

---

**KAVINĖJE SUSIDARANČIŲ MAISTO ATLIEKŲ  
MATAVIMAS, PREVENCIJA IR MAŽINIMAS**

---

*2023-2024 METAIS MIESTO LABORATORIJOJE  
ĮGYVENDINTO PROJEKTO PRISTATYMAS*



Vilnius, 2024 m. gruodžio mėn.

## TURINYS

Kas mes esame ir kodėl mums rūpi maisto švaistymo problemos? .....	3
Kokių tikslų siekėme, kavinės veikloje įdiegdami naują organizacinį procesą – maisto atliekų matavimą, prevenciją ir mažinimą?.....	3
Kaip mūsų kavinėje vyko maisto atliekų matavimas? .....	4
Ką mums parodė ilgalaikis maisto atliekų matavimas? .....	5
Kaip keitėsi mūsų kavinės kasdienė veikla? .....	6
Kokius rezultatus pasiekėme? .....	6
Su kokiais pagrindiniais iššūkiais susidūrėme? .....	7
Kokias naujas galimybes atradome?.....	8
Mūsų išvados ir pasiūlymai .....	8

VšĮ „Piliečių iniciatyvos“ (Miesto Laboratorija) įgyvendino Europos Sąjungos dalinai finansuotą projektą „Food waste prevention and awareness raising“ Nr. 101111865. Projekto trukmė: 2023-2024 metai. Projekto biudžetas – 102824,86 Eur. Projekto įgyvendinimo vieta – Vilnius (Lietuva).

Finansuojama Europos Sąjungos lėšomis. Tačiau išreiškia nuomonę yra tik autoriaus (-ių) ir nebūtinai atspindi Europos Sąjungos ar finansavimą suteikusios institucijos (European Health and Digital Executive Agency (HADEA)) požiūrį. Nei Europos Sąjunga, nei finansavimą suteikusi institucija negali būti už juos atsakinga.



---

## KAS MES ESAME IR KODĖL MUMS RŪPI MAISTO ŠVAISTYMO PROBLEMAS?

---

[„Miesto laboratorija“](#) – tai tvarus ir aplinkai draugiškas edukacinis bendruomenės centras, įsikūręs Vilniuje. Pagrindiniai „Miesto laboratorijos“ siekiai – burti, aktyvinti aplinkui gyvenančią bendruomenę ir prisidėti prie tvaresnio, ekologiškesnio gyvenimo būdo idėjų sklaidos.

Pagrindinis „Miesto laboratorijos“ pajamų šaltinis - bendruomeniška kavinė. Kavinė veikia 6 dienas per savaitę, čia dirba 12 darbuotojų, iš jų 1 virėjas ir 1 virtuvės vadovė tiesiogiai virtuvėje (2024 m. lapkričio m. duomenys), metinė apyvarta siekia 339 418 Eur. (2023 m. duomenys). Virtuvės koncepcija – Comfort food (jaukus, sezoninis, namus primenantis maistas, didelės porcijos). Virtuvei galioja tie patys reikalavimai, kaip ir visai centro veiklai – dirbti aplinką tausojančiu režimu, vadovautis ekologinėmis idėjomis.

Matuoti maisto atliekas, ieškoti jų prevencijos ir mažinimo sprendimų, mus paskatino šie veiksniai:

- būtinybė sumažinti kavinės išlaidas - maisto produktų, energetinių išteklių, darbo jėgos, atliekų tvarkymo ir kitas, kurios kasmet dėl infliacijos auga;
- siekis įgyvendinti organizacijos tvarumo tikslus, nes socialinis, aplinkosauginis ir ekonominis tvarumas yra organizacijos prioritetas.

Vykdydami savo kaip laboratorijos aplinkosauginę misiją, siekėme įgyvendinti demonstracinį-švietėjišką projektą, visuomenei atvirą eksperimentą.



Savo organizacijoje jau įgyvendinome eilę tvarių iniciatyvų, su kuriomis kviečiame susipažinti: [antrinis dizainas interjere](#), [saulės moduliai](#), [pilko vandens panaudojimas](#), [šiukšlių rūšiavimas](#), [kompostavimas](#); [edukacinis sodas](#), [lauko lysvės](#), [„Pasidaryk pats“](#) vaikų žaidimo aikštelė; [hidroponinis daržas](#).

---

## KOKIŲ TIKSLŲ SIEKĖME, KAVINĖS VEIKLOJE ĮDIEGDAMI NAUJĄ ORGANIZACINĮ PROCESĄ – MAISTO ATLIEKŲ MATAVIMĄ, PREVENCIJĄ IR MAŽINIMĄ?

---

Ilgą laiką daug domėjomės maitinimo įstaigose susidarancio nesuvaldyto maisto ir maisto atliekų valdymo galimybėmis, taip pat patys įdiegėme didelį kokybinį poveikį turėjusius inovatyvius sprendimus, pvz. maisto donorystę, maisto atliekų kompostavimą. Turėjome sukaupe didelę kavinės veiklos organizavimo patirtį, mikroįmonės padėtis savaime skatino taupyti, o kasdienėje veikloje atsakingi šefai intuityviai vengė maisto švaistymo. Tad iki galo nebuvo aišku – ar tikrai turime, ką dar taupyti mūsų kavinės veikloje? Atsitiktinis rankinis maisto atliekų matavimas ir jo neišsamūs duomenys nesuteikdavo mums įžvalgų, kur ir kokios yra taupymo galimybės.

Kai Europos Sąjungos investicijų paskatinti nusprendėme kavinėje įdiegti naują organizacinį procesą - maisto atliekų matavimą, prevenciją ir mažinimą, rėmėmės viešai prieinama informacija apie šį procesą įdiegusių maitinimo įstaigų rezultatus, ir išsikėlėme šiuos tikslus:

1. sumažinti maisto atliekų kiekį 50 proc. (maisto atliekų kiekis turi sudaryti 10 proc. išgytų maisto produktų kiekio)
2. sumažinti maisto atliekų vertę 8 procentiniais punktais (maisto atliekų vertė turi sudaryti 7 proc. išgytų maisto produktų vertės).

## KAIP MŪSŲ KAVINĖJE VYKO MAISTO ATLIEKŲ MATAVIMAS?

Siekdami pasiruošti maisto atliekų matavimui, prevencijai ir mažinimui, 2023 m. pirmiausiai įgyvendinome šias pagrindines veiklas:

- suplanavome, ištestavome ir įdiegėme išmanius [techninius sprendimus](#);
- suplanavome, ištestavome ir įdiegėme inovatyvius [organizacinius sprendimus](#).

Ruošdamiesi aiškiai supratome, jog maisto atliekų matavimas bus esminė naujo organizacinio proceso dalis, nuolatinė kasdienė veikla, suteiksianti išsamią ir tikslią informaciją, kuria remiantis, priimsime tolimesnius sprendimus.

Štai svarbiausia informacija apie mūsų kavinės maisto atliekų matavimą 2023-2024 metais:

**Matavimo ir duomenų stebėsenos įranga:** Išmaniosios svarstyklės su programine įranga



### Matavimo laikotarpis:

2023.01.01 -2023.04.30 rankinis matavimas, skirtas pasiruošti automatizuotam matavimui

2023.05.01-2023.10.29 automatizuotas matavimas išmaniosiomis svarstyklėmis, skirtas testavimui, tobulinimui, personalo apmokymui

2023.10.30-2024.11.30 automatizuotas matavimas, kurio duomenys ir pristatomi šioje ataskaitoje

### Duomenų rinkimas:

Duomenys apie maisto atliekas buvo renkami šiais pjūviais:

1. Visos maisto atliekos fiksuojamos pagal jų susidarymo vietą (virtuvės maisto atliekos ir klientų lėkščių likučiai)
2. Virtuvės maisto atliekos fiksuojamos dar pagal 4 kriterijus:
  - pagal pobūdį (pagamintas maistas ir žaliavos)
  - pagal priežastis, kodėl išmetamas maistas (išskirtos 7 priežastys)
  - pagal susidarymo vietą (virtuvė ar baras)
  - pagal tai, kur maisto likučiai keičiamas (dovanojimas, kompostas, šiukšlinė)
3. Klientų lėkščių likučiai fiksuojami tik pagal bendrą svorį
4. Duomenys apie maisto atliekas išreiškiami pinigine verte (Eur.), svorio vienetais (kg) ir transakcijomis<sup>1</sup>
5. Programoje fiksuojami duomenys apie įsigytą maistą (pinigine verte, Eur) ir maisto užsakymų skaičius (vnt.).

### Matavimo būdas ir periodiškumas:

Kiekvieną dieną virtuvėje susidaranti maisto atlieka virtuvės darbuotojai rinko tam skirtuose induose.

Darbo pabaigoje maisto atliekos būdavo pasveriamos išmaniosiomis svarstyklėmis.

Kompiuterinės planšetės ekrane [7 standartizuotais žingsniais](#) buvo fiksuojama informacija apie maisto atliekas.

Klientų lėkščių likučius (bendrą kiekį) sverdavo patys klientai, jei jie norėdavo, arba aptarnaujantis personalas.

### Duomenų apdorojimas ir rezultatų pateikimas:

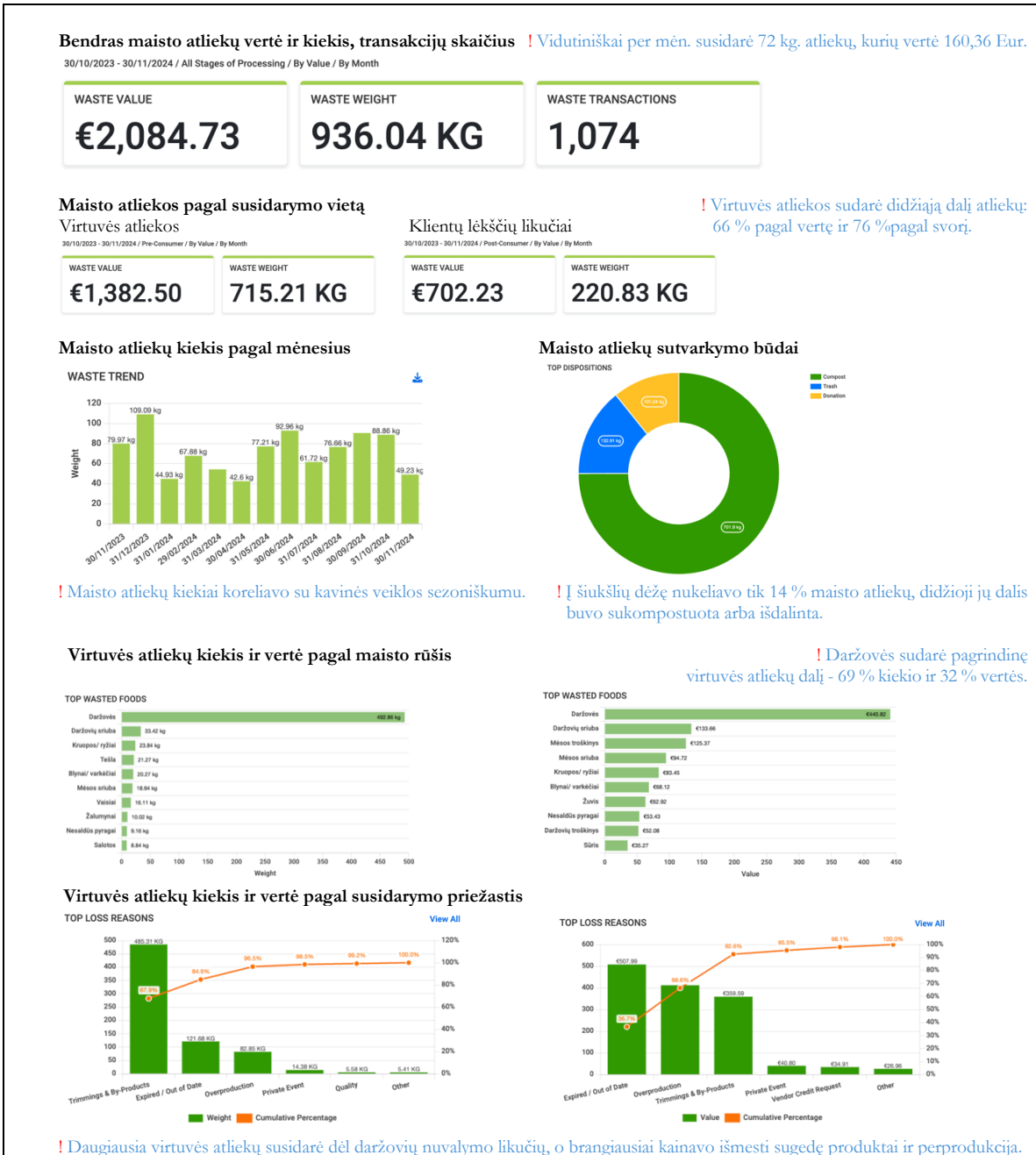
Duomenys buvo apdorojami, sisteminami ir rezultatai pateikiami išmaniųjų svarstyklių kompiuterinėje programoje.

<sup>1</sup> Transakcijos – maisto atliekų pasvėrimų skaičius. Rodiklis leidžia stebėti, ar reguliariai sveriamos maisto atliekos.

## KA MUMS PARODĖ ILGALAIKIS MAISTO ATLIEKŲ MATAVIMAS?

Tikslus ir nuolatinis maisto atliekų matavimas praplėtė mūsų akiratį ir suvokimą, kiek tiksliai mūsų kavinė sugeneruoja maisto atliekų ir į kurias sritis mums reikalinga skirti didžiausias pastangas.

Štai kokia statistika fiksuota mūsų kavinėje laikotarpiu nuo 2023-10-30 iki 2024-11-30 (iš viso 13 mėn.):



Lyginant su laikotarpyje nuo 2023-10-30 iki 2024-11-30 įsigyto maisto verte (62337 Eur.) ir apimtimis (10,2 t), maisto atliekos mūsų kavinėje tesudarė 3,3 proc. įsigyto maisto vertės ir 9,2 proc. įsigyto maisto kiekio. Vertinant pagal vidutinius maitinimo įstaigų rodiklius, maisto atliekų vertė ir apimtys mūsų kavinėje buvo labai nedidelės.

---

## KAIP KEITĖSI MŪŠŲ KAVINĖS KASDIENĖ VEIKLA?

---

Remdamiesi duomenimis apie maisto atliekų susidarymo apimtis ir priežastis, taip pat konsultuodamiesi su maisto technologais ir virtuvės personalu, įgyvendinome šiuos nesudėtingus kavinės veiklos pokyčius, skirtus maisto atliekų prevencijai ir mažinimui, kurie leido pasiekti reikšmingus rezultatus:

### Klientų lėkščių likučių prevencijos ir mažinimo strategija

- Įdiegtas porcijų dydžių valdymas:
  - klientams siūlomos kelių dydžių porcijos, išmani kasos aparato sistema leidžia už papildomą mokestį pasirinkti norimus priedus (padažus, salotas, duoną ir pan.)
  - skatinama diskusija tarp padavėjo ir kliento, siekiant įvertinti kliento lūkesčius (kiek ir kokio maisto jis norėtų)
  - klientas skatinamas nesuvalgytą maistą pasiimti su savimi daugkartinėje depozitinėje dėžutėje
- Įdiegtas meniu optimizavimas/adaptavimas:
  - kavinės meniu yra reguliariai peržiūrimas, atsižvelgiant į kliento lėkščių likučių duomenis, ir identifikuojami netinkami porcijų dydžiai ar nepopuliarius patiekalai
  - pagal išmanaus kasos aparato ataskaitą vertinami klientų poreikiai, t.y. kokių priedų klientai nesirenka, todėl toliau neverta gaminti ir tiekti
  - skatinama diskusija tarp padavėjo ir kliento, siekiant išsiaiškinti priežastis, kodėl lėkštėje liko maisto likučių
  - kasdien situacija trumpai aptariama su padavėjais, indų plovėjais siekiant identifikuoti, kur daugiausia susidarė likučių ir, jeigu įmanoma, kodėl (per didelės porcijos, nepopuliaru, nesveika, neskanu...)
- Įdiegtas rezultatų viešinimas:
  - klientų salėje kiekvieną savaitę yra pateikiama nauja informacija, kiek maisto atliekų susidarė kavinėje
  - klientai patys gali nesuvalgytą maistą pasverti išmaniosiomis svarstyklėmis ir sužinoti, kokia šių likučių finansinė ir aplinkosauginė vertė
  - informacija apie maisto švaistymo problemas ir jų sprendimo būdus čia pat vietoje pateikiama informacinių lentelių ant stalų pagalba
  - informacija apie maisto švaistymo problemas ir jų sprendimo būdus dalinamės savo socialiniuose tinkluose, kitose žiniasklaidos priemonėse

### Virtuvės maisto atliekų prevencijos ir mažinimo strategija

- Įdiegta virtuvės atliekų, susidarančių nupjaustant ir nulupant maisto produktus, stebėseną (ne viskas yra atliekos):
  - atliekos yra rūšiuojamos atskiruose konteneriuose, atskiriant tas, kurios dar gali būti panaudotos (pvz. sultinui, daržovių milteliams ir kt.)
  - skatinama nuolat tobulinti pjaustymo įgūdžius
  - tam tikrose situacijose perkami jau nupjaustyti, dalinai paruošti maisto produktai, jeigu toks sprendimas yra ekonomiškėsnis ir leidžia išvengti didelių atliekų kiekių
- Vykdomi proaktyvūs veiksmai, skirti pasibaigusio galiojimo produktų ir sugedusio maisto prevencijai:
  - vykdoma komunikacija su tiekėjais, siekiant užtikrinti tinkamą tiekimo valdymą ir maisto produktų kokybę
  - kasdien atliekama maisto produktų inventorizacija
  - mažas kasdienis maisto meniu (5 patiekalai)
  - planuojant meniu paliekamas lankstumas, kad galima būtų greitai pritaikyti turimus maisto produktus
  - virtuvėje naudojama „sunaudoti pirmiausiai“ tipo lentyna, kur maisto produktai išdėstomi tokia tvarka, kad būtų aišku, kuriuos reikalinga naudoti pirmiausiai (atsižvelgiant į jų galiojimo laiką)
  - maisto produktai tinkamai įpakuojami, ženklinami, nustatoma galiojimo data ir užšaldomi

Išmaniųjų svarstyklių kompiuterinė programa palengvino maisto atliekų prevencijai ir mažinimui skirtų priemonių planavimą ir naudojimą, nes joje: 1) fiksuojame prevencijos tikslus ir vertiname jų pasiekiamumą rodiklius; 2) kiekvieną dieną galėjome stebėti realią ir išsamią maisto atliekų susidarymo situaciją; 3) pateikiamas susistemintų duomenų vizualizavimas (pvz. naudojant prioritetų matricą) leisdavo lengviau identifikuoti prevencijos galimybes.

---

## KOKIUS REZULTATUS PASIEKĖME?

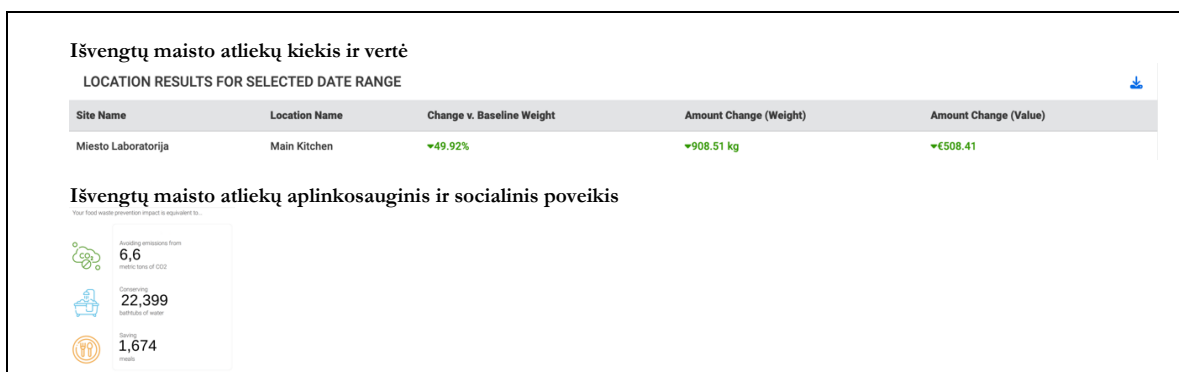
---

Išmaniųjų svarstyklių kompiuterinė programa įvertino išvengtą maisto atliekų apimtį (kg.) ir jų ekonominę vertę (Eur), taip pat ekvivalentais išreiškė jų aplinkosauginę vertę (CO<sub>2</sub> emisijomis, kuro ir vandens kiekiu) ir socialinę vertę (maisto porcijomis).

Išvengtų maisto atliekų kiekis ir vertė buvo apskaičiuota pagal susidariusių maisto atliekų ir startinės pozicijos santykį. Startinė pozicija (angl. baseline) – tai vidutinis maisto atliekų kiekis ir jų vertė, fiksuoti iki pradedant įgyvendinti maisto atliekų prevencijos tikslus. Mūsų kavinės startinė pozicija: klientų lėkščių atliekų kiekis – 14 kg per savaitę, kurių vertė 15 Eur, o virtuvės maisto atliekų kiekis – 21 kg per savaitę, kurių vertė - 33 Eur.

Maisto atliekų matavimo duomenys parodė, jog net ir mūsų mikroįmonės lygmens kavinėje egzistuoja potencialas taupyti. Laikotarpiu nuo 2023-10-30 iki 2024-11-30 išvengėme daugiau nei 0,9 t maisto atliekų. Per 13 mėnesių atliekų kiekį pavyko sumažinti net beveik 50 proc.! Toks sutaupymas, išreikštas sukurta aplinkosaugine ir socialine verte, reiškė, jog buvo išvengta 6,6 metrinų tonų dydžio CO<sub>2</sub> emisijų, buvo nepanaudota vandens, prilygstančio virš 22 tūkst. vonių, nebuvo išmesta 1674 maisto porcijų<sup>2</sup>. Mūsų kavinėi – tai įspūdingi skaičiai! Tuo tarpu finansiniai sutaupymai (daugiau 500 eurų) leido dalinai amortizuoti infliacijos įtakotą kainų kilimą.

Štai kokie išvengtų maisto atliekų kiekiai, vertė ir poveikis fiksuoti mūsų kavinėje laikotarpiu nuo 2023-10-30 iki 2024-11-30 (iš viso 13 mėn.):



Kaip mums sekėsi pasiekti projekto pradžioje išsikeltus tikslus? Laikotarpiu nuo 2023-10-30 iki 2024-11-30:

1. sumažinome maisto atliekų kiekį 50 proc. (maisto atliekų kiekis sudarė 9,2 proc. išgytų maisto produktų kiekio)
2. sumažinome maisto atliekų vertę 1 procentiniu punktu (maisto atliekų vertė sudarė 3,3 proc. išgytų maisto produktų vertės).

## SU KOKIAIS PAGRINDINIAIS IŠŠŪKIAIS SUSIDŪRĖME?

Mūsų organizacijai didžiausi iššūkiai iškilo šiose srityse:

1. **Maisto atliekų matavimo, prevencijos ir mažinimo proceso įdiegimo trukmė.** Įrangos parinkimas, įsigijimas ir instaliavimas, taip pat organizacinių procesų suplanavimas, testavimas, tobulinimas ir darbuotojų apmokymas užtruko daugiau nei pusę metų. Darbui ir laikui buvo imlus išmanios kasos sistemos bei išmaniųjų svarstyklių programinės įrangos pritaikymas kavinės specifikai (turėjome suvesti nemažą kiekį informacijos apie kavinės veiklą, reikėjo atlikti programavimo darbus). Taip pat laiko reikėjo ir naujiems komandos įgūdžiams suformuoti. Virėjams ir darbuotojams maisto atliekų matavimas buvo naujiena, todėl jie ne visada tiksliai ir teisingai pasverdavo ar pamiršdavo pasverti atliekas, todėl gana ilgą laiką gauti duomenys buvo netikslūs. To pasekoje nustatyti startinę poziciją (angl. baseline) pavyko vėliau nei tikėjomės.
2. **Nuolatinis komandos motyvavimas.** Keičiantis virėjams, padavėjams ar vadybininkams buvo reikalinga iš naujo apmokyti darbuotojus, kaip naudotis išmaniaja kasos sistema ir išmaniosiomis

<sup>2</sup> Tokiu būdu prisidėjome prie Jungtinių Tautų Darnaus vystymosi tikslo 12.3 – iki 2030 metų per pusę sumažinti pasaulinį maisto švaistymą ir maisto nuostolius.

svarstyklėmis. Apmokymo procesą palengvindavo mūsų sukurtos trumpos ir aiškios instrukcijos. Tuo tarpu motyvuoti darbuotojus įsitraukti į naują maisto atliekų matavimo, prevencijos ir mažinimo procesą, bei suformuoti suvokimą, kam ši veikla reikalinga, buvo žymiai sunkesnė užduotis. Motyvacijai didinti pasitelkėme tokias pasiteisinusias priemones kaip prieigos prie programinės įrangos su duomenimis komandos nariams suteikimas, nuolatinis rutininis kavinės rezultatų aptarimas su komanda, taip pat vadovų aktyviai žiniasklaidoje vykdoma komunikacija, nukreipta į kavinėje įdiegto naujo proceso ir gautų rezultatų viešinimą (darbuotojai lengviau priėmė naujus dalykus, sulaukusius didelio pozityvaus viešojo susidomėjimo).

3. **Ne visi įdiegti prevenciniai sprendimai buvo naudingi finansiškai.** Įgyvendinus vieną iš klientų lėkščių likučių prevencinių sprendimų - galimybę pasirinkti labai populiarus patiekalo porcijos dydį arba pirkti vieną porciją dalinimuisi, šio patiekalo likučių beveik nebeliko, tačiau jo bendri pardavimai ženkliai sumažėjo. Ši situacija parodė, jog priimant su meniu susijusius prevencinius sprendimus, reikalinga įvertinti jų poveikį ilguoju laikotarpiu ir teisingai nustatyti patiekalų kainodarą bei reikalingus tikėtina pardavimų sumažėjimą kompensuosiančius veiksmus.
4. **Ką daryti toliau?** Sprendimą dėl tolimesnių investicijų, reikalingų įdiegto proceso užtikrinimui projektui pasibaigus, priims organizacijos savininkai, įvertinę finansinių metų rezultatus, tiekėjų finansinius pasiūlymus ateinantiems metams ir finansinės paramos galimybes.

---

## KOKIAS NAUJAS GALIMYBES ATRADOME?

---

Igyvendinamas projektas mums suteikė naujų idėjų ir paskatino įgyvendinti naujas veiklas, pvz.:

1. Įgyvendinome pokyčius, susijusius su sveikesne mityba, trumpesne maisto tiekimo grandine, pakuotės atliekų mažinimu (pvz., sumažinome cukraus naudojimą patiekaluose, išplėtėme bendradarbiavimą su vietiniais tiekėjais, ženkliai dalį iš užsienio atvežtų maisto produktų pakeitėme vietine produkcija).
2. Įgyvendinome socialinį projektą, susijusį su maisto donoryste. Bendradarbiaujant su vietos valdžia ir šalimais veikiančiais restoranais, įrengėme dovanojamo maisto [Bendruomenės šaldytuvą](#). Maistas čia patenka iš aplinkinių maitinimo įstaigų ar gyventojų, o jį iš šaldytuvo pasiimti gali visi norintys.
3. Rodėme lyderystę, atvirai dalinomės patirtimi su verslu, valstybinėmis įstaigomis, kulinarijos mokyklomis, tarptautiniais partneriais ir žiniasklaida. Maisto atliekų matavimas ir prevenciniai sprendimai buvo pristatyti mūsų socialiniuose tinkluose, Lietuvos nacionaliniame radijuje ir televizijoje, verslo asocijuotų struktūrų renginiuose, darbinuose susitikimuose su suinteresuotais asmenimis. Ši veikla sustiprino mūsų, kaip tvarios ir socialiai atsakingos organizacijos, reputaciją.
4. Tiesiogiai edukavome savo klientus. Norėdami į eksperimentą įtraukti kuo didesnę visuomenės dalį, priėmėme netradicinį sprendimą išmaniąsias svarstyklas statyti klientų salėje. Klientai patys galėjo nesuvalgytą maistą pasverti išmaniosiomis svarstyklėmis ir sužinoti, kokia šių likučių finansinė ir aplinkosauginė vertė. Ši veikla ypatingai domino vaikus.

---

## MŪSŲ IŠVADOS IR PASIŪLYMAI

---

### Maitinimo įstaigoms

Gauti statistiniai duomenys mums įrodė, jog įdiegtas naujas organizacinis procesas - maisto atliekų matavimas, prevencija ir mažinimas - mūsų kavinėi yra naudingas visomis prasmėmis: ekonomine, socialine, aplinkosaugine ir net reputacine. Įdiegtas procesas keitė mūsų komandos mąstymą ir elgseną, taip pat virtuvės kultūrą. Maisto atliekų prevencija tapo mūsų organizacijos prioritetu, o maisto atliekų duomenys – vienu iš svarbiausių virtuvės efektyvumo rodiklių. Maisto atliekų prevencija iš dalies amortizavo maisto produktų, elektros



ir atliekų tvarkymo paslaugų kainų augimą. Išmaniosiomis technologijomis grįstas maisto atliekų valdymo procesas mums suteikė savalaikius, tikslius, susistemintus ir lengvai suprantamus duomenis, kuriais remiantis galėjome išsikelti tikslus, stebėti savo pažangą, aktyviai ir greitai reaguoti į problemas. O svarbiausia, kad šių technologijų dėka galėjome užtikrinti naujo proceso gyvybingumą ilgą laiką.

Gauti kaštų-naudos analizės rezultatai parodė, jog finansiniai sutaupymai neatpirkė išmaniosioms technologijoms reikalingų investicijų (pvz. mūsų atveju investicijos išmaniosioms svarstyklėms siekia vidutiniškai 5300 Eur per metus). Tokią situaciją didžiąja dalimi lemia santykinai nedidelės mūsų kavinės veiklos apimtys (vertinant pagal išigyjamų maisto produktų vertę, kuri siekia apie 60 tūkst. Eur per metus). Nors per 13 mėn. maisto atliekų apimtis sumažinome beveik 50 proc., tačiau šių sutaupymų finansinė vertė yra santykinai nedidelė palyginti su reikalingomis investicijomis. Todėl pagrindiniai mūsų motyvatoriai toliau tęsti šią veiklą yra aplinkosauginiai ir socialiniai stimulai.

### Politikams, sprendimų priėmėjams

Igyvendindami projektą įsitikinome, jog net ir mikroįmonės dydžio maitinimo įstaigos turi potencialą pasiekti jų veiklos atžvilgiu ženklus maisto taupymo rodiklius, tačiau automatizuotas, išmaniosiomis technologijomis paremtas maisto atliekų matavimo, prevencijos ir mažinimo proceso įdiegimas joms gali būti pernelyg brangus, o vien aplinkosauginių ir socialinių stimulų gali neužtekti.

Manome, jog mažas ir mikroįmonių dydžio maitinimo įstaigas diegti panašius maisto atliekų matavimo, prevencijos ir mažinimo procesus pirmiausiai paskatinti galėtų finansinė pagalba. Reikia pastebėti, jog tokio proceso įdiegimui reikalinga finansinė pagalba ne tik išmaniajai įrangai, bet ir specialistų konsultacijoms bei personalo apmokymams. Tokia finansinė pagalba kartu skatintų įmonių skaitmeninę ir žaliąją transformaciją.

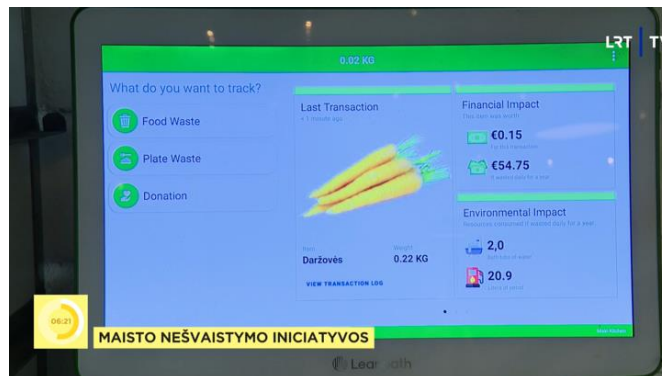
Kitos svarbios papildomos įmonių skatinimo priemonės - tai įmonių "gerosios patirties" viešinimas ir visuomenės švietimo kampanijų įgyvendinimas. Igyvendindami projektą, jautėme didžiulį susidomėjimą naujais maisto atliekų prevencijos sprendimais tiek iš verslų, tiek iš žiniasklaidos priemonių.

### Kiekvienam visuomenės nariui

*We don't need a handful of people doing zero waste perfectly. We need millions of people doing it imperfectly.*  
[Anne Marie Bonneau, Zero Waste Chef](#)



Lentelė, kurią pateikiame ant stalų klientams



Skaičiavimai, kuriuos mato klientas, pasvėręs savo lėkštės likučius

Šiandien užsisakėte ir nesuvalgėte savo porcijos? O jeigu taip elgsitės visus metus? Ar pagalvojote, kiek pinigų, vandens ir degalų bus iššvaistyta? Pavyzdžiui, vos 220 g daržovių, paliktų kliento lėkštėje ir išmestų į šiukšlių dėžę, vertos tik 15 cent. Tačiau jeigu taip bus elgiamasi visus metus, tai iššvaistymai pinigine verte sieks jau 54,75 eurus, o aplinkosaugine verte reikš 2 vonias vandens ir 20,9 litrus benzino.

Kviečiame būti atsakingais tiek savo virtuvėje, tiek lankantis savo mėgstamose kavinėse ir restoranuose, ir to paties reikalauti iš šių maitinimo paslaugų tiekėjų.