

Ενότητα Μάθησης 3, Μάθημα 2

Περιγραφή των διαφανειών

Διαφάνεια 1 - Ενότητα 3

Διαχείριση υπηρεσιών τροφίμων

Διαφάνεια 2 - Μάθημα 2

Σε αυτό το μάθημα θα ασχοληθείτε με τα εξής: πρόληψη σχετικά με τη διαχείριση υπολειμμάτων και σπατάλης στο πιάτο κατά τη διάρκεια της κατανάλωσης της μερίδας. Θα μιλήσουμε για τέτοιες λύσεις πρόληψης όπως: διαφορετικό μέγεθος των μερίδων που προσφέρονται στους πελάτες, τροποποίηση της σύνθεσης των πιάτων.

Διαφάνεια 3 - Σπατάλη τροφίμων στον τομέα της εστίασης - στάδια

Η σπατάλη τροφίμων στις επιχειρήσεις εστίασης εμφανίζεται σε διάφορα στάδια της διαδικασίας, όπως φαίνεται στο σχήμα. Η σπατάλη τροφίμων μπορεί να προκληθεί κατά την παραλαβή των πρώτων υλών, κατά την αποθήκευση, την παραγωγή και το σερβίρισμα και στο τέλος στην σάλα ως υπολείμματα πιάτων.

Πολυάριθμα στοιχεία δείχνουν ότι η σπατάλη εμφανίζεται συχνότερα στα τελευταία στάδια της κυκλοφορίας των τροφίμων στις επιχειρήσεις εστίασης. Ιδιαίτερη προσοχή δίνεται στη λεγόμενη σπατάλη (υπολείμματα) που εντοπίζεται στο πιάτο. Δημιουργείται ήδη στο τελικό στάδιο, στην σάλα.

Διαφάνεια 4 - Τι είναι τα υπολείμματα πιάτων;

Τι είναι τα υπολείμματα πιάτων; Η σπατάλη πιάτων είναι τα τρόφιμα που επιστρέφουν από τα τραπέζια των καταναλωτών. Μπορεί να περιλαμβάνουν βρώσιμα μέρη (όπως γαρνιτούρες) και μη βρώσιμα μέρη (όπως κόκαλα από το κρέας).

Τα υπολείμματα πιάτων περιλαμβάνουν τα τρόφιμα που αφήνονται στα πιάτα από τους καταναλωτές και τα τρόφιμα που λαμβάνονται από μια επιχείρηση εστίασης στο κουτί για να πάνε, αλλά δεν καταναλώνονται τελικά.

Η σπατάλη πιάτων στη γαστρονομία αποτελεί σοβαρό πρόβλημα, διότι το μερίδιό της στη μάζα των απορριπτόμενων τροφίμων είναι σημαντικό - όπως φαίνεται στις ακόλουθες διαφάνειες - αλλά δεν μπορεί να γίνει τίποτα γι' αυτό. Τα πιάτα πετιούνται.

Διαφάνεια 5 – Σπατάλη στο πιάτο σε διάφορα εστιατόρια

Τα υπολείμματα πιάτων παράγονται σχεδόν σε κάθε εγκατάσταση παροχής υπηρεσιών εστίασης, ανεξάρτητα από το προφίλ δραστηριότητας. Η διαφάνεια παρουσιάζει τα αποτελέσματα της έρευνας από τρία μικρά και μεσαία εστιατόρια στη Βαρσοβία (Πολωνία). Οι εγκαταστάσεις αυτές διέφεραν ως προς την παρουσία ή την απουσία κρέατος στο μενού, τον χαρακτήρα του χώρου (χαλαρό vs. κομψό) και το άνοιγμα στις αλλαγές.

Για κάθε εστιατόριο έχουν αναπτυχθεί σχήματα διαδικασιών, τα οποία δείχνουν μια τυπική ροή διαδικασιών σε μια συγκεκριμένη εγκατάσταση.



Το πρώτο εστιατόριο, με την ονομασία ΤΟΠΙΚΟ, είναι ένα μικρό εστιατόριο που βρίσκεται σε μια μοντέρνα γειτονιά της Βαρσοβίας. Σερβίρει κυρίως χορτοφαγικά και vegan πιάτα, αλλά έχει και κρέας στο μενού. Οι τιμές είναι μέτριες.

Το δεύτερο εστιατόριο, με την ονομασία αμιγώς ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ, είναι ένα χορτοφαγικό ή vegan εστιατόριο που υποστηρίζει σταθερά τις αξίες του. Το μενού είναι σύντομο, εποχιακό και χωρίς κρέας, ενώ τα περισσότερα προϊόντα προέρχονται από τοπικούς προμηθευτές.

Το τελευταίο εστιατόριο, με την ονομασία ΥΨΗΛΟΥ ΠΡΟΦΙΛ, χαρακτηρίζεται από υψηλές τιμές που προσελκύουν τους καλοφαγάδες. Εξαιρετική γαστρονομική εμπειρία και ανάλογη εξυπηρέτηση. Οι επισκέπτες πρέπει συχνά να κάνουν κράτηση.

Μελέτες έχουν δείξει ότι τα υπολείμματα στα πιάτα δημιουργούνται ανεξάρτητα από το είδος του καταστήματος. Και στα τρία εστιατόρια, ως αιτία για τη δημιουργία τους αναφέρθηκε η έλλειψη ενεργών προτάσεων για τη συσκευασία των περισσευμάτων.

Είναι σαφές ότι στο τρίτο εστιατόριο, που εντοπίζεται στην εικόνα, είναι πιο δύσκολο να αντιμετωπιστούν το περίσσειμα στο πιάτο. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι εκτός από την έλλειψη ενεργής ενθάρρυνσης από το προσωπικό να παίρνει κανείς ό,τι περισσεύει στο σπίτι, στις εγκαταστάσεις αυτού του τύπου, παρατηρείται έλλειψη συσκευασίας για τη συσκευασία των υπολειμμάτων και έλλειψη δυνατότητας βούλησης για τη συσκευασία των υπολειμμάτων που φέρνει ο πελάτης.

Διαφάνεια 6 – Υπολείμματα στα πιάτα προκαλούν μεγάλες ποσότητες σπατάλης - περίπτωση από την Πολωνία (Βαρσοβία)

Τα αποτελέσματα πολλών μελετών δείχνουν ότι τα υπολείμματα πιάτων αποτελούν σημαντικό μέρος της σπατάλης τροφίμων στις επιχειρήσεις εστίασης. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί στις ξενοδοχειακές μονάδες.

Η διαφάνεια παρουσιάζει τα αποτελέσματα της έρευνας που διεξήχθη σε τέσσερα ξενοδοχεία που λειτουργούν στην Πολωνία, και πιο συγκεκριμένα στην πρωτεύουσα της Πολωνίας - τη Βαρσοβία. Προκειμένου να προσδιοριστεί το επίπεδο της σπατάλης τροφίμων στις υπηρεσίες εστίασης των ξενοδοχείων, χρησιμοποιήθηκε η μέθοδος του ημερολογίου. Κάθε ξενοδοχείο έλαβε ένα σετ πινάκων. Κάθε σετ αποτελούνταν από πίνακες που αφορούσαν το τμήμα αποθήκευσης, το τμήμα παραγωγής, τον μπουφέ πρωινού, το εστιατόριο, την εξυπηρέτηση οργανωμένων ομάδων και το χώρο πλήσης πιάτων. Η σπατάλη από τον χώρο πλήσης πιάτων ήταν στην πραγματικότητα υπολείμματα πιάτων.

Το μερίδιο των τροφίμων που δεν χρησιμοποιήθηκαν κατά τη διάρκεια της εβδομάδας (7 ημέρες) στο συνολικό βάρος των πρώτων υλών/ημικατεργασμένων ή τελικών προϊόντων που χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή τροφίμων ήταν για τα μεμονωμένα ξενοδοχεία, δηλαδή, H1, H2, H3 και H4 αντίστοιχα: 11,4%, 12,4%, 14,5% και 10,6%. Τα μη βρώσιμα μέρη των τροφίμων στο τμήμα παραγωγής αντιπροσώπευαν από 2,3% (Ξενοδοχείο 3) έως 4,7% (Ξενοδοχείο 2) της μάζας των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών. Το μερίδιο των τελικών προϊόντων στον μπουφέ πρωινού, τα οποία δεν χρησιμοποιήθηκαν όπως αρχικά προορίζονταν (πρωινό για τους πελάτες του ξενοδοχείου), κυμάνθηκε από 2,1% (Ξενοδοχείο 2) έως 4,0% (H1)



επί της μάζας των πρώτων υλών που χρησιμοποιήθηκαν. Το μεγαλύτερο ποσοστό των απορριπτόμενων τροφίμων αποτελούσαν **τα απορρίμματα πιάτων**. Το ποσοστό του κυμάνθηκε από 3,6% (Ξενοδοχείο 1) έως 9,9% (Ξενοδοχείο 3) επί της μάζας των πρώτων υλών που χρησιμοποιήθηκαν.

Διαφάνεια 7 – Τα υπολείμματα στο πιάτα προκαλούν μεγάλες ποσότητες σπατάλης - περίπτωση από την Πολωνία (Βαρσοβία)

Στα ξενοδοχεία που ερευνήθηκαν, τα περισσότερα τρόφιμα σπαταλήθηκαν στο τμήμα σερβιρίσματος, δηλαδή στον μπουφέ της τραπεζαρίας ή με τη μορφή υπολειμμάτων πιάτων που ζυγίζονταν στον χώρο πλύσης πιάτων. Διαπιστώθηκε ότι στις εγκαταστάσεις που διερευνήθηκαν, κατά μέσο όρο, το 72,55% των τροφίμων που σπαταλήθηκαν προερχόταν από αυτό το τμήμα. Σημαντικό ποσοστό αυτής της τιμής (48,82%) αποτελούσαν τα απορρίμματα πιάτων που άφηναν οι καταναλωτές στα πιάτα τους και το 23,73% ήταν τρόφιμα που άφηναν/δεν κατανάλωναν οι πελάτες του ξενοδοχείου στον μπουφέ πρωινού στην τραπεζαρία. Όπως αποδεικνύεται, ένα σημαντικό μέρος των τροφίμων που σπαταλώνονται στους χώρους εστίασης αποτελείται από έτοιμο φαγητό.

Διαφάνεια 8 – Τα υπολείμματα πιάτων προκαλούν μεγάλες ποσότητες σπατάλης

Σε τέσσερα πολωνικά ξενοδοχεία, αναλύοντας τη δομή των σπατάλης τροφίμων, το μερίδιο των πιάτων στις εξεταζόμενες εγκαταστάσεις που παρέχουν διάφορους τύπους υπηρεσιών ήταν σχεδόν 50%. Μελέτες άλλων συγγραφέων δείχνουν πολύ μικρότερο μερίδιο των υπολειμμάτων που προέρχονται από τα πιάτα. Για παράδειγμα, στοιχεία από τη Μαλαισία έδειξαν ότι τα υπολείμματα πιάτων των πελατών αποτελούσαν το 23-35% του συνόλου. Αντίθετα, στο Ηνωμένο Βασίλειο, υπολογίστηκαν σε 34%. Αντίθετα αυτά που άφησαν οι πελάτες στον τομέα της εστίασης στη Φινλανδία κυμαίνονταν από 4,4% έως 9,5%.

Διαφάνεια 9 - Πάντα στην αρχή ...

Όπως βλέπουμε, η σπατάλη στα πιάτα αποτελεί σοβαρό πρόβλημα στον τομέα της εστίασης.

Σε κάθε επιχείρηση εστίασης, είναι δυνατόν να μειωθεί η μάζα των απορριμμάτων πιάτων.

Αυτό απαιτεί συγκεκριμένες ενέργειες.

Πρώτον, θα πρέπει να προσδιοριστεί η μάζα των υπολειμμάτων στα πιάτα σε μια επιχείρηση. Δεύτερον, είναι απαραίτητο να προσδιοριστούν τα μέρη των πιάτων που παραμένουν κυρίως στα πιάτα των καταναλωτών.

Μόλις προσδιορίσουμε τη μάζα των περισσευμάτων στην επιχείρησή μας και προσδιορίσουμε ποια πιάτα αφήνονται συχνότερα στα πιάτα από τους καταναλωτές, θα είμαστε σε θέση να εισαγάγουμε προληπτικές δράσεις.



Διαφάνεια 10 - Μέτρηση σπατάλης στα πιάτα

Πρώτον, πρέπει να ελέγξετε τη συνολική ποσότητα των υπολειμμάτων φαγητού που αφήνουν οι πελάτες στα πιάτα τους.

Είναι καλή ιδέα να αναγράφετε στο δοχείο την ένδειξη "υπολείμματα πιάτων". Υπάρχουν πολλά δοχεία απορριμμάτων σε όλη την επιχείρηση. Ως εκ τούτου, η σαφής σήμανση θα μειώσει τον κίνδυνο σφαλμάτων κατά την καταγραφή των δεδομένων. Κατά τη διάρκεια του σερβιρίσματος, πετάξτε τα υπολείμματα φαγητού από τα πιάτα των πελατών στο δοχείο "απορριμμάτων πιάτων". Στο τέλος της εργασίας, ή όταν χρειάζεται, ζυγίζετε το περιεχόμενο του δοχείου με ζυγαριά κουζίνας ή αποσκευών. Αφού αφαιρέσετε το βάρος του άδειου δοχείου, θα λάβετε τη μάζα των υπολειμμάτων στο πιάτο. Καταγράψτε τα ευρήματά σας στο κατάλληλο σημείο του φύλλου. Ένα παράδειγμα θα παρουσιαστεί στην επόμενη διαφάνεια.

Τίθεται το ερώτημα, για πόσο χρονικό διάστημα θα πρέπει να καταγράφεται η μάζα των απορριμμάτων πιάτων που παράγονται στην επιχείρηση εστίασης; Για τουλάχιστον 7 ημέρες, ώστε να μπορείτε να δείτε πόση ποσότητα αυτού του είδους τροφίμων σπαταλιέται κάθε μέρα της εβδομάδας. Ωστόσο, η διεξαγωγή παρατηρήσεων για αρκετές εβδομάδες, π.χ. τέσσερις (ένα μήνα), είναι σκόπιμο να γίνεται.

Διαφάνεια 11 - Χρήση πλήρους φόρμας για να σημειωθεί η μάζα των αποβλήτων της πλάκας

Στη διαφάνεια παρουσιάζεται ένα παράδειγμα εντύπου για την καταχώρηση της μάζας των αποβλήτων που παράγονται σε όλα τα στάδια της τεχνολογικής διαδικασίας σε μια επιχείρηση τροφίμων. Το έντυπο σας επιτρέπει να καταχωρίσετε τα υπολείμματα πιάτων από κάθε επτά ημέρες. Το κελί σημειώσεων θα σας επιτρέψει να καταχωρίσετε παρατηρήσεις που μπορεί να είναι σημαντικές από την άποψη των προληπτικών μεθόδων που θα παρουσιαστούν αργότερα. Οι ιδέες που εμφανίζονται κατά τη διάρκεια της παρατήρησης μπορούν επίσης να καταχωρηθούν εδώ. Αυτό θα σας επιτρέψει να ανακαλύψετε το μερίδιο ενός συγκεκριμένου κλάσματος αποβλήτων στη μάζα των επεξεργασμένων πρώτων υλών ή των σερβιρισμένων πιάτων. Στην επικεφαλίδα, για κάθε ημέρα, μπορείτε επιπλέον να συμπεριλάβετε πληροφορίες σχετικά με τη μάζα ή/και τον αριθμό των μερίδων των πιάτων που παρασκευάστηκαν τη συγκεκριμένη ημέρα. Θυμηθείτε να εξοικειώσετε τους εργαζόμενους με το έντυπο πριν ξεκινήσετε την παρατήρηση και τις σημειώσεις.

Διαφάνεια 12 - Άμεση μέτρηση

Αυτή η μέθοδος μέτρησης στον τομέα των εστιατορίων και των υπηρεσιών εστίασης συνιστάται επίσης από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή.

Στο παρόν έγγραφο, ως "άμεση μέτρηση (ζύγιση ή ογκομετρική εκτίμηση)" ορίζεται η χρήση συσκευής μέτρησης για τον προσδιορισμό της μάζας δειγμάτων αποβλήτων τροφίμων ή κλασμάτων του συνόλου των αποβλήτων, απευθείας ή με βάση τον όγκο. Περιλαμβάνει τη μέτρηση των αποβλήτων τροφίμων που συλλέγονται χωριστά



Διαφάνεια 13 - Παρακολούθηση των βασικών πιάτων ή συστατικών

Βασικά πιάτα ή συστατικά μπορεί να χρειάζονται περισσότερη προσοχή από άλλα, όπως το πιάτο στο οποίο παρατηρείται η μεγαλύτερη σπατάλη ή το πιο δημοφιλές πιάτο σας.

Αξίζει να ελέγξετε ποια συστατικά αυτών των πιάτων παραμένουν συχνότερα ως υπολείμματα πιάτων.

Επιλέξτε εκείνο το πιάτο στο οποίο παρατηρείται η μεγαλύτερη σπατάλη ή το πιο δημοφιλές πιάτο σας και παρακολουθήστε ποια αντικείμενα μένουν στα πιάτα των πελατών.

Το δοχείο, το οποίο θα μπορούσε να είναι λίγο μικρότερο, θα πρέπει να φέρει ετικέτα που να αντικατοπτρίζει το αντικείμενο που θέλετε να παρακολουθήσετε. Και πάλι, η χρήση του κατάλληλου εντύπου μπορεί να παρακολουθεί την παρακολούθηση συγκεκριμένων συστατικών.

Η διαδικασία είναι η ίδια που παρουσιάστηκε προηγουμένως, δηλαδή:

1. Ζυγίστε ένα άδειο, δοχείο που προορίζεται για ένα συγκεκριμένο συστατικό,
2. Τοποθετήστε τα μη φαγωμένα συστατικά από τα πιάτα των πελατών σε ξεχωριστά, επισημασμένα δοχεία,
3. Στο τέλος της εργασίας ή όταν χρειάζεται, ζυγίστε το περιεχόμενο κάθε δοχείου με ζυγαριά κουζίνας ή αποσκευών. Αφού αφαιρέσετε το βάρος του άδειου δοχείου, θα λάβετε τη μάζα κάθε συστατικού αποβλήτων σε αυτό.

Σημειώστε ότι το έντυπο θα πρέπει να προσαρμοστεί στην εκάστοτε επιχείρηση εστίασης. Πρόκειται απλώς για μια πρόταση.

Διαφάνεια 14 - Πώς να μειώσετε τη σπατάλη στα πιάτα;

Τώρα που έχουμε πληροφορίες σχετικά με την ποσότητα της σπατάλης πιάτων και έχουμε εντοπίσει ποια είδη πιάτων σπαταλώνονται περισσότερο, μπορούμε να αναλάβουμε δράση για τη μείωσή τους.

Θυμηθείτε, ακόμη και μια μικρή αλλαγή μπορεί να μειώσει σημαντικά τη μάζα των παραγόμενων απορριμμάτων πιάτων.

Πολλές λύσεις χρησιμοποιούνται στη γαστρονομία για τη μείωση των αποβλήτων πιάτων και δεν θα είναι πάντα δυνατό να εφαρμοστούν σε κάθε επιχείρηση. Το θέμα της μείωσης των απορριμμάτων πιάτων πρέπει πάντα να προσεγγίζεται ατομικά.

Διαφάνεια 15 - Ρίξτε μια ματιά στο μέγεθος των σερβιριζόμενων μερίδων

Πολλές μελέτες που έχουν διεξαχθεί μεταξύ των καταναλωτών σχετικά με τις αιτίες που αφήνουν ένα γεύμα χωρίς να το φάνε δείχνουν ότι η μερίδα του πιάτου που σερβίρεται είναι πολύ μεγάλη.

Οι Πολωνοί ερωτηθέντες που δήλωσαν ότι άφησαν ημιτελή γεύματα σε εστιατόρια, μπαρ, καντίνες ή μικρά καταστήματα εστίασης ρωτήθηκαν για τους λόγους αυτής της συμπεριφοράς.



Κοιτάζτε αυτή τη διαφάνεια, σχεδόν οι μισοί από τους Πολωνούς ερωτηθέντες δήλωσαν **ότι αυτό οφείλεται στις υπερβολικά μεγάλες μερίδες** και στην ανεπαρκή γεύση. Περίπου το 1/5 των καταναλωτών δήλωσαν ότι δεν τελείωσαν το γεύμα τους σε ένα κατάστημα εστίασης επειδή βρήκαν ένα ανεπιθύμητο στοιχείο σε ένα πιάτο ή παρήγγειλαν πάρα πολλά πιάτα. Περίπου το 1/6 των ερωτηθέντων ανέφεραν ως λόγο για το μη ολοκληρωμένο γεύμα μια μη ελκυστική εμφάνιση.

Στη δεξιά πλευρά της διαφάνειας παρουσιάζονται τα αποτελέσματα της έρευνας που διεξήχθη στους Βρετανούς καταναλωτές. Ο κυριότερος λόγος που αναφέρθηκε για το γεγονός ότι άφησαν το φαγητό αφάγωτο ήταν το μέγεθος της μερίδας, το οποίο αναφέρθηκε σχεδόν από τους μισούς, είτε επειδή το μέγεθος της μερίδας ήταν μεγαλύτερο από το αναμενόμενο (40%) είτε επειδή αισθάνθηκαν ότι παρήγγειλαν πάρα πολύ (11%). Ακολουθούσε το γεγονός ότι το γεύμα περιείχε πράγματα (π.χ. σαλάτα, γαρνιτούρες) που δεν τους άρεσαν ή δεν τους άρεσαν (15%) και ότι δεν τους άρεσε η γεύση (10%).

Διαφάνεια 16 - Μπορείτε να μειώσετε το μέγεθος της μερίδας

Εάν έχετε εντοπίσει προϊόντα που συχνά μένουν στο πιάτο από τους καταναλωτές, όπως πατάτες τηγανιτές, βραστές πατάτες και σάλτσες, η μείωση των μερίδων τους μπορεί να είναι μια καλή λύση. Θα ήταν καλύτερο να επαληθεύσετε πρώτα τις υπάρχουσες μερίδες και τα μέτρα σερβιρίσματος. Ενδέχεται να μην τηρούνται από τους εργαζόμενους. Να θυμάστε ότι όταν αλλάζετε τις μερίδες των σερβιριζόμενων πιάτων, θα πρέπει να παρέχετε στο προσωπικό τα κατάλληλα εργαλεία, π.χ. κουτάλια και δοχεία κατάλληλης χωρητικότητας.

Μειώνοντας το προεπιλεγμένο μέγεθος της μερίδας μπορείτε να προσφέρετε στους πελάτες σας τη δυνατότητα αναπλήρωσης. Αυτή η επιλογή μπορεί να λειτουργήσει καλά σε καντίνες, μπουφές και εστιατόρια γρήγορου φαγητού.

Διαφάνεια 17 - Μπορείτε να μειώσετε το μέγεθος του πιάτου

Το σχήμα και το μέγεθος του πιάτου οριοθετούν τους κανόνες για τις κατάλληλες ποσότητες φαγητού που πρέπει να καταναλώνονται σε ένα γεύμα.

Έχει αποδειχθεί ότι τα μεγάλα μπολ οδηγούν σε υπερκατανάλωση, ενώ τα μικρά μπολ οδηγούν σε υποκατανάλωση.

Η έρευνα δείχνει ότι με δύο απλές και μη παρεμβατικές κινήσεις μπορεί να μειωθεί η σπατάλη πιάτων στα εστιατόρια των ξενοδοχείων κατά περίπου 20%.

- η μείωση του μεγέθους της πλάκας κατά 3 cm θα μπορούσε να μειώσει την ποσότητα των απορριμμάτων πλάκας κατά περίπου 19,5%.

- η καθιέρωση της σήμανσης ότι οι επισκέπτες μπορούν να σερβιριστούν περισσότερες από μία φορές μειώνει τη σπατάλη τροφίμων κατά 20,5%.



Διαφάνεια 18 - Δώστε πληροφορίες σχετικά με το μέγεθος της μερίδας

Όπως έχει ήδη σημειωθεί, ο πιο συνηθισμένος λόγος για τον οποίο οι καταναλωτές αφήνουν ένα πιάτο στο πιάτο χωρίς να το φάνε είναι η πολύ μεγάλη μερίδα. Οι επιχειρήσεις εστίασης συχνά δεν διαθέτουν πληροφορίες σχετικά με τη γραμματική αξία του πιάτου ή των επιμέρους συστατικών του. Σε μια τέτοια περίπτωση, η κάρτα μενού θα πρέπει να συμπληρώνεται με τη γραμματική αξία του πιάτου ή των επιμέρους συστατικών του. Ωστόσο, οι καταναλωτές δεν μπορούν πάντα να απεικονίσουν το μέγεθος της μερίδας με βάση το κείμενο. Διάφορες οργανωτικές λύσεις ή γραφικές μορφές που παρουσιάζουν το μέγεθος των σερβιριζόμενων μερίδων λειτουργούν εξαιρετικά.

Πώς μπορείτε να το κάνετε πιο απλά;

Όταν σερβίρετε πιάτα σε μπουφέ, μπορείτε, για παράδειγμα, να παρέχετε πιάτα διαφορετικών μεγεθών. Επιπλέον, σε μια τέτοια περίπτωση, μπορείτε να τοποθετήσετε μια πινακίδα για τους πελάτες που χρησιμοποιούν τον μπουφέ ότι δεν πρέπει να υπερπληρώνουν τα πιάτα τους, διότι, στο κάτω κάτω, μπορούν πάντα να επιστρέψουν στον μπουφέ για περισσότερα πιάτα.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε εικονογραφία στο μενού, χάρη στην οποία θα είναι δυνατή η κατηγοριοποίηση του μεγέθους των μερίδων των πιάτων. Οι πελάτες θα γνωρίζουν ότι μπορούν να παραγγείλουν μικρότερη μερίδα του επιλεγμένου πιάτου.

Μπορείτε επίσης να επεκτείνετε τις πληροφορίες σχετικά με το μενού, συμπεριλαμβανομένου του μεγέθους της μερίδας, χρησιμοποιώντας έναν κωδικό QR. Για παράδειγμα, μπορείτε να τραβήξετε και να μοιραστείτε φωτογραφίες διαφορετικών μεγεθών μερίδας του ίδιου πιάτου.

Διαφάνεια 19 - Μπορείτε να δώσετε στους καταναλωτές τη δυνατότητα να επιλέξουν

Οι καταναλωτές επιθυμούν να έχουν επιλογή, όχι μόνο ως προς το μέγεθος της μερίδας αλλά και ως προς το εύρος των συστατικών του πιάτου.

Εξάλλου, δεν είναι απαραίτητο να αρέσει σε όλους το φαγόπυρο ή οι τηγανητές πατάτες. Γι' αυτό δώστε τους ΑΥΤΟ.

Μπορείτε να παρέχετε στους πελάτες μεγαλύτερη ευελιξία στην επιλογή πιάτων. Αφήστε τον καταναλωτή να έχει τη δυνατότητα να επιλέξει τα συστατικά του πιάτου, ώστε αυτό να είναι προσαρμοσμένο στις προτιμήσεις του.

Διαφάνεια 20 - Γράψτε ένα παιδικό μενού

Η σπατάλη τροφίμων είναι υψηλότερη μεταξύ των ατόμων ηλικίας 18-34 και 35-44 ετών, ιδίως όταν τρώνε έξω με παιδιά, όταν τρώνε σε μεγαλύτερες ομάδες και όταν τρώνε με συναδέλφους στην εργασία. Και αυτό συμβαίνει σε όλους τους τύπους εγκαταστάσεων εστίασης.

Είτε έχετε πολλά παιδιά να δειπνήσουν είτε πολύ λίγα, η ύπαρξη ενός παιδικού μενού μπορεί να είναι ανεκτίμητη.



Τα παιδιά έχουν πολύ μικρότερη όρεξη και είναι λιγότερο πιθανό να απολαύσουν το πιάτο σας.

Προσφέρετε ένα επιλεγμένο παιδικό μενού όσον αφορά τη μερίδα και τον τύπο.

Το παιδικό μενού ισοδυναμεί με λιγότερα απορρίμματα πιάτων.

Διαφάνεια 21 - Σακούλες/πακέτα για σκύλους

Παρά τις προσπάθειές σας να ελαχιστοποιήσετε τη σπατάλη πιάτων, μπορεί να διαπιστώσετε ότι κάποια τρόφιμα παραμένουν στα πιάτα.

Σε αυτές τις περιπτώσεις, το να επιτρέπεται στους πελάτες να παίρνουν το φαγητό στο σπίτι τους είναι μια καλή επιλογή. **Οι σακούλες/πακέτα για σκύλους** είναι ένας άλλος τρόπος για να μειωθούν τα υπολείμματα πιάτων.

Πρόκειται για την ενθάρρυνση των καταναλωτών από το προσωπικό των καταστημάτων να παίρνουν τις μερίδες που δεν έχουν καταναλωθεί σε σακούλες για να καταναλωθούν αργότερα, κατά περίπτωση.

Κάντε το κανόνα. Γιατί να μην κάνετε τις σακούλες/κουτιά για σκύλους μέρος του σεναρίου της υπηρεσίας σας ή να τις επισημάνετε στα μενού για να ξεπεράσετε την όποια ανησυχία έχουν γύρω από τη ζήτηση;

Διαφάνεια 22 - Λόγοι για να αρχίσετε να παίρνετε τα υπολείμματα στο σπίτι...

1. Το πληρώσατε! Γιατί να αγοράσεις ένα γεύμα και να φας μόνο το μισό;;;
2. Θα καταλήξει οπωσδήποτε στα σκουπίδια. Το εστιατόριο δεν μπορεί να πουλήσει ή να δωρίσει φαγητό που έχει ήδη σερβιριστεί σε πελάτη. Αυτό γίνεται για λόγους ασφάλειας των τροφίμων.
3. Πολλοί πόροι χρησιμοποιήθηκαν για την παραγωγή αυτού του προϊόντος
Κάθε πόρος που χρησιμοποιήθηκε για την παραγωγή, τη μεταφορά, τη διανομή και την προετοιμασία αυτών των τροφίμων σπαταλιέται επίσης όταν πετιούνται στα σκουπίδια.
4. Έτοιμο γεύμα για την επόμενη μέρα!
Αν σας έχει μείνει μόνο μια μικρή μερίδα, μπορείτε απλά να το συνδυάσετε με μια σαλάτα, να το κάνετε σάντουιτς ή wrap, να προσθέσετε λίγο ρύζι ή λαχανικά στον ατμό... ό,τι έχει νόημα για το τι θα φέρετε στο σπίτι.
5. Δώστε το παράδειγμα στους άλλους.
Μπορεί να παραλείψουν οι συνάδελφοί σας να πάρουν ό,τι απέμεινε τους σε πακέτο ή μπορεί να νιώθουν άβολα να τα ζητήσουν. Γίνετε πρότυπο! Οι άνθρωποι είναι πιο πιθανό να κάνουν κάτι όταν βλέπουν άλλους να το κάνουν πρώτοι. Γίνετε αυτό το πρώτο άτομο.

Διαφάνεια 23 - Και τέλος ...

Πρέπει να δεσμεύσετε το προσωπικό σας και τους επισκέπτες σας.

Παρακινήστε το προσωπικό σας να ενθαρρύνει τους επισκέπτες να εξατομικεύσουν τις παραγγελίες τους και, αν οι πελάτες δεν τελειώσουν ένα πιάτο, να το πάρουν σπίτι τους. Αλλά παρέχοντάς τους τα κατάλληλα εργαλεία για να το πράξουν.

Ενημερώστε τους καλεσμένους σας ότι σπαταλούν τα χρήματά τους με το να μην



τρώνε τα γεύματά τους και να τα αφήνουν στο πιάτο τους. Εξάλλου, σε κανέναν δεν αρέσει να χάνει χρήματα.

Διαφάνεια 24 - Είναι σύνηθες να παίρνετε τα αποφάγια από ένα εστιατόριο στο σπίτι σας στην Ευρώπη του ερωτώμενου

Και τέλος, ας δούμε πώς αντιλαμβάνονται οι Ευρωπαίοι καταναλωτές τη δυνατότητα να παίρνουν το περίσσευμα του πιάτου.

*1. Είναι μια γενική δήλωση, αλλά από την εμπειρία μου οι Ευρωπαίοι βρίσκουν τη σπατάλη πολύ κακόγουστη. Γιατί να πετάτε φαγητό;
Στα ταξίδια μου στο Άμστερνταμ, το Λονδίνο, την Πράγα, το Βουκουρέστι, το Παρίσι, τη Βουδαπέστη ή την Κοπεγχάγη δεν είδα ποτέ κανέναν να περιφρονεί κάποιον που θέλει να πάρει το περίσσευμα μετά το γεύμα. Αντιθέτως, μας ρωτούσαν αν τα θέλουμε.*

*2. Διαφορετικοί μεταξύ τους ευρωπαϊκοί πολιτισμοί.
Στη Γερμανία, είναι σίγουρα αγένεια να πας σε ένα εστιατόριο και να παραγγείλεις φαγητό επίτηδες για να το πάρεις μαζί σου στο σπίτι. Μπορεί να ακούσετε κάποια πολύ σκληρά λόγια από το προσωπικό, επειδή αυτό θα σήμαινε ότι θεωρείτε το εστιατόριό τους ένα φαστφουντάδικο.
Ωστόσο, αν τρώτε στο εστιατόριο και μετά από μια ώρα περίπου ζητάτε το λογαριασμό και ο σερβιτόρος βλέπει ότι έχει μείνει μια σημαντική ποσότητα φαγητού στο πιάτο σας, πιθανότατα θα σας ρωτήσει αν είχε κάποιο πρόβλημα ή αν σας άρεσε. Αν απαντήσετε "ήταν πολύ καλό, αλλά δυστυχώς, ήταν πάρα πολύ για μένα", είναι πιθανό να προσφερθεί να σας το μαζέψει. Ή τουλάχιστον θα είναι εντάξει να το κάνει αυτό, αν του το ζητήσετε ευγενικά. Αλλά δεν έχουν όλα τα εστιατόρια κατάλληλα δοχεία, οπότε κάποια θα σας πουν ότι λυπούνται αλλά δεν μπορείτε να το πάρετε μαζί σας.*

*3. Ποτέ δεν είχα πρόβλημα να πάρω φαγητό που περίσσεψε από εστιατόριο.
Υπάρχουν δύο λόγοι γι' αυτό:
Πλήρωσα για το φαγητό, είναι δικό μου, θα πάρω τα κομμάτια που δεν έφαγα στο σπίτι. Το εστιατόριο πρέπει να πληρώνει για την αποκομιδή των απορριμμάτων, και όσο λιγότερα τρόφιμα πετάει, τόσο μικρότερος είναι ο λογαριασμός των απορριμμάτων.
Έχω ζητήσει μια "σακούλα για σκύλους" (ο κοινός βρετανικός όρος για να παίρνουν τα αποφάγια στο σπίτι, καθώς συχνά ήταν κόκκαλα για το σκύλο τους) σε εστιατόρια όλων των επιπέδων, από καφετέριες μέχρι ιδρύματα με αστέρια Michelin, και ποτέ κανείς δεν με αμφισβήτησε. Το προσωπικό που σερβίρει συνήθως συσκευάζει το φαγητό σε πακέτο για να το πάρετε μαζί σας.*



Διαφάνεια 25 - Είναι σύνηθες να παίρνετε ότι περίσσεψε σε ένα εστιατόριο στο σπίτι σας στην Ευρώπη

4. Ζω στην Ευρώπη, στην Ιταλία και εργάζομαι σε ένα σχετικά μεγάλο εστιατόριο. Οι ιδιοκτήτες έχουν μια πολύ αποτελεσματική και φιλική προσέγγιση προς τους πελάτες που θέλουν να πάρουν μαζί τους το περίσσευμα από το πιάτο τους. Στις εβδομαδιαίες προμήθειές μας λαμβάνουμε ένα μεγάλο κομμάτι από κουτιά και σακούλες αποκλειστικά για να συσκευάσουμε τα περισσεύματα για τους πελάτες.

Εγώ προσωπικά ενθαρρύνω τους πελάτες να παίρνουν το περίσσευμα τους κυρίως για αυτούς τους λόγους:

Αν οι πελάτες δεν πάρουν τα περισσεύματα, πού θα καταλήξουν τελικά; Προφανώς στα οργανικά απόβλητα. Δεν είναι πιο λογικό το φαγητό να καταναλωθεί από κάποιον αντί να πάει στα σκουπίδια;

Στους πελάτες αρέσει το πιάτο, αλλά δεν μπορούν να το τελειώσουν για οποιονδήποτε λόγο, αλλά θέλουν να το απολαύσουν αργότερα.

Είναι μια πολύ μικρή χάρη που δίνω στους πελάτες μου και σε απάντηση τις περισσότερες φορές δείχνουν μεγάλη ευγνωμοσύνη και εκτιμούν τις υπηρεσίες μου.

Αυτή η μικροσκοπική χειρονομία καλύπτει τις ελλείψεις κατά τη διάρκεια της υπηρεσίας, αν υπήρχαν, και όπως λέει μια παροιμία "όλα καλά αν τελειώσουν καλά".

Έτσι θα έλεγα, σε οποιοδήποτε μέρος του κόσμου μην ντρέπεστε και ζητήστε το περίσσευμα και αν σας σερβίρω, θα το κάνω με χαμόγελο .

5. Στο παρελθόν θα θεωρούνταν ως κάτι που "δεν πρέπει να κάνουμε". Συνήθως πήγαινες σε ένα εστιατόριο για να φας στο χώρο, όχι για να πάρεις το περίσσευμα σαν να πεινούσες στο σπίτι. Σήμερα μπορεί να είναι ακόμα και "κουλ" σαν να δείχνεις ότι έχεις συνείδηση για τη σπατάλη τροφίμων και φυσικών πόρων που καταστρέφει τον πλανήτη μας.

Όπως και να έχει, νομίζω ότι είναι καλύτερα να παραγγείλετε κατάλληλα και μόνο τον αριθμό των πιάτων που πρόκειται να φάτε. Εξαρτάται επίσης από το είδος του ραντεβού που έχετε κλείσει για μεσημεριανό ή βραδινό γεύμα. Αν είστε με στενούς φίλους ή οικογένεια θα ζητούσα πακέτο για ό,τι είχε απομείνει. Αν πρόκειται για ένα ρομαντικό ραντεβού δεν είμαι τόσο σίγουρος

Διαφάνεια 26 – Σας ευχαριστούμε!

