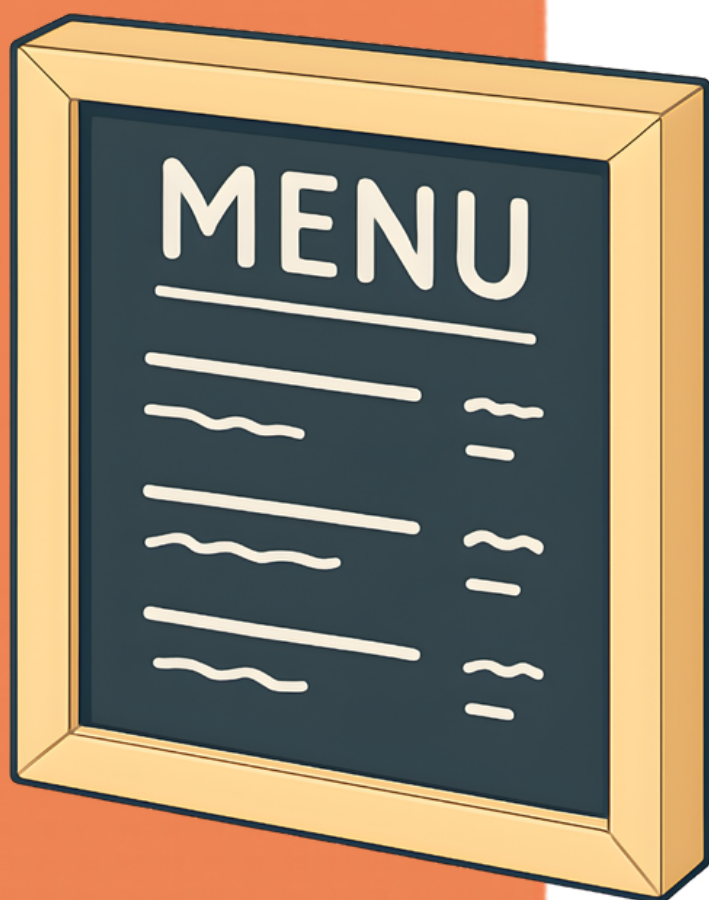


РЕСТОРАНТИ

КРАТКО СЕЗОННО МЕНЮ



Меню с по-малко съставки означава по-малко продукти, които могат да се развалят и изхвърлят. Сезонните продукти са с по-ниска цена и по-малък въглероден отпечатък от вносните такива.

А също така – подкрепят местните производители.

ПРАВИЛО 1.

ПРОГНОЗИРАЙТЕ ТЪРСЕНЕТО



Използвайте данни от резервации, тенденции по ден от седмицата и прогнозата за времето, за да планирате производството максимално точно.

Свръхпроизводството е сред основните причини за хранителни отпадъци в заведенията.

ПРАВИЛО 2.

ПРИЛАГАЙТЕ ПРИНЦИПА FIFO В КУХНЯТА

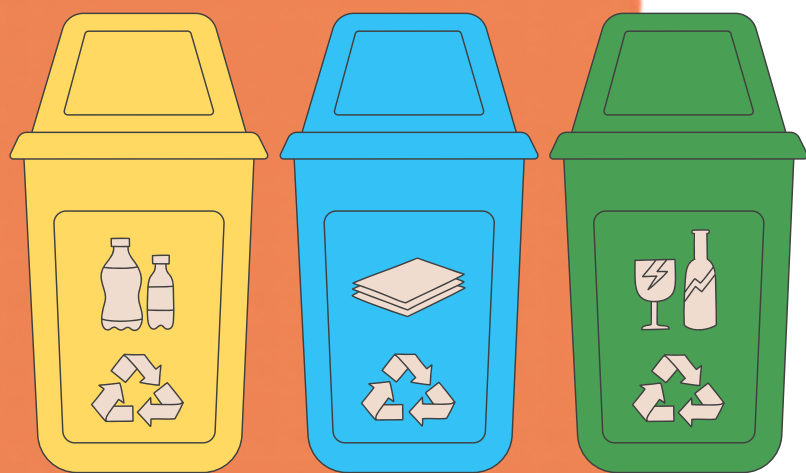


Въведете принципа
„пристигнало първо,
потребено първо“
маркирайте продуктите с
дата на получаване.
Правилната ротация на
продуктите в хладилника и
складовото помещение
предотвратява развалянето.

FIFO = First-In, First-Out

ПРАВИЛО 3.

СЛЕДЕТЕ ОТПАДЪЦИТЕ СИСТЕМНО



Въведете система и следете изхвърлянето на отпадъците по категории: отпадъци от заготовки, от чинии и от развалени продукти – и ги претегляйте ежедневно.

В рамките на 2-4 седмици ще разберете кои ястия и кои процеси генерират най-много загуби.

ПРАВИЛО 4.

ГЪВКАВИ ПОРЦИИ И КУТИЯ ЗА ВКЪЩИ

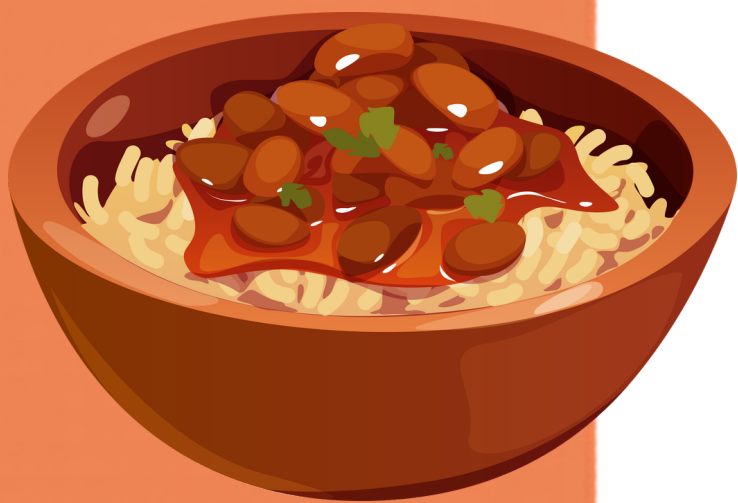


Отпадъкът от чиниите на клиентите е лесен за избягване. Предложете опция за по-малка порция. Инструктирайте персонала да предлага „кутия за вкъщи“ проактивно.

Клиентите оценяват тази практика и тя изгражда лоялност.

ПРАВИЛО 5.

ОПОЛЗОТВОРЯВАЙТЕ ИЗЛИШЪКА С ЯСТИЕ НА ДЕНЯ



Вчерашните предварително приготвени, но неизползвани съставки могат да се превърнат в днешния специалитет. По-вероятно е клиентите да се спрат на ястието на деня, отколкото да избират храна от стандартното меню.

Ресторантите, предлагащи дневни ястия, отчитат по-малки загуби и по-висока удовлетвореност на клиентите.

ПРАВИЛО 6.

НАМАЛЕТЕ ЦЕНАТА НА НЕПРОДАДЕНИТЕ ПРОДУКТИ



Намалете цените на
непродадените продукти в
края на работния ден.
Можете да го направите
вътрешно или да се
включите в платформа за
спасяване на храна, през
която да достигате и до
нови клиенти.

*Предлагайте "кутия
изненада", която напоследък е
много търсена и актуална.*

ПРАВИЛО 7.

ДАРЯВАЙТЕ

Имайте поне един активен партньор – хранителна банка или организация, която приема дарения. Определете служител отговорник за даренията, изградете стандартни процедури за съхранение и документиране.



Съгласно Закона за корпоративното подоходно облагане (ЗКПО) даряването на храна е данъчно признат разход.

ПРАВИЛО 8.

ИЗГРАДЕТЕ КУЛТУРА НА ПЕСТЕНЕ В ЦЕЛИЯ ЕКИП



Целта за намаляване на хранителните отпадъци трябва да се комуникира на ежедневните оперативки. Промяната във фирмената култура е ключова предпоставка за трайно намаляване на разхищението.

Заведенията, в които целият екип е ангажиран с темата, постигат по-добри и по-устойчиви резултати.

ПРАВИЛО 9.