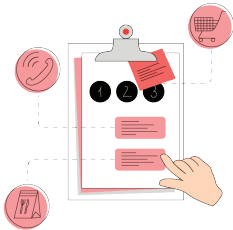


DOŁĄCZ DO

# Great Taste – Zero Waste MANIFESTO!

Rozpocznijmy nową erę gastronomii: mniej zmarnowanej żywności, a więcej składników wykorzystanych w jak najlepszy sposób. Powiedzmy „nie!” przeładowanym magazynom, aby lepiej korzystać z zapasów i oszczędzić pieniądze. Szukajmy nowych sposobów tworzenia wspaniałego smaku!



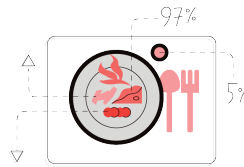
## 01 Planuj skutecznie

Planowanie to klucz do zapobiegania marnowaniu żywności! Mając plan w rękę, możesz zapewnić odpowiednią ilość doskonałego jedzenia, jednocześnie redukując koszty i efektywniej wykorzystując swoje zasoby.



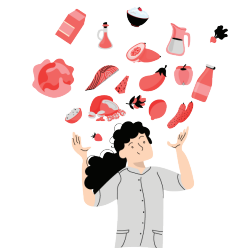
## 02 Mierz i analizuj ilość marnowanej żywności

What gets measured, gets improved. By measuring and analyzing food waste, restaurants can identify areas for its prevention. Based on data, they can work on the taste and presentation of their products, as well as set realistic goals for regular improvement of all other processes and operations.



## 04 Podawaj rozsądne porcje

Rozmiar ma znaczenie! Optymalizując porcje możesz kontrolować koszty żywności, zmniejszyć ilość odpadów i poprawić rentowność. Wielkość porcji ustalaj na podstawie food costu, ale również potrzeb i preferencji klientów. W niektórych przypadkach najlepiej zadziałą możliwość wyboru wielkości porcji.



## 03 Zaprojektuj łatwo adaptowalne menu

Planuj ofertę w zależności od sezonu, regionu, rodzaju usługi i potrzeb klienta. Ograniczaj liczbę składników w kuchni i maksymalizuj ich wykorzystanie. Wczorajsze nadwyżki żywności lub kończące się produkty zmień w dzisiejsze potrawy. Uwolnij kreatywność!



## 05 Zamawiaj odpowiedzialnie

Odpowiedzialne zaopatrzenie bazuje na danych, a nie na myśleniu życzeniowym. Robienie zapasów na krótki okres zwiększa swobodę w rotacji produktów i sprawia, że składniki są zawsze zdadne do spożycia. Współpraca z zaufanymi dostawcami pomoże Ci lepiej zaspokoić potrzeby Twoich klientów i kuchni.



## 06 Zadbaj o właściwe przechowywanie

Uporządkowane przechowywanie pomaga sprawnie wykorzystać produkty zgodnie z zasadą FIFO i zmniejsza ilość odpadów. To kluczowy aspekt dbania o bezpieczeństwo, jakość i trwałość żywności. W ten sposób uzyskasz produkt końcowy o wysokiej jakości i wyśmienitym smaku.



## 07 Zbuduj kulturę zero waste w kuchni

Droga do wyśmienitego smaku przy zerowej ilości odpadów wiedzie przez kuchnię. Kluczowym czynnikiem są tutaj ludzie. Jeśli załoga rozumie cel dążenia do minimalizacji odpadów, a następnie zostanie dobrze przeszkolona w zakresie rutynowych działań, to Twój lokal zacznie działać jak szwajcarski zegarek. W dodatku zapewnisz doskonały smak, a klienci docenią wysoką jakość. Podejście zero waste może również wzmocnić poczucie odpowiedzialności w zespole, pobudzić ducha współpracy i wprowadzić w pracy elementy dobrej zabawy.



## 08 Wyjdź poza kuchnię

To, co dla jednych jest odpadem, dla innych może okazać się zasobem. Dołącz do lokalnej sieci zero waste lub taką stwórz. Zgłoś się do organizacji zajmującej się przekazywaniem żywności potrzebującym lub nawiąź współpracę z lokalną organizacją pozarządową. Spróbuj sprzedawać produkty uboczne lokalnym producentom żywności. Wspieraj, a nawet organizuj inicjatywy wymiany wiedzy.



## 09 Dbaj o komunikację!!

Komunikacja to podstawa! Koniecznie wyjaśnij podejście zero waste pracownikom i klientom. Zachęcaj ich, aby proponowali swoje pomysły w oparciu o potrzeby i preferencje. Pokaż swoje działania w zakresie zero waste: za pomocą tekstów, obrazów i video. W lokalu oraz online.



## 10 Pamiętaj o smaku!

Kluczem do sukcesu w biznesie gastronomicznym był, jest i będzie wyśmienity smak. Kto serwuje pyszne jedzenie, nie musi martwić się o odpady z talerza! Zadbaj o szkolenie personelu, by zapewnić wspaniały smak i jakość, nie dopuszczając do marnotrawstwa.

Połączmy siły w walce z marnowaniem żywności – krok po kroku.

