

Zarabiaj na stratach



Przeanalizowaliśmy dane dotyczące strat żywności (zanim trafiła ona do konsumenta), z 114 restauracji znajdujących się w 12 krajach. Na podstawie otrzymanych danych wyłonione zostały następujące wnioski:

- ▶ Przeciętny finansowy zysk ratio dot. marnowania żywności wynosił 7:1 na przełomie okresu trzyletniego.
- ▶ W ciągu pierwszego roku od wprowadzenia programu redukcji strat żywności, **76% lokali odzyskało swoje inwestycje**, natomiast po dwóch latach było to już 89% lokali.
- ▶ Dzięki redukcji strat żywności, uczestniczące w programie lokale oszczędzały na sprzedanych produktach ponad 2 centy na \$1.
- ▶ Analizy pokazały, iż nie istniała żadna zależność pomiędzy rodzajem lokalu gastronomicznego czy jego położeniem geograficznym, a poziomem stosunku korzyści do kosztów (BCR; benefit-cost ratio)
- ▶ Głównymi założeniami wspierającymi program redukcji strat żywności było kalkulowanie tychże strat, zaangażowanie pracowników, zmniejszenie nadprodukcji, zmiana sposobu przeprowadzania remanentu oraz zamówień jak i ponowne wykorzystanie nadwyżki produktów/żywności.

**1/3 żywności
produkowanej
każdego roku na
świecie jest
marnowana**

Z raportu wynika, iż wysiłki włożone w zmniejszenie poziomu strat żywności w badanych lokalach, okazały się finansowo bardzo korzystne.



Zgodnie z szacunkowymi, prawie 1/3 żywności produkowanej każdego roku na świecie jest marnowana (FAO 2011). Tak duży poziom niewydajności przekłada się na prawie \$940 miliardów dolarów strat w skali roku (FAO 2015). Oznacza to, iż ponad miliard ton żywności nigdy nie zostaje skonsumowana, podczas gdy prawie jedna na osiem osób na świecie jest niedożywiona (WFP 2018).

Wzmianka o programie!

W publikacji "The Business Case for Reducing Food and Waste" (Hanson and Mitchell 2017), przedstawiono analizę danych z prawie 1,200 business sites oraz ponad 700 firm znajdujących się w 17 krajach. Przedsiębiorstwa te reprezentowały sektory takie jak: producenci żywności, handel (np. sklepy spożywcze), branża hotelarska oraz gastronomia. Przeprowadzone analizy dowiodły, iż z każdym zainwestowanym \$1 (lub inna waluta) w straty lub marnowanie żywności, połowa z uczestniczących w tym procesie firm uzyskała \$13 lub więcej, czego konsekwencją był benefit-cost ratio na poziomie?????? BFC 14:1.

Z raportu wynika, iż wysiłki włożone w zmniejszenie poziomu strat żywności w badanych lokalach, okazały się finansowo bardzo korzystne. Każda z restauracji zmniejszyła straty żywnościowe średnio o 26% w przeciągu 12-sto miesięcznego okresu trwania projektu, natomiast w ciągu 3 lat osiągnięto poziom prawie 58%. Dodatkowym czynnikiem wpływającym na tak znakomity wynik była zmiana sposobu myślenia managerów, którzy analizując wyniki zrozumieli, jak duży wpływ na finansowe straty ma regularne wyrzucanie i marnowanie żywności.

26 %

oszczędności

*zmniejszenie
kosztów
żywności tj.
kupowanie
mniejszej ilości
produktów z racji
zmniejszonych
poziomów jej
marnowania*

Proces redukcji kosztów marnowanej żywności wymagał od uczestniczących w programie lokali udoskonalenia dotychczas obowiązujących standardów. Związane to było z:

- ▶ nową formą prowadzenia remanentów marnowanej żywności;
- ▶ przeszkoleniem pracowników w kwestii sposobu obchodzenia się z żywnością, jak i wprowadzeniem nowych procedur jej przechowywania;
- ▶ zmianą dotychczasowego menu;

Korzyści płynące z powyższych zmian przełożyły się na:

- ▶ zmniejszenie kosztów żywności (tj. kupowanie mniejszej ilości produktów z racji zmniejszonych poziomów jej marnowania)
- ▶ zwiększone finansowe zyski z nowej oferty menu (np. ponowne użycie produktów, które wykorzystywane były do produkcji nowych potraw)
- ▶ niższe koszty związane z zarządzaniem odpadami (tj. mniej odpadów - niższe koszty ich wywozu)

Oprócz ogólnej analizy poziomu strat, część restauracji prowadziła bardziej dogłębne kalkulacje, rozróżniając między:

- ▶ żywnością, której strata wynikała z nadprodukcji, zepsutych składników czy nieodpowiednio przygotowanych potraw;
- ▶ odpadów nie nadających się do spożycia, czyli np. obierki lub kości;

Procedura ta pozwoliła im skoncentrować większą uwagę na stratach żywności,

których zredukowanie miało przynieść biznesowi większe zyski finansowe, czy inaczej mówiąc oszczędności. Głównym założeniem tych działań było ponowne wykorzystanie niejadalnych części produktów, na przykład obierek.

Niestety, wielu managerów nie zdaje sobie sprawy lub prawdopodobnie nie do końca wierzy w założeniom

Wprowadzenie powyższego programu nie wymagało od biorących w nim udziału lokali znaczących inwestycji finansowych. Wiązało się ono zazwyczaj z zakupem odpowiednich narzędzi, które miały wspomóc inwentaryzację, jak i późniejsze analizowanie zebranych danych. Mowa tutaj o tzw. „inteligentnych wagach”, które zainstalowane w kuchni służyły do odczytywania ilości, składu oraz wartości zmarnowanej żywności.

Wprowadzone procedury monitorowania strat pomagają zatem restauracjom znaleźć odpowiednie środki ograniczające

produkcję, nadal jednak wychodząc na przeciw oczekiwaniom klientów co do określonych wcześniej standardów.

Reasumując, systematyczna kontrola zarówno strat jak i procesu produkcji, umożliwiła właścicielom lokali identyfikację istotnych „ognisk” marnowania żywności, przy czym wielu z nich określa nadprodukcję jako jeden z głównych czynników tychże strat. Jest to najczęściej związane z tym, iż wyprodukowana

nadwyżka nie zawsze może być ponownie wykorzystana do przygotowania innych potraw czy wykorzystana w jakikolwiek inny sposób.

Zmniejszenie procesu strat oraz marnowania żywności może przyczynić się do potrójnego zysku: dla ekonomii, food security oraz środowiska. Niestety, wielu managerów nie zdaje sobie sprawy – lub prawdopodobnie nie do końca wierzy założeniom, że istnieją poważne biznesowe przesłanki do tego, aby ograniczyć marnowanie żywności.

zarabiaj na stratach w gastronomii

