



**Αντιμετωπίστε
έξυπνα τη
σπατάλη των
τροφίμων!**

Η πιο έξυπνη σπατάλη!

Η μείωση του όγκου των περισσευμάτων τροφίμων είναι μία από τις μεγαλύτερες προκλήσεις για τη βιομηχανία, παγκοσμίως. Οι αριθμοί μιλάνε από μόνοι τους. Κάθε χρόνο, σε παγκόσμιο επίπεδο, 1300 εκατομμύρια τόνοι φαγητού καταλήγουν στα σκουπίδια.

Στο Ηνωμένο Βασίλειο, ο αριθμός των οργανικών αποβλήτων κάθε χρόνου είναι μεγαλύτερος από 4 εκατομμύρια τόνους και ολοένα αυξάνεται. Το φαγητό που πετάμε στα σκουπίδια αποτελεί μεγάλη σπατάλη πολύτιμων πόρων.

Το φαγητό έχει υψηλό ανθρακικό αποτύπωμα. Ξέρουμε τι σημαίνει όμως αυτό; Σημαίνει ότι απαιτείται μεγάλο ποσό ενέργειας για να εκτελεστούν διεργασίες όπως η ανάπτυξη, η συγκομιδή, η επεξεργασία, η συσκευασία, το λιανικό εμπόριο και η προετοιμασία του φαγητού. Συνεπώς, ο αντίκτυπος αυτών των διεργασιών στον πλανήτη μας δεν είναι μικρός.

Όταν αναφερόμαστε στα απορρίμματα τροφίμων οι περισσότεροι σκέφτονται μόνο το κόστος επεξεργασίας τους. Κι όμως, υπάρχει μια σειρά από δαπάνες που πρέπει να υπολογίζονται κατά την εκτίμηση των γενικών εξόδων τους.

Γι' αυτόν τον λόγο, έχουμε δημιουργήσει μια ξεκάθαρη και απλή μέθοδο [ελέγχου απορριμμάτων που θα σας βοηθήσει να υπολογίσετε τα τρέχοντα επίπεδα των αποβλήτων σας, μαζί με έναν ρεαλιστικό οδηγό για τη βελτίωση της διαχείρισής τους.

Ένα τέτοιο πρόγραμμα, εφόσον τηρηθούν οι απαιτούμενες αλλαγές, θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί πάνω από μία φορά ώστε να μπορείτε να υπολογίσετε το ακριβές ποσό των χρημάτων που εξοικονομήσατε με τη μείωση των αποβλήτων.

Ας σπαταλήσουμε λίγο από τον χρόνο μας στην σπατάλη των αποβλήτων!



Τα χρήματα που μπορείτε να εξοικονομήσετε με τη σωστή διαχείριση των αποβλήτων δεν είναι λίγα. Σκεφτείτε μόνο ότι κάθε τόνος απορριμμάτων τροφίμων που παράγει μια επιχείρηση, κοστίζει περίπου €2.000!*

Το κρυφό κόστος των περισσευμάτων

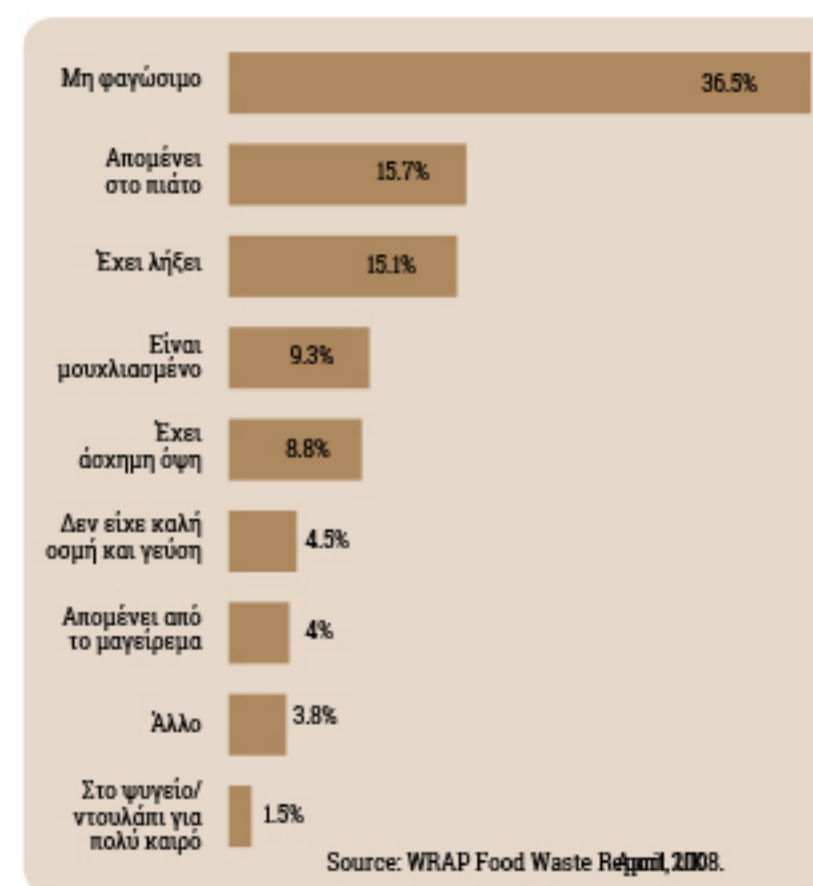
Το ζήτημα του όγκου των περισσευμάτων βρίσκεται στο επίκεντρο των συζητήσεων, καθώς το συνολικό ποσό τους είναι τεράστιο και πρέπει να αντιμετωπιστεί.

Εκτός όμως από την παγκόσμια διάσταση που έχει το θέμα αυτό, υπάρχουν και οικονομικές επιπτώσεις που καθορίζουν την επιτυχία ή την αποτυχία μιας επιχείρησης.

Μία από αυτές τις επιπτώσεις είναι το κόστος της διαχείρισης των αποβλήτων. Αφορά κυρίως το κόστος των προϊόντων που πρέπει να απομακρυνθούν γιατί ξεπερνούν την ημερομηνία λήξης. Παρόλα αυτά, πρέπει να υπολογιστούν και άλλοι παράμετροι εκτός από το κόστος του φαγητού που απομακρύνεται:

- Σπατάλη ενέργειας για τη διανομή, τη διατήρηση και την προετοιμασία.
- Απώλεια εσόδων λόγω του ελλιπούς εργατικού δυναμικού.
- Απώλειες λόγω δυνητικών οφειλών και άλλων κινδύνων.

Κάνοντας μικρές αλλά ταυτόχρονα δημιουργικές αλλαγές στις επιχειρήσεις σας μπορείτε να κάνετε σημαντική εξοικονόμηση κόστους. Στον πίνακα που ακολουθεί, μπορείτε να δείτε μερικούς από τους λόγους αύξησης των αποβλήτων των τροφίμων στη Μεγάλη Βρετανία.



Γιατί τα απόβλητα παίζουν σημαντικό ρόλο στις επιχειρήσεις και πρέπει να ξέρετε τα πάντα για αυτά;

- Γιατί θα διευθύνετε μια πιο αποδοτική και αποτελεσματική επιχείρηση, όταν θα μειωθεί το «κρυφό κόστος» των αποβλήτων.
- Γιατί θα μειώσετε το ρίσκο του να θέσετε σε κίνδυνο τους κανονισμούς υγιεινής και ασφάλειας.
- Γιατί θα ευαισθητοποιήσετε το προσωπικό και τη διοίκηση σχετικά με τα απόβλητα.
- Γιατί η επιχείρησή σας θα έχει πολύτιμη συμβολή στο περιβάλλον.

*Thyris Foodwaste.ie - Case Studies of Organisations Managing Food Waste Properly 2010.

Η αξία της μείωσης των τροφίμων σε όλα τα στάδια.

Η ουσία της αποτελεσματικής μείωσης των αποβλήτων βρίσκεται στις εξής 3 αρχές: **Μείωση, Επαναχρησιμοποίηση και Ανακύκλωση.**

Οι αρχές αυτές είναι εμφανείς σε διάφορα στάδια των διαδικασιών που λαμβάνουν χώρα στην κουζίνα, αλλά και σε άλλους τομείς της επιχείρησης, όπως η σωστή αποθήκευση.

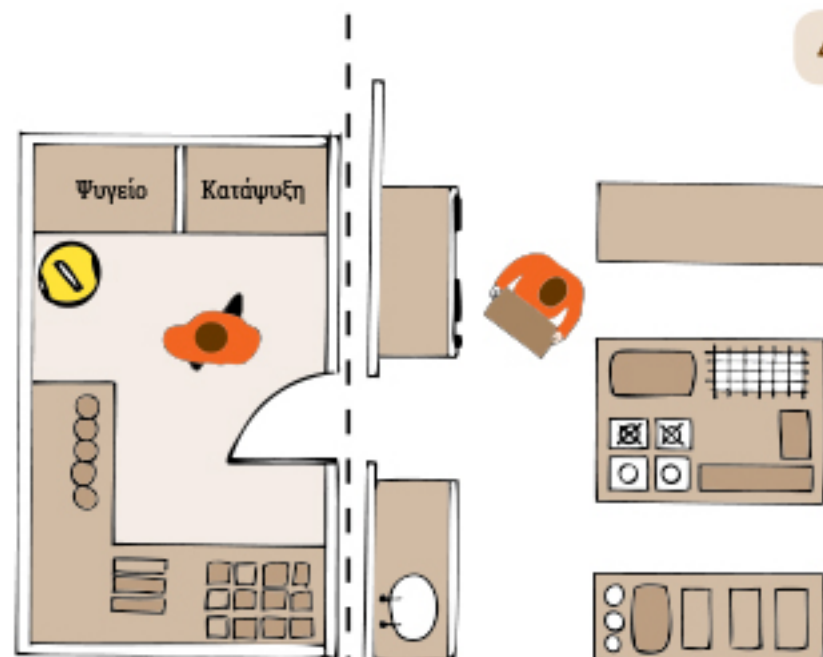


1. Αγορά

Εστιάζοντας σε κάθε τομέα χωριστά, βελτιστοποιούμε τα παρακάτω βήματα για τη σωστή διαχείριση και την αποφυγή υπολειμμάτων:

1. **Αγορά:** παρακολουθείτε τακτικά τα αποθέματά σας και τα προϊόντα που πουλήθηκαν.
2. **Αποθήκευση:** διατηρήστε την εποπτεία των αποθεμάτων, χρησιμοποιώντας ένα σύστημα που θα σας υποδεικνύει ποια προϊόντα έχουν προτεραιότητα.
3. **Προγραμματισμός παραγωγής:** ξεκινήστε την παραγωγή προϊόντων όταν θα είστε σίγουροι ότι θα χρησιμοποιηθούν και έτσι δεν θα παραχθούν περισσότερα από όσα χρειάζεται η επιχείρησή σας με αποτέλεσμα να μαζευτούν στην αποθήκη.
4. **Προετοιμασία για την παραγγελία:** χρησιμοποιήστε ορθά τα προϊόντα που έχετε και συμπεριλάβετε στις διεργασίες και τα υπολείμματα προϊόντων.
5. **Μερίδες και υπολείμματα φαγητών:** οι σωστές μερίδες θα αποτρέψουν την υπερβολική παραγωγή υπολειμμάτων στα πιάτα των καταναλωτών. Βέβαια, τηρώντας πάντα τυχόν τοπικές νομοθετικές ρυθμίσεις σε ό,τι αφορά το βάρος και το μέγεθος των μερίδων φαγητού.
6. **Διάθεση:** παρατηρήστε το ποσοστό των υπολειμμάτων ώστε να μειώσετε τη χρήση των υλικών που περισσεύουν και διαθέστε τα οργανικά απορρίμματα με βιώσιμο τρόπο.

Είναι σημαντικό κάθε σημείο στην επιχείρηση να έχει διαφορετικούς κάδους απορριμμάτων, ανάλογα με τα προϊόντα που επεξεργάζονται.



2. Αποθήκευση



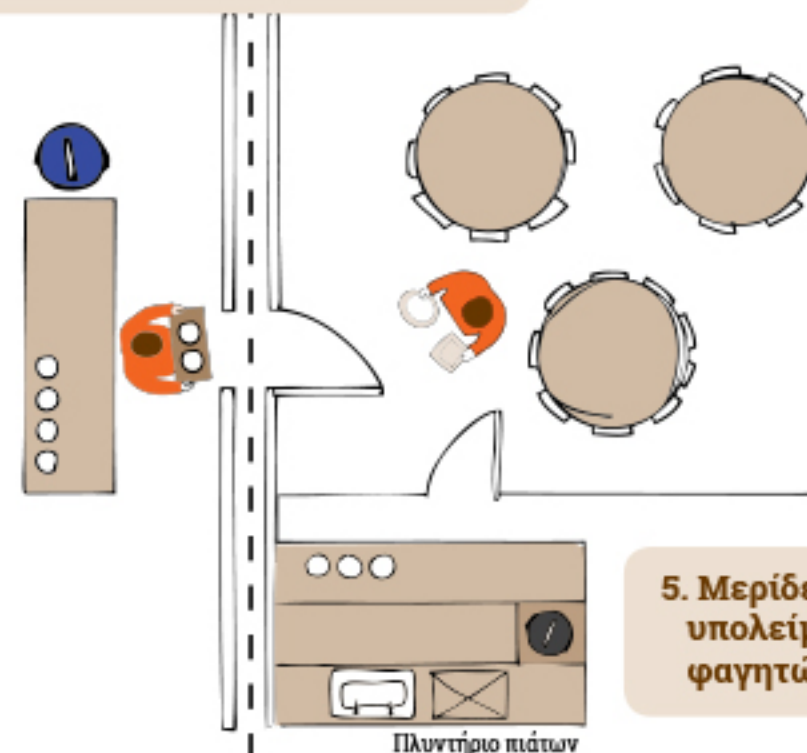
Οι κοινόι κάδοι απορριμμάτων στους χώρους της αγοράς και της αποθήκευσης περιέχουν απορρίμματα από διαφορετικούς τομείς όπως την αγορά, το χώρο αποθήκευσης, τα ψυγεία και τους καταψύκτες.

3. Προγραμματισμός Παραγωγής



Οι κάδοι στον χώρο της παραγωγής, που καλό θα ήταν να διαφέρουν και χρωματικά, περιέχουν απορρίμματα μόνο από τον τομέα της παραγωγής.

4. Προετοιμασία για την παραγγελία



5. Μερίδες και υπολείμματα φαγητών



Οι κάδοι στους χώρους της κουζίνας, που επίσης πρέπει να διαχωρίζονται χρωματικά, περιέχουν υπολείμματα τροφών και ό,τι περισσεύει από τις μερίδες.

6. Διάθεση





Έλεγχος των αποβλήτων.

Κάποια προτεινόμενα βήματα που θα μπορούσατε να ακολουθήσετε για τον σωστό έλεγχο των αποβλήτων είναι τα εξής:

1. Αρχικά κάντε έναν πρόχειρο υπολογισμό για τα υπολείμματα τροφίμων που δημιουργείτε κατά προσέγγιση.
2. Αναγνωρίστε από ποιόν τομέα προκύπτει μεγαλύτερος όγκος υπολειμμάτων.
3. Στη συνέχεια, ακολουθώντας τις συμβουλές για τη διαχείριση του αποθηκευτικού χώρου, τη μείωση των μερίδων κ.ά., κάντε αλλαγές που θα συνεισφέρουν στη μείωση των απορριμμάτων. Παράλληλα, μην ξεχάσετε να ενημερώσετε το προσωπικό για το σχετικό θέμα.
4. Τελευταίο βήμα είναι το να υπολογίσετε ξανά τα υπολείμματα αμέσως μετά την εφαρμογή των αλλαγών. Έτσι θα έχετε μια ολοκληρωμένη άποψη σχετικά με την απόδοση των αλλαγών που εφαρμόσατε.

Ο έλεγχος απορριμμάτων έχει αναπτυχθεί σε συνεργασία με την Ένωση Βιώσιμων Εστιατορίων (Sustainable Restaurant Association) ως μία ξεκάθαρη και απλή μέθοδος για τον υπολογισμό των απορριμμάτων από τα τρόφιμα. Μπορεί να μετρήσει το πραγματικό μέγεθος των απορριμμάτων τροφίμων καθώς και το ποσοστό παραγωγής τους σε κάθε τομέα της επιχείρησής σας. Προσφέρει επίσης πρόσθετες πληροφορίες, οι οποίες μπορούν να βοηθήσουν την επιχείρηση και το προσωπικό σας να ανταποκριθεί ανάλογα. Μπορεί επίσης, να σας υποδείξει τομείς όπου μπορείτε να μειώσετε τα απορρίμματα των τροφίμων. Αν γνωρίζετε ήδη που εντοπίζονται προβλήματα σχετικά με τα απορρίμμά σας, τότε το μόνο που μένει είναι να εφαρμόσετε τις πρακτικές αλλαγές που σας προτείνουμε και να χρησιμοποιήσετε τον έλεγχο στα τελικά στάδια, ώστε να καταγράψετε τις βελτιώσεις σας.

*Πηγή: Sustainable Restaurant Association, Restaurant Food Waste Survey Report (2010) Based on study of 10 UK Restaurants.

Συστήνουμε τη διεξαγωγή του ελέγχου των απορριμμάτων τροφίμων για τουλάχιστον 3 ημέρες, ώστε να εξασφαλίσετε ακριβή δεδομένα για τις δραστηριότητές σας, καλύπτοντας έτσι τις ημέρες αιχμής αλλά και τις πιο ήσυχες ημέρες. Επισυνάπτεται ένα πρότυπο αρχείο Excel στο οποίο καταγράφετε δεδομένα για περίοδο 3 έως 5 ημερών, ανάλογα με το τι εξυπηρετεί τον σχεδιασμό και τη λειτουργία της επιχείρησής σας.

Προσπαθήστε να διεξάγετε τον έλεγχο κατά τη διάρκεια μίας τυπικής περιόδου η οποία περιλαμβάνει και ημέρες αιχμής, όπως τα σαββατοκύριακα. Αυτό θα σας δώσει μια πιο ρεαλιστική εικόνα των απορριμμάτων σας. Επίσης, να έχετε υπόψη ότι τα απορρίμματα μπορεί να μεταβάλλονται ανά εποχή, οπότε είναι καλή ιδέα να κάνετε έλεγχο ανά τακτά διαστήματα.

Σύμφωνα με τις έρευνες, αν ένα εστιατόριο μειώσει το ποσοστό των αποβλήτων των τροφίμων του κατά 20%, θα μειώσει αντίστοιχα και το κόστος συλλογής των αποβλήτων κατά €180-€2040*. Ακόμα με τη μείωση των αποβλήτων θα σωθεί ένα 2-3% του συνολικού φαγητού που σε άλλες συνθήκες θα κατέληγε στα σκουπίδια.

*Πηγή: Sustainable Restaurant Association, Restaurant Food Waste Survey Report (2010) Based on study of 10 UK Restaurants.



Πρωταρχικά βήματα για τη μείωση των αποβλήτων.
Υπάρχουν πολλά βήματα που πρέπει να γίνουν για τη μείωση των αποβλήτων. Αναφέρθηκαν μερικά σχετικά με τους τομείς που πρέπει να ελέγχονται. Δεν είναι λίγες όμως οι ενέργειες που πρέπει να γίνουν πριν από αυτό, ώστε να αποφευχθεί γενικά η παραγωγή αποβλήτων.

Μια πρώτη ενέργεια είναι η σωστή και αποτελεσματική πρόβλεψη σχετικά με τις αγορές ώστε να μην υπερβείτε τις ανάγκες που παρουσιάζονται κάθε φορά. Θα πρέπει να σιγουρευτείτε πως το μενού σας είναι ισορροπημένο και δεν έχει υπερβολές. Επίσης, είναι πολύ σημαντικό να γνωρίζετε αν το προσωπικό σας είναι διατεθειμένο να προσπαθήσει μαζί σας για τη μείωση των αποβλήτων.



Πώς να ενημερώσετε τους εργαζομένους σας για τη μείωση των αποβλήτων.

- Τυπώστε ενημερωτικά φυλλάδια για τους υπεύθυνους και το προσωπικό που θα συντονίζουν τον έλεγχο των αποβλήτων, τα οποία θα περιλαμβάνουν και συχνές ερωτήσεις και απαντήσεις.

- Δημιουργήστε διαγράμματα και πίνακες στα οποία το προσωπικό θα μπορεί να καταγράφει τα δεδομένα κατά τη διάρκεια του ελέγχου.

- Τοποθετήστε ενημερωτικές ενδείξεις σε εμφανή σημεία, σε όλους τους χώρους προετοιμασίας και διάθεσης, που θα τραβάνε την προσοχή του προσωπικού.

- Μοιράστε έγγραφα από έρευνες που παρουσιάζουν με λεπτομέρειες τα οφέλη και τα αποτελέσματα που έχει φέρει ο έλεγχος των αποβλήτων σε εστιατόρια που έχουν ήδη δεσμευτεί να ακολουθούν το σχετικό πρόγραμμα.

- Δημιουργήστε σημάνσεις για τους κάδους των αποβλήτων τροφίμων, ώστε να διαχωρίζονται ανάλογα με τον χώρο στον οποίο είναι τοποθετημένοι (εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε το αντίστοιχο σύστημα).

- Χρησιμοποιήστε φύλλο παρακολούθησης δεδομένων για την καταγραφή δεδομένων και τη σύνδεση των αποβλήτων τροφίμων σε KPIs.

- Και βέβαια, αναρτήστε σε κατάλληλα σημεία τυχόν νομικούς περιορισμούς σε ό,τι αφορά το βάρος/μέγεθος των μερίδων.

Προβλέψτε τη σωστή οργάνωση της κουζίνας και των αγορών.

Μια σωστή πρόβλεψη των αναγκών σχετικά με το μενού της εβδομάδας και τα τρόφιμα που χρειάζεστε θα σας βοηθήσει να προσαρμόσετε τι ποσότητες που θα αγοράσετε, αποθηκεύσετε και θα παράγετε.

Έτσι σύμφωνα με τη ζήτηση των πελατών θα μπορέσει να οργανώσετε σωστά την κουζίνα σας και ταυτόχρονα να μειώσετε τα περισσεύματα. Το μενού παίζει πολύ σημαντικό ρόλο, αφού αν είναι καλά οργανωμένο και ισορροπημένο, μπορεί να βοηθήσει στην αξιολόγηση σχετικά με το ποια προϊόντα πουλάνε/καταναλώνονται περισσότερο σε σχέση με άλλα. Επίσης, μπορείτε να αντιληφθείτε ποιά από αυτά αξίζουν (συνδυαστικά με το κέρδος και τη δημιουργία αποβλήτων) και να κερδίσουν έτσι μια θέση στο μενού σας.

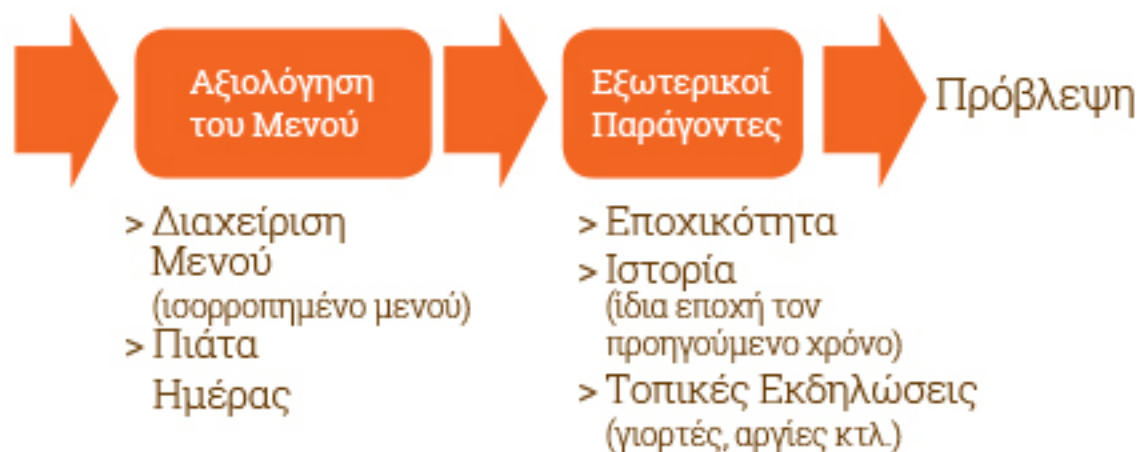


Στα εστιατόρια, θα πρέπει για την πρόβλεψη να υπολογίζουμε και εξωτερικούς παράγοντες. Για παράδειγμα για μία σωστή πρόβλεψη πρέπει πρώτα απ' όλα να μπορούμε να υπολογίσουμε τον κόσμο που αναμένουμε στο κατάστημα. Ακόμα πρωταρχικό ρόλο έχει η σωστή και ισορροπημένη διαχείριση του μενού. Πρέπει να είστε σε θέση να κατατάξετε τα πιάτα με βάση τη ζήτηση που έχουν και να αποφασίσετε ποια από αυτά θα παράγονται πιο συχνά. Για παράδειγμα, τα εποχιακά γλύκα έχουν μεγαλύτερη ζήτηση σε κάποιες συγκεκριμένες περιόδους, γι' αυτό και πρέπει να έχουν μεγαλύτερη παραγωγή.

Εξωτερικοί παράγοντες

Στη συνέχεια, πολύ σημαντικό ρόλο όπως αναφέραμε, έχουν οι εξωτερικοί παράγοντες, κυριότεροι των οποίων είναι: η εποχικότητα, η ιστορία και τα γεγονότα. Η εποχικότητα είναι ένας παράγοντας που επηρεάζει άλλοτε θετικά και άλλοτε αρνητικά. Έχει μεγάλο αντίκτυπο στην όρεξη του καταναλωτή ο οποίος ανάλογα με την εποχή προσαρμόζει και τις διατροφικές του συνήθειες. Έτσι μια καλά οργανωμένη επιχείρηση ακολουθεί τις προτιμήσεις των πελατών και δεν αγοράζει προϊόντα που δεν ταιριάζουν με την εποχή και τα οποία δεν θα καταναλωθούν άμεσα. Το αρνητικό του συγκεκριμένου παράγοντα είναι πως λόγω των καιρικών συνθηκών επηρεάζονται οι επιχειρήσεις που διαθέτουν και εξωτερικούς χώρους.

Ζήτηση:
Κρατήσεις +
Πρόβλεψη
Ζήτησης



Σε συνδυασμό με τον παράγοντα της ιστορίας, ο επιχειρηματίας μπορεί να προβλέψει σε γενικές γραμμές τη ροή του κόσμου σύμφωνα βέβαια και με τα στοιχεία των προηγούμενων χρόνων για τις αντίστοιχες ημερομηνίες. Συνήθως τα δεδομένα των προηγούμενων χρόνων δίνουν χρήσιμες πληροφορίες. Μην ξεχνάτε βέβαια πολλές φορές ότι οι ημερομηνίες έχουν κάποια μικρή απόκλιση κάθε χρόνο και ότι η όποια μείωση των κρατήσεων μπορεί να είναι ένα ανεξάρτητο και τυχαίο γεγονός. Τέλος να είστε πάντα ενήμεροι για τις τοπικές εκδηλώσεις της περιοχής σας. Τόσο η οργάνωση σεμιναρίων, όσο και μία τοπική εορτή μπορούν να γεμίσουν το μαγαζί σας με κόσμο.

Η αποτελεσματικότητα ενός καλά οργανωμένου μενού.

Όπως και με τις περισσότερες αλλαγές που γίνονται στην κουζίνα, έτσι και με τη διαχείριση των των περισσευμάτων, όλα ξεκινούν από το μενού! Ένα περιεκτικό μενού με πολλά και διαφορετικά πιάτα συνεπάγεται ότι και τα αποθέματα των τροφίμων σας θα είναι πολλά και ποικίλα.

Ταυτόχρονα όμως αυξάνεται ο κίνδυνος τα τρόφιμα αυτά να χαλάσουν εάν δεν χρησιμοποιηθούν άμεσα, ενώ την ίδια στιγμή οι υπάλληλοι θα έχουν πολλές και παράλληλες δουλειές. Αν όμως ο αριθμός των πιάτων μειωθεί, τότε αυτομάτως οι αγορές σας θα είναι στοχευμένες, θα γίνεται καλύτερος έλεγχος των αποθεμάτων και θα έχετε τον πλήρη έλεγχο των εργασιών που γίνονται στην κουζίνα. Αυτή είναι μια καλή αρχή για να μειώσετε τα απόβλητα τροφίμων και να εξοικονομήσετε χρήματα.

Το πρώτο βήμα για ένα μικρότερο σε έκταση και όχι ποιότητα μενού είναι η σωστή διαχείριση του. Στην αρχή παρατηρούμε και στη συνέχεια απομακρύνουμε πιάτα που δεν έχουν ζήτηση και καταναλώνουν πολύτιμο χρόνο και συστατικά.



Μερικές χρήσιμες συμβουλές για να διαχειριστείτε το μενού σας

- Σιγουρευτείτε ότι τα συστατικά τα οποία περίσσεψαν θα μπορέσουν να χρησιμοποιηθούν σε ποικίλες συνταγές του μενού. Έτσι θα μειωθεί δραστικά η πιθανότητα να λήξει μία παρτίδα.
- Να είστε θαρραλέοι και έτοιμοι να αλλάξετε πορεία ανά πάσα στιγμή. Πρέπει να παρακολουθείτε στενά τις πωλήσεις και να είστε αμείλικτοι, αφού αν το αγαπημένο σας πιάτο δεν έχει ζήτηση, πρέπει να αφαιρεθεί από το μενού. Αν αναγνωρίσετε την αποτυχία εγκαίρως και πάρετε μέτρα, τότε μπορείτε να ωφεληθείτε.
- Τέλος, προσπαθήστε να χρησιμοποιείτε κάποια βασικά συστατικά σε διαφορετικά πιάτα στο μενού σας. Για παράδειγμα, το αγγούρι είναι ένα συστατικό που χρησιμοποιείται σε σαλάτες, σούπες, αλλά και ωμό σαν λαχανικό. Έτσι μειώνονται ραγδαία οι πιθανότητες να χαλάσουν τα ωμά συστατικά.



Το έξυπνο προσωπικό είναι το κλειδί της επιτυχίας!

Για να μειώσουμε τα απόβλητα τροφίμων, πρέπει να διαχειριστούμε σωστά και τακτικά κάποιους σημαντικούς τομείς, όπως: Την αποθήκη (οι παραγγελίες δεν πρέπει να υπερβαίνουν τα αποδεκτά όρια και η κατανομή των τροφίμων μέσα στην αποθήκη πρέπει να είναι τέτοια ώστε να μην μένουν καιρό εκεί), ο προγραμματισμός του μενού και ο έλεγχος των μερίδων. Τον κύριο ρόλο σε όλα αυτά έχει το προσωπικό. Η εκπαίδευσή τους και η ύπαρξη κινήτρων είναι ζωτικής σημασίας για την αποτελεσματική διαχείριση των αποβλήτων.

Όλο το προσωπικό πρέπει να είναι ενήμερο σχετικά με τις διαδικασίες και τα βήματα που πρέπει να γίνουν τα οποία είναι τα εξής:

- Το προσωπικό στην κουζίνα και στην είσοδο του καταστήματος πρέπει να γνωρίζει όλα τα πλεονεκτήματα της σωστής διαχείρισης των αποβλήτων. Αφιερώστε χρόνο ώστε να τους δείξετε πως να διαχειρίζονται τα απόβλητα με τον καλύτερο δυνατό τρόπο.
- Για να δώσετε μεγαλύτερο κίνητρο στο προσωπικό να ασχοληθεί, μπορείτε να οργανώσετε έναν εσωτερικό διαγωνισμό. Δημιουργήστε «πράσινες» ομάδες που απαρτίζονται από άτομα που δουλεύουν σε διαφορετικούς τομείς (μάγειρες, άτομα από το τμήμα αγορών, το τμήμα παραγωγής, σερβιτόρους) και θα έχουν ως στόχο να μειώσουν τα απόβλητα.
- Ακόμα το προσωπικό πρέπει να έχει την άνεση και την κριτική σκέψη να προτείνει πιθανές λύσεις, ώστε να έρθει πιο κοντά στο πρόβλημα.
- Κρατήστε ενημέρους τους υπαλλήλους για τις αλλαγές και τις βελτιώσεις που σκέφτεστε. Έτσι, τους παρακινείτε και τους ενθαρρύνετε να βελτιώνονται και οι ίδιοι.
- Τέλος, μπορείτε να τοποθετήσετε στην κουζίνα διάφορες ενημερωτικές αφίσες με χρήσιμες εικόνες που θα βοηθήσουν στη μείωση των αποβλήτων στην κουζίνα και θα είναι κατανοητές για τους εργαζόμενους.



Αποτελεσματική αγορά:

Ένας από τους πιο εύκολους και αποτελεσματικούς τρόπους για να μειωθεί το ποσοστό των αποβλήτων τροφίμων είναι να υιοθετήσετε μια σωστή αγοραστική πολιτική. Για να εφαρμόσετε και να διατηρήσετε μια τέτοια πολιτική πρέπει να αποκτήσετε μια ολοκληρωμένη ιδέα σχετικά με το παρελθόν, το παρόν και το μέλλον της επιχείρησής σας.



Για να γίνει μια σωστά οργανωμένη αγορά πρέπει να έχει διευθετηθεί το μενού με διεξοδικό τρόπο αναλύοντας όλες τις διαδικασίες επεξεργασίας και γνωρίζοντας τις ποσότητες που χρειάζονται. Εάν η αγοραστική πολιτική μιας επιχείρησης δεν συνδυαστεί σωστά με τις διαδικασίες παραγωγής, η πιθανότητα αποτυχίας είναι μεγάλη. Όμως μια σωστή αγορά δεν έχει να κάνει μόνο με την αναζήτηση του πιο φθηνού κόστους. Το προσωπικό που είναι υπεύθυνο για τις αγορές πρέπει να αντιλαμβάνεται τις ανάγκες που υπάρχουν στην κουζίνα, ποια ποσότητα συστατικών θα χρειαστεί και βέβαια τη διαθεσιμότητα των συστατικών στην κουζίνα όταν θα ξεκινήσει η παραγωγή.

Από την άλλη, οι αυξημένες αγορές δεν οφείλονται μόνο σε λανθασμένη οργάνωση. Το προσωπικό της κουζίνας έχει χρέος να ρυθμίζει τη σωστή χρήση των συστατικών και να μην τα αφήνει να ξεπερνάνε την ημερομηνία λήξης με αποτέλεσμα να πρέπει να αγοραστούν και άλλα. Το φαγητό πρέπει να προετοιμάζεται εγκαίρως και να έχετε πάντα υπό όψιν το κόστος, την ποιότητα, την ασφάλεια και την ποσότητά του. Η αγοραστική πολιτική καθώς και η παραγωγή αποτελούν τμήματα ενός ευρύτερου συστήματος που περιστρέφεται γύρω από το μενού.

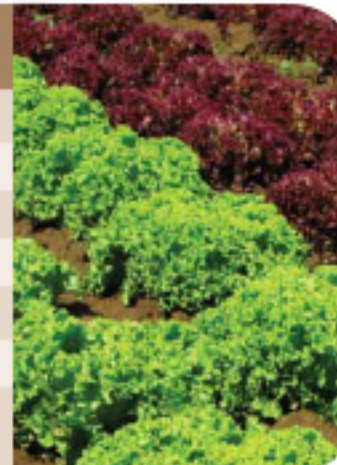
Για τις μεγάλες επιχειρήσεις, ένα λογισμικό για τη διαχείριση της κουζίνας θα μπορούσε να εξασφαλίσει ένα σημαντικό ποσό χρημάτων. Αυτό όμως είναι αρκετά δαπανηρό και όχι και τόσο αναγκαίο για τις μικρές επιχειρήσεις. Παρόλα αυτά, ένα λογισμικό για την αγοραστική πολιτική θα ήταν πολύ χρήσιμο παρέχοντας πληροφορίες σχετικές με την οργάνωση, την αγορά και την παραγωγική διαδικασία. Τα προγράμματα αυτά χρησιμοποιούν δυναμικούς τύπους που αναλύουν ιστορικά δεδομένα και στοιχεία σχετικά με τις προβλέψεις που έχουν γίνει για κάθε τομέα, όπως τις διάφορες τάσεις ανάλογα με την εποχή, τις απαιτήσεις της αγοράς και την αναλογία των κρατήσεων. Έτσι, παρέχουν στην επιχείρηση σημαντικές πληροφορίες που θα ωφεληθούν την αγοραστική πολιτική και θα προτείνουν νέες λύσεις.



Μερικές έξυπνες συμβουλές για να βελτιστοποιήσετε την αγοραστική διαδικασία:

- Ξεκινήστε να κάνετε μικρές και απλές λίστες σχετικά με τις αγορές σας. Η διαδικασία που προηγείται από μια παραγγελία είναι αρκετά εκτεταμένη αλλά και πολύ απλή ταυτόχρονα. Όταν αναφερόμαστε σε μια αγοραστική λίστα να τονίσουμε πως όσο πιο απλή, τόσο πιο αποτελεσματική είναι. Εφόσον παρακολουθείτε το επίπεδο των αποθεμάτων σας και πόσα από αυτά έχουν πωληθεί, μπορείτε πολύ εύκολα να υπολογίσετε το ποσό των προϊόντων που χρειάζεστε.
- Ακόμα καλό θα ήταν ο πίνακας αγορών να διαμορφώνεται από ένα άτομο και μόνο. Θα πρέπει να αναφέρεται με σαφήνεια η ποσότητα κάθε μονάδας ώστε να αποφευχθούν οι παρεξηγήσεις. Καλό θα ήταν να χρησιμοποιείτε τις ίδιες μονάδες (δηλαδή ένα κουτί ή ένα κιβώτιο) με τον τιμοκατάλογο του προμηθευτή σας.
- Η αγοραστική σας λίστα μπορεί να ενταχθεί σε ένα λογισμικό πρόγραμμα ή σε ένα απλό αρχείο Excel που θα υπολογίζει γρήγορα τις παραγγελίες σας. Πρέπει όμως να τονιστεί ότι ένα τέτοιο πρόγραμμα απαιτεί προσοχή και θα πρέπει να ελέγχεται από κάποιο κεντρικό σημείο που συμπεριλαμβάνει όλα τα καταστήματα, στην περίπτωση μίας μεγάλης επιχείρησης. Έτσι θα αποφευχθούν τυχόν λάθη που θα μπορούσαν να διαταράξουν όλο το σύστημα.

Στην παρακάτω φωτογραφία βλέπουμε ένα απλό παράδειγμα μίας λίστας αγορών:

Προϊόντα	Μονάδα	Σε απόθεμα	Ημερομηνία	Κανονικό Αποθεμα	Παραγγελία	
Φρούτα						
Λεμόνια	Κιβώτιο (2.5 kg)	¼ Κιβώτιο	07/12	1	1	
Golden Rennet	Κιβώτιο (5 kg)	0	07/12	1	1	
Jonagold	Κιβώτιο (5 kg)	¾ Κιβώτιο	07/12	1	0	
Σταφύλια	Κιβώτιο (1 kg)	0	07/12	2	2	
Λαχανικά						
Μαρούλι	Κουτί (8)	0	07/12	1	1	

Αγοραστικές συμβουλές:



1. Σε καμία περίπτωση μην υπερφορτώσετε τη λίστα της παραγγελίας σας. Κάντε τη μικρότερη δυνατή παραγγελία που χρειάζεστε ώστε να αποφύγετε τα περιττά απορρίμματα.

2. Αρχίστε να μαγειρεύετε εποχιακά. Ένα μενού πάνω στο οποίο έχει γίνει σωστή διαχείριση, περιέχει σίγουρα εποχιακά πιάτα. Τρόφιμα τα οποία είναι εκτός εποχής διανύουν μεγάλες αποστάσεις και έχουν περισσότερες πιθανότητες να χαλάσουν γρήγορα.

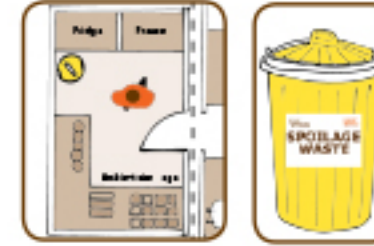
3. Οι αγορές χονδρικής συνήθως δεν προτείνονται αλλά μπορούν να γίνουν εξαιρέσεις εάν ταιριάζουν με τις απαιτήσεις της επιχείρησής σας και δεν σας επιβαρύνουν με μεγάλες ποσότητες προς αποθήκευση. Οι φθηνές αγορές χονδρικής μοιάζουν με ευκαιρία, έχουν όμως μεγάλο κόστος για την απομάκρυνση όλου αυτού του μεγάλου όγκου που θα περισσέψει.

4. Κάντε σωστές και χρήσιμες συμφωνίες με τους προμηθευτές σας. Θα ωφελήσει και τις δύο πλευρές, ώστε να υπάρχει μια σωστή συνεργασία, με άριστης ποιότητας προϊόντα και ένα σίγουρο πρόγραμμα.

5. Ορίστε ένα άτομο ως υπεύθυνο για τις παραγγελίες. Έτσι θα έχετε γρήγορα αποτελέσματα, δεν θα γίνονται λάθη και παρεξηγήσεις και θα αναπτυχθεί ένα αίσθημα εμπιστοσύνης με τους προμηθευτές.

6. Χτίστε μια καλή σχέση με τους προμηθευτές και κερδίστε περισσότερα. Θα σας ενημερώνουν για νέες και οικονομικές προσφορές και κατά τη διάρκεια της ημέρας θα μπορούν να σας ανεφοδιάσουν εάν ξεμείνετε από κάτι.

7. Δοκιμάστε να βάλετε στη λίστα σας κατεψυγμένα, αποξηραμένα, εμφιαλωμένα και κονσερβοποιημένα τρόφιμα, όταν βέβαια αυτά μπορούν να συγκριθούν ποιοτικά με τα φρέσκα προϊόντα. Με αυτόν τον τρόπο, και δεν συμβιβάζετε με την ακεραιότητα των προϊόντων σας, και μειώνετε την ποσότητα των περισσευμάτων και κυρίως εκείνων που σχετίζονται με τα απόβλητα των τροφίμων.



2. Αποθήκευση

Ο έλεγχος αποθεμάτων εστιάζει στην ελαχιστοποίηση του κόστους και του χώρου φύλαξης, ενώ διασφαλίζει ότι υπάρχουν αρκετά προϊόντα διαθέσιμα ώστε να καλυφθεί η ζήτηση. Οι υπεύθυνοι τροφοδοσίας θέλουν γεμάτες αποθήκες, ώστε να μπορούν να ανταποκριθούν ακόμα και σε περιπτώσεις μεγάλης ζήτησης. Ωστόσο, η διατήρηση πλεονάζοντος αποθέματος μπορεί να κοστίσει ακριβά. Το κόστος των αποθεμάτων μπορεί να χωριστεί σε τρεις κατηγορίες:

- Κόστος αποθήκευσης
- Κόστος ευκαιρίας και ταμειακή ροή
- Κόστος αλλοίωσης

Κόστος
αποθήκευσης

+

Κόστος
αλλοίωσης

+

Κόστος ευκαιρίας
και ταμειακή ροή

=

Κόστος
Πλεονάζοντος
Αποθέματος



Κόστος αποθήκευσης

Η τήρηση μεγάλων αποθεμάτων μπορεί να μειώσει τον τζίρο σας. Για παράδειγμα, αν χρησιμοποιείτε ως αποθήκη τον διαθέσιμο χώρο κι όχι για να βάλετε επιπλέον τραπέζια για τους πελάτες σας, μειώνετε τη δυνατότητά να κερδίσετε χρήματα.

Ταμειακή ροή και κόστος ευκαιρίας

Χωρίς απόθεμα, δεν υπάρχει κέρδος. Δυστυχώς όμως υπάρχει και κόστος που σχετίζεται με την τήρηση αποθέματος. Ένα συνηθισμένο λάθος είναι το να νομίζει κανείς ότι αν αγοράσει μεγάλες ποσότητες προϊόντων σε πολύ χαμηλές τιμές θα έχει και άμεσο κέρδος. Δυστυχώς όμως, το κεφάλαιο αυτό έχει δεσμευτεί με το απόθεμα και δεν είναι πια ρευστό, οπότε δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε ταμειακές ροές.

Κόστος φθοράς

Τις περισσότερες φορές, η δέσμευση κεφαλαίων για μεγάλες ποσότητες προϊόντων έχει κάποια ημερομηνία λήξης και αυτός είναι ένας αρκετά μεγάλος κίνδυνος για τις επιχειρήσεις. Δεν είναι λίγες οι πιθανότητες, τα προϊόντα αυτά να αλλοιωθούν, να χτυπηθούν, να κλαπουν και να μην φτάσουν ποτέ στο πιάτο του καταναλωτή. Σημαντικό επίσης είναι το κόστος της επανάληψης μιας ίδιας παραγγελίας και η αποθήκευσή της κάτω από τις ίδιες συνθήκες.

Θα σας στοιχίσει χρήματα αν...

Δεν χρησιμοποιείτε το σύστημα FIFO και LIFO! Ένα σύστημα αποθήκευσης που σημαίνει "First In - First Out" (Πρώτο στην αποθήκη, πρώτο και στη διάθεση). Μια ιδιαίτερα χρήσιμη μέθοδος κυρίως όταν η πληθώρα των τροφίμων είναι αναλώσιμα. Όταν δεν έχει γίνει σωστός έλεγχος της αποθήκης, είναι πολύ πιθανόν να επιλέξετε τα φρέσκα τρόφιμα που παραλάβατε εκείνη την ημέρα, και όχι τα πιο παλιά που αν δεν τα χρησιμοποιήσετε, θα χαλάσουν. Όμως με το σύστημα το "First In, First Out" τα φρέσκα προϊόντα τοποθετούνται πίσω από τα «παλιά» και έτσι υπάρχει μια φυσιολογική ροή.

Έλεγχος Αποθέματος

Ο σωστός έλεγχος αποθέματος μειώνει το ρίσκο του να μείνει η επιχείρηση χωρίς τα απαραίτητα και διατηρεί την ποσότητα των προϊόντων σε φυσιολογικά επίπεδα. Η συσσωρευμένη αποθήκευση δημιουργεί εύκολα ελαττωματικά προϊόντα, ενώ η ιδανική λύση θα ήταν να γίνεται η παράδοση στην ώρα της ώστε να έχετε φρέσκα προϊόντα χωρίς να επιβαρύνετε καθόλου την αποθήκη σας. Ο έλεγχος του αποθέματός σας ξεκινά με ένα αναλυτικό σύστημα που σας ενημερώνει για το τι έχετε στο απόθεμα και ποιο απόθεμα (έτοιμο ή προς παρασκευή) φτάνει στην ημερομηνία λήξης του. Ταυτόχρονα, η παρακολούθηση της ζήτησης, βάσει των εποχικών τάσεων, βελτιστοποιεί τον έλεγχο του αποθέματος.

Σχεδιασμός χώρων αποθήκευσης

Δεν υπάρχει ο τέλειος σχεδιασμός για την τοποθέτηση των ντουλαπιών και των ψυγείων, αλλά υπάρχουν ορισμένες κατευθυντήριες οδηγίες που θα σας βοηθήσουν να ελαχιστοποιήσετε την επιμόλυνση και να μειώσετε τον κίνδυνο υπερβολικής απόρριψης τροφίμων:

Δοκιμάστε να αποθηκεύσετε τα προϊόντα σας αφού τα τοποθετήσετε σε συσκευασίες κενού αέρα (αφαιρώντας τον αέρα). Επεκτείνει τη διάρκεια ζωής ενώ μειώνει τις οσμές και τον κίνδυνο να επηρεάσουν άλλα προϊόντα.

Ολόκληρα ψάρια

Θα πρέπει να αποθηκεύονται ξεχωριστά

Ολόκληρα κομμάτια μοσχαριού και χοιρινού

Θα πρέπει να αποθηκεύονται ξεχωριστά

Κιμάδες και ψάρια

Θα πρέπει να αποθηκεύονται ξεχωριστά

Κιμάς κοτόπουλου

Θα πρέπει να αποθηκεύονται ξεχωριστά

Γαλακτοκομικά προϊόντα

Απορροφούν γεύσεις, οπότε βεβαιωθείτε ότι τα αποθηκεύετε κάτω από τα υπόλοιπα αγαθά.

Έλεγχος αποθεμάτων ταχείας κατανάλωσης:

Τα ξηρά αποθέματα δεν είναι αναλώσιμα, ούτε ευαίσθητα σε επιμολύνσεις. Επομένως, δεν υπάρχουν αυστηρές τυπικές οδηγίες για τον τρόπο διατήρησής τους. Ωστόσο, αξίζει να θυμάστε ότι τα συσκευασμένα τρόφιμα που διατηρούνται σε θερμοκρασίες δωματίου θα πρέπει να αποθηκεύονται πάντα περίπου 15 εκατοστά από το δάπεδο και μακριά από τους τοίχους.

Μία χρήσιμη συμβουλή για την εξοικονόμηση χρόνου είναι να οργανώσετε το απόθεμά σας σύμφωνα με τη λίστα αγοράς από τον προμηθευτή ή πωλητή κονδρικής σας. Αυτό σας εξοικονομεί πολύτιμο χρόνο όταν ελέγχετε τα αποθέματά σας για την υποβολή παραγγελιών.

Έτοιμα τρόφιμα και τρόφιμα που έχουν ήδη υποβληθεί σε mise en place (το καθετί στη θέση του) μπορούν να αποθηκευτούν σε ψυχόμενα συρτάρια στην κουζίνα, αντί για το μεγάλο ψυγείο.



Οργανώστε την αποθήκη και το ψυγείο σας

Αν και κάθε εστιατόριο είναι διαφορετικό, υπάρχουν ορισμένες χρήσιμες οδηγίες που μπορούν να βοηθήσουν. Πρώτα, αποφασίστε ποιες δραστηριότητες θα πραγματοποιηθούν στα ψυγεία σας, ποιες θα είναι οι συχνότητες λήψης των προϊόντων, και πώς μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χώρο με τον περισσότερο αποδοτικό τρόπο.

Καθορίστε τις δραστηριότητές σας

Ένα ψυγείο μπορεί να εξυπηρετήσει πολλαπλούς ρόλους: Θα αποθηκεύετε τα προϊόντα σας στην κουζίνα ή στο ψυγείο; Ενδεχομένως να θέλετε να διενεργήσετε ελέγχους HACCP στο ψυγείο σας. Είναι σημαντικό να έχετε μία σωστή σύνοψη των δραστηριοτήτων που λαμβάνουν χώρα εκεί. Είναι καλή ιδέα να ελέγχετε τα προϊόντα πριν τα τοποθετήσετε – έχετε αυτό στο νου σας όταν καταστρώνετε το σχέδιο για την τοποθέτησή τους. Ένα καλά οργανωμένο ψυγείο μπορεί να εξοικονομήσει πολύτιμο χρόνο στην ομάδα σας.

Καθορίστε τις συχνότητες λήψης των προϊόντων

Είναι έξυπνο να τοποθετήσετε τα προϊόντα που έχουν υψηλή συχνότητα λήψης στην αρχή της διαδρομής σας. Με αυτό τον τρόπο, το άτομο που συγκεντρώνει τα προϊόντα χρειάζεται λιγότερο χρόνο για να μαζέψει τα προϊόντα που χρειάζεται. Η χρήση πτυσσόμενων ραφιών είναι μία εξίσου καλή ιδέα. Τα ράφια των προϊόντων που επιλέγονται, θα επιστρέφουν στη θέση τους μόλις επιλεγεί το προϊόν. Αυτός ο τύπος διάταξης διατηρεί το ψυγείο σας σε τάξη, σας επιτρέπει να δείτε το υφιστάμενο απόθεμα, και εγγυάται την εφαρμογή της αρχής "First In, First Out".

Χρησιμοποιήστε τον χώρο σας

Για να βελτιστοποιήσετε το ψυγείο σας, λάβετε υπόψη κάθε τετραγωνικό που είναι διαθέσιμο. Χρησιμοποιήστε καρότσια που μπορείτε να μετακινήσετε εύκολα, ώστε να μην χρειάζεται να διαθέσετε πολύ χώρο για τις μετακινήσεις, καθώς μπορείτε να σπρώξετε τα καρότσια και να κάνετε χώρο όταν θέλετε να περάσετε. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε έναν ημιώροφο, ώστε να δημιουργήσετε ένα πρόσθετο επίπεδο, όπου θα αποθηκεύετε τα προϊόντα που χρησιμοποιούνται λιγότερο συχνά.





Χρησιμοποιήστε τη στρατηγική ABC για να βελτιστοποιήσετε τον χώρο της αποθήκης σας.

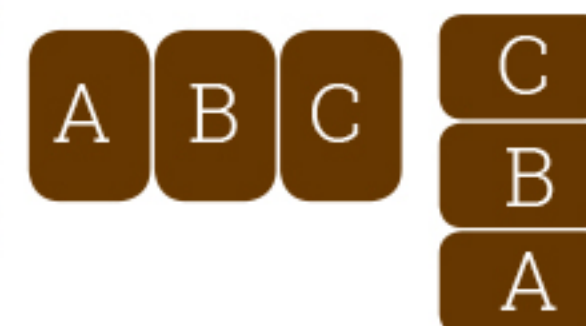
Πώς θα εφαρμόσετε όλες αυτές τις συμβουλές; Για να βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε τον χώρο με τον σωστό τρόπο, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη στρατηγική ABC. Αυτή η ιδέα χρησιμοποιεί τη θεωρία ότι έχετε 3 τύπους προϊόντων στην κουζίνα σας. Οι διαφορές μεταξύ των προϊόντων βασίζονται στη φύση και στο μέγεθός τους.

Κατηγορία Α: προϊόντα που κινούνται πολύ, αλλά καταναλώνουν μικρό χώρο.

Κατηγορία C: προϊόντα που θα αποθηκεύονται για πολύ περισσότερο σε σχέση με τα προϊόντα στην κατηγορία Α. Χαρακτηρίζονται από χαμηλή κίνηση και καταναλώνουν πολύ χώρο στην αποθήκη.

Κατηγορία Β: Τα προϊόντα που βρίσκονται μεταξύ των κατηγοριών Α και C αναφορικά με την κίνηση και τη συχνότητα λήψης τους.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτές τις κατηγορίες για να ταξινομήσετε τα προϊόντα σας, μπορείτε να χωρίσετε την αποθήκη και το ψυγείο σας σε τρεις ζώνες. Η ζώνη Α θα βρίσκεται πάντα πιο κοντά στην πόρτα, μετά ακολουθεί η Β, και τέλος η C. Παρακάτω, θα βρείτε δύο παραδείγματα ενός σχεδίου αποθήκευσης:



Η βελτιωμένη αποθήκευση χρησιμοποιώντας αυτό το μοντέλο μπορεί να σας εξοικονομήσει μέχρι και 60% του χρόνου σας. Μην παραλείπετε να αναθεωρείτε το σχέδιο αποθήκευσης τακτικά, ανάλογα με τη διαχείριση του μενού σας. Τα βραδέως κινούμενα προϊόντα μπορούν να μετατραπούν σε ταχέως και το αντίθετο, οπότε είναι σημαντικό να ελέγχεται τακτικά ότι όλα τα προϊόντα βρίσκονται στο σωστό σημείο.



3. Mise en Place (σχεδιασμός παραγωγής)

Ένα σημαντικό μέρος των περισσευμάτων/απορριμμάτων σχετίζεται με την εργασία και τα συστατικά. Κατά τη διάρκεια της φάσης παραγωγής, τα περισσεύματα προκύπτουν όταν δεν προετοιμάζονται σωστά τα συστατικά (π.χ. υπερβολικό κόψιμο του κρέατος, των λαχανικών, ή των ψαριών) ή όταν απορρίπτονται συστατικά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν (π.χ. κομμένα μέρη που θα μπορούσαν να μπουν σε σούπες και σάλτσες). Ως αποτέλεσμα, μεγάλο μέρος περισσευμάτων που στοιχίζουν μπορούν να μειωθούν και να χρησιμοποιηθούν κατά τη διάρκεια του σταδίου παραγωγής στις περισσότερες κουζίνες.

Στο στάδιο παρασκευής mise en place, τα απορρίμματα μπορούν να αποφευχθούν με δύο τρόπους:

1. Μειώνοντας τον αριθμό των περιττών απορριμμάτων.
2. Επαναχρησιμοποιώντας τα απορρίμματα που προκύπτουν αναπόφευκτα

Διπλός κίνδυνος:

απόρριψη έτοιμου φαγητού

Όταν πετιούνται στον κάδο έτοιμα συστατικά, χάνονται σοβαρά χρήματα. Οι υπεύθυνοι συχνά ξεχνούν ότι δεν είναι μόνο το κόστος των αγαθών που πετιέται, είναι και το κόστος της εργασίας που απορρίπτεται. Τι μπορείτε να κάνετε; Και πάλι, οι αριθμοί λένε την αλήθεια. Ο έξυπνος προγραμματισμός θα σας βοηθήσει να μειώσετε το κόστος σπατάλης σε αυτή τη φάση.

Μην ετοιμάζετε υπερβολικές ποσότητες!

Φυσικά δεν θέλετε να απογοητεύσετε τους πελάτες σας λέγοντάς τους ότι ορισμένα φαγητά στο μενού έχουν τελειώσει. Ωστόσο, υπάρχουν έξυπνοι τρόποι για να ρυθμίσετε το mise en place βάσει της ζήτησης των πελατών σας.

Τα σύγχρονα βασικά συστατικά είναι μία καλή λύση που σας βοηθά να μην ξεμείνετε από mise en place. Μπορούν να ετοιμαστούν αμέσως από οποιοδήποτε μέλος της κουζίνας σας. Πολλές κουζίνες έχουν εφεδρικό απόθεμα των συστατικών που χρησιμοποιούνται περισσότερο συχνά, τα οποία κρατούν για περιπτώσεις έκτακτης ανάγκης.

Στην ενότητα «πρόβλεψη», παρατηρήσαμε ότι κάθε προϊόν συνοδεύεται από κάποια ζήτηση: απλά πολλαπλασιάστε τη ζήτηση ενός έτοιμου συστατικού με τον αριθμό των ημερών για τις οποίες το συστατικό μπορεί να καταναλωθεί με ασφάλεια, ώστε να βρείτε τις μερίδες που πρέπει να ετοιμάσετε.

Πρόβλεψη * Διάρκεια (σε ημέρες) =
ποσότητα προς προετοιμασία

Σωστός προγραμματισμός

Σε πολλές επιχειρήσεις, κάθε σερβ έχει τη δική του εξειδίκευση. Δεν μπορεί κάθε μέλος του προσωπικού της κουζίνας να ετοιμάσει κάθε φαγητό από το μενού, και θα ήταν κρίμα να ξεμείνετε από αυτό. Επομένως, βεβαιωθείτε ότι λαμβάνετε υπόψη ποιος δουλεύει εκείνη την ημέρα, ώστε τα σωστά άτομα να ετοιμάσουν τη σωστή ποσότητα mise en place για τη σωστή ημέρα! Μόλις έχετε συγκεντρώσει όλα τα απαραίτητα δεδομένα, θα είναι χρήσιμο να φτιάξετε ένα ρόστερ προσωπικού για το mise en place. Αυτό αναθέτει σε εσάς και στο προσωπικό σας κοινή ευθύνη για τις ποσότητες που ετοιμάζονται.

Το μη χρησιμοποιούμενο εφεδρικό απόθεμα για τις περιόδους αιχμής προστίθεται στο φυσιολογικό απόθεμα της επόμενης ημέρας

20%

Εφεδρικό
απόθεμα
(φρέσκο)

100%

Φυσιολογικό
απόθεμα
(φρέσκο)

20%

Απόθεμα
έκτακτης ανάγκης
(κατεψυγμένο)



Αυτός ο πίνακας παρουσιάζει μία στρατηγική κατά της υπερβολικής παραγωγής. Όπως μπορείτε να δείτε, σε αυτό το μοντέλο, το 100% του αποθέματος είναι η ποσότητα του αποθέματος που χρησιμοποιείτε κατά μέσο όρο κατά τη διάρκεια κάθε ημέρας. Σε αυτό το 100% τακτικό απόθεμα, προστίθεται ένα παραπάνω 20% ως απόθεμα για τις ημέρες αιχμής. Επομένως, υπάρχει συνολικά 120% φρέσκο απόθεμα. Ακόμα, πολλά εστιατόρια χρησιμοποιούν ένα απόθεμα έκτακτης ανάγκης που είναι καταψυγμένο και χρησιμοποιείται μόνο σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, στις ημέρες με τη μεγαλύτερη ζήτηση. Το απόθεμα αιχμής, 20%, αν δεν πουληθεί, χρησιμοποιείται ως το σημείο έναρξης για το τακτικό απόθεμα της επόμενης ημέρας. Αυτό σας επιτρέπει να συνεχίσετε να δουλεύετε με φρέσκο απόθεμα, ενώ αποτρέπει το ξεπούλημα ή το πέταγμα πολυτίμων έτοιμων συστατικών.

Πιάτα ημέρας

Η μείωση των περισσευμάτων επίσης σημαίνει τη δημιουργική «πώληση» έτοιμων συστατικών που διαφορετικά θα χάλαναν. Φανταστείτε την ακύρωση μίας ομαδικής προπαραγγελίας, για την οποία έχετε προετοιμάσει ήδη 10 κυρίως πιάτα.

Χρησιμοποιήστε την πινακίδα με τα Πιάτα Ημέρας (Specials) για να τα πουλήσετε. Μαζέψτε το προσωπικό του σέρβις πριν ξεκινήσουν τη βάρδια και ενημερώστε τους για τα πιάτα ημέρας που πρέπει να πουλήσουν - μπορείτε να προσθέσετε ένα στοιχείο ανταγωνισμού για πρόσθετη διασκέδαση. Το παραπάνω φυσικά ισχύει και για μερίδες που πρόκειται να λήξουν ή οι οποίες απλά δεν πουλήσαν αρκετά την προηγούμενη ημέρα.

Ορισμένα από τα στοιχεία στο μενού σας κινούνται πιο γρήγορα από τα άλλα, ενώ κάποια άλλα χάνουν πιο σύντομα. Βεβαιωθείτε ότι έχετε ένα εφεδρικό σχέδιο για αυτά τα πιάτα και τοποθετήστε τα στην πινακίδα με τα πιάτα ημέρας αν χρειαστεί.

Γίνετε δημιουργικοί

Τα περισσεύματα που καταλήγουν στα απορρίμματα είναι μία αναπόφευκτη πλευρά της μαγειρικής. Επομένως, η δημιουργική χρήση των περισσευμάτων δεν είναι μία νέα έννοια. Ορισμένα από τα πιο διάσημα πιάτα στον κόσμο έχουν προκύψει από προσπάθειες να επαναχρησιμοποιηθούν τα περισσεύματα. Η ισπανική παέγια, η πατατοσαλάτα, και το χάγγις δημιουργήθηκαν για να χρησιμοποιηθούν τα περισσεύματα.

Να μερικές ιδέες:

- Να είστε δημιουργικοί με τα περισσεύματα των λαχανικών, καθώς μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε γευστικές σούπες.
- Χρησιμοποιήστε ψωμί του τοστ που περίσσεψε από το πρωινό για να φτιάξετε τρίψιμα για ψαροκροκέτες και μπαγιάτικο μπριός για πουτίγκες που βασίζονται στο ψωμί ή κρουτόν.
- Χρησιμοποιήστε τα περισσεύματα για να δημιουργήσετε γευστικά ορεκτικά - για παράδειγμα, τα περισσεύματα από το χοιρινό ή το κοτόπουλο μπορούν να μετατραπούν σε πατέ και terrine.
- Μετατρέψτε την πρόσθετη παραγωγή σε chutneys, πίκλες και μαρμελάδες.
- Καταψύξτε μούρα ή σταφύλια που περίσσεψαν πάνω σε φύλλο μαγειρικής ώστε να τα χρησιμοποιήσετε σε smoothies, shakes ή άλλες συνταγές.



Συμβουλές για το Mise en Place

- Μαγειρεύετε μικρότερες μερίδες προετοιμασμένων βασικών φαγητών, ώστε να βεβαιωθείτε ότι δεν χρειάζεται να παραγγείλετε ξανά. Οι αριθμοί λένε την αλήθεια.
- Κάντε σωστό προγραμματισμό και προβλέψεις.
- Σχεδιάστε προσεκτικά. Αυτό βελτιστοποιεί την απόδοση της εργασίας και μειώνει τα περισσεύματα.
- Να είστε ευέλικτοι και έτοιμοι να αντιδράσετε: προσαρμόστε το mise en place σας στις κρατήσεις, στον καιρό, στις αργίες κ.λπ., αυξάνοντας ή μειώνοντας το αντίστοιχα.
- Αποφύγετε τον πειρασμό της υπέρβασης των επιπέδων αποθεμάτων και του υπερβολικού mise en place, ακόμα και όταν έχετε ελεύθερο χρόνο. Είναι ψευδής εξοικονόμηση να έχετε έτοιμα παραπάνω εκ των προτέρων, καθώς αυτό οδηγεί συχνά σε σπατάλη αποθέματος και προσπάθειας. Υπάρχουν καλύτερες χρήσεις για τον χρόνο σας!

3. Mise en Place (ο ρόλος των σύγχρονων βασικών υλικών)

Είμαι ένας δημιουργικός σεφ με ταλέντο, αλλά είμαι ταυτόχρονα και επιχειρηματίας – πρέπει να ξέρω πώς και πότε μπορώ να χρησιμοποιήσω συστατικά ποιότητας από εξωτερικούς συνεργάτες που δεν θα θέσουν σε κίνδυνο την ποιότητά μου.

Με λίγο κάθετη σκέψη, μπορώ και να περιορίσω το mise en place μου και τα περισσεύματα, οπότε πρόκειται για μία διπλά κερδισμένη κατάσταση. Παρακάτω ακολουθούν ορισμένα παραδείγματα – πάρτε ιδέες από αυτά και γρήγορα θα δείτε τα οφέλη, και στο πιάτο, και στο ταμείο!



Μια εναλλακτική κρούστα από βότανα!

Πρόκειται για έναν εξαιρετικό τρόπο να εμπλουτίσετε το αρνί, το κοτόπουλο ή το φιλέτο ψαριού – ωστόσο, τα φρέσκα βότανα είναι ακριβά, καλάνε γρήγορα, και χρειάζονται πολύ χρόνο για να ετοιμαστούν. Σε αυτή την περίπτωση, ανακατέψτε μία πάστα βοτάνων καλής ποιότητας με ίση ποσότητα ελαφριάς μουστάρδας. Επαλείψτε το στο κρέας ή στο ψάρι και έπειτα τοποθετήστε με πίεση φρέσκα τρίψιμα ψωμιού – τηγανίστε το, περάστε το στο γκριλ ή ψήστε το για να αποκτήσετε ένα καταπληκτικό αποτέλεσμα.

Προσαρμόστε τη μαγιονέζα σας

Η φρέσκια μαγιονέζα χρειάζεται χρόνο και δεξιότητες: ενώ του εμπορίου είναι συχνά καλή, όταν δεν είναι εμπλουτισμένη γίνεται αμέσως αντιληπτή η προέλευσή της. Προσθέστε μερικές προσωπικές πινελιές και βελτιώνετε ένα καλό προϊόν, κάνοντάς το ένα εξαιρετικό προϊόν. Για παράδειγμα, προσθέστε μια κουταλιά πουρέ βασιλικού και σκόρδου, και ολοκληρώστε με λίγο χυμό λεμόνι, ώστε να αποκτήσετε μία καταπληκτική "sauce vert". Διαφορετικά, απλώς προσθέστε μια κουταλιά πάστας tapdoozi και θα έχετε μία καταπληκτική σάλτσα coronation chicken ή ένα ντιπ για σνακ ασιατικού τύπου. Ακόμα πιο απλό είναι να προσθέσετε μία πινελιά μουστάρδας ολικής άλεσης στη βάση της μαγιονέζας – μία εξαιρετική, συνοδευτική σάλτσα για λουκάνικα και γενικά αλλαντικά.



Πουρές Φρούτων

Δεν χρησιμοποιούνται μόνο στα παγωτά ή στα γλυκά – έχουν πάρα πολλές χρήσεις! Η ποιότητα είναι εξαιρετική και μπορεί να σας γλιτώσει ώρες από την προετοιμασία – δοκιμάστε να προσθέσετε πουρέ μάνγκο σε τσιζκέικ και σε μους φρούτων αντί για φρέσκα φρούτα – η διαφορά θα είναι ελάχιστη. Καθώς το φρούτο συλλέγεται όταν βρίσκεται στην καλύτερη του κατάσταση, είναι πιο πιθανό να παρατηρήσετε καλύτερη ποιότητα και σταθερότητα, και να μην έχετε καθόλου περισσεύματα. Είναι άσχημο να παρατηρήσεις πόσα φρούτα μπορούν να καταλήξουν στον κάδο – χρησιμοποιώντας τον πουρέ, μπορείτε να ελαχιστοποιήσετε αυτή τη σπατάλη.

Σούπα της Ημέρας

Τα άγρια μανιτάρια είναι απαραίτητα για το μενού των μπαρ και των κλαμπ που σερβίρουν φαγητό, αλλά είναι πάρα πολύ ακριβά, χρειάζονται υπερβολικά πολλή ώρα για να ετοιμαστούν και μπορούν να χαλάσουν στη στιγμή. Γιατί να μην πάρετε μία καλή σούπα άγριων μανιταριών ως βάση και, αν θέλετε, να την εμπλουτίσετε με μερικές σωταρισμένες φρέσκες κανθαρέλες ή βασιλομανιτάρια (chanterelles ή ceps), και ακόμα με μερικά έτοιμα κρουτόν. Έτσι θα διατηρήσετε το στοιχείο του εντυπωσιασμού στο μενού σας, και θα αφαιρέσετε το λειτουργικό κίνδυνο από το πιάτο. Μία παρόμοια αρχή μπορεί να εφαρμοστεί και σε άλλες σούπες που βασίζονται σε ακριβά συστατικά, όπως σπαράγγια ή ακόμα και κάρδαμο. Δεν έχει σημασία αν η βάση της σούπας είναι σκόνη ή υγρό, και τα δύο θα δημιουργήσουν μία εξαιρετική βάση για ένα βελτιωμένο πιάτο εστιατορίου.

Roast Breast of Duck with Ginger

Ακούγεται σαν ένα περίπλοκο πιάτο εστιατορίου. Ωστόσο, καψαλίστε το στήθος της πάπιας για να γίνει τραγανό το δέρμα, τοποθετήστε το σε μέτρια έντασης φούρνο για 10 λεπτά, και αφήστε το να ξεκουραστεί. Χρησιμοποιήστε ένα έτοιμο, πλούσιο, μέτριο γλάσο και δώστε γεύση με καλής ποιότητας πουρέ από τζίντζερ. Εμπλουτίστε τη σάλτσα με τους χυμούς της ψημένης πάπιας και σερβίρετέ την. Αυτό είναι, κανένα περίσσειμα και ελάχιστο mise en place.

Για να πετύχετε σε μία μοντέρνα κουζίνα, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε κάθε εργαλείο που έχετε – αυτό μπορεί να είναι συνταγές, τεχνικές, εξαρτήματα, κ.α. Ωστόσο, εφάμιλλης σημασίας είναι και τα σύγχρονα βασικά συστατικά.



4. Η προετοιμασία της παραγγελίας είναι το κλειδί της επιτυχίας!

Η επιτυχία ενός μενού εξαρτάται ιδιαίτερα από τις ικανότητες της ομάδας της κουζίνας και από τον εξοπλισμό της. Μπορούν να φτιάξουν αυτά που έχει το μενού; Αν οι ικανότητες ή ο εξοπλισμός δεν επαρκούν, το μενού είναι καταδικασμένο να αποτύχει. Το μενού αποτελεί μία αντανάκλαση της κουζίνας σας και του φαγητού που υπόσχεστε στους πελάτες σας ότι θα τους σερβίρετε. Θα πρέπει να διασφαλίσετε ότι η ομάδα της κουζίνας είναι πλήρως ενημερωμένη για το σύνολο του μενού και όλα τα συστατικά του.



Η κλασική συνταγή της κάρτας συνταγών.

Όπως εξηγεί η παραπάνω παράγραφος, η προετοιμασία είναι υπόθεση ζωτικής σημασίας. Τα περισσότερα από αυτά τα βασικά στοιχεία μπορούν να συνοψιστούν στην τυπική κάρτα συνταγής. Τα τρία βασικά πλεονεκτήματα της εισαγωγής της τυπικής κάρτας συνταγής στην επιχείρησή σας:

1. Σταθερότητα σε όλο το μενού
2. Περισσότερο αποδοτική εκπαίδευση προσωπικού
3. Ανάλυση κόστους

Μία τυπική κάρτα συνταγής περιλαμβάνει τα εξής:

- Συγκεκριμένα συστατικά, μαζί με οδηγίες αγοράς και αποθήκευσης
- Το κόστος των συστατικών και υπολογισμούς τιμών επί της κάρτας
- Διατροφικές πληροφορίες
- Ποσότητες
- Συστατικά ταξινομημένα ανά ξεχωριστό προϊόν
- Τη μέθοδο (ή τις μεθόδους) μαγειρέματος ανά ομάδα συστατικού (π.χ. κόψιμο σε μικρά κομμάτια, ή συνδυασμός συστατικών διαφορετικών θερμοκρασιών)
- Τα βήματα προετοιμασίας
- Τις θερμοκρασίες μαγειρέματος
- Την εικόνα για την παρουσίαση / το γαρνίρισμα (προαιρετικά)
- Τα φαγητά που ταιριάζουν (προαιρετικά)
- Τη μερίδα που τοποθετείται στο πιάτο

Η μέτρηση έχει σημασία

Χρησιμοποιήστε ζυγαριά για να μετρήσετε τα συστατικά και τις μερίδες. Η συνταγή θα πρέπει να είναι πάντα η βάση για την τιμή πώλησης. Δεν είναι ασυνήθιστο να σερβίρονται πλεονάζουσες ποσότητες που υπερβαίνουν το 40%.



ΓΝΩΡΙΖΑΤΕ ΟΤΙ

Το 30% των απορριμμάτων φαγητού προέρχεται από τα πιάτα των πελατών,*

Πηγή:
Sustainable Restaurant
Association,
UK Restaurant
Food Waste Survey
Report (2010) 30



5. Δημιουργία Μερίδων και Περισσεύματα πιάτων

Αν ένας πελάτης παραγγείλει τηγανιτό φιλέτο ψαριού και πατάτες τηγανιτές, πόσα γραμμάρια ψαριού θα σερβίρετε; Μία πολύ γενναιόδωρη μερίδα μπορεί να μην αποτελεί ζήτημα, αλλά αν την πολλαπλασιάσετε με τις ημέρες και τους μήνες του έτους, το θέμα γίνεται περισσότερο ανησυχητικό. Αξίζει να θυμάστε ότι οι υπερβολικές μερίδες των γευμάτων συχνά καταλήγουν στον κάδο, και όχι πάντα στο στομάχι του πελάτη! Ο ακριβής έλεγχος των μερίδων είναι ένας τρόπος για να μειωθούν τα περισσεύματα και να αυξηθεί η κερδοφορία.

Ένα παράδειγμα υπερβολικής μερίδας που στοικίζει αρκετά χρήματα:

Φανταστείτε ένα προϊόν που κοστίζει 20€ το κιλό (για παράδειγμα: φιλέτο αρνιού). Το συνεχές σερβίρισμα ενός φιλέτου που ζυγίζει 230 γραμμάρια αντί για 200 γραμμάρια σημαίνει πως σερβίρονται 30 γραμμάρια παραπάνω. Αυτά τα 30 γραμμάρια ισοδυναμούν με 60 λεπτά παραπάνω στο κόστος του πιάτου. Αν πουλάτε κατά μέσο όρο 25 μερίδες την ημέρα, αυτό σημαίνει ότι το κόστος του πιάτου αυξάνεται κατά σχεδόν 5.500€ ανά έτος.

Τρία οφέλη

Η διόρθωση των μερίδων σας μπορεί να ακούγεται σαν ένα τεράστιο βήμα, αλλά, από την άλλη, όταν πραγματοποιείται προσεκτικά, παρουσιάζει τρία βασικά πλεονεκτήματα:

- Εξοικονόμηση χρημάτων
- Οι πελάτες θα είναι περισσότερο ικανοποιημένοι
- Βοηθάτε το περιβάλλον και δημιουργείτε τη δική σας οικολογική συνεισφορά.

Είναι κρίμα, αλλά το ποσοστό των τροφίμων που δεν φτάνουν στον καταναλωτή αυξάνεται. Για τους υπεύθυνους τροφοδοσίας, η διόρθωση των μεγεθών των μερίδων συνιστά μία ευκαιρία για τη σημαντική μείωση των κοστίων. Τα περισσεύματα από τα πιάτα δεν θα εξαφανιστούν ποτέ τελείως – ωστόσο, με τον σωστό υπολογισμό των μερίδων και τις σωστές επιλογές στο μενού σας, μπορούν να μειωθούν σημαντικά.

Το ίδιο πιάτο, διαφορετικό μέγεθος

Η θεωρία της διαχείρισης του μενού ενθαρρύνει την ύπαρξη μικρών μενού με κερδοφόρα, δημοφιλή πιάτα. Αυτό δεν σημαίνει ότι δεν μπορείτε να προσφέρετε το ίδιο πιάτο σε διαφορετικά μεγέθη μερίδων. Οι επιλογές μερίδων και η ικανότητα ελαφριού γεύματος (π.χ. δυο ορεκτικά αντί για ένα ορεκτικό και ένα κυρίως, ή γλυκά μικρού μεγέθους για πελάτες που δεν μπορούν να φάνε ένα αλακτικό γλυκό) είναι οι πιο σημαντικές σύγχρονες τάσεις.

*Source: Sustainable Restaurant Association, UK Restaurant Food Waste Survey Report (2010)

Πουλώντας τη λύση

Το να παράσχετε στους πελάτες έλεγχο για τη ποσότητα που θέλουν να φάνε είναι ένας καταπληκτικός τρόπος για να ξεκινήσετε να μειώνετε τα περισσεύματά σας. Το προσωπικό σας στο σερβίς θα πρέπει να κατανοεί πλήρως τα οφέλη αυτής της δυνατότητας και για την επιχείρηση, αλλά και για τον πελάτη. Εκπαιδεύστε το προσωπικό σας ώστε να πουλά τα οφέλη του να διαλέγει ο πελάτης το μέγεθος της μερίδας του, και αρχίστε να μειώνετε τη σπατάλη άμεσα.

Παρακολούθηση περισσευμάτων στα πιάτα

Όπως και με τις περισσότερες στρατηγικές βελτίωσης, το πιο σημαντικό πράγμα είναι η συμμετοχή του προσωπικού σας. Η παρακολούθηση των περισσευμάτων στα πιάτα είναι ένας πολύ καλός τρόπος ώστε να συμμετάσχει το προσωπικό του σερβίς και της κουζίνας στην προσπάθεια για μικρότερες σπατάλες καθώς και να βοηθά την ομάδα σας να σημειώνει τι επιστρέφει από τη σάλα ως περίσσευμα, ώστε να μπορούν να πραγματοποιηθούν σωστές ενέργειες προσαρμογής των μερίδων.

Συμβουλές για την προσαρμογή των μερίδων και τα περισσεύματα των πιάτων

- Να χρησιμοποιείτε τυπικά κουτάλια / κουτάλες με σταθερό όγκο για την τοποθέτηση των μερίδων στα πιάτα σας. Κάθε πιάτο θα πρέπει να έχει το δικό του κουτάλι σάλτσας, ώστε να εξασφαλιστεί η συνέπεια των μερίδων.
- Ενημερώστε το προσωπικό για τα περισσεύματα. Αποκαλύψτε τους το πραγματικό κόστος για την επιχείρηση και τις αρνητικές επιδράσεις στο περιβάλλον. Θα πρέπει επίσης να ανταμείβετε τον εργαζόμενο με την καλύτερη λύση αποτροπής περισσευμάτων για τον μήνα, το τρίμηνο, ή το έτος.
- Προσφέρετε πολύ μικρότερες μερίδες για τα παιδιά – δεν χρειάζεται να προσφέρετε απαραίτητα ένα ξεχωριστό μενού, αλλά απλώς ένα μικρότερο πιάτο.
- Τρώτε με τα μάτια σας: παρουσιάστε το φαγητό με δημιουργικό τρόπο, περικλύποντας την ποσότητα που σερβίρετε και τις ενδεχόμενες σπατάλες. Συχνά οι κουζίνες σερβίρουν μεγάλες μερίδες ώστε να προσελκύσουν πελάτες και να αυξήσουν την αξία τους – δυστυχώς, καθώς τα μάτια είναι μεγαλύτερα από το στομάχι, τα πιάτα επιστρέφονται χωρίς να έχουν αδειάσει. Το κόψιμο κρέατος σε αντίθεση με το σερβίρισμα ολόκληρων τεμαχίων, το σερβίρισμα δύο φιλέτων τηγανητού ψαριού, σε αντίθεση με το σερβίρισμα ενός, είναι δύο μικρά παραδείγματα για το πώς μπορείτε να φανείστε ότι προσφέρετε αξία και γενναιόδωρες μερίδες. Σε αυτές τις περιπτώσεις, διατηρείτε έναν ευχαριστημένο πελάτη, αλλά αποφεύγετε τα περισσεύματα από το πιάτο.
- Δεύτερες μερίδες των συνοδευτικών: είναι ένα καλό κόλπο για να σερβίρετε επαρκείς μερίδες συνοδευτικών, και να προσφέρετε συμπληρώματα αν χρειαστεί, σε αντίθεση με το να το παρακάνετε την πρώτη φορά. Μπορεί να σκεφτείτε ότι αυτό μπορεί να οδηγήσει σε κατάχρηση από λαιμαργούς πελάτες, αλλά δείτε πόσα εστιατόρια προσφέρουν δωρεάν αναπλήρωση αναψυκτικών και πόσο επιτυχές μπορεί να είναι αυτό.



6. Απόρριψη

Τα περισσεύματα / απορρίμματα είναι μία αναπόφευκτη ανεπιθύμητη ενέργεια σε οποιαδήποτε δραστηριότητα ενός εστιατορίου, και μία αναπόφευκτη πηγή εξόδων. Η μείωση του όγκου των περισσευμάτων είναι ο μοναδικός τρόπος αντιμετώπισης αυτού του ζητήματος. Το τελευταίο στάδιο αναφέρεται στην ανακύκλωση: η απόρριψη των περισσευμάτων σας με τον πιο αποδοτικό και περιβαλλοντικά φιλικό τρόπο.

Μην ΣΙΤΑΛΛΑΤΕ χρήματα

Ο ευκολότερος τρόπος ανακύκλωσης είναι η επιλεκτική ταξινόμηση των απορριμμάτων, αν εφαρμόζεται κάποιο αντίστοιχο σύστημα διαχείρισης. Ορισμένοι δήμοι ενθαρρύνουν την παραπάνω ταξινόμηση μέσω επιδοτήσεων και άλλων ωφελειών, ενώ άλλοι, όπως στο Ηνωμένο Βασίλειο, δεν λαμβάνουν καμία υποστήριξη εκτός και αν υποστηρίζεται από χρηματοδότηση. Υπάρχουν τρόποι για να βγάλετε χρήματα από τα απορρίμματά σας. Το λάδι και το λίπος προς απόρριψη μπορεί να πουληθεί σε εταιρίες επεξεργασίας, οι οποίες τα χρησιμοποιούν ως τρόφιμα για τα βοοειδή. Άλλα οργανικά απορρίμματα μπορούν να διαχωρίζονται και να πωλούνται σε γεωργούς.



Έλεγχος Απορριμμάτων

Συμβουλές για την απόρριψη

- Μία βέλτιστη πρακτική για την κερδοφόρο επαναχρησιμοποίηση των βιολογικών απορριμμάτων είναι η συγκεντρώνση των βιολογικών απορριμμάτων σας για τον τοπικό γεωργό, ο οποίος ως αντάλλαγμα θα σας κάνει έκπτωση στο βιολογικό κρέας - αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ως μία καταπληκτική ιστορία για τους πελάτες σας! Όπως εξηγεί η παραπάνω παραγράφος, η προετοιμασία είναι υπόθεση ζωτικής σημασίας. Το παραπάνω ενδεχομένως να μην είναι εφικτό σε ορισμένες περιπτώσεις, λόγω της εθνικής νομοθεσίας.
- Προσπαθήστε να χρησιμοποιείτε δοχεία φαγητού με αεροστεγή καπάκια πολλαπλών χρήσεων, σε αντίθεση με το ακριβό φιλμ περιτυλίγματος φαγητού. Το παραπάνω θα μειώσει και τα απορρίμματά σας.
- Πολλά προϊόντα μαγειρικής έρχονται συσκευασμένα σε καλά πλαστικά ή ακόμα και πυρίμαχα βάζα - κρατήστε τα και χρησιμοποιήστε τα για αποθήκευση. Τα πυρίμαχα βάζα μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την αποθήκευση μαρμελάδων, μελιού, κ.ά. ενώ μπορεί να χρησιμοποιηθούν μέχρι και για τη συσκευασία chutneys και πικλών, τις οποίες μπορείτε να πουλήσετε ή να δώσετε στους πελάτες ως δώρα.
- Φροντίστε για τη συλλογή των απορριμμάτων τροφίμων σας προς αναερόβια χώνευση ή κομποστοποίηση - σε αντίθεση με την απόρριψή τους στη χωματερή. Το παραπάνω μπορεί να σας βοηθήσει να εξοικονομήσετε χρήματα αν κρεώνετε με φόρους για την χρήση της χωματερής.

Απορρίμματα μπορούν να δημιουργούνται από όλα τα στάδια της αλυσίδας των τροφίμων, αλλά το εστιατόριο που είναι ο τελικός χρήστης είναι συχνά αυτό που καταλήγει με το μεγάλο κόστος της απόρριψης. Συνεργαστείτε με τους προμηθευτές σας για να ελαχιστοποιήσετε τις συσκευασίες: στείλτε τον οδηγό της παράδοσης πίσω με κουτιά και συσκευασίες που δεν χρειάζεστε. Το μήνυμα συντομα θα περάσει σε όλη την αλυσίδα, καθώς κανείς δεν θέλει το κόστος της απόρριψης. Επομένως, επιστρέφοντας το πίσω στην εφοδιαστική αλυσίδα, θα κάνετε κάτι θετικό.