

Cyrkularność w branży HORECA



DLaczego gospodarka cyrkularna w restauracji to dzisiaj „must have”: czyli jak oszczędzić firmę i środowisko?

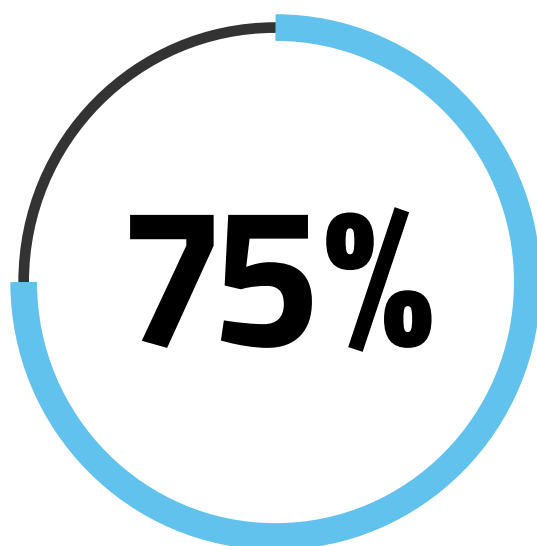
Podsumowanie panelu dyskusyjnego podczas konferencji
Made for Restaurant

Warszawa, marzec 2022

Cyrkularność czyli...



Dlaczego temat cyrkularności jest tak ważny w kontekście branży HORECA?



aż tylko odpadów żywnościowych można byłoby uniknąć wprowadzając zmiany w całym łańcuchu „od pola do stołu” i tym samym, wpływając na skrócenie łańcucha dostaw, lepsze i pełne wykorzystanie produktów. Obecnie światowa gospodarka jest tylko w **8,8%** gospodarką cyrkularną. Oznacza to, że tylko tyle procent ze 100 miliardów ton minerałów, paliw kopalnych, metali i biomasy jest co roku wykorzystywanych ponownie. Aż **40%** odpadów trafia na wysypiska śmieci, generując koszt około 5,5 EUR/kg, co jest odpowiednikiem 4,5kg Co₂ oraz 7000L wody. Szacuje się ponadto, że szacowany wpływ gospodarki cyrkularnej na ważny aspekt środowiska - kwestię zmniejszenia emisji CO₂ to aż **39%**.

Źródło danych: Raport EY, „Zamknięcie obiegu w łańcuchu dostaw”, 2021.

Budowanie odporności branży Horeca przez wykorzystanie myślenia cyrkularnego

Bardzo ważnym aspektem, który wspiera strategiczne myślenie i uwzględnienie działań cyrkularnych jest konieczność budowania odporności (ang. resilience). Odporność w branży Horeca to poszukiwanie możliwości optymalizacji, zmniejszenia kosztów działań, przy równoczesnym zwróceniu uwagi na środowisko, ślad węglowy, wykorzystanie zasobów z bliskiego

regionu, taktyki zarządzania odpadami w codziennym funkcjonowaniu restauracji/hotelu/podmiotu z branży.

Cyркуlarność powinna być realizowana w branży HORECA na czterech strategicznych poziomach: DOSTAWY, MAGAZYN, KUCHNIA i SALI.

Cyркуlarność w branży Horeca



Czy wiesz, że? 8 wskazówek i rozwiązań cyrkularnych:

- 1** Dobór dostawców produktów jest kluczowy w kontekście działań cyrkularnych. Aspekty na jakie powinniśmy zwrócić uwagę to stosowanie floty niskoemisyjnej, jak najkrótszy łańcuch dostaw - preferowani dostawcy z najbliższego regionu posiadający większość produktów w ofercie, stosowanie opakowań zwrotnych, biodegradowalnych, łatwych do recyklingu, ponownego wykorzystania.
- 2** Urządzenia do pomiaru odpadów żywnościowych realnie pomagają w redukcji wyrzucanego jedzenia. Dane przytoczone przez Jakuba Malca z Accor wskazują na zakres między 10-25% w zależności od obiektu. To około 55 tys. euro oszczędności rocznie.
- 3** Wprowadzenie dozownika do folii spożywczej może spowodować redukcję o 15-25% ilości folii w hotelu/restauracji.
- 4** Warto rozważyć sposób zarządzania fusami z kawy przez między innymi sposób wymiany barterowej z innym podmiotem, który wykorzystuje fusy do przetwórstwa, produkcji nowych elementów (przykład Eco Bean).
- 5** Rozpoczęcie zmiany myślenia o odpadach w restauracji można zacząć od jednego, najczęściej wykorzystywanego produktu - np. chleb, warzywa opracowując sposób jego przetwarzania i próbę wykorzystania w 100%.

Takie podejście do menu może przyciągnąć klientów, jednocześnie wpływając na zmniejszenie marnowania i optymalizację kosztów.
- 6** Zwiększenie skuteczności sprzedaży w branży HORECA jest uzależnione od aspektu wykorzystania sezonowych produktów, które są w danym czasie poszukiwane oraz lokalnych, które są znane i wspierane przez społeczność w regionie.
- 7** Uruchamianie przestrzeni magazynowej tylko w dni wysokiej aktywności oraz stosowanie metody pakowania próżniowego w celu przedłużenia terminu produktów świeżych spowoduje obniżenie kosztów.
- 8** Zarządzanie czerstwym pieczywem w restauracji/piekarni i wykorzystanie go do ponownego wypieku (przykład Rebread, gdzie 30% mąki, w mieszance do wypieku chleba, zastąpiono zmielonym, czerstwym pieczywem) może znacznie obniżyć koszt zasobów pieczywa, przy jednoczesnym zwiększeniu walorów smakowych i przydatności produktu.

Cyrkularność w restauracji: Zacznij od tych 3 kroków

Proponuje Jakub Emanuel Malec, obecnie Food Waste Manager, Żabka Polska, wcześniej – AccorInvest)

1

Wyznacz jasny cel, budując cyrkularność na 1– wybranym, najczęściej używanym przez Twoją restaurację produkcie.

• Buduj świadomość zespołu w restauracji/hotelu – pokaż, jaki wpływ mają nasze działania na środowisko i jak przez zarządzanie odpadami można zoptymalizować koszt produktów, wspierając sprzedaż i serwując gościom nowe, ciekawe, atrakcyjne potrawy less/zero waste.

2

3

• Zmień nastawienie i zacznij zbierać dane – analizuj i ucz się na błędach.

Przykłady cyrkularnych rozwiązań

Inspiracje zebrane od uczestników panelu Made For Restaurant

BROWAR ZACZYN

JE MALEC

SHARING RESTAURANT

BROWAR STU MOSTÓW

EKO JEDNORAZÓWKI LINUM

GRZYBNIE MYCO MUSHROOM

TOO GOOD TO GO

ORBISK

BANKI ŻYWNOŚCI

REBREAD

MIOLLI

FOODSI

ACCOR

CAŁE W MAĆE – M WALECKA

BANKI ŻYWNOŚCI

SILO RESTAURACJA LONDYN

Materiał powstał jako podsumowanie projektu promowania cyrkularności i zrównoważonego rozwoju w Horeca zainicjowanego przez EIT Food we współpracy z Rebread i Made for Restaurant i jest podsumowaniem panelu podczas konferencji Made For Restaurant “Responsibility” marzec 2022. Pomysły, kierunki strategiczne zostały omówione i wspomniane przez ekspertów podczas panelu, w którym wystąpili: Katarzyna Młynarczyk, co-founder Rebread

(startupu w zakresie zarządzania czerstwym, niesprzedanym pieczywem i wprowadzania go do ponownego obiegu), Ewa Rzeszowska (Senior Project Manager, EIT Food), Jakub Malec (Food Waste Manager, Żabka Polska), Adrian Bęben (restauracja Oda Bistro), Karol Komorowski (Długie Fementacje Karola Komorowskiego), Rafał Lankosz (Marketing Manager, Unilever Food Solutions).