



Wyzwanie XXI wieku - marnowanie żywności

2025-05-15

Z danych Organizacji Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa wynika, że każdego roku na świecie marnuje się około 1,3 miliarda ton żywności, co stanowi ponad $\frac{1}{3}$ całkowitej produkcji żywności. Polska również ma swój udział - aż 5 milionów ton jedzenia trafia rocznie na śmietnik. To problem nie tylko społeczny, ale przede wszystkim środowiskowy. I choć liczby te mogą przytłaczać, rozwiązanie nie wymaga rewolucji - wystarczy szereg przemyślanych kroków w kierunku gospodarki cyrkularnej.

Gospodarka cyrkularna - co to znaczy w gastronomii?

Dla branży HoReCa (hotelarsko-gastronomicznej) gospodarka cyrkularna to przede wszystkim minimalizowanie odpadów, wydłużanie cyklu życia produktów oraz maksymalne wykorzystywanie zasobów - zarówno tych materialnych, jak i żywnościowych. W praktyce oznacza to m.in.:

- optymalizację planowania zakupów i menu,
- przekazywanie nadwyżek do banków żywności lub sprzedaż po obniżonej cenie,
- ponowne wykorzystanie produktów w kuchni (np. przetwory z resztek warzyw),
- edukację gości i pracowników.

Przykład z rynku: B&B Hotels i Too Good To Go

Konkretne rozwiązania wdrożyła sieć B&B Hotels Polska, która nawiązała współpracę z aplikacją [Too Good To Go](#). Dzięki tej inicjatywie, tylko w ciągu ostatniego roku, 14 hoteli tej sieci w Polsce „uratowało” ponad 7160 posiłków i zapobiegło emisji ponad 19 ton CO₂e. A wszystko to przy jednoczesnym udziale lokalnej społeczności, która mogła kupić tzw. Paczki niespodzianki - pełnowartościowe posiłki oferowane po obniżonej cenie.

- Nie tylko ograniczamy marnowanie jedzenia, ale też otwieramy się na nową grupę klientów, działając odpowiedzialnie i lokalnie - mówi Mariusz Jochan, Regional Operation Manager w B&B Hotels Polska. - To przykład ESG w praktyce - dodaje.

Kraków - gotowy na cyrkularną rewolucję?

Kraków, jako miasto przyciągające miliony turystów rocznie, jest szczególnie narażony na nadprodukcję żywności - zwłaszcza w hotelach i restauracjach. Bufety śniadaniowe, imprezy okolicznościowe, zmienne obłożenie - wszystko to generuje nadwyżki, które często kończą w koszu.

Tymczasem odpowiedzialne gospodarowanie żywnością może nie tylko zmniejszyć koszty operacyjne, ale również wzmocnić wizerunek marki. Konsumenci coraz częściej oczekują od firm etycznych działań na rzecz klimatu - w tym redukcji marnotrawstwa.



Co może zrobić krakowski hotelarz i restaurator?

- Dołączyć do aplikacji Too Good To Go lub foodsi – aplikacje działają w Krakowie i cieszą się dużym zainteresowaniem użytkowników.
- Szacować z wyprzedzeniem – analiza danych sprzedażowych i sezonowości pomaga unikać nadprodukcji.
- Szkolenia dla personelu – pracownicy powinni wiedzieć, jak rozpoznawać produkty nadające się do ponownego użycia.
- Komunikacja z gośćmi – informacja o działaniach przeciw marnotrawstwu może być wartością dodaną dla klientów.
- Współpraca z lokalnymi organizacjami – np. [Bankami Żywności](#).

Gospodarka cyrkularna się opłaca

Dzięki wdrożeniu prostych rozwiązań, możliwe jest nie tylko zmniejszenie kosztów operacyjnych, ale również zwiększenie zaangażowania gości i budowanie pozytywnego PR-u. Przykład B&B Hotels pokazuje, że małe kroki mogą przynieść duże efekty – zarówno dla biznesu, jak i środowiska.

Czas działać lokalnie - myśl globalnie

Krakowska branża hotelarsko-gastronomiczna ma szansę stać się liderem w walce z marnowaniem żywności w Polsce. Wprowadzenie zasad gospodarki cyrkularnej i edukacja pracowników to pierwszy krok w stronę bardziej odpowiedzialnej przyszłości.

Bo każde uratowane danie to krok w stronę zdrowszej planety.