



Zero Waste в современной пекарне: превращаем отходы в возможности



Оксана Кузнецова — совладелица
и бренд-шеф пекарни LaPoste.

Концепция Zero Waste — это осознанный выбор ответственного бизнеса, стремящегося к минимизации своего экологического следа. Особенно актуально это для пекарен, где ежедневное производство выпечки неминуемо сопряжено с образованием значительного количества отходов. Представьте: пышные круассаны, ароматный хлеб, сладкие булочки... И горы мусора, остающиеся за кулисами этого гастрономического великолепия. Но что, если эту картину можно изменить? Что, если превратить отходы в ресурс, а пекарню — в образец экологической ответственности?

Внедрение принципов Zero Waste в пекарне — это не утопия, а вполне достижимая цель. Это комплексный подход, требующий пересмотра привычных процессов и, конечно, осознанного участия каждого сотрудника. Как же сделать пекарню ближе к заветной цели — безотходному производству? Какие шаги необходимо предпринять, чтобы минимизировать экологический след и сделать свой бизнес не только прибыльным, но и ответственным? Об этом — в нашем чек-листе.

Шаги, которые помогут поэтапно реализовать концепцию Zero Waste в вашем заведении:

1

Вторичное использование выпечки: дайте вчерашнему хлебу новую жизнь!

Пекарня производит много выпечки, и необходимо постараться, чтобы ни одно изделие не пропало. Вот несколько идей как это предотвратить:

Сэндвичи из «вчерашнего» хлеба и круассанов

Слегка подсохший хлеб идеально подходит для сэндвичей, так как он меньше размокает от начинки, сохраняя свою структуру и вкус.

Сухарики

Универсальная закуска и украшение: превратите непроданный хлеб в хрустящие сухарики. Они станут отличным дополнением к супам, салатам и просто вкусной закуской.

Секретный ингредиент для соусов

Забудьте про муку! Хлебная крошка обладает превосходными загущающими свойствами и придаёт соусам неповторимый аромат.



Минимизация непищевых отходов: экологичные решения для современной пекарни

Как и любой гастрономический проект, пекарня производит много мусора, поэтому важно стремиться к минимизации отходов.

Тефлоновые и силиконовые коврики вместо пергаменты

Инвестируйте в многоразовые коврики, которые выдерживают высокие температуры и прослужат вам долгие годы.

Съедобная упаковка

Оригинально и без отходов. Вместо фольги для приготовления блюд, таких как крем-брюле, используйте слоёное тесто. После употребления десерта не останется мусора, а слоёная «тарелочка» станет приятным бонусом.

Минимализм в упаковке

Акцент на продукте: откажитесь от дорогостоящих фирменных коробок в пользу упаковки из переработанного картона. Вместо ярких наклеек используйте почтовый штамп с логотипом пекарни — это экологично и стильно.

Упаковка с перспективой

При создании лимитированных коллекций выпечки используйте упаковку, которую можно будет использовать в дальнейшем — например, плетёные корзины. Это не только красиво, но и практично.

Контроль производства и утилизация остатков: не допускайте излишков!

Прогнозирование спроса

Тщательно анализируйте продажи и прогнозируйте спрос на каждое изделие. Это позволит вам оптимизировать производство и избежать излишков.

Переработка остатков

Если все же осталась непроданная выпечка, используйте её для приготовления новых блюд (сэндвичей, пудингов и т.д.).

Фудшеринг

Передавайте излишки выпечки нуждающимся. Фудшеринг — это отличный способ помочь другим и внести свой вклад в борьбу с пищевыми отходами.

Внедрение принципов Zero waste — это инвестиция в будущее вашей пекарни и планеты. Помните, что даже небольшие изменения могут принести значительные результаты. Начните сегодня, и вы удивитесь, сколько возможностей скрывается в том, что раньше считалось мусором!