



Tomasz Szuba, MBA

**Świeradów/Warszawa,
5 października 2020 r.**

**Analizy food waste dla
Hotelu Cottonina
w Świeradowie Zdroju
(30.09-4.10.2020)**

Cel i zakres pomiarów

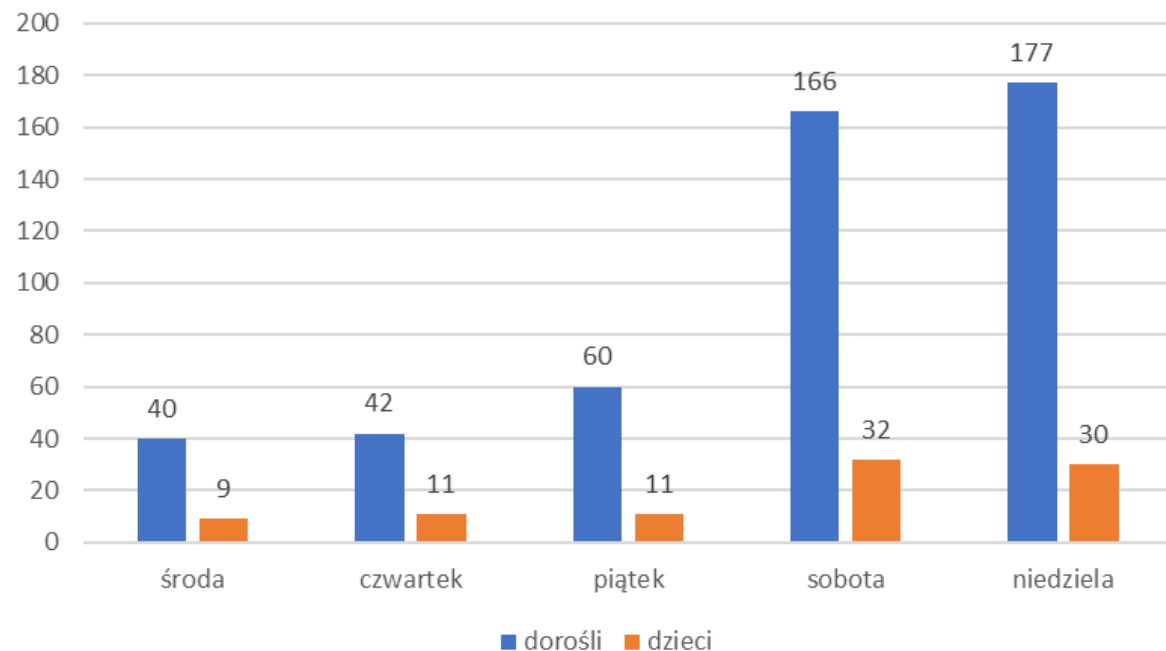
1. Celem pomiarów było sprawdzenie czy jest możliwe (i ewentualnie o ile) ograniczenie skali wyrzucanego jedzenia i korekta planów produkcyjnych.
2. Analizy dokonano w dniach 30.09-4.10.2020 (w okresie środa-niedziela).
3. Elementem pomiarów było również stworzenie prognozy rocznej skali oszczędności generowanych poprzez ograniczenie skali nadprodukcji i strat żywności.
4. Pomiary skupiały się na posiłkach bufetowych serwowanych przez Hotel: śniadania i obiadowe kolacje.
5. W każdym dniu pomiary dotyczyły następujących kategorii:
 - a. Ilość i struktura jedzenia przekazanego przez kuchnię na bufet;
 - b. Ilość i struktura jedzenia, które wracało z bufetu na koniec posiłku na kuchnię (nadprodukcja – czyli zrobione ale niezjedzone przez gości);
 - c. Ilość i struktura resztek na talerzach zostawianych przez gości.
6. Posiłki podawano w następujących godzinach:
śniadania: 8-10.30;
obiadowe kolacje: 17-20.
7. W analizach ilościowych brano pod uwagę statystykę gości w tym dzieci (patrz następny slajd).
8. Hotel oraz kuchnia działa w reżymie COVID-19.

Czego nie wazyliśmy:

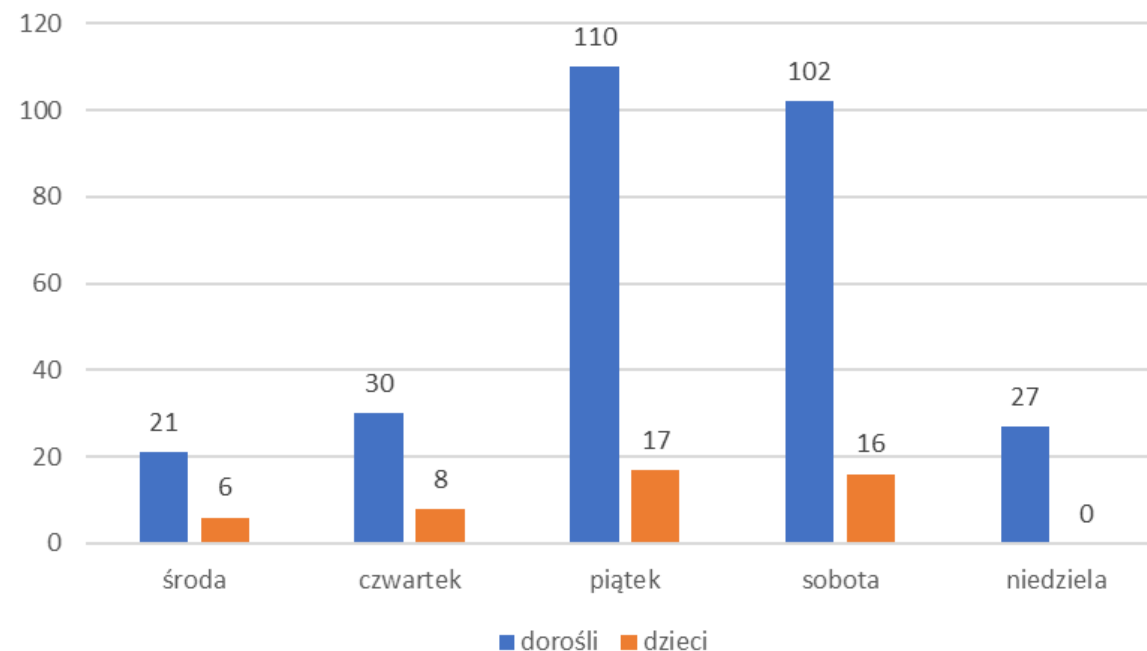
1. Napojów;
2. Dżemów, miódów;
3. Sypkich typu płatki, pestki, granole itp.;
4. Kruchych ciastek;
5. Mleka i jogurtu.

Statystyki gości

Statystyki gości - śniadania (liczba osób na posiłku)



Statystyki gości - obiadokolacje (liczba osób na posiłku)



Komentarz 1:

W statystykach i kolejnych wynikach dzieci liczone są jako 50% dorosłego.

Komentarz 2:

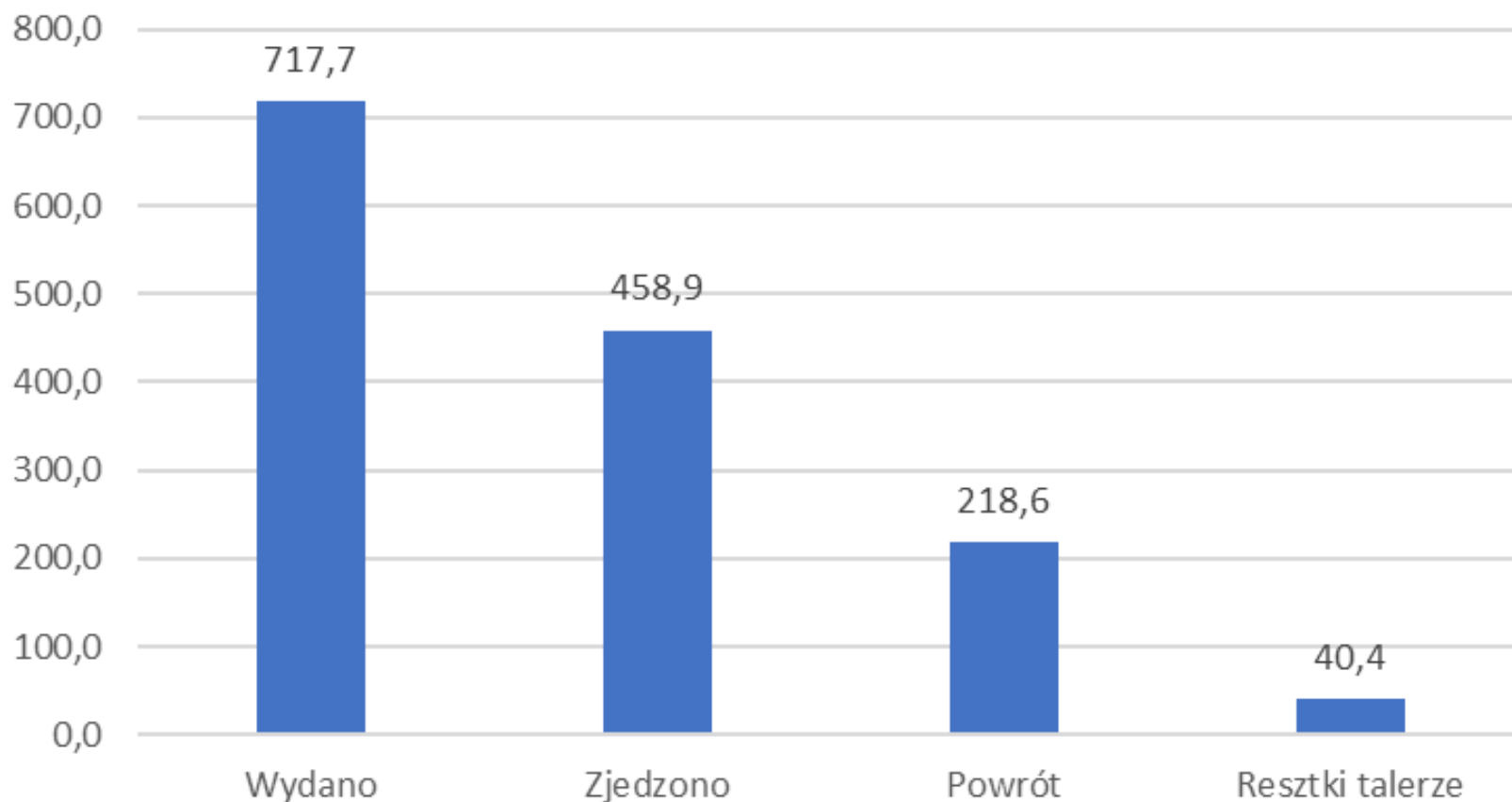
Łącznie na śniadaniach było 437 osób dorosłych i 93 troje dzieci; na obiadokolacjach odpowiednio: 256 i 47 dzieci.

Komentarz 3:

Szczyt śniadaniowy przypada sobotę i niedzielę; w przypadku obiadokolacji na piątek i sobotę.

Wynik całościowy 5 dni analiz

Wynik całościowy: 5 dni pomiarów (w kg)



Komentarz 4:

a) wydano: ile łącznie jedzenia wydała kuchnia na bufety;

b) zjedzono: ile łącznie zjedli goście z wydanego na bufety jedzenia;

c) powrót: ile niezjedzonego przez gości jedzenia zostało na koniec posiłku na bufecie;

d) resztki talerze: ile jedzenia zostawili goście jako resztki.

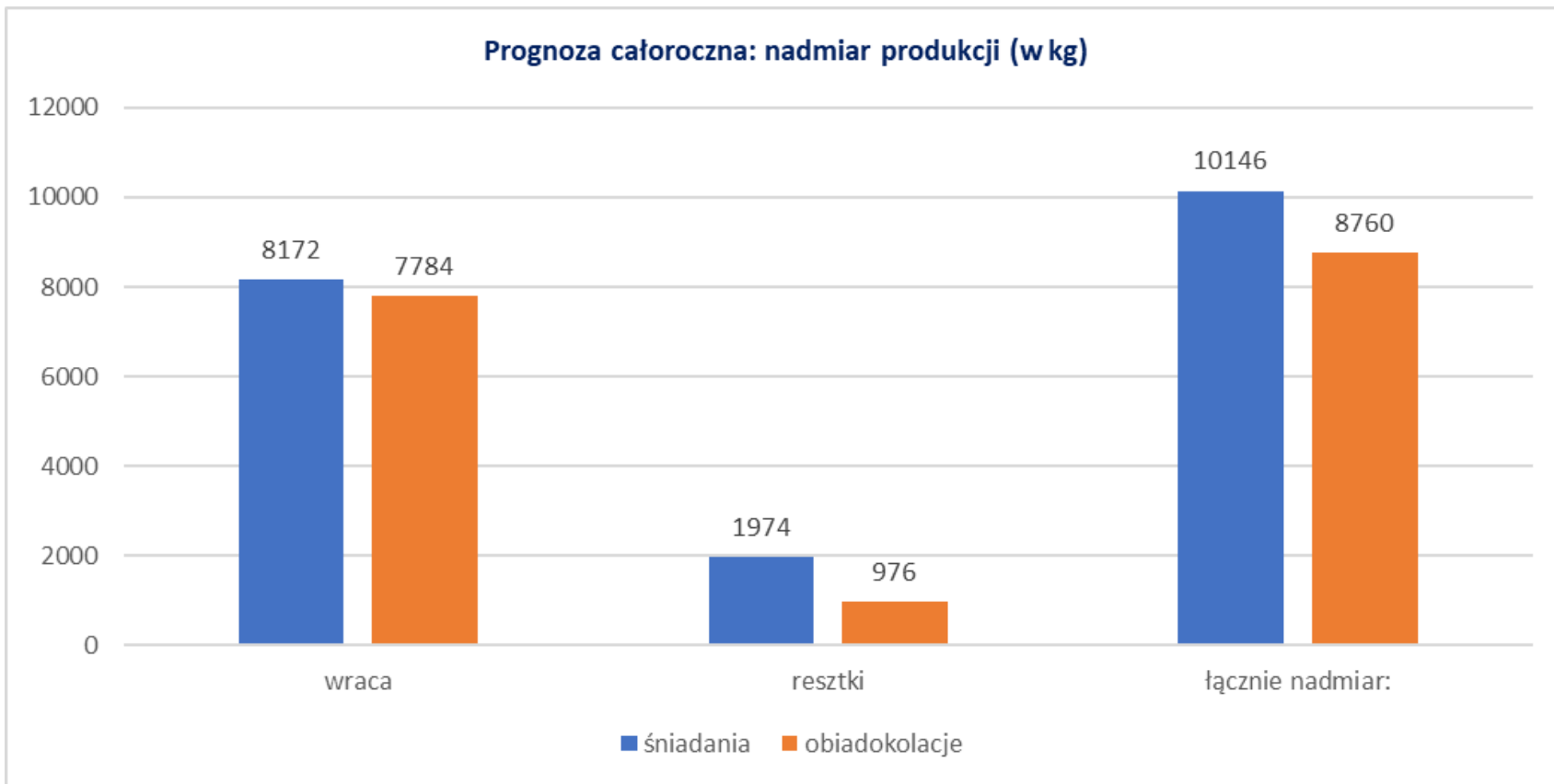
Komentarz 5:

Wskaźnik zjadalności czyli stosunek zjedzonego do wydanego wynosi 64%.

Komentarz 6:

Rezultat pokazuje, że łącznie niezjedzono bezpośrednio na posiłkach 259 kg jedzenia; średnio na dzień podajemy gościom o 52 kg za dużo jedzenia.

Prognoza roczna nadmiaru produkcji



Komentarz 7:

W skali roku ze śniadań wraca ponad 8 a z obiadokolacji prawie 7,8 ton niezjedzonych potraw.

Komentarz 8:

Resztki na talerzach ze śniadań generują prawie 2 a z obiadokolacji 1 tonę strat żywności.

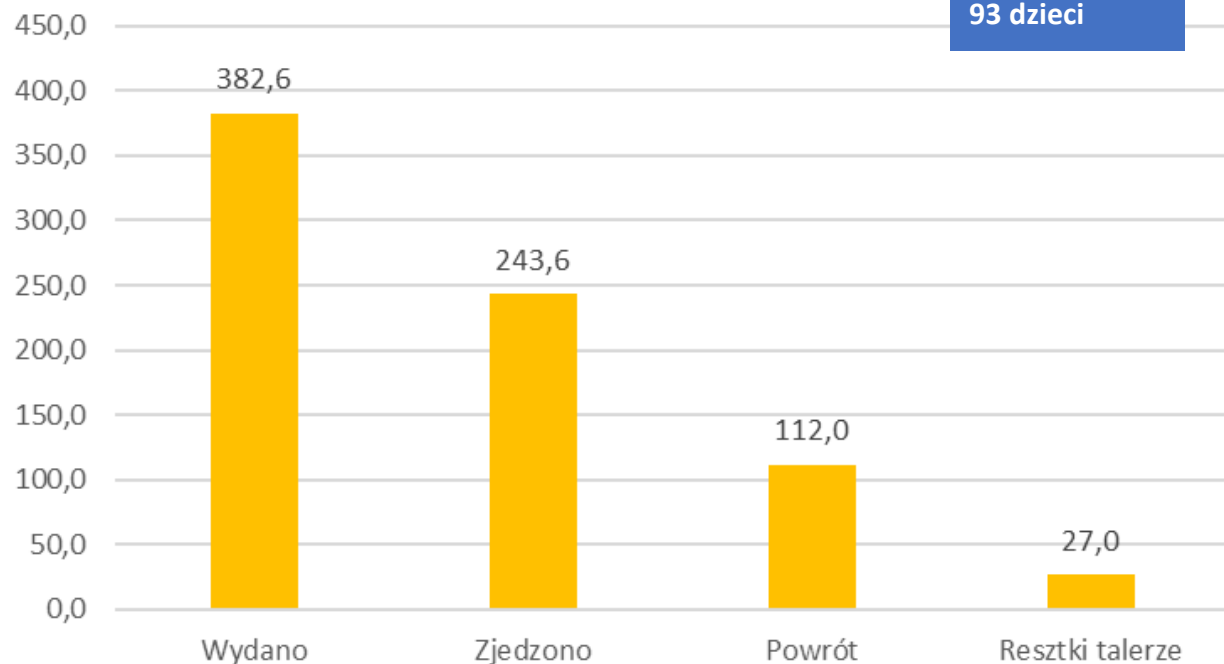
Komentarz 9:

Łącznie w skali roku hotel notuje 18,9 ton niepotrzebnie wydanego na bufety jedzenia.

Wynik dla śniadań i obiadowokolacji

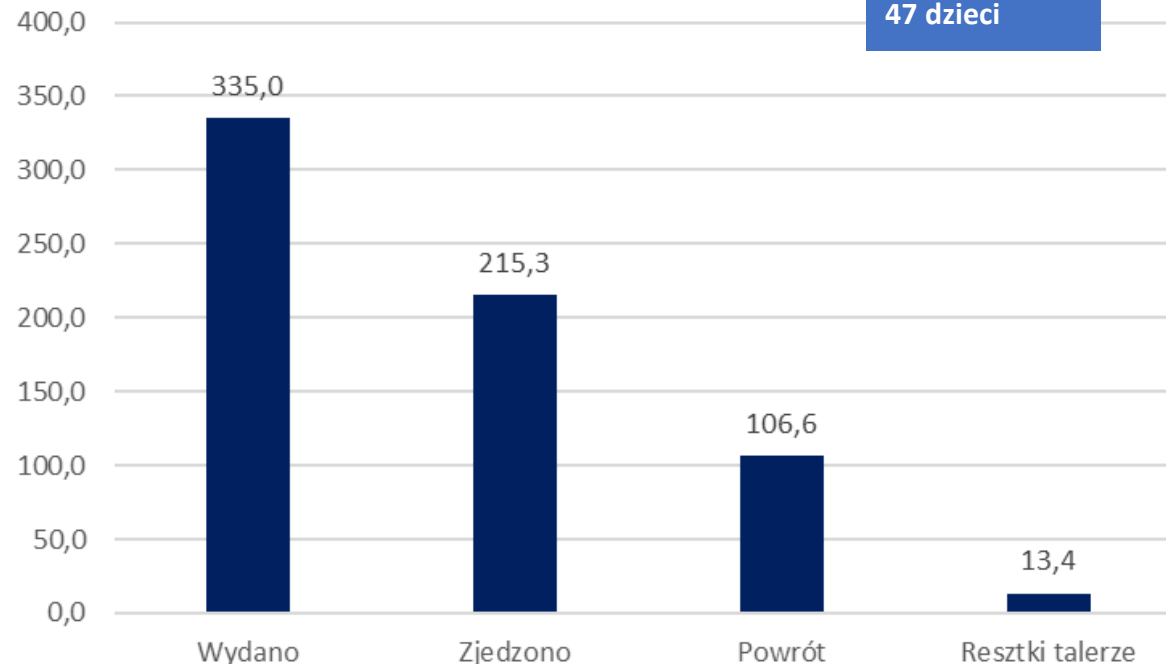
Wynik dla 5 śniadań (w kg)

485 dorosłych
93 dzieci



Wynik dla 5 obiadowokolacji (w kg)

290 dorosłych
47 dzieci



Komentarz 10:

Wskaźnik zjadalności dla śniadań i obiadowokolacji jest taki sam i wynosi 64%.

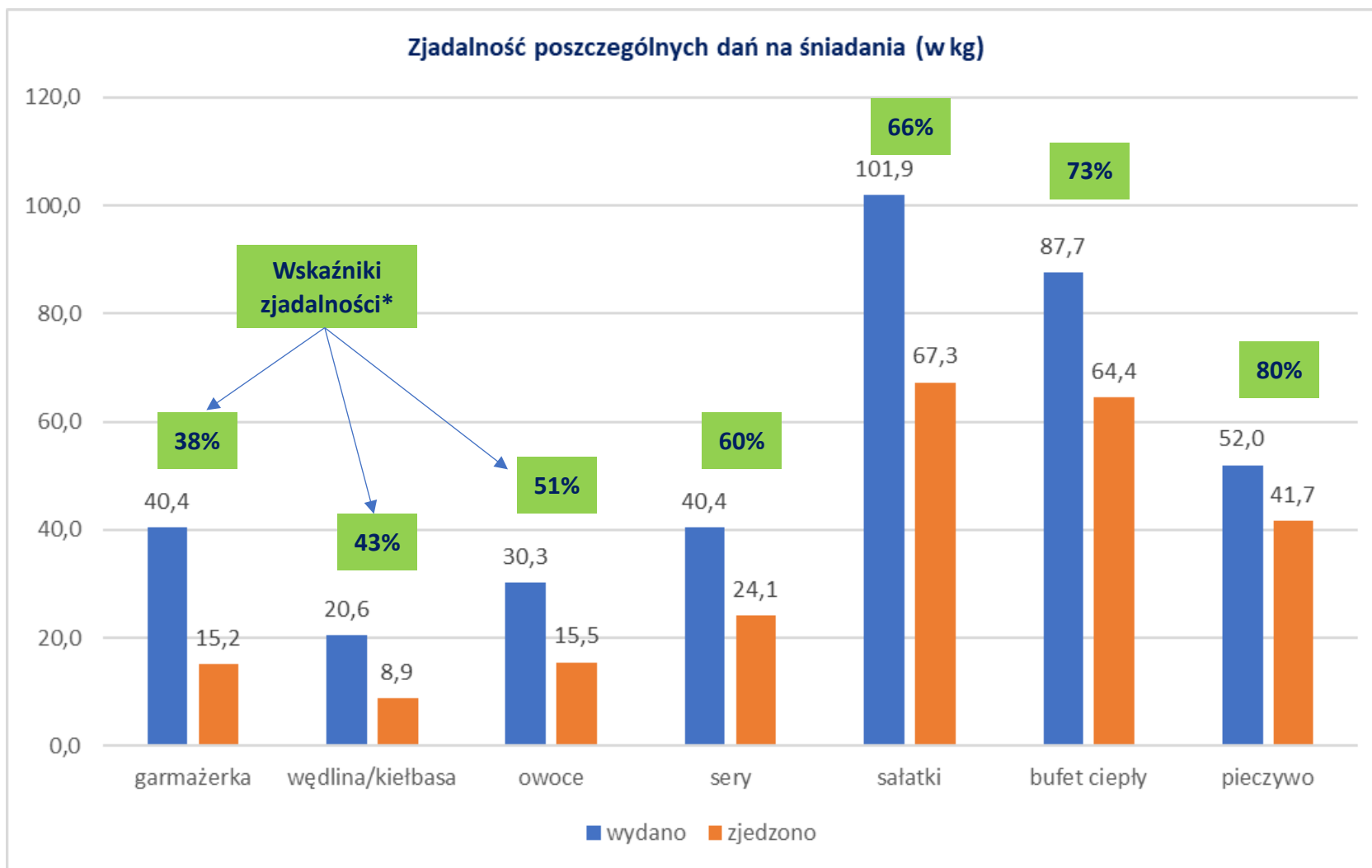
Komentarz 11:

Statystyczny gość na obiadowokolację zjada więcej niż gość śniadaniowy (szczegóły poniżej).

Komentarz 12:

Powrót i resztki na talerzach to nadprodukcja. Obrazują nam również precyzję naszego planowania i wyobrażenia o tym ile zjada statystyczny gość.

Co goście zjadają a czego nie na śniadania?



* wskaźnik zjadalności=stosunek zjedzonego do wydanego

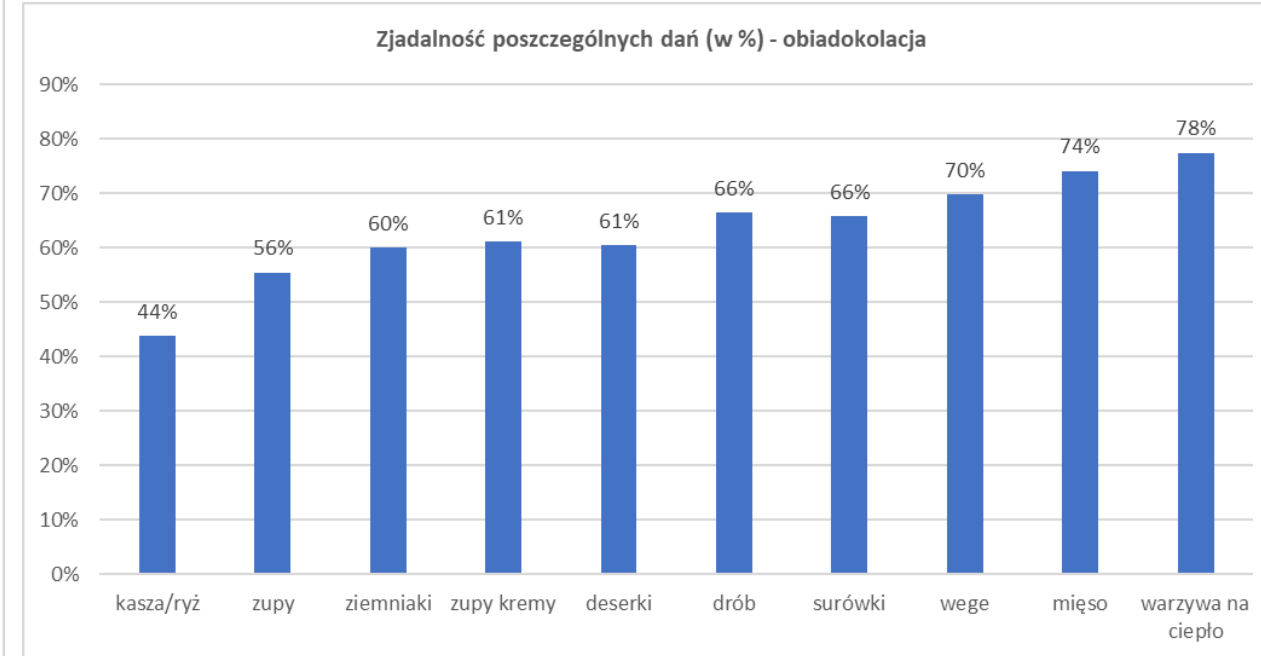
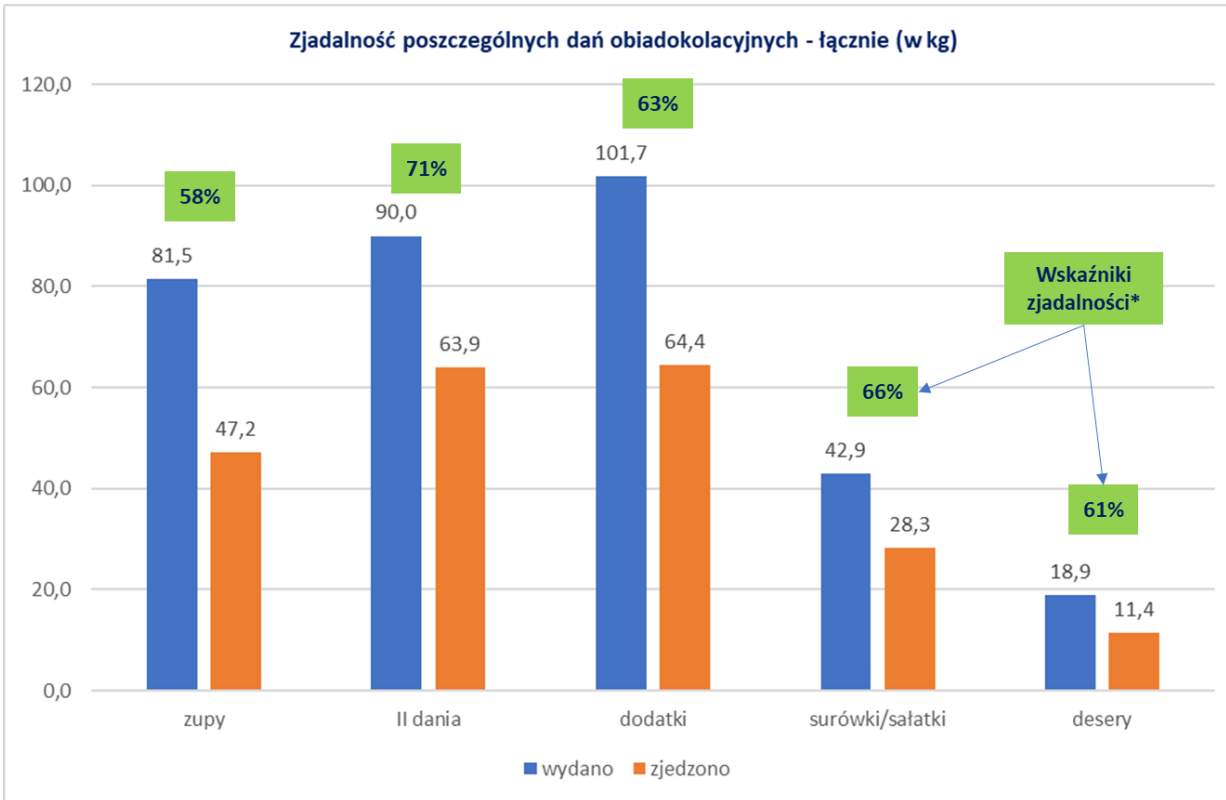
Komentarz 15:

Największą popularnością cieszą się sałatki i bufet ciepły oraz pieczywo. Co z tego skoro i tak podajemy za dużo jedzenia w każdej z analizowanych kategorii na bufecie?

Komentarz 16:

Redukując nadmiar jedzenia wydanego i niezjedzonego na bufety powinno się ograniczyć ilość podawanej żywności. Warto przy okazji zadać sobie pytanie: po co robić i podawać więcej skoro gość tego nie zjada?

Co goście zjadają a czego nie na kolacje?



Komentarz 17:

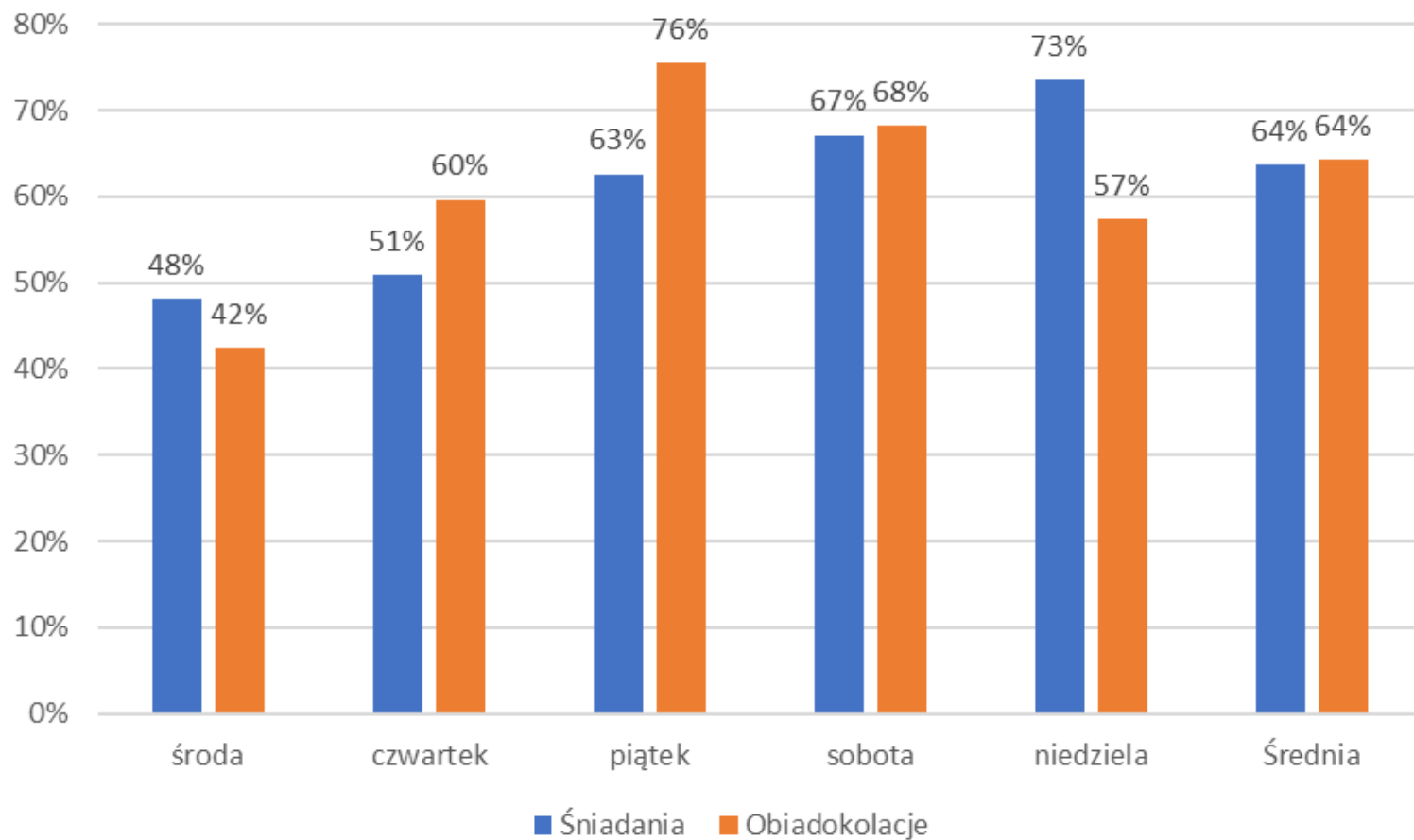
Największą popularnością cieszą się w kolejności dodatki, II dania, zupy i surówki. Co z tego skoro i tak podajemy za dużo jedzenia w każdej z analizowanych kategorii na bufecie?

Komentarz 18:

Redukując nadmiar jedzenia wydanego i niezjedzonego na bufety powinno się ograniczyć ilość podawanej żywności. Warto przy okazji zadać sobie pytanie: po co robić i podawać więcej skoro gość tego nie zjada?

Wskaźniki zjadalności w czasie

Wskaźniki zjadalności w czasie i na posiłkach (w %)



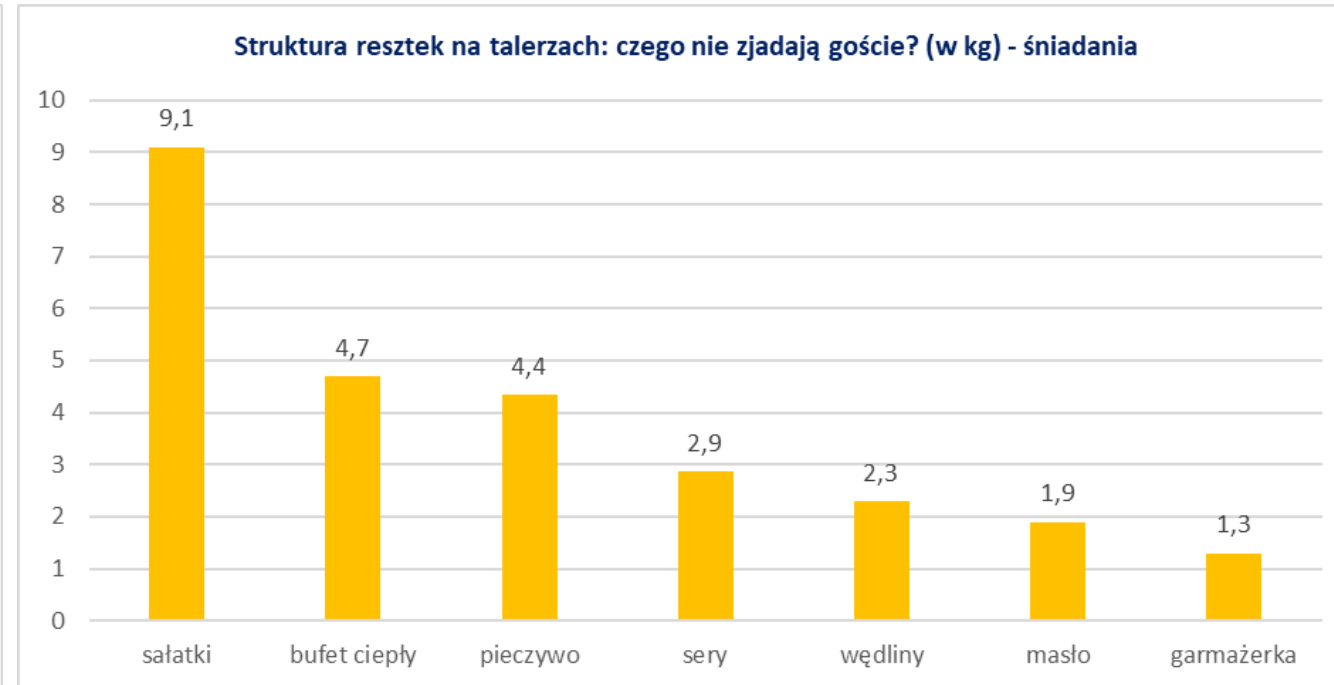
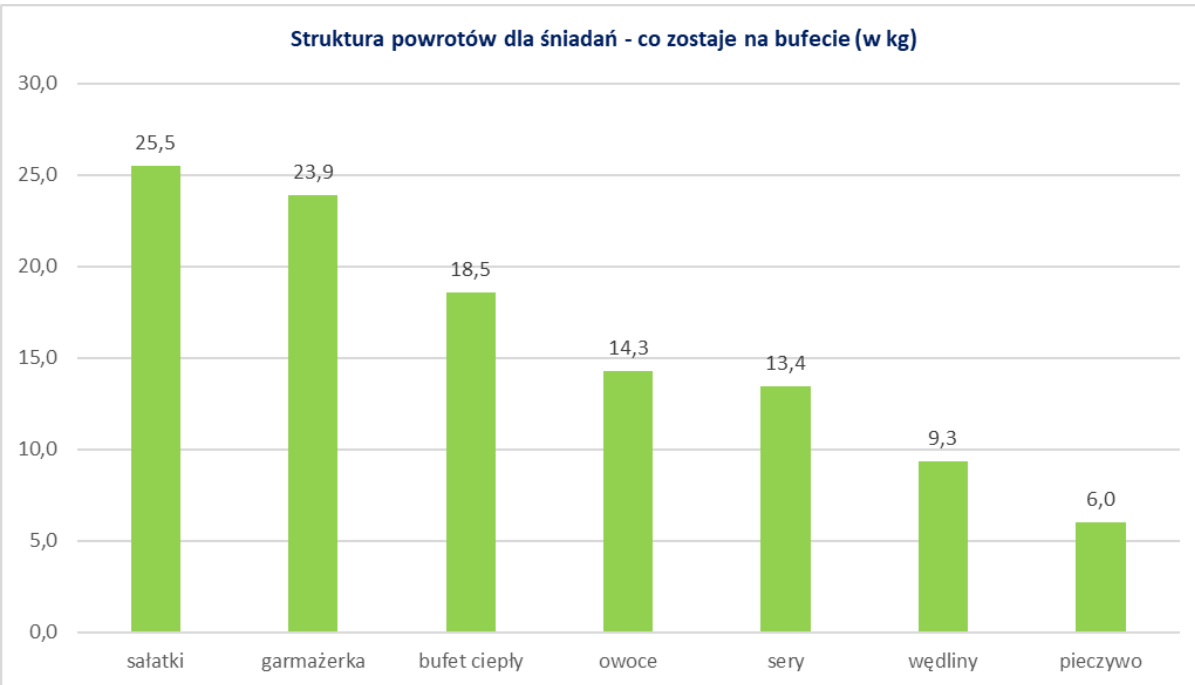
Komentarz 19:

Im mniej gości na bufetach tym niższe wskaźniki zjadalności.

Komentarz 20:

Łącznie dla wszystkich posiłków podajemy na bufety o 36% za dużo jedzenia w stosunku do tego ile rzeczywiście zjadają nasi goście.

Czego nie zjadają nasi goście na bufetach - śniadania

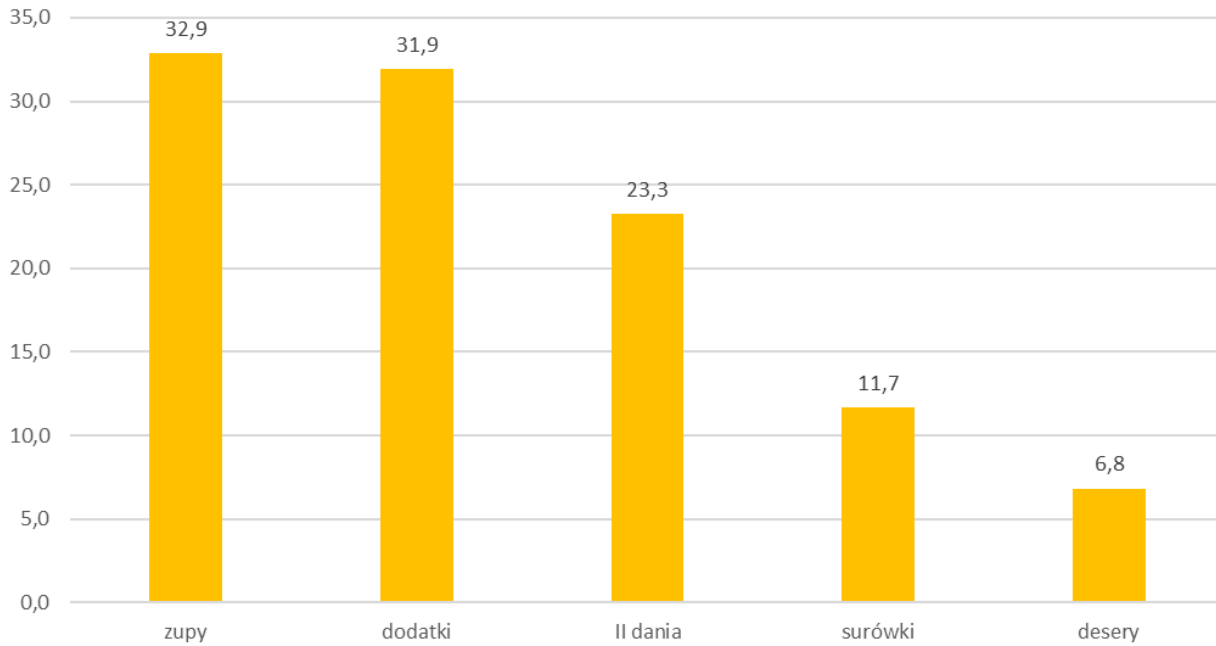


Komentarz 21:

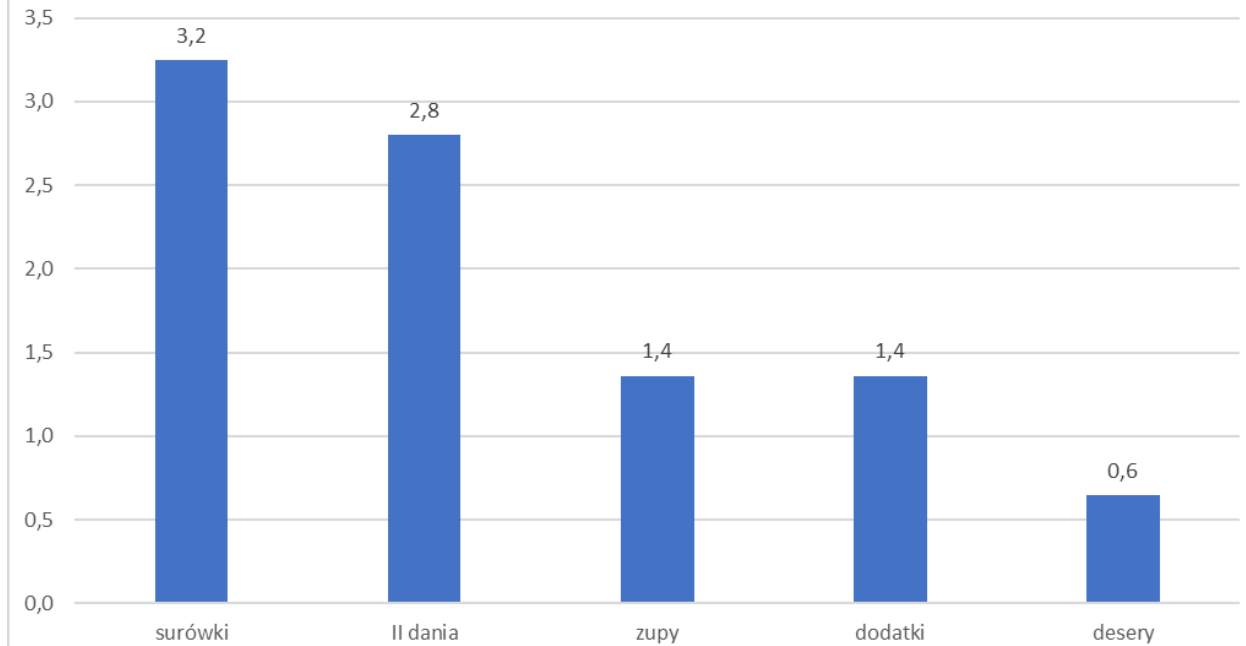
Wykresy pokazują, które grupy potraw są wystawiane w nadmiarze, i które z nich w największym stopniu generują straty jako resztki (suma 5 śniadań).

Czego nie zjadają nasi goście na bufetach - obiadowokolacje

Struktura powrotów z obiadowokolacji - co zostaje na bufecie (w kg)



Struktura resztek na talerzach: czego nie zjadają nasi goście (w kg)

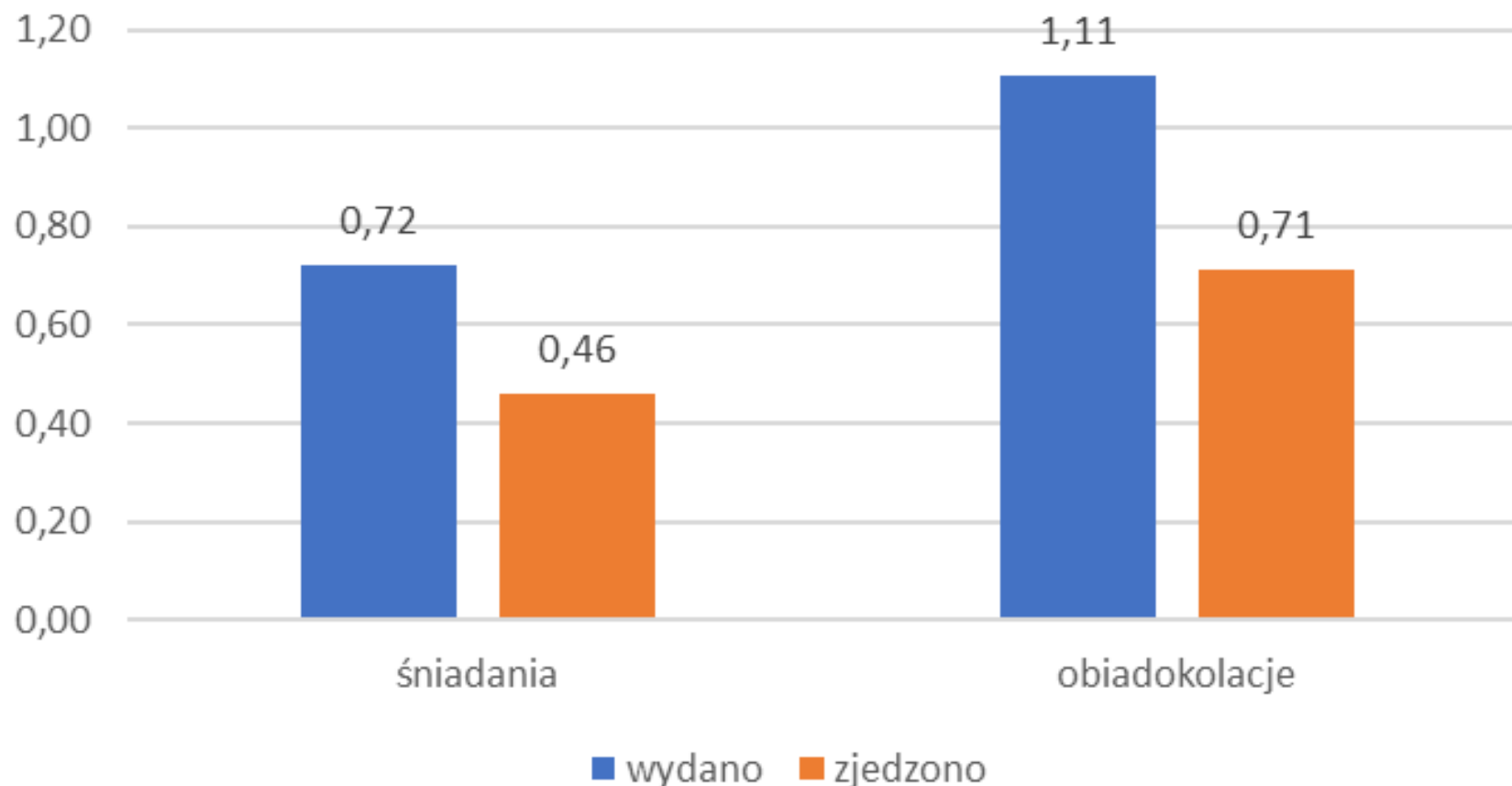


Komentarz 22:

Wykresy pokazują, które grupy potraw są wystawiane w nadmiarze, i które z nich w największym stopniu generują straty jako resztki (suma 5 obiadowokolacji).

Wynik na gościa

Uśredniony całościowy wynik na gościa dla wszystkich posiłków i 5 dni analiz (w kg)

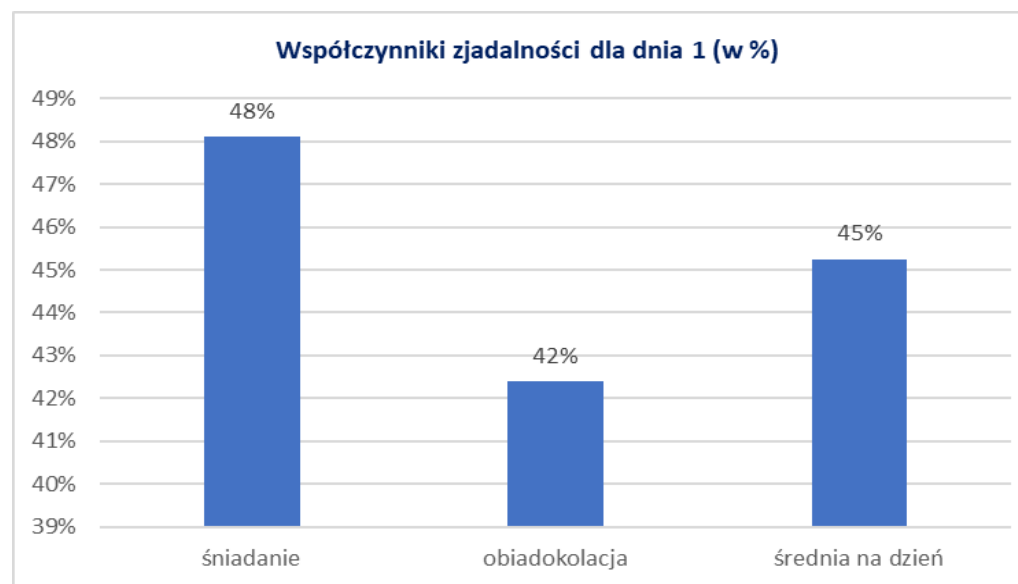
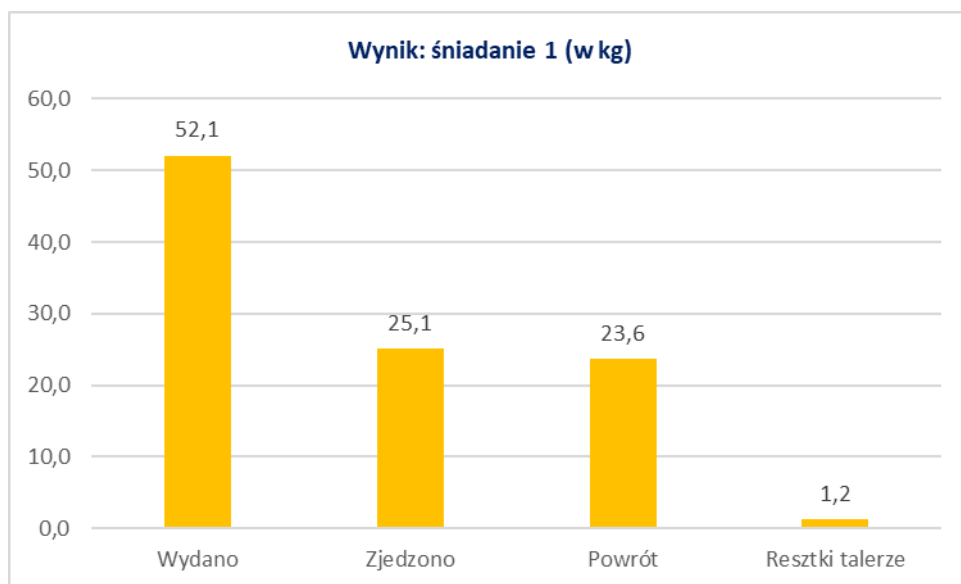
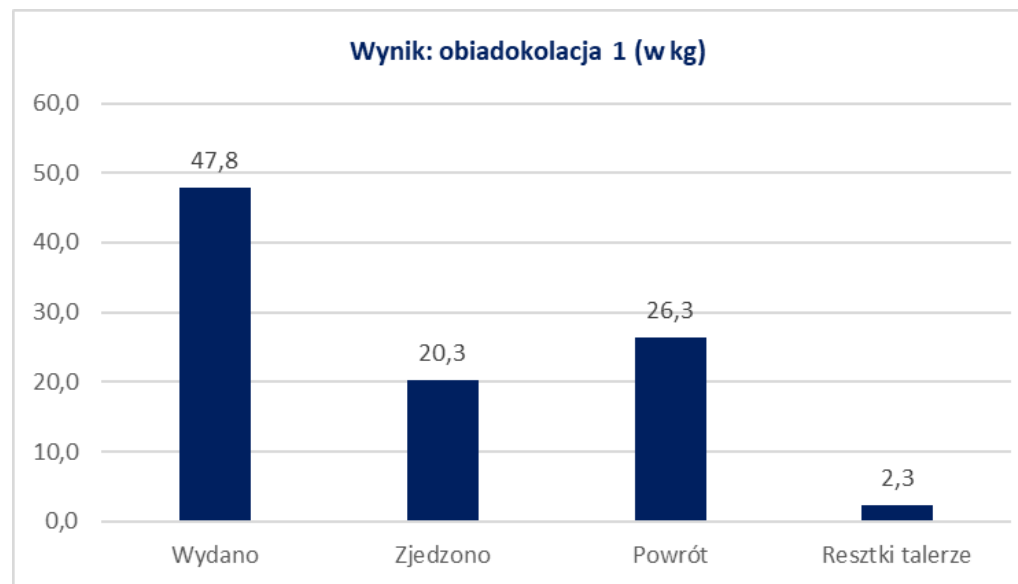
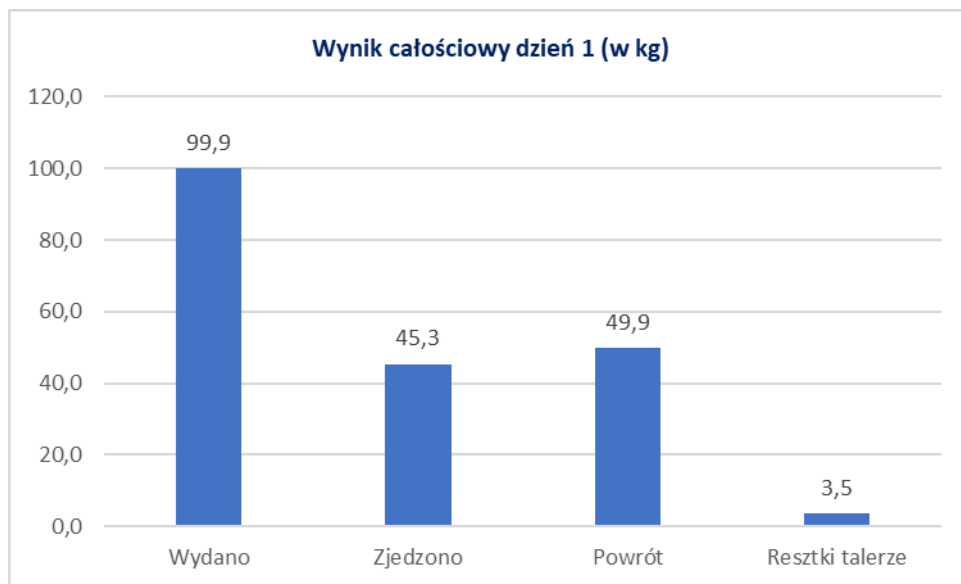


Komentarz 23:

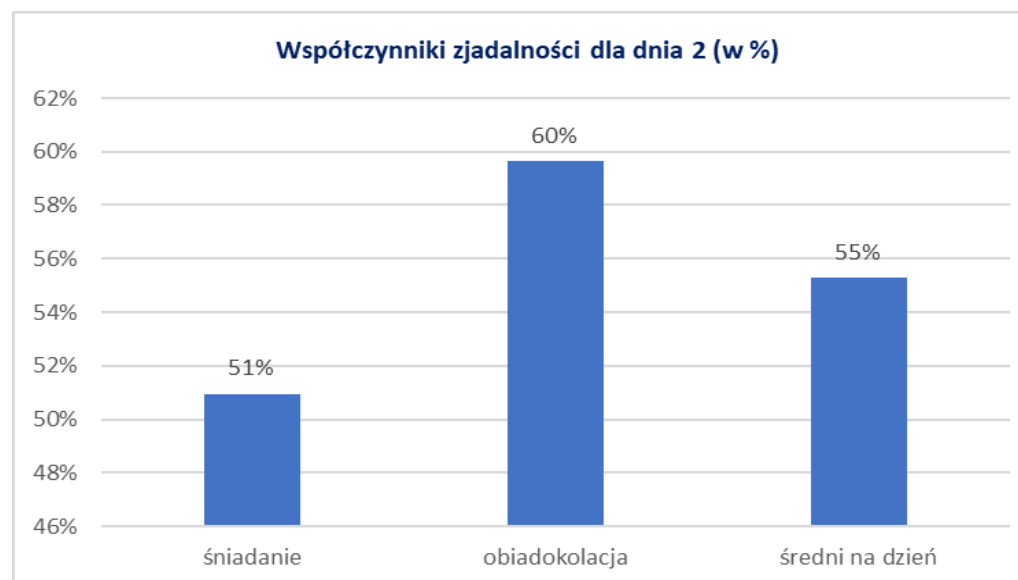
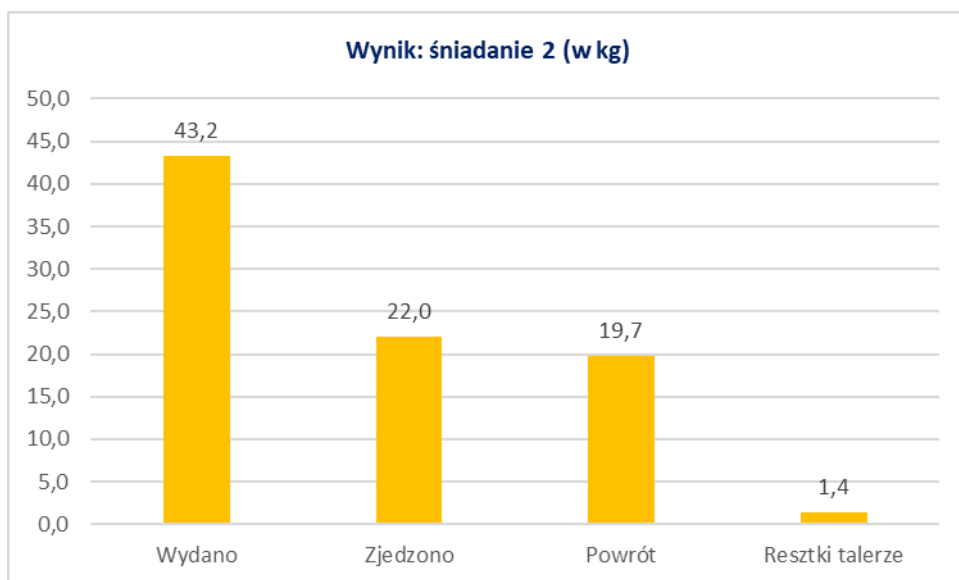
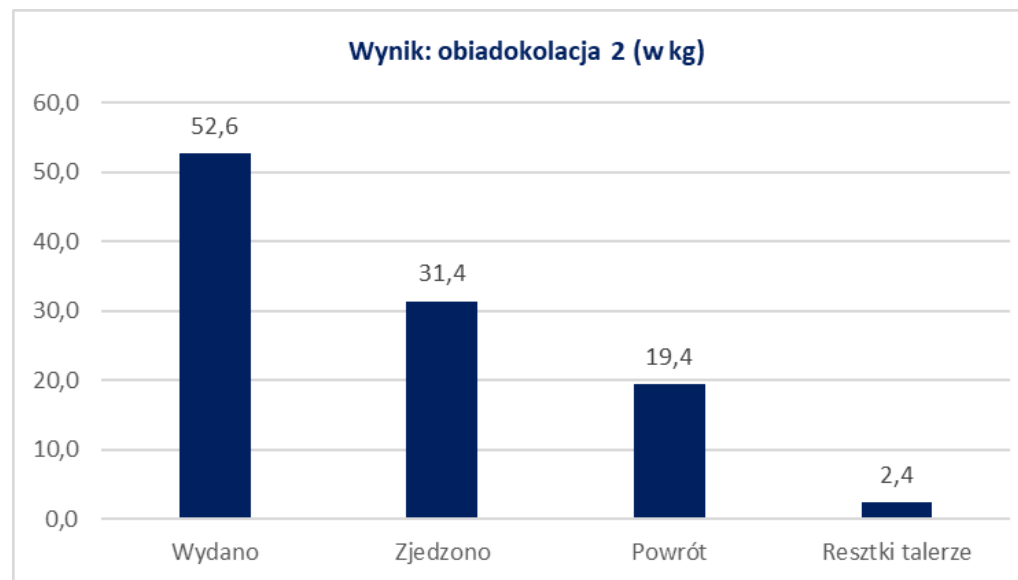
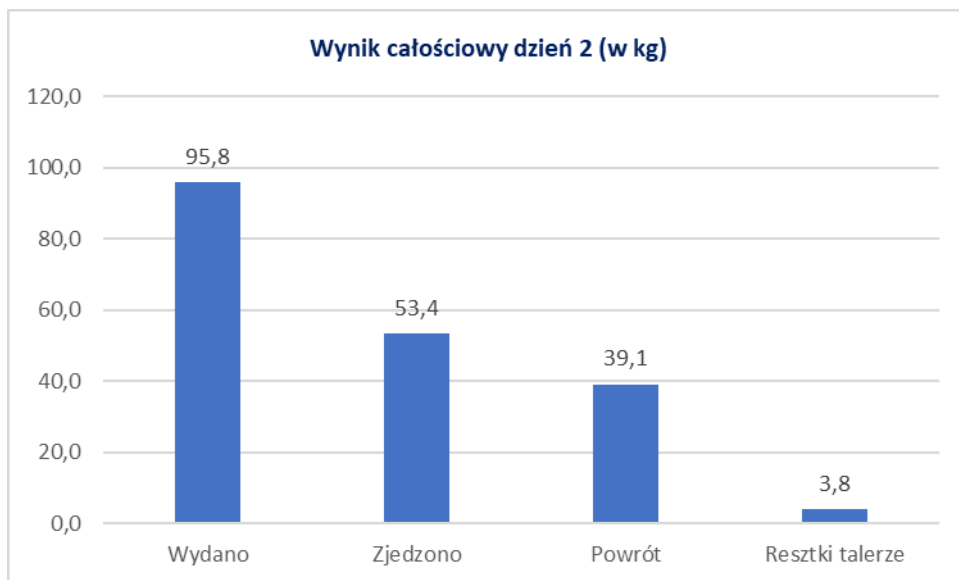
Nasz plan na osobę wymaga korekty. Goście nie zjadają tyle ile nam się wydaje.

Wybrane analizy dla poszczególnych dni

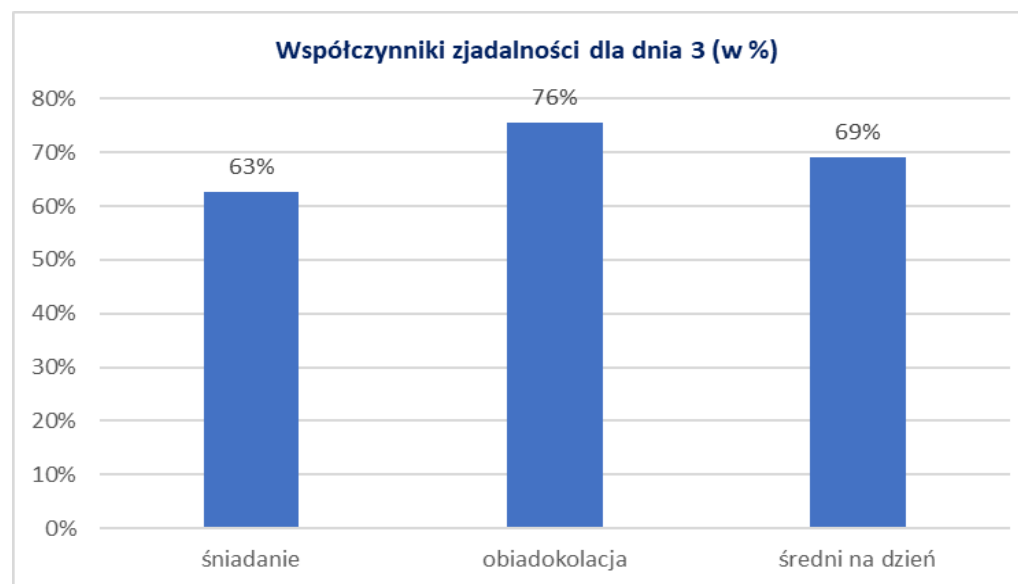
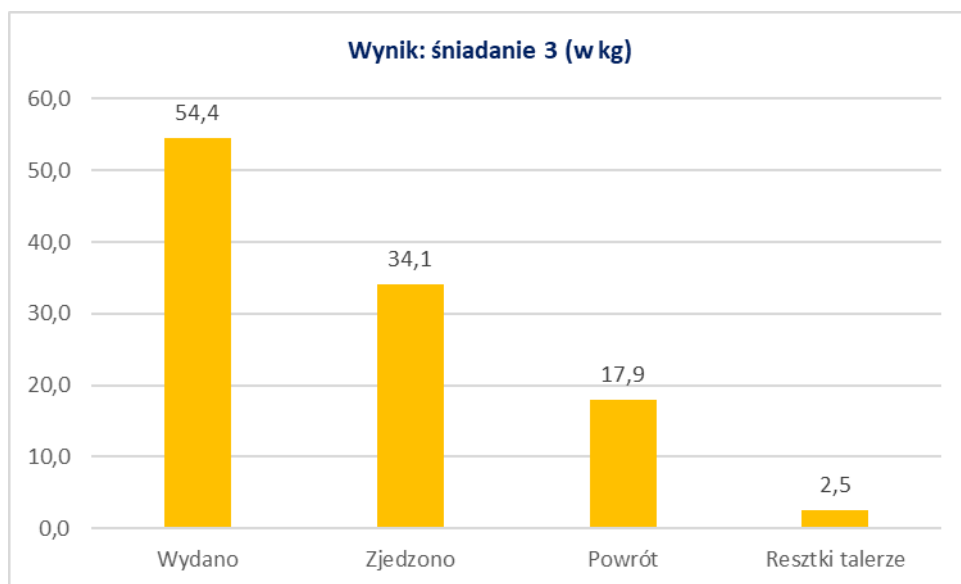
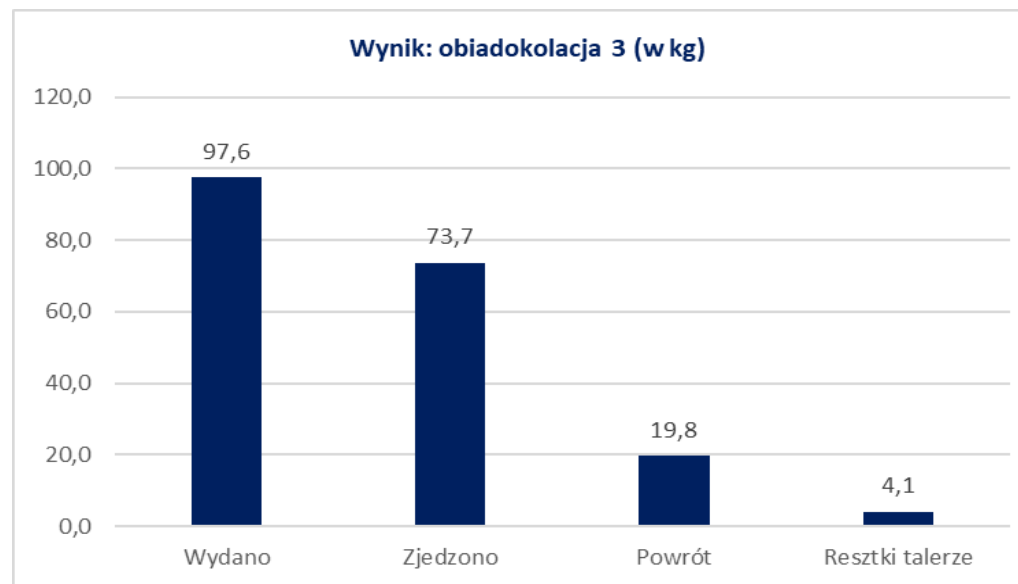
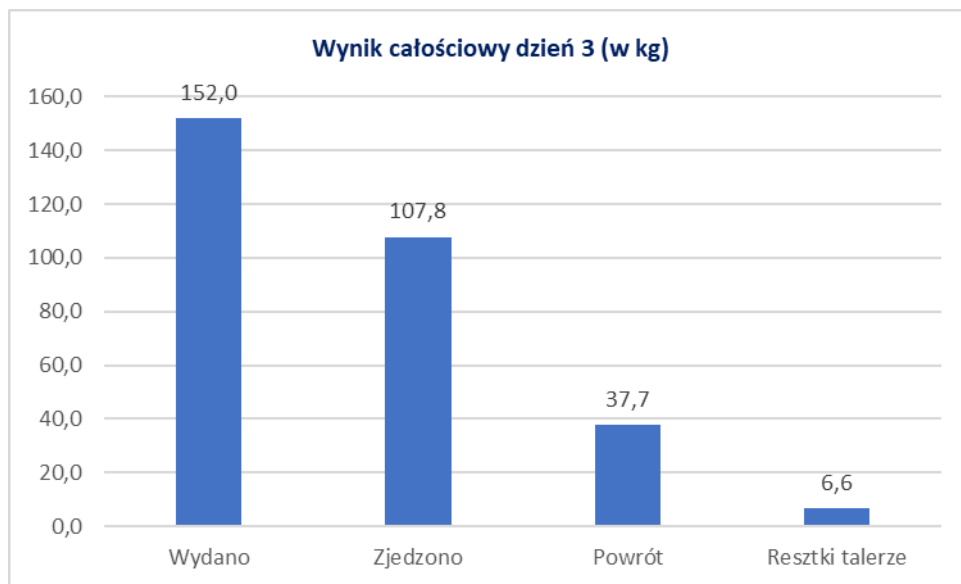
Dzień 1: środa (śniad.: 40 dor., 9 dz.; obiadek.: 21 dor., 6 dz.)



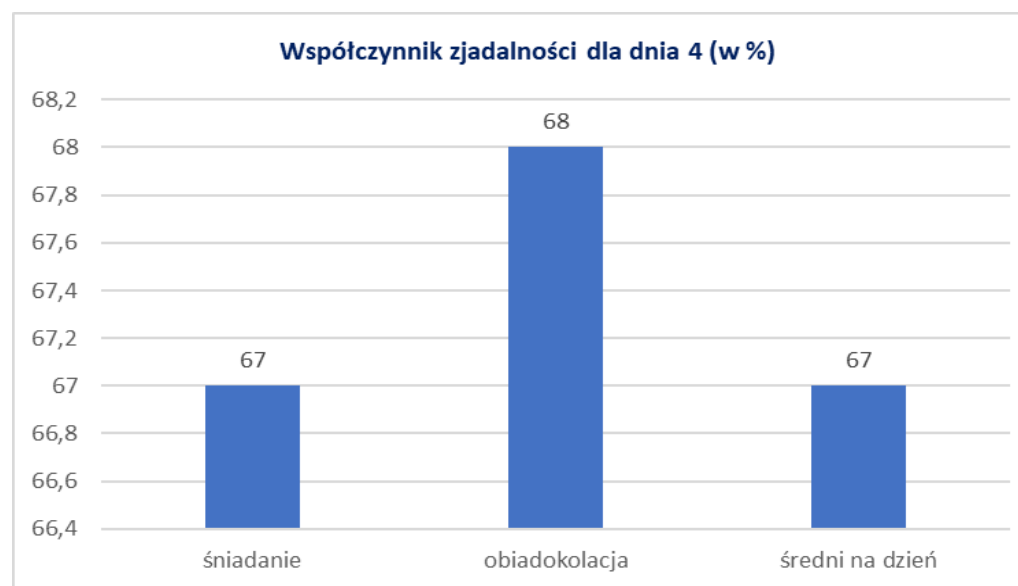
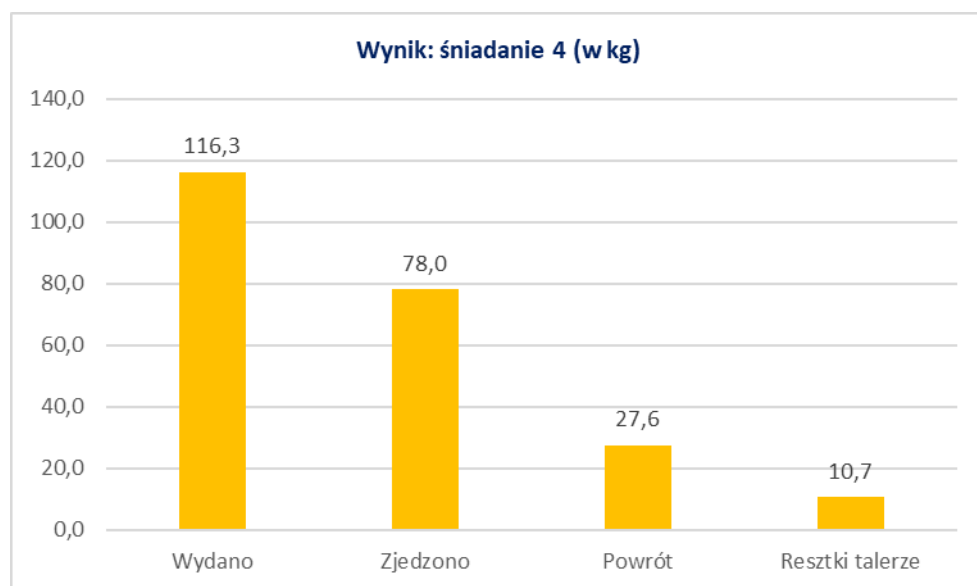
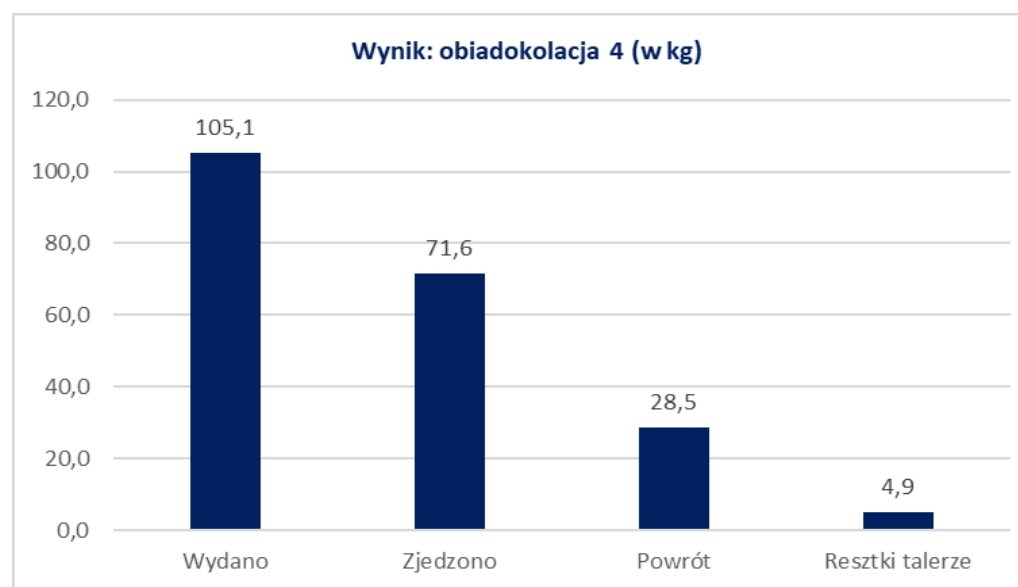
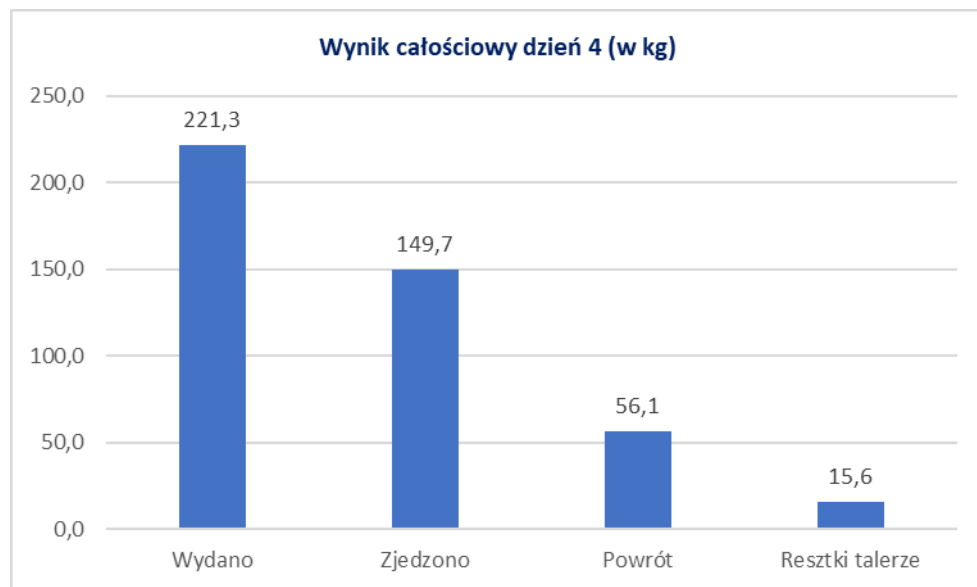
Dzień 2: czw. (śniad.: 42 dor., 11 dz.; obiadek.: 30 dor., 8 dz.)



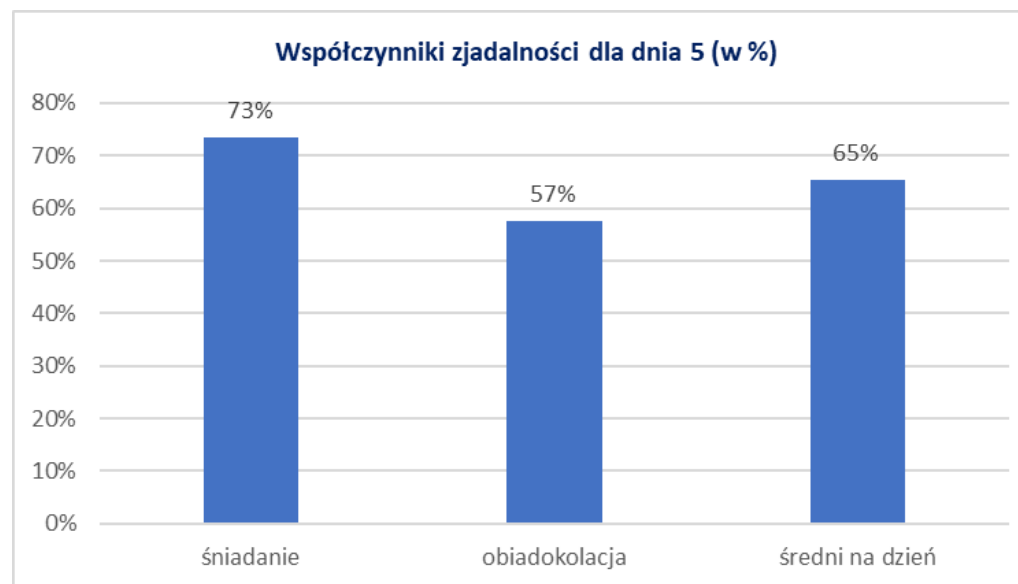
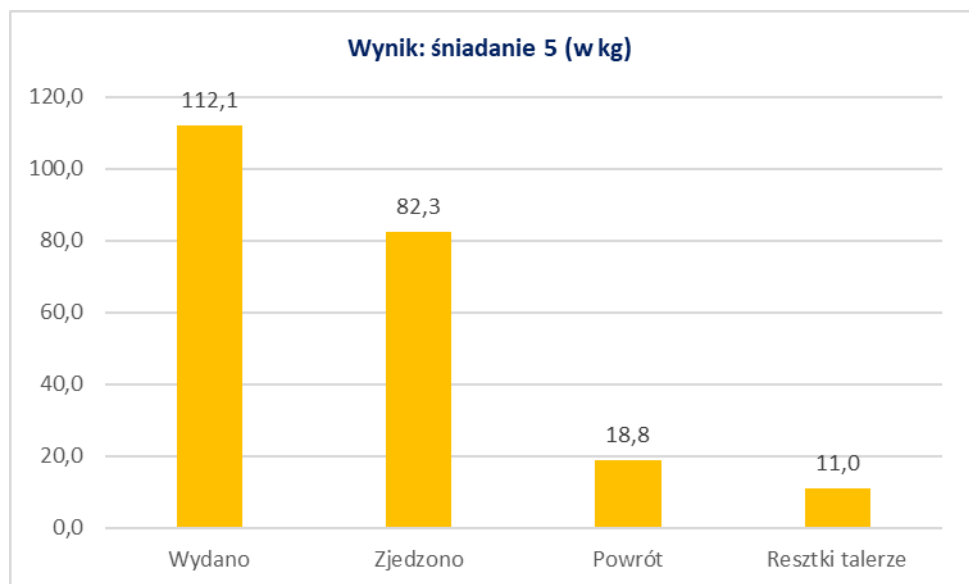
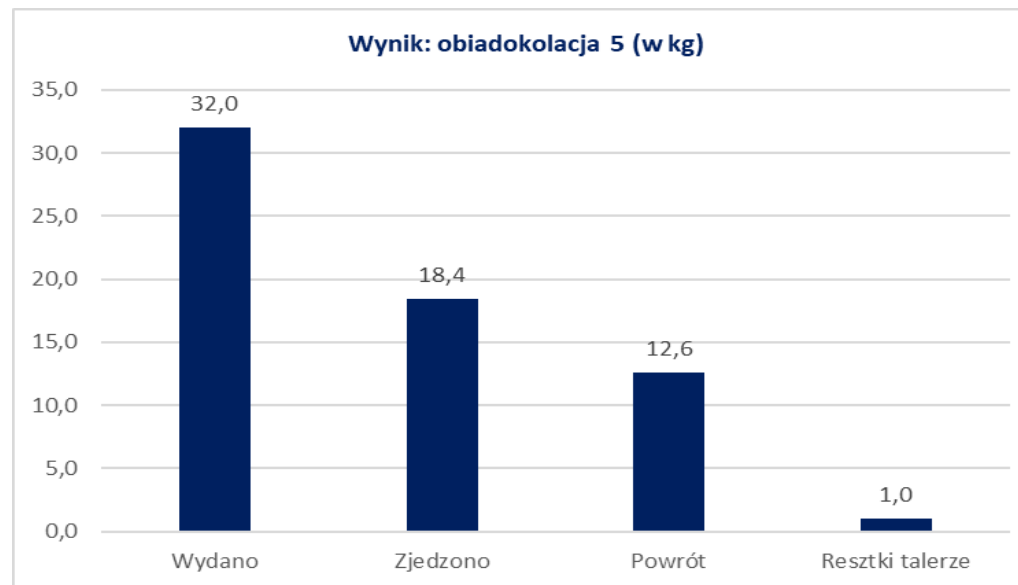
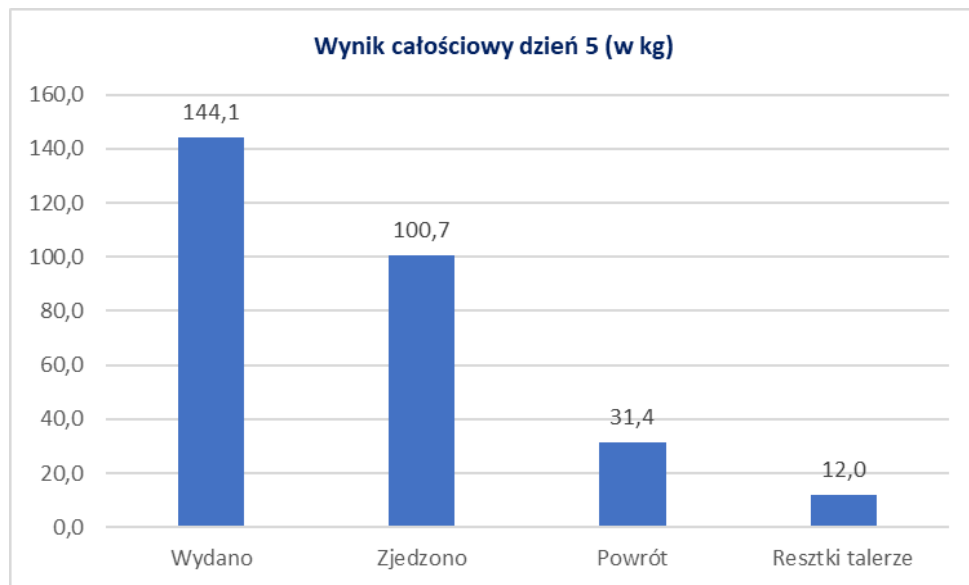
Dzień 3: pią. (śniad.: 60 dor., 11 dz.; obiadok.: 110 dor., 17 dz.)



Dzień 4: sob. (śniad.: 166 dor., 32 dz.; obiadok.: 102 dor., 16 dz.)



Dzień 5: nie. (śniad.: 177 dor., 30 dz.; obiadek.: 27 dor.)



Dziękuję!!!

Tomasz Szuba, Warszawa

CEO: + 48 604 179 122

- tomasz.szuba@venturishoreca.com

- venturishoreca.com

- blog.venturishoreca.com



Foodtech.ac

