

Modul 3, Lekcija 1

Diapozitiv 1 - Modul 3

Management v gostinstvu

Diapozitiv 2 – Lekcija 1

V tej lekciji bodo predstavljena vprašanja, kot so sistemi gostinskih storitev, pri čemer bo pozornost namenjena sprejetemu proizvodnemu sistemu. V tem razdelku bodo predstavljeni tudi najpogostejši vzroki za odpadke hrane pri strežbi obrokov v gostinskem objektu.

Diapozitiv 3 - Strežba v gostinskem obratu

Strežba v gostinskem obratu je glede na njegove posebnosti, so eden ključnih vidikov poslovanja gostinskega obrata. Povezana je z vidiki, kot so:

- Kakovost postreženih obrokov.
- Usposobljenost strežnega osebja.
- Urezna oprema in ureditev jedilnice.
- Uporabljen sistem strežbe za goste.

Poglejmo te elemente, ker bo vsak potrošnik imel določena pričakovanja.

Vsak gost, ki uporablja storitve gostinskega obrata, pričakuje jedi ustrezne kakovosti.

Kakovost za vsakega potrošnika lahko pomeni niz različnih značilnosti. Zagotovo pa bodo pričakovali, da jim bodo postregli z okusnimi in varnimi jedmi. Pomembna kakovostna značilnost je temperatura postrežene jedi.

Strežno osebje ima velik vpliv na kakovost strežbe. Biti mora strokovno in dobro seznanjeno z menijem, ki je na voljo gostom. Strežno osebje mora vedeti, iz katerih sestavin so narejene jedi. Potrebne so ustrezne individualne značilnosti, kot so komunikacijske veščine, skrb za videz in prijaznost.

Strežba v gostinskem obratu vključuje tudi uporabo ustrezne opreme in pripravo jedilnice. Bistveno je pravilno pripraviti prostor za uživanje obrokov, med drugim paziti na čistočo prostora, namizno perilo in namizni pribor ter dobro tehnično stanje vseh elementov, s katerimi stranka pride v stik.

Pomemben je sistem strežbe, za katerega so se odločili v določenem gostinskem obratu.

Glede na situacijo bodo gosti pozorni na hitrost storitve, vključno z razpoložljivostjo menija in ponudbo postreženih jedi.

Poudariti je treba, da brez učinkovito organizirane strežbe ni mogoče, da bi obrat pravilno deloval, predvsem pa je nemogoče zagotoviti zadovoljstvo gostov. Zato bo v tem delu posebna pozornost namenjena sistemom strežbe v gostinskih obratih in na tej stopnji nastalim živilskim odpadkom.

Diapozitiv 4 - Sistemi postrežbe

V gostinskih obratih se uporabljajo naslednji sistemi postrežbe: strežba pri mizi ali natakarska strežba, samopostrežna in samopostrežna strežba v kombinaciji z natakarsko strežbo.

Izbira enega od treh omenjenih sistemov strežbe je odvisna predvsem od vrste in standarda podjetja. Pri tej izbiri so pomembne tudi individualne potrebe in zahteve gostov, ki jim strežemo, predvsem pa hitrost opravljene storitve. Obstajajo tudi objekti, kot so hoteli, kjer je mogoče uporabiti več kot en strežni sistem, npr. v hotelski restavraciji, bo natakarska

strežba; ob samopostrežnem zajtrku, samopostrežba v kombinaciji z natakarsko storitvijo; in v menzi za zaposlene - samopostrežba.

Diapozitiv 5 - Strežba pri mizi / natakarska strežba

Natakarska strežba je pogosta oblika postrežbe gostov v restavracijah, kavarnah in različnih sedečih sprejemih, npr. poročnih sprejemih.

V svoji najpreprostejši različici je ta strežni sistem sestavljen iz natararja, ki gostu postreže za mizo, tj. sprejema naročila, jih dostavi na mizo in po tem, ko gost zaključi z obrokom, gostu zaračuna storitev in očisti mizo.

Zelo pogosto, zlasti v restavracijah z visokim standardom storitev, natarar pozdravi goste, ko vstopijo v prostore. Podatki v literaturi kažejo, da je pravilen način postrežbe s strani osebja restavracije približno 50 % uspeha, preostalih 50 % pa prispeva kuhinja. Po pozdravu natarar pripelje gosta do mize. Ko se gost seznani z jedilnikom, naroči pri natararju. Natarar mora poznati trenutni jedilnik. Gostje morajo prejeti osnovne informacije o meniju, kot so uporabljene sestavine in način priprave jedi.

Zato je bistveno vprašanje pri zmanjševanju živilskih odpadkov stalno usposabljanje strežnega osebja v določenem obratu, ki gostom svetujejo o jedeh, ki jih naročijo. Ujemanje jedi z željami gosta, tako glede asortimana kot velikosti porcije, je eden od učinkovitih načinov za zmanjšanje živilskih odpadkov v gostinskih obratih.

Natarar mora biti gostu na voljo tudi za dopolnitev pijače ali prigrizkov po oddaji naročila.

Po poravnavi računa gosta za opravljeno storitev, natarar počisti mizo in jo pripravi za naslednjega gosta. Obstajajo bolj formalni in prefinjeni stili natakarskih storitev, pa tudi bolj priložnostni. Obstaja več sistemov natakarske strežbe.

Diapozitiv 6 - Natakarska strežba – ameriški sistem

Ameriška strežba (znana tudi kot nemški sistem ali sistem jedi) vključuje natararja, ki iz kuhinje prinese porcijske jedi. Postopek serviranja in okrasitve poteka v kuhinji, izven pogleda gosta. Naloga natararja je, da jed postreže neposredno na mizo. Ameriški sistem natakarskih storitev ima številne prednosti, vključno z možnostjo skrajšanja časa storitve in manjše količine potrebne opreme in jedi. Ta sistem ima tudi slabosti, kot so majhna raznolikost storitev ali nezmožnost prilagajanja velikosti porcij željam potrošnika, kar je zelo pomembno pri zmanjševanju tako imenovanih ostankov na krožnikih.

Diapozitiv 7 - Natakarska strežba – francoski sistem

Francoska strežba je zelo formalen in prefinjen slog strežbe, ki se danes redko uporablja. V francoskem sistemu obstajata dva sloga natakarske strežbe. V prvem natarar prinese neporcijirane sestavine iz kuhinje in na posebnem vozičku za flambiranje (imenovanem gueridon), ki je postavljen poleg mize gostov, kosi, filete, sezone in flambiranje ter pripravi omake. Zato so jedi končane in predstavljene na mizi gosta.

V drugem slogu francoske postrežbe, tako imenovanem banketu (banketna francoska postrežba), obrok pripravi v kuhinji in ga postreže natarar s krožnika na krožnik vsakega gosta. Ta slog storitev je nedvomno zelo privlačen za goste. Omogoča tudi, da se pri pripravi jedi upoštevajo želje posameznega potrošnika, kar je zelo pomembno pri zmanjševanju živilskih odpadkov.

Ima tudi slabosti. Zahteva namreč visoko usposobljenost in obsežno usposabljanje zaposlenih, ki strežejo potrošnikom. Zaradi uporabe številne dodatne opreme, vključno z vozički, ki so nameščeni za mizo gostov, ta sistem zahteva dodaten prostor v prostoru za stežbo.

Diapozitiv 8 - Natakarska strežba – angleški sistem

Natakarska strežba v angleškem slogu vključuje predstavitev jedi, ki jih postrežejo na krožnikih, nameščenih na natakarskem vozičku ali pomožni mizi. Natakar postreže vsakega gosta posebej, začeni z gostiteljem. V manjši meri se lahko jedi zaključijo pred gosti. Angleška strežba vključuje individualno storitev, ki zagotavlja, da se ohrani neposreden stik med gostom in storitvijo, zaradi česar se počutijo cenjene. Gost, ki je v stalnem stiku z natakarjem, lahko izbere jed in navede velikost porcije. Angleška strežba zahteva, da natakarji poleg dobrega vedenja in brezhibnega videza opravijo pravilen vrstni red dejavnosti. Zato so podobno kot v francoskem slogu potrebne visoke natakarske spretnosti, povezane s strežbo gostov. Angleška strežba se dobro obnese na zabavah z majhnim številom gostov ali na posebnih večerjih za pare. V restavraciji se lahko uporablja kot dodatna storitev za posebne priložnosti.

Diapozitiv 9 - Natakarska strežba – ruski sistem

Natakarska strežba v ruskem slogu gostom ponuja krožnike, solatne sklede, porcijske jedi ter alkoholne in brezalkoholne pijače. Gostje si postrežejo sami. Postrežejo jedi iz krožnikov, posod in solatnih skled ter jih posredujejo naslednjim gostom. Med postrežbo natakar zaporedoma prinese tople jedi in prigrizke, napolni posodo na krožnikih in zamenja umazano posodo in jedilni pribor s čistimi.

Ta sistem se pogosto uporablja na družinskih in prijateljskih praznovanjih, npr. poroke, krsti, rojstni dnevi itd.

Prednosti tega sistema natakarskih storitev vključujejo možnost postrežbe številnih gostov v razmeroma kratkem času. To bi bilo na primer nemogoče doseči v angleški strežbi. Druga prednost je možnost priprave miz vnaprej. To izhaja iz dejstva, da organizatorji takšne dogodke običajno načrtujejo tudi nekaj mesecev vnaprej. Omeniti je treba tudi, da v tem sistemu natakarjem ni treba imeti toliko izkušenj kot na primer v francoski službi.

In kakšne so slabosti ruskega sistema natakarskih storitev? Prvič, za en dogodek je treba pripraviti veliko jedi. Podobno kot pri postrežbi krožnikov so slabosti omejen stik med natakarjem in gostom. In končno, ena od ključnih pomanjkljivosti tega **sistema je puščanje neporabljenih jedi na krožnikih.**

Diapozitiv 10 - Samopostrežba

Samopostrežba kot sistem strežbe pomeni, da gosti obrata v določeni meri prevzamejo dejavnosti, ki jih opravljajo natakarji.

Po seznanitvi s ponudbo postreženih jedi gost izbere jedi, ki jih postrežejo v samopostrežnem bifeju (jedi in pijače) in jih odnese na svojo mizo.

Gost je odgovoren tudi za odstranjevanje posode in jedilnega pribora po obroku. Samopostrežni bife lahko postreže vse: tople in hladne prigrizke, solate, glavne jedi, juhe, sladice in celo pijače. Samopostrežba se običajno uporablja v restavracijah s hitro prehrano, menzah za zaposlene, kavarnah in gostinskih lokalih, kjer sta hitrost in udobje prednostni nalogi.

Diapozitiv 11 - Pogoji za samopostrežni sistem

Osnovna značilnost samopostrežnega sistema je hitrost storitve. Zagotovljeni morajo biti naslednje pogoje v zvezi z organizacijo servisa. Pomembno je vedeti, da mora biti meni viden potrošnikom, da se lahko seznanijo s ponudbo jedi, preden se približajo samopostrežnemu pultu. Na primer, meni mora biti dobro prikazan nad vrstico strežnih naprav. Dobro je, da poleg imena jedi vključite informacije, kot so sestavine, logotipi alergenov, ki jih vsebuje, teža, cena ali fotografija. Te informacije so pomembne ne le z vidika hitrosti potrošnikove izbire, temveč tudi za omejitev možnosti, da ostanejo jedi na krožnikih.

Raziskave kažejo, da je v primerjavi z natakarsko storitvijo največji delež odpadnih jedi opazen po obrokih, ki jih postrežejo v samopostrežnem bifeju.

Kupci se pogosto ne zavedajo sestavin hrane, kar lahko privede do postrežbe jedi, ki bodo ostale nedokončane. Drugič, naložijo si preveč hrane, ki je ne morejo zaužiti.

Več informacij kot potrošniki prejmejo o jedi, manjše je tveganje, da bodo ostali ostanki hrane na krožniku.

Slide 12 - Pogoji za samopostrežni sistem

Postrežba jedi v samopostrežnem bifeju daje tudi večjo možnost individualne izbire jedi (npr. opustitev dodatkov škroba) v primerjavi z natakarsko strežbo. Priporočljivo je, da meni ni pretirano obsežen. Prebogata ponudba jedi podaljšuje proces odločanja potrošnika. Bogata ponudba prispeva tudi k temu, da potrošniki vzamejo večje količine jedi, ki se ne zaužijejo.

Diapozitiv 13 - Pogoji za samopostrežni sistem

Ostali predlogi za uspešen sistem samopostrežbe:

- obroki morajo biti predhodno porcionirani; Zahvaljujoč temu bo kupec po eni strani hitro sestavil svoj komplet, po drugi strani pa bo njihov stik z jedmi v bifeju omejen.
- Asortiman je treba prilagoditi povpraševanju; ne postrezite preveč jedi na osnovi istega živila.
- Vsi pripravljene obroki se ne smejo dati v samopostrežni bife; Nekatere je treba shraniti v hladilniku zadaj in po potrebi postreči po predhodnem segrevanju.

Diapozitiv 14 – Samopostrežne postavitve v samopostrežnem sistemu

Bifeji za strežbo toplih in hladnih jedi, pijač in sladic so na voljo v različnih aranžmajih. Razlikujejo se:

- linearni bife
- bife s postajami
- bife s strežnim oknom
- samopostrežni bar

V odprtih gostinskih obratih se najpogosteje srečujemo z linearnimi bifeji in bifeji s postajami. Oglejmo si različne sisteme postavitve!

Diapozitiv 15 - Linearni bife

Postaje so običajno razporejene v eno neprekinjeno linijo.

Na začetku linije mora imeti gost možnost, da vzame pladenj z jedilnim priborom. Zato mora biti tukaj pladenj in jedilni pribor. Na koncu vrstice je načrtovana blagajna.

Potrošnik vzame pladenj in ob sprehodu ob pultu izbere razstavljene jedi in pijače. Dolžina in oblika linearnega bifeja sta odvisni od števila gostov in postreženega asortimana. V majhnih objektih lahko naprave za odpremo vročih jedi namestite na začetek linije.

Vendar pa so najpogostejše ureditve, zlasti v večjih objektih, ki služijo več gostom, hladne predjedi, tople jedi, solate, sladice in pijače.

Premikanje potrošnikov po eni liniji zagotavlja hitro in učinkovito storitev, linije za oskrbo pa zavzemajo razmeroma majhno površino.

Diapozitiv 16 - Primeri linearnih konfiguracij bifeja

Prikazovalne naprave in pohištvo v linearnem bifeju lahko razvrstite v različnih konfiguracijah. Bife je lahko v obliki ene vrstice, ki ima obliko črke I, L ali U. Kadar je potrebno hitro postreči številnim potrošnikom, lahko uporabite dve ali celo tri samopostrežne linije.

Diapozitiv predstavlja primer dvojne črte v obliki črke E.

Dve odpremi liniji sta lahko razporejeni tudi v obliki črk V in W.

Diapozitiv 17 - Samopostrežni bife s sitemom postaj

Sistem postaj streže posamezne jedi in pijače na ustrezno razvrščenih stojnicah. Bifeji so nameščeni na različnih mestih v eni sobi ali ločenem prostoru iste dvorane, ki delujejo kot prostor za serviranje. Preostali del dvorane je namenjen jedilnim mizam. Med prostorom za serviranje in jedilnico je blagajna. Število stojnic je odvisno od velikosti obrata, postavitve in vrstni red stojnic pa sta neobvezna. Za izboljšanje organizacije dela je mogoče nekatere stojnice kombinirati. Vse jedi so razstavljene v ustreznih odpremnih napravah in jih lahko postreže servisno osebje ali pa jih vzamejo gost sami. Težava tega postrežnega sistema je presečišče poti posameznih gostov, ki izbirajo jedi iz različnih bifejev.

Diapozitiv 18 - Samopostrežni bife z okni in barom

Organizacija bifeja v okenskem **sistemu** temelji na serviranju jedi skozi okno, ki povezuje jedilnico s kuhinjo. Ni prikaza jedi, le njihov seznam. Po plačilu na blagajni potrošnik odide do okna, kjer prejme hrano in pijačo. Lokacija blagajn, okno za serviranje in okno za vračanje umazane posode bi morala potrošnikom zagotoviti enosmerni promet. Ta sistem se še vedno uporablja v šolah, menzah majhnih podjetij in mlečnih barih.

V verigi hitre prehrane sistem storitev temelji na tem, da se stranka približa blagajni, naroči določeno jed, jo prejme na pladenj in po plačilu zapusti gotovinsko postajo. Meni je prikazan v obliki osvetljenih oglasov. Ta sistem lahko deluje v tistih obratih, kjer je meni omejen.

Barski sistem je mešani samopostrežni in natakarski strežni sistem. Jedi se pripravljajo v samopostrežni liniji v prisotnosti strank. Poraba lahko poteka na točilnem pultu ali za mizo v jedilnici. Barman (na pultu) ali natakar, ki streže mizo, je odgovoren za postrežbo strank in zbiranje plačil. Za pripravo jedi in pijače za pultom morajo biti določene ustrezne delovne postaje. Kuharska postaja je pogosto organizirana v bifejih in se uporablja za pripravo preprostih jedi (npr. umešanih jajc in omlet) neposredno v jedilnici, pred gosti.

Diapozitiv 19 - Strežba jedi z vidika uporabljenega proizvodnega sistema

Natakarska strežba ali samopostrežni sistem je običajna vrsta storitve, ki se uporablja v večini gostinskih obratov.

Za proizvodnjo v teh sistemih se uporabljajo živila različnih stopenj predelave. Diagram prikazuje, da se lahko uporabijo surovine, ki zahtevajo celoten tehnološki proces. Uporabljajo se tudi polizdelki, kot so predhodno porcionirano meso ali olupljena zelenjava. Nekateri živilski izdelki so kupljeni v pripravljeni obliki in shranjeni v hladilnih pogojih pred serviranjem. Značilnost običajnih dispečerskih sistemov je, da se pripravljeni obroki postrežejo potrošnikom na istem mestu, kjer so bili pripravljeni.

Po prejemu in ustreznem shranjevanju živil in sestavin je treba jedilnike pripraviti čim bližje času postrežbe.

Diapozitiv 20 - Komisijski sistem za prehrano

Za te komisijske sisteme je značilen centraliziran obrat za nabavo in proizvodnjo hrane, z distribucijo pripravljenih menijev na več oddaljenih območjih za končno pripravo in postrežbo.

Centralizirani proizvodni obrati se pogosto imenujejo centralne komisije ali tovarne hrane, storitvene enote pa so satelitski servisni centri. Obstaja potencial za prihranke iz zaradi ekonomije obsega in proizvodnje v osrednjem objektu.

Koncept centralizirane proizvodnje in distribucije obrokov predvideva večjo avtomatizacijo proizvodnje hrane ter pomembno uporabo nepredelanih surovin. Ta hrana se običajno kupuje v velikih količinah. Po dostavi se shrani v centralni enoti pod ustreznimi pogoji. Proizvodnja pripravljenih jedi poteka v centralni enoti. Pripravljeni obroki se nato prepeljejo do odvisnih

enot v zamrznjeni, ohlajeni ali segreti, topli obliki. Glede na vrsto in lokacijo satelitskih kuhinj bo morda potrebna visoko specializirana distribucijska oprema.

Diapozitiv 21 - Distribucijski sistemi do satelitske enote

Organizacija centralizirane proizvodnje zahteva načrtovanje distribucijskega sistema. Pripravljene jedi se lahko prevažajo v ohlajeni, zamrznjeni ali topli obliki. Glede na obliko pripravljenih jedi in infrastrukturo centralne kuhinje in satelitske enote je treba ustrezno načrtovati sistem za distribucijo obrokov.

Na splošno se lahko pripravljene obroki prevažajo v večji posodi, ko se obroki, pripravljene v osrednji kuhinji, prevažajo v odvisne prostore v posodah, porcioniranje ali dopolnjevanje obrokov za posamezne potrošnike pa poteka v odvisni enoti.

Prevoz pripravljenih jedi lahko poteka v posameznih pladnjih ali embalaži. Nato se kompleti za goste pripravijo v prostorih centralne enote - od koder se odpošljejo v odvisne objekte.

Slide 22 - Sistem za distribucijo neporcionirane hrane

V sistemu za distribucijo neporcionirane hrane se obroki naložijo v Gastro-Norm zabojnike z oznako GN, ki so nameščeni v posebej izolirani posodi Bain Marie (vodna kopel) ali termo posodah, v katerih se prevažajo v odvisne objekte. Gastronomske posode in posoda Bain Marie so lahko različnih velikosti. Najpogostejše posode imajo velikost 2, 3 ali 4 GN 1/1. Bain Marie posode so električno ogrevane, zaradi česar so predhodno pripravljene in hrana v njih ostane vroča. Termo posode so izdelane iz nerjavečega jekla, polietena ali plastike in so zelo trpežne. Zahvaljujoč ustrezni izolaciji se v ta namen uporablja poliuretanska pena, za termo posode pa je značilno vzdrževanje ustrezne temperature za določeno obdobje. Povprečni padec temperature obrokov, ki se prevažajo s termo posodami, je 2 - 4° C na uro.

Diapozitiv 23 - Sistem za porcijsko distribucijo

V sistemu za porcijsko distribucijo so kompleti za goste dokončani v osrednji kuhinji, od koder se razdelijo na satelitske enote. Ker je proizvodnja obrokov v tem sistemu visoko avtomatizirana, je ta vrsta distribucije še posebej priporočljiva v bolnišnicah.

Distribucijsko območje osrednje kuhinje je najpogostejše opremljeno z edinstvenim gibljivim transportnim trakom, namenjenim dokončanju obrokov. Transportni trakovi so lahko različnih dolžin, saj so njihove dimenzije prilagojene številu postreženih obrokov. Nato se posamezni kompleti v posebnih posodah na pladnjih prevažajo do odvisnih enot, kjer jih izdajo gostom oziroma pacientom.

Vsak pladenj je individualno dodeljen osebi. Za učinkovitejšo distribucijo obrokov bolnikom je pladenj posebej označen. Na njem je nameščena kartica, ki vsebuje podatke, kot so osebni podatki pacienta (ime in priimek), bolnišnični oddelek, kjer bolnik biva, in številka pacientove sobe. Takšne oznake zmanjšujejo verjetnost napak, ko distribucijsko osebje pacientom razdeli pladnje.

Diapozitiv 24 - Stopnje živilskih odpadkov v gastronomiji

V gastronomiji obstajajo tri osnovne faze, v katerih se zavrže hrana. Prvi je dostava in skladiščenje surovin in polizdelkov; Na primer, hrana se zavrže, ker je presegla rok uporabnosti.

Nato se hrana zavrže v kuhinji, v fazi priprave obrokov.

Zadnja faza, na kateri se hrana zavrže, je faza serviranja potrošnikom (po kuhinji). V tem primeru gre za presežne pripravljene jedi (nadprodukcija) in ostanke s krožnikov.

Prekomerna proizvodnja je hrana, pripravljena v presežku v določenih količinah ali porcijah. Presežne pripravljene jedi, če niso kontaminirane, se lahko zaužijejo do 48 ur po pripravi, če so ustrezno zapakirane in shranjene pri temperaturi hlajenja. Presežki se lahko razvrstijo kot

neuporabljeni živilski odpadki, saj gre za končne proizvode, ki niso bili uporabljeni, razdeljeni in/ali porabljeni.

Ostanki s krožnikov so obroki, ki jih potrošniki niso v celoti zaužili. Torej, Bakteriološko so kontaminirani z ljudmi, ki so jedli jed, zato takšnih ostankov nikoli ne smete ponovno uporabiti za ponovno pripravo jedi. Obstaja tveganje za širjenje nalezljivih bolezni, kot je hepatitis B.

Diapozitiv 25 - Vzroki za živilske odpadke v fazi postrežbe hrane (po kuhinji)

Problem v gastronomiji, ki vpliva na živilske odpadke, je nepredvidljivo povpraševanje. Zaradi prevelike količine pripravljene hrane nastaja odpadna hrana v gostinskih obratih, kar so pokazali številni raziskovalci.

Seveda se v večini primerov odvečna hrana, kot so juhe/juhe/omake, mesne, ribje ali perutninske jedi, solate in zelenjavne solate, shranjuje na hladni temperaturi do naslednjega dne. Na žalost je običajna praksa, da se pripravljene odvečne jedi zaradi pomanjkanja možnosti shranjevanja ali uporabe za drugo jed, zavrže, še zlasti jedi z zelenjavo, krompirjem ali tudi solate in zelenjavne solate.

Mnenje je, da proizvodnja hrane v velikih količinah zmanjšuje stroške, v resnici pa povzroča več odpadkov kot priprava po naročilu ali kuhanje po naročilu. Težava je pri ocenjevanju potrebnega števila porcij, zlasti v objektih, kjer se jedi postrežejo v samopostrežnem sistemu.

Diapozitiv 26 - Vzroki za živilske odpadke v fazi postrežbe hrane (po kuhinji)

Seznam vzrokov za živilske odpadke v gastronomiji pogosto vključuje neuspeh pri prilagajanju velikosti porcij željam potrošnikov. Ta razlog je povezan z maso nastalih ostankov s krožnikov. Številni obrati ponujajo stalno porcijo postreženih jedi brez možnosti izbire manjše količine. To je pogosto težava za ženske in otroke, ki uporabljajo gostinske storitve.

Težava je lahko tudi velikost jedi. Nestandardna velikost lahko novim gostom oteži oceno količine postreženih jedi.

Nazadnje, promocijska strategija obrata je povezana z ustvarjanjem ostankov s krožnikov, na primer z omogočanjem naročanja sestavin obrokov v količinah, ki presegajo zmožnosti konzumiranja potrošnikov. V Združenih državah Amerike se ponujene porcije sistematično povečujejo, kar se uporablja kot tržno orodje.

Diapozitiv 27 - Vzroki za živilske odpadke v fazi postrežbe hrane (po kuhinji)

Drugi vzroki za odpadno hrano v fazi serviranja so:

- dekoracija hrane,
- brezplačni prigrizki/brezplačne omake/brezplačne jedi,
- napake pri strežbi,
- nezadovoljiva kakovost postreženih jedi
- zaskrbljenost potrošnikov glede varnosti hrane, ki se strežejo (sum glede kakovosti hrane);

Diapozitiv 28 - Vzroki za živilske odpadke v fazi postrežbe hrane (po kuhinji)

Eden od razlogov za nastajanje živilskih odpadkov v gostinstvu je nizka ozaveščenost potrošnikov.

Diapozitiv predstavlja izbrane izjave zaposlenih v gostinskih obratih v Varšavi (Poljska). Izhajajo iz študije, izvedene v okviru projekta "Food Trails. Podpiranje oblikovanja mestnih prehranskih politik v skladu s pobudo FOOD2030" (Gradnja poti k mestnim prehranskim politikam pod vodstvom DOOD 2030 – FOOD TRAILS).

Izjava prvega zaposlenega: *»Potrošniki pogosto pustijo veliko na krožniku. Ne želijo hrane vedno vzeti s seboj domov in glede tega ne moremo storiti ničesar.»* Izjava drugega zaposlenega: *»Potrošniki se ne sprašujejo, kaj se bo zgodilo s hrano. Vprašamo jih celo, če jo*

želijo odnesti domov, vendar tega ne želijo vedno." Potrošniki ne vedo, koliko hrane se zavrže v gostinstvu na nacionalni, evropski ali svetovni ravni. Vsi se ne sprašujejo, kaj se zgodi z ostanki, ki jih pustijo na krožniku.

Diapozitiv 29 - Hvala

