

SMERNICE HOTREC ZA GOSTINSKE OBRATE ZA ZMANJŠANJE KOLIČINE ODPADNE HRANE

Ti nasveti naj bi konkretno pomagali gostinskim obratom vseh velikosti pri zmanjševanju količine odpadne hrane, ki jo ustvarijo, z nizom preprostih in lahko izvedljivih priporočil.

Gostinski obrati se morajo vedno zavedati, da je vsak preprečeni odpad hrane neposreden prihranek pri stroških. **Zmanjševanje količin odpadne hrane torej prispeva k temu, da je gostinstvo z gospodarskega vidika bolj trajnostno.**

I. Izhodišče: priprava jedilnika

- Redno ocenjujte ustreznost svojega jedilnika.
- Spodbujajte naročanje menijev ali jedi dneva, ko je to mogoče.
- Kadar je mogoče, imejte na jedilniku manj jedi, saj to ustvarja manj zalog.
- Isti izdelek uporabite za različne recepte.
- Uvrstite v vaš meni ali jed dneva izdelke, ki so blizu datumu izteka roka uporabnosti.
- Bodite pozorni na letni čas: nekatere jedi so v določenem letnem času bolj ali manj priljubljene. Razmišljajte "zeleno" ali trajnostno.
- Če je mogoče, poskrbite za različne velikosti porcij, da lahko stranke izbirajo glede na svoj apetit, ali pa velikim jedcem ponudite posebne možnosti.
- Če je mogoče, ne pozabite na otroške jedilnike z ustreznimi porcijami.
- Če želite na jedilnik uvrstiti novo jed, organizirajte degustacijsko komisijo z nekaterimi vašimi zaposlenimi: to vam bo pomagalo prilagoditi okus, porcije in sestavine ter se izogniti jedem, ki jih stranke ne jedo.



II. Izbira in nakup izdelkov

- Če je mogoče, dajte prednost sezonskim izdelkom in lokalnim distribucijskim potem (saj lahko z lokalnimi dobavitelji lažje sklenete prilagodljive dogovore o naročilih ter dobavah in dostavah).
- Prilagodite naročene količine pričakovanemu številu strank.
- Posvetujte se s ponudnikom in se prepričajte, ali kakovost in lastnosti izdelka ustrezajo vašim potrebam (npr. da se izognete preveliki količini zelenjave).
- Preverite, kaj vam dostavijo, in se prepričajte, da je rok trajanja ustrezen ali da pakiranja niso poškodovana. Posebno pozornost je treba nameniti občutljivim proizvodom, kot sta sadje in zelenjava, saj obtolčenine povzročajo prezgodnje propadanje.



III. Skladiščenje izdelkov

- Omejite svoje zaloge: preverjajte jih vsak dan, da jih čim bolj prilagodite pričakovanim potrebam, pri tem pa upoštevajte letni čas.
- Če je mogoče, dajte prednost manjšim pakiranjem in se izogibajte predpripravi, saj bo to omogočilo prožnost ob morebitnem nihanju povpraševanja.
- Uporabljajte načeli (FIFO) (prvi noter, prvi ven (*First In First Out*)) in FEFO (prvi poteče, prvi ven (*First Expired First Out*)), da se izognete odpadu in izgubam.
- Previdno ravnajte z občutljivimi izdelki (npr. sadje, zelenjava). Izogibajte se poškodovanju embalaže, saj to zmanjšuje rok

uporabnosti.

- Za podaljšanje roka uporabnosti dajte prednost shranjevanju v vakuumu. Za boljše upravljanje zalog uporabljajte globoko zamrzovanje. Tehnike kuhanja in hitrega ohlajanja tudi omogočajo podaljšanje roka uporabnosti.
- Vedno strogo upoštevajte hladno verigo ter strogo upoštevajte lokalno veljavne higienske norme in standarde. Strogo upoštevajte rok uporabnosti izdelkov.
- Označite vse v hladilnici, da boste poznali vsak izdelek, sestavino ali jed, kot tudi rok uporabnosti. To bo zmanjšalo izgube.

IV. Kuharski in kuhinjski nasveti

- Dajte prednost okusu pred količino.
- Natančno izračunajte količine (navedite težo sestavin v receptih, ki jih uporabljate) in prilagodite porcije povpraševanju strank.
- Dobra vnaprejšnja priprava je ključnega pomena: številne izgube hrane in mnogo odpadne hrane so posledica neustrezne predpriprave. Prilagojena mora biti potrebam strank in preprečevanju izgub.
- Izogibajte se nepotrebemu obrezovanju, da bi zagotovili, da se jedi v celoti pojedjo.
- Če je mogoče, poskusite obdelati ali skuhati celoten bruto proizvod, da bodo izgube manjše.
- Za isto zelenjavo uporabite različne tehnike kuhanja in jo v različnih oblikah vključite v različne jedi. Ostanke uporabite za pripravo bistrh ali gostih juh itn.
- Uporabljajte pravo opremo (npr. nekateri lupilniki lupijo tanjše).



V. Vzpostavite dialog s svojimi strankami

- Vključite stranke v svoja prizadevanja za zmanjšanje količin odpadne hrane in izgub hrane: spodbudite jih k odgovornemu in trajnostnemu ravnanju.
- Vzpostavite dialog s strankami, da preverite, kakšna so njihova pričakovanja glede velikosti porcij. Poskrbite, da strežno osebje preda informacije kuhinjskemu osebju.
- Ponudite svojim strankam različne velikosti porcij ali/in velikosti menijev. Strankam na primer ponudite, da po glavni jedi izberejo, ali želijo sladico; ponudite jim, da naročijo dodatek (namesto da bi napolnili več krožnikov).
- Prilagodite se zahtevam strank glede nekaterih sestavin (npr. če stranka ne mara določene sestavine).
- Bodite jasni: pojasnite stranki, da je ponudba na meniju omejena ali da nekatere jedi niso na voljo, ker so izdelki sveži, zaloge pa omejene, da bi se izognili odpadu.
- Razmislite o tem, da bi strankam ponudili vrečke ali škatle za ostanke hrane, da jih lahko odnesejo domov. Vendar bodite previdni, da ne ustvarite pričakovanja velikih porcij, ker jih sicer ponujate. Komunikacija je ključnega pomena. Opozorite stranke na higienske vidike.

VI. Po opravljeni storitvi

- Za obroke osebja: uporabljajte izdelke, ki so blizu izteka roka uporabnosti, kot tudi neprodane izdelke. Vnovič pogrejte neprodani kruh ali toast iz prejšnje storitve.
- Nekateri ostanki od kuhanja se lahko znova uporabijo za izdelavo novih izdelkov (npr. kruh se lahko uporabi kot toast, ostanki zelenjave se lahko znova uporabijo za pripravo bistrih ali gostih juh, pirejev ipd.).

VII. Vnovična uporaba in recikliranje – kako pridobiti vrednost iz ostankov hrane

- Nekateri užitni prehranski izdelki, ki so blizu izteka roka uporabnosti, vendar so še vedno varni, se lahko podarijo bankam hrane in dobrodelnim organizacijam. Vzpostavite partnerstvo s takšnimi organizacijami.
- Nekateri odpad (neživalskega izvora) se lahko uporablja tudi kot krma za živali. Poiščite partnerja za prevzem tega odpada v ta namen. Bodite previdni: za to velja posebna zakonodaja.
- Nekatera odpadna hrana se lahko reciklira za kompostiranje in/ali pretvori v energijo z nastajanjem metana. Zbirajte ta odpad v ločenih zabojnikih in sklenite partnerstvo za prevzemanje tega odpada.
- Nekateri ostanki se lahko včasih uporabljajo tudi za različne ekološke namene (npr. kavna usedlina se lahko uporablja kot naravno zaščitno sredstvo proti polžem). Razmislite o tem!



VIII. Samopostrežni bife in pijače

- Kruha ne postavljajte na sam začetek samopostrežnega bifeja. Če imajo stranke na voljo manj kruha, bodo pojedle več iz samopostrežnega bifeja, kar bo omejilo ostanke hrane.
- Zadnje četrt ure bifeja ne napolnite vnovič.
- Redno preverjate stranke, da bi zagotovljeno količino bolje prilagodili njihovem apetitu.
- Pazite na pakiranja pijač: nekatera pakiranja omogočajo daljši rok trajanja. Za nekatere pijače so na primer pločevinke primernejše kot večje steklenice.
- Za sestanke: dajte prednost avtomatom za kavo in avtomatom za vodo pred termovkami s kavo in velikimi steklenicami.

IX. Splošno upravljanje

- Vedno upoštevajte veljavno zakonodajo o varnosti hrane, ki se uporablja v vseh fazah postopkov (dostava, skladiščenje, priprava, higiena itn.).
- Če je mogoče, dajte prednost vnaprejšnjim rezervacijam za boljši pregled nad količino izdelkov, ki jih je treba naročiti in skladiščiti.
- Svoje osebje seznanite o odpadni hrani in izgubah hrane in ga usposobite, da bo lahko vsak dan konkretno pomagalo zmanjšati količine odpada. Usposobite strežno osebje, da bo prednostno prodajalo jedi z izdelki, ki jim kmalu poteče rok trajanja.

Dodatne informacije in nasveti

Ti nasveti in priporočila so bili oblikovani v sodelovanju z mrežo 43 državnih gostinskih združenj v Evropi HOTREC. Gostinska podjetja, ki želijo izvedeti več o tem, kako dodatno zmanjšati količino odpadne hrane, naj se za nasvet obrnejo na ustrezno državno združenje za gostinstvo. Seznam teh združenj je naveden na koncu tega poročila.

Kot je navedeno na seznamu nasvetov, je za zmanjšanje odpadne hrane ključnega pomena strogo upoštevanje veljavnih higienskih predpisov. Gostinska podjetja, ki želijo prejemati informacije o veljavnih EU/državnih/lokalnih higienskih predpisih, naj se za nasvet obrnejo na pristojni državni organ ali državno združenje za gostinstvo.



PRIPOROČILA HOTREC-FEBA

ZA UPRAVLJANJE PODARJANJA HRANE: KAKO RAVNATI IN KAKO NE

Gostinska podjetja po vsej Evropi si nenehno prizadevajo za zmanjšanje količine odpadne hrane ali izgub z različnimi postopki, predvsem zaradi obvladovanja stroškov. Kljub temu je včasih nemogoče popolnoma izkoreniniti presežek užitne hrane. V takih primerih lahko gostinska podjetja sodelujejo pri podarjanju hrane prek partnerstva z bankami hrane in podobnimi dobrodelnimi organizacijami.

Ta priporočila sta skupaj pripravila HOTREC in Evropsko združenje bank hrane (FEBA), da bi pomagala gostinskim obratom pri podarjanju hrane.

1. Imenujte odgovorno osebo

Odgovorna oseba (tj. lastnik ali upravitelj ali drug imenovani zaposleni) naj vodi podarjanje hrane. To bo preprečilo slabo upravljanje presežkov hrane in s tem izgube, ki bi se jim bilo mogoče izogniti.

2. Izberite zanesljivega partnerja za podarjanje hrane

Gostinski obrat mora za podarjanje hrane izbrati zanesljivo dobrodelno organizacijo, ki bo obroke ponudila brezplačno (ali po zelo nizki ceni). Gostinski obrat lahko pri izbiri ustreznega partnerja zahteva pomoč lokalne banke hrane.

Gostinska podjetja imajo običajno le majhno količino hrane, ki jo je mogoče varno podariti. Poleg tega ni vedno mogoče zagotoviti pogostosti podarjanja hrane. O teh izzivih se je treba pogovoriti z morebitnimi partnerji za podarjanje hrane.

Ključni vidiki, o katerih se je treba pogovoriti z morebitnim partnerjem za podarjanje hrane:

- S kakšno vrsto in količino hrane lahko ravnajo (npr. ali lahko prevzamejo majhne količine? Ali imajo hladilnice?)
- Kakšno okolje lahko zagotovijo za prerazdeljevanje hrane? Ali imajo kuhinjo, v kateri strežejo ali pakirajo hrano v porcije, ali pa hrano dostavijo samo v pakirani obliki? Če se hrana streže, ali imajo ustrezno infrastrukturo za pogrevanje, serviranje in zaužitje hrane?
- Kakšna je njihova odzivnost?
- Ali so sposobni skrbeti za higieno in varnost hrane?
- Ali prevzamejo sami? Ali jim je treba hrano pripeljati? Ali imajo zanesljive posrednike za prevzemanje?
- Kdo skrbi za različno opremo in pakiranja (ter z njimi povezane stroške) v procesu podarjanja hrane?

3. Sklenite uradno partnerstvo s svojo partnersko organizacijo

Priporočljivo je, da s partnersko organizacijo sklenete formalno partnerstvo (tudi za priložnostno ali neredno podarjanje hrane). V dogovoru bi morale biti opisane naloge in odgovornosti donatorja (tj. priprava in vzdrževanje do točke prevzema) in prejemnika (ustrezno pošiljanje in skladiščenje ter zagotavljanje ustreznih pogojev prevoza in vročanja ali dobave končnim prejemnikom).

Ključni namigi

- Odgovornost je ključni vidik: v sporazumu mora biti jasno navedeno, da ko hrano predate partnerski organizaciji (ali njenemu posredniku za prevzem), ta prevzame odgovornost v zvezi z zdravjem in varnostjo.
- Pri sklepanju partnerstva organizirajte pilotni projekt, preden se dogovorite o končnem postopku.

4. Določite, katero hrano je mogoče podariti

Presežki hrane so lahko posledica različnih dogodkov (npr. nepričakovanega zmanjšanja števila strank, omejenih zalog, ki jih ni mogoče v celoti pravočasno porabiti pred zaprtjem obrata zaradi praznikov itn.).

Vendar pa vse hrane ni mogoče podariti. Da bi bila hrana primerna za darovanje, mora biti primerna za prehrano ljudi, zato mora biti v skladu z vso ustrežno zakonodajo o higieni in varnosti živil. Vedno je treba upoštevati datum ali rok uporabe.

Česa ni mogoče podariti?

Ostankov od strank se nikoli ne sme podariti. Hrane s pretečenim rokom uporabe. Hrane, ki se je predčasno pokvarila ali ima hude omrzline, nastale v zamrzovalniku. Hrane, ki ni bila hranjena na ustrezni temperaturi dlje, kot dovoljuje lokalna zakonodaja. Prav tako ni mogoče podariti hrane iz samopostrežnih bifejev, kjer so bili potrošniki v neposrednem stiku s hrano.

Kaj se lahko podari?

Če je pravilno hranjena in nepoškodovana, lahko podarite: ohlajeno hitro pokvarljivo ali nepokvarljivo pakirano hrano, hladne pijače, sveže in zamrznjeno meso in ribe, zamrznjene izdelke, pekavske izdelke, sveže in zamrznjeno sadje in zelenjavo. Hrano, ki je bila pripravljena, vendar ni bila postrežena strankam, je včasih mogoče podariti, če izpolnjuje vse higienske in varnostne zahteve. Za nasvet o tem, katera hrana se lahko varno daruje, se obrnite na ustrezen pristojni organ ali zaprosite za nasvet državno gostinsko združenje.

5. Shranjevanje hrane, namenjene za darovanje

Hrano, namenjeno za darovanje, je treba shraniti pri ustrezni temperaturi, da se ohrani njena varnost, in jo je treba pripraviti za prevzem. Glede na vrsto hitro pokvarljive hrane, namenjene za podaritev, je treba dosledno upoštevati različne možnosti temperaturnih verig (tj. vroče-vroče, hladno-hladno, hladno-vroče, vroče-hladno-vroče). Hrano za podarjanje je treba hraniti ločeno od vseh drugih odpadkov.

Razmislite tudi o embalaži: če prejemnik nima na voljo kuhinje, je mogoče podariti le pakirano hrano ali porcije hrane v škatlah.

6. Izročitev hrane partnerski organizaciji

Hrano, ki bo podarjena, je treba izročiti partnerski organizaciji (tj. banki hrane ali drugi podobni organizaciji). Za izročitev je pomembno, da vnaprej razjasnite vsaj naslednje:

- Kako in kdaj bo potekala izročitev?
- Ali ima partnerska organizacija lasten tovornjak ali bo za prevoz uporabila osebno vozilo?
- S kakšno velikostjo tovora je mogoče rokovati?
- Potrebne informacije o podarjeni hrani (ID darovalca, datum, pogoji skladiščenja).
- Ali je vozilo, ki se uporablja za prevoz, opremljeno s hladilnim prostorom za shranjevanje ali izotermičnimi zaboji?
- Če je treba hrano dostaviti z lastnimi sredstvi, kam jo je treba dostaviti?

Za reševanje različnih logističnih vprašanj prevoza je ključnega pomena dialog s partnersko organizacijo.

7. Vodite evidenco podarjene hrane in zagotovite ključne informacije

Gostinska podjetja bi morala voditi interno evidenco o vsakem darovanju. To je bistvenega pomena za zagotovitev popolne sledljivosti prehranskih izdelkov in morebitnih davčnih olajšav, kjer za to veljajo. Poleg tega bo to omogočilo spremljanje ponavljajočih se virov odpada in izgub ter s tem sprejem korektivnih ukrepov za v prihodnje. Partnerska organizacija mora prejeti tudi vse potrebne informacije o dani hrani, da lahko izpolni svoje zakonske obveznosti (npr. zahteve glede sledljivosti, informacije o alergenih).

Nekatere organizacije že imajo na voljo predloge za uporabo.¹ Po potrebi se za nasvet obrnite na državno gostinsko združenje.

Ključni namigi

- S partnerjem se dogovorite o predlogi dokumenta, ki jo je treba izpolniti za vsako podaritev
- Predloga naj podrobno navaja, kaj je bilo podarjeno (npr. vrsta hrane, količine, kjer je ustrezno "porabiti do" ali "uporabno najmanj do" datum, morebitni alergeni).
- Navedba, da partner prevzame odgovornost ob prejemu podaritve
- Shranite podpisano kopijo zase in za partnerja.

8. Davčne ugodnosti

Podaritve včasih prinašajo davčne ugodnosti. V nekaterih državah so podaritve oproščene DDV, v drugih pa je treba DDV plačati na podlagi dejanske vrednosti presežne hrane (ki je lahko blizu nič). V nekaterih državah so na voljo tudi ugodnosti pri davku od dohodkov pravnih oseb. Razmislite o tem!

9. Sodelujte s svojimi strankami

Vaši kupci in ponudniki bodo verjetno cenili vaša dejanja. Partnerja pri podaritvah prosite za povratne informacije o svojih podaritvah in jih uporabite za promocijo svojih ukrepov pri svojih strankah. To je lahko del splošne dejavnosti za ozaveščanje strank o potrebi po zmanjšanju količine zavržene hrane in za spodbujanje njihovega odgovornega ravnanja, kar prispeva k splošnemu zmanjšanju količine zavržene hrane v vašem obratu.

10. Zagotavljanje kakovosti

Tako gostinska kot partnerska organizacija morata imeti dober program za varnost hrane, vključno s hladno in/ali vročo verigo, opredeljeno dobro higiensko prakso, sledljivostjo, usposabljanjem za varnost hrane itn.

Presežki hrane, podarjeni v dobrodolne namene, morajo vedno izpolnjevati enake varnostne zahteve kot hrana, postrežena običajnim strankam.

Ta priporočila morajo služiti kot referenca gostinskemu obratu in dobrodelnim organizacijam ali banki za hrano, ki jo prejme. Lahko se redno posodabljajo glede na izkušnje in razvoj zakonodaje.

Dodatne informacije: kako naprej

Različni državni organi za varnost hrane so izdali dodatne smernice v zvezi z darovanjem hrane. Te smernice pogosto pojasnjujejo pravne vidike podarjanja hrane in vsebujejo praktična priporočila. Poleg tega imajo lahko državna gostinska združenja tudi lastne smernice. Za vse dodatne informacije se obrnite neposredno na pristojni državni organ, državno gostinsko združenje in/ali lokalnega predstavnika Evropske zveze bank hrane (FEBA).

Na voljo so tudi dodatne informacije o podarjanju:

- V knjižnici o odpadni hrani, ki jo gosti Evropska komisija:
http://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/library_en
- Na spletni strani projekta FUSIONS (Uporaba hrane za družbene inovacije z optimizacijo strategij za preprečevanje odpadkov):
<http://www.eu-fusions.org>

IGlej na primer Okvir za učinkovita partnerstva za prerazdelitev iz programa Akcijski program za odpadke in vire (WRAP):
<http://www.wrap.org.uk/content/foodredistribution>

BEST-PRACTICES EXAMPLES AND INITIATIVES DEVELOPED BY HOTREC MEMBERS

The reduction of food waste is a common challenge shared by all hospitality businesses across Europe. To help their Members facing it, various national hospitality associations developed their own initiatives and tools. This section offers a first insight at some selected best-practices examples and initiatives which concretely help hospitality businesses tackling the food waste challenge.

Launch of the “No Food To Waste” campaign for restaurants by HORECA Vlaanderen

In March 2014, the Flemish government signed with Horeca Vlaanderen and several other stakeholder organisations a commitment “Together against food losses”. As part of this commitment, HOTREC member HORECA Vlaanderen launched on 1 October 2015 the “No Food to Waste” campaign to help restaurants reduce their overall amount of food waste. The campaign is directly targeting restaurant owners and chefs in Flanders.

The campaign provides to restaurants and chefs a practical checklist with tips and ideas to reduce food waste and losses in their business. It also offers chefs the possibility to sign a charter where they endorse a commitment to reduce food waste. The charter received the support from 366 chefs so far, a number which regularly grows, therefore reflecting the success of the initiative.

For more information on the “No Food To Waste” initiative:

<http://www.nofoodtowaste.be/>

The checklist is available here:

http://www.nofoodtowaste.be/NOFOODTOWASTE_CHECKLIST.pdf



Chefs Tom Leclef (restaurant St Felixpakhuis, Antwerp), Gert De Mangeleer (Hertog Jan ***, Zedelgem) and Luc Deklerck (Bistro Mathilda, Ostend) support the campaign

The Danish hospitality industry promotes crosssectoral partnerships to reduce food waste

HORESTA Denmark is part of several initiatives aimed at reducing food waste in hospitality businesses. For instance, HORESTA is a part of the Danish Ministry of the Environment and Food's “Partnership on Less Food Waste”.

This partnership gathers members from all across the food chain, from the farm to the fork and coordinates and shares knowledge on reducing food waste. The vision “From food waste to resource - strengthen respect for the food” - is a valuable resource for all hospitality establishments in Denmark.

The Danish Food Administration, in cooperation with HORESTA Denmark, also elaborated recommendations for restaurants to help them reduce their food waste.



HORESTA Denmark is also supporting the campaign “Stop Wasting Food movement Denmark”, a NGO- industry partnership, which seeks to increase public awareness about food waste by organizing campaigns, mobilizing the press and media, and encouraging debate.

For more information on the “Partnership on Less Food Waste”:

<http://www.mindremadspild.dk/om-hjemmesiden/partnerskab>

For more information on “Stop Wasting Food movement Denmark”:

<http://www.stopspildafmad.dk/inenglish.html>

○ Publication of a guide to help French hotels and restaurants reduce food waste



In order to raise restaurants' awareness, UMIH published in September 2015 a guide which provides a number of practical tips and recommendations from chefs which restaurants can implement in practice at every stage of the management of the business. In October 2016, UMIH decided to update the guide for restaurants and to complete it with a specific guide for hotels, which also proposes recommendations to help hotels reduce the levels of food waste produced for the breakfast of the guests.

Both guides were elaborated in partnership with ADEME (Agence de l'Environnement et de la MaTtrise de l'Energie) and were disseminated electronically to all UMIH's Members across France. They both received widespread public coverage, with around 80 press articles and interviews dedicated to both guides.

UMIH's guide for restaurants is available at the following link:

<http://www.umih.fr/export/sites/default/.content/media/pdf/UMIH-GUIDE-RESTAURANTS-FINAL-1.pdf>

UMIH's guide for hotels is available at the following link:

<http://www.umih.fr/export/sites/default/.content/media/pdf/UMIH-GUIDE-HOTELS-FINAL-1.pdf>

A pioneer project in France for the secondary use of food waste in restaurants

The Synhorcat, supported by ADEME (Agence de l'Environnement et de la MaTtrise de l'Energie), the Paris City Council and the Ile de France region, mandated Moulinot Compost & Biogaz to carry out a pilot operation to sort out bio-waste in 80 catering establishments for 1 year. The objectives were to identify the keys to a successful sorting of bio-waste and to propose to the restorer an efficient methodology to comply with the legislation.



In the end, Moulinot Compost & Biogaz demonstrated the effectiveness of its approach by collecting 560 tonnes of food waste (while 200 tonnes were initially expected).

Thanks to its success, since early 2015, it has become a key player in the sorting, collection and recovery of food waste in Ile de France, with more than 250 collection points.

The report of the pilot operation:

<http://www.ademe.fr/operation-pilote-tri-biodechets-80-tablissements-restaurants-parisiens>

The website of Moulinot Compost & Biogaz:

www.moulinot.fr

A cross-sectoral cooperation in Germany leads to the publication of guidelines for restaurants and caterers



amount of food waste.

Through the “United Against Waste” initiative, DEHOGA also participates to round-table conversations to find solutions on how to further reduce and prevent food waste.

Furthermore, DEHOGA published in October 2016 a food waste prevention and reduction guideline for catering businesses, which was developed in cooperation with the German Federal Environment Agency. It is also actively supporting the “Zu gut für die Tonne” campaign, initiated by the Federal Ministry for Food and Agriculture, which provides information on how to reduce food waste and holds an awards ceremony each year to honour a project against food waste. HOTREC German Member IHA also fully supports these initiatives.

For more information on the “United Against Waste” initiative:

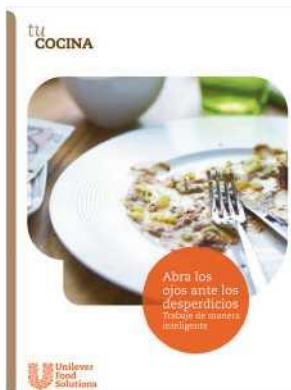
<http://www.united-against-waste.de/>

For more information on the “Zu gut für die Tonne” initiative: <https://www.zugutfuertonne.de/>

The DEHOGA/Unilever checklist for hospitality businesses is available at the following link: <http://www.united-against-waste.de/downloads/dehoga-checkliste.pdf>

The DEHOGA food waste prevention and reduction guideline for catering businesses is available at the following link: <http://www.umweltbundesamt.de/publikationen/leitfaden-zur-vermeidung-von-lebensmittelabfaellen>

Spanish restaurants and bars also have their guide to reduce food waste



HOTREC Member FEHR (Federación Española de Hostelería) partnered with Unilever Food Solutions to develop in 2011 a guide to inform Spanish restaurants about the possibilities of reduce food waste.

The guide, untitled “Abre los ojos ante el desperdicio” (“Open your eyes to waste”) adopts a practical approach to help restaurants owners and chefs improving the way they operate their businesses through a set of recommendation and tips to be used at various stages: ordering of the supplies, storage, preparation, etc.

It also provides the necessary tools for any business to conduct an internal audit to measure the levels of waste generated and the moments that occur, to adopt solutions at different stages of the process. It was distributed by FEHR to 85.000 businesses and received an excellent press coverage.

The FEHR and Unilever Food Solutions guide is available at the following link:

<http://www.fehr.es/documents/guias/abra-los-ojos-ante-los-desperdicios.pdf>

ACCESS THE MEMBERSHIP

AUSTRIA

APHA - Fachverband Hotellerie

www.hotelverband.at

APRA - Fachverband Gastronomie

www.gastronomieverband.at

VVAT - Austrian Professional Copyright Users Association

www.vvat.at

BELGIUM

Fed. Ho.Re.Ca. Bruxelles-Brussel

www.horecabruxelles.be

HORECA Vlaanderen

www.horecavlaanderen.be

Fed. Ho.Re.Ca. Wallonie

<http://horecawallonie.be>

BULGARIA

BHRA - Bulgarian Hotel & Restaurant Association

www.bhra-bg.org/

CROATIA

UPUHH - Association of Employers in Hospitality Industry

www.upuhh.hr

THE CZECH REPUBLIC

AHRCR - The Czech Association of Hotels and Restaurants

www.ahrcr.cz

DENMARK

HORESTA - Association of the Hotel, Restaurant

and Tourism Industry in Denmark

www.horesta.dk

ESTONIA

EHRA - Estonian Hotel and Restaurant Association

www.ehrl.ee

FINLAND

FHA - Finnish Hospitality Association

www.mara.fi

FRANCE

CPIH - Confederation des Professionnels

Independants de l'Hotellerie

www.cpih-france.com

FAGIHT - Federation Autonome Generale

de l'Industrie Hoteliere Touristique

www.fagiht.fr

GNC - Groupement National des ChaTnes

www.umih.fr

SYNHORCAT - Syndicat National des Hoteliers,

Restaurateurs, Cafetiers et Traiteurs

www.synhorcat.com

UMIH - Union des Metiers et des Industries

de l'Hotellerie

www.umih.fr

GERMANY

DEHOGA - Deutscher Hotel-und

Gaststattenverband

www.dehoga.de

IHA - Hotelverband Deutschland

www.hotellerie.de

GREECE

HCH - Hellenic Chamber of Hotels

www.grhotels.gr

HUNGARY

HHRA - Hungarian Hotel and Restaurant

Association

www.hah.hu

IRELAND

IHF - Irish Hotels Federation

www.ihf.ie

RAI - Restaurants Association of Ireland

www.rai.ie

ITALY

FEDERALBERGHI - Federazione delle

Associazioni Italiane Alberghi e Turismo

www.federalberghi.it

FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi

www.fipec.it

LATVIA

AHRL - Association of Latvian Hotels and

Restaurants

www.hotels-restaurants.lv

LICHTENSTEIN

LHGV - Liechtensteiner Hotel &

Gastronomieverband

<http://www.lhgv.li/>

LITHUANIA

LHRA - Lithuanian Hotel and Restaurant Association

www.lvra.lt

LUXEMBOURG

HOESCA - Federation Nationale des Hoteliers,

Restaurateurs et Cafetiers du Grand-Duche de Luxembourg

www.hoesca.lu

MALTA

MHRA - Malta Hotels and Restaurants Association

www.mhra.org.mt

THE NETHERLANDS

KHN - Dutch Hotel, Restaurant and Cafe Association

www.khn.nl

NORWAY

NHO - Reiseliv-Norwegian Hospitality Association

www.nhoiseliv.no

POLAND

IGHP - Chamber of Commerce of the Polish Hotel Industry

www.ighp.pl

SLOVAKIA

ZHRSR - The Slovak Association of Hotels and Restaurants

www.zhrsr.sk

SLOVENIA

TGZ - Tourism and Hospitality Chamber of Slovenia

www.tgzs.si

SPAIN

CEHAT - Confederacion Espanola de Hoteles y

Alojamientos Turisticos

www.cehat.com

FEHR - Federacion Espanola de Hosteleri'a

www.fehr.es

SWEDEN

VISITA - Swedish Hospitality Industry

www.visita.se

SWITZERLAND

GASTROSUISSE - Verband fur Hotellerie und Restauration

www.gastrosuisse.ch

HOTELLERIESUISSE - Swiss Hotel Association

www.hotelleriesuisse.ch

TURKEY

TUROB - Hotel Association of Turkey

www.turob.com

TUROFED - Turkish Hoteliers Federation

www.turofed.org.tr

THE UNITED KINGDOM

The ALMR - The Association of Licensed Multiple Retailers

www.almr.org.uk

ACKNOWLEDGEMENTS

HOTREC thanks the European Federation of Food Banks (FEBA) for its cooperation to this brochure, and in particular on the recommendations to help hospitality businesses engage in donations.

The European Federation of Food Banks (FEBA), is a non profit organization which brings together 271 food Banks in 23 countries in Europe which collect food, a large part of which would otherwise be thrown away, and redistribute it to charitable organizations and social centers (more than 33 000) which support people in need (5,7 million in 2015).



Federation Europeenne des Banques Alimentaires

53, avenue du General Leclerc
92340 Bourg-la-Reine
France

Phone: + 33 (0)1 45 36 05 45
Fax: + 33 (0)1 45 36 05 52
Email: feba@eurofoodbank.org
www.eurofoodbank.eu

HOTREC would also like to thank METRO AG and METRO Cash & carry, which contributed to this brochure through the sharing of best-practices.

METRO GROUP is one of the most important international retailing companies. It generated sales of some €58 billion in financial year 2015/16. The company operates at more than 2,000 locations in 29 countries and employs some 220,000 people. The performance of METRO GROUP is based on the strength of its sales brands, which act independently on the market: METRO/MAKRO Cash & Carry, the international leader in the self-service wholesale trade; Media Markt and Saturn, the European market leader in consumer electronics retailing; and Real hypermarkets.



METRO AG, Wholesale & Food Specialist Company

METRO-Straße 1
40235 Dusseldorf
Germany

For more information:
www.metrogroup.de



HOTREC would like to thank its 43 Member associations across Europe for their active contribution to this brochure, which shows that the European hospitality industry is strongly committed to reduce food waste. Any interested party willing to learn more about food waste reduction in hospitality businesses in a specific country should contact directly the relevant HOTREC Member.

For more information about food waste reduction and food donations in the hospitality industry,
please contact Mr. Alexis Waravka, Public Affairs Manager at HOTREC.

Tel: + 32 (0)2 513 63 23

Email: alexis.waravka@hotrec.eu



X®X ITALIANA
PUBBLICITÀ IHFC
ESERCIZI



NHO
REISELIV

«25g£j

Horeca

SYNHORCAT



hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



FEHR
Federation Espanola de
HOSTELERIA



Türkiye Oteller Birliği

MARA

VISITA
SVENSK BESOKSNARING

111T 3 R o , FED GASTR^ SUISSE



H^RESTA



0E0HE3

WK
Die Gastronomic



^DEHOGA



IRISH
HOTELS

®d&G

L10H1E



Liechtensteiner Hotel-
&Gastronomieverband

alm
r



IGHP

CHAMBER OF COMMERCE OF THE
POLISH HOTEL INDUSTRY

HORECA



ASOCIACE HOTEKLI
RESTURVAČESKE
REPUBLIKY

Hotrec

Hospitality Europe

36-38 Rue Dautzenberg 1050 Brussels | Belgium
Tel : + 32 (0)2 513 63 23 | Fax: +32 (0)2 502 41 73 | www.hotrec.eu | hotrec@hotrec.eu