



ZERO WASTE A BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOCİCI

Filozofia zero waste wkracza także do polskich restauracji. Z pozoru może wydawać się to trudne, ale okazuje się, że jeśli zrobimy to mądrze, jest inaczej. W lokalu gastronomicznym można prowadzić działania pozwalające na ograniczanie marnowania jedzenia, a jednocześnie pogodzić to z dbaniem o bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności.

Zero waste to filozofia i styl życia, zgodnie z którym człowiek stara się generować jak najmniej odpadów, a tym samym nie zanieczyszczać środowiska. Głównym przesłaniem tej filozofii są następujące wytyczne: refuse – odmawiaj, reduce – redukuj, reuse – użyj ponownie, recycle – przetwarzaj, rot – kompostuj. Wielokrotnie pojawiają się również: repair – naprawiaj oraz respect – szanuj.

Idea zero waste jest niezwykle pożyteczna i postępowanie zgodnie z jej zasadami przynosi wiele korzyści zarówno dla nas, jak i dla kolejnych pokoleń, dlatego nie powinniśmy zastanawiać się nad wcieleniem jej w życie w naszej restauracji. Oczywiście obecnie nie jest proste wprowadzenie jej w pełnym wymiarze. Nie powinniśmy jednak się poddawać, ale krok po kroku wdrażać kolejne rozwiązania. Jakie więc działania możemy podjąć w naszej restauracji i jakie mają one odniesienie do bezpieczeństwa żywności? Czy zero waste może

podnieść poziom bezpieczeństwa żywności, a przez to naszych konsumentów? Oczywiście, że tak. Mamy więc kolejny argument przemawiający za wdrożeniem tej polityki w naszym zakładzie gastronomicznym.

REDUKUJ ZAPASY

Skupmy się na jednej z wytycznych omawianej filozofii, czyli reduce – redukuj. Na gruncie gastronomicznym dotyczy to przede wszystkim gospodarki magazynowej. Mądre zarządzanie zaopatrzeniem magazynu w restauracji ma ogromny wpływ zarówno na ilość odpadów, jak i na bezpieczeństwo żywności.

Bardzo często widzimy przepelnione magazyny restauracji, będące skutkiem zamawiania surowców bez jakiegokolwiek planowania i analizy tego, co dzieje się w lokalu. Takie praktyki w szczególności w wypadku produktów nietrwałych generują ogromne straty, bo środki spożywcze ulegają przeterminowaniu lub zepsuciu i muszą być usunięte do odpadów. Przepelniony magazyn to również większe

prawdopodobieństwo podania produktów przeterminowanych lub zepsutych gościom naszych restauracji ze względu na brak lub ograniczone możliwości systematycznych kontroli podczas ich przechowywania. Wdrożenie filozofii zero waste przyczynia się więc do wzrostu poziomu bezpieczeństwa żywności.

SZANUJ JEDZENIE

Realizując setki audytów i kontroli w zakładach gastronomicznych, wielokrotnie stwierdzamy przerywanie łańcucha chłodniczego podczas obrotu produktami wymagającymi warunków chłodniczych. Jest to nic innego, jak brak poszanowania dla środków spożywczych. Pozostawienie ich poza warunkami chłodniczymi powoduje szybsze psucie się, a przez to stworzenie poważnego zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności. Praktyki takie prowadzą bowiem do rozwoju mikroflory chorobotwórczej w potrawach, a w efekcie do zatrucia pokarmowego osób korzystających z usług

restauracji lub innego lokalu gastronomicznego. Szanując więc produkt, w myśl zasad zero waste zwiększamy bezpieczeństwo żywności.

KOSZ ŹRÓDŁEM WIEDZY

Coraz więcej restauracji decyduje się na dogłębną analizę wytwarzanych odpadów. Każdy doświadczony menedżer restauracji wie, że pojemnik na odpady to skarbnica wiedzy. Przeglądając go, wyczytamy, w jaki sposób pracownicy wykorzystują surowce oraz materiały jednorazowe. Specjaliści od bezpieczeństwa żywności zidentyfikują natomiast, czy w obrębie czystej kuchni nie są prowadzone czynności brudne, takie jak np. obróbka wstępna warzyw korzeniowych. A czego będzie szukała w koszu osoba pragnąca realizować w restauracji filozofię zero waste? Analizując zawartość pojemników, w których gromadzimy odpady pokonsumpcyjne, będziemy mogli sprawdzić, czy gramatura potraw jest dopasowana do oczekiwań i potrzeb gości. Tak często bowiem do koszy trafiają resztki z talerzy nie dlatego, że potrawa była niesmaczna, ale że było jej zbyt dużo.

Sprawdzajmy więc zawartość pojemników na odpady, rozmawiajmy z gośćmi restauracji, aby zoptymalizować wielkość porcji. Dzięki takim zabiegom nadal będą oni zadowoleni z jakości usług, a nam pozostaną w kieszeni pieniądze i świadomość, że nie wyprodukowaliśmy dodatkowych zbędnych odpadów, za których odbiór również należy zapłacić. Mniej potrawy na talerzu to mniej środków spożywczych w magazynach i na zapleczach restauracji. To także lepsze warunki przechowywania, ale również mniejsze ryzyko powstania skażeń krzyżowych produktów.

ANALIZUJ SPRZEDAŻ

W jaki jeszcze sposób możemy zmniejszyć ilość odpadów przy jednoczesnym podniesieniu poziomu bezpieczeństwa żywności w naszej restauracji? Dokonajmy analizy sprzedaży. Wciąż zbyt mało obiektów gastronomicznych prowadzi takie analizy. Z tej przyczyny zdarza się, że w lokalach gastronomicznych na koniec dnia pozostają niesprzedane potrawy, a nikt nie reaguje na taką sytuację. W wielu restauracjach zalegają półprodukty przygotowane do wytworzenia potraw, które sprzedają się w znikomej ilości, generując jedynie odpady i stwarzając zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności. Wynika to ze zbyt długiego ich przechowywania w celu uniknięcia strat. Prosta analiza sprzedaży pozwoli na wyeliminowanie z menu potraw

mało popularnych, co zminimalizuje straty, ilość odpadów i ryzyko dla gości restauracji.

ZWIĘKSZ ROTACJĘ

Elastyczne menu to również sposób na umożliwienie szybszej rotacji środków spożywczych, obniżenie strat i ilości odpadów oraz podniesienie poziomu bezpieczeństwa żywności. Możliwość wykonania potrawy z produktów, które wymagają szybszej rotacji, zabezpieczy nas przed ich przeterminowaniem, a konsumentów przed ryzykiem użycia do tworzenia potraw produktów nieswieżych lub przeterminowanych.

ROZSĄDNIIE ZARZĄDZAJ BUFETEM

To również pomysł na redukcję odpadów. Pamiętajmy, że potrawa umieszczona w obszarze bufetu dostępnego dla gości lokalu gastronomicznego, po zakończeniu dystrybucji musi być usunięta do odpadów i nie można jej przechowywać ani też poddać ponownemu przetworzeniu. Nie wystawiamy więc zbyt dużo potraw na bufet. Z wielu względów znacznie

skomunikowanie restauracji z klientem i umożliwienie mu przed zamknięciem restauracji tańszego zakupu potraw, które w przeciwnym razie wylądowałyby w śmietniku. Dzięki tej aplikacji lub indywidualnym działaniom, polegającym na obniżeniu cen przed zamknięciem lokalu, wiele bufetów jest czyszczonych przez klientów do zera. W takim przypadku ilość odpadów znacznie zmaleje, a my będziemy spokojni, że żaden z naszych pracowników nie wpadnie na pomysł przechowania „wrażliwych” potraw do dnia kolejnego.

ZAŁÓŻ FILTRY

Doskonałym pomysłem na redukcję odpadów plastikowych jest zamontowanie w restauracji filtrów wody, służących do wytwarzania tzw. wody gastronomicznej. Bardzo dużo restauracji korzysta już z tego rozwiązania. Zamontowanie dystrybutorów napojów owocowych i filtrów wody podłączonych do instalacji wodociągowej w znacznym stopniu odciąża także powierzchnie magazynowe, których tak bardzo brakuje w każdej restauracji, i redukuje znacznie ilość odpadów, a do

*Mniej potrawy na talerzu to mniej środków spożywczych w magazynach i na zapleczach restauracji. To także lepsze warunki przechowywania, ale również **mniejsze ryzyko** powstania skażeń krzyżowych produktów*

korzystniejsze będzie częste ich dokładanie. Dzięki temu zapas potraw będzie się znajdował w bezpiecznych i w pełni kontrolowanych warunkach na zapleczu restauracji. W razie ich niespożycia w danym dniu będzie mógł zostać podany w dniu kolejnym lub użyty do produkcji innych potraw. Taka praktyka zmniejsza w znacznym stopniu ilość odpadów pokonsumpcyjnych i niewątpliwie zwiększa bezpieczeństwo żywności.

SPRZEDAJ TANIEJ

Odpowiedzią na filozofię zero waste jest również mająca swoje korzenie w Danii aplikacja Too Good To Go. Jej głównym celem jest ograniczenie marnotrawstwa jedzenia poprzez

tego zwiększa bezpieczeństwo mikrobiologiczne. Pomysłów na ograniczenie ilości odpadów, a tym samym podniesienie poziomu bezpieczeństwa żywności, jest bardzo dużo. W rzeczywistości każda dziedzina funkcjonowania restauracji kryje w tej kwestii nieograniczone możliwości. Uczmy się więc życia zgodnego z filozofią zero waste, ale uczmy też naszych współpracowników, firmy kooperujące i klientów. 🍀



MARCIN LEŚNIAK
Audytor, konsultant, trener. Właściciel firmy BM Quality Group Marcin Leśniak z Warszawy; www.bm-qualitygroup.pl