

Ograniczanie kosztów gastronomii w duchu lean management i less waste

Gastronomia powinna eliminować marnotrawstwo zgodnie z zasadą, że najtańsze odpady to te, które nigdy nie powstały. Eliminując marnotrawstwo, w tym nadmiar produkowanego i niezjadanego przez gości jedzenia, poprawiamy swój wynik finansowy. Przynosi to również korzyści społeczno-etyczne i wizerunkowe.



Jednym ze sposobów na ograniczenie marnotrawstwa jest precyzyjny plan i jego efektywna realizacja. Plan nigdy nie będzie precyzyjny, jeśli nie będziemy na bieżąco mieli wiedzy o tym, ile i co zjadają nasi goście, ani ile i co rzeczywiście produkujemy. W ustaleniu planu oraz jego weryfikacji pomagają dokładne i codzienne pomia-

ry, w tym analiza danych dotyczących skali produkcji, nadprodukcji oraz struktury i ilości wyrzucanego jedzenia.

TAK JAK FABRYKA TOYOTY

Czy gastronomia może być prowadzona tak sprawnie, efektywnie i oszczędnie jak fabryki Toyoty? Otóż nie tylko może, ale wręcz powinna! Zgodnie z zasadami lean management (jedno z polskich

tłumaczeń to szczupłe zarządzanie, czyli koncepcja zarządzania przedsiębiorstwem oparta na zasadach i narzędziach wypracowanych w systemie produkcyjnym Toyoty) podstawową sprawą jest tworzenie wartości dla klienta poprzez optymalizację zasobów i eliminację jakiegokolwiek marnotrawstwa: czasu, wysiłku, pracy i pieniędzy. Czy nie o to samo chodzi nam w gastronomii? O zaspoka-