

W niniejszym materiale prezentujemy Państwu przykładowe, wybrane kompetencje zielone uwzględnione w ofercie merytorycznej Niepublicznego Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa w Tarnowie.

1. UMIEJĘTNOŚĆ WYKORZYSTYWANIA SUROWCÓW/ PÓŁPRODUKTÓW / PRODUKTÓW LOKALNYCH ORAZ EKOLOGICZNYCH W GASTRONOMII I KELNERSTWIE, W TYM SLOW FOOD

Kompetencja wykorzystywania surowców / półproduktów / produktów lokalnych czy ekologicznych pozwala na udział w zrównoważonym procesie produkcji żywności, inicjowanie działania mającego na celu współpracę z podmiotami lokalnymi (rolnikami, rzemieślnikami, producentami) w celu tworzenia zdrowego ekonomicznego menu i nieczynienia szkód środowisku prowadzonymi działaniami. W ramach przekazywanej wiedzy szczególny nacisk kładziony jest na aspekty zdrowej żywności (surowców, półproduktów, produktów) wytwarzanej w naturalnych, ekologicznych warunkach, staranne przygotowanie potraw ze sprawdzonych składników, poznanie potencjału lokalnych producentów i wpłynięcie na zwiększenie ich dochodów z prowadzonej działalności oraz dbanie o kondycję zdrowotną klientów. Kompetencja przygotowuje też do zapewnienia stałego łańcucha dostaw surowców / półproduktów / produktów z przedsiębiorstw lokalnych/ekologicznych co pozwoli na zbudowanie szerokiej oferty menu z wysokiej jakości potraw. Dzięki tej kompetencji osoba dostrzega potencjał i wartość lokalnej kuchni oraz tradycyjnych potraw, a także lokalnych i tradycyjnych sposobów produkcji żywności oraz ich producentów.

KORZYŚCI DLA UCZESTNIKÓW SZKOLEŃ:

- możliwość nawiązania partnerskiej współpracy z lokalnymi producentami,
- wspieranie lokalnego rolnictwa, w tym rolnictwa ekologicznego,
- możliwość rozwoju,
- możliwość awansu zawodowego,
- bezpośrednia ochrona zdrowia swojego i klientów restauracji.

KORZYŚCI DLA PRACODAWCY:

- niższe koszty zakupu surowców, półproduktów i produktów (oszczędność finansowa na kupnie bez pośredników),
- możliwość utrzymania powtarzalności zamawianych surowców/ półproduktów i produktów, tym samym utrzymania powtarzalnej jakości potraw,
- możliwość wspierania lokalnych producentów i wspierania rozwoju lokalnej gospodarki,
- możliwość nieczynienia szkód środowisku,
- integracja społeczna (wspieranie rozwoju gospodarczego rolników) intensyfikacja stosowania ekologicznych metod produkcji rolnej oraz pochodzącego od nich lokalnego przetwórstwa i produktu,
- poszerzenia wiedzy i umiejętności w zakresie współpracy z lokalnymi podmiotami produkującymi ekologiczną żywność.

2. GOSPODARKA WIELOMAGAZYNOWA I PROWADZENIE ZAMÓWIEŃ W SPOSÓB PRZYJAZNY ŚRODOWISKU

Kompetencja dotycząca prowadzenia prawidłowej gospodarki wielomagazynowej i prowadzenia zamówień w sposób przyjazny dla środowiska to umiejętność wpływająca korzystnie na utrzymywanie prawidłowych stanów magazynowych, niemarnowanie żywności, a tym samym obniżenie kosztów związanych z zakupem surowców i produktów. Znajomość zasad gospodarki wielomagazynowej pozwala na wprowadzenie ewentualnych korekt w celu jak najlepszej organizacji i optymalizacji procesów magazynowych. Osoba nabywająca kompetencję posiada wiedzę na temat sposobu weryfikacji i kontroli zasobów magazynowych. Zna zasady prawidłowego rozmieszczenia asortymentu np. terminu przydatności, daty dostawy, zapotrzebowania oraz sposób przechowywania poszczególnych produktów. Nabycie kompetencji pozwoli inicjować działania na rzecz prowadzenia gospodarki wielomagazynowej i zamówień w sposób racjonalny i ekologiczny.

KORZYŚCI DLA UCZESTNIKÓW SZKOLEŃ:

- nabycie kompetencji związanych z przedsiębiorczym i proekologicznym prowadzeniem działalności,
- możliwość nieczynienia szkód środowisku,
- możliwość rozwoju,
- możliwość awansu zawodowego.

KORZYŚCI DLA PRACODAWCY:

- niższe koszty zakupu surowców, półproduktów i produktów,
- obniżenie kosztów utrzymywania stanów magazynowych, optymalizacja procesów magazynowych,
- niższe koszty gospodarki odpadami poprzez minimalizację niewykorzystywanych surowców i produktów,
- wspomaganie koordynacji między działem sprzedaży i zaopatrzenia,
- możliwość nieczynienia szkód środowisku,
- budowanie ekologicznego wizerunku firmy.

3. FOOD COST

Kompetencja dotycząca FOOD COST to umiejętność wyliczania (określenia) kosztów surowców użytych do przygotowania danej pozycji w menu (np. posiłków, napoju, drinku), wyrażonych w procentach w stosunku do cen sprzedaży. Wskaźnik ten może dotyczyć pojedynczych dań jak i całej produkcji w przedsiębiorstwie gastronomicznym.

Umiejętność wyliczania FOOD COST umożliwi wychwytywanie najczęściej używanych produktów, zachowanie elastyczności menu, monitorowania powstających odpadów w sali i na kuchni.

KORZYŚCI DLA UCZESTNIKÓW SZKOLEŃ:

- możliwość nieczynienia szkód środowisku,
- możliwość rozwoju,
- możliwość awansu zawodowego.

KORZYŚCI DLA PRACODAWCY:

- niższe koszty zakupu surowców, półproduktów i produktów,
- obniżenie kosztów utrzymywania stanów magazynowych,
- niższe koszty gospodarki odpadami poprzez minimalizację zakupu surowców i produktów, które nie są wykorzystywane,
- osiągnięcie rentowności,
- nieczynienie szkód środowisku,
- budowanie ekologicznego wizerunku firmy.

4. ZERO WASTE TZN. ŻADNYCH ODPADÓW/ŻADNEGO MARNOWANIA

Kompetencja ZERO WASTE TZN. ŻADNYCH ODPADÓW/ ŻADNEGO MARNOWANIA to umiejętność odpowiedzialnego działania wg zasady 5R: (refuse) odmawiaj, (reduce) redukuj, (reuse) użyj ponownie, (recycle) przetwarzaj i (rot) kompostuj. Zero waste oznacza podejmowanie czynności poprzez odpowiedzialną produkcję, konsumpcję, ponowne wykorzystanie i odzyskiwanie produktów, opakowań i materiałów oraz wszelkich innych zasobów, mając na celu ochronę i odbudowę środowiska. Kompetencja ma nauczyć zasad zero waste dla użytku własnego i zawodowego. Osoba, która nabyła kompetencję gromadzi, porządkuje i przetwarza surowce i produkty zgodnie z zasadami zero waste.

W dziedzinie gastronomii i kelnerstwa kompetencja ta dotyczy unikania nadmiaru, tj. robienia przemyślanych zakupów, planowania posiłków, ograniczania liczby nabywanych artykułów, odpowiedniego przechowywania żywności (np. zamrażanie dla zachowania świeżości), zużywania w całości posiadanych produktów oraz zwracania uwagi na termin przydatności do spożycia. To

wszystko dzięki maksymalnemu wykorzystywaniu posiadanych zasobów i niemarnowaniu niewykorzystanych surowców/produktów, w tym jedzenia. Zero waste = zero strat.

KORZYŚCI DLA UCZESTNIKÓW SZKOLEŃ:

- możliwość nieczynienia szkód środowisku,
- możliwość rozwoju,
- możliwość awansu zawodowego.

KORZYŚCI DLA PRACODAWCY:

- niższe koszty zakupu surowców/produktów,
- niższe koszty zarządzania odpadami,
- możliwość nieczynienia szkód środowisku,
- osiągnięcie pozytywny wizerunek firmy,
- szerzenie świadomości ekologicznej wśród konsumentów,
- wyznaczanie eko trendów- wskazywanie nowych schematów zachowań.

5. OGRANICZANIE GENEROWANIA ODPADÓW

Kompetencja „Ograniczanie generowania odpadów” to umiejętność zapobiegania powstawania nadmiernej ilości odpadów poprzez racjonalne nabywanie, zastosowanie i przechowywanie surowców, półproduktów i produktów, a także poprzez wykorzystanie innowacyjnych aplikacji i systemów, czy też dostępnych ideologii do zarządzania towarami w gastronomii tj.

- Spoiler Alert Food Safety – aplikacja pozwalająca na monitorowanie żywności i produktów konsumpcyjnych w celu sprawdzania ich świeżości oraz daty spożycia. Oprogramowanie wykorzystuje do tego celu system rozpuszczalnych w wodzie etykiet z kodem QR naklejanych na każdy pojemnik z produktem. W praktyce aplikacja pomaga w wykorzystaniu żywności przed

upływem terminu spożycia – aplikacja powiadamia alertem o zbliżającym się końcu ważności produktu.

- System POS, z ang. (Point of Sale), inaczej nazywany kasą fiskalną, to urządzenie elektroniczne służące do rejestrowania sprzedaży w sklepach, restauracjach czy innych punktach usługowych. Zaletą systemu POS w procesie minimalizacji generowania odpadów jest bieżące informowanie o stanach magazynowych oraz sprzedaży danych produktów. Właściciel korzystający z POS jest w stanie zweryfikować, które surowce/produkty cieszą się największym powodzeniem wśród klientów, dzięki temu może ograniczyć zakup surowców/produktów, które rotują w najmniejszym stopniu. W ten sposób może uniknąć strat związanych z przeterminowaniem surowców/produktów.
- Food sharing – idea, która polega na dzieleniu się jedzeniem z innymi, zamiast wyrzucania go do kosza. Jedną z form food sharingu jest dostarczanie nadmiarowej ilości jedzenia do lokalnych jadłodajni i lodówek miejskich, aby pomóc w ten sposób osobom potrzebującym.
- Innym sposobem na niemarnowanie żywności przez lokale gastronomiczne są promocje last minute polegające na sprzedawaniu jedzenia po obniżonej cenie na krótki czas przed zamknięciem lokalu.
- Too Good To Go oraz Foodsi, to aplikacje które stworzono, aby walczyć z problemem marnowanego jedzenia. Pozwalają przejrzeć ofertę współpracujących restauracji, cukierni czy piekarni, które chcą pozbyć się niesprzedanego towaru. Przez aplikacje można go kupić za 1/3 regularnej ceny.
- SuperCook i Appetito - to aplikacje, które umożliwiają wyszukiwać przepisy na potrawy/dania, poprzez analizę wprowadzonych przez użytkownika produktów, które użytkownik posiada i nie chce zmarnować, ale brakuje mu pomysłu jakie danie z nich przyrządzić.
- Filozofia Kaizen to idea, której główne założenie polega na podejmowaniu małych kroków – powolnych, stopniowych zmian, które prowadzą do modyfikacji działania przedsiębiorstwa na lepsze. Jest to idea polegająca na wprowadzaniu zmian w stylu życia/prowadzenia działalności jako niekończącego się procesu ulepszania oraz zachęcania pracowników do świadomego wykonywania swoich zadań i podnoszenia kwalifikacji. Głównym celem Kaizen jest dążenie do

maksymalizacji zysków przy jednoczesnym minimalizowaniu strat, poprawianiu jakości i ergonomii pracy oraz procesu produkcji. Japoński system eksponuje wartość muda, które oznacza marnostrastwo, jako działanie nieprzynoszące żadnych korzyści. Przekładając język Kaizen na działania w sektorze gastronomii, należy rozumieć przez to: właściwe segregowanie odpadów przez pracowników, zapobieganie marnowaniu żywności, regularne szkolenia pracowników.

W ramach tej kompetencji pracownik może być zobligowany do: prowadzenia dziennika żywności i dziennika klientów, śledzenia popularności danego dania, monitorowania rozmiaru wydawanych porcji, kontrolowania czasu i sposobu przechowywania produktów w magazynie oraz do zachęcania konsumentów, aby pakować i zabierać niedokończone posiłki.

KORZYŚCI DLA UCZESTNIKÓW SZKOLEŃ:

- możliwość nieczynienia szkód środowisku,
- możliwość rozwoju,
- możliwość awansu zawodowego.

KORZYŚCI DLA PRACODAWCY:

- niższe koszty zakupu surowców/półproduktów/opakowań,
- oferowanie produktów najwyższej jakości,
- niższe koszty zarządzania opadami,
- budowanie ekologicznego wizerunku firmy i promowanie najnowocześniejszych rozwiązań,
- bezpieczeństwo prawne i redukcja ryzyka strat finansowych w wyniku kar Sanepidu,
- podniesienie komfortu pracy w lokalu i współpracy przy utylizacji odpadów,
- możliwość nieczynienia szkód środowisku.

6. METODY ZAGOSPODAROWANIA POWSTAŁYCH ODPADÓW

Kompetencja związana z zagospodarowaniem odpadów w gastronomii i kelnerstwie to umiejętność prawidłowego działania mającego na celu ochronę środowiska poprzez prawidłowe postępowanie z powstającymi w gastronomii i kelnerstwie odpadami, tj. produktami zepsutymi lub po upływie terminu ich przydatności, odpadkami na etapie przygotowania potraw lub napojów oraz resztkami jedzeniowymi (pozostałościami na talerzach gości).

Nabyta kompetencja pozwala na angażowanie się w działania na rzecz ograniczenia ilości odpadów zanieczyszczających środowisko, w tym nie marnowania żywności między innymi poprzez przekazywanie odpadów do podmiotów zaangażowanych w wytwarzanie energii odnawialnej i nawozów organicznych.

KORZYŚCI DLA UCZESTNIKÓW SZKOLEŃ:

- możliwość nieczynienia szkód środowisku,
- możliwość rozwoju,
- możliwość awansu zawodowego.

KORZYŚCI DLA PRACODAWCY:

- niższe koszty zarządzania odpadami,
- poprawa organizacji pracy w przedsiębiorstwie poprzez ustalone zasady postępowania z odpadami,
- minimalizacja kar finansowych za złe gospodarowanie odpadami,
- budowanie ekologicznego wizerunku firmy, stworzenie miejsce przyjaznego środowisku,
- możliwość nieczynienia szkód środowisku.