



ZERO FOOD WASTE

DOBRE PRAKSE S PODROČJA GOSTINSTVA

Jezeršek gostinstvo d.o.o.

Podjetje Jezeršek gostinstvo se kot vodilno podjetje v gostinskem sektorju v Sloveniji zavedamo, da so za boljši jutri pomembne **korenite spremembe na področju trajnostnega ravnanja.**



Kot inovativno in odgovorno podjetje smo se zavezali, da poslovne in organizacijske aktivnosti pod znamko Jezeršek gostinstvo optimiziramo v trajnostne.



Naša prizadevanj dokazujejo številni **pridobljeni trajnostni znaki.**



DOBRE PRAKSE V JEZERŠEK GOSTINSTVU

RETHINK
RECREATE
REDUCE
REUSE
RECYCLE
REFUSE
REGENERATE



RETHINK

Trajnostna poslovna strategija podjetja Jezeršek gostinstvo (2021-2027)

Pobudniki manifesta → **Prehrana zdravega razuma**

Promoviramo trajnost → **Odgovorna kulinarika**



RECREATE

Razvoj in uporaba novih **poslovnih trajnostnih modelov in tehnologij** s ciljem **optimizacije poslovnih procesov** in **zmanjšanja količine zavržene hrane**

Prijava na **evropske razpise** in pridobivanje **investicijskega kapitala** za izvajanje dobrih praks s področja zmanjševanja količine zavržene hrane



REDUCE

Pametne tehtnice in segmentiranje odpadkov (monitoring):

- Med poslovnimi enotami
- Po catering dogodkih
- Po vrstah živil

Primer **napovedovanja prodaje** Jezerškovega šmorna na Odprti kuhni

Kuharska animacija ‚špajza‘ in ‚**show cooking**‘, kjer na catering dogodkih pripravljamo hrano pred gosti

Osveščanje naročnikov in gostov (odgovorno naročanje, potrditev prijav oz. odpovedi udeležbe na dogodku, spodbujanje uporabe *Nezavrečke* ...)



[Overview](#)[Pictures](#)**In detail**[Impact](#)

LOCATION DATA

[Guests](#)[Settings](#)**In detail**

Latest update: data up to Thursday 10 August

[Print](#)

Jezeršek catering 1

01-07-2023

31-07-2023

 Data per guest

Category Day Daypart Preparation state Container Button

Total food waste

465 kg

45% saved

Average food waste

77.5 kg

45% saved

Food waste per guest

471 g

0% saved

Photographed

98%

Total weight per week

Kilo






Please note, only part of the week has been selected

Number of guests Photographed Unphotographed Cutting-waste

Category

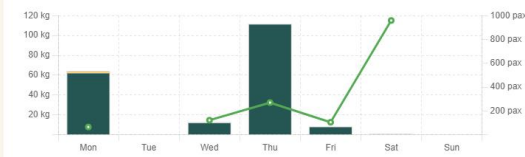
Kilo

 Soup & Sauce	€3 per kilo	20%	3.9 kg /day
 Meals and Components	€10 per kilo	13%	2.4 kg /day
 Fruit	€6 per kilo	12%	2.3 kg /day
 Salads	€11 per kilo	12%	2.2 kg /day

1 2 3 4 5

Average weight per day of the week

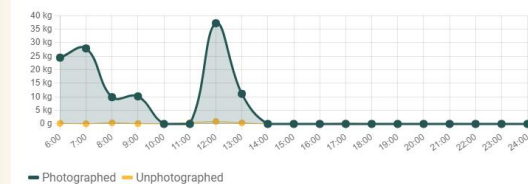
Kilo



Number of guests Photographed Unphotographed Cutting-waste

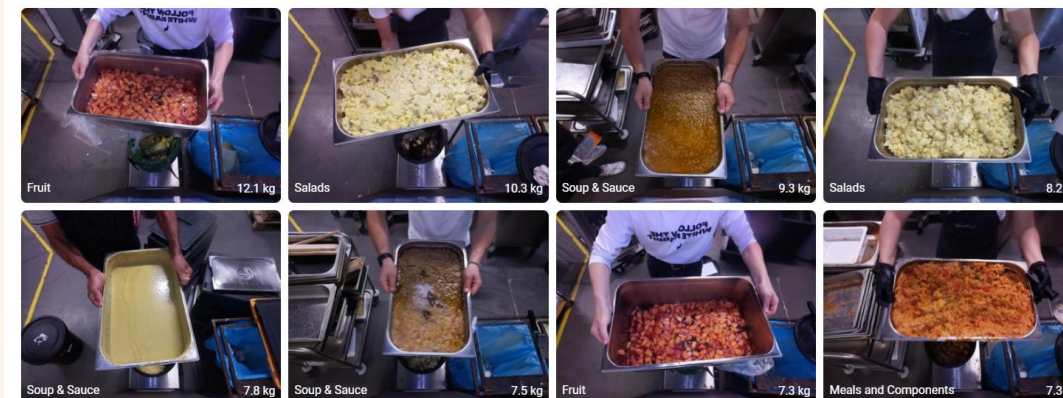
Daily overview

Kilo



Photographed Unphotographed

Recent pictures sorted on weight

[View all photos](#)

Prikaz zajema
podatkov s pomočjo
pametnih tehtnice
in segmentiranje
odpadkov -
monitoring



Overview

Pictures

In detail

Impact

LOCATION DATA

Guests

Settings

Impact

This page shows how much you have saved since using Orbisk. This is calculated by comparing your current situation with your baseline measurement of 379.1 kg food waste per week.

Print

Jezeršek catering 1

01-07-2023 → 31-07-2023

Data per guest

Total

Saved compared to the baseline

Total food waste
465 kg

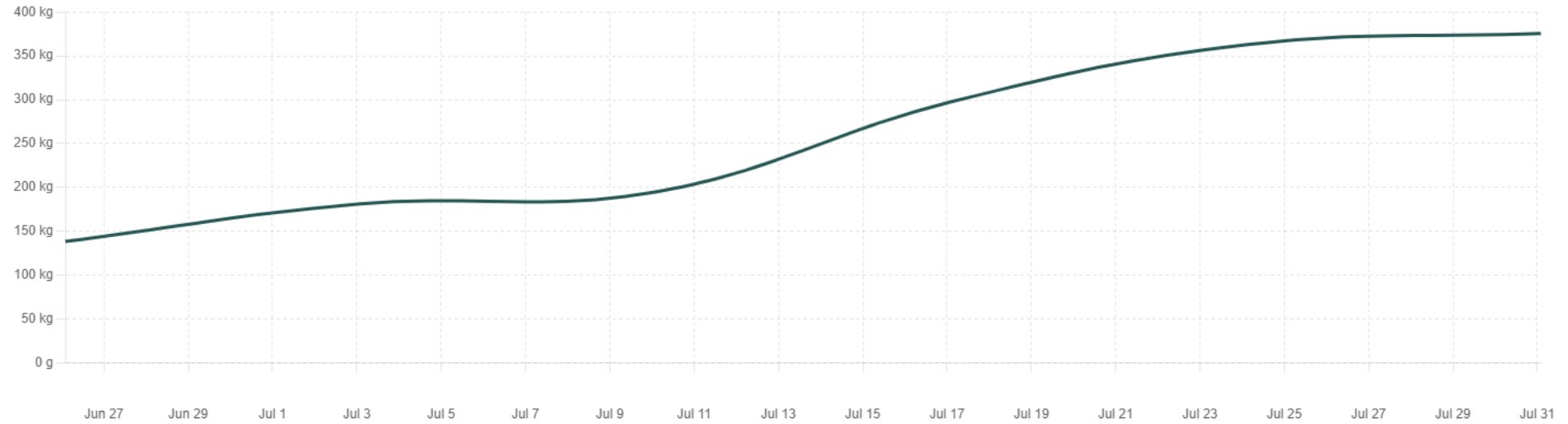
Food saved
375.6 kg (45%)

Money saved
€3,640

Meals saved
834

CO₂ saved
3,101 kg

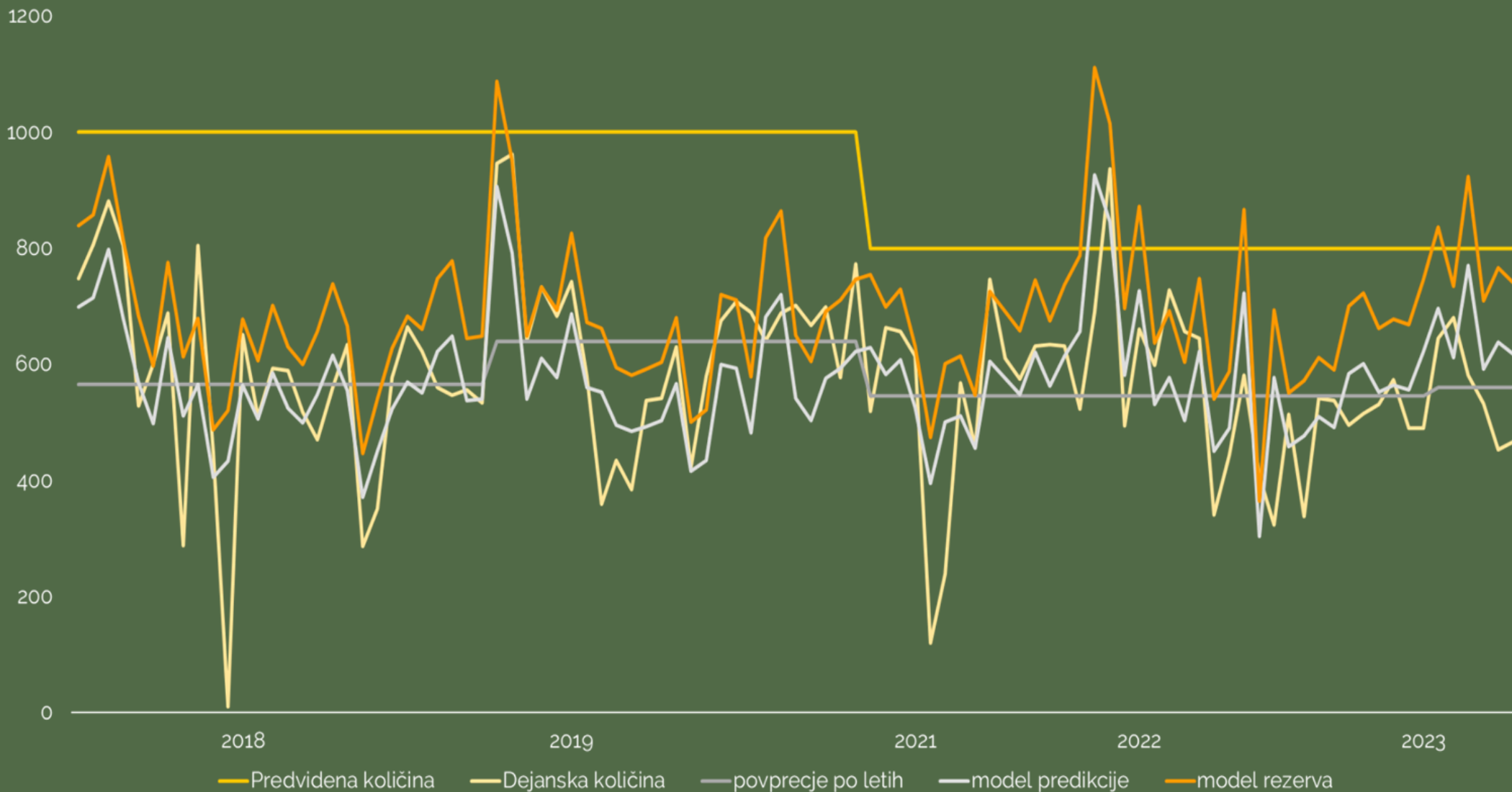
Food saved vs. the baseline



The baseline measurement was set at 379.1 kg total waste and 132 g per guest over the period 4-4-2023 - 2-5-2023.



Model napovedi prodaje Jezerškovega šmorna na Odprti kuhni



REUSE

Primer ponudbe v cateringu, kjer je **določen % jedi serviran v okolju prijazno e-catering embalažo** (kartonasta embalaža, primerna za recikliranje) in kjer lahko naročnik jedi (v primeru presežkov) naslednji dan odnese v pisarno ipd.



RECYCLE

Nezavrečke (*embalaža za shranjevanje hrane*), v katerih lahko gostje presežke hrane odnesejo domov in jo užijejo kasneje

Uporaba presežkov hrane za interne obroke zaposlenih (malica)

Uporaba 100 % reciklirane embalaže in inventarja (BIO, EKO)

PREDOBRO, DA BI PUSTILI?

Spakirajte zdaj.
Uživajte kasneje.

Zmanjšajmo količino zavržene hrane na dogodkih.
Vzemite brezplačno embalažo za shranjevanje hrane - **nezavrečko** in preostalo hrano po koncu dogodka odnesite s seboj ter v njej uživajte tudi kasneje.



Jezeršek KREATIVNA
KULINARIČNA
DOŽIVETJA

REFUSE

Za kratke dobavne verige skrbimo z **vključevanjem svežih lokalnih in sezonskih sestavin**

Namesto plastike **uporabljamo BIO, EKO inventarja** (kozarci, krožniki, pribor, slamice, itd.)



REGENERATE

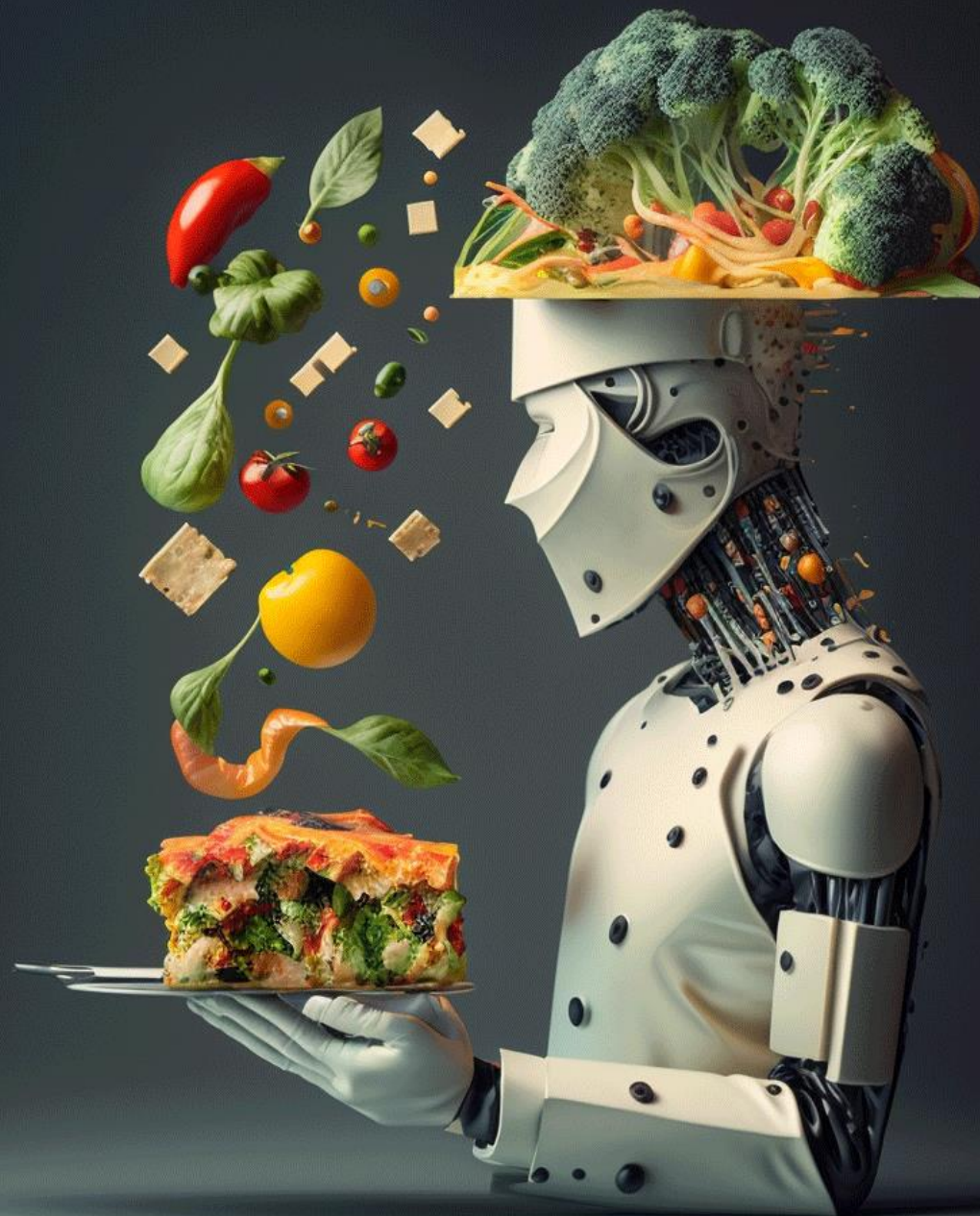
Zaupanja vredni dobavitelji in ponudniki

Uporaba izdelkov z **zaščitenim geografskim poreklom**



POGLED V PRIHODNOST

Uporaba »**business intelligence sistemov**« in **umetne inteligence (AI)** za napovedovanje normativov





MANIFEST

PREHRANE ZDRAVEGA RAZUMA

Tvoja zaveza za boljši jutri.



Sezeršek

ODGOVORNA KULINARIKA