

מתחילים לצמב"ז (לצמצם בזבז מזון) - בעסקי מזון ואירוח

לפני הכל: למה בכלל לצמב"ז?

- **כי כואב הלב!**
לפי אומדנים, לפחות שלישי מהמזון המוגש בהסעדות מסוגים שונים בישראל מושלך לפח. מדובר בכמויות עצומות של אוכל!
- **כי חבל על הזמן שלכם**
שלישי מכמות המזון שאתם מבשלים - המשמעות היא זמן עבודה יקר
- **כי זה ישתלם לכם**
אחרי כח אדם, סביר להניח שעלות חומרי הגלם למזון הוא המרכיב המרכזי בתקציב שלכם. אם אתם מבזבזים מזון - אתם מבזבזים כסף. סקירה של מאות עסקי מזון במדינות שונות באירופה הראתה שהשקעה בצעדים למניעת בזבז מזון הביאה לירידה של עשרות אחוזים בכמות המזון המבזבז, החזר השקעה באחוזים של 14:1 תוך שנתיים מקסימום, וחיסכון של 2% בעלות חומרי הגלם בממוצע!
- **כי זה טוב לסביבה**
בזבז מזון יוצר נזקים סביבתיים כבדים - באובדן המשאבים שהושקעו במזון, ביצירת פסולת שנשלחת להטמנה וביצירת גזי חממה הגורמים למשבר האקלים.

עולם שלם של פתרונות

בזבז המזון בעסק יכול להתרחש לאורך כל שרשרת הטיפול במזון - החל בתכנון התפריט, דרך הזמנת חומרי הגלם, ניהול המלאי, העיבוד, ההגשה ואפילו עיצוב העסק, המזנון וצורת השיחה עם הלקוח - בכל אחד מהשלבים האלו קיימים פתרונות וכלים המסייעים להפחית בזבז ולחסוך כסף. לכל עסק פתרונות שונים המתאימים לו. לכבוד FWD2020 אנו שמחים לחלוק עמכם את ארבעת הצעדים הבסיסיים, המתאימים לכל עסק מזון.

איך מתחילים לצמב"ז בעסק?

1. מודדים ועוקבים

- אמרו חכמים מאיתנו: מה שלא נמדד, לא ניתן לנהל. גם אם להערכתכם הבזבז אצלכם הינו שולי וידוע, מדידה אמיתית שלו עלולה להפתיע אתכם - ולא לחיוב.
- קימות דרכים שונות למדוד את בזבז המזון בעסק שלכם, מעבר למעקב הפחת הקבוע:
 - רישום ומעקב אחר הזדכויות על מוצרים מול ספקים
 - רישום ומעקב אחר חומרי גלם המושלכים עקב אחסון לקוי או הגעה לתפוגה
 - שקילת פסולת המזון המתקבלת בסוף יום עבודה, בחלוקה לזרמים שונים: במטבח (ללא קליפות ביצים, עצמות, וכל מה שאינו מזון), עודפי מזון במטבח ובמזנון (ייצור עודף), שאריות בסוף הארוחה מפינוי צלחות / מגשי הסועדים.



הלהול מלון? נואה הלה.

מומלץ להחליט על מספר פרמטרים ולעקוב אחר הנתונים לפחות במשך שבוע. לאחר מכן - לחשב את העלויות הכספיות. עצם המדידה תגרום לשינוי במודעות ולהתנהלות אחראית יותר בקרב כל המעורבים. בנוסף, היא תכוון אתכם למקומות בהם יש בזבז שניתן למנוע או לצמצם (למשל, הקפדה על סידור עקבי של המלאי ושימוש במוצרים שמתקרבים לתפוגה לפני מוצרים אחרים).

2. רותמים את העובדים

הצוות המטפל במזון ביום הוא חוליית המפתח ביצירת השינוי והחסכון. הסברת היתרונות של מניעה וצמצום בזבז מזון לצוות העובדים עשויה לרתום אותם לערכים אוניברסליים ולעודד אותם להציע וליישם פתרונות בעצמם. בלי רתימת העובדים - הסיכוי ליצור שינוי משמעותי הינו אפסי. מומלץ לשתף את העובדים בחשיבה על פתרונות ובחשיבות המדידה, לתגמל עובדים על התמדה ביישום פתרונות וביצירת חיסכון בפועל.

3. בוחנים את ניהול המלאי שלכם

אימוץ והקפדה על נהלים פשוטים של סידור המלאי במקררים באופן ברור על בסיס יומי, רשימת מוצרים המושלכים עקב קלקול או תפוגה, ומעקב ארוך טווח אחר היווצרות עודפים עקב שינויים בביקושים - יכולים לחסוך לכם לא מעט.

4. מצמצמים ייצור עודף

האם אתם סוגרים יום כשהגסטרונומים חצי מלאים? האם יש מנה קבועה שמושלכת בכמויות גדולות? מעקב אחר כמויות שנזרקות וכן אחר מספר לקוחות יומי יאפשר לכם לגלות ולהתאים את התנהלות המטבח ואף את תכנון המנות. למשל, על ידי התאמת המנות והכמויות לימי השבוע; תכנון מספר מנות המבוססות על חומרי גלם חוזרים; או שינוי זמני האפייה לאורך היום.

The Natural Step ישראל מייעץ ומבצע פרויקטים לעסקי מזון לשם מדידה, איתור גורמים מרכזיים לבזבז והטמעת פתרונות. לקבלת מידע נוסף פנו אלינו לתיאום פגישה.

רוצים לצמצם בזבז בבית? מתחילים כאן: www.lovefoodnotwaste.co.il