

NADNASLOV

Zmanjševanje odpadne hrane v gostinstvu – trajnostne priložnosti za gostince

Analiza raziskave, ki je potekala v okviru evropskega raziskovalnega projekta CHORIZO, tudi v Sloveniji, je razkrila nove priložnosti za gostince in restavracije, ki želijo izboljšati svojo okoljsko odgovornost in hkrati povečati zadovoljstvo strank. V projektu sodelujeta tudi slovenska partnerja ITC – Inovacijsko tehnološki grozd Murska Sobota in Pomurska gospodarska zbornica.

Tamara Kozic in Saša Štraus, ITC, Roman Wolf, Pomurska gospodarska zbornica

O raziskavi

Odpadna hrana je eden največjih izzivov trajnostnega razvoja. Vsako leto se na svetovni ravni izgubi ali zavrže približno 1,3 milijarde ton hrane, namenjene ljudem, kar predstavlja približno tretjino celotne proizvodnje.¹ Po podatkih Evropske unije restavracije in gostinske storitve prispevajo okoli 11 % k skupni količini zavržene hrane v EU. V Sloveniji je ta delež še večji,

saj gostinski sektor ustvari kar 37 % vseh odpadkov, kar kliče k nujnim ukrepom za zmanjšanje odpadne hrane.²

Slovenski gostinski sektor ustvari kar 37 % vseh odpadkov.

V sklopu evropskega raziskovalnega projekta CHORIZO, v katerega sta

vključena tudi slovenska partnerja ITC – Inovacijsko tehnološki grozd Murska Sobota in Pomurska gospodarska zbornica, je bila med slovensko populacijo izvedena raziskava, v kateri je bilo analiziranih 802 anketi, osredotočenih na vedenjske navade in odnose gostov v restavracijah v povezavi z odpadno hrano. Raziskava je proučevala tudi odnos potrošnikov do ukrepov za zmanjševanje zavržene hrane v gostinstvu, vključno z odnašanjem ostankov hrane domov, zmanjševanjem velikosti porcij in vnaprejšnjim naročanjem obrokov. Analiza je razkrila nove priložnosti za izboljšanje okoljske odgovornosti gostincev in restavracij ter za hkratno povečanje zadovoljstva strank.

Zakaj prihaja do odpadne hrane v gostinskih obratih?

Raziskava je pokazala, da sta nezadovoljstvo s hrano in prevelike porcije najpogostejša razloga za ostanke hrane na krožnikih. Za 29 % vprašanih je glavni razlog, da hrane ne pojedjo do konca to, da jim ni bila všeč, dodatnih 52 % pa meni, da je to delni dejavnik. Prevelike porcije so za 23 % vprašanih glavni razlog za puščanje hrane, dodatnih 55 % pa jih to navaja kot delni razlog. Na odločitev vplivajo tudi



prehranske navade – 15 % vprašanih ne poje vsega zaradi dietnih ciljev, dodatnih 35 % pa meni, da to drži delno.

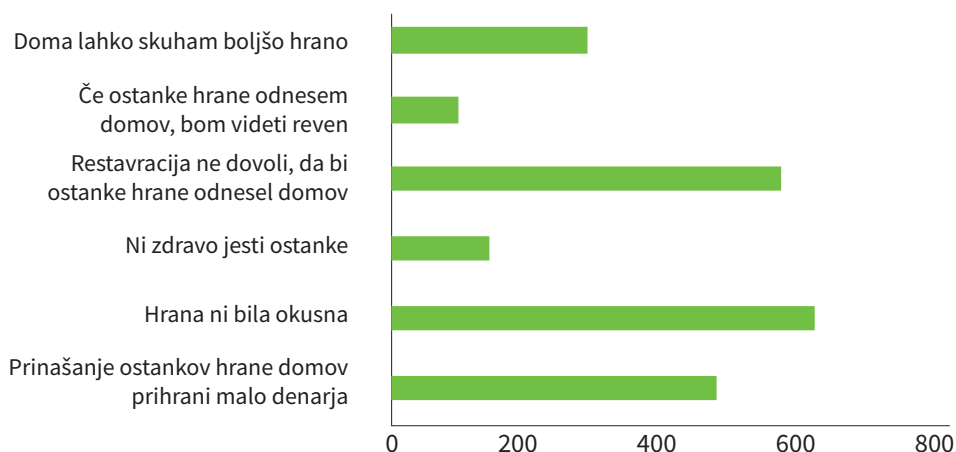
Kulturne norme in vrednote igrajo pomembno vlogo pri odločanju o dokončanju obrokov

Raziskava je prav tako pokazala, da imajo kulturne norme in vrednote pomembno vlogo pri odločanju o dokončanju obrokov. Prepričanje, da je zavržena hrana neetična, je za 20 % vprašanih glavni razlog in motivator, da pojedjo vse na krožniku, dodatnih 45 % pa meni, da to delno vpliva na njihovo odločitev. Za tretjino vprašanih je ključen dejavnik vzgoja in navada, da je treba pojesti vse, dodatna tretjina pa meni, da to delno vpliva na njihovo ravnanje. Ekonomski vidik prav tako igra vlogo – 11 % vprašanih meni, da s tem, ko ne puščajo hrane, kar najbolje izkoristijo svoj denar, dodatnih 31 % pa meni, da to delno vpliva na njihovo odločitev.

Spodbujajmo odnašanje ostankov hrane domov

Spodbujanje gostov, da odnesejo nezaužito hrano iz gostilne ali restavracije domov, je eden ključnih pristopov k zmanjševanju zavržene hrane v gostinstvu. Raziskava je pokazala, da skoraj 36 % anketirancev redno odnese ostanke hrane domov, 38 % to počne le občasno, medtem ko četrtina nikoli ne zahteva zavijanja ostankov za domov. Glavni razlogi za odnašanje hrane domov kot dobro prakso zmanjševanja

Motiv za odločitev, da ostankov hrane ne vzamem domov



zavržene hrane so: okoljska odgovornost, zadovoljstvo z okusom hrane ter praktičnost in prihranek časa.

Slovenija ima velik potencial za razvoj trajnostnega gostinstva.

Kljub tem prednostim številni anketiranci navajajo pomanjkanje embalaže ali celo prepoved odnašanja hrane iz nekaterih restavracij kot oviro za trajnostno ravnanje. Med razlogi za neodnašanje ostankov so tudi nezadovoljstvo s hrano, saj gostje ne želijo domov nesti obroka, ki jim ni bil všeč. Pogosti razlogi so tudi majhen finančni prihranek, osebne preference za doma pripravljeno hrano in skrb glede varnosti ponovnega segregiranja hrane. Nekateri gostje pa ostanke puščajo

zaradi družbenih norm in občutka nelagodja pri odnašanju hrane domov.

Kakšne prednosti prinaša spodbujanje gostov, da odnesejo hrano domov gostincem?

Gostinci lahko spodbujajo to trajnostno prakso z uvajanjem preprostih ukrepov, kot sta omogočanje odnašanja ostankov hrane in proaktivna ponudba embalaže gostom. S tem pristopom normalizirajo prevzem ostankov, izboljšajo gostoljubnost in povečajo verjetnost ponovnih obiskov gostov.

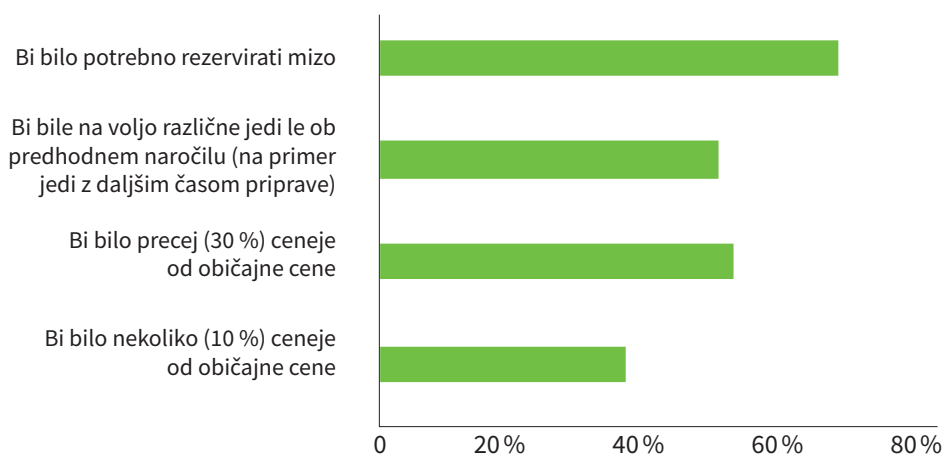
Prilagoditev velikosti porcij

Raziskava je pokazala različna stališča glede zmanjšanja porcij kot ukrepa za zmanjšanje količine odpadne hrane. Približno 41 % anketiranih meni, da je velikost porcije ključna za uživanje v obroku, kar kaže, da zmanjševanje porcij ne bi bilo enotno sprejeto. Sicer 39 % anketiranih verjame, da bi zmanjšanje porcij pripomoglo k zmanjšanju odpadne hrane, medtem ko četrtina v ta ukrep ne verjame.

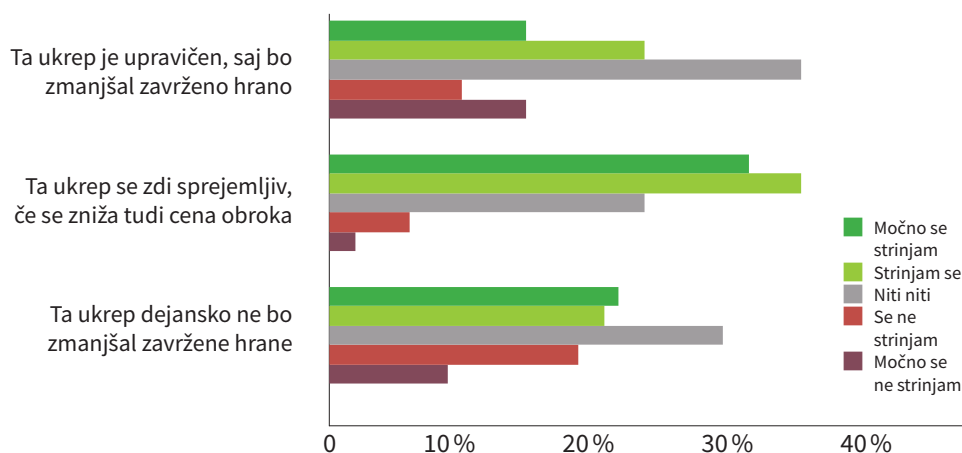
Sprejemljivost ukrepa se znatno poveča, če je zmanjšanje porcij povezano z nižjo ceno obroka – 36 % anketiranih bi ta ukrep podprlo, 32 % pa ga zelo podpira. Kljub temu 2 % anketiranih močno nasprotuje temu ukrepu, še 6 % pa se z njim ne strinja. To kaže, da je cena eden ključnih dejavnikov, ki vplivajo na sprejemanje tega ukrepa.

Prav tako obstaja precejšnje nezaupanje v učinkovitost tega ukrepa, saj 43 %

Ali bi bili pripravljene naročiti obrok vsaj en dan prej, če:



Ali bi bili pripravljeni naročiti obrok vsaj en dan prej, če:



vprašanih meni, da zmanjšanje porcij ne bi bistveno zmanjšalo odpadne hrane.

Prilagodljivi cenovni modeli in možnost izbire velikosti porcij zmanjšajo količino odpadne hrane

Gostinski sektor lahko s prilagodljivimi cenovnimi modeli in možnostjo izbire velikosti porcij poveča sprejemljivost tega ukrepa in zmanjša količino odpadne hrane. Hkrati je ključno, da gostinci jasno komunicirajo in poudarjajo koristi manjših porcij za zmanjšanje odpadne hrane in tako posledično zmanjšajo dvome gostov o učinkovitosti tega ukrepa.

Vnaprejšnje naročanje je lahko privlačna možnost

V gostinskem sektorju se vedno pogosteje omenja možnost vnaprejšnjega naročanja obrokov kot način za zmanjšanje odpadne hrane. Ta pristop gostincem omogoča boljše načrtovanje nabave in priprave hrane, s čimer bi se zmanjšala količina odpadne hrane in tudi stroški. Raziskava je pokazala, da 36 % anketiranih ne želi prednaročiti obroka vsaj en dan prej z namenom zmanjšanja odpadne hrane, 43 % bi obrok prednaročilo pod določenimi pogoji, medtem ko 21 % ta ukrep povsem podpira.

Glavna motivacija za prednaročilo obrokov je finančni prihranek

Znižanje cene obroka za samo 10 % bi po rezultatih raziskave k prednaročilu obroka spodbudilo kar 37 % anketiranih, pri 30 % popustu pa bi ta ukrep sprejelo že 53 %. Pomemben dejavnik pri odločitvi je tudi zagotovljena rezervacija mize, ki bi k vnaprejšnjem naročanju spodbudila največ vprašanih. Manjši, a še vedno pomemben vpliv na sprejetje ukrepa ima tudi raznolikost jedi, ki bi bile na voljo le ob predhodnem naročilu, in manjši popusti.

S ponudbo, prilagojeno pričakovanjem potrošnikov ter inovativnimi praksami, se ustvarjajo sinergijske koristi za gostince, goste in okolje.

Kakšne prednosti prinaša vnaprejšnje naročanje gostincem in restavracijam?

Čeprav je vnaprejšnje naročanje še vedno razmeroma nov ukrep, bi gostinci z ugodnostmi, kot so popusti ali zagotovljene rezervacije, lahko povečali njegovo privlačnost. Takšen pristop bi ne le prispeval

k zmanjšanju odpadne hrane, temveč bi doprinesel tudi k operativnim prednostim, kot so boljše načrtovanje nabave in zmanjšanje stroškov zaradi neporabljenih sestavin.

Trajnost kot konkurenčna prednost

Gostinci, ki uvajajo trajnostne prakse, ne le prispevajo k zmanjševanju okoljskih obremenitev, temveč lahko na tem gradijo tudi zvestobo gostov. Potrošniki vse bolj cenijo restavracije, ki prevzemajo odgovornost za svoj vpliv na okolje, zato postaja zmanjševanje odpadne hrane ne le okoljska nujnost, temveč tudi strateška in poslovna priložnost.

Slovenija se zaradi svoje geografske lege, bogate gastronomske dediščine ter visoke stopnje okoljske ozaveščenosti prebivalstva uvršča med države z velikim potencialom za razvoj trajnostnega gostinstva. Združevanje raziskav in praktičnih rešitev, predstavljenih v tem prispevku, omogoča gostinskemu sektorju razvoj učinkovitih ukrepov za zmanjševanje odpadne hrane, kar prispeva k boljši poslovni uspešnosti in večjemu zadovoljstvu gostov.

Ključ do uspeha v gostinstvu je v prilagajanju ponudbe trajnostnim pričakovanjem potrošnikov ter uvajanju inovativnih praks, ki ustvarjajo sinergijske koristi za gostince, goste in okolje. S celostnim pristopom, ki povezuje trajnostne strategije z operativnimi rešitvami, se gostinski sektor ne le prilagaja sodobnim trendom, temveč aktivno prispeva k dolgoročni okoljski, družbeni in ekonomski trajnosti. ■

1 Organizacija Združenih narodov za prehrano in kmetijstvo (FAO). 'Global Food Losses and Food Waste'. Rome: FAO, 2011.

2 https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Food_waste_and_food_waste_prevention_-_estimates

