

Modul 4, Lekcija 3

Diapozitiv 1 – Vključevanje gostov in omogočanje sodelovanja

V lekciji 3 bomo govorili o vključevanju gostov in omogočanju sodelovanja pri zmanjšanju odpadkov v gostinstvu.

Diapozitiv 2 – Lekcija 3

V tej lekciji bomo govorili o zmožnosti zagotavljanja informacij strankam o tem, kako lahko sodelujejo ali prispevajo k prizadevanjem za zmanjšanje zavržene hrane ter kako spremljati lokalne pobude za zmanjšanje zavržene hrane.

Diapozitiv 3 – Uvod v lekcijo

Po tretji lekciji boste imeli sposobnost, da gostom zagotovite informacije o tem, kako lahko sodelujejo ali prispevajo k prizadevanjem za zmanjšanje odpadne hrane, ter znanje o tem, kako spremljati lokalne pobude za zmanjšanje odpadne hrane.

Diapozitiv 4 – Odnos gostov do hrane

Vedenje gostov ima pomembno vlogo pri nastajanju odpadne hrane v restavracijah. Gostje lahko prispevajo k odpadkom s tem, da naročijo preveč hrane, ne pojedjo obroka do konca ali imajo posebne zahteve, zaradi katerih ostanejo neporabljene sestavine. Poleg tega so gosti pri obedovanju zunaj bolj nagnjeni k »metanju hrane stran«, saj sami ne nosijo neposrednih stroškov presežkov hrane. Z razumevanjem preferenc in vedenja gostov lahko restavracije uvedejo strategije za zmanjšanje odpadkov, kot so ponudba prilagodljivih jedi ter spodbujanje uporabe embalaže za ostanke hrane (t. i. »doggy bags«).

Diapozitiv 5 – Vključevanje strank v boj proti odpadni hrani

Vključevanje gostov v prizadevanja za zmanjševanje živilskih odpadkov lahko ustvari pozitiven vpliv in poveča ozaveščenost o tej problematiki.

Restavracije lahko uvedejo različne strategije za vključevanje gostov in spodbujanje njihovega aktivnega sodelovanja, kot so transparentna komunikacija, pobude za uporabo »doggy bag« embalaže, izobraževalne kampanje in interaktivne kulinarične izkušnje.

Diapozitiv 6 - Transparentna komunikacija

Spodbujajte kulturo trajnosti z jasno komunikacijo zavezanosti vaše restavracije k zmanjševanju odpadne hrane. Uporabite jedilnike, namizne prikaze in digitalne platforme za obveščanje gostov o vaših pobudah za zmanjšanje odpadne hrane, kot so lokalno pridobivanje sestavin, ponovna uporaba sestavin ali doniranje presežne hrane.

Zagotovite jasne opise velikosti porcij, da bodo gostje lahko sprejemali premišljene odločitve, kar zmanjšuje verjetnost prekomernega naročanja. Ponudite možnosti, kot so polovične porcije, prilagodljive postrežbe ali jedi za deljenje, da spodbudite zavedno porabo.

Diapozitiv 7 - Transparentna komunikacija

Transparentnost ne le izobražuje goste, temveč tudi gradi zaupanje in občutek skupne odgovornosti. Z aktivnim vključevanjem gostov v vaša prizadevanja za trajnost – preko sporočil na računih, digitalnih jedilnikih ali interaktivnih napisov – jim omogočite, da postanejo del rešitve.

Poleg tega razmislite o uvedbi »izziva brez odpadkov« ali ponudbi manjših spodbud za goste, ki se odločajo za okolju prijazne izbire. Ko se gostje počutijo informirane in cenjene kot partnerji v trajnostnih prizadevanjih, bodo bolj verjetno podpirali in zagovarjali poslanstvo vaše restavracije.

Diapozitiv 8 - "Doggy Bag" pobuda

Spodbudite goste, da odnesejo ostanke hrane domov, z dobro promovirano pobudo »Doggy Bag«, ki je enostavna, priročna in družbeno sprejemljiva. Uporabite okolju prijazno, biorazgradljivo ali reciklirano embalažo, da podprete trajnostna prizadevanja in zmanjšate uporabo plastike za enkratno uporabo.

Na jedilnikih, namiznih stojalih ali digitalnih zaslonih uporabite prijazna sporočila, ki normalizirajo in spodbujajo odnose hrane domov. Izrazi, kot so »Uživajte v obroku dvakrat! Odnosite s seboj, kar imate radi« ali »Pomagajte nam zmanjšati odpadno hrano – vprašajte za embalažo za domov!«, lahko gostom olajšajo odločitev, da zaprosijo za »doggy bag«.

Diapozitiv 9 - "Doggy Bag" pobuda

Poleg tega razmislite o ponudbi manjših porcij z vključeno možnostjo embalaže za domov, kar gostom omogoča, da se zavestno odločijo za količino hrane, ki jo bodo pojedli, hkrati pa vedo, da lahko ostanek odnesejo domov.

Za dodatno spodbudo k sodelovanju uvedite manjše ugodnosti, kot so popusti pri prihodnjih obiskih za tiste, ki redno uporabljajo »doggy bag«, ali pa vključite program zvestobe za okoljsko ozaveščeno prehranjevanje.

Z enostavno in brez slabe vesti dostopno možnostjo odnosa ostankov domov lahko restavracije občutno zmanjšajo količino živilskih odpadkov in hkrati izboljšajo izkušnjo gostov.

Diapozitiv 10 – Izobraževalne kampanje

Zaženite celovite izobraževalne kampanje preko različnih kanalov, kot so družbena omrežja, e-novice, vsebine na spletni strani ter prikazi na lokaciji, da stranke obvestite o pomenu zmanjševanja živilskih odpadkov.

Uporabite privlačne vizualne elemente, infografike in kratke videoposnetke, da pritegnete pozornost in okrepite sporočilo.

Delite praktične nasvete o nadzoru porcij, premišljenem naročanju in pravilnem shranjevanju hrane, da pomagate gostom pri sprejemanju premišljenih odločitev tako v restavraciji kot doma. Poudarite okoljske, družbene in ekonomske koristi zmanjševanja živilskih odpadkov ter izpostavite, kako lahko že majhne spremembe v vedenju skupaj vodijo k pomembnemu vplivu.

Diapozitiv 11 – Izobraževalne kampanje

Spodbujajte sodelovanje z interaktivnimi pobudami, kot so izzivi za zmanjševanje odpadkov, zaveze strank ali spodbude za trajnostne prehranjevalne navade. Sodelujte z lokalnimi organizacijami, vplivneži ali kuharji za širjenje ozaveščenosti in nudenje strokovnih nasvetov o učinkovitem zmanjševanju živilskih odpadkov.

Poleg tega razmislite o uvedbi QR kod na jedilnikih ali računih, ki vodijo do izobraževalnih vsebin in tako strankam omogočajo enostaven dostop do nasvetov, dejstev in restavraciji specifičnih pobud za zmanjšanje odpadkov. Z razvijanjem kulture ozaveščenosti in

odgovornosti lahko te kampanje spodbudijo dolgoročne vedenjske spremembe, ki koristijo tako skupnosti kot okolju.

Diapozitiv 12 – Interaktivne kulinarčne izkušnje

Nekatere restavracije izboljšujejo trajnostnost s ponudbo interaktivnih kulinarčnih doživetij, kjer lahko gostje sami prilagodijo svoje obroke z izbiro sestavin, velikosti porcij in prilog. Tak pristop zmanjšuje količino zavržene hrane, saj gostje dobijo točno tisto, kar si želijo – kar zmanjšuje količino nepojedene hrane in hkrati spodbuja bolj osebno izkušnjo obroka.

Z omogočanjem nadzora nad obrokom restavracije gostom dajejo moč, da sprejemajo zavestne in odgovorne odločitve glede tega, kaj bodo zaužili. Ne glede na to, ali gre za sestavi-si-sam sklede, prilagodljive degustacijske menije ali izbiro po naročilu, ta strategija spodbuja premišljeno naročanje in hkrati zadovoljuje raznolike prehranske preference.

Diapozitiv 13 - Interaktivne kulinarčne izkušnje

Poleg tega lahko digitalni sistemi za naročanje ali samopostrežni kioski nudijo nasvete za zmanjšanje odpadne hrane v realnem času, predlagajo priporočene porcije ter celo spremljajo preference strank, da bi se zmanjšalo prekomerno naročanje. Nekateri obrati ponujajo tudi model "plačila po teži", kjer stranke plačajo le za tisto, kar si izberejo, s čimer se neposredno spodbuja nadzor nad porcijami in zmanjšuje količina odpadkov.

Z omogočanjem trajnostnega pristopa na zanimiv in interaktiven način restavracije ne le zmanjšujejo količino odpadne hrane, temveč tudi ustvarjajo prijetnejše in poučno okolje za obedovanje.

Diapozitiv 14 - Vključevanje gostov v boj proti zavrženi hrani

Za zaključek ima gostinska industrija edinstveno priložnost, da prevzame vodilno vlogo v boju proti zavrženi hrani.

Z uporabo strategij, kot so navedene tukaj – pa tudi mnogih drugih – lahko restavracije občutno zmanjšajo svoj vpliv na okolje, izboljšajo svojo dobičkonosnost ter prispevajo k blaginji lokalnih skupnosti.

Ker se potrošniške preference vse bolj nagibajo k trajnostnemu ravnanju, podjetja, ki dajejo prednost zmanjševanju živilskih odpadkov, ne sprejemajo le etičnih odločitev, temveč se tudi uspešno umeščajo v dolgoročno uspešno prihodnost v bolj ozaveščenem in okolju prijaznem svetu.

Diapozitiv 15 – Transparentnost in komunikacija – Deljenje pobud restavracije za zmanjšanje odpadne hrane

Transparentnost in komunikacija igrata ključno vlogo pri vključevanju gostov v boj proti zavrženi hrani. Z odprtim deljenjem pobud restavracije za preprečevanje odpadne hrane gostje pridobijo vpogled v prizadevanja za trajnost in se lažje povežejo z namenom.

Za čim večji doseg in vpliv je tovrstne informacije smiselno deliti prek različnih kanalov:

- **Spletna stran in družbena omrežja** – Ustvarite poseben razdelek na svoji spletni strani in redno objavljajte posodobitve na družbenih omrežjih o trajnostnih prizadevanjih vaše restavracije. Delite zakulisne vsebine o tem, kako zmanjšujete količino odpadne hrane, o sodelovanju z organizacijami za donacijo hrane ali nasvete za okolju prijazno prehranjevanje.

Diapozitiv 16 - Transparentnost in komunikacija – Deljenje pobud restavracije za zmanjšanje odpadne hrane

- **Obvestila v restavraciji** – Uporabite namizne stojala, plakate ali digitalne zaslone, da gostom predstavite zavezanost restavracije k zmanjševanju živilskih odpadkov. Kratka, privlačna sporočila, kot na primer »Prizadevamo si zmanjšati količino zavržene hrane – pridružite se nam z premišljenim naročanjem!«, lahko spodbudijo sodelovanje.
- **Sporočila na meniju** – V menije vključite kratke opombe, ki goste ozaveščajo o velikosti porcij, trajnostnem pridobivanju sestavin ali praksah za zmanjšanje odpadkov. Na primer: »Manjše porcije so na voljo na zahtevo – pomagajte nam v boju proti zavrženi hrani!«
- **Vključevanje osebja** – Osebe izobrazite, da zna gostom predstaviti trajnostna prizadevanja restavracije ter jim ponuditi priporočila glede velikosti porcij in možnosti za s seboj. Ko je osebje obveščeno in navdušeno, lahko učinkovito spodbuja goste k premišljenemu ravnanju s hrano.

Če zmanjševanje živilskih odpadkov postane viden in interaktiven del izkušnje v restavraciji, lahko to okrepi odnos s strankami in spodbuja skupno odgovornost za trajnostno ravnanje.

Diapozitiv 17 – Transparentnost in komunikacija – Spodbujanje povratnih informacij in predlogov strank

Vabiti goste, da podajo povratne informacije in predloge glede upravljanja z odpadno hrano v restavraciji, je lahko učinkovit način za prepoznavanje možnosti za izboljšave ter hkrati spodbuja občutek skupnosti in vključenosti. Stranke pogosto prinesejo sveže poglede, praktične ideje in neposredne izkušnje, ki lahko prispevajo k učinkovitejšim strategijam za zmanjševanje odpadkov.

Da bo zbiranje povratnih informacij preprosto in privlačno, razmislite o uporabi več kanalov:

- **Digitalne in fizične ankete** – Ponudite kratke spletne ali osebne ankete, kjer lahko stranke delijo mnenja o velikosti porcij, ponudbi jedi in trajnostnih pobudah. QR kode na mizah, računih ali menijih lahko vodijo neposredno do obrazcev za povratne informacije.
- **Kartice za komentarje in nabiralniki za predloge** – Na voljo naj bodo enostavno dostopne kartice ali škatle, kamor lahko stranke zapišejo ideje, pohvale ali pomisleke glede prizadevanj za zmanjšanje živilskih odpadkov.

Diapozitiv 18 - Transparentnost in komunikacija – Spodbujanje povratnih informacij in predlogov strank

- **Družbena omrežja in spletne ocene** – Aktivno vključevanje gostov prek družbenih omrežij z vzpodbujanjem razprav o trajnosti. Restavracije lahko postavijo vprašanja, kot je: »Kako lahko izboljšamo prizadevanja za zmanjšanje količine zavržene hrane? Delite svoje mnenje!«, da spodbudijo interakcijo.
- **Spodbujeno sodelovanje** – Ponudite majhne nagrade, kot so popusti, točke zvestobe ali brezplačen izdelek, za goste, ki si vzamejo čas in podajo koristne povratne informacije.
- **Vključenost osebja** – Spodbudite natakarje, naj sproščeno povprašajo goste o njihovi izkušnji, zadovoljstvu s porcijami ali morebitnih predlogih za zmanjšanje odpadkov.

Z aktivnim poslušanjem in uresničevanjem dragocenih predlogov lahko restavracije gradijo zaupanje, zvestobo in sodelovalno kulturo, kjer si tako podjetje kot gostje prizadevajo za trajnost. Javno priznanje prispevkov gostov – na primer z objavami na družbenih omrežjih ali spremembami jedilnika – dodatno okrepi vpliv njihovega sodelovanja.

Diapozitiv 19 - Spodbude in promocije – Ponudba popustov za prinašanje lastnih posod za večkratno uporabo

Spodbujanje gostov, da s seboj prinesejo lastne posode za večkratno uporabo za hrano za s seboj ali ostanke, je učinkovit način za zmanjšanje količine odpadkov hrane in embalaže. S ponudbo popustov ali drugih spodbud lahko restavracije motivirajo goste k sprejemanju bolj trajnostnih navad, hkrati pa krepijo svojo zavezanost okoljski odgovornosti.

Prednosti pobud za uporabo posod za večkratno uporabo:

- **Zmanjšuje odpadke embalaže za enkratno uporabo** – Zmanjša odvisnost od embalaže za enkratno uporabo ter količino plastičnih in papirnatih odpadkov.
- **Spodbuja trajnostno vedenje** – Pomaga gostom razvijati okolju prijazne navade tudi izven restavracij.
- **Krepi zvestobo blagovni znamki** – Gostje cenijo podjetja, ki delujejo v skladu z njihovimi vrednotami in nagrajujejo prizadevanja za trajnost.
- **Znižuje obratovalne stroške** – Manjša potreba po embalaži za enkratno uporabo lahko dolgoročno prinese prihranke.

Diapozitiv 20 - Spodbude in promocije – Ponudba popustov za prinašanje posod za večkratno uporabo

Kako uvesti program popustov za uporabo posod za večkratno uporabo:

- Ponudite majhen popust (npr. 5–10 % ali določen znesek, kot je 1 €) gostom, ki prinesejo svoje čiste posode za hrano za s seboj ali ostanke.
- Spodbujajte pobudo s pomočjo obvestil v restavraciji, na menijih, družbenih omrežjih in v digitalnih novicah. Uporabite privlačna sporočila, kot je: »Prinesi svojo posodo in prihrani – pomagaj nam v boju proti odpadkom!«
- Usposobite osebje za varno ravnanje s posodami, ki jih prinesejo gostje, in zagotovite spoštovanje higienskih predpisov.
- Ustvarite program zvestobe, v katerem redni gostje, ki uporabljajo posode za večkratno uporabo, zbirajo nagrade – na primer brezplačen izdelek po več obiskih.
- Sodelujte z lokalnimi okoljsko ozaveščenimi organizacijami za širjenje ozaveščenosti in krepitev podpore skupnosti pri prizadevanjih za zmanjševanje odpadkov.

Z vključevanjem trajnosti na nagrajujoč in priročen način lahko restavracije spodbudijo pozitivne vedenjske spremembe in hkrati bistveno zmanjšajo količino odpadkov.

Diapozitiv 21 – Spodbude in promocije – Nagrajevanje strank za izbiro trajnostnih jedi z menija

Spodbujanje gostov k trajnostnim prehranskim izbiram lahko pomembno prispeva k zmanjševanju odpadkov in varovanju okolja. Restavracije lahko uvedejo programe nagrajevanja, ki goste motivirajo, da se odločajo za lokalno pridelane, rastlinske ali brezodpadne jedi, s čimer postane trajnost privlačna in nagrajujoča izkušnja.

Načini nagrajevanja trajnostnih izbir:

- **Točke zvestobe in popusti** – Podeljujte točke za vsako naročeno trajnostno jed, ki jih lahko stranke unovčijo za popuste, brezplačne izdelke ali ekskluzivne ugodnosti.
- **Posebne promocije** – Ponudite časovno omejene popuste na okolju prijazne jedi z menija za povečanje ozaveščenosti in spodbudo k preizkušnji.

- Javno priznanje – Predstavite goste na družbenih omrežjih ali notranjih oglasnih mestih, ko se odločajo za trajnostne jedi, in tako krepite občutek skupnosti in sodelovanja.
- Presenečenja in nagrade – Nagradite goste z brezplačno pijačo, predjedjo ali sladico, če dosledno izbirajo trajnostne jedi.
- Ekskluzivne izkušnje – Gostom, ki redno izbirajo trajnostne jedi, omogočite dostop do posebnih dogodkov, kot so večerje s konceptom »od kmetije do krožnika« ali kuharski tečaji s chefom.

Diapozitiv 22 - Spodbude in promocije – Nagrajevanje strank za izbiro trajnostnih jedi z menija

Strategije izvajanja:

- Označite trajnostne jedi na menijih – Uporabite oznake, kot so »Okolju prijazna izbira« ali »Trajnostno pridobljeno«, da gostom olajšate prepoznavanje teh možnosti.
- Izobražujte in vključujte – Na menijih ali obvestilih delite informacije o tem, kako izbira teh jedi podpira lokalne kmete, zmanjšuje ogljični odtis in zmanjšuje količino odpadkov.
- Igrifikacija trajnosti – Ustvarite interaktivne izzive (npr. »Naroči 5 rastlinskih jedi in prejmi nagrado«), da postane okoljsko ozaveščeno prehranjevanje zabavno in privlačno.
- Z omogočanjem nagrajujočih in dostopnih trajnostnih prehranskih izbir lahko restavracije spodbudijo dolgoročne spremembe vedenja, ki koristijo planetu in hkrati povečujejo vključenost ter zvestobo strank.

Diapozitiv 23 - Doniranje presežkov hrane lokalnim bankam hrane in zavetiščem

Sodelovanje z lokalnimi bankami hrane, zavetišči in programi za reševanje hrane je učinkovit način, da restavracije zmanjšajo količino zavržene hrane in hkrati podprejo ljudi v stiski. Z doniranjem presežkov hrane lahko restavracije poskrbijo, da kakovostni obroki pridejo do posameznikov, ki se soočajo s prehransko negotovostjo, namesto da končajo na odlagališčih.

Prednosti donacij hrane:

- Podpora skupnosti – Pomaga zagotoviti obroke posameznikom in družinam v stiski.
- Zmanjšanje zavržene hrane – Preprečuje, da bi užitna presežna hrana pristala med odpadki.
- Izboljšanje ugleda blagovne znamke – Kaže na družbeno odgovornost in krepi zaupanje ter dobro voljo med strankami.
- Možne davčne ugodnosti – Mnoge regije v posameznih državah ponujajo davčne olajšave ali spodbude za podjetja, ki odgovorno donirajo hrano.

Diapozitiv 24 - Doniranje presežkov hrane lokalnim bankam hrane in zavetiščem

Kako vzpostaviti program doniranja hrane:

Sodelujte z lokalnimi organizacijami – Povežite se z bankami hrane, zavetišči ali pobudami za reševanje hrane, ali lokalne skupnostne kuhinje, da vzpostavite sistem donacij.

Vzpostavite jasne smernice za donacije – V sodelovanju s partnerskimi organizacijami določite standarde varnosti hrane, zahteve za pakiranje in urnike prevzemov.

Usposobite osebje o najboljših praksah – Izobrazite zaposlene o pravilnem ravnanju s hrano, shranjevanju in označevanju, da zagotovite varen proces doniranja.

Vzpostavite zanesljiv logistični načrt – Uskladite redne prevzeme donacij z lokalnimi dobrodelnimi organizacijami ali uporabite aplikacije za reševanje hrane, ki omogočajo delitev hrane v realnem času.

Spodbujajte ozaveščenost in vključevanje strank – Obveščajte stranke o prizadevanjih restavracije za doniranje hrane prek družbenih omrežij, obvestil v restavraciji in na menijih. Razmislite o vključitvi možnosti za prispevek strank (npr. programi »Doniraj obrok«).

Spremljajte in poročajte o vplivu – Vodite evidenco o količini donirane hrane in delite poročila o vplivu, da pokažete prispevek skupnosti.

Z vključitvijo doniranja hrane v vsakodnevno poslovanje lahko restavracije odigrajo ključno vlogo pri zmanjševanju zavržkov hrane in hkrati pomembno prispevajo k svoji skupnosti.

Diapozitiv 25 – Sodelovanje s kampanjami za zmanjševanje zavržene hrane

Sodelovanje s kampanjami za zmanjševanje zavržene hrane je učinkovit način, da restavracije konkretno prispevajo k trajnosti in hkrati izboljšajo svojo podobo blagovne znamke. Z vključevanjem v različna gibanja lahko restavracije:

1. Povečajo ozaveščenost – Sodelovanje z uveljavljenimi kampanjami pomaga širiti sporočilo o pomembnosti zmanjševanja zavržene hrane. Poleg tega zagotavlja izobraževalna gradiva, ki zaposlenim in strankam pomagajo pri sprejemanju bolj trajnostnih odločitev.
2. Izmenjava dobrih praks – Restavracije se lahko učijo iz izkušenj drugih podjetij, ki sodelujejo v teh kampanjah. Deljenje strategij za zmanjševanje odpadkov, kot so nadzor porcij, doniranje presežkov hrane ali kompostiranje, pomaga optimizirati poslovanje.

Diapozitiv 26 - Sodelovanje s kampanjami za zmanjševanje zavržene hrane

3. Krepitev zvestobe gostov – Gosti vedno bolj cenijo prizadevanja za trajnost. Ko restavracije pokažejo svojo zavezanost takšnim pobudam, gradijo zaupanje in zvestobo pri okoljsko ozaveščenih potrošnikih.
4. Pridobivanje pozitivne medijske pozornosti – Sodelovanje z uglednimi pobudami za zmanjševanje zavržene hrane lahko privede do medijske izpostavljenosti, kar dodatno utruje podobo restavracije kot okolju prijaznega in družbeno odgovornega podjetja.
5. Prispevek k širšemu gibanju – Skupno delovanje je ključno za reševanje obsežnih problemov, kot je zavržena hrana. Z vključevanjem v tovrstne kampanje restavracije ne izboljšujejo le svojih trajnostnih praks, temveč tudi aktivno sodelujejo v globalnem gibanju proti zavrženi hrani.

Takšna sodelovanja lahko na koncu pripomorejo k operativnim izboljšavam, boljši vključenosti gostov ter pozitivnemu vplivu na okolje, hkrati pa spodbujajo kulturo trajnosti.

Diapozitiv 27 – Dobre prakse po svetu

V teh videih lahko spoznate dobre prakse po vsem svetu.

Diapozitiv 28 - Konec

Konec lekcije tri. Hvala za vaš čas.