

המלצות להקטנת פחתי מזון וניצול חומרי הגלם

יש מספר אמצעים שנוכל לנקוט כדי להפחית את הפסולת באופן כללי.

1. חיזוי

חיזוי נכון עוזר להתאים את הרכש, את המלאי ואת כמויות המזון בהכנות המקדימות לביקוש של הסועדים. איש אינו יכול לחזות את העתיד. אולם, כן תוכלו להעלות ניחוש מושכל לגבי כמות המנות שיוזמנו מתוך התפריט ומנות היום. גיבוש תפריט מאוזן יסייע לכם להעריך אילו פריטים יימכרו יותר מאחרים, וגם תוכלו להעריך אילו מנות בתפריט כדאי להשאיר ועל אילו לוותר. החיזוי יקדם אתכם צעד נוסף, מפני שהוא גם מתייחס לגורמים חיצוניים:

תפוסה: הזמנות + תחזית תפוסה



הערכת התפריט:

- ניהול תפריט (תפריט מאוזן)
- מנות מיוחדות



גורמים חיצוניים

- עונתיות
- הסטוריה (עיתוי זה בשנה שעברה)
- אירועים (יריד, חג וכד')



חיזוי

הערכת התפריט

חיזוי נכון עוזר להתאים את הרכש, את המלאי ואת כמויות המזון בהכנות המקדימות לביקוש של הסועדים. איש אינו יכול לחזות את העתיד. אולם, כן תוכלו להעלות ניחוש מושכל לגבי כמות המנות שיוזמנו מתוך התפריט ומנות היום. גיבוש תפריט מאוזן יסייע לכם להעריך אילו פריטים יימכרו יותר מאחרים, וגם תוכלו להעריך אילו מנות בתפריט כדאי להשאיר ועל אילו לוותר. החיזוי יקדם אתכם צעד נוסף, מפני שהוא גם מתייחס לגורמים חיצוניים:

גורמים חיצוניים

שלושת הגורמים העיקריים הם עונתיות, היסטוריה ואירועים. לעונתיות יש השפעה דו סטרית על החיזוי. מצד אחד, העונתיות משפיעה מאוד על התיאבון של האורחים, כך שעליכם לשנות את התפריט בהתאם. מצד שני, במסעדות רבות שבהן יש ישיבה בפנים ובחוץ, יהיו הבדלים גדולים בתפוסת המסעדה בעונות שונות של השנה. הגורם השני הוא ההיסטוריה שלכם, שיכולה להיות כלי מועיל מאוד לחיזוי. נתוני המכירות של השנה שעברה לרוב חושפים מגמות בתפוסת המסעדה שיהיו לכם לערך רב. ולסיום, שימו לב לאירועים מקומיים. כנס, פסטיבל או אירועי רחוב יכולים להפוך סרוויס חלש למוצלח.

2. תפריט מאוזן

- ✓ תפריט גדול עם מספר רב של מנות, משמעותו שאתם צריכים להחזיק הרבה מרכיבים במלאי הגדלת הסיכון שיפוג תוקפם של המוצרים ויותר עבודה במשימות מיז אן פלאס. אם תתחילו עם תפריט מצומצם המציע פחות מנות, תוכלו לבצע את הקניות שלכם בצורה יותר מדויקת, לשלוט יותר על המלאי, ולזכות בשליטה רבה יותר על המטבח שלכם.
- ✓ אל תחששו לשנות מסלול; שימו לב לסיכומי המכירות אם המנה האהובה עליכם לא נמכרת, התעלמו מהפן הרגשי והוציאו אותה. אל תהססו לשנות דברים במהירות, לפני שיתחילו הבזבזים וההפסדים
- ✓ השתמשו במרכיבי יסוד בכמה וכמה מקומות שונים; לדוגמה, השתמשו במלפפון בסלט, במרק, בצ'אטני וכתוספת ירק. כך תפחיתו משמעותית את הסכנה שחומרי גלם טריים יתקלקלו

3. צוות חכם

- ✓ ניהול נכון של מלאי המזון (הזמנת מלאי מינימום, רוטציה במלאי), תכנון התפריט ובקרה על גודל המנות הם תחומים חשובים להפחתת פסולת המזון. הצוות שלכם ימלא תפקיד מרכזי ביישום ההנחיות למזעור הפסולת ולכן הדרכה ומוטיבציה הם מרכיבים חיוניים בתהליך. כל חברי הצוות חייבים להיות מודעים לנהלים ולצעדים שעליהם לבצע:
- ✓ צוותי המטבח וההגשה צריכים להיות מודעים ליתרונות של ניהול הפסולת. הקדישו מזמנכם להראות לעובדים איך לבצע את נוהלי הטיפול בפסולת בצורה אופטימלית.
- ✓ מומלץ למנות צוות ירוק שיכלול אנשים מכל המחלקות (שף, קניין רכש, צוות הכנות מטבח, ועובדי הגשה) כדי להוביל את תהליך הפחתת הפסולת.
- ✓ עודדו את הצוות להעלות הצעות לשיפורים אפשריים.
- ✓ העלו את מודעות העובדים לנושא ע"י תליית הפוסטרים שלנו במטבח אודות חשיבות ניהול הפחתיים.

המלצות לחסכון על פי שלבי הכנת המזון

1. רכש אפקטיבי

הדרך הקלה ביותר להפחית בזבז היא להימנע מקניית עודפי מזון מלכתחילה. ניהול מדיניות רכש מדויקת יכול להתאפשר רק כאשר יש מערכת שמספקת תובנות לגבי העבר, ההווה והעתיד.

כדי שהתפריט יהיה אפקטיבי, עליו להיות מתואם עם תהליכי הרכש והייצור. התפריט יכשל אם לא יהיה תיאום בין שני תחומים אלה. צוות הרכש צריך לתת פירוש נכון למרכיבים הנדרשים ולהבטיח את זמינותם במועד הכנת המנות. עובדי המטבח חייבים להכין את המזון בזמן, מתוך מחשבה על עלויות המזון, איכותו, בטיחותו וכמותו.

בחברות גדולות יותר, תוכנה לניהול המטבח יכולה לחסוך סכומי כסף גדולים, אך עבור מסעדנים קטנים עצמאיים לרוב הדבר אינו נחוץ.

רשימת קניות פשוטה תסייע לביצוע תהליך רכש יעיל:

אל תזמינו יותר מידי מזון השתמשו ברשימת קניות פשוטה –
 התהליך המקדים להזמנה הוא מעמיק, אך למעשה קל למדי.
רשימת קניות היא עניין פשוט כשם שהוא יעיל. מרגע שאתם יודעים מהי רמת המלאי שלכם וכמה מכרתם, אתם יכולים לחשב את מספר המוצרים שתצטרכו.

יש למלא את הטבלה בצורה נכונה, ואדם יחיד צריך לעשות זאת.
הרשימה צריכה לציין בבירור את מספר היחידות מכל פריט, כדי למנוע בלבול. נסו להשתמש באותה יחידת מוצר שבה משתמש הספק, לדוגמה, אם הוא משתמש בארגזים, רשמו גם אתם ארגזים ברשימה שלכם.
 הרשימה יכולה להיות חלק מחבילת תוכנה יקרה, או גיליון אקסל פשוט

שמחשב את ההזמנה בכמה הקשות מקלדת. ראו הוזהרתם! מערכת זו מחייבת משמעת ודורשת שההזמנות ייעשו באופן מרוכז, כדי למנוע שגיאות בהזמנות העלולות לשבש את השיטה כולה.

דוגמה לרשימת קניות פשוטה שתסייע לכם להתחיל את התהליך:

מוצר	יחידה	יש במלאי	תאריך	מלאי נדרש	הזמנה
לימונים	ארגז (2.5 ק"ג)	רבע ארגז	07/12	1	1
תפוח עץ זהוב	ארגז (5 ק"ג)	0	07/12	1	1
תפוח עץ אדום	ארגז (5 ק"ג)	שלושת רבעי ארגז	07/12	1	0
ענבים ירוקים	ארגז (1 ק"ג)	0	07/12	2	2

טיפים לרכש נכון:

- אל תזמינו יותר מידי מזון: הזמינו רק את כמות המינימום הדרושה לפרק זמן מסוים כדי למנוע קלקול מיותר.
- בשלו בהתאם לעונה. תפריט מנוהל כראוי כולל בישול עונתי. מרכיבים שאינם בעונה עושים דרך ארוכה יותר עד למטבח שלכם והסיכון שיתקלקלו גדל.
- קנו כמויות גדולות רק אם הדבר עולה בקנה אחד עם ביקוש הסועדים או אם הפריטים אינם מתכלים: מבצע על רכישת כמות יכול להיות הזדמנות ממשית, אך תופתעו כשתגלו מה המחיר של זריקת עודפי המלאי לאשפה.
- נסחו הסכמים ברורים ביניכם לספקים: שניכם צריכים להיות מרוצים מהאיכות ולהסכים על הסטנדרטים.
- קניין ראשי: הפקידו את המשימה של הזמנת מזון בידי אדם אחד. הדבר ימנע כפילויות בהזמנות או הזמנות כמויות שגויות. כך גם תטפחו קשרי רכש טובים.
- בדקו את האפשרות להשתמש במזון קפוא, מיובש, בבקבוקים או בפחיות, בניגוד למזון טרי, כל עוד ניתן להשיג איכות דומה כך לא תפגעו באיכות המנות שלכם, אך תקטינו את כמותם של פריטים שעלולים להתקלקל ואת הבזבז של מוצרים מקולקלים.

1. אחסון

בקרת מלאי היא תהליך המתמקד בהקטנת עלויות וניצול מקום האחסון, תוך הבטחת זמינות מספקת מהמוצר כדי לענות על הביקוש. בתעשיית האירוח והמסעדות עובדים עם רמות מלאי גבוהות כדי להגיב לעומסים. אך החזקת מלאי עודף יכולה למעשה לעלות לכם בכסף.

- ✓ עלות המלאי מתחלקת לשלושה תחומים:
- ✓ עלות אחסון – אנרגיית קירור, גניבות
- ✓ עלות קלקול – למוצרי מזון יש תאריך תפוגה והוא מייצג סיכון גבוהה. תזרים מזומנים ושיקולי ריבית – ללא מלאי, אין הכנסות. אך החזקת מלאי כרוכה גם בעלויות. אחת הטעויות של אנשים בהבנת המושג של יתרונות לגודל היא חישוב הנחת כמות כרווח ישיר לשורה התחתונה. אולם, ההון שנוצל לקניית המלאי כבר אינו נזיל, ואי אפשר להשתמש בו לתזרים המזומנים או לצבירת ריבית.

עלות אחסון + עלות קלקול + הפסד ריבית או תזרים מזומנים = עלות עודפי מלאי

בקרת מלאי

יש להשתמש בשיטת FIFO – (נכנס ראשון, יוצא ראשון) לניהול מלאי. מערכת כזאת מועילה מאוד כאשר עובדים עם מוצרים מתכלים. כאשר אין לכם מבט כולל על המלאי שלכם, אתם עשויים להשתמש בתוצרת טרייה שהגיעה באותו יום, ולהתעלם מהמלאי מאתמול שעוד מעט יתקלקל. כאשר משתמשים בשיטת FIFO, מניחים את המוצרים הטריים ביותר מאחורי הישנים כדי לגלגל את המלאי. בקרת מלאי נכונה מפחיתה את הסכנה שיאזול המלאי וגם שייווצר עודף מלאי. בקרה על המלאי מתחילה במערכת מקיפה שאומרת מה יש לכם במלאי ואיזה מלאי (גולמי ומוכן) מתקרב לתאריך התפוגה שלו. בקרת מלאי משוכללת יותר גם מתחשבת בהשפעות עונתיות באמצעות מעקב אחר הביקוש לפריטים מסוימים.

אחסון חו"ג

שימוש באריזות וואקום מאריך חיי מדף ומפחית ריחות, כך שהסיכון לקלקול מוצרים פוחת יש לאחסן בנפרד: דגים שלמים, נתחי בקר שלמים, בשר ודג שחון, עוף טחון מוצרי חלב סופחים טעמים, לכן חשוב לאחסן אותם מתחת למוצרים אחרים מזון מוכן והכנות ניתן לאחסן במגירות צינון במטבח במקום במקרר הגדול מזון יבש לא קיימות הנחיות גורפות, אך רצוי שמזונות ארוזים המוחזקים בטמפרטורת החדר יאוחסנו במרחק 12 ס"מ מעל הרצפה והרחק מקירות אחסנה במקרר מקרר מתוכנן היטב יכול לחסוך לצוות זמן יקר. מומלץ להניח את המוצרים השמישים ביותר במקומות הנגישים ביותר. בדרך זו, לעובד שאוסף את המוצרים ייקח פחות זמן להוציא את המוצרים שהוא צריך. השימוש במדפים שנפתחים משני הצדדים או עגלת מדפים ניידת שאפשר להכניס למקרר, הוא רעיון מצוין. את המלאי החדש מכניסים בצד אחד, ואת איסוף המוצרים מבצעים מהצד השני, כך שבכל פעם שאוספים מוצר המוצרים שאחריו מקודמים לחזית. סוג זה של מדפים שומר על הסדר במקרר, נותן לכם מבט כולל על המלאי ומבטיח את עקרון 'נכנס ראשון, יוצא ראשון'.

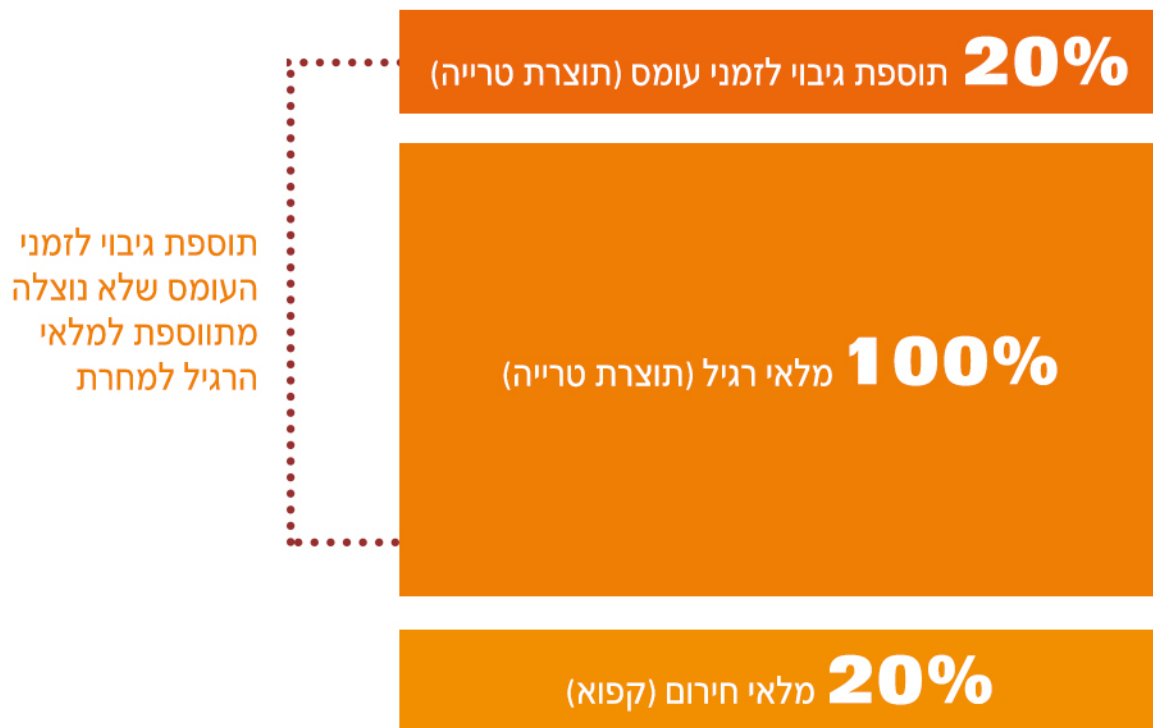
3. הכנות Mise en place

חלק משמעותי מהבזבז והפסולת טמון בעבודה ובמרכיבים. בשלב הכנת המנות, נוצר פחת כאשר אין מקפידיים כראוי על הכנת המרכיבים (לדוגמה, מורידים חתיכות גדולות מדי בחיתוך נתחי הבשר, הירקות או הדגים) או מרכיבים שאפשר להשתמש בהם מגיעים לפח (לדוגמה, השאריות שנחתכו יכולות להעשיר צירים ורטבים). ניתן לצמצם מאוד את כמות המזון המבוזבז ולעשות בו שימוש חוזר בשלב הייצור ברוב המטבחים.

בשלב ההכנות המקדימות, אפשר להימנע מפסולת בשתי דרכים:

1. הפחתת כמות הפסולת המיותרת

כאשר זורקים מזון לאחר שכבר הפך למנה, מדובר בהפסד כספי רציני. מנהלי מסעדות שוכחים לפעמים שלא רק עלות המזון מושלכת לפח, אלא גם עלות העבודה. אז מה אפשר לעשות? תכנון נבון יסייע לכם להפחית את עלויות הפחת בשלב זה אל תייצרו יותר מידי! מובן שאינכם רוצים לאכזב את האורחים ולומר להם שמנות מסוימות אזלו. אולם יש דרכים חכמות לכוונן את ההכנות המקדימות בהתאם לביקוש של הסועדים. מרכיבי בישול מודרניים הם פתרון טוב שיכול למנוע מצב שחומרי המיז אן פלאס יאזלו. כל אחד מעובדי המטבח יוכל להכין אותם באופן מידי. במטבחים רבים מחזיקים גיבוי של מרכיבי נוחות שאפשר להחזיק באחסון למקרה חירום.



תרשים זה מציג אסטרטגיה נגד ייצור-יתר של מזון. במודל זה 100% מהמלאי הוא כמות המלאי שאתם משתמשים בה בממוצע במהלך כל יום. ל-100% המלאי הרגיל מוסיפים 20% תוספת גיבוי לזמני עומס. וכך, בסך הכול אתם מחזיקים 120% מלאי טרי. בנוסף, בתי עסק רבים משתמשים במלאי חירום שמוחזק בהקפאה, ומשתמשים בו רק במקרה חירום בימים העמוסים ביותר. התוספת של 20% לזמני עומס, אם אינה נמכרת, משמשת כמצב פתיחה למלאי הרגיל ביום שלמחרת. כך שומרים על טריות המלאי השוטף לעבודה, ומונעים מצב שמרכיבים יקרים שהכנתם במטבח יאזלו או יושלכו לאשפה.

2. שימוש חוזר בפסולת בלתי נמועת

הפחתת פסולת משמעה גם 'מכירה' יצירתית של פריטים שהכנתם, שעלולים להתקלקל אם לא יימכרו. תארו לכם שקבוצה ביטלה הזמנה, לאחר שהכנתם עבורם מראש 10 מנות עיקריות. תלו לוח עם 'מנות היום' כדי למכור מנות אלה. כנסו את צוות ההגשה שלכם לפני הסרוויס וספרו להם על המנות המיוחדות שהם צריכים למכור. אתם יכולים להוסיף אלמנט של תחרות בשביל הכיף. אנו מדברים כמובן גם על מוצרים שעומד לפוג תוקפם או שפשוט לא נמכרו היטב ביום הקודם. חלק ממנות התפריט נמכרות יותר מאחרות, ויש פריטים שנוטים להתכלות מהר יותר. הקפידו להכין תכנית גיבוי עבור אותן מנות והציעו אותן כמנות היום במקרה הצורך. פחת הוא תופעת לוואי בלתי נמנעת בבישול. לכן, שימוש יצירתי בפחת המזון איננו רעיון חדש כלל. כמה מהמנות המפורסמות בעולם נולדו מניסיונות לעשות שימוש חוזר בשאריות מזון. פאייה ספרדית, סלט תפוחי אדמה, והגיס (קיבה ממולאת, תבשיל סקוטי) כולם נוצרו כדי לנצל תוצרי לוואי.

הנה כמה רעיונות:

- השתמשו בכפות ובמצקות אחידות שמכילות כמות קבועה כדי למזוג את המנות לצלחות. לכל מנה צריכה להיות כף רוטב משלה כדי להבטיח עקביות בכמות המוגשת.
- הציעו מנות אישיות גם במזנון – סלט בגביע אישי, פשטידות וקישים בקוקוטים אישיים, שקשוקה במחבת אישית וקינוחים בפטיפורים.
- ניתן להציג סלטים בקערות בגדלים שונים, בהתאם לפופולריות שלהם. בנוסף, הצגת סלטים על משטחים מקוררים כך שיראו רעננים לאורך זמן.
- להציג במזנונים "מנות סגורות" – חלבון (עוף, בשר, דג), פחמימה וירק.
- לוודא הנחת צלחות קטנות על מזנון הקינוחים ☒
- צמצום מזנונים בחצי שעה האחרונה לפעילות חדר האוכל

הנחיות למנות והגשה מתוך תפריט :

- ☑ תיאוריית ניהול התפריט מעודדת ליצור תפריט רזה שיש בו פריטים פופולריים ורווחיים. אפשרויות של גדלים שונים לאותה מנה והיכולת לבחור ארוחה קלה (לדוגמה, שתי מנות ראשונות במקום מנה ראשונה ומנה עיקרית, או מיני קינוחים לאורחים שמרגישים שבעים מדי לאכול קינוח שלם) הם מהמגמות החשובות ביותר כיום.
- ☑ הקטנת כמויות התוספות הנלוות למנה (לחמים, רטבים), תמיד ניתן לתת תוספת במידה והלקוח דורש זאת.
- ☑ מתן השליטה בידי הסועד על כמות האוכל שהוא רוצה לאכול היא דרך מצוינת להתחיל להפחית פסולת מזון מנה שנייה של תוספות – טריק מצוין הוא להגיש כמות יפה של תוספות, ואם הלקוח רוצה, להציע למלא את החסר כשהתוספת נגמרת במקום להעמיס על הצלחת מלכתחילה.

כמו ברוב אסטרטגיות השיפור, הדבר החשוב ביותר הוא מעורבות צוות העובדים. מעקב אחר שאריות המזון בצלחות הוא דרך מצוינת לערב את צוות ההגשה והמטבח במהלך שלכם להפחתת הפסולת. עודדו את הצוות לבדוק ולרשום מה חוזר כשאריות בצלחות, כדי שתוכלו לנקוט את הפעולות המתאימות לשינוי המנות.