

UDRŽATEĽNÁ REŠTAURÁCIA



METRO
UDRŽATEĽNOSŤ
VIEME. KONÁME. PREDVÍDAME.

OBSAH



MOJA UDRŽATEĽNÁ REŠTAURÁCIA

1



JEDÁLNY LÍSTOK

8



KVALITA POTRAVÍN

12



POTRAVINOVÝ ODPAD

14



ODPADOVÉ HOSPODÁRSTVO

16



ENERGIE

18



VODA

20



SOCIÁLNY ASPEKT

22



UDRŽATEĽNÝ NÁKUP V METRO

23



HACCP

28

ÚVOD

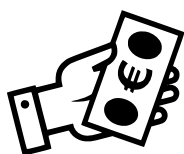
Udržateľnosť je pre veľkoobchod METRO veľmi dôležitá, je jedným zo základných princípov spoločnosti a stala sa súčasťou firemnej kultúry. Naším cieľom je pomáhať našim profesionálnym zákazníkom prevádzkovať ziskové podniky, ktoré majú pozitívny vplyv na ich komunity a životné prostredie. Keďže približne každé tretie jedlo sa konzumuje mimo domova, tento vplyv môže byť obrovský.

Uvedomujeme si, čo všetko vedie k zmene klímy. Preto robíme všetko pre to, aby sme našim podnikaním minimalizovali dopad na životné prostredie. Zmena klímy a nerovnosť sú určujúcimi faktormi našej doby a vytvárajú konflikty, ktoré mladí a budúci zákazníci nie sú ochotní akceptovať. Ak budeme využívať naše zdroje rozumne, môžeme skutočne niečo zmeniť.

Pre podporu našich profesionálnych zákazníkov sme sa rozhodli starostlivo zostaviť informačného sprievodcu, ktorý vás prevedie hlavnými problémami udržateľnosti a poskytne vám praktické rady a riešenia.

7 DÔVODOV

prečo sa udržateľná reštaurácia vyplatí:



Šetrí peniaze

vďaka zníženiu nákladov spojených s
plytvaním potravin, bežným odpadom,
energiami či vodou.



Priláka zákazníkov

vďaka tomu, že využíva pozitívne sociálne
a environmentálne postupy.



Pripraví vás

na to, aby ste boli schopní vyhovieť novým
predpisom.



Zvýši produktivitu

vďaka efektívnejším metódam, napr. kvalitnou
hygienou a menu managementom.



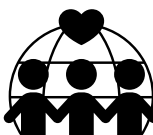
Zaistí budúcnosť

prijímaním rozhodnutí, ktoré dlhodobo
ovplyvnia chod reštaurácie.



Priláka a udrží

produktívnych zamestnancov s vysokou
morálkou.



Pozitívne ovplyvňuje

životné prostredie a podporuje miestne
komunity.



The background of the entire image is a close-up photograph of several hands of different skin tones gently holding small green seedlings with soil. The hands are positioned around the central text area, creating a sense of care and growth. The lighting is warm and soft, highlighting the textures of the skin and the vibrant green of the plants.

”

Veríme v jedinečnú
rolu súkromného
podnikania v
lokálnych
komunitách. Naša
podpora pomáha
podnikateľom
odlíšiť sa, uspieť a
zároveň im uľahčiť
život.

”

“

Chceme v oblasti
udržateľnosti
inšpirovať a
podporovať našich
zákazníkov, vieme,
že to má zmysel.

”

10 SPÔSOBOV

ako sa stať udržiateľnou reštauráciou:

Skráťte a zjednodušte jedálny lístok

To pomôže neustále zvyšovať zisky pre vašu reštauráciu. Menej = kvalita a čerstvosť na prvom mieste!

Nakupujte suroviny zodpovedne

S dôrazom na to, aby boli regionálne, sezónne, menej spracované a s etickým pôvodom.

Neproduktujte zbytočný odpad

Šetrite, všetko znovu používajte a recyklujte.

Šetrite energiu a vodu

Používajte energeticky úsporné gastrozariadenia a moderné technologické postupy (nočná úprava a slow cooking pri nízkych teplotách)

Plat'te zamestnancom spravodlivo

Dajte im pocit istoty a toho, že sú súčasťou tímu.

Obmedzte plytvanie potravinami

Včasným plánovaním a kontrolou. Nedržte peniaze v skladoch, ale točte tovar – denný závoz. Kompostujte, prípadne darujte.

Ponúkajte vyvážené menu

Viac zeleniny, menej mäsa, ale za to kvalitnejšieho, ryby z udržiateľných zdrojov.

Vymeňte plastové produkty

Riady na jedno použitie za kompostovateľné a vratné nádoby.

Používajte prostriedky bez chémie

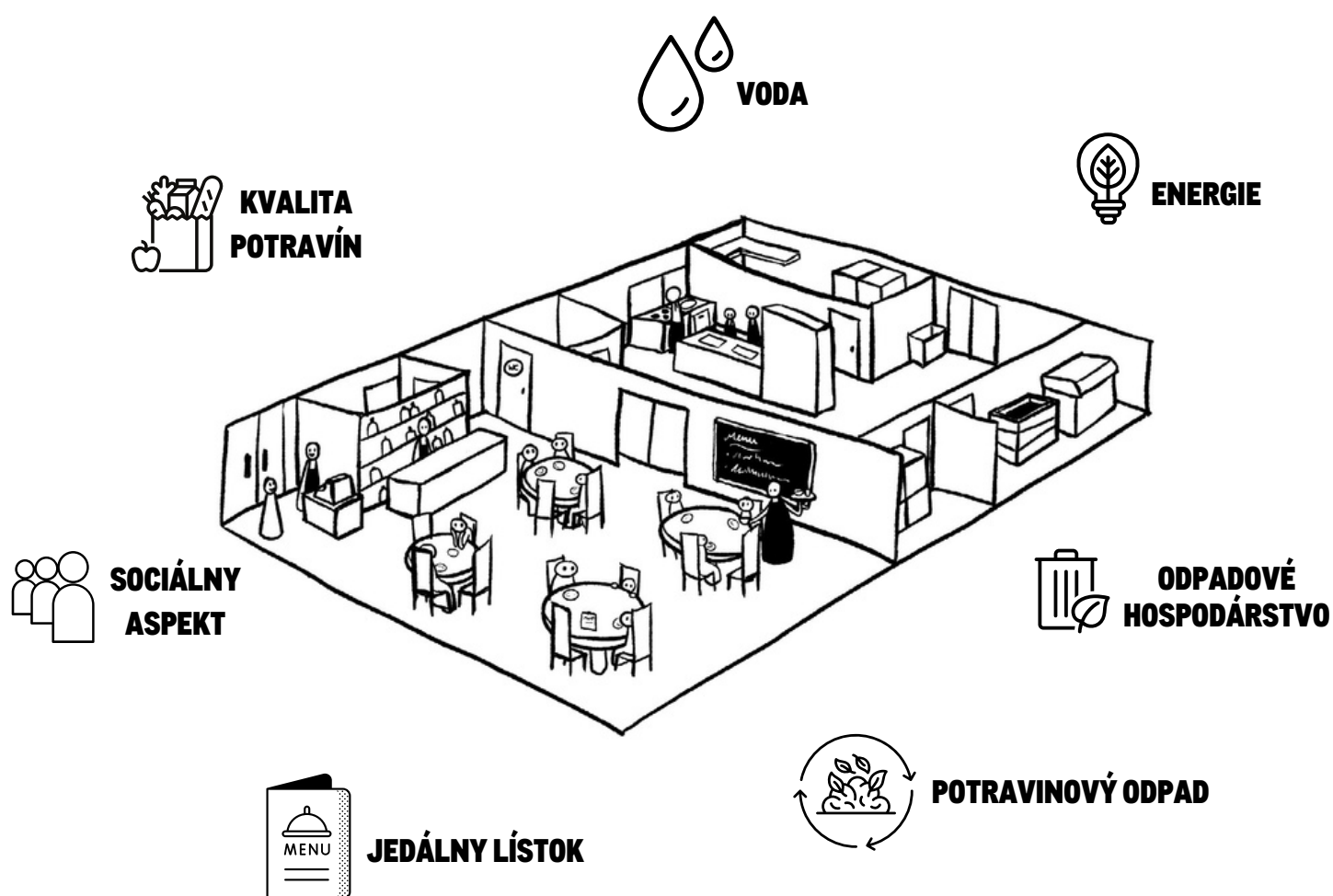
Čistiace a upratovacie prostriedky, kozmetiku vyrobenú na prírodnej báze. Šetrné k vám i k životnému prostrediu.

Buďte aktívni

V komunite podporujte inklúziu, ponúkajte priestor reštaurácie, ak nie je vyťažená.

7 OBLASTÍ

na ktoré je potrebné zamerať pozornosť



Každý váš krok bude dôležitý.
A žiadny krok nie je príliš malý.



Udržateľnosť sa oplatiť. Okrem šetrenia nákladov rozumným využívaním zdrojov získate nových zákazníkov tým, že vyniknete svojím záväzkom. Vaši zákazníci ocenia skúsenosti a vaši zamestnanci budú mať lepšie pracovné prostredie. Skutočne viete ovplyvniť životné prostredie a vašu komunitu, napríklad znížením emisií skleníkových plynov tým, že znížite spotrebu energie.

*Veríme, že reštaurácia zajtrajška je iná.
Zodpovednejšia a viac udržateľná.*

Byť udržateľný znamená fungovať spôsobom, ktorý je možné zachovať navždy vzhľadom na dostupné zdroje. To znamená minimalizovať zdroje, ktoré používate, používať iba obnoviteľné zdroje všade tam, kde je to možné, a recyklovať. Keďže sa vaši zákazníci budú stále viac zaujímať o to, ako udržateľná je vaša reštaurácia, prinášame vám niekoľko spôsobov, ako môžete urobiť zmenu.

1. JEDÁLNY LÍSTOK

zrkadlo filozofie vašej reštaurácie



Starostlivým výberom produktov, ktoré používate, môžete mať pozitívny vplyv na životné prostredie, ako aj na zdravie svojich zákazníkov. Stačí napríklad premýšľať viac regionálne, viac organicky, používať menej cukru, menej soli. Uvedomelým výberom si získate svojich zákazníkov a zamestnancov.

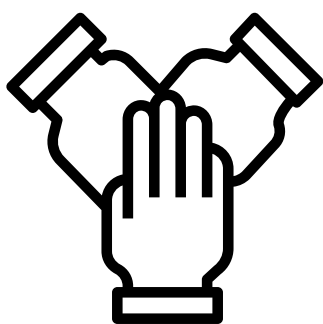
Prečo je dôležité ponúkať udržateľné menu?

- Záleží na vašich zákazníkoch: najmä mladšia generácia očakáva zodpovedný prístup k životnému prostrediu. To prispieva k silným trendom v oblasti udržateľných produktov a služieb. Tým, že budete udržateľný, vybudujete si pozitívny imidž u svojich zákazníkov a vytvoríte nové príležitosti na oslovenie nových.
- Pridanou hodnotou sa odlíšite od konkurencie.
- Vytvoríte pozitívny vplyv na vašich existujúcich a potenciálnych zákazníkov a zamestnancov.
- Budete mať pozitívny, regeneračný vplyv na životné prostredie a vašu miestnu komunitu.
- Vaše podnikanie bude zárukou budúcnosti. Keďže sa spoliehate na potraviny a tento zdroj je čoraz viac ohrozovaný klimatickou zmenou, môžete si vybudovať stabilné a prosperujúce podnikanie získavaním produktov, ktoré sa vyrábajú udržateľným spôsobom.

**Nakupovaním z udržateľných zdrojov
sa náš zodpovedný prístup začína.**

Udržateľný jedálny lístok znamená robiť premyslené rozhodnutia o každej z vašich surovín. Ponúkať jedlá, ktoré odrážajú to, čo je optimálne pre naše zdravie a zdravie našej planéty.

Kedže jednotlivé komunity majú rôzne predstavy o tom, čo predstavuje udržateľné jedlo na tanieri, môžete si nasledujúce kroky prispôbiť podľa vašej lokality a zákazníkov. Keď hovoríte o filozofii jedálneho lístka, je dôležité, aby ste dosiahli správnu vyváženosť a sústredili sa na chuť a pôžitok z jedla.



Zapojte svojich zamestnancov

Hneď na začiatku zapojte zamestnancov a vysvetlite, prečo a čo chcete robiť. Váš obsluhujúci personál bude dôležitý pri komunikácii vašej filozofie a bude presvedčivejší, ak bude zahrnutý do vašich rozhodnutí.



VOJTO ARTZ

šéfkuchár METRO



UDRŽATEĽNOSŤ
VIEME. KONÁME. PREDVÍDAME.



Je absolventom Yves Thuries Culinary Academy – odbornej školy pre profesionálnych kuchárov ocenený medzinárodným certifikátom. Vojto je držiteľom rôznych prestížnych ocenení v gastronomických súťažiach, v zbierke má bronzovú medailu na celosvetovej kuchárskej olympiáde IKA Erfurt a bronzovú medailu z The Emirates Salon Culinaire v Dubaji. Je držiteľom Rádu Prezidenta SZKC a Rádu Sv. Vavrinca. V novembri 2017 bol zvolený za prezidenta Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov. V roku 2018 mu bol udelené ocenenie Gurmán Award za celoživotné dielo a prínos pre slovenskú gastronómiu. Medzi širokou verejnosťou je známy z televíznych relácií TV Markíza Chuťovky, Tulinárium, Teleráno a Masterchef.

Pomoc pri tvorbe a skladbe jedálneho lístka

- Domáce a regionálne jedlo
- Sezónne suroviny a jedlá
- Ryby a morské plody /udržateľné/
- Viac zeleniny, menej soli a cukru
- Menej mäsa, zdravšie mäso alebo "od hlavy až po chvost"
- Zmenšiť ponuku jedál na jedálnom lístku
- Zmenšiť veľkosť porcií

Poradenstvo – správne používanie technológií a tovaroznalectvo

- Zapojenie zamestnancov do procesu
- Potravinový odpad a Zero Waste v praxi
- Rôzne spôsoby stravovania (Keto, Paleo, Vegetarián ...)
- Rastlinné proteíny a zrná (quinoa, šošovica, riasy, tempeh...)
- Správne používanie technológií (nočná úprava, sous vide...)
- Lokálni dodávatelia, chovatelia a pestovatelia
- Tovaroznalectvo, správne využitie a príprava surovín

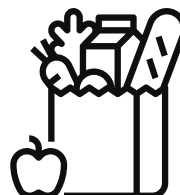
Vzdelávanie – zaškolenie personálu a kulinárske kurzy

Doprajte sebe a svojmu personálu profesijný rast a využite niektoré z našich školení. Ponúkame viac ako 20 rôznych tém. Školenia sú rôzne tematicky zamerané na svetové kuchyne aj domáce jedlá, so zameraním na najaktuálnejšie trendy. Možnosť prípravy jedál z vášho jedálneho lístka po novom, prezentácia zaujímavých surovín, rôzne tipy a grify pri príprave jedla.



2.KVALITA POTRAVÍN

zohráva kľúčovú úlohu pre gastronómiu



Za posledné desaťročia sa naše spotrebiteľské návyky v porovnaní s minulou generáciou veľmi zmenili. Žijeme v globalizovanom svete, v ktorom sme zvyknutí na rôzne druhy produktov počas celého roka, aj keď nie sú v sezóne alebo nerastú lokálne. To nie je zlá vec, ale niekedy strácame spojenie a informácie o spôsobe pestovania alebo výroby. Rovnako nesmieme zabúdať pri výbere aj na bezpečnosť potravín. Zhodnotte a zamyslite sa nad produktami, ktoré aktuálne nakupujete. Zamerajte sa na ingrediencie, ktoré sú pre vaše podnikanie najdôležitejšie.

Udržiateľné produkty sú:

- **Miestne a regionálne**
- **Sezónne**
- **Organické**
- **S označením pôvodu**
- **Kvalitne skladované a balené**
- **Spravodlivo obchodované**
- **Pochádzajúce z dobrých životných podmienok**
- **Získavané zodpovedne**
- **Nevytvárajú zbytočný odpad**
- **Prispievajú k biodiverzite**
- **Uhlíková stopa je minimálna**
- **Vodná stopa je minimálna**

Vaši zákazníci očakávajú, že budete mať znalosť o vašich ingredienciách. Budujte si ich dôveru.

PRODUKTOVÍ ŠPECIALISTI METRO



Alena Kubiková
špecialista
mäso a mäsové výrobky

Vyberte si zo širokého sortimentu čerstvého mäsa z dvadsiatich krajín sveta, ktoré pre vás v METRO pripravujeme sedem dní v týždni. Vďaka prísny štandardom kontroly uchovávania a predaja v špeciálne chladených miestnostiach máte istotu, že každý kúsok mäsa splní vysoké kritériá aj tých najnáročnejších gurmánov. Viac než 800 variantov mäsa rozličných druhov a úprav za obzvlášť výhodné ceny nájdete iba v METRO.



Ivana Šipošová
špecialista
ovocie a zelenina

Každý deň máme pre vás pripravený široký výber čerstvej zeleniny a ovocia od tuzemských aj zahraničných pestovateľov. Rozmanitý sortiment prvotriedneho tovaru plne uspokojí váš dopyt a zaručí aj spokojnosť vašich zákazníkov. Ponuku priebežne upravujeme a dopĺňame podľa aktuálnej sezóny, aby ste si mohli dopriať to najlepšie, čo dané ročné obdobie ponúka. Náš prísny systém kontroly kvality zaručuje len prvotriedny tovar, ktorý uspokojí aj najnáročnejších konzumentov.

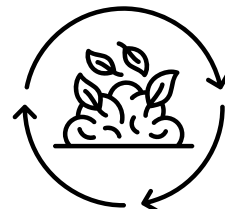


Martin Repaský
špecialista
čerstvé ryby a morské plody

V rybárňach METRO vám radi poradíme s výberom rýb a morských plodov, odporučíme vhodnú kuchynskú úpravu a poskytneme mnoho ďalších informácií. Ak dávate prednosť určitému druhu rýb, môžete požiadať o službu o aktuálne informácie o pôvode a dostupnosti. Naši skúsení odborníci vám taktiež radi pomôžu s úpravou rýb pri gastronomických akciách pre vašich zákazníkov.

3.POTRAVINOVÝ ODPAD

ako zabrániť plytvaniu potravinami



V celosvetovom meradle sa znižovanie plytvania potravinami uvádza ako kľúčová iniciatíva pri dosahovaní udržateľnej potravinovej budúcnosti. Plytvanie potravinami nie je len etický a ekonomický problém, ale tiež vyčerpáva životné prostredie o neobnoviteľné prírodné zdroje. Napriek tomu, že potravinový odpad je všade naokolo, každý z nás môže podniknúť jednoduché kroky na jeho zníženie. Dôležité bude sledovanie a identifikácia príčin a miest vzniku a následne zhodnotenie a pristúpenie k zmenám. Angažovanosť a zapojenie vašich zamestnancov je takisto kľúčová.



36%
podnikateľov v
HORECA segmente

si podľa štúdie METRO z roku 2019 o udržateľnosti myslí, že znižovanie potravinového odpadu je jednou z najdôležitejších otázok, ktoré treba riešiť v ich podnikaní.

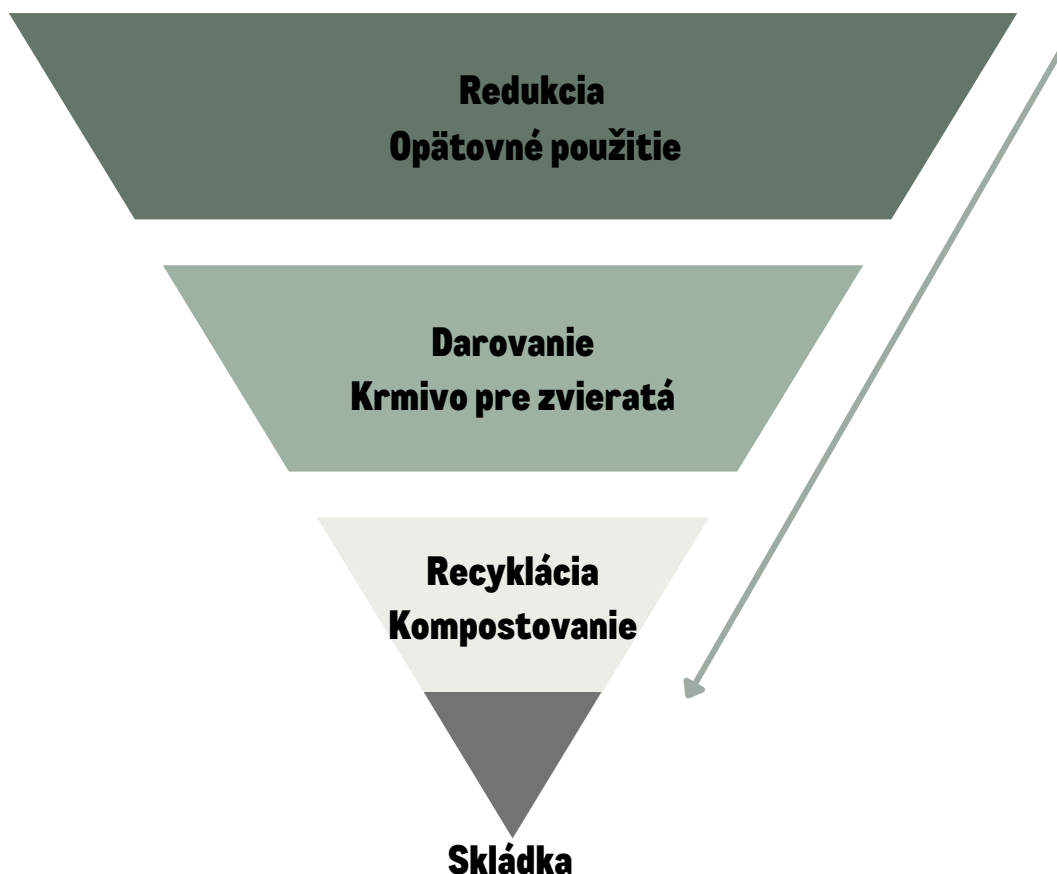
Znižovanie potravinového odpadu prináša mnoho výhod:

- **Finančné výhody, napríklad zníženie nákladov na likvidáciu odpadu.**
- **Pozitívny vplyv na imidž vašej firmy.**
- **Zlepšenie prevádzkových postupov a zvýšenie efektívnosti.**
- **Pozitívny vplyv na morálku vašich zamestnancov.**
- **Pozitívny vplyv na životné prostredie.**
- **Odlišujete sa tým, že vystupujete zodpovedne.**

Vedeli ste, že...

- Oblasť väčšia ako Čína sa využíva na pestovanie potravín, ktoré sa nikdy nezjedia.
- Štvrtina svetových zásob sladkej vody sa používa na pestovanie potravín, ktoré sa nikdy nezjedia.
- Ak by plytvanie potravinami bolo krajinou, bola by 3. najväčším producentom skleníkových plynov.

PYRAMÍDA PLYTVANIA POTRAVINAMI



Odporúčané kroky na zníženie potravinového odpadu pre reštauráciu:

- Majte svoje zásoby organizované. Neobjednávajte viac, ako vaša kuchyňa potrebuje.
- Vyhodnoťte svoje zásoby a predaj jedál. Odstráňte z ponuky nepredávajúce položky.
- Označte svoje zásoby a ingrediencie tak, aby bola viditeľná doba spotreby.
- Nájdite spôsoby opätovného využitia nepoužitých prísad a častí potravín.
- Zvážte veľkosť podávaných porcií.
- Darujte svoje prebytočné jedlo.
- Skontrolujte, ako skladujete ovocie a zeleninu.
- Nenechávajte citlivé potraviny mimo ich teplotnú zónu.
- Zapojte svojich zamestnancov, aby „lovili“ odpad a navrhli spôsoby, ako s ním nakladať.
- Vyskúšajte kompostovať. Ovocie, zelenina, káva a čaj, to všetko sú dobré materiály.

4.ODPADOVÉ HOSPODÁRSTVO

efektivita na prvom mieste



V dnešnej dobe je správne odpadové hospodárstvo v oblasti gastronómie nevyhnutnosťou. Keď sa odpad nezhodnocuje, stáva sa problémom. Nesprávne riadenie odpadového hospodárstva poškodzuje životné prostredie, naše zdravie a v neposlednom rade zvyšuje prevádzkové náklady. Ako udržateľná reštaurácia skutočne môžete zapôsobiť tým, že predchádzate vzniku odpadu, triedite ho a vhodne ho likvidujete. Predídete zbytočným nákladom a prispejete k pozitívnej reputácii u vašich zákazníkov a vašej komunity.

Odpad má väčšiu hodnotu, keď je správne vytriedený pre ďalšie využitie a spracovanie. Tipy na efektívne riadenie odpadového hospodárstva:

- **Identifikujte, kde vzniká váš odpad.**
- **Správne tried'te odpad podľa druhu .**
- **Zistite od miestneho úradu, aké sú dostupné riešenia zberu odpadu.**
- **Uprednostňujte metódy varenia zero waste.**
- **Predíd'te kontaminácii potravín správnym skladovaním.**
- **Kompostujte svoj bio odpad.**
- **Odovzdávajte použitý kuchynský olej.**
- **Minimalizujte používanie jednorazového riadu .**

5 R – REFUSE, REDUCE, REUSE, RECYCLE, RECOVER

(odmietnutie, obmedzenie, opakované použitie, recyklácia, nové spracovanie)

REFUSE - ODMIETNUTIE

Najlepší odpad je žiaden odpad. Najúčinnnejším spôsobom ako zamedziť vzniku odpadu je začať odmietat' to, čo nepotrebujeme.

REDUCE - OBMEDZENIE

Nepoužívajte plasty na jedno použitie. Voľte produkty, ktoré nie sú balené v masívnom plastovom obale. Napríklad si môžete vybrať zo širokej ponuky produktov METRO s udržateľnými obalmi.

REUSE - OPAKOVANÉ POUŽITIE

Dajte prednosť materiálom a výrobkom, ktoré vydržia a sú umývateľné, pred tými, ktoré sú na jedno použitie. Vyčistite a znovu používajte nádoby určené na skladovanie potravín.

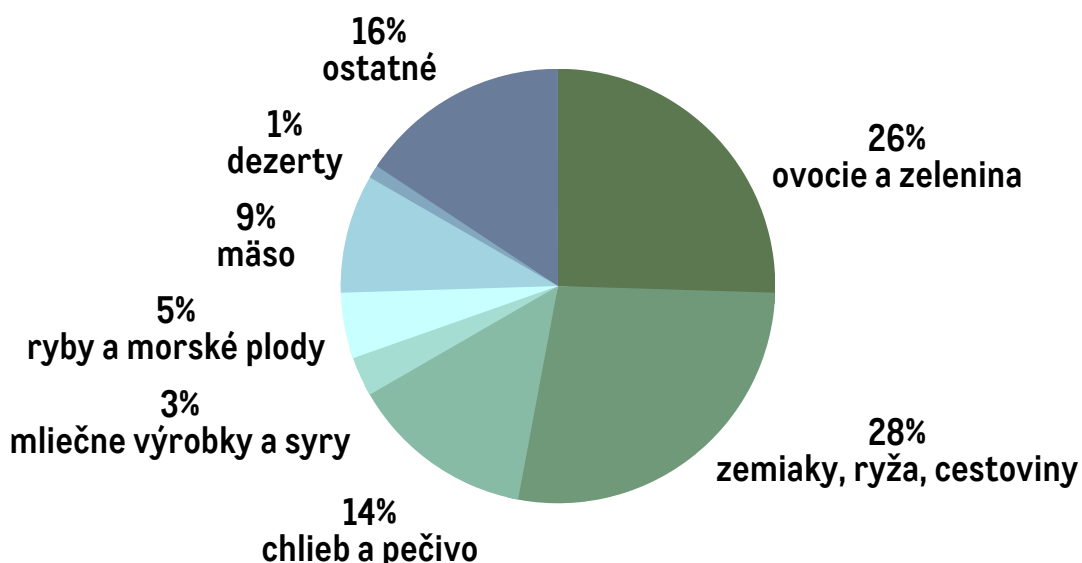
RECYCLE - RECYKLÁCIA

Správne triedte odpad, aby ho bolo možné spracovať a znovu použiť. Ako obalový materiál a materiál na jedno použitie, používajte recyklovateľné produkty.

RECOVER - NOVÉ SPRACOVANIE

Vyberajte si z ponuky udržateľných produktov METRO. Sú balené do materiálov, ktoré možno znovu spracovať, recyklovať alebo kompostovať.

PODIEL POTRAVINOVÉHO ODPADU ZO ZVÝŠKOV TANIEROV V REŠTAURÁCIÍ



5. ENERGIE

úsporné využitie šetrí prostredie aj financie



Osvetlenie, ventilácia, kuchynské a domáce spotrebiče, chladničky... Nevyhnutnosť pre správne fungovanie každej reštaurácie, všetko toto vybavenie však zahŕňa veľkú spotrebu energie a značné finančné náklady. Vďaka jednoduchým praktikám a niekoľkým malým investíciám viete ľahko ušetriť energiu vo vašej reštaurácii. S rastúcimi nákladmi na energiu a nedostatkom fosílnych zdrojov, ako aj s rastúcou pozornosťou zákazníkov k otázkam životného prostredia, je čas stať sa udržiateľnými a zároveň šetriť peniaze.



Dopady globálnej klimateckej krízy už možno pozorovať v ekosystémoch všetkých kontinentov a oceánov. Patria sem extrémny počasie ako sucho, záplavy a búrky, ale aj stúpanie hladiny morí.

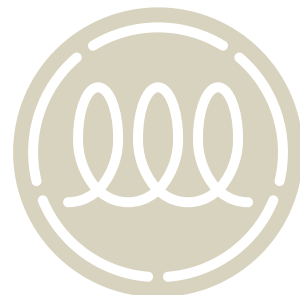
Ako postupovať, keď chceme ušetriť energiu:

- **Dôležité je zapojiť a informovať zamestnancov.**
- **Zistiť aktuálnu spotrebu energie.**
- **Identifikovať zariadenia s vysokou spotrebou .**
- **Navrhnuť riešenia na ušetrenie energie.**
- **Vypínať nepotrebné svetlá a elektrické zariadenia.**
- **Udržiavať chladničky a mrazničky v dobrom stave.**
- **Vyčistiť vybavenie a spotrebiče pre efektívnejšiu prácu.**
- **V prípade potreby zmeniť usporiadanie kuchyne.**



Vedeli ste, že

Varenie na indukcii je rýchlejšie, bezpečnejšie, čistejšie a efektívnejšie ako plyn alebo elektrina. Jedlo varené na indukcii získa 90 % vytvoreného tepla, na rozdiel od iba 40 – 55 % pri plyne.



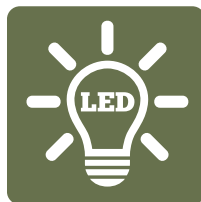
Klasická žiarovka

životnosť
1 000 hod.
Spotreba
75 W



Kompaktné žiarivky

životnosť
10 000 hod.
Spotreba
17 W



LED žiarovky

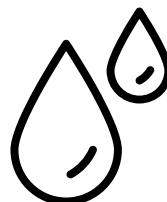
životnosť
od 30 000 hod.
Spotreba
8 W

Pohybové snímače

V priestoroch, v ktorých sa nezdržujete často alebo len prechádzate, namontujte pohybové snímače, ktoré vám zabezpečia osvetlenie priestoru len na ten najnutnejší čas.

6. VODA

riadi vaše podnikanie



Ako majiteľ reštaurácie potrebujete využívať veľké množstvo vody počas varenia, obsluhy, umývania a dezinfekcie. Od hygienických a kvalitatívnych štandardov v kuchyni, cez chutné jedlá, až po čisté tanieri na konci dňa. Voda však nie je len drahá, ale aj vzácna. Navyše, klimatická zmena a extrémne suchá negatívne ovplyvňujú poľnohospodárstvo a výnosy hlavných plodín. Ukážte, že viete prebrať zodpovednosť a prispôbujete svoje správanie pri úspore vody.

2,5 % svetovej vody tvorí sladká voda

0,3 % svetovej vody vieme reálne využiť

40 % predpokladaný celosvetový deficit vody do roku 2030

1,2 miliardy ľudí nemá prístup k dostatku vody v dôsledku sucha a deficitu

1,6 miliardy ľudí nemá dostatočný prístup k vode kvôli problémom s infraštruktúrou

V reštaurácii sa väčšina vody spotrebuje v kuchyni. Druhú najvyššiu spotrebu majú toalety. Odhaduje sa, že reštaurácie dokážu znížiť prevádzkové náklady o 11 %, spotrebu energie o 10 % a spotrebu vody o 15 %, ak zavedú postupy efektívneho využívania vody.

Stanovte si reálne ciele a vytvorte "akčný plán" na úsporu vody.

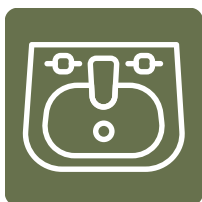
Analyzujte svoju spotrebu

- Skontrolujte, koľko vás to stojí.
- Vykonajte vyhodnotenie spotreby vody.
- Skontrolujte, kde môžete šetriť vodou.



Praktické tipy na zníženie spotreby vody:

- Opravte netesné kohútiky a potrubia.
- Spúšťajte umývačku riadu, keď je dostatočne naplnená.
- Na rozmrazovanie potravín nepoužívajte vodu.
- Recyklujte, začnite opätovne využívať "sivú vodu".
- Voda, ktorá sa používa na varenie napr. zeleniny, vajec, po vychladnutí môže byť použitá pre záhradu alebo rastliny v reštaurácii.
- Skúste zachytávať dažďovú vodu a použiť ju na zavlažovanie rastlín.
- Ak je to možné, zoškrabte špinavý riad (pomocou škrabky alebo stierky, nie vody).
- Vypnite zariadenie, ktoré využíva vodu v prípade, keď sa nepoužíva.



Úsporné batérie
2-4 l/min.

Staré vodovodné batérie
10-15 l/min.



Moderné toalety
3-5 l/min.

Staré toalety
8-12 l/min.



Moderné umývačky
10-15 l/min.

Ručné umývanie riadu
40-100 l/min.

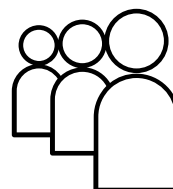
Nebojte sa investovať

Nainštalujte moderné zariadenia s úsporou vody. Z dlhodobého hľadiska to prinesie úspory a výhody, ktoré v budúcnosti určite oceníte.



7. SOCIÁLNY ASPEKT

vážim si svoj tím



Sektor gastronómie je bohatý na pracovné ponuky, no zostáva neatraktívny z dôvodu ťažších pracovných podmienok a neustáleho hľadania určitej životnej rovnováhy. Je preto nevyhnutné prispôbiť sa novým profesionálnym očakávaniam mladej generácie a uplatňovať pozitívny manažment. Dôležitými faktormi bude zvýšenie motivácie a dôvery, vzdelávanie a rozvoj zamestnancov. Urobte zo svojich zamestnancov starostlivých ambasádorov vašej reštaurácie.



**Šťastní a motivovaní zamestnanci sú produktívnejší.
Ich predaj je približne o 37% vyšší. Rovnako ich
kreativita je trojnásobná.**

Ako na to:

- **Vzdelávam a školím svoje tímy.**
- **Implementujem udržateľné opatrenia v mojej prevádzke.**
- **Pravidelne informujem svoje tímy o následných krokoch a vývoji zavedených postupov.**
- **Umožňujem tímu získať nové zručnosti a znalosti.**
- **Jedálny lístok zostavujem so všetkými mojimi zamestnancami.**
- **Vytvárať pracovné rituály so svojím tímom.**
- **Dávam pozor na pracovné podmienky (teplota v kuchyni, hluk...).**
- **Podporujem každého v jeho úlohe.**

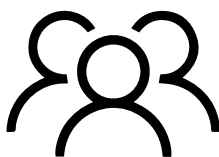
UDRŽATEĽNÝ PRÍSTUP V METRO

Myslíme na váš úspech aj na planétu. Náš spoločensky zodpovedný prístup je založený na troch základných pilieroch:



PLANÉTA

Uvedomujeme si, čo všetko prispieva k zmene klímy. Preto robíme všetko pre to, aby sme našim podnikaním minimalizovali negatívny dopad na životné prostredie.



ĽUDIA

Záleží nám na tom, aby bolo pracovné prostredie pre našich zamestnancov čo najpríjemnejšie. Zakladáme si na férovom prístupe k zákazníkom a zároveň si uvedomujeme našu zodpovednosť v oblasti rešpektovania ľudských práv v rámci celého nášho dodávateľského reťazca.



PRODUKTY

Naši zákazníci očakávajú kvalitné a cenovo dostupné potraviny, ktoré sa vyrábajú zodpovedným a udržateľným spôsobom.



Viera Baštáková

METRO Senior špecialistka pre udržateľnosť

Naša politika udržateľnosti, v skratke ESG, je súčasťou korporátnej stratégie sCore a rámcom pre naše aktivity. Veľmi dobre si uvedomujeme dopady veľkoobchodného podnikania na životné prostredie a zmenu klímy, preto hľadáme spôsoby ako znižovať našu uhlíkovú stopu. Naším cieľom je dosiahnuť klimatickú neutralitu do roku 2040. Zároveň chceme k zodpovednému správaniu viesť aj našich zákazníkov, napríklad rozširujeme ponuku produktov od lokálnych dodávateľov, ale ponúkame aj mnohé ďalšie produkty s atribútmi udržateľnosti. Robíme aj rôzne kampane a projekty, jedným z nich je aj „Udržateľná reštaurácia“, kde sa snažíme podnikom poskytnúť, čo najlepšiu podporu pri ich prechode na udržateľnú prevádzku či gastronómiu. Oni zase svojim prístupom dávajú signál svojim zákazníkom a takýmto dominovým efektom sa šíri osвета o dôležitosti udržateľných praktík do každodenných životov ďalších a ďalších ľudí.

PLANÉTA

Zmena klímy a obehové hospodárstvo

- Pravidelne meriame a počítame našu uhlíkovú stopu a zisťujeme tak dopad nášho počínania na životné prostredie.
- Stanovili sme si záväzok znížiť našu uhlíkovú stopu o 60% do roku 2030 v porovnaní s rokom 2010.
- V rámci skupiny METRO AG sme si stanovili cieľ dosiahnuť uhlíkovú neutralitu do roku 2040.
- Riadime sa heslom „najlepší odpad je žiadny odpad“, v centrále spoločnosti sme zahájili pilotný projekt „kancel bez koša“.
- Vo všetkých našich prevádzkach triedime odpad, čím znižujeme zmesový odpad, ktorý končí na skládke či v spaľovni a vo veľkej miere prispieva k produkcii skleníkových plynov.
- Podporujeme vývoj cirkulárnych produktov, nájdete u nás napríklad tašku „bola som petkou“, ktorá je vyrobená z recyklátu z PET fliaš.
- Podporujeme lokálnych dodávateľov, čím znižujeme environmentálnu stopu potravinových systémov a prispievame k plneniu stratégie „Z farmy na stôl“, ktorá je jedným z kľúčových opatrení Európskej zelenej dohody.
- Pri každej prevádzke môžu naši zákazníci využiť nabíjacie stanice pre elektromobily.
- Neustále zlepšujeme systém našej logistiky a optimalizujeme trasy z distribučných centier tak, aby sme znížili počet nákladných áut a tým aj dopad na životné prostredie, na distribúciu tovaru používame vozidlá, ktoré spĺňajú štandard EURO VI (nižšie emisné limity), prísne emisné limity platia aj pre služobné a manažérske autá.
- Podpísali sme memorandum so Slovenským zväzom kuchárov a cukrárov, kde sme sa zaviazali naplňovať princípy maximálnej využiteľnosti potravín, potravinovej solidarity a fungovania bez odpadov.
- Vďaka nášmu nadačnému fondu podporujeme komunitné projekty zamerané najmä na ochranu životného prostredia.

PLANÉTA

26

Obaly a plasty

- Obaly neškodia životnému prostrediu len ako odpad, ale počas celého svojho “života”, vrátane ťažby surovín, ich výroby a dopravy, preto postupne optimalizujeme objemy obalov, redukujeme a eliminujeme ťažko recyklovateľné PVC / EPS / PVdC v obalových materiáloch, snažíme sa zvyšovať recyklovaný podiel v plastových obaloch a optimalizovať tok paliet.
- Do roku 2023 chceme dosiahnuť certifikáciu FSC/PEFC pre všetky papierové a lepenkové obaly a nápojové kartóny pod vlastnou značkou.
- Už teraz sme dosiahli 100 % pokrytie certifikovaného TetraPaku pod vlastnou značkou (informáciu o certifikácii nájdete na obaloch výrobkov).
- Snažíme sa zvýšiť používanie kompostovateľných materiálov a odstraňovať tmavé plastové obaly, ktoré triediace linky často nedokážu identifikovať a tak sa nakoniec nezrecyklujú.
- Na oddelení rýb sme začali používať novú fóliu z recyklovaného papiera, ktorá má výrazne menší dopad na životné prostredie ako predošlá hliníková, navyše, tento papier má certifikáciu PEFC.

Potravinový odpad

- Plytvanie potravinami negatívne ovplyvňuje naše životné prostredie, nejde len o samotný odpad, ale aj o plytvanie prírodných zdrojov (napr. na 1 kg nezjedeného chleba sa spotrebuje až 1600 litrov vody), vynaloženú prácu a spotrebovanú energiu, či náročnú distribúciu čerstvých potravín.
- Naším cieľom v METRO AG je do roku 2025 znížiť potravinový odpad o 50% (v porovnaní s rokom 2018) vo všetkých našich prevádzkach.
- Neustále vylepšujeme náš objednávkový systém.
- Podporujeme ľudí v núdzi – prebytky potravín dávame Potravinovým bankám.
- Spolupracujeme s chovnými stanicami, výrobcami krmív, dávame potraviny ako krmivo.
- Pre našich HoReCa zákazníkov ponúkame odvoz použitého potravinárskeho oleja priamo z ich prevádzok, tento olej sa následne zhodnocuje a vzniká z neho bionafta.

L'UDIA



Dodržiavanie ľudských práv

- Základným princípom spoločnosti METRO je fungovať v súlade s najvyššími etickými a sociálnymi štandardmi.
- Naše produkty musia byť vyrábané za humánnych podmienok s rešpektom a férovosťou voči všetkým pracovníkom.
- Dodržiavame medzinárodné štandardy v rámci dodávateľského reťazca (amfori BSCI, Sedex SMETA, RSPO atď.).

Diverzita a inklúzia

- Vytvárame inkluzívne pracovné prostredie s pocitom spolupatričnosti.
- V rámci METRO AG chceme do roku 2025 dosiahnuť, aby bolo 30% manažérskych pozícií obsadených ženami.
- Vytvárame možnosti pre osobný rast zamestnancov, podporujeme talenty (napr. Women Leadership Program, Sustainable Leadership Program), sme partnerom LEAD Network.
- Realizujeme interné kampane zamerané na zvyšovanie povedomia v témach diverzity a inklúzie.



PRODUKTY



Šetríme prírodné zdroje

- Nechceme prispievať k odlesňovaniu dažďových pralesov, preto v spolupráci s dodávateľmi meníme receptúry výrobkov a postupne znižujeme obsah palmového oleja. Do roku 2023 budú všetky výrobky pod vlastnou značkou bez palmového oleja alebo s palmovým olejom iba z certifikovaných zdrojov.
- Naším zákazníkom chceme ponúknuť certifikované ryby a morské plody, čím dávame záruku, že rybolov a rybie farmy spĺňajú prísne požiadavky udržateľnosti (napr. certifikáty MSC, ASC) a neohrozujú populácie voľne žijúcich rýb a ďalších živočíchov. Naším cieľom je do roku 2025 zabezpečiť, aby 90% najpredávanejších druhov rýb pod vlastnou značkou bolo certifikovaných.
- Nevyhnutnou súčasťou pri vývoji všetkých výrobkov pod našimi vlastnými značkami sú požiadavky na certifikovaný papier a drevo podľa štandardov FSC alebo PEFC. Logá umiestňujeme vždy priamo na etiketu výrobku. Veríme, že do konca roka 2023 budú drevené a papierové výrobky našich značiek výlučne z udržateľne obhospodarovaných lesov.
- Chceme našim zákazníkom ponúkať „vajčka od šťastných sliepok“, preto v našom sortimente nájdete vajcia z podstielky a voľného chovu. Do roku 2025 prestaneme predávať vajcia pod vlastnou značkou, ktoré pochádzajú z klieťkových chovov.

Zdravé a bezpečné produkty

- Sme držiteľom IFS (International Food Standard) certifikátu, ktorý osvedčuje bezpečnosť a kvalitu potravín a výrobných procesov.
- V našich predajniach sme v roku 2017 zaviedli samostatné oddelenie, kde si prídu na svoje všetci tí, ktorí hľadajú alternatívy produktov s označením BIO, DELAKTÓZOVANÉ, BEZGLUTÉNOVÉ alebo MENEJ CUKRU. Pôvodne sme začínali s 550 artiklami, v súčasnosti ich už ponúkame cez 900 a sortiment plánujeme naďalej rozširovať.
- Naš produktový sortiment sme rozšírili o vegánske produkty METRO Chef Veggie.

Poznámky

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal gray lines across the entire width of the page. The background is white, and there are no margins, text, or other markings present.

**"Nikto neurobil väčšiu chybu
ako ten, kto neurobil nič,
pretože mohol urobiť len málo."**



METRO
UDRŽATEĽNOSŤ
VIEME. KONÁME. PREDVÍDAME.