Studia przypadków:

Systemy dostaw żywności oparte na zasadach gospodarki o obiegu zamkniętym w gastronomii instytucjonalnej

Przeczytaj wszystkie studia przypadków tutaj:

Studia przypadków Change(K)now!

Interreg
Region Morza Bałtyckiego

Współfinansowane przez Unię Europejską

GOSPODARKA OBIEGOWA
Change(K)now!

INSTYTUCJONALNE

ÖKOMARKT HAMBURG

Wprowadzenie systemów pojemników wielokrotnego użytku w stołówkach szkolnych w Hamburgu

Dwie szkoły zawodowe przeprowadziły pilotażowe wdrożenie pojemników wielokrotnego użytku z systemem kaucji w celu ograniczenia stosowania opakowań jednorazowych na wynos.

W Hamburgu przetestowano systemy pojemników wielokrotnego użytku z kaucją w stołówkach dwóch szkół zawodowych. W ramach projektów pilotażowych wprowadzono miski i kubki wielokrotnego użytku do żywności i napojów na wynos w połączeniu z modelem kaucji zwrotnej.

Celem było ograniczenie stosowania opakowań jednorazowych w szkolnym wyżywieniu przy jednoczesnym zachęcaniu uczniów i pracowników do zmiany zachowań.



Kategoria
Publiczne wyżywienie instytucjonalne (szkoły)

Temat
Systemy opakowań wielokrotnego użytku i gastronomia oparta na obiegu zamkniętym

Technologie klimatyczne
Kubki i miski wielokrotnego użytku z kaucją (system RECUP / REBOWL)

Organizacje
Ökomarkt Hamburg, szkoły zawodowe, firmy cateringowe, Uniwersytet w Kilonii

Ograniczenia

Pojedyncze pojemniki na dania na wynos zastąpiono kubkami i miskami wielokrotnego użytku z kaucją

Korzyści

W 2025 r. wdrożono 2 pilotażowe programy w szkołach

System wielokrotnego użytku zintegrowany z codzienną działalnością stołówki

Inwestycja

Pojemniki wielokrotnego użytku RECUP / REBOWL

Materiały komunikacyjne i działania uświadamiające

Koordynacja projektów pilotażowych i ankiety

Akceptowalność

Wykonalność

Skalowalność



Klimatyczny zwrot z inwestycji

Pilotażowe wdrożenia pokazują, że systemy wielokrotnego użytku z kaucją mogą znacznie ograniczyć ilość opakowań jednorazowych, gdy zostaną włączone do codziennej działalności stołówek szkolnych. Dzięki zastąpieniu jednorazowych pojemników na dania na wynos kubkami i miskami wielokrotnego użytku system ten tworzy obieg zamknięty materiałów opakowaniowych.

Korzyści dla klimatu zależą od stałego wskaźnika zwrotów i zaangażowania użytkowników. Gdy systemy wielokrotnego użytku są jasno wyjaśnione i wkomponowane w codzienne rutyny, uczniowie szybko się do nich dostosowują, a ilość odpadów opakowaniowych można zmniejszyć bez większych zakłóceń w funkcjonowaniu.

O czym należy pamiętać

Wygoda użytkowników ma kluczowe znaczenie. Niektórzy uczniowie postrzegali kaucję lub noszenie pojemników jako niewygodne.

Infrastruktura zwrotu oraz jasna komunikacja mają ogromny wpływ na poziom zaangażowania i wskaźniki zwrotu.

Potencjał skalowania

- Duże znaczenie dla szkół i placówek gastronomii publicznej, gdzie posiłki na wynos są powszechne.
- Systemy kaucji z możliwością ponownego wykorzystania można wdrożyć w sieciach szkół, o ile towarzyszy im jasna komunikacja, zaangażowanie personelu oraz dostępna infrastruktura zwrotu opakowań.

Wymagania

Techniczne:

Systemy pojemników wielokrotnego użytku (np. RECUP / REBOWL) oraz logistyka zwrotu.

Ekonomiczne:

Początkowe wsparcie w zakresie kosztów uruchomienia i kaucji.

Organizacyjne:

Koordynacja działań między szkołami, firmami cateringowymi i dostawcami systemów.

Kompetencje:

Działania komunikacyjne i uświadamiające dla uczniów i pracowników.

Jak zacząć!

1

Zaangażuj szkołę **społeczność**

Od samego początku współpracuj z nauczycielami, uczniami i dostawcami usług gastronomicznych.

2

Przekazuj informacje w jasny sposób

Wyjaśnij korzyści dla środowiska oraz sposób działania systemu kaucji.

3

Zapewnienie łatwo dostępnych punktów zwrotu

Zapewnienie możliwości łatwego zwrotu pojemników w godzinach lekcyjnych.

4

Pobierz

narzędzia i szablony ze strony internetowej Change(K)now.

MIASTO KOPENHAGA

Pojemniki wielokrotnego użytku na żywność w szkołach w Kopenhadze

Testowanie pojemników wielokrotnego użytku z technologią RFID w ramach programu EAT w Kopenhadze

Miasto Kopenhaga przetestowało pojemniki wielokrotnego użytku na żywność w ramach szkolnego programu żywieniowego EAT. Dzięki wprowadzeniu pojemników wyposażonych w technologię RFID w projekcie pilotażowym połączono opakowania w obiegu zamkniętym ze zbieraniem danych, aby lepiej zrozumieć wzorce użytkowania, wskaźniki zwrotów oraz wydajność operacyjną.



Kategoria
Publiczne gastronomia instytucjonalna

Temat
Pojemniki na żywność wielokrotnego użytku
w szkolnych stołówkach

Technologie klimatyczne
Pojemniki wielokrotnego użytku z funkcją śledzenia RFID

Organizacje
Miasto Kopenhaga, program EAT, dostawcy technologii i partnerzy merytoryczni

Ograniczenie

Zmniejszenie ilości opakowań jednorazowych na dania na wynos
w szkolnych stołówkach

Korzyści

Pojemniki z technologią RFID wprowadzone w programie EAT

Zebrano dane dotyczące wykorzystania i wskaźników zwrotów

Wykorzystanie wniosków operacyjnych do optymalizacji systemu

Inwestycja

Pojemniki wielokrotnego użytku i technologia RFID

Szkolenie personelu i wdrożenie systemu

Gromadzenie i analiza danych

Akceptowalność

Wykonalność

Skalowalność



Klimatowy zwrot z inwestycji

Projekt pilotażowy wykazał, że pojemniki wielokrotnego użytku na żywność mogą zostać wdrożone w gastronomii instytucjonalnej, o ile są poparte danymi i silną współpracą zainteresowanych stron. Śledzenie za pomocą RFID umożliwiło lepsze podejmowanie decyzji i optymalizację systemu w miarę upływu czasu.

O czym należy pamiętać

Na początkowym etapie wdrażania może wzrosnąć złożoność operacyjna i obciążenie pracowników. Systemy zwrotu muszą być proste i jasno przedstawione, aby zapewnić udział użytkowników.

Możliwości skalowania

- Systemy oparte na danych i umożliwiające ponowne wykorzystanie mogą wspierać skalowanie w gastronomii instytucjonalnej.
- Podejście to ma szczególne znaczenie w przypadku szkół i dużych placówek gastronomii publicznej.

Wymagania

- Aspekty techniczne:

  Pojemniki wyposażone w technologię RFID oraz systemy śledzenia.
- Ekonomiczne:

  Inwestycje w pojemniki, technologię i logistykę.
- Organizacyjne:

  Koordynacja między kuchniami a partnerami.
- Kompetencje:

  Szkolenie personelu i komunikacja z użytkownikami.

Jak zacząć!

1. Wprowadź pojemniki wielokrotnego użytku

   Zastąp opakowania jednorazowe na dania na wynos alternatywami wielokrotnego użytku.
2. Wprowadź systemy śledzenia

   Wykorzystaj dane do monitorowania wykorzystania i wskaźników zwrotów.
3. Szkolenie personelu i informowanie użytkowników

   Zapewnienie jasnego zrozumienia sposobu korzystania z systemu.
4. Dostosowywanie i optymalizacja

   Ciągłe doskonalenie w oparciu o dane operacyjne.

MIASTO LAHTI

Włączenie kryteriów opakowań zgodnych z obiegiem zamkniętym do zamówień publicznych w Lahti

Lahti przetestowało kryteria zrównoważonych zamówień publicznych w celu zmniejszenia wpływu opakowań żywności poprzez decyzje dotyczące zakupów publicznych na wcześniejszych etapach łańcucha dostaw.

W 2025 r. miasto Lahti przeprowadziło pilotażowy projekt polegający na włączeniu dziewięciu kryteriów dotyczących opakowań zgodnych z zasadami zrównoważonego rozwoju do procesów zamówień publicznych w zakresie cateringu instytucjonalnego. Zamiast testować pojedyncze rozwiązanie techniczne, w ramach projektu pilotażowego wymagania dotyczące gospodarki o obiegu zamkniętym bezpośrednio w dokumentacji przetargowej i umowach z dostawcami. Celem było ograniczenie stosowania tworzyw sztucznych pochodzenia kopalnego, zwiększenie możliwości recyklingu i ponownego wykorzystania oraz stymulowanie innowacji w zakresie materiałów opakowaniowych przy zachowaniu neutralności kosztowej.



Kategoria
Publiczna gastronomia instytucjonalna (poziom zamówień publicznych)

Temat
Zrównoważone zamówienia i kryteria dotyczące opakowań zgodnych z zasadami gospodarki o obiegu zamkniętym

Technologie klimatyczne
Materiały pochodzenia biologicznego, systemy wielokrotnego użytku, opakowania nadające się do recyklingu oraz opakowania o zredukowanej objętości

Organizacje
Miasto Lahti oraz instytucjonalni dostawcy usług gastronomicznych

Ograniczenia

Zmniejszenie ilości tworzyw sztucznych pochodzenia kopalnego dzięki kryteriom zamówień publicznych

Minimalizacja zbędnych opakowań (wymóg ≤50% pustej przestrzeni)

Promowanie systemów opakowań transportowych wielokrotnego użytku

Korzyści

Integracja zrównoważonego rozwoju bez wpływu na koszty w procesie zamówień

Lepszy dialog z dostawcami i większa przejrzystość

Zgodność z unijnymi przepisami dotyczącymi opakowań

Inwestycje

Czas pracy personelu poświęcony na opracowanie kryteriów i dialog z rynkiem

Przygotowanie umów i monitorowanie zmian

Budowanie potencjału jednostek odpowiedzialnych za zamówienia

Akceptowalność

Wykonalność

Skalowalność



Zwrot z inwestycji w działania na rzecz klimatu

Projekt pilotażowy pokazuje, że ograniczenie ilości opakowań można osiągnąć poprzez systemowe wykorzystanie wpływu zamówień publicznych, a nie poprzez zastępowanie poszczególnych produktów. Dzięki włączeniu kryteriów zrównoważonego rozwoju do umów miasto Lahti skłoniło dostawców do ograniczenia stosowania tworzyw sztucznych pochodzenia kopalnego, optymalizacji masy opakowań, poprawy możliwości recyklingu oraz promowania systemów transportowych opartych na wielokrotnym użytku.

Główny zwrot klimatyczny wynika z wpływu strukturalnego: kryteria zamówień publicznych oddziałują na całe kategorie produktów i praktyki dostawców w odniesieniu do dużych wolumenów. Większość kryteriów została oceniona jako neutralna pod względem kosztów, co oznacza, że korzyści dla środowiska można osiągnąć bez zwiększania wydatków gminnych.

O czym należy pamiętać

Gotowość rynku jest zróżnicowana. Chociaż skrzynki transportowe wielokrotnego użytku i opakowania nadające się do recyklingu są powszechnie dostępne, w pełni odnawialne pojemniki GN oraz niektóre rozwiązania oparte na surowcach pochodzenia biologicznego nie są jeszcze w pełni dopracowane. Wdrożenie zależy od dialogu z dostawcami, mechanizmów weryfikacji oraz znajomości zasad polityki. Niezbędne jest jasne sformułowanie umów i monitorowanie ich realizacji, a neutralność kosztowa pozostaje kluczowym warunkiem politycznym.

Potencjał skalowania

Ma duże znaczenie dla gmin i organów publicznych stosujących zasady ekologicznych zamówień publicznych.

Ponieważ kryteria są wbudowane na poziomie zamówień publicznych, wdrożenie tego rozwiązania nie wymaga tworzenia nowej infrastruktury na poziomie stołówek. Podejście to można przenieść na inne miasta, regiony i organy krajowe o podobnych strukturach zamówień publicznych.

Wymagania

Techniczne:

Dostępność opakowań pochodzenia biologicznego, nadających się do recyklingu i wielokrotnego użytku; weryfikacja zgodnie z uznanymi normami.

Ekonomiczne:

Neutralność kosztowa lub wola polityczna przeznaczenia środków budżetowych na zrównoważony rozwój.

Aspekty organizacyjne:

Włączenie do procesów zamówień publicznych; dialog z dostawcami i monitorowanie umów.

Kompetencje:

Urzędnicy ds. zamówień przeszkoleni w zakresie kryteriów zrównoważonego rozwoju i ram regulacyjnych.

Jak zacząć!

1

Zacznij od źródła

Włącz kryteria zrównoważonego rozwoju bezpośrednio do dokumentacji przetargowej.

2

Zaangażuj rynek

Prowadź dialog z dostawcami w celu oceny wykonalności i potencjału innowacyjnego.

3

Zapewnienie poparcia politycznego

Zapewnienie zgodności z gminnymi celami i budżetami w zakresie zrównoważonego rozwoju.

4

Pobierz

narzędzi i szablonów ze strony internetowej Change(K)now.

MIASTO LAHTI

Optymalizacja praktyk w zakresie opakowań hurtowych w łańcuchu dostaw usług gastronomii zbiorowej w Lahti

Miasto Lahti przeanalizowało praktyki opakowaniowe hurtowników w celu zidentyfikowania rozwiązań opartych na obiegu zamkniętym w logistyce dostaw żywności.

W Lahti zbadano praktyki pakowania stosowane w hurtowniach spożywczych oraz w logistyce dostaw dla gastronomii instytucjonalnej. Celem było zidentyfikowanie przeszkód i możliwości ograniczenia opakowań transportowych jednorazowego użytku oraz promowania w łańcuchu dostaw opakowań wielokrotnego użytku lub nadających się do recyklingu.



Kategoria
Hurtowa sprzedaż żywności i logistyka dostaw

Temat
Opakowania transportowe w obiegu zamkniętym i optymalizacja łańcucha dostaw

Technologie klimatyczne
Pudełka transportowe wielokrotnego użytku, zoptymalizowane folie z tworzyw sztucznych, opaski z włókien, pokrywy do palet, obiegowe systemy ponownego wykorzystania z technologią RFID

Organizacje
Miasto Lahti i hurtownicy żywności

Ograniczenie

Nadmierne pakowanie i wielowarstwowe opakowania transportowe zidentyfikowano jako kluczowe obszary wymagające ograniczenia

Przeanalizowano wykorzystanie folii stretch jednorazowego użytku pod kątem potencjału optymalizacji

Korzyści

Zidentyfikowano możliwości stworzenia pętli opakowań wielokrotnego użytku

Cyfrowe śledzenie (RFID) uznane za czynnik umożliwiający funkcjonowanie systemów o obiegu zamkniętym

Inwestycje

Warsztaty z udziałem interesariuszy i analiza łańcucha dostaw

Badanie potrzeb w zakresie innowacji materiałowych i dostosowania sprzętu

Akceptowalność

Wykonalność

Skalowalność



Klimatyczny zwrot z inwestycji

Analiza pokazuje, że opakowania na poziomie transportu oferują znaczny potencjał redukcji, gdy są zoptymalizowane pod kątem dużych ilości żywności. Pudełka wielokrotnego użytku, cieńsze folie plastikowe i ulepszone systemy paletowe mogą zmniejszyć zużycie materiałów bez zmiany samych produktów spożywczych.

Jednak transformacja ta zależy od koordynacji na poziomie systemu między hurtownikami, producentami i podmiotami samorządowymi. Korzyści klimatyczne są zatem związane raczej ze współpracą w ramach łańcucha dostaw niż z pojedynczymi działaniami operacyjnymi.

O czym należy pamiętać

Wymogi higieniczne i ograniczenia regulacyjne ograniczają stosowanie materiałów pochodzących z recyklingu w sektorze spożywczym.

Koszt, kompatybilność sprzętu oraz wydajność operacyjna pozostają głównymi barierami dla transformacji na dużą skalę.

Potencjał skalowania

Szczególnie istotne dla gmin posiadających scentralizowane systemy gastronomiczne oparte na hurtowych łańcuchach dostaw.

Obieg opakowań wielokrotnego użytku wspierany przez cyfrowe śledzenie (np. RFID) wykazuje duży długoterminowy potencjał, ale wymaga współpracy międzysektorowej i spójnych zachęt.

Wymagania

Techniczne:

Pojemniki wielokrotnego użytku, zoptymalizowane folie transportowe, alternatywne rozwiązania na bazie włókien, systemy śledzenia.

Ekonomiczne:

Rozwiązania konkurencyjne pod względem kosztów oraz możliwości inwestycyjne w ramach logistyki hurtowej.

Organizacyjne:

Współpraca między producentami, hurtownikami i gminnymi nabywcami.

Kompetencje:

Znajomość ograniczeń regulacyjnych i innowacji w zakresie opakowań.

Jak zacząć!

1

Zmapuj obecne przepływy

Szczegółowo przeanalizuj logistykę dostaw oraz warstwy opakowań.

2

Zaangażuj hurtowników

Zidentyfikuj pilotażowe projekty innowacyjne oraz możliwości ponownego wykorzystania.

3

Testowanie stopniowych zmian

Zacznij od ograniczenia ilości materiałów (cieńsze folie, pokrywy palet).

4

Pobierz

narzędzia i szablony ze strony internetowej Change(K)now.

BALTIC RESTAURANTS ESTONIA

Zastąpienie jednorazowych opakowań do żywności tacami wielokrotnego użytku w szpitalach w Tallinie

W dwóch szpitalach przeprowadzono pilotażowe wdrożenie tac wielokrotnego użytku typu Gastronorm (GN) w celu wyeliminowania setek jednorazowych pojemników na żywność dziennie.

Firma Baltic Restaurants Estonia, jako dostawca usług cateringowych dla dwóch dużych szpitali w Tallinie, przy wsparciu władz miasta przetestowała opakowania transportowe wielokrotnego użytku w celu zastąpienia jednorazowych plastikowych pojemników na żywność w codziennym wyżywieniu pacjentów. W ramach projektu pilotażowego wprowadzono tace Gastronorm (GN) wielokrotnego użytku do transportu kanapek. Zamiast pakowania każdej kanapki do jednorazowego plastikowego pudełka, były one do szpitali w dużych tacach wielokrotnego użytku typu GN z pokrywkami. W szpitalach kanapki podawano na talerzach wielokrotnego użytku (mytych na miejscu w szpitalu). Tace GN zwracano firmie cateringowej do umycia. Celem było znaczne ograniczenie ilości odpadów opakowaniowych przy jednoczesnym zachowaniu standardów higieny i wydajności operacyjnej szpitalnych usług gastronomicznych.



Kategoria
Gastronomia instytucjonalna w służbie zdrowia (szpitale)

Temat
Systemy wielokrotnego użytku w gastronomii i ograniczenie ilości opakowań

Technologie klimatyczne
Tace GN wielokrotnego użytku i scentralizowane obiegowe systemy mycia

Organizacje
Baltic Restaurants Estonia AS, szpitale w Tallinie, miasto Tallinn

Zmniejszenie ilości

≈600 jednorazowych plastikowych pudełek na kanapki wyeliminowanych dziennie

Korzyści

System wielokrotnego użytku wdrożony w 2 szpitalach obejmujących 8 budynków

Zmniejszenie objętości transportu dostaw cateringowych

Oszczędności dla dostawcy usług cateringowych wynikające z mniejszego zapotrzebowania na opakowania oraz dla szpitali wynikające z mniejszej ilości wytwarzanych odpadów

Inwestycja

Tace GN wielokrotnego użytku

Dodatkowa wydajność zmywania naczyń

Szkolenie personelu i dostosowania operacyjne

Akceptowalność

Wykonalność

Skalowalność



Klimatowy zwrot z inwestycji

Projekt pilotażowy pokazuje, że opakowania transportowe wielokrotnego użytku mogą wyeliminować duże ilości opakowań jednorazowych w gastronomii instytucjonalnej. Wcześniej każda kanapka przygotowywana dla pacjentów szpitalnych była pakowana osobno w plastikowe pojemniki, co generowało około 600 pudełek jednorazowych dziennie.

Dzięki wprowadzeniu tac GN wielokrotnego użytku wyeliminowano potrzebę stosowania opakowań jednostkowych, jednocześnie zmniejszając objętość transportu. Nowy system umożliwił korzystanie z mniejszych pojazdów dostawczych i obniżył powtarzające się koszty zakupu opakowań jednorazowych.

O czym należy pamiętać

Przejście z opakowań jednorazowych na systemy wielokrotnego użytku wymaga zmiany rutynowych czynności personelu. Układanie kanapek na talerzach i zmywanie talerzy zwiększa codzienne obciążenie pracą w szpitalnej kuchni

Silne wsparcie kierownictwa jest niezbędne, aby przezwyciężyć opór w okresie przejściowym.

Potencjał skalowalności

Szczególnie istotne dla szpitali, domów opieki i innych placówek gastronomicznych o dużej skali.

Systemy tac wielokrotnego użytku można wdrożyć na dużą skalę w kuchniach instytucjonalnych, o ile są wspierane przez scentralizowane zaplecze myjące oraz ustandaryzowane procedury obsługi gastronomicznej.

Wymagania

Wymagania techniczne:

Tace wielokrotnego użytku typu GN oraz infrastruktura do mycia naczyń.

Ekonomiczne:

Początkowa inwestycja w tace i urządzenia do mycia.

Organizacyjne:

Koordynacja między kuchniami produkcyjnymi a kuchniami obsługowymi.

Kompetencje:

Szkolenie personelu i wytyczne operacyjne dotyczące systemów wielokrotnego użytku.

Jak zacząć!

1

Zmapuj przepływy opakowań

Zidentyfikuj produkty o dużym wolumenie, które są obecnie pakowane pojedynczo.

2

Wprowadź opakowania wielokrotnego użytku do transportu

Wprowadź większe opakowania transportowe wielokrotnego użytku zamiast jednorazowych opakowań jednostkowych.

3

Zapewnienie wydajności mycia

Włączenie procedur odbioru i mycia do procesów pracy w kuchni.

4

Pobierz

Narzędzia i szablony ze strony internetowej Change(K)now.

BALTIC RESTAURANTS ESTONIA

Wprowadzenie rozwiązań bez opakowań w stołówkach szkolnych w Tallinie

Dwie szkoły przetestowały opakowania papierowe, naczynia wielokrotnego użytku oraz rozwiązania bez opakowań w codziennej działalności stołówki szkolnej.

W listopadzie 2024 r. w Tallinie przeprowadzono pilotażowe wdrożenie rozwiązań w zakresie opakowań żywności opartych na obiegu zamkniętym w dwóch szkołach. W ramach projektu pilotażowego zastąpiono plastikowe opakowania na kanapki opakowaniami papierowymi, wprowadzono szklane miski wielokrotnego użytku do wybrane posiłki oraz przestawiono niektóre produkty na formaty bez opakowań. Celem było ograniczenie zużycia jednorazowego plastiku przy jednoczesnej ocenie wykonalności operacyjnej i wpływu na sprzedaż.



Kategoria
Publiczne wyżywienie instytucjonalne (szkoły)

Temat
Opakowania do żywności zgodne z zasadami gospodarki o obiegu zamkniętym i systemy ponownego wykorzystania

Technologie klimatyczne
Opakowania ulegające biodegradacji, naczynia szklane wielokrotnego użytku, serwowanie bez opakowań

Organizacje
Szkoły w Tallinie, Baltic Restaurants Estonia, miasto Tallinn

Zmniejszenie zużycia

Zastąpiono jednorazowe plastikowe pudełka na kanapki (testowano)

Naczynia jednorazowe zastąpiono szklanymi miskami wielokrotnego użytku (wybrane produkty)

Wprowadzono serwowanie bez opakowań w przypadku ciastek i wafli ryżowych

Korzyści

Praktyka kontynuowana w wielu kategoriach produktów

Wgląd operacyjny w przydatność produktów do pakowania w papier

Zwiększona świadomość uczniów w zakresie ograniczania ilości opakowań

Inwestycja

Zakupiono szklane miski wielokrotnego użytku

Duże szklane słoiki do serwowania produktów luzem

Materiały kampanii i komunikacja

Szkolenie personelu i dostosowanie organizacji pracy

Akceptowalność

Wykonalność

Skalowalność



Zwrot z inwestycji w działania na rzecz klimatu

Projekt pilotażowy pokazuje, że można ograniczyć stosowanie opakowań jednorazowych dzięki połączeniu materiałów biodegradowalnych, naczyń wielokrotnego użytku oraz form serwowania bez opakowań. Proste rozwiązania – takie jak sprzedaż ciastek i wafli ryżowych bez opakowań – spotkały się z pozytywnym odbiorem i wymagały jedynie minimalnych dostosowań.

Jednak na wykonalność projektu znaczący wpływ miały cechy produktów oraz układ stołówki. W przypadku trójkątnych kanapek i misek z poke wyzwania operacyjne oraz spadek sprzedaży w jednej ze szkół uniemożliwiły kontynuację projektu. Głównym wnioskiem płynącym z projektu pilotażowego jest praktyczna wiedza na temat tego, które rozwiązania oparte na obiegu zamkniętym można wdrożyć na większą skalę i w jakich warunkach.

O czym należy pamiętać

Kanapki trójkątne zawinięte w papier szybko wysychały, dlatego zrezygnowano z ich sprzedaży. Naczynia wielokrotnego użytku zwiększyły nakład pracy związany z myciem i ograniczyły możliwości dań na wynos, co wpłynęło na sprzedaż w jednej ze szkół. Ograniczona przestrzeń w stołówkach może stanowić decydującą przeszkodę.

Zmiana zachowań wymaga więcej niż miesięcznego okresu pilotażowego.

Możliwości skalowania

Duże znaczenie dla gmin i firm cateringowych prowadzących stołówki szkolne.

Działania o niskim stopniu złożoności (ciasteczka bez opakowań, wafle ryżowe sprzedawane na wagę, standardowe kanapki zawijane w papier) wykazały duży potencjał kontynuacji. Naczynia wielokrotnego użytku można wdrożyć na większą skalę, o ile infrastruktura stołówki umożliwia spożywanie posiłków na miejscu oraz dysponuje odpowiednią wydajnością zmywania.

Wymagania

Techniczne:

Opakowania ulegające biodegradacji, naczynia wielokrotnego użytku (szklane miski), słoiki do przechowywania produktów luzem.

Ekonomiczne:

Nieco niższy koszt materiałów w przypadku papieru w porównaniu z plastikiem; może być konieczna inwestycja w naczynia wielokrotnego użytku i zaplecze do mycia.

Organizacyjne:

Dostosowanie przebiegu pracy; koordynacja z kierownictwem szkoły.

Kompetencje:

Szkolenie personelu; działania uświadamiające uczniów w zakresie ograniczania ilości odpadów.

Jak zacząć!

1

Zacznij od prostych rozwiązań

Wprowadź produkty bez opakowań (np. ciastka w słoikach) przed zmianą złożonych formatów posiłków.

2

Dopasuj rozwiązanie do otoczenia

Przed wprowadzeniem naczyń wielokrotnego użytku oceń przestrzeń w stołówce i zachowania klientów zamawiających dania na wynos.

3

Szkolenia i komunikacja

Zapewnij pracownikom jasne wytyczne oraz widoczne materiały kampanii wyjaśniające cel działania.

4

Pobierz

Narzędzia i szablony na stronie internetowej projektu Change(K)now!

Publikacje dotyczące systemów dostaw żywności opartych na obiegu zamkniętym powstały w ramach projektu Change(K)now! Projekt Change(K)now! jest współfinansowany przez program Interreg Region Morza Bałtyckiego. Głównym celem projektu jest zmiana sposobu myślenia mieszkańców miast regionu Morza Bałtyckiego z podejścia opartego na jednorazowym użytkowaniu na podejście oparte na obiegu zamkniętym lub wielokrotnym użytkowaniu systemów dostaw żywności. Odpowiedzialność za treść spoczywa na autorze(-ach) i niekoniecznie odzwierciedla stanowisko podmiotu finansującego w tych kwestiach.

Interreg
Baltic Sea Region

Współfinansowane przez Unię Europejską

GOSPODARKA OBIEGOWA
Change(K)now!