Ghidul pentru restaurante

Redu risipa alimentară în 10 paşi

Economisește bani. Protejează mediul înconjurător. Arată-le clienților că îți pasă.

O inițiativă Edenred, cu sprijinul Organizației Patronale a Hotelurilor şi Restaurantelor din România (HORA) și Mastercard

Cuprins

Prefață

Cât se risipeşte în industria HoReCa din România

De ce să reduci risipa alimentară

Ce putem face?
10 soluții la îndemâna tuturor operatorilor, pentru a reduce semnificativ risipa alimentară.

„Risipa alimentară este o formă de agresiune pentru mediul înconjurător, iar consecințele aruncării mâncării sunt vaste. Activitățile Edenred sunt aliniate pe trei direcții de responsabilitate socială - People, ce urmărește îmbunătățirea calității vieții oamenilor; Planet, axată pe protejarea mediului; și Progress, care vizează implicarea în dezvoltarea responsabilă, bunăstarea și progresul comunităților locale. Risipa alimentară influențează toate cele trei verticale, astfel că, pe lângă programele noastre existente, care adresează deja problema, prin acest studiu și prin ghidul aferent, ne-am dorit să ajutăm operatorii din industria ospitalității să identifice nevoile lor ca, alături de partenerii implicați, să încercăm să facilităm și soluțiile potrivite”

CODRUȚ NICOLAU, Director General, Edenred România şi Benefit Systems

„În contextul crizei actuale fără precedent, cu o inflație în continuă creștere și o lume întreagă sub semnul impredictibilitatii, e mai important ca oricând să fim cumpătați. Desigur, nu e vorba doar de perspectiva economică, ci și de cea ecologică. Risipa nu are sens oricum ai privi problema. Pentru a crește un business sănătos în alimentația publică, este esențial să abordăm problema risipei atât din perspectiva educației, cât și a schimbării mentalității. Avem nevoie și de sprijinul autorităților de a identifica modalități prin care operatorii din HoReCa, în loc să arunce mâncarea, să o poată redirecționa spre ONG-uri. Pentru membrii HORA, ca și pentru mulți alți operatori, surplusul de mâncare reprezintă o cheltuială în plus, dar și risc de infecție dacă nu este distrusă corespunzător”

ION BIRIȘ, Președinte HORA România

„Suntem aproape de industria ospitalității de mulți ani și, prin prisma colaborărilor noastre, am putut observa că risipa alimentară este una dintre cele mai mari provocări pentru restaurante. Aceasta reprezintă o sursă de pierderi pentru business-uri, precum și pentru bugetul personal și afectează inclusiv economia națională. Însă, adresată corect, atât din punctul de vedere al gestiunii operatorilor, cât și la nivel legislativ, risipa alimentară poate fi transformată, dintr-o vulnerabilitate majoră, într-un circuit standardizat, cu multipli beneficiari. Mastercard este gata să susțină optimizările necesare, prin tehnologia, resursele și know-how-ul de care dispunem”

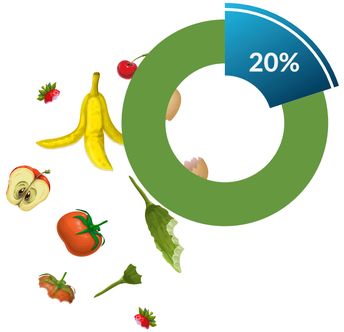
COSMIN VLADIMIRESCU, Country Manager Mastercard România și Croația

Prefață

Mai bine de un sfert din ceea ce se aruncă în restaurante este mâncare gătită. În contextul crizei actuale, când disponibilitatea resurselor nu mai poate avea predictibilitate, când conflictele în diferite zone a lumii aduc multă incertitudine, eliminarea risipei alimentare nu mai este o doar o strategie sau un trend, ci o nevoie reală pentru a ne adapta noilor vremuri. Totodată, înseamnă și evoluție în sensul de a înțelege importanța diminuării risipei pentru a reduce impactul nociv asupra naturii.

Suprastocurile, de asemenea, aduc mari pierderi business-urilor din alimentația publică, iar acestea pot fi evitate prin câteva măsuri deloc complicate. Afacerile din industria ospitalității au început să facă pași în direcția diminuării risipei alimentare în ultimii ani, iar acest proces presupune educație, atât a personalului, cât și a consumatorilor, dar și rigurozitate și digitalizare.

Cât se risipeşte în industria HoReCa din România



20% dintre restaurantele din Romania arunca intre 5 – 15% mancare (fie mâncare preparată, fie ingrediente)

30% din rispa alimentara are loc EXCLUSIV in bucatarie, 70% în bucătărie şi în restaurant

Jumatate dintre alimentele pe cale să expire sunt aruncate

De ce să reduci rispa alimentară

Într o lume a resurselor finite şi a presiunilor financiare în creştere reducerea risipei este din ce în ce mai importantă.

Atunci când aruncăm mâncarea, nu irosim doar produsele respective, ci și resursele și energia necesare în producție, transport, depozitare, plata personalului.

Dacă economisirea banilor nu este de ajuns, iată alte câteva motive să reduci risipa alimentară în restaurantul tău.

Clienții te vor iubi. Oamenii sunt tot mai preocupați de schimbările climatice și din ce în ce mai atenți când vine vorba de alegerile pe care le fac. Dacă reduci risipa alimentară, le arăți că și ție îți pasă.

86%

dintre angajații din România sunt preocupați de risipa alimentară

73%

dintre angajații din România vor să știe ce restaurante acționează împotriva risipei alimentare

(conform Barometrul FOOD 2021)

Vei contribui la reducerea risipei de apa si energie.
Cultivarea, producția și transportul alimentelor necesită cantități enorme de apă, combustibil și energie – toate acestea sunt resurse pe care nu ne permitem să le irosim.

Ce putem face?

Top 10 soluții

la îndemâna tuturor operatorilor, pentru a reduce semnificativ risipa alimentară

Edenred

mastercard

HORA

1

Monitorizarea resurselor

Pentru a reduce risipa alimentară, primul pas este să afli **ce anume** poți reduce. Iar acest lucru presupune ca, în primul rând, **să monitorizezi comenzile și pierderile,** astfel încât să poți identifica **sursele de risipă**.

Menu Engineering

Un alt pas important presupune **urmărirea obiceiurilor de consum ale clienților** și **adaptarea comenzilor și achizițiilor.**

Acest proces presupune și **o automatizare a procesului de achiziție,** prin care **toate rețetele sunt calculate la nivel de cantități.**

De asemenea, trebuie să te orientezi în **alegerea materiilor prime**, pe care să le poți folosi și adapta în mai multe tipuri de rețete.

Există **softuri de gestiune** care pot da o imagine foarte clară, astfel că decizia de a păstra un preparat în meniu sau nu se ia urmare a unei astfel de analize.

Gestionarea stocurilor

O posibilă problemă în multe dintre restaurante este legată gestionarea stocurilor. Deseori, se fac achiziții fără verificarea stocurilor în prealabil și fără inventarierea a ceea ce există deja în frigidere, pentru a se putea stabili clar o listă de achiziții.

Verifici cantitățile și rețetarele și abia apoi faci comenzile noi.

Ajustarea porțiilor

Epoca porțiilor imense și a farfuriilor cu vârf a apus demult. Avem tendința, în postura de consumatori, să comandăm mai mult decât putem consuma la o masă, fie de poftă, fie din dorința de a testa mai multe feluri. Excesul de mâncare nu este sănătos și nici nu asigură neapărat o experiență culinară deosebită.

Cu alte cuvinte, în esență, echilibrul este cel mai important.

Este recomandată ajustarea porțiilor și echilibrarea acestora, iar dacă experiența echipei din bucătărie nu este suficientă, se poate apela la **un tehnician nutriționist.**

5

Reducerea meniului

Dacă, în trecut, un restaurant bun era evaluat după grosimea meniului și diversitate, în prezent, cu cât meniul este mai restrâns, dar deosebit, cu atât te poți concentra mai mult pe calitatea farfuriei.

Este în regulă să ai meniuri scurte. Recomandarea este **să te încadrezi în jurul a 30 de feluri**, care să acopere atât gustările și felurile de bază, cât și deserturile sau preparatele zilei.

Iar includerea în meniu a unor feluri de tip **specialitatea bucătarului** sau **un meniu special al zilei** sunt moduri excelente de a diminua risipa.

Focus pe produse locale și sezoniere

Deși, aparent, mai greu de gestionat, **un meniu dinamic** ce include **rețete pe bază de produse locale și sezoniere** poate fi **mult mai eficient și mai ieftin,** chiar dacă acestea sunt mai greu de procurat și nu ai mereu continuitate.

Nu trebuie să îți fie teamă că, în anumite zile sau perioade, nu aveți unele preparate disponibile. Aceasta este frumusețea ingredientelor sezoniere și, în plus, disponibilitatea „în ediție limitată” poate crea un pol de interes pentru rețetele mai deosebite.

Eficientizarea sistemului de rezervări

Reservations only? Folosirea unui sistem de rezervări propriu sau a platformelor de rezervări dedicate?

Indiferent de soluțiile alese, **un sistem de rezervări cât mai bine pus la punct poate ajuta enorm la diminuarea risipei și, în final, a pierderilor financiare.** Cu cât ai o imagine mai clară asupra numărului de oaspeți, cu atât poți gestiona mai bine achizițiile. Cu cât mai puține stocuri, cu atât mai bine.

Fiți deschiși și găsiți cel mai bun sistem pentru afacerea voastră, important este să existe unul!

Educarea personalului

Acesta este unul dintre cele mai importante aspecte, care ar trebui să fie o prioritate, dar este adesea ignorat.

Există o mulțime de cursuri accesibile de menu engineering sau traineri care pot ține programe în locații. Si este important ca **toți angajații** implicați în procesul de **preparare, achiziționare și servire, să fie pregătiți.**

Ulterior, este suficient să creați o metodă de lucru, care să implice verificare și monitorizare internă zilnică. Astfel, veți putea gestiona mult mai bine procesele operaționale.

Filtrarea furnizorilor

Și furnizorii reprezintă o parte esențială din proces. Este recomandat să existe **o listă de furnizori verificați,** care să poată asigura materia primă **conform nevoilor și care nu impun anumite cantități.**

Asigurați-vă că aceștia respectă **standardele de lucru și de calitate** și că vă oferă **ingrediente proaspete.**

Sunt multe restaurante unde primează relația cu furnizorul și nu ceea ce acesta livrează. Însă comenzile făcute pe alte criterii decât calitatea, în funcție de bonusuri sau discount-uri, prezintă riscuri prea mari pentru afacere.

Standarde de lucru

În final, un punct esențial îl reprezintă standardul de lucru. Fiecare restaurant trebuie să aibă **reguli operaționale și fluxuri de lucru foarte clare, scrise, afișate și repetate periodic,** pentru a asigura eficiența resurselor și o bună gestionare a materiei prime.

Nu se poate vorbi de achiziții controlate sau de nivel mic de risipă acolo unde nu există reguli și o atentă monitorizare.

Extra-tip:
Mâncarea rămasă, luată la pachet - un gest firesc

Încurajați-vă clienții să ia la pachet mâncarea rămasa în farfurie. Astfel, evitați ca mâncarea neconsumată să ajungă direct la coșul de gunoi.

Clienții și-ar dori să ia la pachet mâncarea rămasă, dar le este rușine să o ceară, arată studiile. Dacă primesc, însă, ambalaje de take-away înainte de a le solicita, le acceptă cu bucurie.

Oferindu-le clienților opțiunea să ia acasă resturile de mâncare, **puteți reduce risipa și, în plus, contribuiți la formarea unui obicei benefic pe termen lung.** Este important să vă asigurați și că aceste ambalaje sunt prietenoase cu mediul și marcate prin simboluri convenționale.

- Clienții sunt mai satisfăcuți de experiența lor atunci când iau masa într-un restaurant preocupat de controlul risipei alimentare.

- Ei vor fi mai dispuși să comande un meniu cu trei feluri de mâncare, chiar dacă nu sunt siguri că le vor putea consuma în întregime, ceea ce se va reflecta în creșterea vânzărilor și a cifrei de afaceri.

- Și, nu în ultimul rând, reducerea risipei alimentare va atrage și scăderea costurilor de gestionare a deșeurilor.

Reducerea risipei alimentare contribuie la construirea unei afaceri mai sustenabile!

Edenred mastercard HORA

Mulțumim

pentru interesul privind reducerea risipei alimentare în restaurantul tău!

Și pentru timpul petrecut parcurgând acest ghid!

Pentru orice detalii și întrebări, poți contacta **HORA** și **Edenred** 👆