



VENTURIS
Food Waste Solutions

Tomasz Szuba, MBA

tomasz.szuba@venturishoreca.com

**Podkarpackie Forum Innowacji,
Rzeszów, 12.12.2023**

**Gospodarka obiegu
zamkniętego
a szanowanie żywności
w gastronomii**

Początek czy koniec? I dlaczego to istotne?



Inspiracja

„Pomiar jest pierwszym krokiem prowadzącym do uzyskania kontroli i ewentualnych usprawnień.

Jeżeli nie możesz czegoś zmierzyć, nie możesz tego zrozumieć.

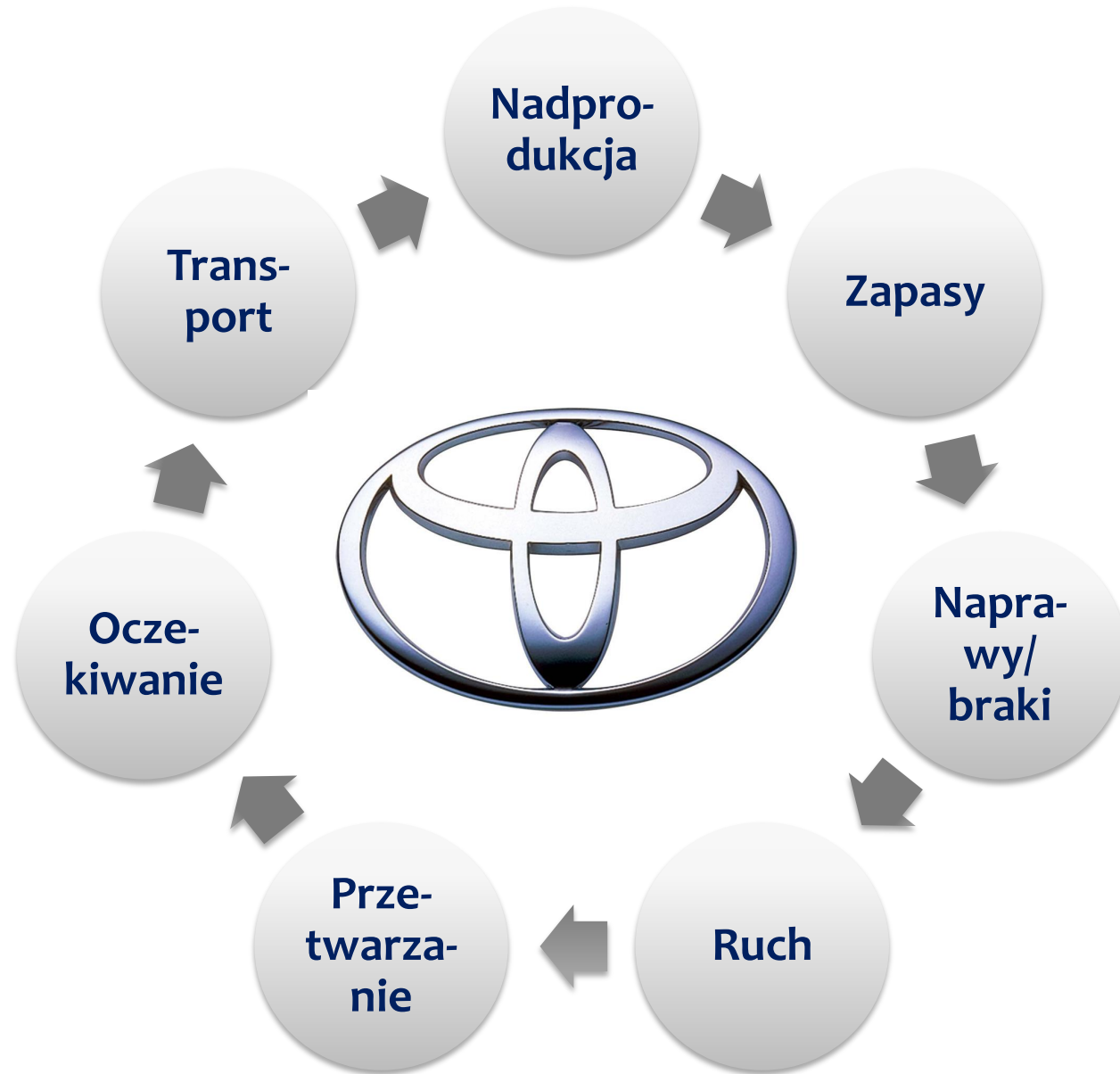
Jeżeli czegoś nie rozumiesz, nie możesz tego kontrolować.

Jeżeli nie możesz czegoś kontrolować, nie możesz tego udoskonalić”.



**Autor: H. James
Harrington**

Klasyfikacja marnotrawstwa wg kaizen (muda)



Które najgorsze?

Dlaczego nadprodukcja uważana jest za najgorszą?

- **Konsekwencja strachu**: pracownicy zawczasu martwią się, że może zabraknąć;
- Pracownicy czują się zobowiązani produkować **na wszelki wypadek**;
- W systemie JIT **wyprzedzanie produkcji jest uznawane za gorsze** niż nienadążanie z realizacją zamówień;
- Produkowanie większej ilości niż potrzeba **prowadzi do ogromnych strat**: zużycia surowców zanim są potrzebne, wkładu siły roboczej, maszyn, dodatkowej przestrzeni do składowania nadwyżki zapasów, dodatkowych kosztów transportu i administracji;
- Daje ludziom **złudne poczucie bezpieczeństwa**.
- Produkowanie w nadmiarze **powinno być uznawane za przestępstwo**.

Dlaczego wyrzucamy jedzenie w HoReCa?



5 x dlaczego

- 1. Boimy się, że zabraknie i goście będą niezadowoleni.**
- 2. Klient zapłacił – co mnie to obchodzi.**
- 3. U nas? U nas nic się nie wyrzuca!!**
- 4. My nie oszukujemy naszych gości.**

W kuchni często rządzi....



Efekty...

Prognoza
1 rok
(365 dni):

12 264 kg/
176 295 zł



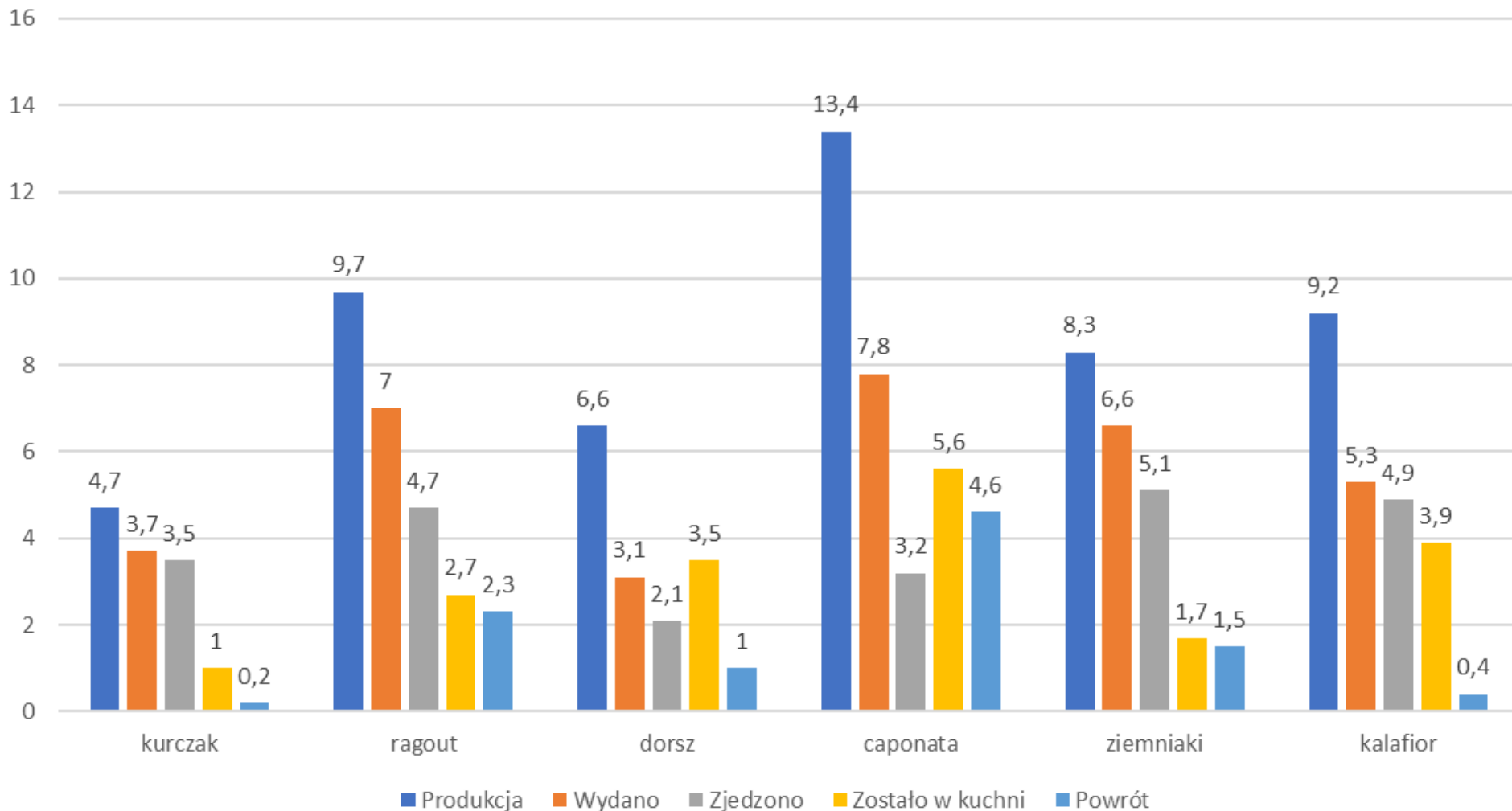
Efekty cd...



Otwieranie oczu: pomiar

Pomiar weryfikuje plan

Brunch_ciepłe (w kg)



Wskaźnik
,zjadalności' dla
wszystkich
posiłków:

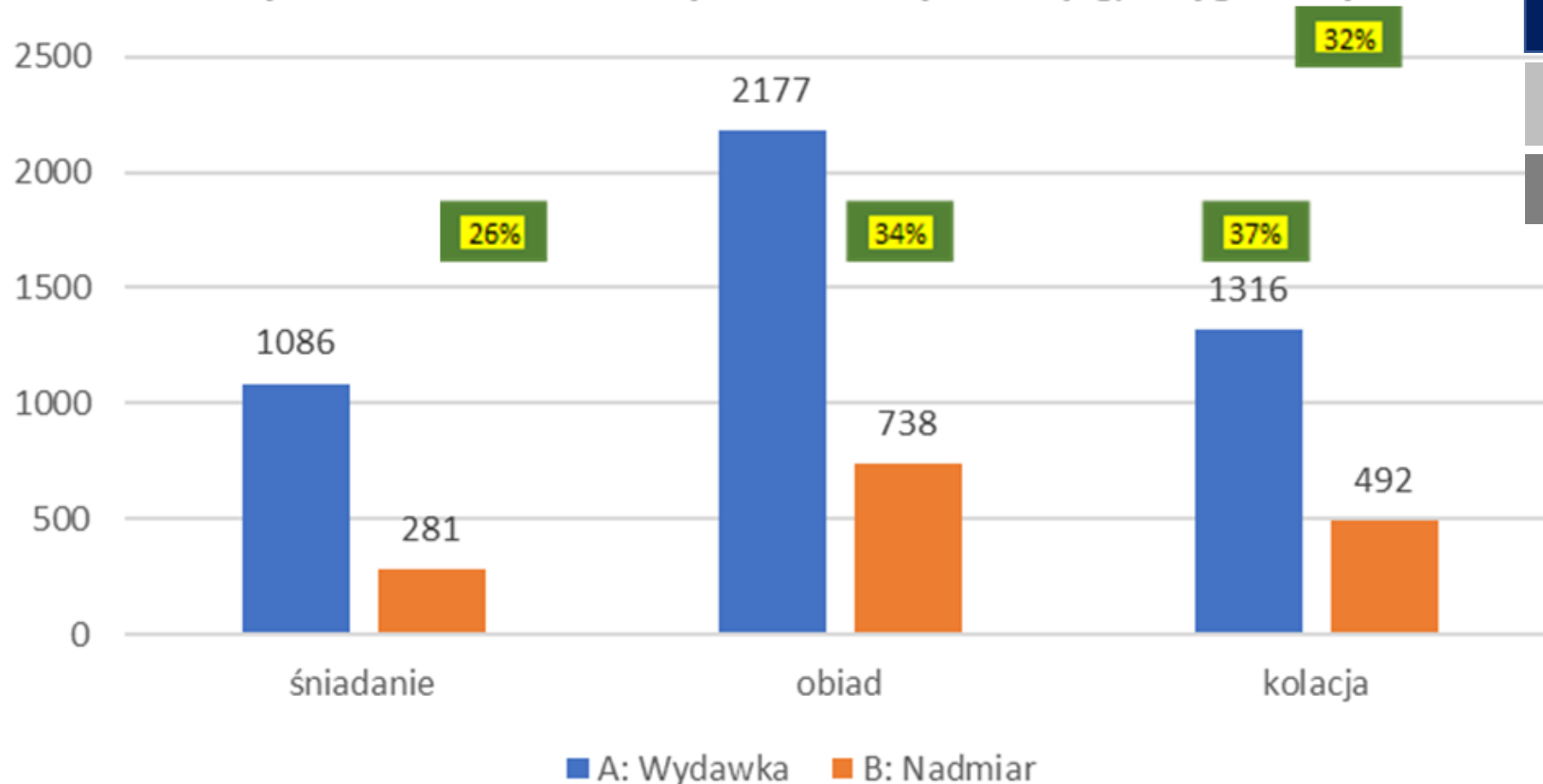
45%

Niepotrzebnie
przygotowaliśmy
w ciągu roku:

6 384 kg

Czy wiemy co i ile jest zjadane?

wydawka vs nadmiar w podziale na posiłki (kg, 2 tygodnie)



Śniadania:
2053

Obiady:
2087

Kolacje:
2089

0,53 kg

1,13 kg

0,71 kg

0,39 kg

0,69 kg

0,39 kg

**1 rok:
119 ton wydawki
39 ton nadmiaru**

Hotel X 80 pokoiów – strata: 780 tys. zł.



Audi
R8

Oszacowana wartość
rocznej straty związanej
z nieuzasadnioną
nadprodukcją jedzenia

780 000 zł

Urealniony koszt

Hotel Y – strata 1,5 mln zł

Bentley Mulsanne 2018



Bentley Mulsanne 2018

**Strata
1 rok
(365 dni):**

1 553 440 zł

Urealniony koszt

Ile traci branża hotelarska w Polsce na nadprodukcji/roku?

1,5 mld zł



=

1000



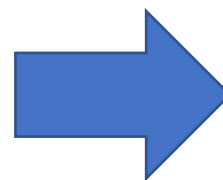
5 ton

Powrót do „dlaczego?”

Krojenie ma znaczenie



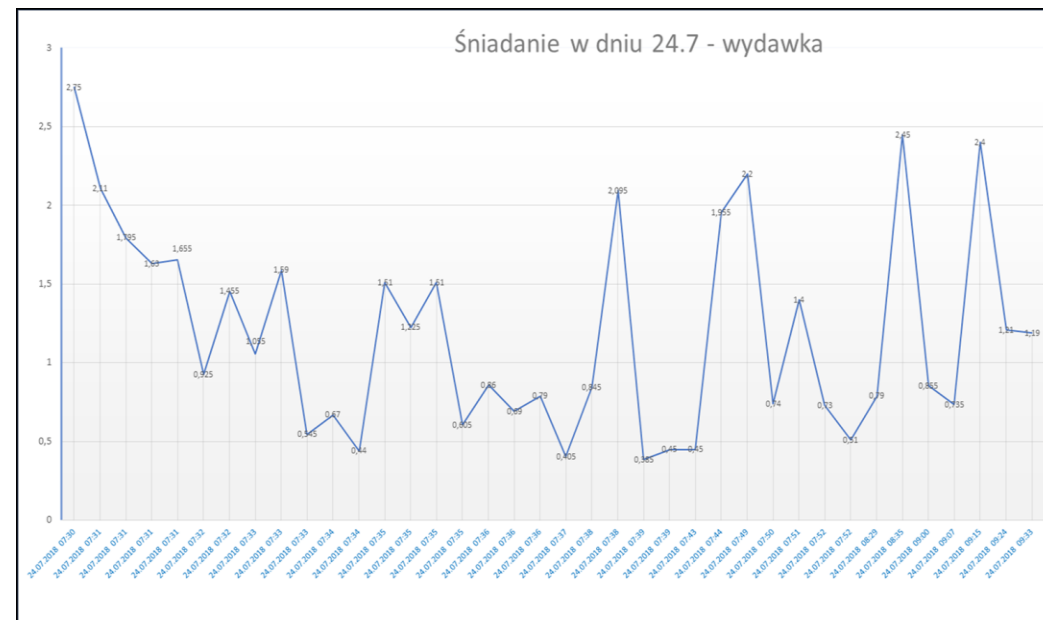
16 tys. zł



Co i jak jest podawane?

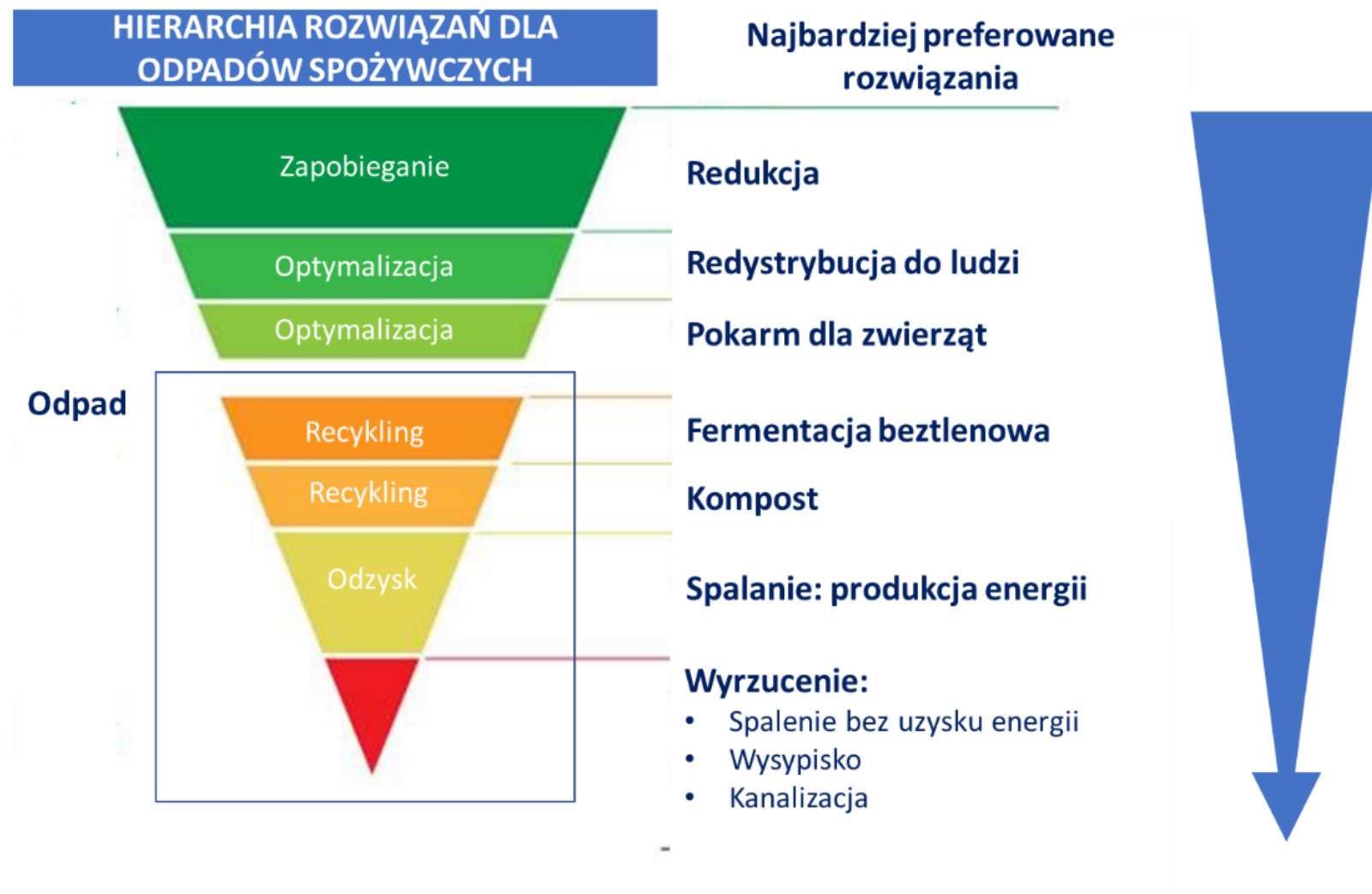


54 tys. zł



Rozwiązania: co możemy zrobić?

Hierarchia możliwych rozwiązań



Fundamentalna kwestia: gastro to nie apteka, ale...



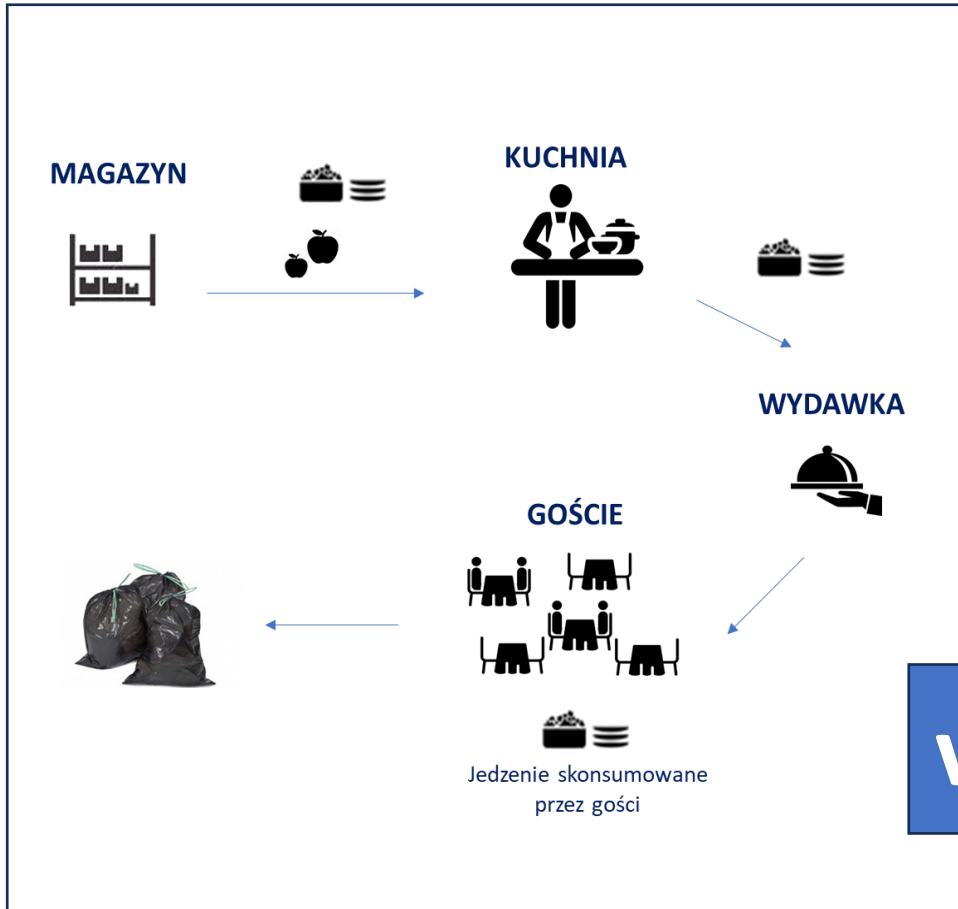
niuanse i skala

Można zastosować filozofię kaizen

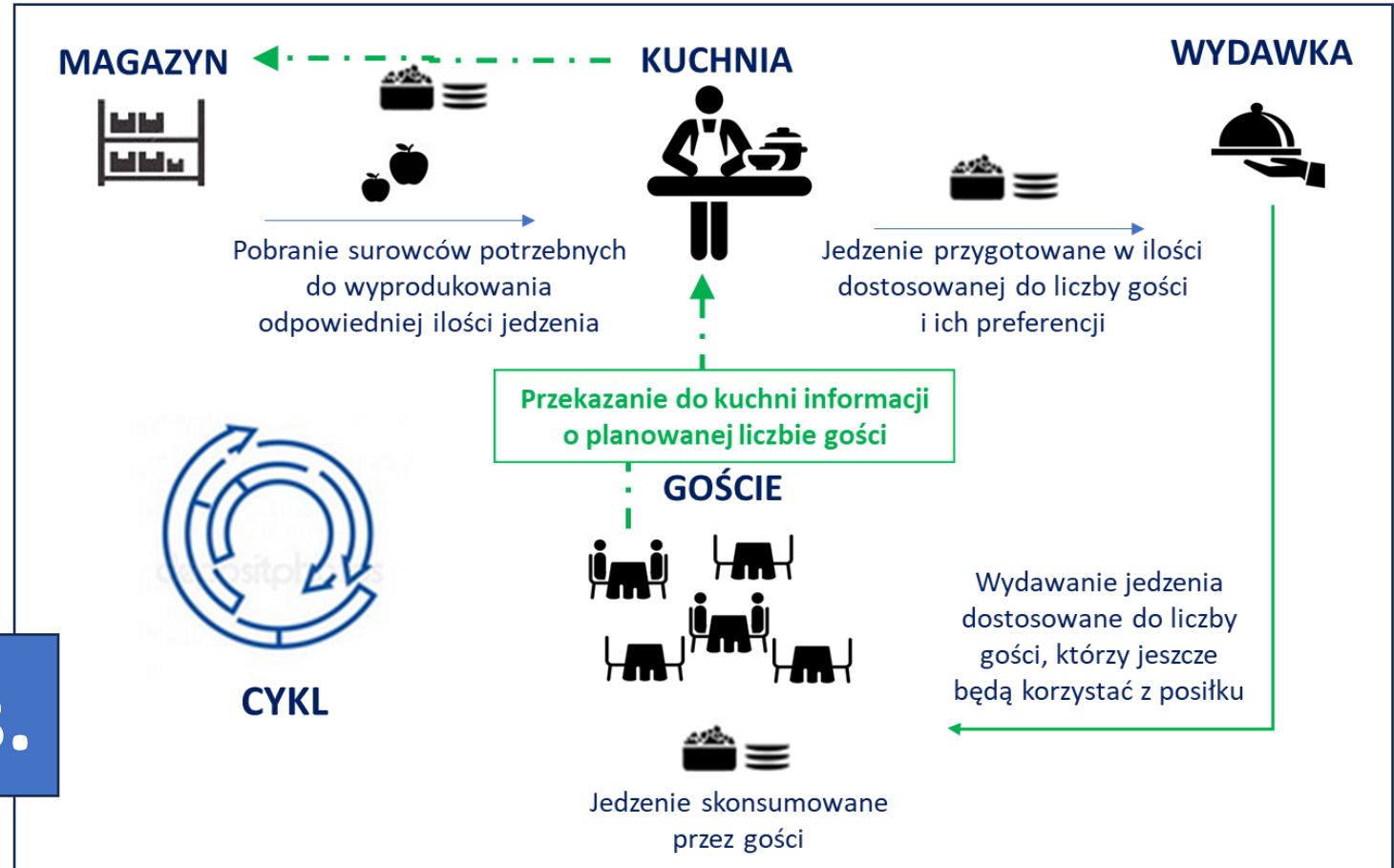
- Nieustanna **strategia doskonalenia**: każdego dnia i w każdym miejscu.
- Cokolwiek robisz, **możesz to robić lepiej**.
- **Spokojne i subtelne działanie**. Jakby co zawsze można wrócić do status quo.
- **Eliminacja strat**; reorganizacja miejsc pracy; znalezienie lepszego sposobu wykonywania pracy.
- **Zdrowy rozsądek**, niski koszt wdrożenia.
- Wprowadzanie zmian **małymi krokami**.
- **Zaangażowanie wszystkich** w tym najwyższego kierownictwa.
- Stosując takie podejście w praktyce stopniowo osiągnie się system zarządzania typu **lean**.



Można zmienić model działania: wdrażaj, oceniaj, poprawiaj



VS.



Można podawać mniej, ale częściej



Można komunikować się z klientami

 **WYBIERZ NAJLEPSZĄ PORĘ**
NA ŚNIADANIE DLA SIEBIE I BLISKICH

CHOOSE YOUR BEST BREAKFAST TIME

 **Jest dużo wolnych stolików, cała sala jest do Państwa dyspozycji.**
There is a lot of tables available, the whole restaurant is for you.

7:30-8:30 *Prawie wszyscy smacznie śpią.*
Almost everyone is asleep.

 **Warto wykorzystać tę porę. Jest jeszcze sporo wolnych miejsc i niezbyt tłoczno przy bufetach.**
It is a good time for breakfast. There is still a lot of space and buffets are not very crowded.

8:30-9:00 *Goście powoli zaczynają myśleć o śniadaniu.*
Guests slowly begin thinking about the breakfast.

 **To ulubiona pora śniadań. W restauracji jest gwarno i jest tłoczno przy bufetach.**
This is your favourite breakfast time, it is noisy at the restaurant and can be crowded by the buffets.

9:00-10:00 *Drozy Goście, wiemy, że to dla Was najbardziej wygodna pora, dlatego robimy wszystko, abyście byli zadowoleni.*
Dear Guests we know this is the best breakfast time for you. We do our best to make you satisfy.

GODZINY SERWOWANIA ŚNIADANI:
PONIEDZIAŁEK - PIĄTEK 8:00 - 10:30
SOBOTA - NIEDZIELA 7:30 - 11:00

Verschwende nicht das Essen. Unnötig Volle Teller werden mit 10€ belangt.

Don't waste food. We will charge 10€ for unnecessarily wasted food.



TAKE ALL YOU CAN EAT, BUT EAT ALL YOU TAKE

YESTERDAY'S WASTAGE WAS 77 KGS

WICH CAN FEED 308 PEOPLE



Można powiązać planowanie ze wskaźnikami zjadalności

Jadłospis na wtorek, 23.02.2021

DO UGOTOWANIA

Liczba osób		Łącznie na 1 osobę	Do przygotowania dla 135 osób
135		560 g	75,6 kg
DANIA		porcja	na 135 porcji
Zupy Przedszkole ZSP14:	Rosół	165 g	22,3 kg
SKŁADNIKI:	Woda	114 g	15,3 kg
	Skrzydółka z indyka	23 g	3,1 kg
	Marchew	10 g	1,3 kg
	Seler	4 g	0,5 kg
	Pietruszka	4 g	0,5 kg
	Por	3 g	0,4 kg
	Makaron	10 g	1,3 kg
	Rosołowe wołowe	7 g	1,0 kg
	Udka z kurczaka	23 g	3,1 kg
Drugie dania Przedszkole ZSP14:	Karczek mielony (z sosem)	90 g	12,2 kg
SKŁADNIKI:	Cebula	6 g	0,8 kg
	Śmietana 12%	3 g	0,4 kg
	Karczek	64 g	8,6 kg
Skrobiowe Przedszkole	Ziemniaki (do karczku)	105 g	14,2 kg

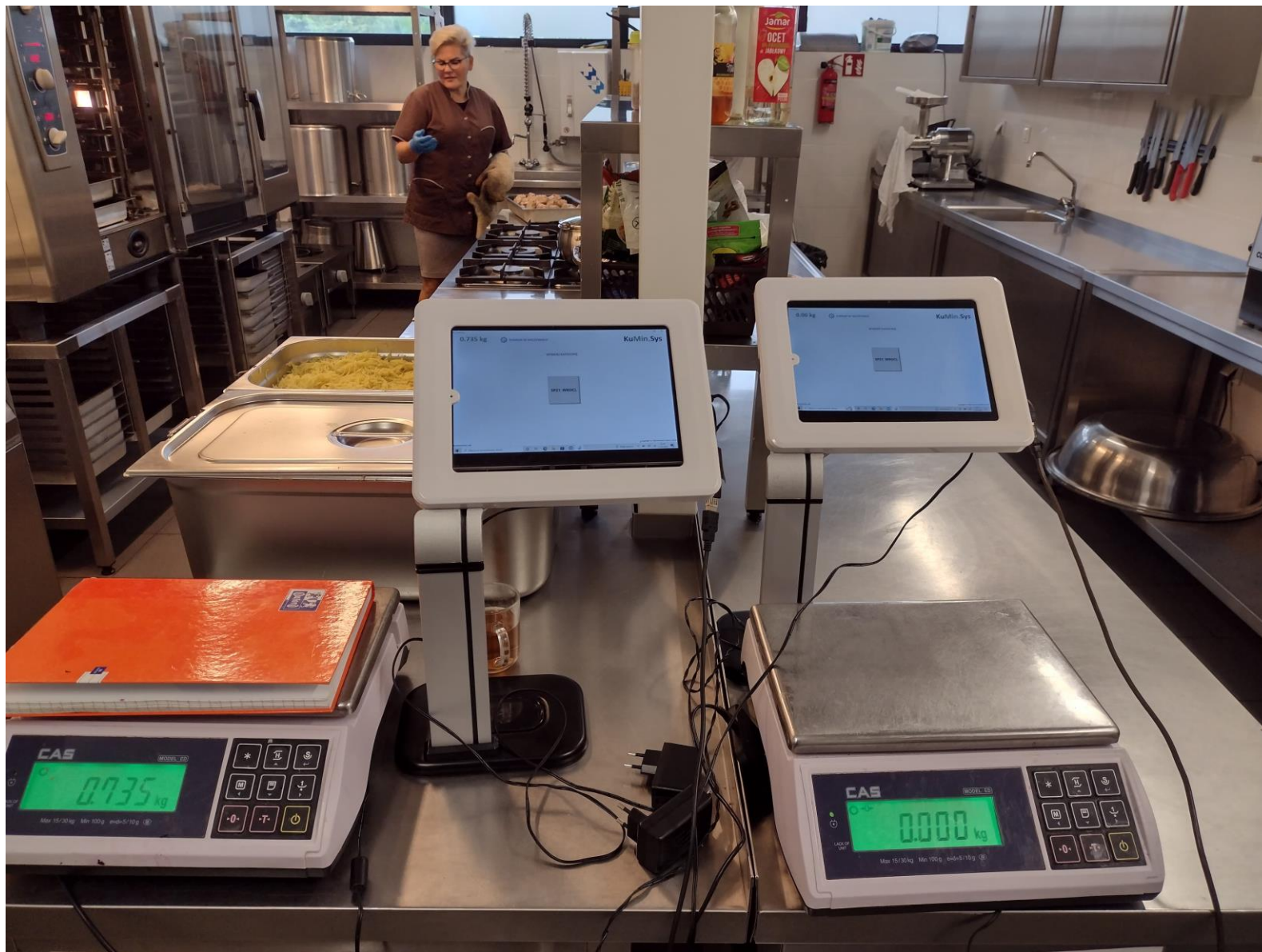
Co robimy?

Ile robimy?

Jak robimy?

Co i ile kupujemy?

Można korzystać z systemów IT: monitoring, planowanie



10:50 6 7 8 • VoLTE LTE 100%

KuMin.App WYNIKI

WYBIERZ KATEGORIĘ

WRO_SP21	Odpady inne niż spożywcze (waste other than food)	Bakalie: orzechy, pestki, rodzynki itd.
Ciasta i desery (cakes/desserts)	Mięso (meat)	Nabiał, jajka, sery (dairy)
Napoje (drinks)	Owoce (fruits)	Pieczywo (bread)
Przeciery, passata, soki warzywne	Przetwory, marynaty, dżemy	Przyprawy i zioła (spices and herbs)
Ryby i owoce morza (fish/seafood)	Sypkie: mąka, kasze, ryż	Warzywa+grzyby
Wedliny (cold/	Jedzenie przygotowane	Jedzenie spoza

Dziękuję za uwagę!

KONFERENCJA

Szukając oszczędności, ograniczając marnotrawstwo

– czego uczy nas kaizen i zero waste w gastronomii

14.12.2023



CIC Varso Place
ul. Chmielna 73, Warszawa

Kontakt:
Tomasz Szuba,
604 179 122



Foodtech.ac



POLSKIE SCHEMATY
ZERO
WASTE



360GROWTH



Rzeczpospolita
Polska

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Rozwoju Regionalnego

