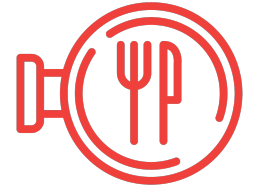


Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Stołówki

01 Planuj skutecznie

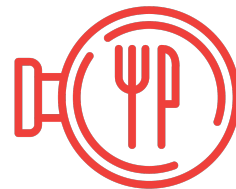
Korzyści: Rzetelne spojrzenie na stan zapasów oraz przebieg produkcji pozwoli Ci ograniczyć marnotrawstwo żywności do minimum i obniżyć koszty. Ułatwi Ci też monitorowanie rentowności biznesu na bieżąco.

Wskazówki dotyczące efektywnego planowania:

- Planuj strategicznie i odpowiednio zorganizuj zaopatrzenie, produkcję i serwis.
- Ustal odpowiednią liczbę produktów potrzebnych na dany dzień na podstawie spodziewanej liczby klientów, proporcji w przeliczeniu na gości oraz danych historycznych.
- Ustal sposób regularnego zbierania (i aktualizacji) informacji dotyczących Twoich stałych gości, np. odnośnie ich preferencji żywieniowych, a także liczby uczestników wydarzeń. Pozwoli to oszacować liczbę porcji i uniknąć nadprodukcji. Rozważ wprowadzenie rezerwacji miejsca lub potwierdzania obecności, jeśli liczba gości dynamicznie się zmienia.
- Aby uporządkować planowanie i uszczegółwić potrzeby produkcyjne, skorzystaj z narzędzi cyfrowych lub specjalnie przygotowanego arkusza Excel. Regularnie aktualizuj bazę danych, zwłaszcza jeśli zauważysz błędy w założeniach.
- 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.
- Dokładnie oblicz liczbę składników, które należy ugotować wcześniej. Zastanów się, czy można podawać więcej produktów à la minute.
- W zależności od rodzaju stołówki, jeśli oferujesz stanowiska z daniami, pamiętaj o kontrolowaniu wielkości porcji, a także o zachowaniu należytej jakości i prezencji dań.
- W zależności od rodzaju stołówki, zaplanuj zniżkę na jedzenie na koniec dnia, aby zwiększyć zyski.
- Udostępnij gościom opakowania na wynos.
- Spisz dane kontaktowe do przedstawicieli lokalnych organizacji społecznych, pozarządowych lub wyznaniowych, z którymi możesz się umówić na odbiór ewentualnych nadwyżek żywności. Preferowaną organizację powiadom z wyprzedzeniem, aby jej reprezentant mógł szybko odebrać przekazywane porcje.
- Sporządź listę lokalnych producentów żywności, którym możesz zaproponować sprzedaż lub wymianę produktów/składników ubocznych twojego lokalu.

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO



Stołówki

02 Mierz i analizuj ilość marnowanej żywności

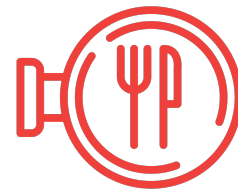
Korzyści: Skrupulatne obliczanie i śledzenie produktów w kuchni pozwoli Ci określić, gdzie powstają straty oraz jak, i co możesz jeszcze zoptymalizować. Wdrożenie jasnej strategii zapobiega wyrzucaniu nadwyżek żywności lub produktów ubocznych produkcji w dniach, w których panuje duży ruch. W ten sposób unikniesz wyrzucania cennych zasobów i potencjalnych składników. Gdy już przyjrzyś się baczniej marnowanej żywności, możesz wprowadzić odpowiednie zmiany w sposobie obsługi gości, menu i wielkości porcji.

Wskazówki dotyczące analizowania odpadów:

- Monitoruj proces przygotowania i obsługi – od kuchni po talerz. Tylko w ten sposób ustalisz, gdzie powstaje najwięcej odpadów. Ustaw osobne pojemniki na odpady magazynowe (np. przeterminowaną żywność), odpady z procesu produkcji i na odpadki z talerza. 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 dokładnie 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 oraz rozmiary bufetów i regularnie dostosowuj ich wielkość w oparciu o zebrane i przeanalizowane dane o odpadach.

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO



Stołówki

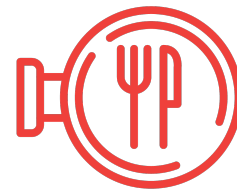
03 Zaprojektuj elastyczne menu

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 karty dań może pomóc uwzględnić nadwyżki składników, co zapobiegnie nie tylko marnowaniu jedzenia, ale także stratom finansowym.

Wskazówki dotyczące projektowania elastycznego menu:

- Stwórz krótkie i elastyczne menu z różnymi opcjami dań dnia – do ich tworzenia możesz wykorzystać składniki, którym upływa data przydatności do spożycia lub nadwyżki żywności.
- Przejrzyj magazyn i jako punkt wyjścia do menu wykorzystaj te składniki, które już masz.
- Zastanów się, co warto wyróżnić w menu. Zachęć klientów do wyboru dania zgodnie z Twoim priorytetem lub rentownością. W ten sposób możesz ograniczyć marnowanie żywności, a jednocześnie zmaksymalizować zysk. Jeśli prowadzisz stołówkę firmową, postaraj się pozyskać informacje nie tylko o liczbie pracujących osób, ale także o ich konkretnych ograniczeniach czy preferencjach żywieniowych i uwzględnić je podczas tworzenia menu.
- W menu podaj czytelnie informacje o składnikach, zwłaszcza o alergenach.
- 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. Wrzucenie 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.
- Rozważ oferowanie porcji w różnych rozmiarach, a do tego szeroki wybór dodatków, aby pomóc klientom uniknąć nakładania na talerz jedzenia, którego nie zjedzą.
- Upewnij się, że goście mogą wprowadzać zmiany w składzie potraw.
- Jeśli widzisz, że goście często proszą o wymianę jakiegoś składnika lub rezygnują z jakiegoś dania tylko ze względu na jeden składnik, zapewnij odpowiedni zamiennik.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Stołówki

04 **Podawaj rozsądne porcje**

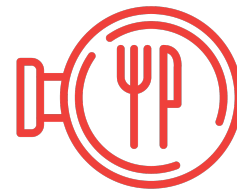
Korzyści: Monitorowanie wielkości porcji zachęca załogę do baczniejszej kontroli jakości. Dzięki temu klienci zawsze otrzymują takie porcje i jakość jedzenia, jakich od Ciebie oczekują.

Wskazówki dotyczące ustalania wielkości porcji:

- W zależności od rodzaju stołówki, jeśli serwujesz dania na porcje, zaprojektuj je według wagi. Weź pod uwagę rodzaj i ilość dań, ich koszt, a także zwyczaje i preferencje osób korzystających z posiłków (np. Czy podczas przerwy na lunch jedzą jedno danie, czy więcej?).
- Regularnie analizuj odpadki z talerza, aby oszacować optymalną porcję każdej potrawy.
- Jeśli planujesz wydawać posiłki na stanowiskach z daniami, dostosuj wielkość porcji i zwróć uwagę na jakość i prezentację jedzenia.
- Poproś personel, by pilnował aby bufet zawsze wyglądał schludnie. Kontroluj, kiedy go uzupełnić, a kiedy zmniejszyć.
- Podgrzewaj tylko jedzenie, które ma być podane w następnej kolejności. Unikaj przygotowywania zbyt wielu pojemników z daniami, by nie trzeba było ich utrzymywać w ciepłe przez wiele godzin (to zmniejsza szansę na ponowne wykorzystanie nadwyżki).
- Rozmiar naczyń i sztućców przy bufecie wpływa na wielkość pobieranych porcji. Rozważ oferowanie mniejszych rozmiarów talerzy, szklanek i sztućców oraz zachęcaj gości do brania dokładki w razie potrzeby.
- Zademonstruj wielkość porcji lub podaj odpowiednie informacje. W ten sposób pomożesz klientom nabierać odpowiednią ilość jedzenia. Przygotuj opakowania na wynos, aby były łatwo dostępne w razie potrzeby.

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO



Stołówki

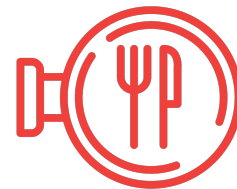
05 Zamawiaj odpowiedzialnie

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 storytellingu) i wynegocjować przyjazne dla środowiska sposoby dostawy (mniej jednorazowych zamówień, pojemniki wielokrotnego użytku).

Wskazówki dotyczące odpowiedzialnego zamawiania:

- Zdefiniuj cele i zadania dla obszaru 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. Możesz włączyć je do swojego menu jako danie dnia. Jeżeli zdecydujesz się kupić całą partię produktów, możesz je zapakować próżniowo, a następnie zamrozić.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Stołówki

06 **Zadbaj o właściwe przechowywanie**

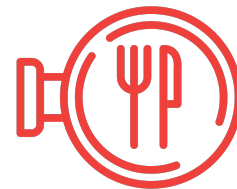
Korzyści: Pełna kontrola nad przestrzenią magazynową i odpowiednie oznaczenie produktów poprawia efektywność i zarządzanie czasem. Gwarantuje również bezpieczeństwo i zachowanie wysokiej jakości żywności. Zapobiegając nadmiernemu zatowarowaniu, dbając o świeżość produktów i dobrze nimi gospodarując możesz 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 różne produkty, biorąc pod uwagę odpowiednią formę (np. korzenie i bulwy z usuniętymi zielonymi wierzchołkami), a także zna odpowiednią temperaturę, cyrkulację powietrza oraz 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!

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO



Stołówki

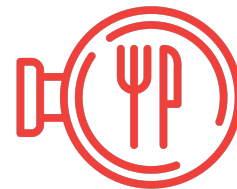
07 Zbuduj kulturę zero waste we własnej kuchni

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 rozumieją i będą przestrzegać procedur.
- Upewnij się, że załoga, a zwłaszcza juniorzy i praktykanci, są dobrze przeszkoleni 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, zachęcaj ich i motywuj do przerabiania nadmiarowych porcji na danie dnia. 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.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Stołówki

08 **Wyjdź poza kuchnię**

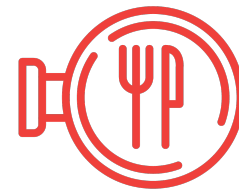
Korzyści: To, co dla jednego jest odpadem, dla innych może być zasobem. Spróbuj wymieniać się produktami ubocznymi produkcji z lokalnymi producentami żywności, aby zapewnić sobie dodatkowy przychód. Wspieraj organizacje charytatywne, aby zmieniać świat na lepsze.

Wskazówki dotyczące ograniczania ilości odpadów:

- W zależności od rodzaju stołówki rozważ wprowadzenie na koniec dnia zniżki na niesprzedane posiłki i oferowanie ich przez aplikacje do sprzedaży nadwyżek żywności.
- 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.
- Spróbuj zaproponować rolnikom wymianę swoich odpadów na ich produkty, sprzedaj lub przekazaj je na im na paszę dla zwierząt lub kompost.

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO



Stołówki

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.

Wskazówki dotyczące lepszej komunikacji:

- Podziel się swoimi strategiami i wskazówkami z konsumentami, aby mogli być dumni z tego, że stołują się w miejscu zero waste. Opracuj atrakcyjne zasoby edukacyjne dla gości, zarówno drukowane, jak i cyfrowe. Wspomnij o swoim podejściu zero waste w menu, na plakatach w jadalni i podkładek.
- Możesz nawiązać współpracę z menedżerami ds. komunikacji lub HR w firmach Twoich klientów, aby wzmocnić przekaz zero waste w intranecie lub w firmowych kanałach społecznościowych.
- Pomóż klientom dokonywać lepszych wyborów, informując ich o wielkości porcji i przedstawiając rekomendacje.
- Poinformuj gości, że w razie potrzeby możesz im zapewnić opakowania na niezjedzone dania, które chcieliby zabrać ze sobą.
- W menu podaj czytelnie informacje o składnikach, zwłaszcza o alergenach.
- Zadbaj o efektywną komunikację między zespołem obsługującym wydawkę a kuchnią.
- Testuj najlepsze pomysły i formaty komunikacji z personelem i gośćmi, aby zbierać ich opinie: ankiety satysfakcji, komentarze w mediach społecznościowych lub inne działania. Zachęcaj pracowników i klientów do przedstawiania własnych propozycji rozwiązań zero waste w oparciu o ich potrzeby i preferencje.
- Przekaż menedżerom ds. komunikacji lub HR fakty dotyczące darowizn żywności, aby Twój klient mógł je wykorzystać w swoich raportach niefinansowych.
