

Modul 3, Lekcija 3

Diapozitiv 1 - Modul 3

Management v gostinstvu

Diapozitiv 2 - Lekcija 3

Ta lekcija se ukvarja s preprečevanjem nastajanja živilskih odpadkov med samopostrežbo (v bifeju).

Diapozitiv 3 - Samopostrežni prostori

Samopostrežni prostori v restavracijah, bifejih in kavarnah so znani po svojem udobju in raznolikosti. Vendar pa ta območja predstavljajo tudi veliko tveganje. Na primer, lahko pride do kontaminacije, ki lahko privede do bolezni, ki se prenašajo s hrano. Drug primer je vnos tujka v hrano, kar lahko povzroči davljenje ali celo zadušitev potrošnika. Preprečevanje kontaminacije hrane zagotavlja varnost hrane in zmanjšuje tveganje za velike količine živilskih odpadkov. Samopostrežno območje zahteva celovit pristop, ki vključuje pravilno zasnovo, stroge higienske prakse, pravilno serviranje jedi, redno usposabljanje osebja in izobraževanje strank. Obravnavali bomo omenjene vidike samopostrežnih območij v kontekstu zmanjševanja živilskih odpadkov.

Diapozitiv 4 - Načrtovanje samopostrežnega območja

Postavitev in zasnova samopostrežnega prostora igrata ključno vlogo pri preprečevanju kontaminacije. Tukaj je nekaj ključnih premislekov:

Ustrezen prostor: Zagotovite dovolj prostora med različnimi živili in postajami. Prenatrpne nastavitve povečujejo verjetnost nenamerne kontaminacije. Dolžina bifeja mora biti sorazmerna s številom gostov. Predpostavlja se, da bi moralo biti 3 m mize na 20 oseb in en tekoči meter mize za vsakih dodatnih 10 oseb. Na mizo je mogoče zložiti različne elemente, vendar mora biti zgrajena tako, da so vse jedi na dosegu roke vsakega gosta, ki se udeleži zabave.

Diapozitiv 5 - Načrtovanje samopostrežnega območja

Pretok prometa: Oblikujte območje z jasnim in logičnim tokom, da zmanjšate možnosti, da bi stranke prečkale poti in potencialno onesnažile živila. Ureditev prostora in bifeja bi morala zagotavljati enosmerno prosto gibanje potrošnikov in pomožnega osebja. Gibanje potrošnikov po eni liniji zagotavlja hitro in učinkovito storitev. Uporabite oznake in talne oznake, da stranke vodite skozi samopostrežni postopek.

Diapozitiv 6 - Načrtovanje samopostrežnega območja

Ločene postaje: Ločene postaje za hrano glede na vrsto hrane (npr. topla hrana, solate, sladice), zmanjšujejo tveganje navzkrižnega stika med različnimi vrstami hrane. Na primer, hranjenje surove in kuhane hrane na različnih postajah lahko prepreči navzkrižno kontaminacijo.

Prepreke in zaščita: Namestite ovire in ščitnike nad razstavljenno hran0. Te fizične ovire preprečujejo gostom, da bi se dotaknili ali izdihovali neposredno v hrano, kar zmanjšuje tveganje kontaminacije z delci v zraku ali neposrednim stikom.

Diapozitiv 7 – Tehnike shranjevanja in prikazovanja hrane

Pokrovi za hrano: Če je mogoče, pokrijte vsa živila. To ščiti hrano pred kontaminacijo in pomaga ohraniti njeno temperaturo.

Pri razstavljanju hrane ne pozabite posameznih izdelkov postaviti v ločene posode, košare (kruh) in posode, ki jih bodo zaščitile pred fizično kontaminacijo.

Diapozitiv 8 - Pravila za serviranje toplih jedi

Temperaturo serviranja je treba prilagoditi posameznim jedem. V skladu z veljavnimi standardi v gastronomiji je treba juhe postreči pri temperaturi najmanj 75 °C, glavne jedi najmanj 63 °C, tople napitke pa najmanj 80 °C.

Diapozitiv 9 - Naprave za serviranje toplih jedi

Bain-marie se uporablja za vzdrževanje ustrezne temperature predhodno pripravljenih jedi. Ogrevana bain-marie je gastronomska naprava v obliki dvostenske jeklene kadi, v kateri so nameščene posode za hrano. Pod rezervoarjem so grelniki, katerih moč je regulirana z vgrajenim termostatom. Termostat omogoča vzdrževanje želenega temperaturnega območja 30-90 °C. Temperaturo je zato mogoče stalno prilagajati določeni posodi. Zahvaljujoč temu ni nevarnosti, da bi hrano med segrevanjem zažgali.

Diapozitiv 10 - Naprave za serviranje toplih jedi

Grelniki hrane so naprave, ki se uporabljajo za vzdrževanje ustrezne temperature poltekočih ali trdnih obrokov. Omogočajo vam, da ohranite konstantno temperaturo in zavrete hrano. Vodna kopel zagotavlja enakomerno porazdelitev temperature okoli segrete hrane, kar odpravlja možnost zažganja. Pokrov posode lahko odstranite in postavite navpično z vodili. Drsní pokrov se lahko odpre na pol ali v celoti, kar je priročna rešitev v samopostrežnem sistemu.

Temperatura hrane, ki se hrani v grelnikih in bain-marie, mora biti 63 °C. Hrane ne smete hraniti v teh pogojih dlje kot 2 uri.

Diapozitiv 11 - Pravila za serviranje hladnih jedi

V skladu z veljavnimi standardi v gastronomiji je treba hladne jedi, kot so solate, narezki, hladne omake, hladne sladice itd., postreči pri temperaturi 4 °C. Hladne napitke postrežemo pri temperaturi 0 - 14 °C.

Diapozitiv 12 - Naprave za serviranje hladnih jedi

Druga skupina naprav, ki se uporabljajo, so hladilne naprave, ki zagotavljajo ustrezno nizko temperaturo. Hladilni pulti izstopajo med hladilnimi napravami, saj shranjujejo in prikazujejo široko paleto jedi. Za prikaz solat, past, narezkov, rib in mlečnih izdelkov se lahko uporabijo vgrajene plošče ali plitki hladilni rezervoarji, ki zagotavljajo temperaturo 7-10°C.

Diapozitiv 13 - Postrežba hrane

Avtomatizirani dispensorji - avtomatizirani dispensorji se uporabljajo za začimbe, pijače in druge pogosto uporabljene predmete.

Dajte prednost aparatom za kavo in avtomatom za vodo pred termos posodami za kavo in velikimi steklenicami.

Diapozitiv 14 - Postrežba hrane

Premišljena razporeditev in dekoracija jedi sta pomembni veščini, saj je videz jedi za goste skoraj tako pomemben kot njihov okus. Aranžiranje jedi vključuje ustvarjanje skrbno premišljene kompozicije, ki bo namenoma poudarila estetsko vrednost postrežene jedi. Privlačen videz jedi zagotovo ne bo le vzbudil apetita gostov in prispeval k pozitivnemu sprejemu celotne jedi, temveč tudi zmanjšal tveganje za odpadke.

Diapozitiv 15 – Postrežba hrane

Posamezne porcije: kjer je to izvedljivo, hrano postrezite v posameznih porcijah in ne v skupnih posodah. To zmanjšuje možnosti navzkrižne kontaminacije.

Uporabljajte ustrezne ločene opreme za porcioniranje in serviranje različnih vrst hrane (žlice, lopatice, klešče). Vsako jed morajo spremljati ločeni pripomočki za serviranje, kar je potrebno ne le zaradi kakovosti hrane, torej za odpravo morebitnega mešanja okusov, ampak tudi iz varnostnih razlogov. Ločen jedilni pribor bo preprečil navzkrižno kontaminacijo hrane, če se ena od jedi onesnaži.

Diapozitiv 16 - Označevanje živil

Jasno označite vsa živila, zlasti tista, ki ne vsebujejo alergenov ali vsebujejo pogoste alergene. Jasno označite vsa živila, zlasti tista, ki ne vsebujejo alergenov ali vsebujejo pogoste alergene. To bo strankam pomagalo pri sprejemanju ozaveščenih odločitev in izogibanju nenamerni izpostavljenosti. Obveznost izvajanja seznama alergenov in sestavin izhaja iz Uredbe (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom. Seznam sestavin je seznam vseh sestavin, ki se uporabljajo za izdelavo določene jedi. Zahvaljujoč seznamu sestavin vegetarijanci ne bodo pomotoma naložili na krožnike mesnih jedi, ki bi nato ostale nepojedene na krožnikih. Seznam alergenov je vključen v Prilogo II k Uredbi št. 1169/2011.

Diapozitiv 17 - Postrežba hrane

Ne pozabite - hrana in pijača morata biti kakovostna in postrežena v pogojih, ki ustrezajo načelom higiene in varnosti hrane.

Protokoli za obnavljanje zalog zagotavljajo pravilne postopke za obnavljanje zalog živil.

Na primer, nova živila se ne smejo mešati z obstoječimi živili na zaslonu, temveč jih v celoti zamenjati, da se prepreči kontaminacija.

Upravljanje pripomočkov - zagotovite ločene pripomočke za vsako živilo in zagotovite, da se pogosto zamenjajo ali razkužijo

Diapozitiv 18 – Spremljanje

Nadzor temperature - vzdržujte ustrezno temperaturo za vročo in hladno hrano, da se prepreči rast bakterij. Redno preverjajte temperaturo hrane s termometri.

Pametni senzorji - implementirajte inteligentne senzorje, ki spremljajo in opozarjajo osebje na temperaturne spremembe v zaslonih hrane. Vzdrževanje pravilne temperature je ključnega pomena za preprečevanje rasti bakterij.

Diapozitiv 19 - Higienске prakse

Člani osebja so prva obramba pred navzkrižno kontaminacijo. Ustrezno usposabljanje in spremljanje sta bistvenega pomena. Ohranjanje visokih higienskih standardov je ključnega pomena za preprečevanje kontaminacije. Tukaj je nekaj praks za uveljavljanje:

Celovito usposabljanje – usposobite osebe o načelih varnosti hrane, vključno s preprečevanjem navzkrižne kontaminacije. To usposabljanje mora zajemati na primer pravilne tehnike umivanja rok, uporabo rokavic ter pravilne metode čiščenja in razkuževanja.

Postaje za umivanje rok – postavite postaje za umivanje rok ali razpršilnike za razkuževanje rok na vhodu in po celotnem samopostrežnem prostoru

Redno čiščenje - uporabljajte strogo čiščenje vseh površin, pripomočkov in opreme v samopostrežnem prostoru.

Diapozitiv 20 - Higienске prakse

Izobraževanje strank o njihovi vlogi pri preprečevanju navzkrižne kontaminacije hrane lahko znatno zmanjša tveganja. Tukaj so načini za pritegnitev strank:

Jasna oznaka - uporabite jasne in jedrate oznake, da stranke poučite o pravilnih samopostrežnih praksah. To vključuje opomnike za umivanje rok, pravilno uporabo pripomočkov in izogibanje neposrednemu dotikanju hrane.

Vizualni vodniki - zagotovite vizualne vodnike, kot so infografike ali videoposnetki, ki prikazujejo, kako varno uporabljati samopostrežno območje. Ti se lahko prikažejo na digitalnih zaslonih ali tiskanih materialih.

Diapozitiv 21 - Vključite dialog s svojimi strankami

Vključite se v dialog s svojimi strankami in preverite, kakšna so njihova pričakovanja glede menija.

V današnjem dinamičnem svetu gastronomije morajo gostinci delovati na podlagi podatkov in analiz, da izpolnijo pričakovanja vedno zahtevnejših strank. Eno ključnih področij, ki prispeva k uspehu gostinskega obrata, je spretna prilagoditev menija željam kupcev. Zato analiza teh preferenc postaja nepogrešljivo orodje za lastnike restavracij, ki si prizadevajo zadovoljiti pričakovanja gostov. Na podlagi zbranih podatkov lahko gostinci prilagodijo in spremenijo jedilnik tako, da bolje ustreza pričakovanjem strank. To lahko vključuje dodajanje novih jedi, odstranjevanje manj priljubljenih izdelkov, spreminjanje načina postrežbe jedi ali uvedbo novih prehranskih ali veganskih možnosti. Ključnega pomena je tudi upoštevanje sezonskosti in lokalnih kulinaričnih preferenc.

Bodite pregledni - razložite stranki, da če je ponudba menijev omejena ali če nekatere jedi niso na voljo, je to zato, ker so izdelki sveži in zaloge omejene, da se izognemo odpadkom.

Vse te dejavnosti bodo prispevale k zmanjšanju živilskih odpadkov.

Diapozitiv 22 - Vključite dialog s svojimi strankami

Vključite svoje goste v prizadevanja za zmanjšanje živilskih odpadkov, jih spodbujajte k odgovornemu in trajnostnemu ravnanju.

Potrošnikom razložite, da si lahko postrežejo toliko hrane, kot želijo, vendar je ne smejo pustiti na krožniku.

Razmislite o uporabi manjših velikosti krožnikov za bifeje, za katere se je izkazalo, da zmanjšujejo živilske odpadke. Gosti imajo seveda še vedno možnost, da se po želji večkrat vrnejo v bife.

Diapozitiv 23 – Pobude za sodelovanje

Pobude za sodelovanje – sprožite pobude ali kampanje za spodbujanje zmanjševanja količine živilskih odpadkov med strankami. To lahko vključuje razdeljevanje brošur, vodenje kratkih informativnih srečanj ali zagotavljanje spodbud za upoštevanje ustreznih dobrih praks.

Spodbujajte goste, da vam posredujejo povratne informacije. Te lahko pomagajo identificirati morebitne težave in izboljšati organizacijo. Zbiranje mnenj strank in analiza povratnih informacij omogoča hiter odziv na spremembe preferenc in prepoznavanje področij izboljšav.

Tukaj lahko uporabite na primer ocene o restavraciji pod Googlovo vizitko ali na družbenih omrežjih, kot je Facebook.

Diapozitiv 24 – Spremljanje odpadkov

Spremljanje odpadkov je prvi ključni korak pri izkoriščanju morebitnih koristi preprečevanja nastajanja odpadkov. Preprosto povedano, če se odpadki ne spremljajo, z njimi ni mogoče učinkovito upravljati. Vse tokove odpadkov je treba evidentirati.

Podjetja, ki uspešno zapravljajo manj hrane, redno uporabljajo podatke o spremljanju odpadkov za natančno nastavitve menijev, odpravljanje prekomernega porcioniranja in izboljšanje napovedovanja povpraševanja ter za motiviranje in usposabljanje osebja.

Spremljanje odpadkov pomaga pri ugotavljanju, kje odpadki nastajajo:

- Nepostrežna hrana - užitna hrana, ki je bila kuhana in zavržena, ker je bila presežek potreb. Lahko predstavlja znatno finančno izgubo za operacijo.
- Odpadki plošč: razumevanje, zakaj vsa hrana ni bila pojedena. Prosite za povratne informacije potrošnikov.

Diapozitiv 25 – menza za osebje

Jedi, ki jih gostje ne zaužijejo v samopostrežnem bifeju, lahko predstavijo v samopostrežni bife za zaposlene v gostinskih objektih.

Za obroke osebja uporabite izdelke, ki so blizu roka uporabe, in neprodane izdelke.

Diapozitiv 26 - Donacija hrane

V sektorju gostinstva si (predvsem zaradi optimizacije stroškov) nenehno prizadevajo zmanjšati količino živilskih odpadkov. Kljub temu je nemogoče popolnoma izkoreniniti presežek užitne hrane. Zato se lahko podjetja vključijo v donacije hrane prek partnerstva z bankami hrane in podobnimi dobrodelnimi organizacijami. Na splošno imajo gostinske ustanove le majhne količine hrane, ki jo je mogoče varno podariti. Poleg tega pogostosti darovanja ni mogoče vedno zagotoviti. O teh izzivih bi se bilo treba pogovoriti s potencialnimi partnerji za donacije.

Tukaj so nasveti za vključevanje v donacije hrane:

1. V svojem gostinskem obratu imejte osebo, ki je za to zadolžena (tj. lastnika / upravitelja ali drugega imenovanega zaposlenega). S tem se boste izognili slabemu upravljanju s presežki hrane in s tem preprečili izgube, ki se jim je mogoče izogniti.
2. Izberite zanesljivega partnerja za donacije. Za doniranje hrane mora ustanova izbrati zanesljivo dobrodelno organizacijo.

Diapozitiv 27 - Hvala