

1

Kontrolujte sklad

Pověřte zaměstnance, který bude mít přehled o zásobách surovin, jejich trvanlivosti a kvalitě. **Budete vědět, co se brzy zkazí.** Podle toho můžete buď upravit denní menu nebo jídlo darovat. Nebo nakupujte předzpracované suroviny s delší trvanlivostí.



2

Rozvolněte normy

Normy ve výdeji bývají nadstandardní a velmi striktní — např. čas, po který je možné předpřipravený pokrm ještě vydat zákazníkovi. Zvažte, zda pár přidanych minut jídlu skutečně natolik uškodí, nebo bude stejně kvalitní. Pokud jsou normy dány centrálně, otevřete debatu o změně v celé firmě.

3

Zapojte personál

Nechte zkušenější pracovníky dohlížet na nováčky. Minimalizujete tak chyby z nedbalosti, zbytečně velké odřezky či spálená a jinak znehodnocená jídla. Pořádejte školení a tým vzdělávejte. Lidé svůj profesní posun ocení a nebudou se poohlížet po jiných pracovních příležitostech.



4

Informujte zákazníky

Ukažte strážníkům, jaké důsledky má plýtvání jídlem a jak tomu mohou zabránit. Zkuste také častěji provádět průzkum spokojenosti, podchytíte tím změny v jejich chování nebo požadavcích.

5

Zaujměte slevou

Hotové pokrmy, které se nepodařilo vydat, prodejte se slevou. Můžete využít třeba některou z mobilních aplikací, kde si zákazník jídlo zamluví a u vás vyzvedne — v Česku fungují například Nesněženo nebo Jídlov.



V českých jídelnách a rychlých občerstveních se denně vyhodí 45 kg jídla. Více než 50 % se vyhodí v kuchyni, 1/3 zbývá na talířích po zákaznících a 14 % je hotové, nevydané jídlo. V evropských restauracích se ročně vyhodí jídlo za 17 miliard eur. To jsou peníze, které by šly investovat mnohem efektivněji. Nejde ale jen o finance. Plýtvání jídlem také výrazně přispívá ke globální klimatické krizi. Pojďte to změnit. Ušetříte peníze i planetu. Na základě prvního měření odpadů v českých restauracích s rychlou obsluhou, které probíhalo v rámci projektu RedPot (Redukce plýtvání potravinami ve veřejném stravování) vznikla tato doporučení, jak plýtvání v provozech snížit.

Jak šetřit jídlem?

Doporučení pro jídelny a rychlá občerstvení.

6

Využijte technologie

Vakuové balení prodlouží trvanlivost jídla o tři dny a pokud nevydané porce zmrazíte v šokerech, vydrží ještě déle. Zachladit můžete i jednotlivé komponenty pokrmů a ty následně ohřívat až podle příchozích strážníků.

7

Darujte suroviny i hotové pokrmy

Při dodržení předepsaných podmínek skladování, můžete darovat například chlazené pokrmy a nápoje, čerstvé i mražené maso, ryby, ovoce, zeleninu a pekařské výrobky. Darovat lze i nevydaná vařená jídla, ovšem hygienické podmínky jsou velmi striktní.

11

Upravte porce

Mnoho strážníků už předem ví, že normální porci nesní, dejte jim možnost říct si o menší. Pokud jste vázání rámcovou smlouvou, zkuste s vedením společnosti vyjednat a pravidelně komunikujte, kolik jídla na talířích zůstává a kolik peněz tak investují zbytečně.



12

Fotťte vzorové porce

Vystavené porce, které se v průběhu výdeje několikrát nahrazují a likvidují, nahraďte elektronickými tabulemi s fotkou jídla. Na tabuli můžete navíc uvádět složení, použitá koření či alergen.

9

Plánujte, když to jde

Objednávkové systémy jsou jedním z nejefektivnějších řešení, jak sladit počet připravených jídel a strážníků. V kombinaci s teplým bufetem pokryjete i zvýšenou poptávku případných nečekaných strážníků. Šíří sortimentu navíc můžete ke konci doby výdeje zužovat.

Doporučení číslo 9, 10, 11 a 12 platí zejména pro provozy typu jídelen. Rychlá občerstvení většinou fungují na jiných principech a nejsou v práci s nabídkou tak flexibilní.

8

Třídte

Opadu nejde předejít úplně. Jeho správným tříděním alespoň ušetříte. Svoz směsného komunálního odpadu je totiž většinou dražší než toho tříděného. Základním pravidlem je oddělovat bioodpad od surovin živočišného původu, aby se mohl dát do kompostu. Třídít pro další využití byste správně měli také použitý olej (k výrobě biopaliv), gastroodpad (do bioplynové stanice), zbytky masa a kostí (do kafilerie) a staré pečivo (ke zkrmení zvířatům).



Projekt TL01000071
Redukce plýtvání potravinami ve veřejném stravování je spolufinancován se státní podporou Technologické agentury České republiky v rámci Programu ÉTA.

