

KÖK SOM RÄDDAR KÄK

Este projeto começou em Outubro de 2018 e o pano de fundo era “ uma análise do resíduo final” que mostrou que os restaurantes separam bem o seu resíduo alimentar, mas mais da metade do desperdício de alimentos era de alimentos comestíveis, ou seja, alimentos que poderiam ter sido consumidos se tivessem sido manipulados diferentemente.

A ideia no começo era escolher entre 8 e 10 restaurantes que seriam ser os embaixadores.

O verdadeiro início foi em Janeiro de 2019, nós começamos a ter alguns restaurantes que realmente gostaram da ideia e o nosso primeiro cliente a embarcar foi o Røgle Arena conhecido como Catena Arena hoje. Como o "Kök som räddar käk" se destina a atores comerciais e privado, nós destacamos e comunicamos o ganho financeiro com a redução do desperdício de alimentos (alimentos comestíveis). O desperdício de alimentos (alimentos comestíveis) envolve custos em todos os níveis: da compra ao manuseio, armazenagem, cozimento e gestão de resíduos. Desperdício de alimentos reduzido tem o potencial de trazer grandes economias. Como isso também é um benefício climático, existe ainda mais um bonus para os participantes.

Os primeiros encontros com os restaurantes foram uma introdução do que oferecemos. Oferecemos aconselhamento gratuito, suporte, workshops, redes de relacionamento, marketing e possibilidades de relações públicas. Nós escrevemos uma carta de intenções e não um acordo.

Temos a possibilidade de emprestar a eles uma balança e possivelmente um recipiente de 140L por 3 a 6 meses sem qualquer taxa.

A reciclagem também é muito importante, mas a chave principal é pesar o desperdício de alimentos e sobras da cozinha.

Os restaurantes que começaram a trabalhar com este projeto começaram a me enviar por e-mail uma lista do Excel uma vez por semana. Havia 4 submapas nesta lista: instruções, dados que os próprios restaurantes completavam, uma tabela semanal e uma tabela mensal. Tudo isso para que os próprios restaurantes pudessem acompanhar as estatísticas por eles mesmos. Também realizamos alguns workshops com as equipes para facilitar a transformação de velhos hábitos em novos.

Começamos a ter eventos de redes de relacionamentos. O primeiro aconteceu no nosso escritório com apenas 03 restaurantes em 25 de Outubro de 2019.

O segundo foi no Scandic Nord e um total de 7 restaurantes apareceram, em 6 de Novembro de 2019.

O terceiro foi no Svalan (McNeil) e estávamos em 10 restaurantes, em 26 de Fevereiro de 2020.

Nós providenciamos novos materiais nesses eventos e mostramos como estavam indo os outros restaurantes. O demais restaurantes foram informados sobre como cada anfitrião estava se saindo em sua cozinha, e em geral, quando estavam trabalhando. Tivemos discussões abertas entre os clientes para compartilhar experiências.

Tivemos uma “análise de resíduos finais” na primavera de 2019 de 10 a 15 restaurantes e fizemos uma outra “análise de resíduos finais” no outono de 2019 também com os mesmos restaurantes. Visitamos os restaurantes um mês antes de fazermos a segunda análise, 3 dos restaurantes aderiram ao nosso projeto mas todos receberam uma visita nossa e nossa comunicação, os resultados melhoraram. Mesmo que alguns restaurantes não tenham aderido ao nosso projeto, eles entenderam.

Um total de 20 restaurantes se juntaram a nós neste momento, mas nem todos estão usando a balança para medir. Para alguns é difícil começar, alguns já estão há um ano e estão felizes com isso, alguns continuam por melhores resultados. Alguns diminuíram quase 50 por cento, mas a porcentagem média de redução de resíduos é de 26 por cento.

Alguns dos nossos embaixadores são Catena Arena (Rögle), Dunkers Matsalar, Hovs Hallar, Forsea and Scandic Nord.

O projeto terminou em Janeiro de 2020, mas entrou na rotina dos nossos consultores para visitarem os restaurantes em todo o nosso condado Ängelholm, Båstad, Höganäs, Helsingborg, Bjuv och Åstorp.

A situação é difícil por causa do Corona, com menos pessoas indo aos restaurantes.