

Gastronomia bez marnotrawstwa żywności - czy to możliwe i jak to zrobić?

- spotkanie 10 czerwca

Agencja Rozwoju Pomorza zaprasza na bezpłatne spotkanie z cyklu „Circle to Innovate” na temat jednego z ważniejszych problemów dotyczących gastronomię - zarządzania i marnotrawstwa żywności. W wydarzeniu weźmie udział ekspert z dziedziny zarządzania żywnością w firmie gastro, przedstawi różne aspekty zjawiska „food waste” oraz wskaże na możliwe rozwiązania. **„Gastronomia, która w wielu przypadkach bazuje na bufetach, traci miliony złotych na nieprecyzyjnym planowaniu ilości serwowanego jedzenia. Poziom strat na bufetach sięga nawet 50%. Średniej wielkości hotel może zaoszczędzić rocznie nawet 1,5 mln zł ograniczając nadprodukcję. - zwraca uwagę Tomasz Szuba, MBA** - ekspert, który poprowadzi nasze kolejne spotkanie z cyklu Circle to Innovate. Czy dużo marnujemy? Ile to kosztuje? Czy można coś z tym zrobić?

Zapraszamy na spotkanie wszystkich zainteresowanych!

OGRANICZANIE MARNOTRAWSTWA ŻYWNOSTI W GASTRONOMII: JAK TO ZROBIĆ?

1. CIRTOINNO jak inspirujemy branżę turystyczną

Michał Kwas - Kierownik Projektu - CIRTOINNO - CIRCULAR ECONOMY TOOLS TO SUPPORT INNOVATION IN GREEN AND BLUE TOURISM SMEs -

- Nowe trendy w turystyce - Gospodarka Obiegu Zamkniętego (GOZ)
- Oferta dla firm branży turystycznej w ramach projektu CIRTOINNO

2. 'Food waste' w gastronomii - jak sobie radzimy z tym problemem?

Tomasz Szuba, MBA - ekspert w dziedzinie ograniczania marnotrawstwa żywności 'food waste' w gastronomii. Stworzył innowacyjny system IT do pomiaru ilości, struktury, przyczyn i wartości nadmiaru jedzenia produkowanego w gastronomii.

- **Dlaczego** marnotrawstwo żywności jest problemem?

- **Aspekty** społeczne/etyczne/środowiskowe i finansowe
- Dlaczego wyrzucamy żywność w gastronomii?
- **Skala zjawiska:** przykładowe wyniki w różnych rodzajach hoteli, firm cateringowych i placówkach edukacyjnych.
- **Opłacalność** ograniczania 'food waste' – **jak to zrobić?**
- Walka z marnotrawstwem jedzenia na poziomie administracyjnym (UE, ONZ i Polska).
- Globalne **trendy w gastronomii** – w jakim kierunku idzie sektor gastro?

Pytania i odpowiedzi/ podsumowanie spotkania

Termin spotkania: 10 czerwca 2019 r. godzina 13:00 – 15:00

Miejsce i czas spotkania:

Agencja Rozwoju Pomorza w Gdańsku, Al. Grunwaldzka 472D, Budynek Olivia Six, 12 piętro w Sali 12.13.

Organizator:

Agencja Rozwoju Pomorza S.A.

Partner

wydarzenia:  **VENTURIS**
Optymalizacja kosztów gastronomii

FORMULARZ

Imię *

Nazwisko *

Twój email *

Nr telefonu *

Nazwa firmy *

ZGODA na OTRZYMYWANIE INFORMACJI o dalszych działaniach w projekcie i otrzymywaniu NEWSLETTERA Cirtoinno.

☐ Wyrażam zgodę na otrzymywanie informacji o organizacji i realizacji dalszych działań w ramach projektu CIRTOINNO i zapisania się do Newslettera Cirtoinno.

ZGODA na PRZETWARZANIE DANYCH OSOBOWYCH

☐ Oświadczam, że zapoznałem się z informacją o przetwarzaniu moich danych osobowych w ramach projektu “Circular economy tools to support innovation in green and blue tourism SMEs - CIRTOINNO” [Tutaj jest regulamin](#)

Prześlij