

Slajd pierwszy. Moduł trzeci.

Zarządzanie ekspedycją potraw

Slajd drugi - Sesja druga.

W tej sesji skupimy się na zapobieganiu pozostawianiu przez konsumentów niedojedzonych posiłków na talerzach, tak zwanych resztek talerzowych.

Opowiemy o takich rozwiązaniach zapobiegawczych, jak: oferowanie konsumentom porcji w różnych rozmiarach, modyfikacja składu dań oraz możliwość zabrania niedojedzonych dań w opakowaniu na wynos.

Slajd trzeci - Marnowanie żywności w gastronomii - etapy.

Marnowanie żywności w zakładach gastronomicznych występuje na różnych etapach procesu technologicznego, co pokazano na rysunku. Odpady żywnościowe mogą powstawać podczas przyjmowania surowców, w trakcie przechowywania, produkcji i serwowania, a na końcu – na sali konsumenckiej, w postaci tak zwanych resztek talerzowych.

Wiele danych wskazuje, że marnowanie żywności najczęściej ma miejsce na końcowych etapach obiegu żywności w zakładzie gastronomicznym. Szczególną uwagę zwraca się właśnie na resztki talerzowe. Powstają one już na ostatnim etapie – na sali konsumenckiej.

Slajd czwarty - Co to są resztki talerzowe?

Odpady talerzowe to żywność, która wraca ze stołów konsumentów. Mogą one obejmować części jadalne, na przykład dekoracje potraw oraz niejadalne, takie jak kości z mięsa.

Odpady talerzowe to każda żywność wyrzucona bezpośrednio z talerza konsumenta lub opakowania na wynos.

Odpady talerzowe w gastronomii stanowią poważny problem, ponieważ ich udział w masie marnowanej żywności jest znaczący – co zostanie pokazane na kolejnych slajdach. Niestety, nie da się z nimi nic zrobić. Resztki talerzowe są wyrzucane.

Slajd piąty - Porównanie odpadów talerzowych w różnych typach restauracji.

Resztki talerzowe powstają niemal w każdym lokalu gastronomicznym, niezależnie od profilu działalności. Na slajdzie przedstawiono wyniki badań przeprowadzonych w trzech restauracjach w Warszawie. Lokale te różniły się między sobą obecnością mięsa w menu, charakterem miejsca, to jest luźny lub elegancki oraz otwartością na zmiany.

Dla każdej restauracji opracowano schematy procesów, przedstawiające typowy przebieg działań w danym lokalu.

Pierwsza restauracja, nazwana Lokalna i społecznościowa, to mały lokal zlokalizowany w modnej dzielnicy Warszawy. Serwuje głównie dania wegetariańskie i wegańskie, choć w menu znajdują się również potrawy mięsne. Ceny są przeciętne.



Druga restauracja, nazwana Idealistyczne wegetariańska, to lokal wegetariański lub wegański, który konsekwentnie trzyma się swoich wartości. Menu jest krótkie, sezonowe i całkowicie pozbawione mięsa, a większość produktów pochodzi od lokalnych dostawców.

Ostatnia restauracja, o nazwie Ekskluzywna i prestiżowa, charakteryzuje się wysokimi cenami, które przyciągają smakoszy. Oferuje wyjątkowe doznania kulinarne oraz odpowiadającą im obsługę. Goście często muszą dokonywać rezerwacji.

Badania wykazały, że resztki jedzenia na talerzach powstają niezależnie od rodzaju lokalu. We wszystkich trzech restauracjach jako powód ich powstawania wskazano brak zachęty ze strony obsługi, by zapakować pozostałe jedzenie.

Widać, że w trzeciej restauracji, skupiającej się na wizerunku, trudniej jest poradzić sobie z resztkami na talerzu. Wynika to z faktu, że oprócz braku aktywnego zachęcania przez personel do zabrania niezjedzonych dań, w tego typu lokalach brakuje opakowań do zapakowania resztek, a także nie ma możliwości lub chęci zapakowania ich we własne opakowanie przyniesione przez klienta.

Slajd szósty - Resztki talerzowe stanowią znaczną część odpadów żywnościowych – przypadek z Polski (Warszawa).

Wyniki wielu badań wskazują, że resztki posiłków pozostawione na talerzach stanowią istotną część marnowanej żywności w zakładach gastronomicznych. W tym kontekście szczególną uwagę należy zwrócić na gastronomię hotelową.

Na slajdzie przedstawiono wyniki badań przeprowadzonych w czterech hotelach działających w Polsce, a dokładniej – w stolicy, czyli w Warszawie. W celu określenia poziomu marnowania żywności w usługach gastronomicznych zastosowano metodę dzienniczkową. Każdy hotel otrzymał zestaw tabel, w których przez siedem kolejnych dni notowano masę wykorzystanej oraz zmarnowanej żywności.

Udział niewykorzystanej żywności w ciągu tygodnia w całkowitej masie użytych surowców, półproduktów lub produktów gotowych do przygotowania posiłków wyniósł w badanych hotelach od ponad dziesięciu do ponad czternastu procent.

Niejadalne części żywności w dziale produkcyjnym stanowiły od nieco ponad dwóch do prawie pięciu procent masy użytych surowców.

Udział produktów gotowych na bufecie śniadaniowym, które nie zostały wykorzystane zgodnie z przeznaczeniem, czyli jako śniadanie dla gości hotelowych, wynosił od dwóch do czterech procent względem masy użytych surowców.

Największy odsetek marnowanej żywności stanowiły resztki z talerzy. Ich udział wynosił od trzech i sześciu dziesiątych procent do prawie dziesięciu procent masy użytych surowców.

Slajd siódmy - Resztki talerzowe stanowią znaczną część odpadów żywnościowych – przypadek z Polski (Warszawa).

W badanych hotelach najwięcej żywności marnowano w dziale ekspedycyjnym, czyli w bufecie znajdującym się na sali konsumenckiej lub w postaci resztek talerzowych, które ważono w zmywalni. Stwierdzono, że średnio trzy czwarte marnowanej żywności w tych obiektach pochodziło właśnie z tego działu. Znaczną część tej wartości, bo prawie połowę, stanowiły resztki posiłków pozostawione przez konsumentów na talerzach. Natomiast ponad dwadzieścia trzy procent – to żywność nieskonsumowana przez gości hotelowych pozostawiona w bufecie śniadaniowym. Jak się zatem okazuje, istotną część marnowanej żywności w gastronomii hotelowej stanowią gotowe posiłki.

Slajd ósmy - Resztki talerzowe stanowią znaczną część odpadów żywnościowych.

Analizując strukturę marnowanej żywności, udział resztek talerzowych w badanych obiektach świadczących różne typy usług wynosił niemal pięćdziesiąt procent. Badania innych autorów wskazują na znacznie niższy udział tego typu odpadów w strukturze marnowanej żywności. Na przykład dane z Malezji wykazały, że resztki posiłków pozostawione na talerzach przez klientów stanowiły od dwudziestu trzech do trzydziestu pięciu procent całkowitej masy marnowanej żywności. Dla porównania, w Wielkiej Brytanii udział ten oszacowano na trzydzieści cztery procent. Z kolei w fińskim sektorze gastronomicznym resztki z talerzy stanowiły od czterech i czterech dziesiątych do dziewięć i pięć dziesiątych procent.

Slajd dziewiąty - Od czego zacząć ograniczenie masy resztek talerzowych?

Jak widzimy, resztki jedzenia z talerzy stanowią poważny problem w sektorze gastronomicznym.

W każdym zakładzie gastronomicznym możliwe jest ograniczenie udziału resztek talerzowych w masie marnowanej żywności. Wymaga to jednak podjęcia konkretnych działań.

Po pierwsze, należy określić masę resztek talerzowych w danym lokalu.

Po drugie, konieczna jest identyfikacja części dań, które najczęściej pozostają niezjedzone przez konsumentów.

Gdy już ustalimy masę resztek talerzowych w naszym lokalu i zidentyfikujemy dania najczęściej pozostawiane przez gości, będziemy mogli wdrożyć działania zapobiegawcze.

Slajd dziesiąty - Pomiar masy resztek talerzowych.

Najpierw musisz sprawdzić całkowitą masę pozostawionych na talerzach przez konsumentów posiłków.

Dobrym pomysłem jest oznaczenie pojemnika na odpady znajdującego się w zmywalni naczyń konsumenckich etykietą „resztki talerzowe”. W lokalu gastronomicznym znajduje się wiele pojemników na odpady, dlatego jasne oznaczenie zmniejszy ryzyko pomyłek przy zapisywaniu danych.

W czasie pracy wyrzucaj resztki talerzowe z naczyń klientów do oznaczonego pojemnika. Na koniec pracy, lub w razie potrzeby, zważ zawartość pojemnika przy użyciu wagi kuchennej lub bagażowej. Po odjęciu wagi pustego pojemnika, uzyskasz masę odpadów talerzowych znajdujących się w środku.

Zapisz wyniki w odpowiednim miejscu na arkuszu. Przykład zostanie zaprezentowany na kolejnym slajdzie.

Nasuwa się pytanie, jak długo należy rejestrować masę resztek talerzowych generowanych w lokalu gastronomicznym? Przez co najmniej 7 dni, aby zobaczyć, ile tego typu jedzenia marnuje się każdego dnia tygodnia. Zalecane jest jednak prowadzenie obserwacji przez kilka tygodni, np. cztery (jeden miesiąc).

Slajd jedenasty - Formularz przydatny do notowania masy resztek talerzowych.

Slajd przedstawia przykładowy formularz do wpisywania masy odpadów powstających na wszystkich etapach procesu technologicznego w zakładzie gastronomicznym.

Formularz umożliwia wprowadzanie danych dotyczących resztek talerzowych w czasie siedmiu dni tygodnia. Komórka na notatki pozwala na wpisanie obserwacji, które mogą mieć znaczenie z punktu widzenia później wprowadzanych metod zapobiegawczych. Można tu również zapisać pomysły pojawiające się podczas obserwacji. Dzięki takiej konstrukcji formularza możliwe będzie określenie udziału konkretnej frakcji odpadów w masie przetworzonych surowców lub serwowanych dań. W nagłówku, dla każdego dnia, można dodatkowo zamieścić informacje dotyczące masy bądź liczby porcji potraw przygotowanych danego dnia.

Pamiętaj, aby przed rozpoczęciem obserwacji i notowania zapoznać pracowników z formularzem.

Slajd dwunasty - Pomiar bezpośredni.

Ta metoda pomiaru w restauracjach i usługach gastronomicznych jest również zalecana przez Komisję Europejską.

W dokumencie „Pomiar bezpośredni (ważenie lub ocena objętościowa)” definiowany jest jako Zastosowanie narzędzia pomiarowego w celu ustalenia masy próbek odpadów żywności lub frakcji wszystkich odpadów, bezpośrednio lub na podstawie objętości. Obejmuje to pomiar oddzielnie zebranych odpadów żywności.

Slajd trzynasty - Monitorowanie kluczowych dań lub składników.

Niektóre dania lub składniki mogą wymagać większej uwagi niż inne – na przykład te, które są najczęściej marnowane lub cieszą się największą popularnością. Warto sprawdzić, które składniki tych dań najczęściej pozostają jako resztki na talerzach konsumentów.

Wybierz swoje najczęściej marnowane lub najpopularniejsze danie i monitoruj, które elementy pozostają na talerzach klientów.

Pojemnik, który może być nieco mniejszy, powinien być oznaczony etykietą wskazującą składnik, który chcesz śledzić.

Ponownie, użycie odpowiedniego formularza pozwala na monitorowanie strat dotyczących konkretnych składników.

Procedura jest taka sama, jak wcześniej przedstawiona, czyli:

Zważ pusty, oznaczony pojemnik przeznaczony dla konkretnego składnika,

Następnie wrzucaj niezjedzone składniki z talerzy klientów do oddzielnych, oznaczonych pojemników,

Na koniec pracy lub w razie potrzeby zważ zawartość każdego pojemnika za pomocą wagi kuchennej lub bagażowej. Po odjęciu wagi pustego pojemnika uzyskasz masę wyrzuconego składnika.

Należy pamiętać, że formularz powinien być dostosowany do indywidualnych potrzeb danego zakładu gastronomicznego. To jedynie propozycja.

Slajd czternasty - Jak ograniczyć masę resztek talerzowych?

Teraz, gdy mamy informacje na temat masy resztek talerzowych i zidentyfikowaliśmy, które elementy dań są marnowane najczęściej, możemy podjąć działania w celu ich ograniczenia.

Pamiętaj, że nawet niewielka zmiana może znacząco zmniejszyć masę generowanych resztek.

W gastronomii stosuje się wiele rozwiązań mających na celu ograniczenie marnowania jedzenia, jednak nie zawsze będzie możliwe wdrożenie ich w każdym lokalu.

Do kwestii redukcji resztek talerzowych należy zawsze podchodzić indywidualnie.

Slajd piętnasty - Zwróć uwagę na wielkość serwowanych porcji.

Wiele badań przeprowadzonych wśród konsumentów dotyczących przyczyn pozostawiania niedojedzonych posiłków wskazuje, że porcje serwowanych dań są zbyt duże.

Polscy respondenci, którzy zadeklarowali, że zdarza im się zostawiać niedokończone posiłki w restauracjach, barach, stołówkach lub małych punktach gastronomicznych, zostali zapytani o powody takiego zachowania.

Spójrz na ten slajd – niemal połowa polskich respondentów stwierdziła, że główną przyczyną były **zbyt duże porcje** oraz **niezadowalający smak**.

Okolo jedna piąta konsumentów wskazała, że nie dokończyli posiłku w lokalu gastronomicznym, ponieważ znaleźli w daniu niepożądany element lub zamówili zbyt wiele dań.

Okolo jedna szóstka respondentów podała jako powód niezachęcający wygląd posiłku.



Po prawej stronie slajdu zaprezentowano wyniki badań przeprowadzonych wśród brytyjskich konsumentów.

Głównym powodem pozostawiania jedzenia była wielkość i liczba zamówionych porcji – czterech na dziesięciu respondentów wskazało, że porcja była większa niż się spodziewali, a jedenaście procent, że zamówili zbyt dużo.

Inne powody to: obecność w daniu składników, których nie lubią, na przykład sałata, dekoracje – piętnaście procent, oraz brak smakowitości – dziesięć procent

Slajd szesnasty - Możesz zmniejszyć wielkość porcji.

Jeśli zidentyfikowano produkty, które konsumenci często zostawiają na talerzu – takie jak frytki, gotowane ziemniaki, czy sosy – zmniejszenie ich porcji może być dobrym rozwiązaniem.

Najlepiej najpierw zweryfikować obecne porcje i miary serwowania. Może się okazać, że nie są one przestrzegane przez pracowników.

Pamiętaj, że przy wprowadzaniu zmian w porcjach dań należy zapewnić personelowi odpowiednie narzędzia, na przykład łyżki i pojemniki o właściwej pojemności.

Zmniejszając wielkość porcji, możesz zaproponować klientom możliwość dokładki. Taka opcja może się sprawdzić w stołówkach, bufetach oraz restauracjach typu *fast food*.

Slajd siedemnasty - Możesz zmniejszyć wielkość porcji.

Kształt i rozmiar talerza wyznaczają normy dotyczące masy spożywanego w czasie posiłku dania.

Wykazano, że duże naczynia stołowe prowadzą do nakładania zbyt dużych porcji, a małe – do zbyt małych.

Badania pokazują, że dwa proste „bodźce” mogą zmniejszyć masę resztek talerzowych w restauracjach hotelowych o około jedną piątą, to jest:

zmniejszenie rozmiaru talerza o trzy centymetry może ograniczyć masę resztek talerzowych o około dziewiętnaście i pół procent.

Wprowadzenie informacji, że goście mogą nakładać jedzenie więcej niż raz, zmniejsza marnowanie żywności o dwadzieścia i pół procent.

Slajd osiemnasty - Poinformuj konsumentów o wielkości porcji.

Jak już wcześniej wspomniano, najczęstszym powodem pozostawienia niedojedzonego dania na talerzu, wskazywanym przez konsumentów, jest zbyt duża porcja. W lokalach gastronomicznych często nie jest podawana informacja o gramaturze całego dania lub jego poszczególnych składników. W takim przypadku warto uzupełnić kartę menu o te informacje.

Jednak konsumenci nie zawsze potrafią wyobrazić sobie wielkość porcji na podstawie samego opisu. Wówczas doskonale sprawdzają się różne rozwiązania organizacyjne lub formy graficzne przedstawiające rozmiar serwowanych porcji.

Jak zrobić to w najprostszy sposób?

W przypadku bufetu możesz na przykład zapewnić różne rozmiary talerzy. Dodatkowo możesz umieścić tabliczkę z informacją dla klientów korzystających z bufetu, aby nie przeładowywali talerzy – ponieważ zawsze mogą wrócić po dokładkę.

Możesz także wykorzystać ikonografię w menu, która pozwoli kategoryzować rozmiary porcji dań. Dzięki temu klienci będą wiedzieli, że mogą zamówić mniejszą porcję wybranego dania.

Możliwe jest również rozszerzenie informacji o menu poprzez zastosowanie kodu QR. Na przykład możesz zrobić i udostępnić zdjęcia różnych rozmiarów porcji tego samego dania, aby ułatwić klientom wybór.

Slajd dziewiętnasty - Możesz dać konsumentom możliwość wyboru.

Konsumenci lubią mieć wybór – nie tylko w zakresie wielkości porcji, ale także w doborze składników dania.

W końcu nie każdy musi lubić kaszę gryczaną, czy frytki. Dlatego zapewnij im taką możliwość.

Możesz zaoferować klientom większą elastyczność w komponowaniu posiłków. Pozwól konsumentowi wybrać składniki dania tak, aby było ono dopasowane do jego preferencji.

Dzięki temu zwiększysz ich satysfakcję, a jednocześnie ograniczysz ilość jedzenia pozostawianego na talerzach.

Slajd dwudziesty - Przygotuj propozycję dań dla dzieci.

Marnowanie żywności jest największe wśród osób w wieku 18–34 oraz 35–44 lat, szczególnie podczas jedzenia poza domem z dziećmi, spożywających posiłki w większych grupach lub ze współpracownikami. Problem ten dotyczy wszystkich typów lokali gastronomicznych.

Niezależnie od tego, czy Twój lokal odwiedza wielu małych gości, czy tylko okazjonalnie, posiadanie przemyślanego menu dla dzieci może okazać się nieocenione.

Dzieci mają znacznie mniejszy apetyt i rzadziej smakują im standardowe dania z karty.

Dlatego warto oferować specjalne dziecięce menu – zarówno pod względem porcji, jak i rodzaju dań.

Menu dla dzieci to mniej resztek talerzowych.

Slajd dwudziesty pierwszy - Torby i pojemniki na wynos.



Pomimo najlepszych starań w zakresie ograniczania resztek talerzowych, może się zdarzyć, że część jedzenia nadal będzie zostawać.

W takiej sytuacji umożliwienie klientom zabrania jedzenia na wynos to bardzo dobre rozwiązanie. Pojemniki typu doggy bag lub pudełka na niedokończone przez konsumentów posiłki to kolejny sposób na zmniejszenie marnowania jedzenia.

Chodzi tu o zachęcanie klientów przez personel lokalu do zabierania niezjedzonych porcji w odpowiednich pojemnikach, aby mogli zjeść je później – o ile jest to zasadne.

Uczyń z tego normę.

Warto uczynić torby lub pojemniki na wynos częścią standardowej obsługi, aby pomóc klientom przełamać opory przed zapytaniem o zapakowanie resztek.

Slajd dwudziesty drugi - Powody by zacząć myśleć o resztkach talerzowych...

Zapłaciłeś za to!

Po co kupować posiłek i zjeść tylko połowę? Zabierając resztki, w pełni wykorzystujesz to, za co zapłaciłeś.

To jedzenie i tak trafi do śmieci.

Restauracja nie może sprzedać ani przekazać jedzenia, które zostało już podane klientowi – takie są zasady bezpieczeństwa żywności.

W jego produkcję włożono mnóstwo zasobów.

Gdy wyrzucasz jedzenie, marnują się również wszystkie zasoby potrzebne do jego wyprodukowania, przetransportowania, przechowywania i przygotowania.

Masz gotowy posiłek na następny dzień!

Nawet mała porcja może świetnie sprawdzić się jako posiłek później – wystarczy dodać sałatkę, ryż, warzywa na parze, zrobić kanapkę lub wrapa – dopasuj do tego, co zabierasz.

Daj przykład innym.

Twoi towarzysze mogą po prostu zapomnieć o spakowaniu niedojedzonego dania albo czuć się z tym niezręcznie. Bądź liderem – ludzie częściej podejmują działanie, gdy widzą, że ktoś inny zrobił to pierwszy. Bądź tą osobą!

Slajd dwudziesty trzeci - I na koniec ...

Musisz zaangażować zarówno swoich pracowników, jak i gości.

Zmotywuj pracowników, aby zachęcali klientów do personalizowania zamówień oraz – jeśli nie zjedzą całego dania – do zabrania resztek do domu.

Ale pamiętaj, by zapewnić personelowi odpowiednie narzędzia do realizacji tych działań, na przykład pudełka na wynos, łyżki do porcjowania czy formularze do notatek.

Uświadom gościom, że marnując jedzenie, marnują również swoje pieniądze.

W końcu nikt nie lubi ich tracić.

Slajd dwudziesty czwarty - Czy zabieranie resztek z restauracji jest powszechne w Europie? - opinie respondentów.

Na koniec przyjrzyjmy się, jak europejscy konsumenci postrzegają możliwość zabierania ze sobą resztek talerzowych:

Opinia pierwsza: To ogólne stwierdzenie, ale z doświadczenia wynika, że Europejczycy postrzegają marnotrawstwo jako coś bardzo negatywnego. Po co wyrzucać jedzenie? W czasie podróży do Amsterdamu, Londynu, Pragi, Bukaresztu, Paryża, Budapesztu czy Kopenhagi nikt nie patrzył krzywo na osobę, która chciała zabrać resztki. Wręcz przeciwnie – często kelnerzy sami pytali, czy chcemy je zapakować.

Opinia druga: Kultury europejskie różnią się od siebie.

W Niemczech za nietaktowne uważa się przyjście do restauracji z zamiarem zamówienia jedzenia „na wynos” – to może zostać odebrane jako traktowanie lokalu jak fast foodu.

Jeśli jednak zjesz posiłek na miejscu i zostanie ci sporo jedzenia, kelner może zapytać, czy wszystko było w porządku. Gdy odpowiesz, że danie było smaczne, ale porcja zbyt duża – najprawdopodobniej zaproponuje zapakowanie resztek. Warto dodać, że nie wszystkie restauracje mają odpowiednie opakowania, więc może się zdarzyć, że nie będą w stanie spełnić prośby.

Opinia trzecia: Nigdy nie było problemu z zabranie resztek – niezależnie od poziomu lokalu, od kawiarni po restauracje z gwiazdkami Michelin.

Argumenty są proste:

zapłaciłem za to jedzenie, więc należy do mnie,

restauracja płaci za wywóz odpadów, im mniej jedzenia trafi do śmieci, tym niższe koszty,

po prostu proszę o doggy bag – w Wielkiej Brytanii to powszechnie znany termin, który pochodzi od zwyczaju zabierania kości dla psa.

Obsługa zazwyczaj przekłada jedzenie do odpowiednich pojemników bez problemu.

Slajd dwudziesty piąty - Czy zabieranie resztek z restauracji jest powszechne w Europie? - opinie respondentów.

Opinia czwarta: Mieszkam we Włoszech i pracuję w dość dużej restauracji. Nasi właściciele mają bardzo efektywne i przyjazne podejście do klientów, którzy chcą zabrać jedzenie ze sobą. W cotygodniowych dostawach otrzymujemy sporą ilość pudełek i toreb przeznaczonych wyłącznie do pakowania resztek.

Osobiście gorąco zachęcam klientów do zabierania jedzenia, głównie z dwóch powodów:

– jeśli nie zabiorą resztek, to gdzie one trafią? Oczywiście do bioodpadów. Czy nie

*lepiej, żeby jedzenie zostało zjedzone, zamiast trafić do śmieci?
– klientom smakuje, ale nie są w stanie zjeść wszystkiego – chcą dokończyć później.
To naprawdę drobna przysługa, a klienci najczęściej okazują dużą wdzięczność.
Taki mały gest potrafi zrównoważyć ewentualne niedociągnięcia w obsłudze.
Jak mówi przysłowie: Wszystko dobre, co się dobrze kończy.
Powiem tak – niezależnie od miejsca na świecie: nie wstydź się prosić o
zapakowanie resztek, a jeśli to ja cię obsługuję – zrobię to z uśmiechem!
Opinią piątą: Kiedyś było to uważane za coś niestosownego. Do restauracji chodziło
się po to, żeby zjeść na miejscu, a nie ‘zabierać resztki do domu jakby się nie miało
co jeść’.
Dzisiaj może to być nawet uznane za coś fajnego – świadczy o tym, że jesteś
świadomy marnowania jedzenia i zasobów naturalnych.
Mimo wszystko uważam, że najlepiej jest zamawiać rozsądnie, tyle ile rzeczywiście
się zje.
Oczywiście wszystko zależy od sytuacji – jeśli jesteś z bliskimi czy rodziną,
poproszenie o pudełko to nic dziwnego.
Jeśli to romantyczna kolacja – tu już bym się zastanowił.*

Slajd dwudziesty szósty - Dziękujemy za uwagę.