



MIESTO
LABORATORIJA

MAISTO ATLIEKŲ MONITORINGO IR PREVENCIJOS ORGANIZACINIŲ SPRENDIMŲ PRISTATYMAS

2023



Maitinimo ir aplinkosauginio švietimo srityje veikianti „Miesto laboratorija“ 2023 m. sausį pradėjo projekto „Food waste prevention and awareness raising“ Nr. 101111865 maisto atliekų matavimą, įgyvendinant maisto atliekų prevenciją kavinės veikloje, diegiant inovatyvius technologinius, techninius ir organizacinius sprendimus. Nulinių atliekų ideologija, tvarus gastrominės veiklos vystymas – tai pagrindiniai kavinės prioritetai (kavinės pajamos sudaro net 80–90 proc. visų edukacinio bendruomenės centro pajamų). Vertinimo objektas – maisto atliekos (pristatyme vartojami terminai: klientų maisto likučiai lėkštėse (KMLL) ir virtuvės atliekos (VA)). Jos matuojamos, siekiant įvertinti bei nustatyti išmetamų likučių finansinę ir aplinkosauginę vertę.

Procesą sudarė du etapai:

- ✓ pasiruošimas;
- ✓ matavimas, analizavimas ir tolimesnių veiklos vystymo sprendimų priėmimas.

I etapas: PASIRUOŠIMAS

1. Pirminis „rankinis“ maisto atliekų auditas.

1 mėnesį rankiniu būdu rinkome duomenis apie restorane susidarančias atliekas, siekdami:

- a) suskaičiuoti maisto ruošimo metu susidarančių atliekų kiekį,
- b) įvertinti iš klientų lėkščių grįžtančius maisto likučius.

2. Inovatyvių techninių sprendimų pasirinkimas ir įsigijimas.

Išanalizavome rinkoje esančius sprendimus ir įsigijome mažai virtuvei tinkamą maisto likučių apskaitos programą su išmaniosiomis svarstyklėmis. Ši veikla, įskaitant įrangos pristatymą, truko apie 2 mėnesius.

3. Įrangos parengimas naudojimui.

Per 1 mėnesį pritaikėme techninę ir programinę įrangą savo poreikiams:

- a) parinkome vietą išmaniosioms svarstyklėms klientų salėje,
- b) identifikavome, kokiais pjūviais norėsime stebėti duomenis,
- c) į sistemą įvedėme matavimui reikalingus kriterijus (svėrimo tarą, naudojamą žaliavą, galimas maisto likučių susidarymo priežastis ir kt.).

4. Darbuotojų apmokymas.

Apmokėme ir konsultavome virtuvės darbuotojus (virėjus, padavėjus ir pagalbinį personalą), kaip naudotis išmaniosiomis svarstyklėmis ir maisto likučių apskaitos programa. Nors įrangos naudojimas yra nesudėtingas, tačiau suformuoti naujus įgūdžius ir kasdienes įpročius reikia nemažai laiko. Šis procesas truko beveik 2 mėnesius.

5. Klientų sudominimas ir įtraukimas.

Visą mėnesį stebėdami savo klientų elgseną, suplanavome jiems aiškią išmaniųjų svarstyklių naudojimo sistemą, parengėme instrukcijas prie išmaniųjų svarstyklių ir prie stalų, taip pat informacinę švieslentę, kurioje kiekvieną savaitę bus pateikiama atnaujinta susidarančių maisto atliekų statistika.

II etapas: MATAVIMAS, ANALIZAVIMAS IR SPRENDIMŲ PRIĖMIMAS

1. Kasdienė veikla.

Kiekvieną dieną virtuvėje susidarančias maisto atliekas virtuvės darbuotojai renka tam skirtuose induose, darbo pabaigoje jas pasveria išmaniosiomis svarstyklėmis, kompiuterinėje programoje 6 standartizuotais žingsniais fiksuoja svarbiausią informaciją apie maisto atliekas. Klientų lėkščių likučius (bendrą kiekį) sveria patys klientai, jei jie nori tai atlikti savarankiškai, arba aptarnaujantis personalas.

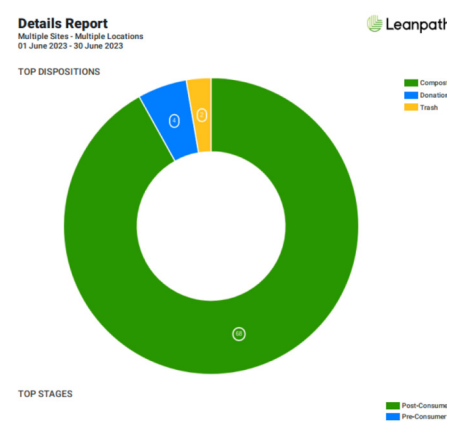
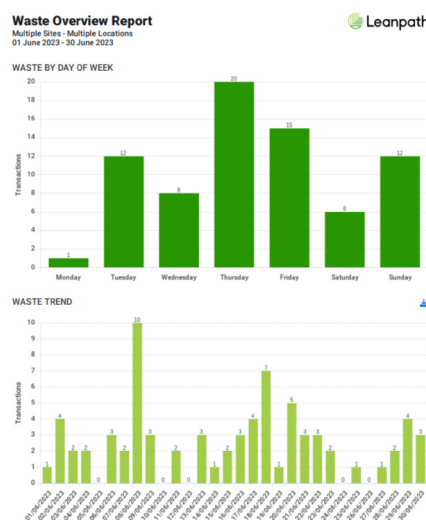
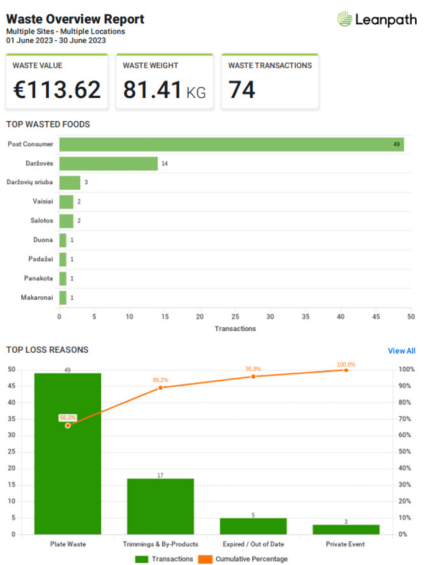
2. Kiekvieną savaitę.

Kiekvieną savaitę maisto atliekų statistiką (kiekį, jų finansinę ir aplinkosauginę vertę) sisteminiame ir viešiname klientų salėje esančioje informacinėje švieslentėje.



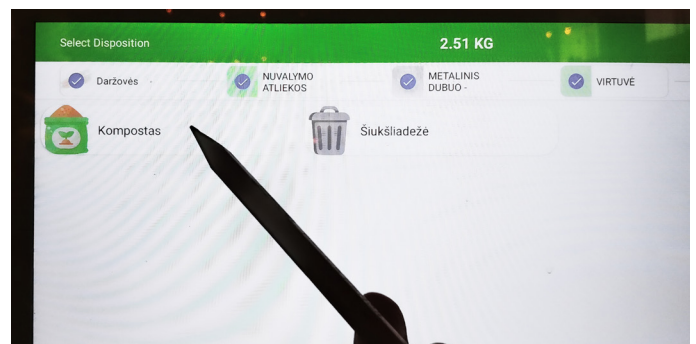
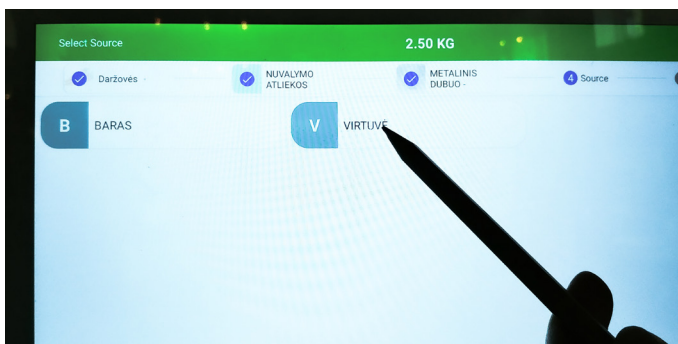
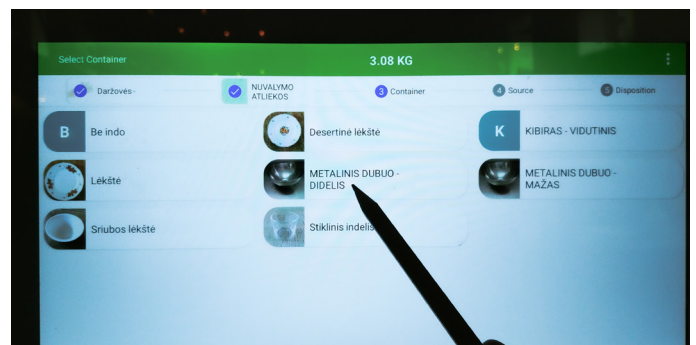
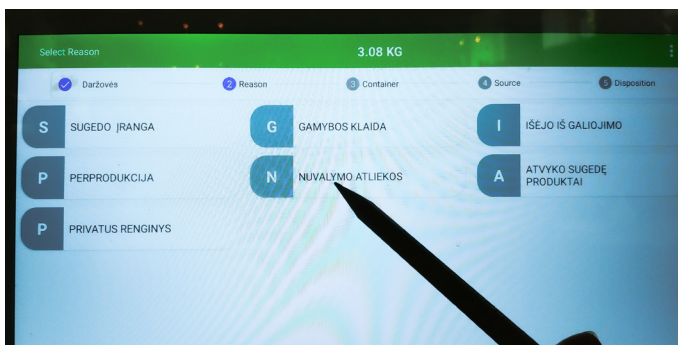
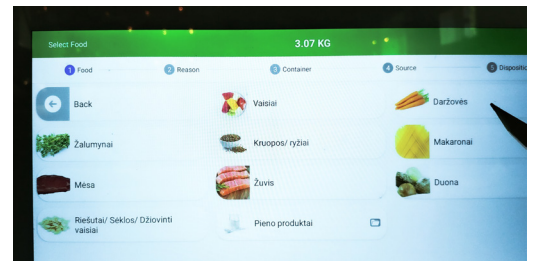
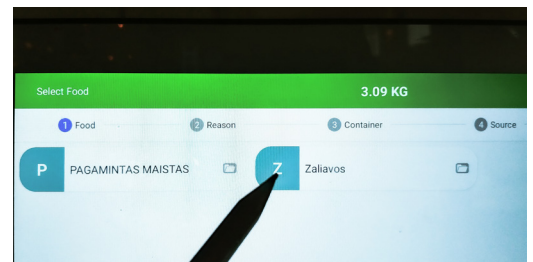
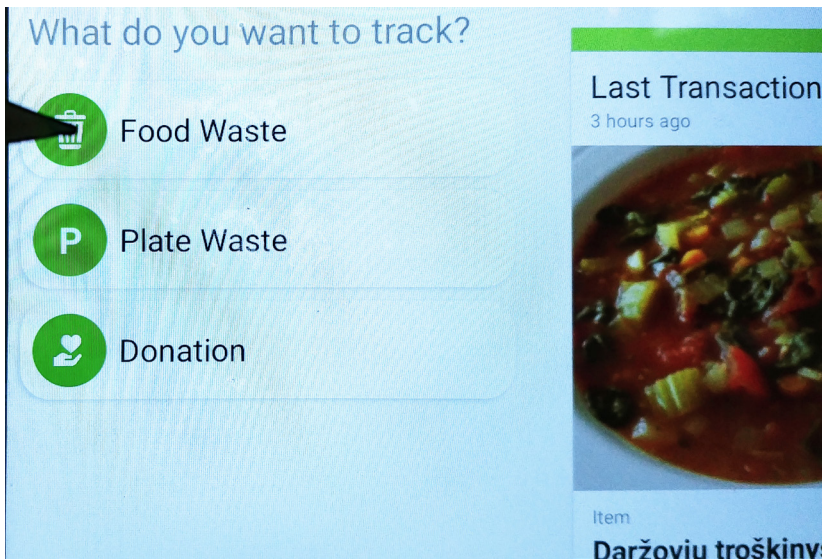
3. Kiekvieną mėnesį.

Kiekvieną mėnesį įmonės vadovai analizuoja programinės įrangos ataskaitas apie maisto atliekas. Šias ataskaitas, kurios sugeneruotos įvairiais pjūviais, vadovybė aptaria su virtuvės darbuotojais, konsultuojasi su maisto atliekų apskaitos įrangos tiekėjais, priima tolimesnius sprendimus dėl žaliavų pirkimų, maisto produktų sandėliavimo, restorano gamybos ir pardavimų valdymo. Surinkta maisto likučių atliekų statistika skelbiama socialiniuose tinkluose.



4. Kasmėt.

Metiniai maisto atliekų matavimo duomenys leis įmonės vadovams priimti efektyvesnius veiklos ir finansinius sprendimus, objektyviau įvertinti komandos pastangas bei didinti jos motyvaciją ir pristatyti visuomenei pagrįstus socialinės atsakomybės veiklos rezultatus.



1 žingsnis

Norimus pasverti maisto likučius kartu su indu virėjas deda ant svarstyklių.

2 žingsnis

Planšetės ekrane spaudžia mygelį **FOOD WASTE.**

3 žingsnis

Atsidariusiame skyriuje pasirenka, kokio tipo likučius svers: **PAGAMINTĄ MAISTĄ** ar **ŽALIAVAS.**

✓ Pasirinkus **PAGAMINTĄ MAISTĄ**, atsidarys skyrius su pagrindiniais virtuvės patiekalais.
✓ Pasirinkus **ŽALIAVAS**, atsidarys skyrius su pagrindiniais virtuvėje naudojamais produktais.

4 žingsnis

Kai virėjas nurodo, kokius konkrečiai pagaminto maisto ar žaliavų likučius nori pasverti, atsidaro skyrius, kuriame turi pasirinkti vieną iš 7 priežasčių, kodėl išmetamas maistas.

1. Sugedo įranga
2. Perprodukcija
3. Gamybos klaida
4. Pasibaigė galiojimo laikas
5. Nuvalymo atliekos
6. Atvyko sugedę produktai
7. Privatus renginys

6 žingsnis

Nurodęs indą, virėjas atsiduria skyriuje, kuriame turi nurodyti sveriamų maisto likučių susidarymo vietą – **VIRTUVĖ** arba **BARAS** (skirta desertams ir gėrimams).

7 žingsnis

Nurodžius vietą, lieka paskutinis žingsnis – pažymėti, kur kelias sveriami maisto likučiai – į **KOMPOSTĄ** ar į **ŠIUKŠLIADĖŽĘ.**

VIRĖJO MAISTO LIKUČIŲ MATAVIMO ATMINTINĖ



5 žingsnis

Pasirinkęs priežastį, virėjas atsiduria skyriuje, kuriame turi nurodyti, kuriame inde sveria maisto likučius.

Čia nurodyti 8 virtuvėje dažniausiai naudojami indai, kurių svoris išminusuojamas apskaičiuojant sveriamų maisto likučių vertę



PREVENCIJA

1. Atsakingas virtuvės veiklos planavimas.

Įmonės vadovai kartu su virtuvės darbuotojais kas mėnesį peržiūri gamybos procesą, atsižvelgdami į susidarantių maisto atliekų statistiką, ir atlieka pakeitimus, jei jie reikalingi.

2. Patiekalų priedų pasirinkimo galimybės užtikrinimas.

Įdiegta išmanioji kasa leidžia klientams pasirinkti patiekalų priedus ir atsisakyti tų, kurių jie nenori nei valgyti, nei už juos mokėti.

3. Atsakingo maisto vartojimo skatinimas.

Sudarydami galimybę patiems pasverti maisto likučius ir susipažinti su maisto likučių kiekiais ir finansine bei aplinkosaugine vertėmis, primename apie maisto švaistymo problemą ir skatiname savo klientus atsakingai užsisakyti maistą.

MAŽINIMAS

Naujai įdiegtus maisto atliekų matavimo ir prevencinius sprendimus sujungėme su jau keletą metų naudojamais maisto atliekų mažinimo sprendimais:

1. Maisto dovanojimu.

Jeigu lieka paruoštų ir neparduotų patiekalų, darbo dienos pabaigoje juos atiduodame tame pačiame rajone vargingai gyvenantiems žmonėms arba labdaros organizacijoms.

2. Galimybe išsinešti nesuvalgytą maistą.

Sudarome galimybę klientams išsinešti nesuvalgytą maistą, panaudodami daugkartinius indus.

3. Maisto atliekų kompostavimu.

Maisto atliekas apdorojame „Miesto laboratorijoje“ esančiame komposto įrenginyje, kuris per 24 val. jas paverčia kompostu, naudojamu vietos daržui tręšti.



Funded by
the European Union



Finansuojama Europos Sąjungos lėšomis.
Tačiau išreiškiama nuomonė yra tik autoriaus (-ių) ir nebūtinai atspindi
Europos Sąjungos ar Europos švietimo ir kultūros
vykdomosios įstaigos (EACEA) požiūrį.