

Slajd pierwszy – Moduł trzeci.

Zarządzanie usługami żywieniowymi

Slajd drugi – Sesja trzecia.

Sesja jest związana z zapobieganiem marnowaniu żywności podczas samoobsługi czyli korzystania z bufetu.

Slajd trzeci - Strefa samoobsługowa.

Strefy samoobsługowe w restauracjach, bufetach i kawiarniach odznaczają się wygodą i różnorodnością. Jednak strefy te stanowią również znaczne ryzyko. Na przykład może dojść do zanieczyszczenia, które może prowadzić do chorób przenoszonych drogą pokarmową. Innym przykładem jest wprowadzenie ciała obcego do żywności, co może skutkować zadławieniem się lub nawet uduszeniem konsumenta. Zapobieganie zanieczyszczeniu żywności zapewnia bezpieczeństwo żywności i minimalizuje ryzyko marnowania żywności. Strefa samoobsługowa wymaga kompleksowego podejścia, które obejmuje odpowiedni projekt, rygorystyczne praktyki higieniczne, właściwe serwowanie potraw, regularne szkolenia personelu i edukację klientów. Poniższe slajdy omówią wspomniane aspekty stref samoobsługowych w kontekście minimalizacji marnowania żywności.

Slajd czwarty - Projektowanie strefy samoobsługowej.

Układ i projekt strefy samoobsługowej odgrywają kluczową rolę w zapobieganiu zanieczyszczeniom. Oto kilka kluczowych kwestii:

Odpowiednia przestrzeń: Zapewnij wystarczającą przestrzeń między różnymi produktami spożywczymi i stanowiskami. Zatłoczone miejsca zwiększają prawdopodobieństwo przypadkowego zanieczyszczenia. Długość bufetu powinna być proporcjonalna do liczby gości. Zakłada się, że powinny być stoły o długości trzech metrów dla dwudziestu osób i jeden metr bieżący bufetu na każde dodatkowe dziesięć osób. Na stole można układać różne elementy, ale musi on być tak skonstruowany, aby wszystkie dania były w zasięgu ręki każdego gościa uczestniczącego w przyjęciu.

Slajd piąty - Projektowanie strefy samoobsługowej.

Przepływ ruchu: Zaprojektuj obszar z przejrzystym i logicznym przepływem, aby zmniejszyć ryzyko krzyżowania się ścieżek klientów i potencjalnego zanieczyszczenia artykułów spożywczych. Układ pomieszczenia i bufetu powinien zapewniać jednokierunkowy, swobodny ruch konsumentów i personelu obsługi. Ruch konsumentów wzdłuż jednej linii gwarantuje szybką i sprawną obsługę. Użyj odpowiedniego oznakowania, aby poprowadzić klientów przez proces samoobsługi.

Slajd szósty - Projektowanie strefy samoobsługowej.



Oddzielne stacje: Oddziel stacje w zależności od rodzaju żywności (na przykład gorące potrawy, sałatki, desery), aby zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego między różnymi rodzajami żywności. Na przykład przechowywanie surowej i gotowanej żywności na innych stacjach może zapobiec zakażeniom krzyżowym.

Bariery i osłony: Zainstaluj bariery i osłony nad ekspozycjami żywności. Te bariery fizyczne zapobiegają dotykaniu lub oddychaniu przez klientów bezpośrednio do żywności, zmniejszając ryzyko zanieczyszczenia przez unoszące się w powietrzu cząsteczki lub bezpośredni kontakt.

Slajd siódmy - Techniki przechowywania i ekspozycji żywności.

Pokrywy na żywność: Jeśli to możliwe, przykryj wszystkie produkty spożywcze. Chroni to żywność przed zanieczyszczeniem i pomaga utrzymać jej temperaturę.

Podczas ekspozycji żywności pamiętaj, aby umieścić poszczególne produkty w oddzielnych naczyniach, koszykach i pojemnikach, które ochronią przed zanieczyszczeniami fizycznymi.

Slajd ósmy - Zasady wydawania gorących potraw.

Temperaturę serwowania należy dostosować do poszczególnych dań. Zgodnie z normami obowiązującymi w gastronomii, zupy należy podawać w temperaturze co najmniej siedemdziesięciu pięciu stopni Celsjusza, dania główne w co najmniej sześćdziesięciu trzech stopniach Celsjusza, a napoje gorące w co najmniej osiemdziesięciu stopniach Celsjusza.

Slajd dziewiąty - Urządzenia do serwowania dań gorących.

Bemary służą do utrzymywania odpowiedniej temperatury wcześniej przygotowanych potraw. Podgrzewany bema to urządzenie gastronomiczne w postaci dwuciennej stalowej wanny, w której umieszczane są pojemniki z żywnością. Pod zbiornikiem znajdują się grzałki, których moc regulowana jest za pomocą wbudowanego termostatu. Termostat pozwala na utrzymanieżądanego zakresu temperatur od trzydziestu do dziewięćdziesięciu stopni Celsjusza. Temperaturę można zatem płynnie regulować do konkretnej potrawy. Dzięki temu nie ma ryzyka przypalenia potrawy podczas jej podgrzewania.

Slajd dziesiąty - Urządzenia do serwowania dań gorących.

Podgrzewacze do żywności to urządzenia służące do utrzymywania odpowiedniej temperatury półpłynnych lub stałych posiłków. Pozwalają one utrzymać stałą temperaturę i doprowadzić żywność do wrzenia. Płaszcz wodny zapewnia równomierny rozkład temperatury wokół podgrzewanej żywności, eliminując możliwość jej przypalenia. Pokrywę pojemnika można zdjąć i ustawić pionowo za pomocą prowadnic. Pokrywę typu roll-top można otworzyć do połowy lub całkowicie, co jest wygodnym rozwiązaniem w systemie samoobsługowym.

Temperatura żywności przechowywanej w podgrzewaczach i kąpeli wodnej musi wynosić sześćdziesiąt trzy stopnie Celsjusza. Żywności nie należy przechowywać w tych warunkach dłużej niż dwie godziny.



Slajd jedenasty - Zasady wydawania potraw zimnych.

Zgodnie z obowiązującymi normami w gastronomii, zimne dania, takie jak sałatki, wędliny, zimne sosy, zimne desery powinny być podawane w temperaturze czterech stopni Celsjusza. Zimne napoje powinny być podawane w temperaturze od zera do czternastu stopni Celsjusza.

Slajd dwunasty - Urządzenia do serwowania dań zimnych.

Inną grupą używanych urządzeń są urządzenia chłodnicze, które zapewniają odpowiednio niską temperaturę. Wśród urządzeń chłodniczych wyróżnia się lady chłodnicze, w których przechowuje się i eksponuje szeroką gamę potraw. Do eksponowania sałatek, past, wędlin, ryb i produktów mlecznych można stosować wbudowane talerze lub płytkie zbiorniki chłodnicze, które zapewniają temperaturę od siedmiu do dziesięciu stopni Celsjusza.

Slajd trzynasty - Serwowanie żywności.

Automatyczne dozowniki - automatyczne dozowniki są używane do przypraw, napojów i innych często używanych przedmiotów.

Zmniejszają one potrzebę obsługiwanie tych samych naczyń przez wiele osób.

Preferuj ekspresy do kawy i dozowniki wody zamiast termosów z kawą i dużych butelek.

Slajd czternasty- Serwowanie żywności.

Przemysłane układanie i dekorowanie potraw to ważne umiejętności, ponieważ wygląd potraw jest dla gości niemal tak samo ważny jak ich smak. Układanie potraw polega na stworzeniu starannie przemysłanej kompozycji, która celowo podkreśli walory estetyczne serwowanego dania. Atrakcyjny wygląd dania z pewnością nie tylko pobudzi apetyt gości i przyczyni się do pozytywnego odbioru całego dania, ale także zminimalizuje ryzyko marnotrawstwa.

Slajd piętnasty – Serwowanie żywności.

Jeśli to możliwe, podawaj jedzenie w porcjach indywidualnych, a nie w naczyniach wspólnych. Zmniejsza to ryzyko zakażenia krzyżowego.

Używaj odpowiedniego, oddzielnego sprzętu do porcjowania i serwowania różnych rodzajów jedzenia (łyżek, szpatulek, szczypiec). Każdemu danu muszą towarzyszyć oddzielne przybory do serwowania, co jest wymagane nie tylko ze względu na jakość jedzenia, to jest w celu wyeliminowania ewentualnego mieszania się smaków, ale również ze względów bezpieczeństwa. Oddzielne sztuczki zapobiegają zanieczyszczeniu krzyżowemu, jeśli jedno z naczyń zostanie zanieczyszczone.

Slajd szesnasty - Znakowanie żywności.



Wyraźnie oznaczaj wszystkie produkty spożywcze, zwłaszcza te wolne od alergenów lub zawierające powszechne alergeny. Pomoże to klientom podejmować świadome decyzje i unikać przypadkowego narażenia. Obowiązek wdrożenia listy alergenów i składników wynika z Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (Unii Europejskiej) numer tysiąc sto sześćdziesiąt dziewięć na dwa tysiące jedenaście z dnia dwudziestego piątego października dwa tysiące jedenastego roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Lista składników to lista wszystkich składników użytych do wytworzenia danego dania. Dzięki liście składników wegetarianie nie położą na swoich talerzach przez pomyłkę dań z mięsem. Lista alergenów znajduje się w załączniku drugim do Rozporządzenia numer tysiąc sto sześćdziesiąt dziewięć na dwa tysiące jedenaście.

Slajd siedemnasty - Serwowanie żywności.

Pamiętaj - jedzenie i napoje muszą być dobrej jakości i podawane w warunkach spełniających zasady higieny i bezpieczeństwa żywności.

Zapewnij prawidłowe procedury uzupełniania zapasów żywności.

Na przykład nowa żywność nie powinna być mieszana z żywnością już znajdującą się na bufecie, ale całkowicie zastępowana, aby uniknąć zanieczyszczenia.

Zapewnij oddzielne naczynia dla każdego rodzaju potraw i upewnij się, że są one często wymieniane lub dezynfekowane

Slajd osiemnasty – Monitoring.

Utrzymuj odpowiednią temperaturę gorących i zimnych potraw w celu zapobiegania rozwojowi bakterii. Używaj termometrów do regularnego sprawdzania temperatury potraw.

Wdrażaj inteligentne czujniki, które monitorują i ostrzegają personel o zmianach temperatury na ekspozycjach żywności. Utrzymywanie prawidłowej temperatury jest kluczowe dla zapobiegania rozwojowi bakterii.

Slajd dziewiętnasty - Praktyki w zakresie higieny.

Pracownicy są pierwszą linią obrony przed zanieczyszczeniem krzyżowym. Odpowiednie szkolenia i monitorowanie są niezbędne. Utrzymywanie wysokich standardów higieny ma kluczowe znaczenie w zapobieganiu zanieczyszczeniom. Oto kilka praktyk, które należy egzekwować:

Kompleksowe szkolenie — przeszkolenie personelu w zakresie zasad bezpieczeństwa żywności, w tym zapobiegania zanieczyszczeniom krzyżowym. Szkolenie to powinno obejmować np. prawidłowe techniki mycia rąk, używanie rękawiczek oraz prawidłowe metody czyszczenia i dezynfekcji.

Stacje do mycia rąk — umieść stacje do mycia rąk lub dozowniki środka dezynfekującego do rąk przy wejściu i w całej strefie samoobsługowej.

Regularne czyszczenie — stosuj dokładne czyszczenie wszystkich powierzchni, przyborów i sprzętu w strefie samoobsługowej.

Slajd dwudziesty - Praktyki w zakresie higieny.

Edukowanie klientów na temat ich roli w zapobieganiu krzyżowemu zanieczyszczeniu żywności może znacznie zmniejszyć ryzyko. Oto sposoby na zaangażowanie klientów:



Czytelne oznakowanie — używaj jasnych i zwięzłych oznaczeń, aby poinstruować klientów o prawidłowych praktykach samoobsługowych. Obejmuje to przypomnienie o myciu rąk, prawidłowym używaniu sztućców i unikaniu bezpośredniego dotykania żywności.

Przewodniki wizualne — zapewnij przewodniki wizualne, takie jak infografiki lub filmy, pokazujące, jak bezpiecznie korzystać z obszaru samoobsługowego. Mogą być wyświetlane na ekranach cyfrowych lub materiałach drukowanych.

Slajd dwudziesty pierwszy - Prowadź dialog ze swoimi klientami.

Rozpocznij dialog ze swoimi klientami, aby sprawdzić, jakie są ich oczekiwania w zakresie menu. W dzisiejszym dynamicznym świecie gastronomii restauratorzy muszą działać w oparciu o dane i analizy, aby sprostać oczekiwaniom coraz bardziej wymagających klientów. Jednym z kluczowych obszarów, które przyczyniają się do sukcesu lokalu gastronomicznego, jest umiejętne dostosowanie menu do preferencji klienta. Dlatego analiza tych preferencji staje się niezbędnym narzędziem dla właścicieli restauracji, którzy starają się lepiej sprostać oczekiwaniom gości. Na podstawie zebranych danych restauratorzy mogą personalizować i dostosowywać menu, aby lepiej spełniać oczekiwania klientów. Może to obejmować dodawanie nowych dań, usuwanie mniej popularnych pozycji, zmianę sposobu serwowania dań lub wprowadzanie nowych opcji dietetycznych lub wegańskich. Ważne jest również uwzględnienie sezonowości i lokalnych preferencji kulinarnych.

Bądź przejrzysty - wyjaśnij klientowi, że jeśli oferta menu jest ograniczona lub jeśli niektóre dania są niedostępne, to dlatego, że produkty są świeże, a zapasy ograniczone, aby uniknąć marnotrawstwa.

Wszystkie te działania przyczynią się do zmniejszenia marnowania żywności.

Slajd dwudziesty drugi - Prowadź dialog ze swoimi klientami.

Zaangażuj swoich klientów w działania mające na celu ograniczenie marnowania żywności, zachęcaj ich do odpowiedzialnego i zrównoważonego działania.

Wyjaśnij konsumentom, że mogą sami sobie nałożyć tyle jedzenia, ile chcą, ale nie powinni zostawiać go na talerzu.

Rozważ użycie mniejszych rozmiarów talerzy w bufetach, co, jak wykazano, ogranicza marnowanie żywności. Klienci oczywiście nadal mają możliwość wielokrotnego powrotu do bufetu, jeśli chcą.

Slajd dwudziesty trzeci - Inicjatywy zaangażowania

Uruchamiaj inicjatywy lub kampanie promujące minimalizację marnowania żywności wśród klientów. Może to obejmować rozdawanie broszur, przeprowadzanie krótkich sesji informacyjnych lub zapewnianie zachęt do przestrzegania odpowiednich dobrych praktyk. Zachęcaj klientów do przekazywania opinii. Ta opinia może pomóc zidentyfikować potencjalne problemy i ulepszyć organizację. Zbieranie opinii klientów i ich analizowanie umożliwia szybką reakcję na zmiany preferencji i identyfikację obszarów wymagających poprawy. Tutaj możesz wykorzystać na przykład media społecznościowe, takie jak Facebook.

Slajd dwudziesty czwarty - Monitorowanie zmarnowanej żywności.

Monitorowanie odpadów to pierwszy kluczowy krok w odblokowaniu potencjalnych korzyści z zapobiegania powstawaniu odpadów. Mówiąc prościej, jeśli odpady nie są monitorowane, nie można nimi skutecznie zarządzać. Wszystkie strumienie odpadów powinny być rejestrowane.

Firmy, którym udaje się marnować mniej żywności, regularnie wykorzystują dane z monitorowania odpadów do dopracowywania menu, radzenia sobie z nadmiernym porcjowaniem i poprawy prognozowania popytu, a także do motywowania i szkolenia personelu.

Monitorowanie odpadów pomaga przedsiębiorstwu zidentyfikować, gdzie powstają odpady:

- **Nieserwowane jedzenie** —jedzenie, które zostało ugotowane i wyrzucone, ponieważ było zbędne. Może to oznaczać znaczną stratę finansową dla przedsiębiorstwa.
- **Marnowanie na talerzu:** zrozumienie, dlaczego nie zjedzono całego zamówionego posiłku. Poproś konsumentów o opinię.

Slajd dwudziesty piąty – Jadalnia pracownicza.

Dania nieskonsumowane przez gości na bufecie mogą zostać przeniesione do jadalni pracowniczej. Do posiłków dla personelu: używaj produktów, których termin ważności dobiega końca, a także produktów niesprzedanych.

Slajd dwudziesty szósty - Przekazywanie żywności.

Sektor usług gastronomicznych nieustannie stara się zminimalizować ilość zmarnowanej żywności poprzez różne procedury, głównie ze względu na zarządzanie kosztami. Niemniej jednak czasami niemożliwe jest całkowite wyeliminowanie nadwyżek żywności nadającej się do spożycia. W takich przypadkach przedsiębiorstwa mogą zaangażować się w darowizny żywności poprzez partnerstwo z bankami żywności i podobnymi organizacjami charytatywnymi. Zazwyczaj placówki gastronomiczne mają tylko niewielkie ilości żywności, które można bezpiecznie przekazać. Ponadto nie zawsze można zagwarantować regularną częstotliwość darowizn. Te wyzwania należy omówić z potencjalnymi partnerami w sprawie darowizn.

Oto wskazówki dotyczące angażowania się w darowizny żywności:

W swojej placówce gastronomicznej znajdź osobę odpowiedzialną (to jest właściciela, menedżera lub innego wyznaczonego pracownika). Pozwoli to uniknąć niewłaściwego zarządzania nadwyżkami żywności, a tym samym zapobiegnie nieuniknionym stratom. Wybierz niezawodnego partnera w sprawie darowizn. Aby zaangażować się w darowizny żywności, placówka musi wybrać niezawodną organizację charytatywną.

Slajd dwudziesty siódmy – Dziękuję za uwagę.



