

Slajd pierwszy Moduł trzeci.

Zarządzanie ekspedycją potraw.

Slajd drugi sesja szósta:

Programy darowizn i dystrybucja nadwyżek. Budowanie relacji z bankami żywności, organizacjami non-profit i inicjatywami społecznymi.

Slajd trzeci: Wstęp.

Marnowanie żywności to istotny problem w branży gastronomicznej, mający wpływ na środowisko, gospodarkę i społeczeństwo.

Programy darowizn oraz systemy dystrybucji nadwyżek stanowią rozwiązania pozwalające ograniczyć marnowanie żywności, a jednocześnie przeciwdziałać niedoborom żywności.

Ta prezentacja omawia strategię:

- zarządzania nadwyżkami żywności,
- korzyści wynikające ze współpracy z bankami żywności i organizacjami non-profit,
- budowania relacji z lokalnymi inicjatywami społecznymi.

Skuteczna dystrybucja nadwyżek żywności wzmacnia zrównoważony rozwój w zarządzaniu gastronomią, jednocześnie promując odpowiedzialność społeczną.

Slajd czwarty: Skala problemu.

Na całym świecie jedna trzecia wyprodukowanej żywności jest marnowana, co przyczynia się do emisji gazów cieplarnianych oraz strat ekonomicznych.

W dwa tysiące dwudziestym drugim roku w Unii Europejskiej zmarnowano średnio około sto trzydzieści dwa kilogramy żywności na jednego mieszkańca.

Sektor gastronomiczny generuje znaczną ilość odpadów – od nadmiernych zapasów po niespożyte, przygotowane posiłki.

Rozwiązanie tego problemu wymaga wdrożenia zorganizowanych programów darowizn, które przekazują jadalne nadwyżki żywności osobom potrzebującym, przynosząc korzyści zarówno społecznościom, jak i środowisku.

Slajd piąty Ramy prawne i regulacyjne.



Ramy prawne i regulacyjne dotyczące darowizn żywności w Europie mają na celu ograniczenie marnowania żywności i zwalczanie niedoborów żywności, przy jednoczesnym zapewnieniu bezpieczeństwa i zgodności z przepisami.

Unia Europejska wprowadziła kluczowe środki, takie jak Ramowa Dyrektywa w sprawie odpadów, która promuje zapobieganie marnowaniu żywności poprzez darowizny i redystrybucję. Dodatkowo Europejski Zielony Ład kładzie nacisk na zrównoważone systemy żywnościowe oraz strategie ograniczania odpadów.

Aby zapewnić bezpieczeństwo, darowizny żywności muszą być zgodne z unijnymi przepisami dotyczącymi higieny żywności, w tym z Rozporządzeniem (WE) nr osiemset pięćdziesiąt dwa/dwa tysiące czwarty, które określa zasady właściwego obchodzenia się z żywnością, jej przechowywania i transportu. Rozporządzenie (WE) nr sto siedemdziesiąt osiem/dwa tysiące dwa, czyli ogólne prawo żywnościowe, gwarantuje, że przekazywana żywność spełnia normy bezpieczeństwa.

Wiele państw członkowskich UE przyjęło także krajowe przepisy zachęcające do darowizn żywności, w tym ulgi podatkowe dla darczyńców oraz programy zapobiegania marnowaniu żywności.

Slajd szósty

Wśród korzyści z darowizn żywności dla przedsiębiorstw wymienia się:

1. Oszczędności: Ograniczenie marnowania żywności zmniejsza koszty jej utylizacji oraz – w wielu regionach – umożliwia uzyskanie ulg podatkowych, co obniża ogólne koszty operacyjne.
2. Wzmocnienie wizerunku marki: Przekazywanie żywności świadczy o odpowiedzialności społecznej firmy, poprawiając jej odbiór w opinii publicznej i wzmacniając relacje z klientami oraz społecznością lokalną.
3. Zgodność z przepisami: Przekazywanie nadwyżek żywności wpisuje się w cele zrównoważonego rozwoju i polityki ograniczania odpadów, takie jak Europejski Zielony Ład.
4. Efektywne zarządzanie zapasami: Regularne darowizny usprawniają gospodarkę magazynową poprzez redystrybucję nadwyżek, ograniczając straty i optymalizując zarządzanie stanem magazynowym.



5. Zaangażowanie społeczne: Współpraca z lokalnymi organizacjami buduje zaufanie i długotrwałe relacje ze społecznością, co przynosi korzyści zarówno przedsiębiorstwom, jak i społeczeństwu.

Slajd siódmy: Banki żywności i ich rola.

Banki żywności zbierają, przechowują i dystrybuują nadwyżki żywności do osób potrzebujących.

Pełnią rolę pośredników między placówkami gastronomicznymi a społecznością.

Organizacje takie jak Hiszpańska Federacja Banków Żywności (FESBAL) dysponują rozbudowaną siecią, która ułatwia dystrybucję nadwyżek.

Takie partnerstwa pozwalają firmom z sektora gastronomii usprawnić proces przekazywania darowizn i zapewnić, że żywność trafia skutecznie do właściwych odbiorców.

Slajd ósmy: Organizacje non-profit w redystrybucji żywności.

Organizacje non-profit odgrywają kluczową rolę w koordynowaniu darowizn nadwyżek żywności oraz w rozwiązywaniu wyzwań logistycznych. Łączą darczyńców z osobami potrzebującymi, zapewniając sprawiedliwą dystrybucję żywności.

Przykłady takie jak *Action Against Hunger* (w tłumaczeniu Akcja przeciw Głodowi) oraz lokalne organizacje działające w każdym kraju pokazują, jak ważną funkcję pełnią organizacje non-profit w wypełnianiu luki między sektorem gastronomicznym a społecznościami znajdującymi się w trudnej sytuacji, umożliwiając skuteczną redystrybucję żywności.

Slajd dziewiąty: Inicjatywy społeczne.

Oddolne inicjatywy, takie jak lodówki społeczne, platformy do dzielenia się jedzeniem oraz lokalne zbiórki żywności, dają społecznościom możliwość wspólnego przeciwdziałania marnowaniu żywności.

W Hiszpanii projekty takie jak *Comparte tu Comida* (w tłumaczeniu Podziel się swoim jedzeniem) angażują lokalne społeczności w redystrybucję nadwyżek żywności.

Tego typu inicjatywy uzupełniają większe programy, promując lokalne działania, zmniejszając bariery w przekazywaniu żywności oraz wzmacniając więzi społeczne.

Slajd dziesiąty: Budowanie relacji z bankami żywności.

1. Nawiązywanie partnerstw z bankami żywności wymaga zrozumienia ich potrzeb, budowania zaufania oraz utrzymywania stałej komunikacji.
2. Dostawcy usług gastronomicznych muszą zapewnić, że darowizny spełniają standardy jakości i bezpieczeństwa, a jednocześnie dostosować procesy zarządzania nadwyżkami do logistyki banku żywności.
3. Jasna umowa partnerska, określająca role i obowiązki, wzmacnia współpracę i zapewnia jej efektywność.

Slajd jedenasty: Współpraca z organizacjami non-profit.

- Współpraca z organizacjami non-profit polega na dzieleniu się zasobami oraz dopasowywaniu celów.
- Organizacje non-profit często zapewniają wsparcie logistyczne, takie jak zbiórka i dystrybucja żywności, pomagając przezwyciężyć wyzwania związane z przechowywaniem i transportem.
- Firmy z sektora gastronomicznego mogą współpracować z organizacjami non-profit, opracowując spersonalizowane plany darowizn, które zapewniają, że ich nadwyżki odpowiadają potrzebom społeczności.

Slajd dwunasty: Angażowanie się w Inicjatywy Społeczne.

Wspieranie programów prowadzonych przez społeczność pozwala dostawcom usług gastronomicznych na bezpośrednie zaangażowanie się w życie osób, którym służą.

Firmy mogą organizować zbiórki żywności, przekazywać nadwyżki bezpośrednio do lodówek społecznych lub współpracować przy kampaniach edukacyjnych.

Aktywne uczestnictwo w lokalnych inicjatywach nie tylko zmniejsza marnowanie żywności, ale także wzmacnia więzi społeczne i promuje kulturę dzielenia się.

Slajd trzynasty: Projektowanie programu darowizn.

Skuteczny program darowizn zaczyna się od audytu nadwyżek żywności, aby określić, co może zostać przekazane.

Ustalenie jasnych procedur dotyczących sortowania, pakowania i oznakowania zapewnia bezpieczeństwo żywności.



Koordinacja z lokalnymi bankami żywności lub organizacjami non-profit w celu regularnego odbioru minimalizuje straty i zwiększa efektywność.

Systematyczna dokumentacja i monitorowanie zapewniają zgodność z przepisami.

Slajd czternasty: Szkolenie personelu w zakresie przekazywania żywności.

Skuteczne programy przekazywania żywności wymagają dobrze przeszkolonego personelu, który zna procedury, wymogi prawne oraz znaczenie bezpieczeństwa żywności. Szkolenia wyposażają pracowników w wiedzę i umiejętności potrzebne do odpowiedzialnego zarządzania nadwyżkami żywności i skutecznego udziału w akcjach darowizn.

Kluczowe elementy szkolenia obejmują:

1. Praktyki dotyczące bezpieczeństwa żywności: Pracownicy powinni poznać zasady właściwego przechowywania, obsługi i oznakowania przekazywanej żywności, aby zapewnić jej bezpieczeństwo do spożycia. Obejmuje to kontrolę temperatury, zasady dotyczące dat ważności oraz unikanie zanieczyszczeń krzyżowych.
2. Protokoły darowizn: Personel powinien być zaznajomiony z kolejnymi etapami procesu darowizn, od identyfikacji nadwyżek żywności po koordynację z bankami żywności lub organizacjami non-profit w celu dystrybucji.
3. Szkolenie z zakresu przepisów i zgodności: Pracownicy muszą rozumieć prawa chroniące darczyńców, takie jak przepisy dotyczące odpowiedzialności, oraz regulacje regulujące przekazywanie żywności, aby zapewnić pełną zgodność z przepisami.
4. Świadomość i motywacja: Edukowanie personelu na temat społecznego i środowiskowego znaczenia darowizn żywności wzmacnia poczucie celu i zachęca do aktywnego uczestnictwa w programie.
5. Regularne aktualizacje i przeglądy: Stałe szkolenia gwarantują, że pracownicy są na bieżąco z nowymi przepisami, najlepszymi praktykami oraz innowacyjnymi rozwiązaniami w zakresie redystrybucji żywności.

Slajd piętnasty: Historie sukcesu.

Warto podkreślić przykłady takie jak *Too Good To Go* oraz *Banco de Alimentos* w Hiszpanii, gdzie firmy nawiązały partnerstwa z bankami żywności, aby skutecznie



redystrybuować nadwyżki żywności. Programy te pokazują wymierne efekty, w tym tony uratowanej żywności oraz tysiące dostarczonych posiłków. Historie sukcesu inspirują do powielania takich działań i zachęcają kolejne przedsiębiorstwa do zaangażowania.

Przykład:

Hiszpańska Federacja Banków Żywności (FESBAL) to apolityczna i niezależna organizacja, założona w tysiąc dziewięćset dziewięćdziesiątym piątym roku, która promuje pracę, wizerunek oraz rolę zrzeszonych banków żywności w ich walce z głodem, ubóstwem i marnowaniem żywności poprzez jej wykorzystanie i dystrybucję dla osób najbardziej potrzebujących, a także przyczynia się do ochrony środowiska.

- FESBAL skupia pięćdziesiąt cztery banki żywności z całej Hiszpanii, które w 2022 roku dystrybuowały żywność do sześciu tysięcy dziewięćset dziewiętnastu organizacji charytatywnych, obsługując milion dwieście czterdzieści sześć tysięcy stu sześciu beneficjentów.
- Ponadto FESBAL, w imieniu Banków Żywności Hiszpanii, został uhonorowany Nagrodą Księcia Asturii za Pokój w 2012 roku.

Slajd szesnasty: Wyzwania i bariery.

Do częstych przeszkód podczas przekazywania żywności należą:

- wyzwania logistyczne (np. transport i przechowywanie),
- obawy dotyczące bezpieczeństwa żywności,
- nieporozumienia związane z odpowiedzialnością prawną.

Ograniczona świadomość personelu i interesariuszy na temat programów darowizn również może utrudniać ich wdrożenie.

Pokonanie tych barier wymaga strategicznego planowania, jasnej komunikacji oraz systematycznych szkoleń.

Slajd siedemnasty: Przyszłość darowizn żywności w gastronomii.

Wschodzące trendy przekazywania żywności obejmują:

- systemy śledzenia nadwyżek oparte na sztucznej inteligencji,
- rozszerzone rządowe zachęty,
- rosnące inicjatywy prowadzone przez społeczności lokalne.

Zwiększona współpraca międzysektorowa oraz wzrost świadomości społecznej torują drogę do bardziej skutecznych i zrównoważonych praktyk przekazywania żywności w zarządzaniu usługami gastronomicznymi.

Slajd osiemnasty: Wnioski.

Ograniczanie marnowania żywności: Programy darowizn i dystrybucja nadwyżek żywności skutecznie zmniejszają ilość marnowanej żywności, przekształcając nadmiar w cenne zasoby dla potrzebujących.

Wzmacnianie wpływu społecznego: Budowanie relacji z bankami żywności, organizacjami non-profit oraz inicjatywami społecznymi sprzyja współpracy na rzecz zwalczania problemu braku bezpieczeństwa żywnościowego i poprawy dobrostanu społecznego.

Korzyści dla środowiska: Przekierowanie nadwyżek żywności z wysypisk śmieci redukuje emisję gazów cieplarnianych i wspiera cele zrównoważonego rozwoju.

Wartość dla biznesu i społeczeństwa: Organizacje korzystają z ulg podatkowych, oszczędności kosztów oraz wzmocnienia reputacji, jednocześnie realizując społeczną odpowiedzialność biznesu.

Partnerstwa strategiczne: Współpraca z ugruntowanymi bankami żywności i organizacjami non-profit zapewnia efektywną logistykę, bezpieczną obsługę żywności oraz sprawiedliwą dystrybucję dla odbiorców.

Przyszły rozwój: Kładzenie nacisku na innowacje, takie jak integracja technologii do monitorowania i koordynacji darowizn w czasie rzeczywistym, gwarantuje skalowalność i długofalowy wpływ.

Apel do działania: Firmy z sektora gastronomicznego, organizacje non-profit oraz społeczności muszą priorytetowo traktować redystrybucję nadwyżek, tworząc zrównoważony i społecznie odpowiedzialny ekosystem żywnościowy.

Slajd dziewiętnasty: Dziękujemy za uwagę!

