

Zakres pomiaru: kategorie w Accor (obecnie)

Zepsute
& pozostałości
z bufetu
& wyrzucone do
śmiecnika

Odpady z kuchni
(przygotowanie)

Fusy z kawy

TOTAL SUMA

Stółwka
pracownicza

Resztki z talerzy
A+B+C

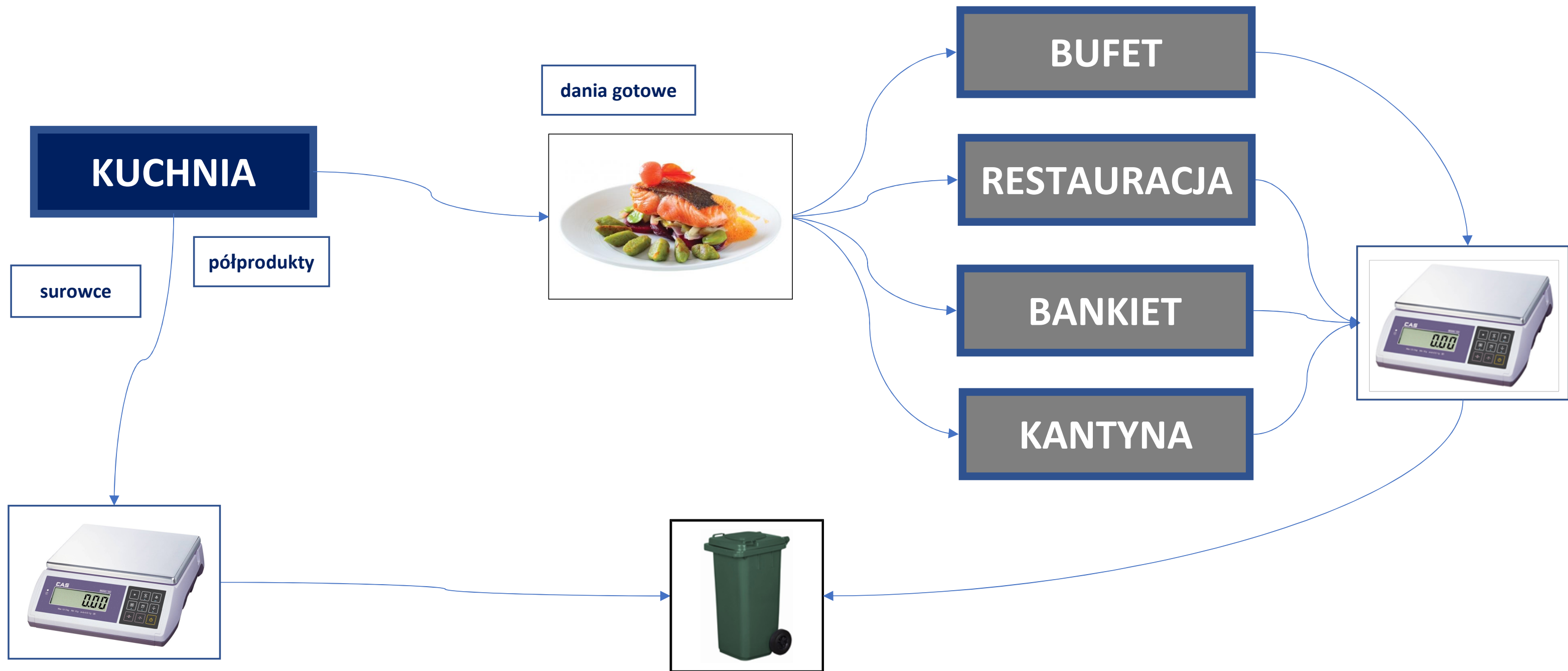
Śniadanie (A)
(no. of breakfast, kg)

Restauracja (B)
(no. of covers, kg)

Bankiety (C)
(no. of covers, kg)



Zakres pomiaru: schemat obecny w Accor – 1 raz na dzień



Problemy ACCOR (obecnie) – plus skutki problemow

**POMIAR ROBIONY
RAZ DZIENNIE -
DOKŁADNOŚĆ**

**NIESPRAWNE WAGI –
BRAK CIĄGŁOŚCI
POMIARU**

**NIE WIEMY ILE
JEDZENIA
RZECZYWIŚCIE
ROBIMY**

**NIEMOŻNOŚĆ
PORÓWNAŃ
HOTELI W TRAKCIE
OKRESU POMIARU**

**CZASOCHŁONNY
PROCES
KONSOLIDACJI
DANYCH Z WIELU
HOTELI**

**WIARYGODNOŚĆ
DANYCH W
BENCHMARKU
(WYSOKIE
DYSPROPORCJE)**

**BRAK MOŻLIWOŚCI
REAKCJI NA
ZDARZENIA NA
BIEŻĄCO**

**MAMY DANE I CO
DALEJ? PROGRAM
NAPRAWCZY**

**POMIAR NIE
UWZGLĘDŃA
KONSUMPCJI
KANTYNY**

**CZAS REAKCJI
OPÓŹNIONY –
KONSOLIDACJA RAZ
W MIESIĄCU**

**TRUDNOŚĆ W
TRANSPORCIE
ODPADÓW DO
ZWAŻENIA
(SĄ CIĘŻKIE)**

**JEST CEL – BRAK
STRATEGII**

Skutki problemów

**Nadprodukcja –
bo wyrzucacie**

**Nieprecyzyjne
planowanie**

**Wysoki
food cost**

**Wysokie koszty
operacyjne**

KuMin.Sys pozwala znaleźć odpowiedzi na kluczowe pytania:

Ciągły monitoring

Porównanie danych
w czasie

Generowanie różnych
przekrojów danych

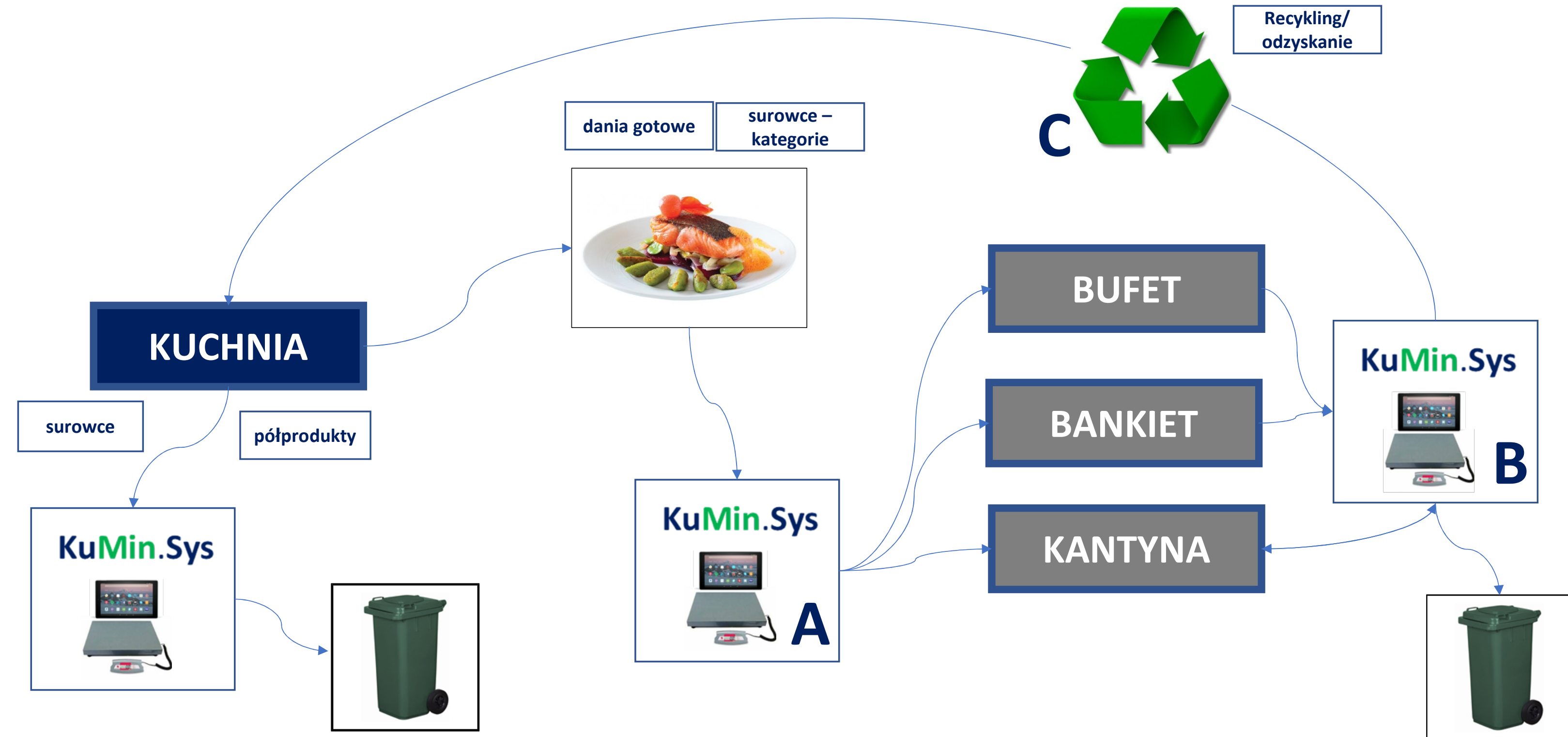
Narzędzie analityczne –
odpowiedzi na kluczowe
pytania

Lepszy plan – patrz
równanie Warrena

Wynik wyrażony w kg i
zł



Równanie Warrena: X (zjedzone) = A (zrobione) - B (niezjedzone) - C (recykling)



Ważymy nie tylko to co wyrzucamy. Szukamy strat czyli nadprodukcji...

