtedy zapewnisz dobre wrażenia kulinarne i sprawisz, że klienci będą do Ciebie wracać.

DANSK KULTURINSTITUT DANISH CULTURAL INSTITUTE
eit Food
Co-funded by the European Union
Nordic Council of Ministers
Nordic Council of Ministers' Office in Latvia
EMBASSY OF DENMARK
Norwegian Embassy Riga
sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union