

Ενότητα Μάθησης 1, Μάθημα 3

Περιγραφή των διαφανειών

Διαφάνεια 1 - Ενότητα 1

Εισαγωγή στη διαχείριση της παράδοσης των τροφίμων, των προμηθειών και του αποθέματος

Διαφάνεια 2 - Μάθημα 3

Το 3^ο μάθημα είναι αφιερωμένο στις αρχές σχεδιασμού της παραγωγής τροφίμων και ποτών στην εστίαση, με έμφαση στη μείωση της σπατάλης. Η συγκεκριμένη κατάρτιση θα αναλύσει τον προγραμματισμό παραγωγής στην υπηρεσία τροφίμων και θα εξηγήσει γιατί είναι ζωτικής σημασίας, ιδίως για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων. Επιπλέον, η παρουσίαση θα καλύψει στρατηγικές και τεχνικές εκμάθησης για την ευθυγράμμιση του σχεδιασμού του μενού με τους στόχους της μείωσης της σπατάλης στην εστίαση.

Διαφάνεια 3 - Εισαγωγή

Ο προγραμματισμός είναι η διαδικασία καθορισμού στόχων και κατάλληλων ενεργειών για την επίτευξή τους. Είναι ο σχεδιασμός του μέλλοντος, ο οποίος επιτυγχάνεται με τον καθορισμό στόχων και σκοπών και την πρόβλεψη των συνθηκών δράσης, καθώς και των μέσων και τρόπων της ευνοϊκότερης υλοποίησής τους, εντός συγκεκριμένων χρονικών ορίων.

Κατά τη διαδικασία σχεδιασμού, τα στελέχη λαμβάνουν απαντήσεις σε ερωτήματα: Τι, πού; Πότε; Πώς; και με ποιο κόστος;

Διαφάνεια 4 - Οι κύριοι στόχοι του

Οι κύριοι στόχοι του σχεδιασμού περιλαμβάνουν, πρώτον:

- Μείωση της αβεβαιότητας: με την προετοιμασία για διαφορετικά σενάρια και τη μείωση των κινδύνων
- Βελτίωση των πόρων με την αποτελεσματική διαχείριση του χρόνου, των οικονομικών, του προσωπικού και άλλων πόρων.
- Διασφάλιση της συνοχής των δραστηριοτήτων με συντονισμό μεταξύ διαφορετικών τμημάτων ή ομάδων,
- Η διευκόλυνση του ελέγχου σας επιτρέπει να αξιολογείτε αν οι δραστηριότητες είναι οι προβλεπόμενες και, εάν είναι απαραίτητο, να κάνετε προσαρμογές.

Διαφάνεια 5 - Τύποι

Λόγω του οργανωτικού επιπέδου, γίνεται διάκριση μεταξύ των στρατηγικών σχεδίων που αναπτύσσονται στο ανώτατο διοικητικό επίπεδο και εκείνων που περιλαμβάνουν μακροπρόθεσμους στόχους και γενικές κατευθύνσεις για την ανάπτυξη της εταιρείας. Πρόκειται για ένα τέτοιο σχέδιο για το μέλλον, που περιγράφει τις πορείες συμπεριφοράς και υλοποίησης. Τα τακτικά σχέδια δημιουργούνται στο μέσο επίπεδο διοίκησης από τους διευθυντές των διαφόρων τμημάτων του οργανισμού και περιλαμβάνουν δραστηριότητες που υποστηρίζουν την εφαρμογή της στρατηγικής που έχει προγραμματιστεί προηγουμένως. Υπάρχει επίσης διάκριση μεταξύ επιχειρησιακών, λεπτομερών και βραχυπρόθεσμων σχεδίων, τα οποία αφορούν δραστηριότητες στο χαμηλότερο διοικητικό επίπεδο. Ανά λειτουργία και τομείς εφαρμογής, γίνεται διάκριση μεταξύ οικονομικών σχεδίων, τα οποία επικεντρώνονται στη διαχείριση του προϋπολογισμού, του κόστους και των εσόδων της επιχείρησης. Περιλαμβάνουν την ανάλυση των δαπανών, την πρόβλεψη των εσόδων και τον καθορισμό στρατηγικών επενδύσεων και αποταμίευσης. Τα σχέδια παραγωγής, από την άλλη πλευρά, ασχολούνται με τις διαδικασίες που σχετίζονται με την παραγωγή. Περιλαμβάνουν τον προσδιορισμό της ανάγκης για πρώτες ύλες, τα χρονοδιαγράμματα παραγωγής και την οργάνωση των διαδικασιών παραγωγής, επιτρέποντας την αποτελεσματική χρήση των πόρων και την ελαχιστοποίηση των χρόνων διακοπής λειτουργίας. Τα σχέδια μάρκετινγκ αναφέρονται σε στρατηγικές για την προώθηση, τις πωλήσεις και την οικοδόμηση σχέσεων με τους πελάτες. Περιλαμβάνουν δραστηριότητες που σχετίζονται με την έρευνα αγοράς, τη δημιουργία διαφημιστικών εκστρατειών και την ενίσχυση της θέσης της μάρκας στην αγορά. Τα σχέδια προσωπικού, από την άλλη πλευρά, επικεντρώνονται στη διαχείριση των ανθρώπινων πόρων. Περιλαμβάνουν δραστηριότητες που σχετίζονται με την πρόσληψη, την κατάρτιση και την παρακίνηση των εργαζομένων για την αύξηση της αποδοτικότητας και της ικανοποίησης από την εργασία τους.

Διαφάνεια 6 - Τύποι σχεδίων

Σχετικά με τον χρονικό ορίζοντα υλοποίησης, τα σχέδια διακρίνονται:

Τα στρατηγικά σχέδια καλύπτουν 5-10 χρόνια και περιλαμβάνουν την υλοποίηση στρατηγικών δραστηριοτήτων και στόχων. Τα μακροπρόθεσμα σχέδια, τα οποία καλύπτουν περίοδο 2 - 5 ετών, είναι σχέδια για συγκεκριμένα έργα για την επίτευξη του γενικού στόχου του οργανισμού.

Τα μεσοπρόθεσμα σχέδια καλύπτουν περίοδο από μερικούς μήνες έως ένα έτος. Πρόκειται για το μεταβατικό στάδιο μεταξύ των μακροπρόθεσμων και των βραχυπρόθεσμων σχεδίων και απαντά στο ερώτημα τι πρέπει να γίνει για την επίτευξη του μακροπρόθεσμου σχεδίου.

Τα βραχυπρόθεσμα σχέδια καλύπτουν αρκετούς μήνες και επικεντρώνονται σε καθημερινές επιχειρησιακές δραστηριότητες, καθορίζοντας σύντομες εργασίες που πρέπει να εκτελεστούν από ομάδες.

Από την άλλη πλευρά, τα τρέχοντα σχέδια δημιουργούνται καθημερινά ή εβδομαδιαία, όπως οι ώρες και οι ημερομηνίες για την παροχή υπηρεσιών, η εκτέλεση συγκεκριμένων δραστηριοτήτων κατά τη διάρκεια της διοργάνωσης μιας ειδικής εκδήλωσης κ.λπ.

Διαφάνεια 7 - Τύποι σχεδίων

Όσον αφορά το επίπεδο λεπτομέρειας, γίνεται διάκριση μεταξύ των Γενικών Σχεδίων, τα οποία χαρακτηρίζονται από υψηλό βαθμό ευελιξίας. Τα σχέδια αυτά περιγράφουν με μεγαλύτερη σαφήνεια τους σκοπούς και τους στόχους χωρίς να υποδεικνύουν τον τρόπο με τον οποίο θα επιτευχθούν. Τα σχέδια αυτά είναι χρήσιμα σε καταστάσεις που απαιτούν ανεκτικότητα στις αλλαγές ή δυναμική προσαρμογή στις περιστάσεις. Αντίθετα, τα λεπτομερή σχέδια περιλαμβάνουν ακριβείς οδηγίες για την εκτέλεση συγκεκριμένων εργασιών. Λαμβάνουν υπόψη ακριβείς προθεσμίες, αρμοδιότητες και μεθόδους εκτέλεσης. Είναι ζωτικής σημασίας για έργα που απαιτούν υψηλό επίπεδο συντονισμού και προβλεψιμότητας.

Όσον αφορά το κριτήριο σταθερότητας, διακρίνονται και χρησιμοποιούνται για μεγάλο χρονικό διάστημα τα μόνιμα (συνεχή) σχέδια. Χαρακτηρίζονται από σταθερότητα και μικρή αλλαγή κατά την εφαρμογή τους, όπως οι τυποποιημένες διαδικασίες λειτουργίας στις εγκαταστάσεις. Από την άλλη πλευρά, τα εφάπαξ σχέδια αφορούν εγχειρήματα ή έργα και η εφαρμογή τους τελειώνει όταν επιτευχθεί ένας συγκεκριμένος στόχος. Τα σχέδια αυτά είναι μεμονωμένα, όπως η εισαγωγή ενός νέου εποχιακού μενού ή μια διαφημιστική εκστρατεία για το άνοιγμα ενός νέου παραρτήματος.

Διαφάνεια 8 - Προγραμματισμός παραγωγής

Ο προγραμματισμός παραγωγής τροφοδοσίας αναφέρεται στην οργάνωση και το συντονισμό των δραστηριοτήτων προετοιμασίας τροφίμων (φαγητών και ποτών) σε μια επιχείρηση εστίασης, όπως εστιατόρια, μπαρ, καφετέριες ή εταιρείες τροφοδοσίας. Σκοπός του είναι να διασφαλίσει την αποτελεσματική λειτουργία της κουζίνας, τη βελτίωση των πόρων και την ικανοποίηση των προσδοκιών των πελατών. Περιλαμβάνει μια σειρά από δραστηριότητες, όπως η πρόβλεψη της ζήτησης, η ανάπτυξη μενού, η διαχείριση των αποθεμάτων πρώτων υλών, ο προγραμματισμός του προσωπικού της κουζίνας και η εφαρμογή προτύπων ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων.

Ο πρωταρχικός στόχος του προγραμματισμού παραγωγής στην υπηρεσία τροφίμων είναι η βελτίωση των πόρων, η ελαχιστοποίηση της σπατάλης και η παροχή υψηλής ποιότητας υπηρεσιών τροφοδοσίας σύμφωνα με τις οικονομικές παραδοχές και τις προσδοκίες των καταναλωτών.

Διαφάνεια 9 - Στάδια της διαδικασίας σχεδιασμού της προσφοράς υπηρεσιών τροφοδοσίας

Η διαδικασία σχεδιασμού της προσφοράς υπηρεσιών τροφοδοσίας περιλαμβάνει διάφορα στάδια, συγκεκριμένα:

1. Η ανάλυση της αγοράς και των πελατών περιλαμβάνει τη μελέτη των αναγκών και των προσδοκιών των δυνητικών πελατών, την ανάλυση των τάσεων και των προτιμήσεων των καταναλωτών στον τομέα της εστίασης, την αξιολόγηση του ανταγωνισμού και τον εντοπισμό εξειδικευμένων αγορών.
2. Το στάδιο 2 καθορίζει τους στόχους που θα επιδιωχθούν με τη σχεδιαζόμενη προσφορά. Για παράδειγμα, θα είναι η αύξηση των πωλήσεων, η προσέλκυση

νέων πελατών ή η προώθηση ενός εποχιακού μενού; Απαντάμε στα ερωτήματα: *Τι θέλουμε να επιτύχουμε; Πότε και πού;* Είναι σημαντικό να ευθυγραμμιστούν οι στόχοι με την στρατηγική της επιχείρησης.

3. Στη συνέχεια, ένα σημαντικό βήμα σχεδιασμού είναι ο προσδιορισμός των προβλημάτων που πρέπει να επιλυθούν. Απαντάμε σε ερωτήσεις σχετικά με το είδος της προσφοράς που πρέπει να σχεδιαστεί και σε ποιους θα απευθύνεται.
4. Σε ένα περαιτέρω στάδιο σχεδιασμού, αναζητούμε εναλλακτικές λύσεις - σχεδιάζουμε το μενού. Για παράδειγμα, επιλέγουμε το είδος του φαγητού, την κουζίνα, τις τεχνικές μαγειρέματος και τις μεθόδους, λαμβάνοντας υπόψη τη διαθεσιμότητα των πρώτων υλών για την παραγωγή και το εύρος των πρόσθετων υπηρεσιών που θα αυξήσουν την ελκυστικότητα της προσφοράς. Αξιολογούμε επίσης τα προσόντα του προσωπικού, τις δυνατότητες και τον τεχνικό εξοπλισμό της εγκατάστασης και άλλες συνθήκες που είναι απαραίτητες για την παραγωγή.
5. Τέλος, αξιολογούμε τις συνέπειες του σχεδίου που αναπτύχθηκε - διεξάγουμε ανάλυση κόστους εφοδιασμού. Η κοστολόγηση περιλαμβάνει τον υπολογισμό των συστατικών, της εργασίας και της υλικοτεχνικής υποδομής για την προετοιμασία των πιάτων. Τον καθορισμό των τιμών με τρόπο που να διασφαλίζει την κερδοφορία, λαμβάνοντας παράλληλα υπόψη την ανταγωνιστικότητα. Οι τεχνικές τιμολόγησης με βάση το κόστος περιλαμβάνουν το κόστος παραγωγής, το κόστος τροφίμων, την τιμή-στόχο, τον υπολογισμό περιθωρίου κέρδους και την ανάλυση νεκρού σημείου. Η ανάλυση εφοδιασμού και προμηθειών αφορά τον προγραμματισμό των προμηθειών, την επιλογή των κατάλληλων προμηθευτών και τον καθορισμό χρονοδιαγραμμάτων παράδοσης για τη διασφάλιση της φρεσκάδας των υλικών.
6. Το τελικό βήμα στο σχεδιασμό μιας προσφοράς υπηρεσιών εστίασης είναι η διεξαγωγή δοκιμαστικών γευσιγνωσιών και η επαλήθευση της ποιότητας των τελικών πιάτων. Οι πελάτες πρέπει να ενημερώνονται για την προσφορά μέσω διαφόρων καναλιών προώθησης κατά την εμπορική προώθησή της. Τέλος, το μόνο που απομένει είναι η παρακολούθηση και η αξιολόγηση της προσφοράς, δηλαδή η παρακολούθηση των αποτελεσμάτων των πωλήσεων, η ανάλυση των ανατροφοδοτήσεων των πελατών και η πραγματοποίηση τυχόν αλλαγών και βελτιώσεων με βάση τα δεδομένα πωλήσεων που συλλέγονται.

Διαφάνεια 10 - Πώς επηρεάζει ο προγραμματισμός την ποιότητα των υπηρεσιών, την ικανοποίηση των πελατών και τη βελτίωση του κόστους

Ο αποτελεσματικός προγραμματισμός της παραγωγής στην εστίαση επηρεάζει διάφορες πτυχές της επιχείρησης, όπως

1. Ποιότητα υπηρεσιών:

- Ο προγραμματισμός διασφαλίζει την ποιότητα των τροφίμων και των ποτών διατηρώντας τη φρεσκάδα και την ποιότητα των υλικών. Η πρόβλεψη των αναγκών σε πρώτες ύλες επιτρέπει την αγορά των σωστών προϊόντων, μειώνοντας τον κίνδυνο λήξης ή απώλειας ποιότητας. Ο προγραμματισμός περιλαμβάνει επίσης τη δημιουργία ακριβών συνταγών και προτύπων παρασκευής, επιτρέποντας την επαναληψιμότητα και τη διατήρηση σταθερής ποιότητας ανεξάρτητα από το άτομο που προετοιμάζει το πιάτο.

- Ο σχεδιασμός βελτιστοποιεί τις διαδικασίες παρασκευής τροφίμων και ποτών. Η μελετημένη οργάνωση της εργασίας, όπως η ανάθεση καθηκόντων σε συγκεκριμένα άτομα και η κατάρτιση ενός προγράμματος παραγωγής, μειώνει το χρόνο προετοιμασίας των τροφίμων, αποτρέποντας το να κρυώσουν τα τρόφιμα ή να περιμένουν πολύ ώρα για το σερβίρισμα.
- Ο προγραμματισμός επιτρέπει τον έλεγχο της υγιεινής και της ασφάλειας της παραγωγής τροφίμων με βάση τα ισχύοντα πρότυπα. Για παράδειγμα, οι κατάλληλες διαδικασίες HACCP και οι τακτικοί έλεγχοι στην παραγωγή τροφίμων διασφαλίζουν ότι όλα τα πιάτα παρασκευάζονται σύμφωνα με τα πρότυπα ασφάλειας τροφίμων.
- Ο προγραμματισμός επιτρέπει την ταχεία ανταπόκριση σε αλλαγές και προβλήματα, εξετάζει τις διαδικασίες έκτακτης ανάγκης και επιτρέπει την προσαρμογή σε απρόβλεπτες περιστάσεις, όπως μια ξαφνική αύξηση των παραγγελιών ή ζητήματα με τους προμηθευτές. Αυτό μειώνει τον αρνητικό αντίκτυπο στην ποιότητα των πιάτων.
- Οι διαδικασίες βελτιστοποιούνται και τα προϊόντα είναι φρέσκα και καλά προετοιμασμένα, με αποτέλεσμα την ικανοποίηση των πελατών και τα θετικά σχόλια.

Ο αποτελεσματικός προγραμματισμός της παραγωγής στην εστίαση επηρεάζει επίσης **την ικανοποίηση των πελατών**. Η καλύτερη οργάνωση της ομαδικής εργασίας επιτρέπει στο εστιατόριο να εξυπηρετεί τους πελάτες ταχύτερα και αποτελεσματικότερα, μειώνοντας τον χρόνο αναμονής και ελαχιστοποιώντας τα λάθη. Ο προγραμματισμός παρέχει ευελιξία για την προσαρμογή στις προσδοκίες των πελατών και την προσαρμογή της προσφοράς στα εποχιακά προϊόντα ή στις γαστρονομικές τάσεις. Ως αποτέλεσμα, οι πελάτες αισθάνονται ότι εξυπηρετούνται καλύτερα και είναι πιο πιθανό να επιστρέψουν ή να συστήσουν το εστιατόριο στους φίλους τους.

Διαφάνεια 11 - Αποτελεσματικός προγραμματισμός παραγωγής στον κλάδο της εστίασης.

Ο αποτελεσματικός προγραμματισμός της παραγωγής στην εστίαση επηρεάζει επίσης τη βελτίωση **του επιχειρηματικού κόστους**. Ο προγραμματισμός, μεταξύ άλλων, συμβάλλει στην αποτελεσματική διαχείριση του χρόνου του προσωπικού και στη βελτίωση των διαδικασιών παραγωγής. Ο προγραμματισμός του πλάνου εργασιών σας επιτρέπει να προσλαμβάνετε τον σωστό αριθμό εργαζομένων κατά τις ώρες αιχμής και να βελτιστοποιείτε την εργασία τους κατά τις λιγότερο πολυσύχναστες περιόδους, μειώνοντας το κόστος που συνδέεται με τις υπερωρίες ή την υπερστελέχωση. Με μια καλά σχεδιασμένη ροή εργασιών, η κουζίνα λειτουργεί πιο αποτελεσματικά. Η εξάλειψη περιττών βημάτων και αναποτελεσματικών δραστηριοτήτων στη διαδικασία παρασκευής τροφίμων επιταχύνει την εργασία και μειώνει το κόστος ενέργειας, νερού, εξοπλισμού ή αποβλήτων τροφίμων.

Ο προγραμματισμός βοηθά στην αποφυγή σπατάλης πρώτων υλών, πόρων και διαδικασιών, μειώνοντας το λειτουργικό κόστος.

Με την τυποποίηση των μεγεθών των μερίδων, τα εστιατόρια μπορούν να ελέγχουν καλύτερα τα συστατικά, μειώνοντας την υπερκατανάλωση και το κόστος των πρώτων υλών. Ο καλύτερος προγραμματισμός αποφεύγει επίσης καταστάσεις όπου τα προϊόντα πρέπει να υπερτιμολογηθούν ή να παρασκευαστούν υπερβολικά γεύματα και να παρασκευαστούν γεύματα που μπορεί να μην πωληθούν, μειώνοντας τις οικονομικές απώλειες.

Η αποτελεσματική διαχείριση των αποθεμάτων ή η αποφυγή της υπεραποθεματοποίησης συμβάλλει στην ελαχιστοποίηση του κόστους αποθήκευσης πρώτων υλών. Η πρόβλεψη των απαιτήσεων σε συστατικά βοηθά στη διατήρηση ελάχιστων αποθεμάτων, επηρεάζοντας θετικά το κόστος αποθήκευσης και την κερδοφορία της επιχείρησης και εξαλείφοντας την απώλεια ληγμένων τροφίμων.

Ο αποτελεσματικός προγραμματισμός της παραγωγής στις υπηρεσίες τροφίμων **μειώνει επίσης την αβεβαιότητα**. Ο προγραμματισμός βοηθά στην προετοιμασία για διαφορετικά σενάρια και στην ελαχιστοποίηση του κινδύνου με την πρόβλεψη της εποχικότητας και των τάσεων: Ένα εστιατόριο μπορεί να αναλύσει δεδομένα από προηγούμενα έτη για να προβλέψει την αυξημένη ζήτηση κατά τη διάρκεια των περιόδων διακοπών ή των Σαββατοκύριακων. Για παράδειγμα, εάν ένα εστιατόριο γνωρίζει ότι οι πωλήσεις παγωτού αυξάνονται κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού, μπορεί να παραγγείλει επαρκείς προμήθειες για να αποφύγει τις ελλείψεις. Προετοιμαστείτε για απροσδόκητες αλλαγές: Ο προγραμματισμός επιτρέπει σε ένα εστιατόριο να δημιουργήσει διαδικασίες σε περίπτωση ξαφνικών προβλημάτων, όπως καθυστερήσεις στις παραδόσεις ή αυξήσεις στις τιμές των συστατικών. Αυτό επιτρέπει στο εστιατόριο να έχει εναλλακτικά προϊόντα ή προμηθευτές, μειώνοντας τον κίνδυνο έλλειψης αποθεμάτων ή αύξησης των τιμών των πελατών. Προγραμματισμός για εφεδρικούς πόρους: Ένα καλά σχεδιασμένο εστιατόριο μπορεί να έχει εφεδρικές πηγές εφοδιασμού για βασικά προϊόντα. Για παράδειγμα, εάν ένας σημαντικός προμηθευτής φρέσκων ψαριών δεν μπορεί να παραδώσει το προϊόν, ο σχεδιασμός περιλαμβάνει τη συνεργασία με έναν εναλλακτικό προμηθευτή και την αποφυγή προβλημάτων διαθεσιμότητας προϊόντων στο μενού.

Ο αποτελεσματικός προγραμματισμός της παραγωγής υπηρεσιών τροφίμων επηρεάζει επίσης **τη διασφάλιση της συνέπειας των εργασιών**. Ο προγραμματισμός διευκολύνει τον συντονισμό μεταξύ διαφορετικών τμημάτων ή ομάδων μέσω ομάδων προγραμματισμού. Ο προγραμματισμός σας επιτρέπει να καταρτίσετε προγράμματα εργασίας που ανταποκρίνονται στις ανάγκες άλλων τμημάτων. Για παράδειγμα, η ομάδα της κουζίνας μπορεί να προετοιμάσει τα πιάτα σύμφωνα με ένα πρόγραμμα και το προσωπικό εξυπηρέτησης πελατών μπορεί να ανατεθεί κατάλληλα για να διεκπεραιώσει τις ώρες αιχμής. Αυτό διασφαλίζει ότι όλοι εργάζονται με συνέπεια και ότι οι πελάτες εξυπηρετούνται χωρίς καθυστέρηση. Οι διαδικασίες και τα πρότυπα, όπως η εξυπηρέτηση πελατών και η προετοιμασία φαγητού, καθορίζονται κατά τον προγραμματισμό. Για παράδειγμα, εάν ένα εστιατόριο έχει διαδικασίες για το σερβίρισμα των τροφίμων και την εξυπηρέτηση των πελατών, όλοι οι εργαζόμενοι θα ακολουθούν τις ίδιες κατευθυντήριες γραμμές, εξασφαλίζοντας τη συνέπεια στην ποιότητα των υπηρεσιών.

Ομοίως, οι τακτικές συναντήσεις συντονισμού της ομάδας επιτρέπουν τη συζήτηση των τρεχόντων καθηκόντων, των στόχων, των προκλήσεων και των σχεδίων για τις επόμενες ημέρες ή εβδομάδες. Αυτό διατηρεί το τμήμα κουζίνας, το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών και τους διευθυντές στην εικόνα και τους επιτρέπει να ενεργούν σύμφωνα με τις προτεραιότητες της εταιρείας.

Διαφάνεια 12 - Σχεδιασμός για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων σε μια επιχείρηση εστίασης

Η μείωση της σπατάλης στην εστίαση απαιτεί μια προσεκτική προσέγγιση που περιλαμβάνει την ανάλυση των διαδικασιών και την εφαρμογή συγκεκριμένων δράσεων σε κάθε στάδιο της επιχείρησης. Ο σχεδιασμός για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων σε μια επιχείρηση εστίασης περιλαμβάνει, μεταξύ άλλων, μια ανάλυση της ζήτησης και της τρέχουσας κατάστασης. Αυτή η διαδικασία απαιτεί την παρακολούθηση της σπατάλης και τον εντοπισμό των προϊόντων και των διαδικασιών που παράγουν τα περισσότερα σπατάλη. Μεταξύ των αποβλήτων που παράγονται σε μια επιχείρηση τροφίμων διακρίνονται τα εξής: οργανικά απόβλητα, απόβλητα συσκευασίας, χημικά απόβλητα, ασυνήθιστα και επικίνδυνα απόβλητα (π.χ. γυαλί, χρησιμοποιημένος εξοπλισμός κ.λπ.), απόβλητα διεργασιών (απώλειες παραγωγής), νερό και υγρά απόβλητα (υπολείμματα ποτών) και απόβλητα εξυπηρέτησης πελατών. Στον πίνακα αυτό παρουσιάζονται τα χαρακτηριστικά των οργανικών αποβλήτων (τα λεγόμενα βιοαπόβλητα) από τρόφιμα.

Διαφάνεια 13 - Ι. Ανάλυση της ζήτησης

Η κατανόηση της εποχικότητας και των τάσεων στην εστίαση σας επιτρέπει να προσαρμόζετε καλύτερα τις προσφορές σας και να προγραμματίζετε τους πόρους και τις αγορές σας για τις κατάλληλες περιόδους. Η ανάλυση της ζήτησης, επομένως, συμβάλλει στην απάντηση του ερωτήματος: *ποιοι παράγοντες επηρεάζουν τη ζήτηση σε μια επιχείρηση παροχής υπηρεσιών τροφίμων;* Ακολουθούν ορισμένοι **παράγοντες που επηρεάζουν τη ζήτηση** και βοηθούν στην προσαρμογή των λειτουργιών του εστιατορίου:

Πρώτον Εποχές και εποχικότητα των συστατικών - για παράδειγμα. Κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού, οι πελάτες είναι πιο πιθανό να επιλέξουν σαλάτες, ελαφριά πιάτα, θαλασσινά και κρύα ποτά, όπως λεμονάδες και κοκτέιλ. Τους ψυχρότερους μήνες, οι σούπες, τα πιάτα κατσαρόλας, η ζεστή σοκολάτα και το ζεστό κρασί παραγγέλλονται συχνότερα, καθώς οι πελάτες προτιμούν τα ζεστά πιάτα. Στη γαστρονομία, διατίθενται εποχιακά υλικά- τα εποχιακά λαχανικά και φρούτα είναι συνήθως πιο διαθέσιμα και φθηνότερα σε ορισμένες εποχές του έτους, επηρεάζοντας τα μενού των εστιατορίων. Για παράδειγμα, στην Πολωνία, τα εστιατόρια μπορεί να διαθέτουν πιάτα με κολοκύθα, μήλα ή μανιτάρια το φθινόπωρο.

Ένας άλλος παράγοντας που λαμβάνεται υπόψη κατά την ανάλυση της ζήτησης είναι οι ειδικές εκδηλώσεις και οι αργίες. Κατά τη διάρκεια των εορταστικών περιόδων, όπως τα Χριστούγεννα και το Πάσχα, η ζήτηση για εορταστικά πιάτα ή ειδικές προσφορές catering αυξάνεται. Τα εστιατόρια μπορεί τότε να σερβίρουν παραδοσιακά πιάτα δημοφιλή στην περιοχή, όπως κυπρίνος, μπορς και ζυμαρικά.

Την Ημέρα του Αγίου Βαλεντίνου και την Ημέρα της Γυναίκας, τα εστιατόρια συχνά ετοιμάζουν ειδικές προσφορές και ρομαντικά μενού για ζευγάρια. Η αύξηση των κρατήσεων για δείπνο ωθεί τα εστιατόρια να σχεδιάζουν και να προετοιμάζουν περισσότερο για να εξυπηρετήσουν περισσότερους επισκέπτες. Ομοίως, οι τοπικές εκδηλώσεις και τα φεστιβάλ, όπως συναυλίες, φεστιβάλ ή αθλητικοί αγώνες στην περιοχή, μπορούν να αυξήσουν τον αριθμό των πελατών των εστιατορίων. Σε τέτοιες περιόδους, αξίζει να προβλεφθεί μεγαλύτερη ζήτηση για γρήγορο φαγητό και ποτά και να διασφαλιστεί ότι υπάρχουν επαρκείς πόροι.

Οι μεταβαλλόμενες διατροφικές προτιμήσεις και οι γαστρονομικές τάσεις επηρεάζουν επίσης τη ζήτηση και τη χρήση των υπηρεσιών εστίασης. Για παράδειγμα, η δημοτικότητα των δίαιτων με βάση τα φυτά και χωρίς γλουτένη σημαίνει ότι πολλοί πελάτες αναζητούν πιάτα για χορτοφάγους, ή χωρίς γλουτένη, γεγονός που μπορεί να ωθήσει τα εστιατόρια να διαφοροποιήσουν τις προσφορές τους για να συμπεριλάβουν τέτοιες επιλογές, ειδικά όταν η τάση αυτή γίνεται ισχυρότερη σε μια δεδομένη εποχή ή έτος. Ομοίως, όλο και περισσότεροι άνθρωποι δίνουν προσοχή στο κατά πόσον τα συστατικά είναι τοπικής και βιολογικής προέλευσης. Τα εστιατόρια μπορούν να προσαρμόσουν τις προσφορές τους ώστε να προσφέρουν εποχιακά και περιφερειακά προϊόντα, γεγονός που προσελκύει πελάτες με περιβαλλοντική συνείδηση. Με την αύξηση της δημοτικότητας των μέσων κοινωνικής δικτύωσης και των εκπομπών μαγειρικής, τα εστιατόρια μπορούν να εισάγουν εποχιακές καινοτομίες εμπνευσμένες από τις τάσεις, όπως ασιατική κουζίνα street-food το καλοκαίρι ή πιάτα comfort food το φθινόπωρο.

Η ανάλυση της γαστρονομικής ζήτησης λαμβάνει επίσης υπόψη τις περιόδους αυξημένης τουριστικής κίνησης. Ιδιαίτερα σε τουριστικούς προορισμούς, όπως παραθαλάσσια θέρετρα, βουνά ή τα κέντρα μεγάλων πόλεων, ο αριθμός των επισκεπτών μπορεί να αυξηθεί σημαντικά κατά την περίοδο των διακοπών. Τα εστιατόρια μπορούν να προετοιμαστούν για την υψηλότερη ζήτηση προσφέροντας δημοφιλή, εύκολα στην προετοιμασία πιάτα. Ομοίως, κατά τη διάρκεια διεθνών εκδηλώσεων, όπως οι Ολυμπιακοί Αγώνες, οι διασκέψεις και τα συνέδρια, τα εστιατόρια μπορεί να δουν αύξηση των πελατών από διαφορετικές χώρες και πολιτισμούς, παρέχοντας την ευκαιρία να προσφέρουν ένα πιο ποικιλόμορφο μενού. Η συνεκτίμηση αυτών των παραγόντων κατά τον προγραμματισμό επιτρέπει στα εστιατόρια να προσαρμόζουν καλύτερα τις προσφορές τους στις ανάγκες των πελατών κατά τη διάρκεια μιας συγκεκριμένης περιόδου και να διαχειρίζονται αποτελεσματικά τους πόρους, με αποτέλεσμα μεγαλύτερη ικανοποίηση των πελατών και βελτίωση του κόστους.

Η προσαρμογή στις προτιμήσεις των πελατών στην εστίαση απαιτεί τακτική ανάλυση της ζήτησης. Χρησιμοποιώντας διάφορες μεθόδους ανάλυσης, τα εστιατόρια μπορούν να κατανοήσουν καλύτερα τις ανάγκες των πελατών τους και να προσαρμόσουν αποτελεσματικά τις προσφορές τους, γεγονός που αυξάνει τις πιθανότητες να ικανοποιήσουν τους πελάτες, να αυξήσουν τις πωλήσεις και να οικοδομήσουν μακροχρόνιες σχέσεις με τους αποδέκτες των υπηρεσιών. Μεταξύ των **μεθόδων ανάλυσης της ζήτησης** στις επιχειρήσεις εστίασης είναι οι εξής:

1. Η ανάλυση των πωλήσεων βοηθά να προσδιοριστεί ποια πιάτα και ποτά παραγγέλλονται συχνότερα και ποια είναι λιγότερο δημοφιλή. Τα εστιατόρια μπορούν στη συνέχεια να επικεντρωθούν στα ιδιαίτερα δημοφιλή πιάτα και να αντικαταστήσουν τα λιγότερο δημοφιλή είδη με νέες προσφορές. Για παράδειγμα, αναλύοντας τις πωλήσεις, ένα εστιατόριο μπορεί να παρατηρήσει ότι τα ιταλικά πιάτα είναι δημοφιλή, γεγονός που το ωθεί να εισαγάγει περισσότερες ιταλικές σπεσιαλιτέ.
2. Οι έρευνες πελατών μπορούν να παρέχουν λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τις προτιμήσεις και τις προσδοκίες των πελατών. Τέτοιες έρευνες μπορούν να διεξαχθούν αυτοπροσώπως, διαδικτυακά ή μέσω των μέσων κοινωνικής δικτύωσης. Για παράδειγμα, ένα εστιατόριο μπορεί να ρωτήσει τους πελάτες ποια νέα πιάτα θέλουν να δουν στο μενού ή τις προτιμήσεις τους σχετικά με το μέγεθος των μερίδων και τα επίπεδα καρυκευμάτων.
3. Αναλύστε κριτικές στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης και online κριτικές. Στις μέρες μας, πολλοί άνθρωποι μοιράζονται τις απόψεις τους για τα εστιατόρια στο διαδίκτυο. Η ανάλυση των κριτικών σε πλατφόρμες όπως το Google, το TripAdvisor ή το Yelp σας επιτρέπει να καταλάβετε τι εκτιμούν οι πελάτες σε ένα εστιατόριο και τι χρειάζεται βελτίωση. Παράδειγμα: Ένα εστιατόριο μπορεί να μάθει ότι οι πελάτες επαινούν τα κύρια πιάτα, αλλά επισημαίνουν ότι ο χρόνος αναμονής για το σέρβις είναι πολύ μεγάλος, επιτρέποντάς του να βελτιώσει τη διαδικασία εξυπηρέτησης.
4. Ανάλυση δεδομένων κρατήσεων. Τα δεδομένα από τα συστήματα κρατήσεων μπορούν να σας βοηθήσουν να προσδιορίσετε τις πιο δημοφιλείς ώρες και ημέρες της εβδομάδας, επιτρέποντάς σας να προετοιμαστείτε καλύτερα για την αυξημένη κίνηση στο σε ορισμένες περιόδους. Παράδειγμα: Εάν η ανάλυση των κρατήσεων υποδεικνύει υψηλότερη πληρότητα τα Σαββατοκύριακα, ένα εστιατόριο μπορεί να προσλάβει επιπλέον προσωπικό ή να εισαγάγει ειδικές προσφορές τις λιγότερο πολυσύχναστες ημέρες.
5. Ανάλυση εποχικότητας. Η παρακολούθηση της δημοτικότητας των πιάτων σε διαφορετικές χρονικές περιόδους επιτρέπει την καλύτερη προετοιμασία εποχιακών μενού. Αυτό μπορεί να περιλαμβάνει, για παράδειγμα, την πώληση περισσότερων παγωτών και κρύων ποτών το καλοκαίρι και ζεστών ποτών το χειμώνα. Παράδειγμα: Ένα εστιατόριο μπορεί να εισαγάγει ένα χειμερινό μενού με ζεστές σούπες και ποτά το φθινόπωρο και το χειμώνα και ελαφριές, φρέσκες σαλάτες το καλοκαίρι.
6. Έρευνα μάρκετινγκ και συγκριτική αξιολόγηση. Η έρευνα αγοράς και ανταγωνιστών μπορεί να δώσει πληροφορίες σχετικά με το ποια πιάτα είναι δημοφιλή στους πελάτες άλλων εστιατορίων και ποιες προσφορές προσελκύουν πελάτες. Η συγκριτική αξιολόγηση σας επιτρέπει να συγκρίνετε τον εαυτό σας με τους ανταγωνιστές σας και να κατανοήσετε ποιοι παράγοντες συμβάλλουν στην προσέλκυση πελατών. Παράδειγμα: Ένα εστιατόριο μπορεί να παρατηρήσει ότι τα κοντινά καταστήματα προσφέρουν ελκυστικές προσφορές για το μεσημεριανό γεύμα και να αποφασίσει να εισαγάγει τη δική του προσφορά για το μεσημεριανό γεύμα προσαρμοσμένη στις προτιμήσεις των πελατών.
7. Αναλύστε τις τάσεις του κλάδου. Η παρακολούθηση των τάσεων στον κλάδο της εστίασης, όπως μέσω κλαδικών εκθέσεων, σας επιτρέπει να εισαγάγετε καινοτομίες πριν αυτές γίνουν ευρέως αναμενόμενες από τους πελάτες. Παράδειγμα: Εάν η ανάλυση δείχνει ότι η ασιατική κουζίνα κερδίζει δημοτικότητα, ένα εστιατόριο μπορεί να εισαγάγει ασιατικά στοιχεία στο μενού του για να προσελκύσει πελάτες που ενδιαφέρονται για νέες γεύσεις.

Η προσαρμογή στις προτιμήσεις των πελατών στην εστίαση απαιτεί τακτική ανάλυση της ζήτησης. Διάφορες μέθοδοι ανάλυσης επιτρέπουν στα εστιατόρια να κατανοούν καλύτερα τις ανάγκες των πελατών τους και να προσαρμόζουν αποτελεσματικά τις προσφορές τους. Αυτό αυξάνει τις πιθανότητες ικανοποίησης των πελατών, αύξησης των πωλήσεων και οικοδόμησης μακροχρόνιων σχέσεων με τους αποδέκτες των υπηρεσιών.

Η ανάλυση **των ιστορικών δεδομένων πωλήσεων** στις υπηρεσίες εστίασης αποτελεί βασικό στοιχείο του αποτελεσματικού σχεδιασμού, καθώς παρέχει λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τις τάσεις της ζήτησης και τις προτιμήσεις των πελατών με την πάροδο του χρόνου. Περιλαμβάνει την ανάλυση δεδομένων για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα (π.χ. μήνες, χρόνια) για τον εντοπισμό της εποχικότητας, της δημοτικότητας συγκεκριμένων προϊόντων και των συσχετίσεων με άλλους παράγοντες. Αυτή η ιστορική ανάλυση επιτρέπει τον μακροπρόθεσμο προγραμματισμό. Η ανάλυση αυτών των δεδομένων θα σας επιτρέψει να προβλέψετε τη μελλοντική ζήτηση, να βελτιστοποιήσετε τα αποθέματα, να σχεδιάσετε τα μενού και να διαχειριστείτε καλύτερα το προσωπικό σας. Παρακάτω, παρέχω λεπτομέρειες σχετικά με τη σημασία της ανάλυσης ιστορικών δεδομένων πωλήσεων και παραδείγματα εφαρμογής της:

Οι μέθοδοι ανάλυσης ιστορικών δεδομένων πωλήσεων περιλαμβάνουν:

Ανάλυση τάσεων - ανίχνευση μοτίβων και εποχικότητας στις πωλήσεις για μια εκτεταμένη περίοδο.

KPIs (βασικοί δείκτες απόδοσης): Παρακολούθηση βασικών δεικτών, όπως ο ρυθμός κυκλοφορίας των προϊόντων, ο μέσος λογαριασμός ανά πελάτη ή ο αριθμός των παραγγελιών ανά ημέρα.

Η ανάλυση συσχέτισης μελετά τη σχέση μεταξύ των πωλήσεων και άλλων παραγόντων (π.χ. καιρός, γεγονότα στη γειτονιά).

Η ανάλυση παλινδρόμησης, ωστόσο, επιτρέπει την πρόβλεψη της μελλοντικής απόδοσης των πωλήσεων με βάση τα ιστορικά δεδομένα.

Η τελευταία μέθοδος, η τμηματοποίηση πελατών, σημαίνει την ταξινόμηση των πελατών με βάση τις προτιμήσεις τους, η οποία σας επιτρέπει να προσαρμόσετε τις προσφορές σας σε διαφορετικές ομάδες πελατών. Η τμηματοποίηση των πελατών μιας επιχείρησης εστίασης περιλαμβάνει τη διαίρεση των πελατών σε ομάδες σύμφωνα με ορισμένα κριτήρια για την καλύτερη προσαρμογή της προσφοράς στις ανάγκες και τις προτιμήσεις τους. Ακολουθούν παραδείγματα **τμηματοποίησης πελατών** στην εστίαση:

1. Δημογραφική τμηματοποίηση - διαχωρισμός των πελατών ανά ηλικία: νέοι ενήλικες (20-35), οικογένειες με παιδιά και ηλικιωμένοι. Το εστιατόριο μπορεί να ετοιμάσει ειδικά μενού ή προσφορές για κάθε ομάδα, όπως εκπλώσεις για φοιτητές, ειδικά παιδικά μενού ή υγιεινά και εύπεπτα πιάτα για ηλικιωμένους.

2. Ψυχογραφική τμηματοποίηση - ένας διαχωρισμός ανάλογα με τον τρόπο ζωής και τα ενδιαφέροντα: άνθρωποι με συνείδηση υγείας, καλοφαγάδες, λάτρεις του γρήγορου φαγητού, χορτοφάγοι και χορτοφάγοι. Εισαγωγή ειδικών πιάτων ή τμημάτων στο μενού, όπως επιλογές για χορτοφάγους, διαιτητικά πιάτα (π.χ. χωρίς γλουτένη, με χαμηλές θερμίδες) ή γκουρμέ μενού γευσιγνωσίας.

3. Τμηματοποίηση συμπεριφοράς ή τμηματοποίηση με βάση τη συχνότητα επίσκεψης: τακτικοί πελάτες, περιστασιακοί πελάτες (π.χ. επισκέπτες του Σαββατοκύριακου) και τουρίστες. Προγράμματα πιστότητας για τακτικούς πελάτες, ειδικές προσφορές για τα Σαββατοκύριακα για περιστασιακούς επισκέπτες και μενού ή εποχιακές προσφορές που απευθύνονται σε τουρίστες.

4 Γεωγραφική τμηματοποίηση, δηλ. τοπικοί πελάτες και πελάτες από μακρινές περιοχές. Ένα εστιατόριο μπορεί να προσφέρει προσφορές για takeaway για τους τοπικούς πελάτες και διαφορετικές εκστρατείες μάρκετινγκ που απευθύνονται σε άτομα εκτός της περιοχής, όπως διαφημίσεις στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης για άτομα που έρχονται στην πόλη για το Σαββατοκύριακο.

5 Τμηματοποίηση ανά περίσταση - αναφέρεται στους επισκέπτες του καταστήματος για διάφορες περιστάσεις, όπως επαγγελματικές συναντήσεις, οικογενειακές γιορτές, ραντεβού και δείπνα με φίλους. Ειδικές προσφορές για μεγαλύτερες κρατήσεις, διάφορες διαρρυθμίσεις τραπεζιών, μια οικεία ατμόσφαιρα ραντεβού ή ειδικά μενού για ομάδες.

6 Τμηματοποίηση με βάση την ευαισθησία στην τιμή - πρόκειται για πελάτες ευαίσθητους στην τιμή και πελάτες υψηλής ποιότητας. Εισάγετε φθηνότερα σετ γεύματος για πελάτες με ευαισθησία στην τιμή και αποκλειστικά, ακριβότερα πιάτα ή μενού γευσιγνωσίας για premium πελάτες που αναζητούν μια μοναδική γευστική εμπειρία.

Καθεμία από αυτές τις τμηματοποιήσεις επιτρέπει την αποτελεσματικότερη προσαρμογή των προσφορών, ώστε οι επιχειρήσεις εστίασης να μπορούν να προσελκύουν διάφορους πελάτες και να αυξάνουν την ικανοποίηση των πελατών, ταιριάζοντας τις προτιμήσεις και τις οικονομικές τους δυνατότητες.

Ως εκ τούτου, η ανάλυση των ιστορικών δεδομένων πωλήσεων στην υπηρεσία τροφίμων είναι απαραίτητη για τον αποτελεσματικό σχεδιασμό. Επιτρέπει την ακριβή κατανόηση των αναγκών της αγοράς και την πιο τεκμηριωμένη λήψη επιχειρησιακών αποφάσεων για την προσαρμογή του όγκου παραγωγής ώστε να ικανοποιείται η ζήτηση και να εξαλείφονται οι σπατάλες.

Διαφάνεια 14 - II. Αποτελεσματικό σχέδιο διαχείρισης αποθεμάτων

Η μείωση της σπατάλης τροφίμων σε ένα κατάστημα εστίασης περιλαμβάνει τον σχεδιασμό της αποτελεσματικής διαχείρισης αποθεμάτων. Ένα αποτελεσματικό σχέδιο διαχείρισης αποθεμάτων πρέπει να περιλαμβάνει:

- Προγραμματισμός αγορών με βάση τις προβλέψεις πωλήσεων και τον κύκλο εργασιών των προϊόντων.
- Προγραμματισμός προσφορών με το σύστημα FIFO (First In, First Out).
- Σχεδιασμός για την παρακολούθηση της φρεσκάδας: ανάπτυξη συστήματος σήμανσης και καταγραφής των προϊόντων (μπορεί να χρησιμοποιηθεί ετικέτα ή κάρτες αποθήκης).
- Ανάπτυξη συστήματος παρακολούθησης αποθεμάτων: τακτικός έλεγχος των επιπέδων αποθεμάτων και της ψυχρής αποθήκευσης.
- Προγραμματισμός ελάχιστων και μέγιστων επιπέδων αποθεμάτων
- Ανάλυση της σπατάλης και ανάπτυξη συστήματος διαχείρισης υπολειμμάτων
- Εκπαίδευση του προσωπικού στη διαχείριση αποθεμάτων.

Διαφάνεια 15 - iii. Σχέδιο προσφοράς του μενού και της διαδικασίας παραγωγής

Η δημιουργία μενού με γνώμονα τις αρχές της μείωσης της σπατάλης τροφίμων είναι μια πρόκληση που απαιτεί ακριβή σχεδιασμό και διαχείριση των πρώτων υλών και των διαδικασιών. Κατά τη δημιουργία των μενού, επομένως, πρέπει να λαμβάνονται υπόψη τα εξής:

Χρήση ολόκληρου του προϊόντος, μείωση της σπατάλης κι χρήση εκ νέου σύμφωνα με τη φιλοσοφία των μηδενικών αποβλήτων. Η φιλοσοφία των μηδενικών αποβλήτων βασίζεται στην ελαχιστοποίηση των αποβλήτων με τον συνειδητό σχεδιασμό, την παραγωγή, την κατανάλωση και τη διαχείριση των πόρων, ώστε να επιτρέπουν τη χρήση και την επαναχρησιμοποίησή τους για όσο το δυνατόν μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Η φιλοσοφία αυτή αποσκοπεί στην επίτευξη μιας κατάστασης όπου τα απόβλητα δεν καταλήγουν σε χώρους υγειονομικής ταφής καύσης και η κυκλοφορία των πόρων στην οικονομία είναι όσο το δυνατόν πιο βιώσιμη. Γνωρίζετε και ακολουθείτε τις αρχές "5R", δηλ.

1. Αρνηθείτε - εγκαταλείψτε πράγματα που δεν χρειάζεστε.
2. Μειώστε - μείωση της ποσότητας των αγαθών που καταναλώνονται.
3. Χρησιμοποιήστε εκ νέου-χρησιμοποιήστε τα προϊόντα επανειλημμένα. Για παράδειγμα, οι φλούδες λαχανικών μπορούν να χρησιμοποιηθούν για ζωμούς και οι φλούδες φρούτων για σιρόπια ή διακοσμήσεις.
4. Ανακυκλώστε - ανακυκλώστε τις πρώτες ύλες.
5. Η Αποσύνθεση (κομπόστ) μετατρέπει τα οργανικά απόβλητα σε κομπόστ, το οποίο μπορείτε να χρησιμοποιήσετε για την καλλιέργεια λαχανικών και φρούτων στον κήπο σας.

Διαφάνεια 16 - III. Σχέδιο προσφοράς του μενού και της διαδικασίας παραγωγής

Κατά τη δημιουργία του μενού σας, θα πρέπει επίσης να εξετάσετε την ευελιξία των συστατικών, τη λεγόμενη "διασταυρούμενη χρήση", δηλαδή τη χρήση των ίδιων συστατικών σε διαφορετικά πιάτα για να αποφύγετε την υπερβολική χρήση ασυνήθιστων προϊόντων. Για παράδειγμα, αν η σαλάτα αβοκάντο είναι στο μενού σας, σκεφτείτε και άλλα πιάτα με αβοκάντο, όπως τοστ ή spreads. Ένα άλλο στοιχείο που πρέπει να λάβετε υπόψη σας κατά τη δημιουργία ενός μενού είναι η διαθεσιμότητα εποχιακών προϊόντων. Η επιλογή συστατικών που είναι διαθέσιμα στην εποχή τους επιτρέπει καλύτερη φρεσκάδα, μεγαλύτερη διαθεσιμότητα και, συνεπώς, φθηνότερες αγορές.

Η διάρκεια ζωής των προϊόντων είναι επίσης σημαντική: θα πρέπει να δίνεται προτεραιότητα στη συμπερίληψη συστατικών με μικρότερη διάρκεια ζωής στα μενού της ημέρας ή στις προσφορές. Αξίζει να αναπτύξετε πιάτα που μπορούν να αποθηκευτούν για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα (π.χ. σούπες, σάλτσες, λαχανικά τουρσί), γεγονός που επιτρέπει την καλύτερη διαχείριση των αποθεμάτων και τη μείωση του κινδύνου σπατάλης. Συστατικά με μικρή διάρκεια ζωής (όπως λαχανικά ή φρούτα) μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή κονσέρβας ή μαρινάδων.

Κατά την ανάπτυξη των μενού, αξίζει να αναπτύξετε τρόπους επεξεργασίας των υπολειμμάτων. Οι πρώτες ύλες που περισσεύουν μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε νέα πιάτα, όπως κρεμοσούπες, σάλτσες, τάρτες λαχανικών ή αρτοσκευάσματα.

Όταν σχεδιάζετε ένα μενού, λάβετε υπόψη την ευελιξία του ανάλογα με τη διαθεσιμότητα ή τις αλλαγές της ζήτησης. Είναι καλή ιδέα να σχεδιάζετε πιάτα που μπορούν να τροποποιηθούν ανάλογα με τη διαθεσιμότητα των υλικών και την ποσότητα που υπάρχει σε απόθεμα. Η δημιουργία ενός ευέλικτου μενού στο οποίο ορισμένα πιάτα ή συστατικά μπορούν να αλλάξουν βοηθά στη μείωση της σπατάλης. Για παράδειγμα, μπορείτε να προσφέρετε ένα "πιάτο της ημέρας" με βάση συστατικά που πρέπει να καταναλωθούν γρήγορα.

Κατά την προετοιμασία των προσφορών του μενού, λάβετε επίσης υπόψη σας την απλότητα των συνταγών. Αποφύγετε τα περίπλοκα πιάτα που δημιουργούν μεγάλες ποσότητες αποβλήτων παραγωγής (όπως τα απόβλητα επεξεργασίας).

Τέλος, η μερίδα του πιάτου θα πρέπει να προγραμματίζεται ανάλογα. Ο σχεδιασμός των μερίδων ώστε να ταιριάζουν στις συνήθειες ορέξεις των πελατών ή η δυνατότητα παραγγελίας μικρότερης μερίδας ελαχιστοποιεί τα υπολείμματα στα πιάτα και μειώνει τα απορρίμματα.

Διαφάνεια 17 - Άλλα στοιχεία του σχεδιασμού της προσφοράς που λαμβάνουν υπόψη τη μείωση της σπατάλης τροφίμων:

Περιλαμβάνονται επίσης δραστηριότητες σχεδιασμού για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων σε μια εγκατάσταση εστιατορίου.

4. σχεδιασμός της κατάρτισης του προσωπικού (π.χ., πεδίο εφαρμογής, προϋπολογισμός, μέθοδοι κατάρτισης και τόπος διεξαγωγής)

5. προγραμματισμός της προμήθειας πρώτων υλών από το σχέδιο παραγωγής, το οποίο λαμβάνει υπόψη, μεταξύ άλλων, προβλέψεις, ιστορική ανάλυση των στοιχείων πωλήσεων και ανάλυση της αγοράς προμηθευτών- περιλαμβάνει επίσης τον προγραμματισμό της συχνότητας των παραγγελιών, δηλαδή ημερήσιες, εβδομαδιαίες ή μηνιαίες παραδόσεις ανάλογα με τη διάρκεια ζωής των προϊόντων και περιλαμβάνει την τυποποίηση της παράδοσης και την παρακολούθηση των παραγγελιών.

6 Σχεδιάζοντας τρόπους ανακύκλωσης, κομποστοποίησης ή δωρεάς της πλεονάζουσας παραγωγής σε τράπεζες τροφίμων για άπορους ανθρώπους.

7 Καθορισμός προτύπων ποιότητας με τη δημιουργία γραπτών προτύπων ποιότητας για κάθε πιάτο, παραγωγή και διαδικασίες προμήθειας- ανάπτυξη συστήματος ανάλυσης κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP)- ανάπτυξη συνταγών και οδηγιών για την παρασκευή τροφίμων και ποτών- καθιέρωση τακτικών περιόδων δοκιμής και ελέγχου των πιάτων (που ονομάζονται γευσιγνωσία)- δημιουργία καταλόγων ελέγχου για κάθε βάρδια (π.χ. έλεγχος καθαριότητας, κατάσταση αποθεμάτων, επαλήθευση εξοπλισμού). Σχεδιασμός πολιτικών εναλλαγής αποθεμάτων- Ανάπτυξη σχεδίου δράσης έκτακτης ανάγκης- Σχεδιασμός εκπαίδευσης του προσωπικού για την τήρηση των προτύπων ποιότητας- Σχεδιασμός συστηματικών ερευνών ικανοποίησης πελατών- Σχεδιασμός της χρήσης ψηφιακών συστημάτων παρακολούθησης της ποιότητας (π.χ. συστήματα καταγραφής θερμοκρασίας ή αυτοματοποιημένης παρακολούθησης της διαδικασίας),

Σχεδιασμός ελέγχου και παρακολούθησης της ποιότητας (π.χ. έλεγχοι, ανατροφοδότηση από το προσωπικό και τους πελάτες, παρακολούθηση κανονιστικών αλλαγών και τάσεων).

Διαφάνεια 18 - Στρατηγικές και τεχνικές μάθησης

Η ευθυγράμμιση του σχεδιασμού του μενού με τους στόχους μείωσης των αποβλήτων απαιτεί συνειδητή προσέγγιση, κατάλληλες στρατηγικές δράσης και τεχνικές εκμάθησης. Ακολουθούν ορισμένες προτάσεις που πρέπει να λάβετε υπόψη σας σε αυτόν τον τομέα:

Η πρώτη στρατηγική που μπορείτε να εφαρμόσετε στην εγκατάστασή σας είναι η εκπαίδευση και ευαισθητοποίηση, η οποία περιλαμβάνει την επεκταση των γνώσεών σας σχετικά με τα απορρίμματα τροφίμων και τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις τους.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις ακόλουθες τεχνικές μάθησης: διαδικτυακή κατάρτιση ή εργαστήρια, όπως μαθήματα για τη διαχείριση των αποβλήτων και τη βιώσιμη διατροφή- ανάλυση περιπτώσεων, δηλαδή μελέτη των ιστοριών επιτυχίας σεφ, εστιατορίων ή ακόμη και νοικοκυριών στην ελαχιστοποίηση των αποβλήτων- και εκπαιδευτικά βίντεο και ντοκιμαντέρ, όπως για το παγκόσμιο πρόβλημα των αποβλήτων τροφίμων και τους τρόπους μείωσής τους.

Μια άλλη στρατηγική σε αυτόν τον τομέα θα είναι η ανάλυση και αξιολόγηση των πραγματικών πρακτικών, η οποία περιλαμβάνει τον εντοπισμό των πηγών όλων των αποβλήτων και την κατανόηση του πού (σε ποια κατηγορία) συμβαίνουν οι μεγαλύτερες απώλειες. Εδώ μπορούν να χρησιμοποιηθούν οι ακόλουθες Τεχνικές Έρευνας, όπως:

- ✓ Έλεγχος κουζίνας - όπου θα αναλύσετε τα υπολείμματα τροφίμων και τις πηγές τους στην κουζίνα.
- ✓ Παρατηρήσεις και αναφορές - κατά τη διάρκεια των οποίων μπορείτε να καταγράψετε τι πετιέται και γιατί.
- ✓ Μπορείτε επίσης να αναπτύξετε ένα διάγραμμα Pareto, ένα διάγραμμα που δείχνει ποια συστατικά σπαταλούνται συχνότερα και σε ποιες ποσότητες.

Διαφάνεια 19 - Στρατηγικές και τεχνικές μάθησης

Μια άλλη στρατηγική θα είναι η ικανότητα να σχεδιάζετε μενού σχετικά με την εποχικότητα και τη διαθεσιμότητα των πρώτων υλών, βελτιστοποιώντας το μενού επιλέγοντας εποχιακά και τοπικά προϊόντα. Εδώ, μπορείτε να εφαρμόσετε τις ακόλουθες Τεχνικές. Μπορείτε να αναπτύξετε:

- ✓ Έναν κατάλογο εποχιακών προϊόντων, δηλαδή, προετοιμάστε ένα πρόγραμμα αγορών σύμφωνα με το εποχιακό ημερολόγιο.
- ✓ Μπορείτε να καταρτίσετε έναν κατάλογο τοπικών προμηθευτών και να καθιερώσετε μια συνεργασία μαζί τους, η οποία θα σας επιτρέψει να κατανοήσετε τους κύκλους εφοδιασμού και τη διαθεσιμότητα των προϊόντων.
- ✓ Μπορείτε επίσης να σχεδιάσετε ένα σπονδυλωτό μενού, χρησιμοποιώντας τα ίδια υλικά σε διαφορετικά πιάτα, ώστε να αποφύγετε την απόρριψη αχρησιμοποίητων πρώτων υλών.

Μια άλλη στρατηγική για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων στην κουζίνα είναι η βελτίωση των ποσοτήτων και των υποδοχέων των προσφερόμενων τροφίμων και ποτών, η οποία περιλαμβάνει την αποφυγή της υπερβολής με την προσαρμογή των μεγεθών των μερίδων ώστε να ανταποκρίνονται στις ανάγκες των πελατών του εστιατορίου. Μπορείτε να εφαρμόσετε τις ακόλουθες τεχνικές, όπως: - Η διαχείριση των μερίδων και των μερίδων που χρησιμοποιούνται για τη διαχείριση των τροφίμων:

- ✓ Δοκιμή μερίδας - όπου μπορείτε να πειραματιστείτε με διαφορετικά μεγέθη μερίδας για να προσδιορίσετε τις βέλτιστες ποσότητες.
- ✓ Μπορείτε να προσφέρετε στους πελάτες τις λεγόμενες "μισές μερίδες", δηλαδή να αναπτύξετε μικρότερες εκδοχές πιάτων.
- ✓ Μπορείτε επίσης να συλλέγετε ανατροφοδότηση από τους πελάτες σας, συμβουλευόμενοι τους σχετικά με το προτιμώμενο μέγεθος της μερίδας τους ή αποστέλλοντας έρευνες ικανοποίησης για το μέγεθος της μερίδας στο τέλος της υπηρεσίας.

Διαφάνεια 20 - Στρατηγικές και μάθησης

Μια άλλη στρατηγική είναι να μάθετε να **χρησιμοποιείτε τα περισσεύματα και τα τρόφιμα που περισσεύουν** και να δημιουργείτε πιάτα που βασίζονται στη χρήση υποπροϊόντων. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την αναπτυσσόμενη τεχνική.

- ✓ Οι δημιουργικές συνταγές περιλαμβάνουν τσιπς από φλούδες ή ζυμό από λαχανικά που έχουν απομείνει.
- ✓ Διασταυρούμενη χρήση ή τρόποι χρήσης ενός συστατικού σε διάφορα πιάτα.
- ✓ Ή αναπτύξετε τις λεγόμενες "ημερήσιες" προσφορές, δηλαδή πιάτα που παρασκευάζονται με τη χρήση πλεοναζόντων προϊόντων στην κουζίνα.

Αξίζει επίσης να αξιοποιήσετε τις τεχνολογίες που υποστηρίζουν τη μείωση των αποβλήτων και να αναζητήσετε ψηφιακά εργαλεία για την παρακολούθηση και τη βελτιστοποίηση της μείωσης των αποβλήτων. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα διαθέσιμα.

- ✓ Εφαρμογές διαχείρισης αποθεμάτων που, μεταξύ άλλων, καταγράφουν τις ημερομηνίες λήξης των προϊόντων.
- ✓ Τα συστήματα παρακολούθησης αποβλήτων εντοπίζουν τους βασικούς τομείς απωλειών σε όλο το στάδιο, από την παραγωγή έως την κατανάλωση από τον πελάτη.
- ✓ Ή αριθμομηχανές τροφίμων που θα σας βοηθήσουν να προγραμματίσετε με ακρίβεια τις αγορές, τις συνταγές και τις μερίδες.

Διαφάνεια 21 - Στρατηγικές και τεχνικές μάθησης

Η εφαρμογή ομαδικών συμπτωμάτων είναι επίσης μια σημαντική στρατηγική μάθησης, εμπλέκοντας ολόκληρη την ομάδα (προσωπικό) στη μείωση της σπατάλης. Μπορείτε να εισαγάγετε :

- ✓ Τακτικές ομαδικές συναντήσεις - συζήτηση των αποτελεσμάτων της μείωσης των αποβλήτων και προτάσεις βελτίωσης.
- ✓ Σύστημα ανταμοιβής - παρακίνηση των εργαζομένων για καινοτόμες ιδέες.
- ✓ Καθορισμός κοινών στόχων - μείωση των απορριμμάτων κατά 20% σε ένα μήνα.

Η τελευταία βασική στρατηγική μάθησης είναι η ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΚΑΙ η ΣΥΝΕΧΗΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗ των διαδικασιών που αφορούν την παραγωγή και την πώληση τροφίμων και ποτών στις εγκαταστάσεις. Περιλαμβάνει τη Συνεχή παρατήρηση των αποτελεσμάτων και την προσαρμογή των ενεργειών ανάλογα με την κατάσταση. Για το σκοπό αυτό, μπορείτε να εφαρμόσετε τεχνικές όπως

- ο KPIs (Key Performance Indicators) - είναι δείκτες απόδοσης που βοηθούν στη μέτρηση του πόσο καλά ένας οργανισμός επιτυγχάνει τους στόχους του. Στο πλαίσιο των αποβλήτων, οι KPIs μπορούν να περιλαμβάνουν μια ποικιλία μετρήσεων, όπως η ποσότητα των αποβλήτων που παράγονται ανά μονάδα παραγωγής, η αποτελεσματικότητα της ανακύκλωσης, το επίπεδο ανάκτησης υλικών ή το ποσοστό των αποβλήτων που μειώνονται με καινοτόμες διαδικασίες. Οι δείκτες αυτοί βοηθούν στην αξιολόγηση της προόδου στη διαχείριση των αποβλήτων και στον εντοπισμό τομέων για βελτίωση.
- ο Τα ταμπλό είναι οπτικά εργαλεία που παρουσιάζουν τα δεδομένα με κατανοητό και προσιτό τρόπο. Μπορούν να δείξουν την τρέχουσα κατάσταση της μείωσης των αποβλήτων, την πρόοδο προς τους στόχους βιωσιμότητας, δεδομένα σχετικά με τον διαχωρισμό και την ανακύκλωση και τη σύγκριση των αποτελεσμάτων με προηγούμενες περιόδους. Μπορούν επίσης να παρέχουν μια γρήγορη αξιολόγηση του τρόπου με τον οποίο ένας οργανισμός χειρίζεται το πρόβλημα των αποβλήτων του.
- ο Οι βρόχοι ανατροφοδότησης, ή βρόχοι ανατροφοδότησης, είναι διαδικασίες κατά τις οποίες οι πληροφορίες σχετικά με τις επιδόσεις (π.χ. επίπεδα αποβλήτων, αποτελεσματικότητα των δραστηριοτήτων μείωσης) χρησιμοποιούνται για την τροποποίηση και τη βελτίωση των λειτουργιών στο μέλλον. Αυτό σημαίνει ότι τα δεδομένα σχετικά με τα παραγόμενα απόβλητα ή την αποτελεσματικότητα των δραστηριοτήτων ανακύκλωσης αναλύονται και χρησιμοποιούνται για τη βελτίωση των διαδικασιών. Αυτό μπορεί να περιλαμβάνει αλλαγές στις διαδικασίες παραγωγής, την εισαγωγή νέων τεχνολογιών ή αλλαγές στις πολιτικές διαχείρισης αποβλήτων.

Συνοπτικά, τα εργαλεία αυτά βοηθούν τους οργανισμούς να παρακολουθούν, να αξιολογούν και να βελτιώνουν αποτελεσματικά τις δραστηριότητες διαχείρισης αποβλήτων τους.

Η μείωση της σπατάλης τροφίμων στην εστίαση απαιτεί συνεχή παρακολούθηση της διαδικασίας και την εισαγωγή κατάλληλων τεχνολογικών και οργανωτικών λύσεων. Η αποτελεσματική διαχείριση των αποβλήτων εξοικονομεί χρήματα, βελτιώνει τη λειτουργική αποδοτικότητα και μειώνει τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις.

Διαφάνεια 20 - Καλές πρακτικές σε όλο τον κόσμο

- Σχεδιασμός για τα νοικοκυριά:
- Σχεδιασμός και άλλες συμβουλές για τη μείωση των αποβλήτων:
- Παραγωγή
- 9 τρόποι με τους οποίους τα εστιατόρια μπορούν να μειώσουν τα απορρίμματα τροφίμων

Διαφάνεια 21 - Ευχαριστώ

Σας ευχαριστώ για την προσοχή σας.



Co-funded by

Co-funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the Foundation for the Development of the Education System (FRSE). Neither the European Union nor FRSE can be held responsible for them.