



Во сколько потеря еды обходится планете и бизнесу

Чек-лист: как ресторан Björn сократил расходы на 10%, а отходы в пять раз



Никита Подерягин,
Ex шеф-повар ресторана Björn



Сократите меню.

Чем меньше позиций в меню, тем меньше ингредиентов вы используете. В а-ля карт меню Björn 33–37 позиций (в среднестатистических ресторанах — 50). Оно меняется от 6 до 9 раз в год.



Готовьте из сезонных продуктов.

Вы добавляете разнообразие, не увеличивая меню. Это влияет и на интерес к ресторану, и на количество выброшенных продуктов.



Ограничьте территорию закупки.

Чем дальше едет товар, тем быстрее он портится и тем больше продовольственные потери. Выбирайте продукты, которые выращивают или производят в 300–400 километрах от вас. Как правило, это ваша область и соседняя.



Правильно храните продукты.

Лучше использовать не одну температурную камеру, а несколько, но не больше шести. Стоит завести отдельный холодильник для зелени с режимом 5–6 °C.



Готовьте из всех частей продуктов.

Используйте все части продукта, чтобы как можно меньше остатков пошло на выброс. Например, цветную капусту можно использовать сразу в четырёх блюдах: кочерыжку обжарить с карамельным маслом, соцветия подать в другом блюде, слайсы — для третьего, а обрезки — в крем или соус.



Уменьшите размер порций.

По статистике гость в ресторане не доедает 20–30% блюда. Этого можно избежать, если сократить размер порции. Тогда гостю будет комфортно заказать 2–3 блюда.



Работайте с остатками.

В России не так много способов утилизации органических отходов. Можно делиться ими с фермерами или коллегами, которые держат скот.

METRO



Академия устойчивого развития
для малого и среднего бизнеса

теперь (так)

Представленные в настоящем курсе материалы носят исключительно информационный характер. Достижение представленных в материалах результатов деятельности не гарантируется. Компании принимают любые решения в отношении своей деятельности исключительно по собственному усмотрению и только в том объёме, который полагают целесообразным для своей компании.