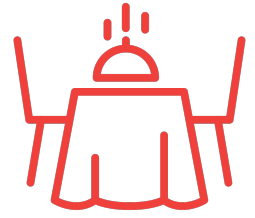


Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO



Restauracje

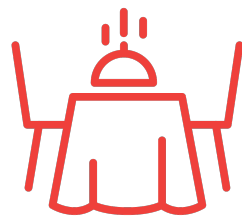
01 Planuj skutecznie

Korzyści: Rzetelne spojrzenie na stan zapasów oraz przebieg produkcji i serwisu pozwoli ograniczyć marnotrawstwo żywności do minimum i obniżyć koszty. Łatwiej będzie Ci też na bieżąco monitorować rentowność biznesu.

Wskazówki dotyczące efektywnego planowania:

- Planuj strategicznie i odpowiednio zorganizuj zaopatrzenie, produkcję i serwis.
- 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.
- Ustal odpowiednią liczbę produktów potrzebnych na dany dzień na podstawie liczby rezerwacji i proporcji w przeliczeniu na gościa, uwzględniając 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.
- Dokładnie oblicz liczbę składników, które należy ugotować wcześniej. Zastanów się, czy można podawać więcej produktów à la minute.
- Aby zwiększyć zyski, na koniec dnia zaplanuj zniżkę i rozważ zarejestrowanie się w aplikacji do sprzedaży nadwyżek żywności.
- Dobrym sposobem na ograniczenie marnowania żywności jest ponowne wykorzystanie lub redystrybucja nadwyżek. Sporządź listę lokalnych producentów żywności, którym możesz zaproponować sprzedaż lub wymianę produktów ubocznych Twojego lokalu.
- 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.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Restauracje

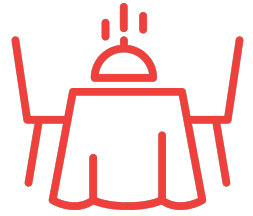
02 Mierz i analizuj ilość marnowanej żywności

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 odpadom, możesz wprowadzić odpowiednie zmiany w procesie produkcji, menu, wielkości porcji i obsłudze gości.

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.¹ Po dwóch tygodniach będziesz w stanie określić pierwsze obszary do poprawy.
- 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.
- Dostosuj wielkość porcji w oparciu o zebrane dane dotyczące odpadków z talerza.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Restauracje

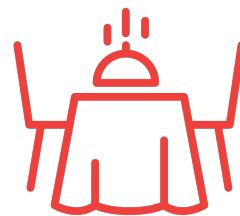
03 Zaprojektuj elastyczne menu

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.
- 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.
- Rozważ oferowanie porcji w różnych rozmiarach, a do tego szeroki wybór dodatków, aby pomóc klientom uniknąć zamawiania 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.
- Jeśli masz rezerwację większej grupy w odległym terminie, uzgadniaj menu dopiero na krótko przed terminem. To pozwoli ci uwzględnić potencjalne nadwyżki żywności.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Restauracje

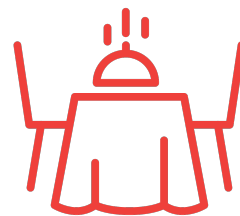
04 **Podawaj rozsądne porcje**

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, food cost, zwyczaje i preferencje gości oraz to, czy zwykle jedzą jedno danie na raz, czy kilka (np. rezerwacje grupowe).
- Regularnie analizuj odpadki z talerza, aby oszacować optymalną porcję każdej potrawy.
- Rozważ oferowanie dań w różnych rozmiarach i podawaj informacje o wielkości porcji. W ten sposób pomożesz klientom zamawiać odpowiednią ilość jedzenia.
- Jeśli planujesz wydawać posiłki w formie bufetu, dostosuj wielkość porcji i zwróć uwagę na jakość i prezentację jedzenia.
- Wielkość naczyń sugeruje wielkość porcji. Rozważ oferowanie talerzy, szklanek i sztućców w różnych rozmiarach.
- Przygotuj opakowania na wynos, aby były dostępne w razie potrzeby dla gości.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Restauracje

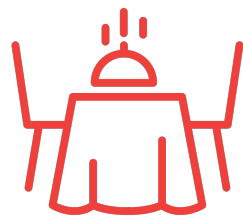
05 **Zamawiaj odpowiedzialnie**

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, takie jak oszczędność, kontrola jakości i wpływ na środowisko. 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. Przestań zgadywać.
- 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 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



Restauracje

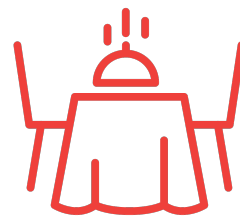
06 Zadbaj o właściwe przechowywanie

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 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, zapakuj 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



Restauracje

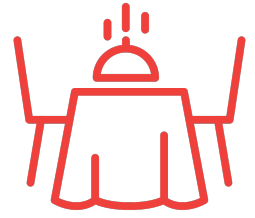
07 Zbuduj kulturę zero waste we własnej kuchni

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 rozumiał 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 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, dotykane 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 marnowaniu żywności. Regularnie informuj załogę o postępach w ich realizacji aby utrzymać ich motywację na wysokim poziomie.
- Zamień walkę z marnotrawstwem w misję integrującą zespół. Możesz np. zorganizować 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 szefów kuchni, zachęcaj ich i motywuj, by nadmiarowe porcje przerabiali na danie dnia. Doceniaj ich za ulepszenie lub wymyślenie 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



Restauracje

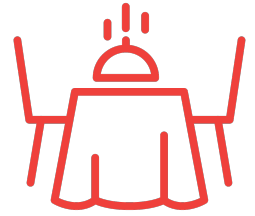
08 Wyjdź poza kuchnię

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. Publikowanie na koniec dnia oferty ze zniżką w aplikacjach do sprzedaży nadwyżek żywności może być nie tylko źródłem zysku, ale także potencjalnych nowych klientów.

Wskazówki dotyczące ograniczania ilości odpadów:

- Spróbuj zarejestrować się w aplikacjach do sprzedaży nadwyżek żywności i innych lokalnych usług tego typu. Pomoże Ci to sprzedać niewykorzystane porcje po obniżonej cenie.
- 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 możesz 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 przekazuj je na im na paszę dla zwierząt lub kompost.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Restauracje

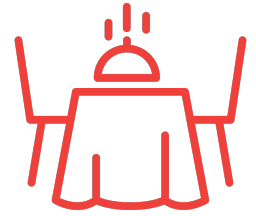
09 **Dbaj o komunikację!**

Korzyści: Lepsza komunikacja w zespole i z gośćmi 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 gośćmi, aby mogli być dumni z tego, że wybierają lokal zero waste. Twórz atrakcyjne materiały promocyjne dla swoich gości: od podkładek pod talerze po zasoby cyfrowe, np. posty w mediach społecznościowych.
- W menu podaj czytelnie informacje o składnikach, zwłaszcza o alergenach.
- 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.
- Zaproponuj przepisy lub sposoby alternatywnego wykorzystania niezjedzonych porcji w domu.
- Zadbaj o efektywną komunikację między zespołem kelnerskim a kuchnią. Poproś kelnerów, aby obserwowali reakcje gości i słuchali ich opinii na temat ich zadowolenia i wielkości porcji oraz przekazywali kuchni ich prośby o zmiany w składzie dań.
- Zachęcaj pracowników i klientów do przedstawiania własnych propozycji rozwiązań zero waste w oparciu o ich potrzeby i preferencje.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Restauracje

10 Pamiętaj o smaku!

Korzyści: Kluczem do sukcesu restauracji jest praca ze składnikami w taki sposób, żeby za każdym razem oferować doskonały posiłek. Jakość i smak dania są głównym czynnikiem wpływającym na zadowolenie klientów. To właśnie w nim tkwi sekret poleceń i sposób na zmniejszenie ilości odpadków na talerzach, a co za tym idzie – zwiększenia przychodów. Zachęcaj swój zespół do próbowania przyrządzanych potraw i – jeśli to możliwe – półproduktów, aby zapewnić równowagę smaków.
