

PRZEWODNIK PO
PROJEKCIE

GASTRONOMIA

wersja podstawowa



Sprawozdawczość Polski do Komisji Europejskiej
w zakresie pomiarów poziomów odpadów żywności
w czteroletnim cyklu:

2024 - 2027

Szanowni Państwo,

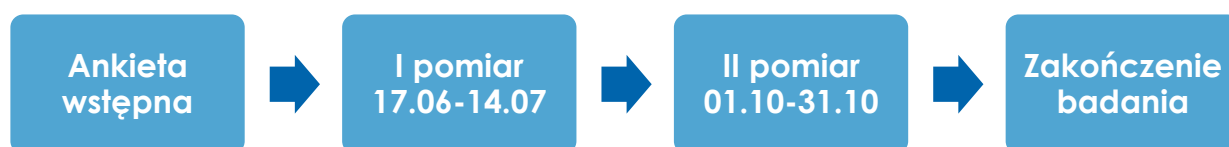
dziękujemy za wyrażenie chęci wzięcia udziału w badaniu polegającym na **pomiarze ilości odpadów żywności powstających w placówkach gastronomicznych w Polsce**. Jego celem jest poznanie skali problemu, a także opracowanie i wprowadzenie systematycznego monitorowania poziomu wytwarzanych odpadów żywności, a także zaprojektowania skutecznych działań przeciwdziałających tym niekorzystnym zjawiskom.

Badanie realizuje firma Danae sp. z o.o. na zlecenie Instytutu Ochrony Środowiska - Państwowego Instytutu Badawczego. Uzyskane informacje zostaną użyte na potrzeby sprawozdawczości Polski do Komisji Europejskiej w tym zakresie. **Zapewniamy, że badanie jest w pełni anonimowe, a Państwa dane zostaną przedstawione jedynie w postaci zbiorczych statystyk.**

Spis treści przewodnika

Spis treści przewodnika.....	3
Jaki jest przebieg badania?.....	4
Co mam zrobić, jeśli nie mogę wypełnić dzienniczka w wyznaczonym terminie?	5
Gdzie mogę uzyskać więcej informacji?	6
Kiedy należy wypełniać dzienniczek?.....	6
Co należy rejestrować w dzienniczkach?.....	7
Jakie działy wyszczególniono w badaniu?	9
Jakie produkty/półprodukty rejestrujemy?	10
Jakie są możliwe sposoby zagospodarowania powstałych odpadów żywności? ..	12
Jakie są możliwe przyczyny pozbywania się żywności?	12
Jak należy dokonywać pomiarów?	13
Jak używać wagi.....	14
W jaki sposób wypełniać dzienniczek papierowy?	15
Krok 1. Podstawowe informacje o określonym dniu	15
Krok 2. Wybór działu oraz produktu z listy	15
Krok 3. Wpisanie masy produktu	17
Krok 4. Wskazanie przyczyny wyrzucenia produktu	17
Krok 5. Wybór sposobu zagospodarowania	19
Krok 6. Powtórzenie czynności dla kolejnych produktów	19
W jaki sposób wypełniać dzienniczek elektroniczny?.....	19
Krok 1. Link	20
Krok 2. Podstawowe informacje o określonym dniu	20
Krok 3. Wybór działów, z których pochodzi eliminowana żywność	20
Krok 4. Wybór produktu z listy	22
Krok 5. Wybór sposobu zagospodarowania	23
Krok 5. Wpisanie masy produktu	24
Krok 6. Wskazanie przyczyny pozbycia się produktu	25
Krok 7. Powtórzenie czynności dla kolejnych produktów	25
Krok 8. Podsumowanie	26
Krok 9. Powtórzenie czynności w kolejne dni w danym cyklu pomiarowym	28
W jaki sposób otrzymam wynagrodzenie za udział w badaniu?.....	28
Przykład wypełnionego dzienniczka	30
Dzienniczek	31

Jaki jest przebieg badania?



1. W pierwszym etapie zostanie z Państwem przeprowadzona ankieta wstępna, która dotyczy charakterystyki reprezentowanej przez Państwa placówki gastronomicznej. Jednocześnie, nastąpi wymiana danych kontaktowych z ankieterem w celu ułatwienia przyszłej komunikacji. Dodatkowo ankieter przeprowadzi szkolenie ze sposobu realizacji badania, czyli z praktycznego wykonywania pomiarów
2. Następnymi etapami będą pomiary masy odpadów żywności realizowane w 2 cyklach pomiarowych obejmujących 7 dni następujących po sobie (bez przerw). Pomiary będą przez Państwa przeprowadzane według następującego harmonogramu.
 - a. I pomiar – **czerwiec/lipiec od 17.06.2026 do 14.07.2026,**
 - b. II pomiar – **październik od 01.10.2026 do 31.10.2026.**
3. Zakończenie badania

Co mam zrobić, jeśli nie mogę wypełnić dzienniczka w wyznaczonym terminie?

ZGŁOSZENIE SYTUACJI UNIEMOŻLIWIAJĄCEJ REALIZACJĘ POMIARU

W przypadku wystąpienia sytuacji uniemożliwiających pomiar np. urlop, inwentaryzacja, remont, czy inny powód długotrwałej nieobecności/zamknięcia placówki gastronomicznej, **należy możliwie jak najwcześniej, przed pomiarem, zgłosić ten fakt ankieterowi celem ustalenia alternatywnego terminu pomiaru.**

PRZESUNIĘCIE TERMINU

W przypadku, gdy nie będziecie Państwo prowadzić pomiaru od pierwszego dnia pomiarowego w danym półroczu możliwe jest **nieznaczące przesunięcie terminu pomiaru**. Przykładowo, osoba biorąca udział w badaniu z uwagi na wyjazd służbowy nie może prowadzić pomiaru we wtorek i środę. Zaczyna więc prowadzić pomiar w czwartek i prowadzi go przez kolejne 7 dni kalendarzowych, bez dnia przerwy.

ZAMIANA JEDNOGO DNIA POMIAROWEGO

W sytuacji, gdy **nie będą Państwo w stanie przeprowadzić pomiaru w jeden dzień z 7 dni w danym półroczu, możliwe jest wypełnienie dzienniczka z brakującego dnia tygodnia w kolejnym tygodniu**. Przy czym powinien być to **taki sam dzień tygodnia** lub w szczególnych przypadkach – **można zamienić na inny dzień z zachowaniem jedynie podziału na dzień roboczy lub weekend**. Przykładowo, osoba biorąca udział w badaniu z uwagi na wyjazd służbowy lub urlop, remont lokalu czy inwentaryzację nie może prowadzić pomiaru we wtorek. Zaczyna więc prowadzić pomiar w poniedziałek, pomija wtorek i prowadzi pomiar do niedzieli. W następnym tygodniu może zrealizować pomiar we wtorek lub po konsultacji z ankieterem w inny dzień powszedni, np. czwartek. **Takie sytuacje należy zgłosić odpowiednio wcześniej ankieterowi.**

Gdzie mogę uzyskać więcej informacji?

W razie jakichkolwiek pytań, **prosimy o kontakt ze swoim ankieterem/ankieterką „opiekunem”**:

Imię i nazwisko:

Numer telefonu:.....

Pytania można kierować również:

- **na adres mailowy** badanie.odpady@danae.com.pl (odpowiemy najpóźniej w kolejnym dniu roboczym od wystania zapytania):
- **poprzez kontakt telefoniczny do osób koordynujących projekt**, w godzinach 8:00-16:00:
 - **w kwestiach organizacyjnych:** do Katarzyny Życińskiej (533 365 305),
 - **w kwestiach merytorycznych:** do Pawła Wiczyńskiego (537 840 092).

Na potrzeby badania powstała również strona internetowa:

www.badanieodpady.pl



Kiedy należy wypełniać dzienniczek?

W wyżej podanych terminach, odpowiednich dla danego cyklu pomiarowego, powinni Państwo wybrać ciąg siedmiu dni, w których będzie przeprowadzany pomiar.

Przykład: W pierwszym cyklu pomiarowym mogą Państwo zacząć badanie 17.06.2026 i skończyć 23.06.2026. Ważnym jest, aby zachować **ciąg 7 dni** oraz **przedziały czasowe właściwe dla danego cyklu pomiarowego**, podane w części przewodnika „[Jaki jest przebieg badania?](#)”.

Przed rozpoczęciem cyklu pomiarowego, wyślemy wszystkim uczestnikom monit o nadchodzącym pomiarze wraz z linkiem do wypełniania dzienniczka elektronicznego. **Każdorazowo będzie wysyłany ten sam link.**

Co należy rejestrować w dzienniczkach?

Dzienniczek należy wypełniać przez **7 kolejnych dni w każdym z 2 cykli pomiarowych w roku**. Przygotowując posiłki czy gospodarując żywnością **proszę postępować tak, jak zwykle** (bardzo prosimy o niezmienianie przyzwyczajeń w związku z badaniem).

Rozpoczynając wypełnianie dzienniczka każdego dnia prosimy **wpisać numer cyklu pomiarowego, dzień cyklu, bieżącą datę, oznaczyć czy jest on dniem powszednim, czy weekendowym oraz wpisanie łącznej masy wydanych konsumentom potraw/dań z całego dnia.**

Podczas wypełniania dzienniczka prosimy **rejestrować**:

- wyodrębnione grupy produktów spożywczych/gotowych dań (kupionych bądź przygotowanych w zakładzie gastronomicznym), **które mają zostać wyrzucone**;
- **resztki talerzowe** (jadalne i niejadalne części potrawy pozostawione przez konsumenta na talerzu);
- **niejadalne części żywności** (np. kości, obierki, skorupki) powstałe przy przygotowywaniu posiłków w ciągu dnia.

Prosimy **NIE rejestrować**:

- produktów spożywczych/dań **wylewanych do kanalizacji** (np. woda butelkowana, woda mineralna, napoje i inne ciecze);

- niewykorzystanych w zakładzie surowców/dań, **przekazywanych ludziom, np. za pośrednictwem organizacji zajmujących się redystrybucją żywności** (takich jak banki żywności), sieci **prowadzących zbiórkę i innych organizacji charytatywnych lub bezpośrednio konsumentom** (np. pracownikom);
- niewykorzystanych w zakładzie surowców/dań **przekazywanych do karmienia zwierząt.**

Tabele dla każdego dnia proszę wypełniać na bieżąco. Za każdym razem, gdy planuje Pan/i pozbyć się produktu, proszę wskazać dział, z którego on pochodzi (tj. dział, w którym powstał dany odpad żywności), a następnie proszę zważyć go na wadze będącej na wyposażeniu Państwa placówki oraz posługując się kodami (w wersji papierowej), kolejno wpisywać:



Prosimy wskazywać tylko jedną kategorię dla każdego kroku, czyli wybrać najbardziej zbliżoną kategorię produktu, sposób zagospodarowania oraz przyczynę pozbycia się żywności.

UWAGA! Jeśli zagospodarowują Państwo odpad żywności pochodzący z jednej kategorii produktu na dwa (lub więcej) różne sposoby, to prosimy wpisać w dzienniczek informacje w dwóch odrębnych wierszach.

Przykład: pozbywają się Państwo pieczywa (kod 1), ponieważ zapleśniało (kod 25), jednakże część z pleśnią wyrzucają Państwo do pojemnika na odpady

komunalne (kod 33), a część bez widocznej pleśni (przyczyna – utrata świeżości – kod 24) wykorzystywana jest na kompostowanie (kod 34). W takim przypadku bardzo prosimy osobno zważyć masę produktu wyrzuconego do pojemnika na odpady oraz osobno masę, którą wykorzystano na kompostowanie i wpisać obie informacje w osobne wiersze dzienniczka, z uwzględnieniem przyczyny pozbycia się.

Jeśli w danym dniu nie pozbywali się Państwo żadnego produktu, w pierwszym wierszu tabeli dzienniczka należy wybrać kategorię „żadne z powyższych” (kod 10 dla papierowej wersji dzienniczka). W tym przypadku nie trzeba wypełniać kolejnych informacji. Kategoria ta ma zastosowanie wyłącznie w sytuacji, w której w określonym dniu nie pozbywali się Państwo żadnego produktu.

Jeżeli mają Państwo jakiegokolwiek wątpliwości związane z rejestrowaniem produktów w tabeli, prosimy o wybór kategorii produktu, który wydaje się Państwu najbardziej zbliżony do właściwej odpowiedzi (ważniejsze jest dla nas, żeby wszystkie produkty podlegające rejestracji zostały uwzględnione, niż to, jakimi kodami zostaną opisane). Ewentualne wątpliwości proszę opisać w formie komentarza/uwagi.

Jakie działy wyszczególniono w badaniu?

Informacje o pozbyciu się określonego produktu należy wpisywać w dzienniczku z uwzględnieniem działu, z którego on pochodzi (tj. działu, w którym powstał dany odpad żywności). Pomieszczenia/działy zorganizowane w obrębie zakładu gastronomicznego (tzn. grupy pomieszczeń spełniające określone funkcje) wskazane w ankiecie wstępnej – podkreślone przez ankietera to:

- magazyny;
- produkcja (przygotowanie, kuchnia główna);

- wydawanie gotowych dań (bufet, w tym stół szwedzki; rozdzielnia kelnerska);
- zmywalnia naczyń konsumenckich.

Jakie produkty/półprodukty rejestrujemy?

Wyszczególnione grupy produktów		
	Pieczyno i produkty piekarnicze	Np. chleb, bułki, słodkie bułki, drożdżówki, chałka;
	Warzywa i owoce	• Świeże i mrożone owoce i warzywa, w tym ziemniaki;
	Produkty pochodzenia zwierzęcego	• Nabiał (np. mleko, napoje mleczne, śmietana, sery białe i żółte); • Jaja; • Mięso i ryby (np. świeży i mrożony drób, wieprzowina, wołowina, filety rybne); • Wędliny (np. szynka, kiełbasa, pasztet); • Przetwory mięsne i rybne (np. ryby wędzone, konserwy mięsne i rybne); • Tłuszcze zwierzęce (np. masło, smalec).
	Pozostałe produkty, w tym tzw. „suche”	• Produkty zbożowe (np. mąka, kasza, płatki śniadaniowe, makarony); • Owoce suszone; • Nasiona roślin strączkowych (np. groch, fasola, soja, ciecierzycy);

Wyszczególnione grupy produktów		
		• Słodycze i słone przekąski (np. ciasta, ciastka, cukierki, czekolada, cukier i zamienniki; paluszki, orzeszki itp.); • Dodatki, przyprawy i używki (np. kawa, herbata, kakao); • Koncentraty spożywcze typu instant (np. koncentraty zup, sosów, budynie, kisiele); • Ketchup, majonez, musztarda i inne sosy, dżemy.
	Tłuszcze roślinne	• Tłuszcze roślinne (np. margaryna, olej, oliwa, zużyty olej) pod warunkiem, że są wyrzucane w opakowaniach jednostkowych/zbiorczych/ pojemnikach.
	Niejadalne części żywności powstałe w trakcie produkcji	• powstałe przy przygotowywaniu posiłków (np. kości, obierki, pestki, skorupki jaj).
	Dania gotowe nie wydane konsumentom	Przygotowane z wyprzedzeniem czasowym: • surówki, sałaty i sałatki, • gotowe, schłodzone bądź bemarowane dania (mączne, mięsne, warzywne), które nie zostały wydane konsumentom.
	Dania gotowe wydane konsumentom	Dania gotowe, które zostały wydane na salę konsumencką, np. w postaci tzw. stołu szwedzkiego, a nie zostały skonsumowane.
	Resztki talerzowe	Jadalne i niejadalne części potrawy pozostawione przez konsumenta na talerzu.

Jakie są możliwe sposoby zagospodarowania powstałych odpadów żywności?

Metoda zagospodarowania	Opis metody
firma zewnętrzna	odpady żywności są odbierane przez firmę zewnętrzną celem utylizacji
pojemnik na odpady komunalne	odpady żywności są wyrzucane do pojemnika na odpady komunalne
kompostowanie	przekazane do kompostowania

Jakie są możliwe przyczyny pozbywania się żywności?

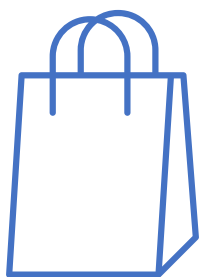
Przyczyna	Opis przyczyny
przekroczenie daty ważności	w tym opakowanie nieotwarte
uszkodzenie opakowania	przerwanie ciągłości opakowania
przerwanie łańcucha chłodniczego	niezachowanie temperatury chłodniczej w czasie przechowywania, transportu, ekspedycji surowców / półproduktów / gotowych dań
utrata świeżości	nieatrakcyjny wygląd, czerstwe pieczywo, zwiędnięte owoce i warzywa,
zepsucie	pleśń, nietypowy zapach – np. kwaśny, nietypowa barwa, nietypowy smak, np. kwaśny
nieodpowiedni smak	niesmaczne, nie smakuje
zbyt duża porcja potrawy	np. nałożenie za dużej porcji potrawy, której konsument nie jest w stanie spożyć
zakup za dużej ilości towaru / nadprodukcja	przygotowanie / wydanie zbyt dużej liczby porcji bądź potraw

Przyczyna	Opis przyczyny
nieumyślne działanie pracownika	wyprodukowanie nadmiarowego dania niezgodnego z zamówieniem klienta, zsuniecie dania z talerza na podłogę
niejadalne	zazwyczaj nie jest przeznaczone do spożycia
inne	

Jak należy dokonywać pomiarów?

Pomiary należy wykonywać za każdym razem, kiedy **w danym dziale zakładu gastronomicznego** powstaje odpad żywności. Najwygodniejszym sposobem będzie zbieranie najczęściej występujących kategorii produktów w odrębne pojemniki. **Uwaga:** Segregując kategorie produktów **należy uwzględnić również podział na sposób ich zagospodarowania oraz przyczynę pozbycia się** (w ramach danego działu zakładu gastronomicznego masa danej kategorii produktu musi być rejestrowana odrębnie dla każdego sposobu jego zagospodarowania oraz każdej przyczyny pozbycia się). Na koniec dnia wypełnione pojemniki należy zważyć i zapisać w dzienniczku masę netto zawartości każdego z nich wraz z sposobem zagospodarowania i przyczyną pozbycia się. Najczęściej występującymi kategoriami będą najpewniej:

- a) Resztki talerzowe (jadalne i niejadalne),
- b) Niejadalne części żywności powstałe w trakcie produkcji.



Resztki talerzowe
(jadalne i niejadalne)
**wyrzucane do
pojemnika na odpady
komunalne**



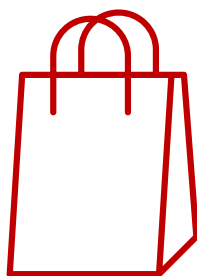
Resztki talerzowe
(jadalne i niejadalne)
**przekazane do
kompostowania**



Resztki talerzowe
(jadalne i niejadalne)
**odbierane przez firmę
zewnętrzną celem
użyłizacji**



Niejadalne części
żywności powstałe
w trakcie produkcji.
**wyrzucane do
pojemnika na
odpady komunalne**



Niejadalne części
żywności powstałe
w trakcie produkcji.
**przekazane do
kompostowania**



Niejadalne części żywności
powstałe w trakcie produkcji.
**odbierane przez firmę
zewnętrzną celem użyłizacji**

Jak używać wagi

Do pomiarów masy rejestrowanych produktów/dań należy używać wagi będącej na wyposażeniu Państwa placówki gastronomicznej. Należy zadbać, aby waga była za każdym razem wytarowana („wyzerowana”). Masa rejestrowanych produktów musi być **masą netto**, tj. nie zawierać masy

pojemnika/opakowania, w którym produkt jest ważony. Masę produktu należy zapisywać **w kilogramach**.

W jaki sposób wypełniać dzienniczek papierowy?

Krok 1. Podstawowe informacje o określonym dniu

W każdym dniu pomiarowym będą Państwo mogli wypełniać dzienniczek papierowy, aby potem na koniec dnia wypełnić dzienniczek elektroniczny. Na początku dzienniczka będą Państwo musieli wpisać numer cyklu pomiarowego, numer dnia pomiarowego (który jest to z kolei dzień pomiaru), następnie datę oraz rodzaj dnia (powszedni/weekendowy). **Dodatkowo należy wpisać masę łącznie wydanych konsumentom potraw/dań w tym dniu (z całego dnia).**

Krok 2. Wybór działu oraz produktu z listy

W kolejnym kroku wybiorą Państwo odpowiednią tabelę **działu** w dzienniczku. Następnie dla wybranego działu należy wpisać kod produktu, którego pozbywacie się Państwo z tego działu w dniu pomiaru. Należy pamiętać, że każdy produkt zapisujemy w osobnym wierszu. Jeśli w dany dzień nie wyrzucono żadnego produktu, to również należy zaznaczyć to odpowiednim kodem (kod 10). Należy postępować analogicznie z innymi działami.

Działy wyodrębnione w dzienniczku to:

- magazyny;
- produkcja (przygotowanie, kuchnia główna);
- wydawanie gotowych dań (bufet, w tym stół szwedzki; rozdzielnia kelnerska);
- zmywalnia naczyń konsumenckich.

Natomiast poniżej znajduje się lista kategorii produktów:

Wyszczególnione grupy produktów			kod
	Pieczywo i produkty piekarnicze	Np. chleb, bułki, słodkie bułki, drożdżówki, chałka;	1
	Warzywa i owoce	• Świeże i mrożone owoce i warzywa, w tym ziemniaki;	2
	Produkty pochodzenia zwierzęcego	• Nabiał (np. mleko, napoje mleczne, śmietana, sery białe i żółte); • Jaja; • Mięso i ryby (np. świeży i mrożony drób, wieprzowina, wołowina, filety rybne); • Wędliny (np. szynka, kiełbasa, pasztet); • Przetwory mięsne i rybne (np. ryby wędzone, konserwy mięsne i rybne); • Tłuszcze zwierzęce (np. masło, smalec).	3
	Pozostałe produkty, w tym tzw. „suche”	• Produkty zbożowe (np. mąka, kasza, płatki śniadaniowe, makarony); • Owoce suszone; • Nasiona roślin strączkowych (np. groch, fasola, soja, ciecierzycą); • Słodyczne i słone przekąski (np. ciasta, ciastka, cukierki, czekolada, cukier i zamienniki; paluszki, orzeszki itp.); • Dodatki, przyprawy i używki (np. kawa, herbata, kakao); • Koncentraty spożywcze typu instant (np. koncentraty zup, sosów, budynie, kisiele); • Ketchup, majonez, musztarda i inne sosy, dżemy.	4
	Tłuszcze roślinne	• Tłuszcze roślinne (np. margaryna, olej, oliwa, zużyty olej) pod warunkiem, że są wyrzucane w opakowaniach jednostkowych/zbiorczych/ pojemnikach.	5

Wyszczególnione grupy produktów			kod
	Niejadalne części żywności powstałe w trakcie produkcji	powstałe przy przygotowywaniu posiłków (np. kości, obierki, pestki, skorupki jaj).	6
	Dania gotowe nie wydane konsumentom	Przygotowane z wyprzedzeniem czasowym: - surówki, sałaty i sałatki, - gotowe, schłodzone bądź bemarowane dania (mączne, mięsne, warzywne), które nie zostały wydane konsumentom.	7
	Dania gotowe wydane konsumentom	Dania gotowe, które zostały wydane na salę konsumencką, np. w postaci tzw. stołu szwedzkiego, a nie zostały skonsumowane.	8
	Resztki talerzowe	Jadalne i niejadalne części potrawy pozostawione przez konsumenta na talerzu.	9
X	Żadne z powyższych	Nie powstały odpady żywności w danym dniu	10

Krok 3. Wpisanie masy produktu

Następnie, nadal w tym samym wierszu, należy wpisać masę (w kilogramach) produktu, który Państwo wyrzucacie.

Krok 4. Wskazanie przyczyny wyrzucenia produktu

W trzeciej kolumnie tabeli należy wpisać kod przyczyny pozbycia się produktu.

Przyczyna	Opis przyczyny	Kod
przekroczenie daty ważności	w tym opakowanie nieotwarte	21
uszkodzenie opakowania	przerwanie ciągłości opakowania	22
przerwanie łańcucha chłodniczego	niezachowanie temperatury chłodniczej w czasie przechowywania, transportu, ekspedycji surowców / półproduktów / gotowych dań	23
utrata świeżości	nieatrakcyjny wygląd, czerstwe pieczywo, zwiędnięte owoce i warzywa,	24
zepsucie	pleśń, nietypowy zapach – np. kwaśny, nietypowa barwa, nietypowy smak, np. kwaśny	25
nieodpowiedni smak	niesmaczne, nie smakuje	26
zbyt duża porcja potrawy	np. nałożenie za dużej porcji potrawy, której konsument nie jest w stanie spożyć	27
zakup za dużej ilości towaru / nadprodukcja	przygotowanie / wydanie zbyt dużej liczby porcji bądź potraw	28
nieumyślne działanie pracownika	np. wyprodukowanie nadmiarowego dania niezgodnego z zamówieniem klienta, zsunięcie dania z talerza na podłogę	29
niejadalne	zazwyczaj nie jest przeznaczone do spożycia	30
inne		31

Krok 5. Wybór sposobu zagospodarowania

W tym samym wierszu, gdzie wpisaliście Państwo kod produktu, należy wpisać kod sposobu zagospodarowania.

Należy pamiętać, że jeśli ten sam produkt zagospodarowujecie Państwo na kilka sposobów (np. część obierków po ziemniakach jest wyrzucana do śmieci, a reszta do kompostownika), to należy **zapisać je w osobnych wierszach** (jako osobna obserwacja).

Metoda zagospodarowania	Opis metody	Kod
firma zewnętrzna	odpady żywności są odbierane przez firmę zewnętrzną celem utylizacji	32
pojemnik na odpady komunalne	odpady żywności są wyrzucane do pojemnika na odpady komunalne	33
kompostowanie	przekazane do kompostowania	34

Krok 6. Powtórzenie czynności dla kolejnych produktów

Jeśli wykonali Państwo pomiary dla wszystkich wyrzucanych produktów (zgodnie z opisanymi kategoriami) w danym dniu, to na ten dzień pomiar został zakończony. Jeśli jednak nadal pozostały jakieś produkty niezarejestrowane, to należy powtarzać czynność od kroku pierwszego, aż wszystkie zostaną zarejestrowane z podaniem masy, sposobu zagospodarowania oraz przyczyny pozbycia się.

W jaki sposób wypełniać dzienniczek elektroniczny?

Na każdy dzień w dzienniczku przypada zestaw pytań dotyczących eliminowanej żywności (zgodnie z opisanymi kategoriami). **Za każdym razem**,

gdy planuje Pan/i pozbyć się produktu spożywczego lub dania, prosimy o jego zważenie.

Dzienniczek **docelowo musi być** wypełniony w wersji elektronicznej, jednak **zalecamy wypełnianie dzienniczka papierowego w ciągu dnia, aby na koniec tego samego dnia wypełnić dzienniczek elektroniczny.**

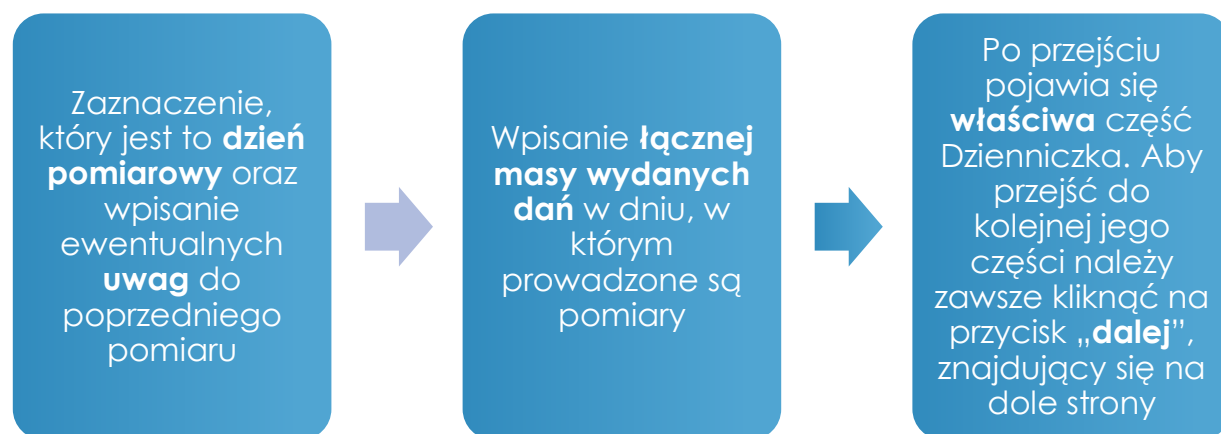
Poniżej przedstawiamy, jak korzystać z dzienniczka elektronicznego, krok po kroku.

Krok 1. Link

Wypełnianie dzienniczka elektronicznego każdorazowo będzie odbywało się po kliknięciu w link.

Krok 2. Podstawowe informacje o określonym dniu

Rozpoczynając wypełnianie Dzienniczka, każdego dnia, prosimy o:



Q1. Jaka była łączna masa wydanych gotowych potraw z całego dnia? (w kilogramach)

(kg)

Cofnij

Dalej

Krok 3. Wybór działów, z których pochodzi eliminowana żywność

W pierwszej kolejności pojawia się lista działów, w ramach których pozbywano się żywności w danym dniu. Przy czym:

z dostępnej listy **należy wybrać** działy, w ramach których pozbywano się żywności w danym dniu. Są to:

- Magazyny
- Produkcja
- Wydawanie gotowych dań
- Zmywalnia naczyń konsumenckich

jeśli w danym dniu pomiarowym nie powstały odpady żywności, należy zaznaczyć odpowiedź "Nie powstały odpady żywności w danym dniu".

P001_Q2. A teraz prosimy Państwa o wprowadzenie wyników pomiaru

Q2. W jakim dziale/działach powstały odpady żywności?

- ☐ Magazyny
- ☐ Produkcja
- ☐ Wydawanie gotowych dań
- ☐ Zmywalnia naczyń konsumenckich
- ☐ Nie powstały odpady żywności w danym dniu

Cofnij

Dalej

Jeśli wszystkie działy, w których powstały odpady żywności zostały zaznaczone, można przejść dalej.

Krok 4. Wybór produktu z listy

Następnie pojawia się lista kategorii produktów. Na górze ekranu widnieje tekst „**Proszę zaznaczyć kategorie produktów/dań, których się pozbyto tego dnia w dziale (pierwszy wybrany w poprzednim pytaniu)**”.

Do wyboru mają Państwo następujące kategorie produktów/dań:

- a) Pieczywo i produkty piekarnicze
- b) Warzywa i owoce
- c) Produkty pochodzenia zwierzęcego
- d) Pozostałe produkty, w tym tzw. „suche”
- e) Tłuszcze roślinne (**pod warunkiem, że są wyrzucane w opakowaniach jednostkowych/zbiorczych/ pojemnikach.**)
- f) Niejadalne części żywności powstałe w trakcie produkcji
- g) Dania gotowe nie wydane konsumentom
- h) Dania gotowe wydane konsumentom
- i) Resztki talerzowe (jadalne i niejadalne)

Przykład: W pytaniu o działy zaznaczyliśmy: magazyny, produkcję i zmywalnie naczyń konsumenckich. Następnie wyświetli się pytanie o wyrzucone kategorie produktów, których pozbyto się **w Magazynach**.

Q3_1. Proszę zaznaczyć kategorie produktów/dań, których się pozbyto tego dnia w dziale [Magazyny](#).

- ☐ Pieczywo i produkty piekarnicze
- ☐ Warzywa i owoce
- ☐ Produkty pochodzenia zwierzęcego
- ☐ Pozostałe produkty, w tym, tzw. „suche”
- ☐ Tłuszcze roślinne
- ☐ Niejadalne części żywności powstałe w trakcie produkcji
- ☐ Dania gotowe **nie wydane** konsumentom
- ☐ Dania gotowe **wydane** konsumentom
- ☐ Resztki talerzowe
- ☐ Nie powstały odpady żywności w danym dniu

Cofnij

Dalej

Krok 5. Wybór sposobu zagospodarowania

Po wybraniu odpowiednich kategorii produktów z listy oraz po kliknięciu na przycisk „**dalej**”, na następnym ekranie pojawia się ekran dla zaznaczonej kategorii produktu w pierwszym zaznaczonym dziale. Należy wybrać sposób zagospodarowania powstałych odpadów żywności, korzystając z wyświetlanej listy.

- a) firma zewnętrzna
- b) pojemnik na odpady komunalne
- c) kompostowanie

P002_Q4_1_1. Proszę wpisać zgromadzone dane dla **Pieczywo i produkty piekarnicze**, które zostały wyrzucone z działu **magazyny**.

Q4_1_1_2. Sposób zagospodarowania powstałych odpadów żywności

- ☐ firma zewnętrzna : *odpady żywności są odbierane przez firmę zewnętrzną celem utylizacji*
- ☐ pojemnik na odpady komunalne : *odpady żywności są wyrzucane do pojemnika na odpady komunalne*
- ☐ kompostowanie : *przekazane do kompostowania*

Produkt (lub jego część), którego się Państwo pozbywają z różnych przyczyn czy zagospodarowują na różne sposoby należy osobno zważyć i zarejestrować. Prosimy o zaznaczenie wszystkich sposobów zagospodarowania zastosowanych w odniesieniu do rejestrowanego produktu.

Krok 5. Wpisanie masy produktu

Niżej należy wpisać masę wyrzucanego produktu. Aby zachować porównywalność wyników między poszczególnymi placówkami gastronomicznymi należy ważyć eliminowaną żywność zgodnie z poniższymi wskazówkami.

Q4_1_1_3. Masa w kilogramach

(kg)

Ważne jest, żeby rejestrować masę produktów/dań, bez opakowań i naczyń. Aby tego dokonać można:

1. użyć **funkcji tarowania** w wadze,
- 2. odjąć masę naczynia/opakowania** od masy produktu.

Jeśli wyrzucany produkt/danie znajduje się w oryginalnym nieotwartym opakowaniu, można podać masę netto (bez opakowania) podaną na opakowaniu bez ważenia produktu/dania.

Masę zawsze rejestrujemy w kilogramach. Masę napojów także podajemy w kilogramach. Dla ułatwienia możemy przyjąć, że 1 liter = 1 kg.

Masę odpadów żywności zawsze rejestrujemy w powiązaniu ze sposobem zagospodarowania oraz przyczyną pozbycia się.

Masę należy wpisywać z dokładnością do 3 miejsc po przecinku np. 0,385kg chleba

Krok 6. Wskazanie przyczyny pozbycia się produktu

Pod masą prosimy o wskazanie **przyczyny** pozbywania się rejestrowanego produktu, korzystając z dostępnej listy:

- a) przekroczenie daty ważności
- b) uszkodzenie opakowania
- c) przerwanie łańcucha chłodniczego
- d) utrata świeżości
- e) zepsucie
- f) nieodpowiedni smak
- g) zbyt duża porcja potrawy
- h) zakup za dużej ilości towaru / nadprodukcja
- i) nieumyślne działanie pracownika
- j) niejadalne
- k) inne, jakie?

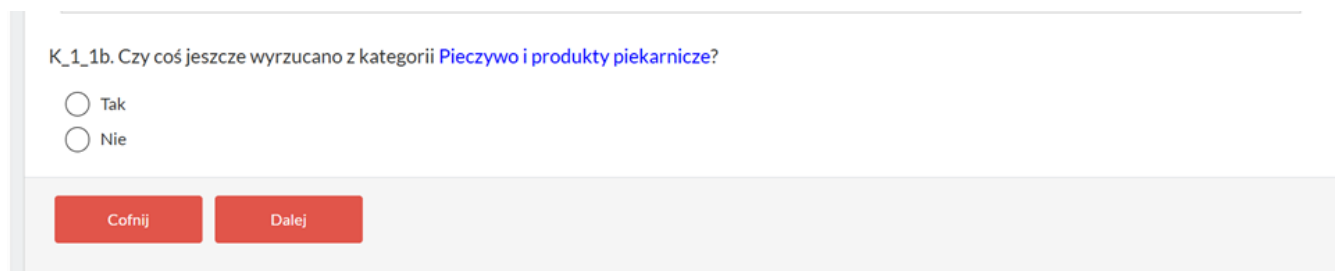
Q4_1_8_4. Przyczyna powstania odpadów żywności

- ☐ przekroczenie daty ważności: w tym opakowanie nieotwarte
- ☐ uszkodzenie opakowania: przerwanie ciągłości opakowania
- ☐ przerwanie łańcucha chłodniczego: niezachowanie temperatury chłodniczej w czasie przechowywania, transportu, ekspedycji surowców / półproduktów / gotowych dań
- ☐ utrata świeżości: nieatrakcyjny wygląd, czerstwe pieczywo, zwiędnięte owoce i warzywa, zmieniona barwa, zapach, smak
- ☐ zepsucie: pleśń, nietypowy zapach – np. kwaśny, nietypowa barwa
- ☐ nieodpowiedni smak: niesmaczne, nie smakuje
- ☐ zbyt duża porcja potrawy: np. nałożenie za dużej porcji potrawy, której konsument nie jest w stanie spożyć
- ☐ zakup za dużej ilości towaru / nadprodukcja: przygotowanie / wydanie zbyt dużej liczby porcji bądź potraw
- ☐ nieumyślne działanie pracownika: np. wyprodukowanie nadmiarowego dania niezgodnego z zamówieniem klienta, zsuniecie dania z talerza na podłogę
- ☐ niejadalne: zazwyczaj nie jest przeznaczone do spożycia
- ☐ Inne, jakie?

Krok 7. Powtórzenie czynności dla kolejnych produktów

Na samym dole widnieje pytanie „Czy coś jeszcze wyrzucano z kategorii...”. Jeśli z zaznaczonej kategorii produktów wyrzucano jeszcze jakiś produkt, należy zaznaczyć „tak”, wówczas pojawiają się kolejne pytania o sposób zagospodarowania, masę oraz przyczynę pozbycia się. Jeśli to wszystkie

produkty z tej kategorii, których Państwo się pozbyli z danego działu tego dnia, to na powyższe pytanie należy odpowiedzieć zaznaczając „nie” i przejść dalej. Prosimy o powtórzenie wyżej opisanych czynności dla każdego z produktów, których **z konkretnej przyczyny**, pozbywają się Państwo **w danym dniu pomiaru**.



K_1_1b. Czy coś jeszcze wyrzucano z kategorii **Pieczywo i produkty piekarnicze**?

☐ Tak

☐ Nie

Cofnij **Dalej**

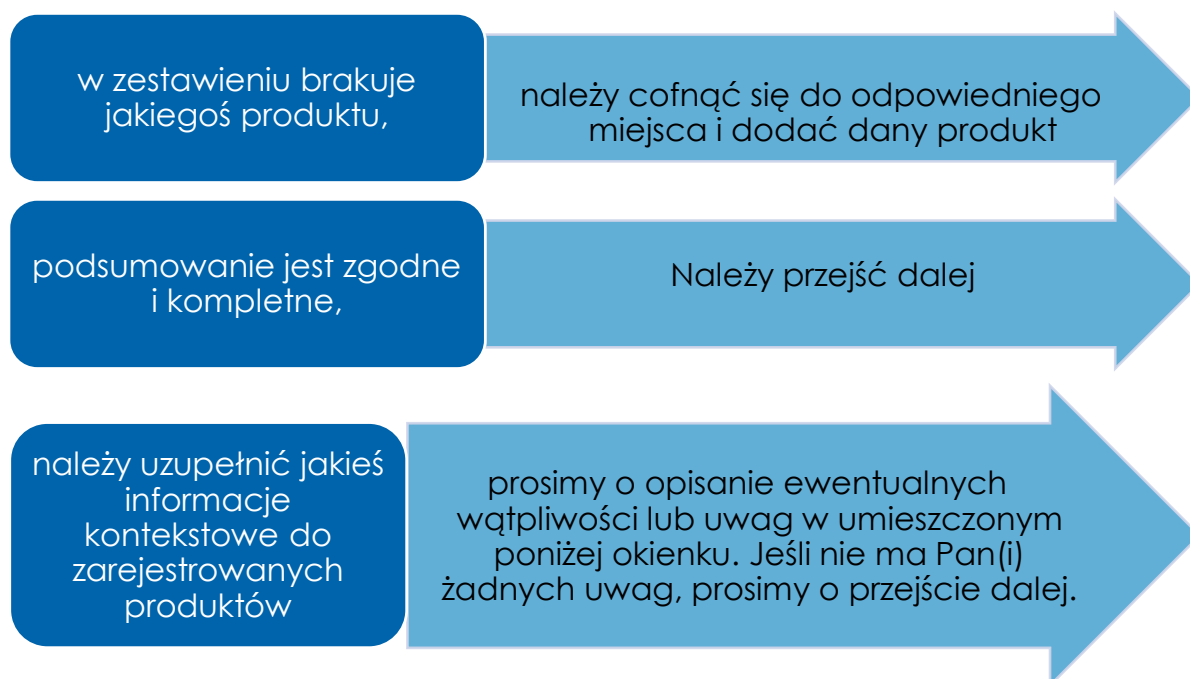
Po uzupełnieniu danych na temat wybranych kategorii produktów wyrzucanych z pierwszego z działów (wg przykładu **magazyny**), pojawią się kolejne ekrany, tym razem dotyczące danych dla kolejnych działów i produktów z nich eliminowanych (wg przykładu – dla działu produkcji, a następnie, również po uzupełnieniu - dla zmywalni naczyń konsumenckich).

Krok 8. Podsumowanie

Podsumowanie będzie zawierać:

- pełną tabelę zarejestrowanych produktów danego dnia pomiaru wraz informacją o dziale, z którego się ich pozbyto oraz sposobie zagospodarowania w powiązaniu z masą oraz wskazaną przyczyną pozbycia się.
- **pytanie o poprawność zestawienia.**

Jeśli Pana(i) zdaniem:



Przykład tabeli podsumowującej.

Dział	Kategoria produktu	Sposób zagospodarowania	Masa (gramy)	Przyczyna
Magazyny	Pieczyno i produkty piekarnicze	pojemnik na odpady komunalne	0,6 kg	Zepsucie
	Warzywa i owoce	kompostowanie	3 kg	Zepsucie
	Warzywa i owoce	kompostowanie	1 kg	utrata świeżości
Produkcja	Niejadalne części żywności powstałe w trakcie produkcji	pojemnik na odpady komunalne	3 kg	niejadalne
Zmywalnia naczyń konsumenckich	Resztki talerzowe	pojemnik na odpady komunalne	5 kg	zbyt duża porcja potrawy
	Resztki talerzowe	pojemnik na odpady komunalne	2 kg	niejadalne
	RAZEM:		14,60 kg	

Krok 9. Powtórzenie czynności w kolejne dni w danym cyklu pomiarowym

Jeśli **podsumowanie** zawiera wszystkie produkty (zgodnie z opisanymi kategoriami), których pozbyli się Państwo w danym dniu z poszczególnych działów zakładu gastronomicznego i wpisali Państwo ewentualne uwagi, należy przejść na kolejny ekran za pomocą przycisku „**dalej**” oraz zakończyć uzupełnianie Dzienniczka w danym dniu poprzez kliknięcie na przycisk „**zakończ**” na ostatnim ekranie.

Następnego dnia pomiaru należy postępować analogicznie, powtarzając procedurę rejestracji wyrzucanej tego dnia żywności, aż do zakończenia badania (7 Dnia).

Ważne! Przed przejściem do rejestracji pierwszego produktu kolejnego dnia pomiaru mają Państwo możliwość wpisania uwag/komentarzy dotyczących produktów zarejestrowanych w poprzednim dniu pomiaru.

Prosimy o zaznaczanie odpowiedzi „tak” na dole ekranu i opisanie ewentualnych wątpliwości lub uwag w umieszczonym poniżej okienku. Jeśli nie mają Państwo żadnych uwag, prosimy o zaznaczenie odpowiedzi „nie”.

W jaki sposób otrzymam wynagrodzenie za udział w badaniu?

Każda placówka gastronomiczna, która weźmie udział w badaniu otrzyma bonus pieniężny za każdy zakończony cykl pomiarowy. Wynagrodzenie różni się w zależności od wielkości zatrudnienia:

Zatrudnienie 0-9 osób: łącznie 600,00 zł

I pomiar - 300,00 zł

II pomiar - 300,00 zł

Zatrudnienie 10-49 osób: łącznie 600,00 zł

I pomiar - 300,00 zł

II pomiar - 300,00 zł

Zatrudnienie 50-249 osób: łącznie 700,00 zł

I pomiar - 350,00 zł

II pomiar - 350,00 zł

Zatrudnienie 250+ osób: łącznie 700,00 zł

I pomiar - 350,00 zł

II pomiar - 350,00 zł

Przykład wypełnionego dzienniczka

NR CYKLU POMIAROWEGO: 1

Dzień 3 Data: 06.06.2026

Rodzaj dnia: powszedni/weekendowy* (*niepotrzebne skreślić)

Masa wydanych konsumentom gotowych potraw (z całego dnia: 86 [kg])

Lp	Kod produktu	Masa (kg)	Przyczyna (kod)	Zagospodarowanie (kod)	Uwagi (pole tekstowe)
	1.	2.	3.	4.	
I. MAGAZYNY					
(Prosimy wypełnić, jeśli Państwa placówka gastronomiczna posiada to pomieszczenie oraz wyrzucany produkt pochodzi z tego działu)					
1	1	0,6 kg	25	33	
2	2	3 kg	24	34	
3	2	1 kg	25	34	
II. PRODUKCJA (przygotowalnia, kuchnia główna)					
(Prosimy wypełnić, jeśli Państwa placówka gastronomiczna posiada to pomieszczenie oraz wyrzucany produkt pochodzi z tego działu)					
4	6	3 kg	30	33	
III. WYDAWANIE GOTOWYCH DAŃ					
(bufet, w tym stół szwedzki; rozdzielnia kelnerska)					
(Prosimy wypełnić, jeśli Państwa placówka gastronomiczna posiada to pomieszczenie oraz wyrzucany produkt pochodzi z tego działu)					
5	10				
IV. ZMYWALNIA NACZYŃ KONSUMENCKICH					
(Prosimy wypełnić, jeśli Państwa placówka gastronomiczna posiada to pomieszczenie oraz wyrzucany produkt pochodzi z tego działu)					
6	9	5 kg	27	33	
7	9	2 kg	30	33	

Dzienniczek

NR CYKLU POMIAROWEGO:

Dzień ... Data: Rodzaj dnia: powszedni/weekendowy*
 (*niepotrzebne skreślić)

Masa wydanych konsumentom gotowych potraw (z całego dnia: [kg]

Lp	Kod produktu	Masa (kg)	Przyczyna (kod)	Zagospodarowanie (kod)	Uwagi (pole tekstowe)
1.	2.	3.	4.		
I. MAGAZYN					
(Prosimy wypełnić jeśli Państwa placówka gastronomiczna posiada to pomieszczenie oraz wyrzucany produkt pochodzi z tego działu)					
1		 kg			
2		 kg			
3		 kg			
4		 kg			
5		 kg			
6		 kg			
7		 kg			
8		 kg			
9		 kg			

Lp	Kod produktu	Masa (kg)	Przyczyna (kod)	Zagospodarowanie (kod)	Uwagi (pole tekstowe)
10		 kg			
11		 kg			
12		 kg			
13		 kg			
14		 kg			
15		 kg			
16		 kg			

II. PRODUKCJA (przygotowanie, kuchnia główna)

(Prosimy wypełnić jeśli Państwa placówka gastronomiczna posiada to pomieszczenie oraz wyrzucany produkt pochodzi z tego działu)

17		 kg			
18		 kg			
19		 kg			
20		 kg			
21		 kg			
22		 kg			

Lp	Kod produktu	Masa (kg)	Przyczyna (kod)	Zagospodarowanie (kod)	Uwagi (pole tekstowe)
23		 kg			
24		 kg			
25		 kg			
26		 kg			
27		 kg			
28		 kg			
29		 kg			
30		 kg			
31		 kg			
32		 kg			

III. WYDAWANIE GOTOWYCH DAŃ

(bufet, w tym stół szwedzki; rozdzielnia kelnerska)

(Prosimy wypełnić jeśli Państwa placówka gastronomiczna posiada to pomieszczenie oraz wyrzucany produkt pochodzi z tego działu)

33		 kg			
34		 kg			
35		 kg			

Lp	Kod produktu	Masa (kg)	Przyczyna (kod)	Zagospodarowanie (kod)	Uwagi (pole tekstowe)
36		 kg			
37		 kg			
38		 kg			
39		 kg			
40		 kg			
41		 kg			
42		 kg			
43		 kg			
44		 kg			
45		 kg			
46		 kg			
47		 kg			

IV. ZMYWALNIA NACZYŃ KONSUMENCKICH

(Prosimy wypełnić jeśli Państwa placówka gastronomiczna posiada to pomieszczenie oraz wyrzucany produkt pochodzi z tego działu)

48		 kg			
----	--	-------------	--	--	--

Lp	Kod produktu	Masa (kg)	Przyczyna (kod)	Zagospodarowanie (kod)	Uwagi (pole tekstowe)
49		 kg			
50		 kg			
51		 kg			
52		 kg			
53		 kg			
54		 kg			
55		 kg			
56		 kg			
57		 kg			
58		 kg			
59		 kg			
60		 kg			
61		 kg			