

Modul 2, Lekcija 6

Diapozitiv 1: Modul 2 Upravljanje proizvodnje hrane in pijače

Diapozitiv 2: Lekcija 6

Namen te lekcije je udeležence opremiti s praktičnimi veščinami za prepoznavanje, merjenje in zmanjševanje živilskih odpadkov na različnih stopnjah proizvodnje in storitev. Raziskali bomo pristope po korakih – od nadzora porcij in optimizacije shranjevanja do digitalnega sledenja in spremembe namembnosti presežkov – prilagojenih potrebam malih podjetij. Primeri iz resničnega življenja iz restavracij, kot so Nando's, Hawksmoor in Paul Bakery, ponazarjajo, kako lahko tudi majhne prilagoditve privedejo do velikih rezultatov. Do konca lekcije bodo udeleženci imeli jasen načrt za izvajanje učinkovitih sistemov za zmanjševanje odpadkov v svojem kontekstu.

Diapozitiv 3: Uvod v živilske odpadke v proizvodnji

Živilski odpadki pri proizvodnji hrane so kritično vprašanje, tako z gospodarskega kot okoljskega vidika. Ta diapozitiv uvaja koncept s poudarkom, da lahko odpadki predstavljajo 5-15% izgube prihodkov za mikro in mala podjetja. Že sam finančni učinek je močna spodbuda za izvajanje strukturiranih strategij za zmanjšanje odpadkov. Poleg tega živilski odpadki prispevajo k degradaciji okolja z nepotrebno porabo virov, povečanimi emisijami ogljika in neučinkovitim upravljanjem dobavne verige. Tukaj predstavljeni teoretični okvir poudarja potrebo podjetij, da sprejmejo proaktivne tehnike zmanjševanja odpadkov za izboljšanje učinkovitosti, nižje stroške in povečanje trajnosti.

Predlagana operativna praksa vključuje tri temeljne korake: izvedbo revizije odpadkov, določitev merljivih ciljev in vključevanje osebja. Revizija odpadkov zagotavlja bistvene podatke o tem, kje in zakaj nastajajo odpadki. Uporaba preprostih orodij za sledenje, kot je predloga za sledenje odpadkom WRAP UK ali dnevnik Google Sheets, lahko podjetjem pomaga količinsko opredeliti izgube in prepoznati vzorce. Ko so podatki zbrani, bi morala podjetja opredeliti realne cilje zmanjšanja, kot je zmanjšanje kvarjenja zelenjave za 20% v treh mesecih. Zadnji korak vključuje zagotavljanje udeležbe osebja z dodelitvijo člana ekipe na izmeno za spremljanje in poročanje o odpadkih, s čimer se zagotovi stalno izvajanje korektivnih ukrepov.

Diapozitiv 4: Uvod v živilske odpadke v proizvodnji

Ta diapozitiv razčlenjuje odgovornosti pri ravnanju z živilskimi odpadki v podjetju. Lastnik ali upravitelj ima ključno vlogo pri pregledovanju dnevnikov odpadkov in določanju ciljev izboljšanja na podlagi opazovanih vzorcev. Brez jasne zaveze vodstva prizadevanja za zmanjšanje odpadkov pogosto propadejo zaradi pomanjkanja odgovornosti. Kuhinjsko osebje mora ob koncu vsake izmene dosledno beležiti in poročati o odpadkih, s čimer zagotovi, da so na voljo podatki v realnem času za sprejemanje informiranih odločitev. Praktični primer - Caravan Restaurants v Londonu - prikazuje učinkovitost sistematičnega sledenja odpadkom. Z uporabo sistemov za sledenje Leanpath je restavracija uspešno zmanjšala živilske odpadke za 35%, kar je povzročilo znatne finančne prihranke v višini 8.000 funtov na leto. Ta študija primera poudarja idejo, da lahko strukturirano spremljanje privede do oprijemljivih izboljšav gospodarske uspešnosti in trajnosti.

Diapozitiv 5: Izvajanje sistema za sledenje živilskih odpadkov

Sledenje živilskim odpadkom je temelj učinkovite strategije zmanjševanja. Brez natančnih podatkov podjetja ne morejo izmeriti svojih izgub ali prepoznati ključnih problematičnih področij. Diapozitiv predstavlja dve primarni metodi sledenja: ročno sledenje in digitalno sledenje.

Ročno sledenje vključuje uporabo dnevnikov, ki jih je mogoče natisniti, kot je predloga WRAP UK, za beleženje odpadkov po vrsti, količini in vzroku. Ta poceni metoda je dostopna vsem podjetjem in zagotavlja uporabne vpogleds, ko jih pregledamo tedensko. Po drugi strani pa digitalno sledenje avtomatizira proces in ponuja spremljanje v realnem času. Tehnologije, kot je Kitro AI, uporabljajo kamere za analizo zavržene hrane, medtem ko lahko Google Preglednice v kombinaciji z označevanjem QR kode zagotovijo poceni digitalno alternativo. S količinsko opredelitvijo odpadkov in razkrivanjem neučinkovitosti sistemi za sledenje pomagajo podjetjem prilagoditi raven zaloga, optimizirati porcioniranje in izboljšati upravljanje zaloga.

Diapozitiv 6: Izvajanje sistema za sledenje odpadkov

Ta diapozitiv opozarja na vloge pri izvajanju sistema sledenja. Lastnik je odgovoren za nastavitev sistema in usposabljanje zaposlenih, da se zagotovi pravilna uporaba. Kuhinjsko osebje mora vsak dan beležiti odpadke, kar ustvarja kulturo odgovornosti in ozaveščenosti. Vodja ima ključno vlogo pri analizi tedenskih trendov, prepoznavanju neučinkovitosti in prilagajanju javnih naročil na podlagi vpogledov na podlagi podatkov.

Primer restavracije Hawksmoor s sedežem v Združenem kraljestvu ponazarja učinkovitost sledenja odpadkov, ki ga poganja umetna inteligenca. S sprejetjem Kitro AI je restavracija uspešno zmanjšala odpadke obrezkov zrezkov za 25%, kar dokazuje, da lahko digitalna orodja znatno povečajo učinkovitost pri poslovanju s hrano.

Slide 7: Preprečevanje prevelikih zaloga

Prekomerne zaloge so eden glavnih dejavnikov, ki prispevajo k živilskim odpadkom, ki jih pogosto povzroča nenatančno napovedovanje povpraševanja ali prekomerno nakupovanje. Ta diapozitiv predstavlja orodja za napovedovanje, ki jih poganja umetna inteligenca, kot sta MarketMan in Crisp, ki analizirata pretekle podatke o prodaji, da uskladita zaloge z dejanskim povpraševanjem. Ta orodja pomagajo preprečevati prekomerno nakupovanje, zmanjšujejo živilske odpadke in stroške skladiščenja. Za podjetja z omejenim proračunom je druga možnost vodenje preprostega tedenskega dnevnika prodaje v Google Preglednicah. Z analizo doslednih presežkov lahko upravitelji ustrezno prilagodijo naročila – običajno z zmanjšanjem nakupov za 10% za pogosto preveč zaloge. Načrtovanje tedenskih pregledov zaloga dodatno podpira optimizacijo zaloga in preprečuje nepotrebno kvarjenje.

Diapozitiv 8: Preprečevanje prevelikih zaloga

Diapozitiv dodeljuje odgovornosti za upravljanje zaloga. Vodja je zadolžen za analizo podatkov o prodaji in oddajo naročil na podlagi napovedi povpraševanja. Kuhinjsko osebje mora spremljati neprodane izdelke in poročati o nedoslednostih, da zagotovi pravočasne prilagoditve. Primer Dishoom, verige restavracij s sedežem v Združenem kraljestvu, kaže, kako je napovedovanje zaloga, ki ga poganja umetna inteligenca, prek MarketMana zmanjšalo odpadke zaloga za 18% na lokacijo. Ta primer poudarja učinkovitost odločanja na podlagi podatkov pri zmanjševanju živilskih odpadkov.

Diapozitiv 9: Nadzor porcij s cenovno ugodnimi orodji

Nadzor porcij igra pomembno vlogo pri zmanjševanju odpadkov plošč. Ko so porcije nedosledne, odvečna hrana pogosto ostane nepojedena in zavržena. Standardizirana orodja za porcioniranje pomagajo ohraniti doslednost, izboljšujejo zadovoljstvo strank in operativno učinkovitost. Ta diapozitiv predstavlja ključna orodja za porcioniranje, kot so digitalne tehtnice (npr. OXO Good Grips), barvno označene lončke in predhodno stehtane vrečke za sestavine. Ta orodja podjetjem omogočajo natančno porcijo, kar zmanjšuje verjetnost, da bo hrana zavržena zaradi prevelikih obrokov. Poleg tega bi morala podjetja spremljati trende odpadkov na krožnikih - če je 25% obroka pogosto nepojedeno, je treba velikost porcij prilagoditi, da se bolje ujema z vzorci porabe strank.

Diapozitiv 10: Nadzor porcij s cenovno ugodnimi orodji

Ta diapozitiv pojasnjuje delitev dela pri nadzoru porcij. Lastnik je odgovoren za opredelitev standardov porcioniranja in zagotavlja, da zaposleni upoštevajo jasne smernice. Kuhinjsko osebje mora pred kuhanjem izmeriti porcije z uporabo standardiziranih orodij, da zagotovi natančnost. Nando's, multinacionalna veriga restavracij, je uspešno izvedla nadzor porcij z uporabo vnaprej izmerjenih zajemalk za piščančje obroke, s čimer je zmanjšala odpadke, povezane z porcijami, za 23%. Ta študija primera kaže, kako lahko majhne operativne prilagoditve privedejo do znatnega zmanjšanja odpadkov.

Diapozitiv 11: Optimizacija shranjevanja hrane s FIFO in pametnim označevanjem

Nepravilno skladiščenje je glavni vzrok za živilske odpadke v malih podjetjih. Če sestavine niso pravilno obdelane, potečejo pred uporabo, kar vodi do nepotrebnih izgub. Ta diapozitiv predstavlja metodo FIFO (First In, First Out) kot preprosto, a zelo učinkovito rešitev za zmanjšanje odpadkov. FIFO zagotavlja, da se starejše zaloge uporabijo pred novjšimi izdelki, kar preprečuje kvarjenje.

Barvno označen sistem označevanja povečuje učinkovitost FIFO: ker zelene nalepke označujejo sveže zaloge, rumene nalepke označujejo izdelke, ki jih je treba uporabiti v treh dneh, rdeče nalepke označujejo izdelke, ki jih je treba takoj porabiti. Poleg FIFO je ključnega pomena ohranjanje idealnih temperatur shranjevanja. Različne kategorije živil zahtevajo posebne pogoje za ohranjanje svežih živil. Na primer: Mlečne izdelke je treba hraniti pri temperaturi 1-4 °C. Meso je treba hraniti pri -18 °C, da se prepreči rast bakterij. Zelenjava zahteva zmerno temperaturo 7-10 °C, da se izognemo zgodnjemu kvarjenju. Digitalno spremljanje temperature, kot je uporaba digitalnega termometra, pomaga podjetjem vzdrževati ustrezne pogoje skladiščenja in zmanjšati odpadke, ki jih povzročajo nihajoče temperature.

Diapozitiv 12: Optimizacija shranjevanja hrane s FIFO in pametnim označevanjem

Učinkovito upravljanje skladiščenja hrane zahteva usklajevanje med osebjem in vodstvom. Kuhinjsko osebje je odgovorno za dnevno menjavo zalog in zagotavlja, da so starejši predmeti prednostno uporabljeni. Lastnik ali upravitelj mora izvajati tedenske preglede inventarja, da zagotovi skladnost z načeli FIFO in spremlja pogoje skladiščenja. primer Pizzeria Mozza v Los Angelesu ponazarja, kako lahko strukturiran sistem za shranjevanje znatno zmanjša količino odpadkov. Z uvedbo FIFO in uporabo temperaturnih senzorjev so zmanjšali odpadke sira za 40 %, kar poudarja finančne in operativne koristi pravilnega upravljanja zalog.

Diapozitiv 13: Preoblikovanje ostankov v dobičkonosne jedilnike

Sprememba namena presežnih sestavin je učinkovita strategija za zmanjšanje živilskih odpadkov ob hkratnem ustvarjanju dodatnih prihodkov. Namesto da bi zavrgli odvečno hrano, jo lahko podjetja spremenijo v nove izdelke, ki dodajo vrednost njihovu meniju. Ta diapozitiv predstavlja praktične primere, kako je mogoče spremeniti različne kategorije živil. Star kruh lahko spremenimo v krutone, krušni puding ali drobtine. Zelenjavne obrezke lahko uporabite za pripravo juh, pirejev ali zelenjavnih zalog. Ostanke mesa lahko vključite v nadev za raviole, juhe ali paštete. Bodite pozorni na predpise HACCP. Vakuumsko tesnjenje ostankov sestavin podaljša njihov rok uporabnosti in prepreči zgodnje kvarjenje. Uvedba posebnega menija brez odpadkov na jedilniku spodbuja trajnost in lahko pritegne okoljsko ozaveščene stranke, izboljša ugled blagovne znamke in hkrati zmanjša izgube.

Diapozitiv 14: Preoblikovanje ostankov v dobičkonosne elemente menija. Kdo kaj počne?

V kuhinji, ki se zaveda odpadkov, imajo kuharji ključno vlogo pri ustvarjanju inovativnih jedilnikov z uporabo presežnih sestavin. Kuhinjsko osebje mora biti usposobljeno za pravilno ločevanje in shranjevanje uporabnih ostankov, s čimer se zagotovi, da se sestavine ohranijo za ponovno uporabo. Primer iz Le Bernardin, restavracije z Michelinovo zvezdico v New Yorku,

poudarja finančne koristi ponovnega namena živilskih odpadkov. Z uporabo ribjih obrezkov za zaloge, namesto da bi jih zavrgli, restavracija letno prihrani 14.000 dolarjev, kar dokazuje, da lahko majhne prilagoditve privedejo do znatnih prihrankov.

Diapozitiv 15: Prodaja presežne hrane s popustom

Prodaja presežne hrane s popustom je učinkovit način za preprečevanje odpadkov in ustvarjanje dodatnega prihodka. Restavracije in pekarnice imajo ob koncu dneva pogosto ostanke hrane, ki jo je mogoče prodati po znižanih cenah, namesto da bi jo zavrgli. Ta diapozitiv predstavlja več strategij za prodajo presežne hrane. Registracija v aplikacijah za presežno hrano, kot sta Too Good To Go in Karma, podjetjem omogoča, da dosežejo stranke, ki iščejo obroke s popustom. Ponudba popustov ob koncu dneva - na primer znižanje cene pokvarljivega blaga za 30% eno uro pred zaprtjem - spodbuja kupce k nakupu hrane, ki bi sicer šla v odpadke. Promocija "Last Chance Deals" na družbenih omrežjih obvešča kupce o razpoložljivih popustih in povečuje prodajo presežnih izdelkov.

Diapozitiv 16: Prodaja presežne hrane s popustom

Lastnik je odgovoren za dnevno uvrščanje presežne hrane in upravljanje programov popustov. Blagajne morajo ob ustreznem času uporabiti popuste, da zagotovijo, da se hrana proda pred iztekom roka uporabe. Primer iz resničnega sveta iz pekarnice PAUL (Francija in Velika Britanija) kaže učinkovitost tega pristopa. S prodajo neprodanih pekarskih izdelkov s 50-odstotnim popustom po 18. uri prek Too Good To Go je pekarna PAUL zmanjšala količino živilskih odpadkov za 50%, kar dokazuje, da so popusti učinkovita strategija za zmanjšanje odpadkov.

Diapozitiv 17: Doniranje presežne hrane – zakonito in varno ravnanje

Darovanje presežne hrane je še en vpliven način za zmanjšanje odpadkov ob hkratni podpori skupnostim. Številna podjetja za gostinstvo se obotavljajo z donacijami zaradi pravnih pomislekov, vendar v EU zakon o dobrem Samarijancu ščiti podjetja, ki darujejo hrano v dobri veri, in zagotavlja, da niso odgovorna za morebitna vprašanja, ki izhajajo iz donacij. Podjetja lahko sodelujejo z lokalnimi bankami hrane za varno distribucijo presežne hrane. Nekatere ključne organizacije vključujejo: Banco Alimentare (Italija), FareShare (Velika Britanija), Federacija evropskih bank hrane (FEBA, po vsej EU). Varo ravnanje in shranjevanje podarjene hrane sta bistvenega pomena. Donacije morajo biti jasno označene z datumi prevzema in temperaturnimi smernicami, da se zagotovi pravilno ravnanje pred distribucijo.

Diapozitiv 18: Doniranje presežne hrane

Upravitelj usklajuje donacije in zagotavlja skladnost z zakonskimi in varnostnimi smernicami. Zaposleni pakirajo presežno hrano in vzdržujejo varne pogoje skladiščenja do zbiranja. Carrefour (Francija) postavlja industrijsko merilo z doniranjem 100 ton sveže hrane letno dobrodelnim organizacijam, kar prikazuje, kako lahko velika podjetja prispevajo k zmanjšanju odpadkov in hkrati koristijo skupnostim.

Diapozitiv 19: Pametne rešitve za shranjevanje za podaljšanje roka uporabnosti

Stranska dejavnost, ki je koristna za zmanjšanje živilskih odpadkov in zagotavljanje kakovosti podarjene hrane, je pozornost na rok uporabnosti. Za to je kuhinjsko osebje odgovorno za dnevno kolobarjenje zalog, lastnik pa mora tedensko izvajati preglede skladiščenja, da zagotovi skladnost z načeli FIFO. Primer Pizzeria Mozza (Los Angeles) kaže, kako je strukturirano upravljanje skladiščenja zmanjšalo odpadke sira za 40%, kar dokazuje, da sistematična kontrola zalog neposredno vpliva na zmanjšanje živilskih odpadkov.

Diapozitiv 20: Izvajanje sistema za sledenje odpadkom AI (za tiste, ki so pripravljeni vlagati)



Umetna inteligenca zagotavlja napredne rešitve za sledenje živilskih odpadkov, avtomatizacijo zbiranja podatkov in podjetjem ponuja natančen vpogled v vzorce odpadkov. Orodja, ki jih poganja umetna inteligenca, spremljajo živilske odpadke v realnem času, kar upraviteljem omogoča sprejemanje informiranih odločitev o nakupu in optimizacijo ravni zaloga. Ta diapozitiv predstavlja Winnow Vision AI in Leanpath Go kot primere takšnih sistemov. Winnow Vision AI uporablja sledenje s kamero za analizo zavržene hrane in odkrivanje neučinkovitosti pri porcioniranju, načrtovanju menijev in nakupu. Leanpath Go, mobilna aplikacija za sledenje odpadkov, omogoča kuhinjskemu osebju učinkovito beleženje odpadkov in zagotavlja, da imajo podjetja najnovejše informacije o trendih odstranjevanja. Sistemi za sledenje, ki jih poganja umetna inteligenca, pomagajo zmanjšati stroške z prepoznavanjem in odpravljanjem presežnih nakupov, napak pri porcioniranju in slabega upravljanja skladiščenja.

Diapozitiv 21: Izvajanje sistema za sledenje odpadkom AI

Lastnik ima ključno vlogo pri vzpostavitvi sistema za sledenje AI in zagotavljanju, da je osebje usposobljeno za njegovo pravilno uporabo. Kuhinjsko osebje beleži podatke o odpadkih na koncu vsake izmene in ustvarja podroben zapis, ki ga lahko vodstvo analizira za izboljšanje učinkovitosti. Primer hotelov Accor v Evropi ponazarja učinkovitost sledenja odpadkov z umetno inteligenco v obsežnih operacijah. Z uvedbo Winnow AI je hotelska veriga zmanjšala živilske odpadke za trideset odstotkov na lokacijo in prihranila osemdeset tisoč evrov letno na lokacijo. Ta primer poudarja, kako tehnološke rešitve ne podpirajo le trajnosti, temveč tudi prispevajo k znatnim finančnim prihrankom.

Diapozitiv 22: Zmanjšanje odpadne embalaže v malih živilskih podjetjih

Prekomerna embalaža prispeva k nastajanju okoljskih odpadkov in povečuje stroške odstranjevanja za živilska podjetja. Zmanjšanje odpadne embalaže zahteva prehod na trajnostne alternative, ki jih je mogoče ponovno uporabiti. Ta diapozitiv predstavlja rešitve, kot je zamenjava embalaže za enkratno uporabo s steklenimi kozarci, posodami, ki jih je mogoče kompostirati, in razpršilniki, ki jih je mogoče ponovno napolniti. Nekatera podjetja spodbujajo stranke, da prinesejo svoje posode za večkratno uporabo, tako da ponujajo majhne popuste na nakupe. Lokalne pobude za recikliranje še naprej podpirajo prizadevanja za zmanjšanje odpadkov z zagotavljanjem, da je embalaža, ki ni primerna za večkratno uporabo, ustrezno obdelana in ponovno vključena v dobavno verigo.

Diapozitiv 23: Zmanjšanje odpadne embalaže

Lastnik je odgovoren za izvajanje politik zmanjševanja embalaže in prepoznavanje dobaviteljev, ki ponujajo trajnostne alternative. Blagajne uporabljajo popuste za stranke, ki prinesejo zabojnike za večkratno uporabo, kar krepi zavezanost podjetja k zmanjšanju odpadkov. Pret A Manger, znana veriga kavarn, ki deluje v Združenem kraljestvu in Evropi, je uspešno zmanjšala odpadno embalažo za petintrideset odstotkov s pobudo za popust na lastno skodelico. Ta primer prikazuje, kako lahko majhne spodbude spodbudijo pomembne spremembe v vedenju strank, hkrati pa zmanjšajo količino odpadkov.

Diapozitiv 24: Vključevanje strank v zmanjšanje živilskih odpadkov

Vedenje strank igra pomembno vlogo pri stopnji živilskih odpadkov, podjetja pa lahko vplivajo na njihove izbire z dobro zasnovanimi spodbudami in kampanjami ozaveščanja. Ponudba možnosti polovičnih porcij strankam omogoča, da izberejo manjše velikosti obrokov, kar zmanjšuje verjetnost, da hrana ostane nepojedena. Prodaja vizualno nepopolnih pridelkov s popustom spodbuja kupce k nakupu hrane, ki bi sicer šla v odpadke. Informativni znaki, nameščeni v bližini blagajn, izobražujejo stranke o njihovi vlogi pri zmanjševanju živilskih odpadkov in krepijo trajnostno vedenje na mestu nakupa.

Diapozitiv 25: Vključevanje strank

Marketinške ekipe oblikujejo izobraževalna gradiva in promocijske kampanje, da stranke obveščajo o prizadevanjih za zmanjšanje živilskih odpadkov. Blagajni neposredno sodelujejo s strankami, pojasnjujejo možnosti velikosti porcij in spodbujajo trajnostne odločitve o nakupu. Uspeh Intermarchéjeve kampanje Inglorious Fruits & Vegetable v Franciji dokazuje učinkovitost strategij sodelovanja s strankami. S prodajo izobličenih pridelkov po znižanih cenah je veriga supermarketov preprečila tristo tisoč ton živilskih odpadkov letno, kar dokazuje, da lahko ciljno usmerjene pobude vodijo do obsežnega zmanjšanja odpadkov.

Diapozitiv 26: Recikliranje ostankov hrane v dodatne tokove dohodka

Recikliranje preoblikuje ostanke hrane v nove izdelke, ki jih je mogoče prodati, kar ustvarja dodaten prihodek, hkrati pa zmanjšuje odpadke. Kavno usedlino lahko spremenite v kompost in prodajo domačim vrtnarjem. Mesne ostanke in kosti je mogoče predelati v pasje priboljške, kar podjetjem ponuja dodatno kategorijo izdelkov. Ostanke zelenjave lahko fermentiramo ali vložimo, tako da ustvarimo domači kimchi, kisle zelje ali drugo konzervirano blago. Podjetja, ki sprejemajo recikliranje, ne le zmanjšujejo količino odpadkov, temveč tudi izboljšujejo svoje trajnostne poverilnice in privabljajo okoljsko ozaveščene stranke.

Diapozitiv 27: Recikliranje ostankov hrane

Lastnik nadzira razvoj in določanje cen recikliranih izdelkov ter zagotavlja, da so nove ponudbe usklajene z blagovno znamko podjetja in povpraševanjem na trgu. Kuhinjsko osebje razvršča in obdeluje uporabne ostanke ter ohranja nadzor kakovosti v celotnem procesu recikliranja. Blue Bottle Coffee je uspešno izvedel strategijo recikliranja s prodajo rabljene kavne usedline kot komposta, kar letno ustvari deset tisoč evrov dodatnih prihodkov. Ta primer poudarja finančni potencial preoblikovanja odpadkov v tržne proizvode.

Diapozitiv 28: Sodelovanje skupnosti za zmanjšanje živilskih odpadkov

Sodelovanje z lokalno skupnostjo krepí prizadevanja za zmanjšanje živilskih odpadkov in spodbuja skupno odgovornost za trajnost. Gostovanje kuharskih delavnic izobražuje stranke o tem, kako ponovno uporabiti ostanke doma, in spodbuja tehnike kuhanja, ki se zavedajo odpadkov. Partnerstvo z lokalnimi kmetijami omogoča podjetjem, da darujejo ostanke hrane za kompostiranje ali krmo za živino, kar zagotavlja, da se organski odpadki ponovno vključijo v prehranski sistem. Šole in neprofitne organizacije igrajo pomembno vlogo pri ozaveščanju in zagotavljanju izobraževalnih virov o preprečevanju nastajanja živilskih odpadkov za otroke in družine.

Diapozitiv 29: Sodelovanje skupnosti

Marketinške ekipe usklajujejo programe ozaveščanja skupnosti in načrtujejo dogodke, ki so usklajeni s trajnostnimi cilji podjetja. Kuhinjsko osebje podpira izobraževalne delavnice s prikazovanjem tehnik zmanjševanja živilskih odpadkov v praksi. Na primer: Nando je uspešno vključil sodelovanje skupnosti v svojo trajnostno strategijo z darovanjem ostankov hrane lokalnim kmetijam in zmanjšal odpadke na odlagališčih za osemdeset odstotkov. Ta pobuda ponazarja, kako lahko podjetja razširijo svoj vpliv izven lastnega poslovanja s spodbujanjem partnerstev z lokalnimi deležniki. Te dejavnosti so razširljive, ne pozabite.

Diapozitiv 30: Viri za usposabljanje osebja za zmanjšanje odpadkov

Usposabljanje osebja je ključnega pomena za izvajanje učinkovitih praks zmanjševanja odpadkov v živilski industriji. Izobraževanje zaposlenih o natančnosti porcijiranja, pravih tehnikah skladiščenja in sledenju odpadkov zagotavlja, da se trajnostne pobude izvajajo dosledno. Brezplačni spletni moduli usposabljanja WRAP UK zagotavljajo strukturirane učne vire, ki podjetjem pomagajo razviti veščine osebja pri ravnanju z živilskimi odpadki. Mesečni spodbujevalni programi nagrajujejo zaposlene za inovativne ideje za zmanjšanje odpadkov in

spodbujajo kulturo nenehnega izboljševanja. Tedenska desetminutna srečanja krepijo najboljše prakse in spodbujajo sodelovanje zaposlenih pri prizadevanjih za zmanjšanje odpadkov.

Diapozitiv 31: Usposabljanje osebja

Lastnik je odgovoren za razvoj in vzdrževanje strukturiranega urnika usposabljanja. Vodja kuhinje nadzira angažiranost osebja in zagotavlja, da zaposleni pri vsakodnevnih nalogah uporabljajo naučene tehnike. Sodexo je implementiral orodje za usposabljanje osebja WRAP na več lokacijah, kar je povzročilo tridesetodstotno zmanjšanje živilskih odpadkov na lokacijo. Ta primer poudarja pomen vlaganja v stalno izobraževanje osebja za doseganje trajnih izboljšav trajnosti.

Diapozitiv 32: Uporaba umetne inteligence za sledenje hrani v majhnem obsegu

Umetna inteligenca ponuja prilagodljive rešitve za mala podjetja, ki želijo avtomatizirati sledenje odpadkom. Winnow Vision AI zagotavlja spremljanje v realnem času in zajema podatke o zavrženi hrani za prepoznavanje vzorcev odpadkov. Leanpath Go, mobilna aplikacija, omogoča kuhinjskemu osebju, da ročno beleži odpadke, medtem ko ustvarja avtomatizirana poročila. Za podjetja, ki iščejo poceni alternativo, Google Preglednice v kombinaciji s sistemom QR kod ponujajo cenovno ugoden način sledenja, ki zagotavlja natančno beleženje podatkov.

Diapozitiv 33: Uporaba umetne inteligence za sledenje

Lastnik vzpostavi sistem za sledenje s pomočjo umetne inteligence in zagotovi, da so zaposleni usposobljeni za njegovo učinkovito uporabo. Kuhinjsko osebje dnevno beleži odpadke in zagotavlja dosledne podatke za analizo. TGI Fridays je uspešno izvedel sledenje Winnow AI, s čimer je zmanjšal živilske odpadke za sedemintrideset odstotkov. Ta primer kaže, kako orodja, ki jih poganja umetna inteligenca, povečujejo učinkovitost in izboljšujejo prizadevanja za zmanjšanje odpadkov.

Diapozitiv 34: Merjenje napredka pri zmanjševanju živilskih odpadkov in poročanje o njem

Spremljanje napredka je bistvenega pomena za ohranjanje odgovornosti pri pobudah za zmanjšanje živilskih odpadkov. Določitev jasnih mesečnih ciljev, kot je zmanjšanje zaloga za petnajst odstotkov v četrletju, zagotavlja nenehno izboljševanje. Brezplačna orodja za nadzorno ploščo, kot je Google Data Studio, podjetjem zagotavljajo vizualno predstavitev trendov odpadkov in olajšajo odločanje na podlagi podatkov. Četrtni pregledi pomagajo upravljavcem oceniti učinkovitost njihovih strategij za zmanjšanje odpadkov in opredeliti področja za nadaljnjo optimizacijo.

Diapozitiv 35: Končni akcijski načrt za mala podjetja

Seja se zaključi s strukturiranim akcijskim načrtom, v katerem so opisani kratkoročni, srednjeročni in dolgoročni koraki za zmanjšanje živilskih odpadkov. Takojšnji ukrepi vključujejo izvajanje osnovnih orodij za sledenje, sprejetje označevanja FIFO in zmanjšanje prevelikih zalog. Srednjeročni cilji se osredotočajo na partnerstva z bankami hrane in platformami, ki se zavedajo odpadkov. Dolgoročni cilji vključujejo usposabljanje osebja in naložbe v sledenje umetni inteligenci ali nizkotehnološke sisteme za spremljanje odpadkov. Ta strukturiran pristop zagotavlja, da podjetja sčasoma dosežejo trajnostno zmanjšanje odpadkov.

Diapozitiv 36: Hvala!

Hvala, ker ste bili del te lekcije. Pri zmanjševanju živilskih odpadkov ne gre za popolnost - gre za napredek, eno majhno spremembo naenkrat. S pravimi orodji, timskim delom in miselnostjo

lahko tudi najmanjše kuhinje naredijo velik vpliv. Nadaljujmo naprej – proti pametnejšim odločitvam, močnejšim skupnostim in bolj trajnostnemu prehranskemu sistemu za vse.

