

Slajd pierwszy: Moduł drugi.

Zarządzanie produkcją żywności i napojów.

Slajd drugi: Sesja szósta.

Sesja ta zawiera przegląd aspektów i zagadnień związanych z gospodarką odpadami żywnościowymi, koncentrując się na produkcji (w szerokim znaczeniu przygotowania żywności), ale także biorąc pod uwagę inne etapy życia żywności.

Slajd trzeci: Wprowadzenie do marnowania żywności w produkcji.

Marnotrawstwo żywności w produkcji żywności jest kwestią krytyczną, zarówno pod względem ekonomicznym, jak i środowiskowym. Ten slajd wprowadza tę koncepcję, podkreślając, że odpady mogą stanowić od pięciu do piętnastu procent strat w przychodach mikro i małych przedsiębiorstw. Sam wpływ finansowy jest silną zachętą do wdrażania ustrukturyzowanych strategii redukcji odpadów. Ponadto marnotrawstwo żywności przyczynia się do degradacji środowiska poprzez niepotrzebne zużycie zasobów, zwiększoną emisję dwutlenku węgla i nieefektywne zarządzanie łańcuchem dostaw. Przedstawione tutaj ramy teoretyczne podkreślają potrzebę przyjęcia przez firmy proaktywnych technik redukcji odpadów w celu poprawy wydajności, obniżenia kosztów i zwiększenia zrównoważonego rozwoju. Sugerowana praktyka operacyjna obejmuje trzy podstawowe kroki: przeprowadzenie audytu odpadów, wyznaczenie mierzalnych celów i zaangażowanie pracowników. Audyt odpadów dostarcza niezbędnych danych na temat tego, gdzie i dlaczego powstają odpady. Korzystanie z prostych narzędzi do śledzenia, takich jak Waste Tracking Template lub dziennik Google Sheets, może pomóc firmom w ilościowym określeniu strat i zidentyfikowaniu wzorców. Po zebraniu danych firmy powinny zdefiniować realistyczne cele redukcji, takie jak ograniczenie psucia się warzyw o dwadzieścia procent w ciągu trzech miesięcy. Ostatnim krokiem jest zapewnienie udziału pracowników poprzez przypisanie członka zespołu na zmianę do monitorowania i zgłaszania odpadów, zapewniając ciągłe wdrażanie środków naprawczych.

Slajd czwarty: Wprowadzenie do marnowania żywności w produkcji.

Ten slajd przedstawia obowiązki związane z zarządzaniem odpadami żywności w firmie. Właściciel lub kierownik odgrywa kluczową rolę w przeglądaniu dzienników odpadów i wyznaczaniu celów poprawy w oparciu o zaobserwowane wzorce. Bez wyraźnego zaangażowania ze strony kierownictwa, wysiłki na rzecz redukcji odpadów często kończą się niepowodzeniem z powodu braku odpowiedzialności. Personel kuchni musi konsekwentnie rejestrować i zgłaszać odpady na koniec każdej zmiany, zapewniając dostęp do danych w czasie rzeczywistym w celu podejmowania świadomych decyzji. Przedstawiony praktyczny przykład - Caravan Restaurants w Londynie - demonstruje skuteczność systematycznego śledzenia odpadów. Korzystając z systemów śledzenia Leanpath, restauracja z powodzeniem zmniejszyła ilość odpadów żywnościowych o trzydzieści pięć procent, co przyniosło znaczne oszczędności finansowe w wysokości ośmiu tysięcy funtów rocznie. To studium przypadku podkreśla ideę, że ustrukturyzowane monitorowanie może prowadzić do wymiernej poprawy zarówno wyników ekonomicznych, jak i zrównoważonego rozwoju.



Slajd piąty: Wdrożenie systemu śledzenia odpadów żywnościowych.

Śledzenie strat żywności jest podstawą skutecznej strategii ich ograniczania. Bez dokładnych danych firmy nie mogą zmierzyć swoich strat ani zidentyfikować kluczowych obszarów problemowych. Slajd przedstawia dwie podstawowe metody śledzenia: śledzenie ręczne i śledzenie cyfrowe. Ręczne śledzenie obejmuje korzystanie z dzienników do wydrukowania, takich jak szablon WRAP, w celu rejestrowania odpadów według rodzaju, ilości i przyczyny. Ta niedroga metoda jest dostępna dla wszystkich firm i zapewnia przydatne informacje, gdy jest sprawdzana co tydzień. Z drugiej strony śledzenie cyfrowe automatyzuje proces i oferuje monitorowanie w czasie rzeczywistym. Technologie takie jak Kitro AI wykorzystują kamery do analizy wyrzucanej żywności, podczas gdy Arkusze Google w połączeniu z etykietami kodów QR mogą stanowić niedrogą cyfrową alternatywę. Dzięki ilościowemu określeniu marnotrawstwa i ujawnieniu nieefektywności, systemy śledzenia pomagają firmom dostosować poziomy zapasów, zoptymalizować porcjowanie i usprawnić zarządzanie zapasami.

Slajd szósty: Wdrożenie systemu śledzenia odpadów.

Ten slajd wyjaśnia rolę we wdrażaniu systemu śledzenia. Właściciel jest odpowiedzialny za skonfigurowanie systemu i przeszkolenie pracowników w celu zapewnienia prawidłowego użytkowania. Personel kuchni musi codziennie rejestrować odpady, tworząc kulturę odpowiedzialności i świadomości. Menedżer odgrywa istotną rolę w analizowaniu tygodniowych trendów, identyfikowaniu nieefektywności i wprowadzaniu zmian w zamówieniach w oparciu o dane. Przykład Hawksmoor, restauracji z siedzibą w Wielkiej Brytanii, ilustruje skuteczność śledzenia odpadów opartego na sztucznej inteligencji. Dzięki zastosowaniu Kitro, restauracja z powodzeniem zmniejszyła ilość odpadów w postaci skrawków steków o dwadzieścia pięć procent, pokazując, że narzędzia cyfrowe mogą znacznie zwiększyć wydajność operacji gastronomicznych.

Slajd siódmy: Zapobieganie nadmiernym zapasom.

Nadmierne zapasy są jednym z głównych czynników przyczyniających się do marnotrawstwa żywności, często spowodowanego niedokładnym prognozowaniem popytu lub nadmiernymi zakupami. Ten slajd przedstawia narzędzia do prognozowania oparte na sztucznej inteligencji, takie jak MarketMan i Crisp, które analizują dane dotyczące sprzedaży w przeszłości w celu dostosowania zapasów do rzeczywistego popytu. Narzędzia te pomagają zapobiegać nadmiernym zakupom, zmniejszając zarówno marnotrawstwo żywności, jak i koszty przechowywania. Dla firm z ograniczonym budżetem alternatywą jest prowadzenie prostego tygodniowego dziennika sprzedaży w Arkuszach Google. Analizując stałe nadwyżki, menedżerowie mogą odpowiednio dostosowywać zamówienia - zazwyczaj zmniejszając zakupy o dziesięć procent w przypadku często nadmiernych zapasów. Planowanie cotygodniowych kontroli zapasów dodatkowo wspiera optymalizację zapasów, zapobiegając niepotrzebnemu zepsuciu.

Slajd ósmy: Zapobieganie nadmiernym zapasom.

Kierownik ma za zadanie analizować dane dotyczące sprzedaży i składać zamówienia w oparciu o prognozy popytu. Personel kuchni musi monitorować niesprzedane produkty i zgłaszać niespójności, aby zapewnić terminowe korekty. Przypadek Dishoom, sieci restauracji z siedzibą w Wielkiej Brytanii, pokazuje, w jaki sposób prognozowanie zapasów oparte na sztucznej inteligencji za pośrednictwem MarketMan zmniejszyło marnotrawstwo zapasów o osiemnaście procent na lokalizację. Przykład ten podkreśla skuteczność podejmowania decyzji opartych na danych w ograniczaniu marnotrawstwa żywności.

Slajd dziewiąty: Kontrola porcji za pomocą niedrogich narzędzi.

Kontrola porcji odgrywa znaczącą rolę w minimalizowaniu marnotrawstwa resztek talerzowych. Gdy porcje są niespójne, nadmiar jedzenia często pozostaje nieskonsumowany i wyrzucony. Standaryzowane narzędzia do porcjowania pomagają utrzymać spójność, poprawiając zarówno zadowolenie klientów, jak i wydajność operacyjną. Ten slajd przedstawia kluczowe narzędzia do porcjowania, takie jak wagi cyfrowe, oznaczone kolorami chochle i wstępnie zważone torebki na składniki. Narzędzia te umożliwiają firmom dokładne porcjowanie, zmniejszając prawdopodobieństwo wyrzucenia żywności z powodu zbyt dużych porcji. Ponadto firmy powinny monitorować trendy w zakresie marnotrawstwa resztek talerzowych - jeśli dwadzieścia pięć procent posiłku jest często niezjedzone, wielkość porcji powinna zostać dostosowana do wzorców konsumpcji klientów.

Slajd dziesiąty: Kontrola porcji za pomocą niedrogich narzędzi.

Ten slajd wyjaśnia podział pracy w zakresie kontroli porcji. Właściciel jest odpowiedzialny za zdefiniowanie standardów porcjowania, zapewniając, że pracownicy przestrzegają jasnych wytycznych. Personel kuchenny musi odmierzać porcje przed gotowaniem, używając standardowych narzędzi, aby zapewnić dokładność. Nando's, międzynarodowa sieć restauracji, z powodzeniem wdrożyła kontrolę porcji, stosując wstępnie odmierzone miarki do porcji kurczaka, zmniejszając ilość odpadów związanych z porcjami o dwadzieścia trzy procent. To studium przypadku pokazuje, jak niewielkie korekty operacyjne mogą prowadzić do znacznej redukcji odpadów.

Slajd jedenasty: Optymalizacja przechowywania żywności dzięki FIFO i inteligentnemu etykietowaniu.

Niewłaściwe przechowywanie jest główną przyczyną marnowania żywności w małych firmach. Gdy surowce nie są odpowiednio zarządzane, tracą ważność przed użyciem, co prowadzi do niepotrzebnych strat. Ten slajd przedstawia metodę FIFO (First In, First Out) jako proste, ale bardzo skuteczne rozwiązanie minimalizujące straty. FIFO zapewnia, że starsze zapasy są używane przed nowszymi produktami, zapobiegając ich zepsuciu. System kolorowych etykiet zwiększa wydajność FIFO: zielone naklejki oznaczają świeże zapasy, żółte naklejki sygnalizują produkty, które powinny zostać zużyte w ciągu trzech dni, a czerwone naklejki oznaczają produkty, które muszą zostać zużyte natychmiast. Oprócz FIFO, kluczowe znaczenie ma utrzymanie idealnej

temperatury przechowywania. Różne kategorie żywności wymagają określonych warunków, aby zachować świeżość. Na przykład: Produkty mleczne powinny być przechowywane w temperaturze od jednego do czterech stopni Celsjusza. Mięso powinno być przechowywane w temperaturze minus osiemnastu stopni Celsjusza, aby zapobiec rozwojowi bakterii. Warzywa wymagają umiarkowanej temperatury od siedmiu do dziesięciu stopni Celsjusza, aby uniknąć przedwczesnego zepsucia. Cyfrowe monitorowanie temperatury, np. za pomocą termometru cyfrowego, pomaga firmom utrzymać odpowiednie warunki przechowywania, zmniejszając straty spowodowane wahaniami temperatury.

Slajd dwunasty: Optymalizacja przechowywania żywności dzięki FIFO i inteligentnemu etykietowaniu.

Efektywne zarządzanie przechowywaniem żywności wymaga koordynacji między personelem a kierownictwem. Personel kuchenny jest odpowiedzialny za codzienną rotację zapasów, zapewniając, że starsze produkty są traktowane priorytetowo. Właściciel lub kierownik powinien przeprowadzać cotygodniowe kontrole zapasów, aby zapewnić zgodność z zasadami FIFO i monitorować warunki przechowywania. Przypadek Pizzerii Mozza w Los Angeles ilustruje, w jaki sposób zorganizowany system przechowywania może znacznie zmniejszyć ilość odpadów. Dzięki wdrożeniu zasady FIFO i zastosowaniu czujników temperatury, ilość odpadów serowych zmniejszyła się o czterdzieści procent, co podkreśla finansowe i operacyjne korzyści płynące z właściwego zarządzania zapasami.

Slajd trzynasty: Zmiana przeznaczenia resztek w dochodowe pozycje menu.

Zmiana przeznaczenia nadwyżek składników to skuteczna strategia ograniczania marnotrawstwa żywności przy jednoczesnym generowaniu dodatkowych przychodów. Zamiast wyrzucać nadmiar żywności, firmy mogą przekształcić ją w nowe produkty, które dodadzą wartości do ich menu. Ten slajd przedstawia praktyczne przykłady tego, jak można zmienić przeznaczenie różnych kategorii żywności. Z czerstwego chleba można zrobić grzanki, pudding chlebowy lub bułkę tartą. Skrawki warzyw można wykorzystać do przygotowania zup, przecierów lub bulionów warzywnych. Skrawki mięsa można wykorzystać do nadzienia ravioli, bulionów lub pasztetów. Należy zwracać uwagę na zalecenia HACCP. Próżniowe zamykanie resztek składników wydłuża ich okres przydatności do spożycia, zapobiegając przedwczesnemu zepsuciu. Wprowadzenie do menu "Waste- Free Special" promuje zrównoważony rozwój i może przyciągnąć klientów świadomych ekologicznie, poprawiając reputację marki przy jednoczesnym minimalizowaniu strat.

Slajd czternasty: Zmiana przeznaczenia resztek w dochodowe pozycje menu.

W kuchni świadomej odpadów szefowie kuchni odgrywają kluczową rolę w tworzeniu innowacyjnych pozycji menu przy użyciu nadwyżek składników. Personel kuchenny musi zostać przeszkolony w zakresie oddzielania i prawidłowego przechowywania resztek, zapewniając, że składniki zostaną zachowane do ponownego wykorzystania. Przykład z Le Bernardin, restauracji nagrodzonej gwiazdką Michelin w Nowym Jorku, podkreśla korzyści finansowe płynące z ponownego wykorzystania odpadów żywnościowych. Dzięki wykorzystaniu skrawków ryb do produkcji zapasów zamiast ich

wyrzucania, restauracja oszczędza czternaście tysięcy dolarów rocznie, udowadniając, że niewielkie zmiany mogą prowadzić do znacznych oszczędności.

Slajd piętnasty: Sprzedaż nadwyżek żywności ze zniżką.

Sprzedaż nadwyżek żywności ze zniżką to skuteczny sposób na zapobieganie marnotrawstwu przy jednoczesnym generowaniu dodatkowych przychodów. Restauracje i piekarnie często mają resztki jedzenia na koniec dnia, które można sprzedać po obniżonych cenach zamiast wyrzucać. Ten slajd przedstawia kilka strategii sprzedaży nadwyżek żywności. Rejestracja w aplikacjach oferujących nadwyżki żywności, takich jak Too Good To Go i Karma, pozwala firmom dotrzeć do klientów poszukujących posiłków po obniżonych cenach. Oferowanie zniżek na koniec dnia - na przykład obniżenie ceny łatwo psujących się produktów o trzydzieści procent na godzinę przed zamknięciem - zachęca klientów do zakupu żywności, która w przeciwnym razie zostałaby zmarnowana. Promowanie "Last Chance Deals" w mediach społecznościowych informuje klientów o dostępnych rabatach, zwiększając sprzedaż nadwyżek produktów.

Slajd szesnasty: Sprzedaż nadwyżek żywności ze zniżką.

Właściciel jest odpowiedzialny za codzienne sporządzanie listy nadwyżek żywności i zarządzanie programami rabatowymi. Kasjerzy muszą stosować rabaty w odpowiednim czasie, aby zapewnić sprzedaż żywności przed upływem terminu ważności. Przykład z PAUL Bakery (Francja i Wielka Brytania) pokazuje skuteczność tego podejścia. Sprzedając niesprzedane wypieki z pięćdziesięcioma procentami rabatem po godzinie osiemnastej za pośrednictwem Too Good To Go, piekarnia PAUL zmniejszyła marnotrawstwo żywności o pięćdziesiąt procent, udowadniając, że rabaty są skuteczną strategią redukcji odpadów.

Slajd siedemnasty: Przekazywanie nadwyżek żywności - legalna i bezpieczne postępowanie.

Przekazywanie nadwyżek żywności to kolejny skuteczny sposób na zmniejszenie ilości odpadów przy jednoczesnym wspieraniu społeczności. Wiele firm gastronomicznych waha się przed przekazywaniem darowizn ze względu na obawy prawne, ale prawo dobrego samarytanina w niektórych państwach chroni firmy, które przekazują żywność w dobrej wierze, zapewniając, że nie ponoszą one odpowiedzialności za jakiegokolwiek kwestie wynikające z darowizn. Firmy mogą współpracować z lokalnymi bankami żywności w celu bezpiecznej dystrybucji nadwyżek żywności. Niektóre kluczowe organizacje to: Banco Alimentare (Włochy), FareShare (Wielka Brytania), Federacja Europejskich Banków Żywności (FEBA, w całej Unii Europejskiej). Bezpieczne obchodzenie się z darowaną żywnością i jej przechowywanie ma zasadnicze znaczenie. Darowizny powinny być wyraźnie oznaczone datami odbioru i wytycznymi dotyczącymi temperatury, aby zapewnić właściwe postępowanie przed dystrybucją.

Slajd osiemnasty: Przekazywanie nadwyżek żywności - legalna i bezpieczne postępowanie.

Kierownik koordynuje darowizny, zapewniając zgodność z przepisami prawa i wytycznymi dotyczącymi bezpieczeństwa. Pracownicy pakują nadwyżki żywności i utrzymują bezpieczne warunki przechowywania do momentu odbioru. Carrefour (Francja) wyznacza standardy w branży, przekazując sto ton świeżej żywności rocznie organizacjom charytatywnym, pokazując, w jaki sposób duże firmy mogą przyczyniać się do redukcji odpadów, jednocześnie przynosząc korzyści społecznościom.

Slajd dziewiętnasty: Inteligentne rozwiązania do przechowywania wydłużające okres przydatności do spożycia.

W tym slajdzie ponownie omówiono strategię FIFO i inteligentnego etykietowania, podkreślając, w jaki sposób prawidłowe przechowywanie wydłuża okres przydatności do spożycia żywności. Wdrożenie cyfrowego systemu monitorowania temperatury zapobiega przedwczesnemu zepsuciu, zapewniając, że łatwo psujące się towary pozostaną świeże tak długo, jak to możliwe.

Slajd dwudziesty: Inteligentne rozwiązania do przechowywania wydłużające okres przydatności do spożycia.

Personel kuchni jest odpowiedzialny za codzienną rotację zapasów, podczas gdy właściciel musi przeprowadzać cotygodniowe kontrole magazynowe, aby zapewnić zgodność z zasadami FIFO. Przypadek Pizzerii Mozza (Los Angeles) pokazuje, w jaki sposób zorganizowane zarządzanie magazynem zmniejszyło ilość odpadów serowych o czterdzieści procent, udowadniając, że systematyczna kontrola zapasów ma bezpośredni wpływ na redukcję odpadów żywnościowych.

Slajd dwudziesty pierwszy: Wdrożenie systemu śledzenia odpadów (dla tych, którzy są gotowi zainwestować).

Sztuczna inteligencja zapewnia zaawansowane rozwiązania do śledzenia marnotrawstwa żywności, automatyzując gromadzenie danych i oferując firmom precyzyjny wgląd we wzorce marnotrawstwa. Narzędzia oparte na sztucznej inteligencji monitorują marnotrawstwo żywności w czasie rzeczywistym, umożliwiając menedżerom podejmowanie świadomych decyzji zakupowych i optymalizację poziomów zapasów. Ten slajd przedstawia Winnov Vision AI i Leanpath Go jako przykłady takich systemów. Winnov Vision AI wykorzystuje śledzenie oparte na kamerach do analizy wyrzucanej żywności i wykrywania nieefektywności w porcjowaniu, planowaniu menu i zakupach. Leanpath Go, mobilna aplikacja do śledzenia odpadów, umożliwia personelowi kuchennemu wydajne rejestrowanie odpadów, zapewniając firmom aktualne informacje na temat trendów utylizacji. Systemy śledzenia oparte na sztucznej inteligencji pomagają obniżyć koszty, identyfikując i eliminując nadmierne zakupy, błędy w porcjowaniu i niewłaściwe zarządzanie magazynem.

Slajd dwudziesty drugi: Wdrożenie systemu śledzenia odpadów (dla tych, którzy są gotowi zainwestować).



Właściciel odgrywa kluczową rolę w konfigurowaniu systemu śledzenia odpadów i zapewnianiu, że personel jest przeszkolony w zakresie prawidłowego korzystania z niego. Personel kuchni rejestruje dane dotyczące odpadów na koniec każdej zmiany, tworząc szczegółowy zapis, który kierownictwo może analizować w celu poprawy wydajności. Przykład Accor Hotels w Europie ilustruje skuteczność śledzenia odpadów w operacjach na dużą skalę. Wdrażając Winnow AI, sieć hoteli zmniejszyła ilość odpadów żywnościowych o trzydzieści procent na lokalizację, oszczędzając osiemdziesiąt tysięcy euro rocznie na lokalizację. Przypadek ten pokazuje, w jaki sposób rozwiązania oparte na technologii nie tylko wspierają zrównoważony rozwój, ale także przyczyniają się do znacznych oszczędności finansowych.

Slajd dwudziesty trzeci: Redukcja odpadów opakowaniowych w małych firmach spożywczych.

Nadmierna ilość opakowań przyczynia się do powstawania odpadów środowiskowych i zwiększa koszty utylizacji ponoszone przez firmy spożywcze. Zmniejszenie ilości odpadów opakowaniowych wymaga przejścia na zrównoważone alternatywy wielokrotnego użytku. Ten slajd przedstawia rozwiązania, takie jak zastąpienie opakowań jednorazowych szklanymi słoikami, pojemnikami kompostowalnymi i dozownikami wielokrotnego użytku. Niektóre firmy zachęcają klientów do przynoszenia własnych pojemników wielokrotnego użytku, oferując niewielkie zniżki na zakupy. Lokalne inicjatywy recyklingowe dodatkowo wspierają wysiłki na rzecz redukcji odpadów, zapewniając, że opakowania jednorazowe są odpowiednio przetwarzane i ponownie włączane do łańcucha dostaw.

Slajd dwudziesty czwarty: Redukcja odpadów opakowaniowych w małych firmach spożywczych.

Właściciel jest odpowiedzialny za wdrożenie polityki redukcji opakowań i identyfikację dostawców, którzy oferują zrównoważone alternatywy. Kasjerzy stosują zniżki dla klientów, którzy przynoszą pojemniki wielokrotnego użytku, wzmacniając zaangażowanie firmy w redukcję odpadów. Pret A Manger, znana sieć kawiarni działająca w Wielkiej Brytanii i Europie, z powodzeniem zmniejszyła ilość odpadów opakowaniowych o trzydzieści pięć procent dzięki inicjatywie rabatowej "przynieś własny kubek". Przykład ten pokazuje, jak niewielkie zachęty mogą prowadzić do znaczących zmian w zachowaniu klientów przy jednoczesnej minimalizacji odpadów.

Slajd dwudziesty piąty: Angażowanie klientów w redukcję marnotrawstwa żywności.

Zachowanie klientów odgrywa znaczącą rolę w poziomie marnotrawstwa żywności, a firmy mogą wpływać na ich wybory poprzez dobrze zaprojektowane zachęty i kampanie uświadamiające. Oferowanie opcji połowy porcji pozwala klientom wybierać mniejsze rozmiary posiłków, zmniejszając prawdopodobieństwo, że jedzenie nie zostanie skonsumowane. Sprzedaż niedoskonałych wizualnie produktów ze zniżką zachęca klientów do kupowania żywności, która w przeciwnym razie zostałaby zmarnowana. Oznakowanie informacyjne umieszczone w pobliżu kas informuje klientów o ich roli w ograniczaniu marnotrawstwa żywności, wzmacniając zrównoważone zachowania w punkcie zakupu.



Slajd dwudziesty szósty: Angażowanie klientów w redukcję marnotrawstwa żywności.

Zespoły marketingowe opracowują materiały edukacyjne i kampanie promocyjne, aby informować klientów o wysiłkach na rzecz ograniczenia marnowania żywności. Kasjerzy angażują się bezpośrednio w kontakt z klientami, wyjaśniając opcje wielkości porcji i zachęcając do podejmowania zrównoważonych decyzji zakupowych. Sukces kampanii Inglorious Fruits & Vegetables firmy Intermarché we Francji pokazuje skuteczność strategii angażowania klientów. Sprzedając zniekształcone produkty po obniżonych cenach, sieć supermarketów zapobiegła zmarnowaniu trzystu tysięcy ton żywności rocznie, udowadniając, że ukierunkowane inicjatywy mogą prowadzić do redukcji odpadów na dużą skalę.

Slajd dwudziesty siódmy: Zamieniam resztki żywności w dodatkowe źródła dochodu.

Upcykling przekształca resztki żywności w nowe produkty nadające się do sprzedaży, generując dodatkowe przychody przy jednoczesnym minimalizowaniu ilości odpadów. Fusy po kawie można przekształcić w kompost i sprzedawać domowym ogrodnikom. Skrawki mięsa i kości mogą być przetwarzane na przysmaki dla psów, oferując dodatkową kategorię produktów dla firm. Resztki warzyw mogą być fermentowane lub marynowane, tworząc domowe kimchi, kiszoną kapustę lub inne konserwowane produkty. Firmy, które stosują upcykling, nie tylko zmniejszają ilość odpadów, ale także poprawiają swoje referencje w zakresie zrównoważonego rozwoju, przyciągając klientów świadomych ekologicznie.

Slajd dwudziesty ósmy: Zamieniam resztki żywności w dodatkowe źródła dochodu.

Właściciel nadzoruje rozwój i ustalanie cen produktów z upcyklingu, zapewniając, że nowe oferty są zgodne z marką firmy i zapotrzebowaniem rynku. Personel kuchenny sortuje i przetwarza odpady użytkowe, utrzymując kontrolę jakości w całym procesie upcyklingu. Blue Bottle Coffee z powodzeniem wdrożyła strategię upcyklingu, sprzedając zużyte fusy z kawy jako kompost, generując dziesięć tysięcy euro dodatkowego przychodu rocznie. Przypadek ten podkreśla potencjał finansowy przekształcania odpadów w produkty rynkowe.

Slajd dwudziesty dziewiąty: Zaangażowanie społeczności w redukcję marnotrawstwa żywności.

Współpraca z lokalną społecznością wzmacnia wysiłki na rzecz ograniczenia marnotrawstwa żywności i sprzyja wspólnej odpowiedzialności za zrównoważony rozwój. Organizowanie warsztatów kulinarnych edukuje klientów w zakresie ponownego wykorzystania resztek w domu, promując techniki świadomego gotowania. Współpraca z lokalnymi gospodarstwami rolnymi umożliwia firmom przekazywanie resztek żywności do kompostowania lub na paszę dla zwierząt gospodarskich, zapewniając, że odpady organiczne są ponownie włączane do systemu żywnościowego. Szkoły i organizacje non-profit odgrywają ważną rolę w podnoszeniu

świadomości, zapewniając zasoby edukacyjne na temat zapobiegania marnowaniu żywności dla dzieci i rodzin.

Slajd trzydziesty: Zaangażowanie społeczności w redukcję marnotrawstwa żywności.

Zespoły marketingowe koordynują programy społeczne i planują wydarzenia, które są zgodne z celami zrównoważonego rozwoju firmy. Personel kuchni wspiera warsztaty edukacyjne, demonstrując w praktyce techniki ograniczania marnotrawstwa żywności. Firma Nando's z powodzeniem włączyła zaangażowanie społeczności do swojej strategii zrównoważonego rozwoju, przekazując resztki jedzenia lokalnym gospodarstwom, zmniejszając ilość odpadów na wysypiskach o osiemdziesiąt procent. Inicjatywa ta ilustruje, w jaki sposób firmy mogą rozszerzyć swój wpływ poza własną działalność poprzez wspieranie partnerstwa z lokalnymi interesariuszami.

Slajd trzydziesty pierwszy: Zasoby szkoleniowe dla pracowników w zakresie redukcji marnotrawstwa.

Szkolenie personelu ma kluczowe znaczenie dla wdrożenia skutecznych praktyk redukcji odpadów w branży spożywczej. Edukacja pracowników w zakresie dokładności porcjowania, właściwych technik przechowywania i śledzenia odpadów zapewnia konsekwentne wdrażanie inicjatyw zrównoważonego rozwoju. Bezpłatne moduły szkoleniowe online zapewniają ustrukturyzowane zasoby edukacyjne, które pomagają firmom rozwijać umiejętności personelu w zakresie zarządzania odpadami żywnościowymi. Miesięczne programy motywacyjne nagradzają pracowników za innowacyjne pomysły dotyczące redukcji odpadów, wspierając kulturę ciągłego doskonalenia. Cotygodniowe dziesięciominutowe spotkania wzmacniają najlepsze praktyki i zachęcają pracowników do udziału w wysiłkach na rzecz redukcji odpadów.

Slajd trzydziesty drugi: Zasoby szkoleniowe dla pracowników w zakresie redukcji marnotrawstwa.

Właściciel jest odpowiedzialny za opracowanie i utrzymanie ustrukturyzowanego harmonogramu szkoleń. Kierownik kuchni nadzoruje zaangażowanie personelu, zapewniając, że pracownicy stosują wyuczone techniki w codziennych zadaniach. Sodexo wdrożyło zestaw narzędzi szkoleniowych dla personelu w wielu lokalizacjach, co zaowocowało trzydziestoprocentową redukcją marnotrawstwa żywności w każdej lokalizacji. Przykład ten podkreśla znaczenie inwestowania w ciągłą edukację pracowników w celu osiągnięcia trwałej poprawy w zakresie zrównoważonego rozwoju.

Slajd trzydziesty trzeci: Wykorzystanie sztucznej inteligencji do śledzenia żywności na małą skalę.

Sztuczna inteligencja oferuje skalowalne rozwiązania dla małych firm, które chcą zautomatyzować śledzenie odpadów. Winnow Vision AI zapewnia monitorowanie w czasie rzeczywistym, przechwytyując dane na temat wyrzucanej żywności w celu identyfikacji wzorców marnotrawstwa. Aplikacja mobilna Leanpath Go umożliwia personelowi kuchennemu ręczne rejestrowanie odpadów przy jednoczesnym

generowaniu automatycznych raportów. Dla firm poszukujących taniej alternatywy, Arkusze Google w połączeniu z systemem kodów QR oferują przyjazną dla budżetu metodę śledzenia, która zapewnia dokładne rejestrowanie danych.

Slajd trzydziesty czwarty: Wykorzystanie sztucznej inteligencji do śledzenia żywności na małą skalę.

Właściciel konfiguruje system śledzenia przez sztuczną inteligencję i zapewnia przeszkolenie pracowników w zakresie jego efektywnego wykorzystania. Personel kuchenny codziennie rejestruje odpady, zapewniając spójne dane do analizy. Firma TGI Fridays z powodzeniem wdrożyła śledzenie, zmniejszając marnotrawstwo żywności o trzydzieści siedem procent. Ten przypadek pokazuje, w jaki sposób narzędzia oparte na sztucznej inteligencji zwiększają wydajność i poprawiają wysiłki na rzecz redukcji odpadów.

Slajd trzydziesty piąty: Pomiar i raportowanie postępów w zakresie redukcji odpadów żywnościowych.

Śledzenie postępów ma zasadnicze znaczenie dla utrzymania odpowiedzialności w inicjatywach ograniczania marnotrawstwa żywności. Ustalenie jasnych miesięcznych celów, takich jak zmniejszenie ilości przeterminowanych zapasów o piętnaście procent w ciągu kwartału, zapewnia ciągłe doskonalenie. Bezpłatne narzędzia, takie jak Google Data Studio, zapewniają firmom wizualną reprezentację trendów dotyczących odpadów, ułatwiając podejmowanie decyzji w oparciu o dane. Kwartalne przeglądy pomagają menedżerom ocenić skuteczność ich strategii redukcji odpadów, identyfikując obszary wymagające dalszej optymalizacji.

Slajd trzydziesty szósty: Ostateczny plan działania dla małych firm.

Sesja kończy się ustrukturyzowanym planem działania, przedstawiającym krótko-, średnio- i długoterminowe kroki w celu ograniczenia marnotrawstwa żywności. Natychmiastowe działania obejmują wdrożenie podstawowych narzędzi śledzenia, przyjęcie etykiet FIFO i ograniczenie nadmiernych zapasów. Cele średnioterminowe koncentrują się na partnerstwie z bankami żywności i platformami świadomymi odpadów. Cele długoterminowe obejmują szkolenie personelu i inwestycje w śledzenie za pomocą sztucznej inteligencji lub zaawansowane technologicznie systemy monitorowania odpadów. Takie ustrukturyzowane podejście gwarantuje, że firmy z czasem osiągną zrównoważoną redukcję odpadów.

Slajd trzydziesty siódmy: Dziękuję za uwagę.

