

leca się również kontrolę warunków i czasu przechowywania żywności (szczególnie terminu przydatności do spożycia), przyrządzanie posiłków z posiadanych produktów oraz przetwarzanie i utrwalanie żywności, którą można wykorzystać później lub podzielić się z innymi. Ostatnie lata charakteryzują się wzrostem popularności trendu „Zero Waste” (Zero Odpadów), który propaguje ograniczanie marnowania żywności – dla wielu osób jest on nieodłącznym elementem stylu życia [22]. Był doskonale znany naszym przodkom, którzy w dbałości o żywność przetwarzali i wykorzystywali dostępne surowce i produkty w takim stopniu, aby nie dopuścić do jej marnowania. Nieskonsumowane resztki żywności służyły do przygotowania nowych, do dzisiaj znanych i popularnych potraw, m.in. paszтетów, bigosu, sałatki jarzynowej czy bajaderek.

### GASTRONOMIA

W przybliżeniu 1/3 światowej produkcji żywności jest marnowana w łańcuchu dostaw żywności, co przekłada się na negatywne skutki gospodarcze, środowiskowe i społeczne. W Europie restauracje stanowią drugie pod względem wielkości źródło marnotrawienia żywności na poziomie konsumpcyjnym, zaraz po gospodarstwach domowych [2, 4].

Restauracje i usługi gastronomiczne są ważnym elementem w procesie marnotrawienia żywności. Stwierdzono, że produkcja posiłków może być odpowiedzialna za 80% wylesienia, 70% zużycia świeżej wody i 30% emisji gazów cieplarnianych, przez co jest najbardziej znaczącą przyczyną zmniejszenia różnorodności biologicznej planety [11]. Badania wykazały, że sektor gastronomiczny jest uważany za najmniej zrównoważony spośród sektorów gospodarki na całym świecie [17, 29]. Zgodnie z szacunkami średnia ilość żywności zmarnowanej w gastronomii wynosi 16-28%, jednak można ją ograniczyć o połowę poprzez zastosowanie odpowiednich praktyk we wszystkich operacjach [19]. Żywność w restauracjach jest marnotrawiona na dwóch poziomach: podczas fazy przygotowania (45%) oraz konsumpcji (34%) [20, 31]. Zidentyfikowane rodzaje marnowania żywności na poziomie restauracji obejmują odpady kuchenne, czyli żywność marnowaną na etapie przygotowania z powodu np. nadprodukcji, obierania, krojenia, wygaśnięcia terminu przydatności do spożycia czy zepsucia, a także odpady „talerzowe”, czyli żywność marnowaną przez klientów po podaniu na talerzu, jak również z bufetu (**rysunek 1**) [21, 22].

W ostatnich latach odnotowano znaczny wzrost zainteresowania branży hotelarskiej i gastronomicznej zrównoważoną produkcją żywności oraz redukcją odpadów. Udowodniono, że wprowadzenie zrównoważonych praktyk restauracyjnych pozwoliło na istotne zmniejszenie śladu środowiskowego bez dodatkowych kosztów długoterminowych [1]. Sugeruje się, że dobrze zdefiniowane ramy prawne, tzw. kampanie uświadamiające oraz zachęty podatkowe, istotnie ograniczają marnotrawienie żywności w sektorze HoReCa [3]. Potwierdzono ponadto, że generowanie marnotrawionej żywności w branży gastronomicznej, w tym restauracjach, kawiarniach, pubach i usługach cateringowych oraz szpitalach, stołówkach, szkołach i domach pomocy społecznej, jest wynikiem znormalizowanych wielkości porcji, które najczęściej nie zaspokajają potrzeb konsumenta/pacjenta. Kolejne czynniki to nieodpowiednie praktyki kulinarne, trudności w przewidywaniu popytu, ustalone pory posiłków i wielkości porcji oraz brak motywacji do poprawy jakości w stołówkach [26].

Dowodzono, że główny wymiar wartości doznania kulinarnego konsumenta jest postrzegany przez pryzmat oceny cech emocjonalnych (wartość hedoniczna) oraz korzyści funkcjonalnych lub ekonomicznych (wartość użytkowa) [13]. Analiza rela-

# USUŃ ALKOHOL POZOSTAW SMAK

API HEAT TRANSFER



Schmidt

SIGMATEC

www.sigmatec.eu

