

PRZEWODNIK PO
PROJEKCIE

GASTRONOMIA

wersja rozszerzona



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

2024 - 2027

Szanowni Państwo,

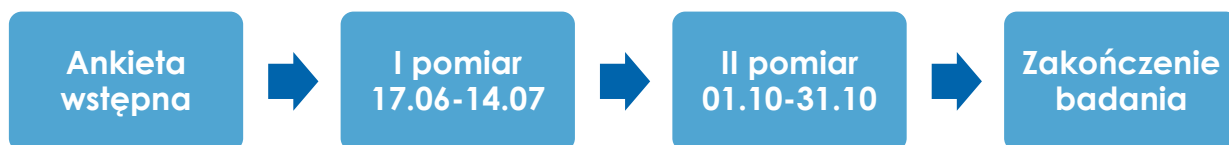
dziękujemy za wyrażenie chęci wzięcia udziału w badaniu polegającym na **pomiarze ilości żywności niewykorzystanej zgodnie z przeznaczeniem w placówkach gastronomicznych w Polsce**. Jego celem jest poznanie skali problemu, a także opracowanie i wprowadzenie systematycznego monitorowania poziomu marnowanej żywności, a także zaprojektowanie 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 eliminowanej żywności?.....	12
Jakie są możliwe przyczyny pozbywania się żywności?	12
Jak należy dokonywać pomiarów?	13
Jak używać wagi.....	16
W jaki sposób wypełniać dzienniczek papierowy?	16
Krok 1. Podstawowe informacje o określonym dniu	16
Krok 2. Wybór działu oraz produktu z listy	16
Krok 3. Wpisanie masy produktu	19
Krok 4. Wskazanie przyczyny pozbycia się produktu	19
Krok 5. Wybór sposobu zagospodarowania	20
Krok 6. Powtórzenie czynności dla kolejnych produktów	21
W jaki sposób wypełniać dzienniczek elektroniczny?.....	22
Krok 1. Link	22
Krok 2. Podstawowe informacje o określonym dniu	23
Krok 3. Wybór działów, z których pochodzi eliminowana żywność	24
Krok 4. Wybór produktu z listy	24
Krok 5. Wybór sposobu zagospodarowania	26
Krok 5. Wpisanie masy produktu	27
Krok 6. Wskazanie przyczyny pozbycia się produktu	28
Krok 7. Powtórzenie czynności dla kolejnych produktów	28
Krok 8. Podsumowanie	29
Krok 9. Powtórzenie czynności w kolejne dni w danym cyklu pomiarowym	31
W jaki sposób otrzymam wynagrodzenie za udział w badaniu?.....	31
Przykład wypełnionego dzienniczka	33
Dzienniczek	34

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 żywności niewykorzystanej zgodnie z przeznaczeniem, 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 **nieznaczne 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).

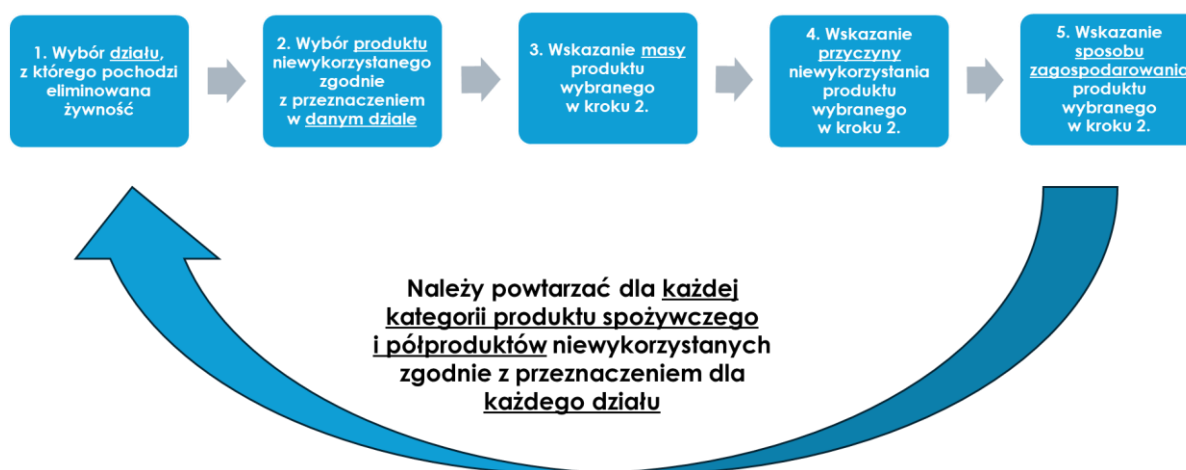
Rozpoczynając wypełnianie dzienniczka każdego dnia prosimy **wpisać numer cyklu pomiarowego, dzień cyklu, bieżącą datę, oznaczyć, czy jest on dniem powszednim, czy weekendowym oraz wpisanie łącznej masy wydanych potraw/dań z całego dnia.**

Podczas wypełniania dzienniczka **prosimy rejestrować:**

- wyodrębnione grupy produktów/dania (kupione bądź przygotowane 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;
- wyodrębnione grupy produktów/dania (kupione bądź przygotowane w zakładzie gastronomicznym), **wylewane do kanalizacji** (np. woda butelkowana, woda mineralna, napoje i inne ciecze);

- wyodrębnione grupy produktów/dania (kupione bądź przygotowane w zakładzie gastronomicznym), **przekazane organizacjom zajmującym się redystrybucją żywności** (takich jak banki żywności), **sięciom prowadzącym zbiórkę i innym organizacjom charytatywnym**;
- wyodrębnione grupy produktów/dania (kupione bądź przygotowane w zakładzie gastronomicznym), **przekazane bezpośrednio do konsumpcji** (np. pracownikom), bez pośrednictwa organizacji zajmujących się redystrybucją żywności;
- wyodrębnione grupy produktów/dania (kupione bądź przygotowane w zakładzie gastronomicznym)/resztki talerzowe/niejadalne części żywności powstałe przy przygotowywaniu posiłków w ciągu dnia, **przekazane do karmienia zwierząt**.

Tabele dla każdego dnia proszę wypełniać na bieżąco. Za każdym razem, gdy planuje Pan/i pozbyć się produktu, proszę zważyć go na wadze będącej na wyposażeniu Państwa placówki, następnie, posługując się kodami, 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 eliminowaną żywność pochodzącą 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 (wyeliminowana z powodu utraty świeżości – kod 24) wykorzystywana jest na kompostowanie (kod 38). 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 wyeliminowania.

Jeśli w danym dniu nie pozbywali się Państwo żadnego produktu, w pierwszym wierszu tabeli dzienniczka należy wybrać kategorię „żadne z powyższych” (kod 11 w 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.

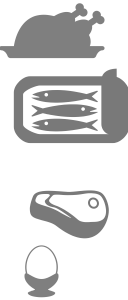
Jeżeli mają Państwo jakiegokolwiek wątpliwości związane z rejestrowaniem produktów w tabeli, prosimy o wybór kategorii produktu, który wydaje się Państwu najbardziej zbliżony do właściwej odpowiedzi (ważniejsze jest dla nas, żeby wszystkie wyeliminowane produkty zostały zarejestrowane, niż to, jakimi 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, z którego został wyeliminowany). 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 spożywczych		
	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 spożywczych

		• 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)
	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	Jadalne części potrawy pozostawione przez konsumenta na talerzu (np. ugotowane ziemniaki, resztki mięsa, sałat i sałatek itp.).
	Resztki talerzowe niejadalne	Niejadalne części potrawy pozostawione przez konsumenta na talerzu (kości, ości, skorupki jaj, pestki).

Jakie są możliwe sposoby zagospodarowania eliminowanej 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
wylanie do kanalizacji	np. woda butelkowana, woda mineralna, napoje i inne ciecze, np. zużyty olej, zupa
przekazane organizacjom zajmującym się redystrybucją żywności	np. organizacjom pozarządowym, jak banki żywności, sieciom prowadzącym zbiórkę i innym organizacjom charytatywnym
przekazane bezpośrednio do konsumpcji	bez pośrednictwa organizacji pozarządowych, np. bezpośrednio pracownikom, osobom potrzebującym (po zamknięciu zakładu)
wykorzystywane do karmienia zwierząt	np. pieczywo oddane do skarmiania ptaków
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

Przyczyna	Opis przyczyny
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
nieumyślne działanie pracownika	np. wyprodukowanie nadmiarowego dania niezgodnego z zamówieniem klienta, zsunięcie 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 jest eliminowana żywność (tj. żywność jest niewykorzystana zgodnie z przeznaczeniem). Najwygodniejszym sposobem będzie zbieranie najczęściej występujących kategorii produktów w odrębne pojemniki (masę pojemnika należy odjąć!). **Uwaga:** Segregując kategorie produktów **należy uwzględnić również podział na sposób ich zagospodarowania oraz przyczynę pozbycia się** (w ramach danego działu zakładu gastronomicznego

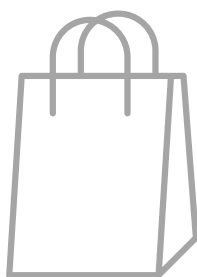
masa danej kategorii produktu musi być rejestrowana odrębnie dla każdego sposobu jego zagospodarowania oraz każdej przyczyny wyeliminowania). Na koniec dnia wypełnione pojemniki należy zważyć i zapisać w dzienniczku masę netto zawartości każdego z nich wraz ze sposobem zagospodarowania i przyczyną pozbycia się. Najczęściej występującymi kategoriami będą najpewniej:

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

Jednak należy pamiętać, że jeśli sposób zagospodarowania oraz przyczyna nie jest taka sama, to należy rejestrować je osobno (w innym pojemniku).



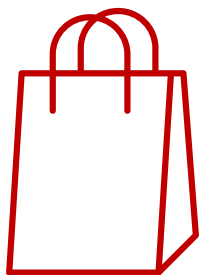
Resztki talerzowe
jadalne **wyrzucane**
do pojemnika na
odpady komunalne



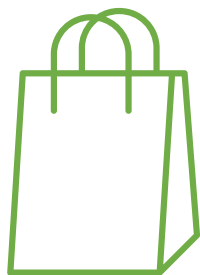
Resztki talerzowe
jadalne
przekazane do
kompostowania



Resztki talerzowe
jadalne
odbierane przez
firmę zewnętrzną
celem utylizacji



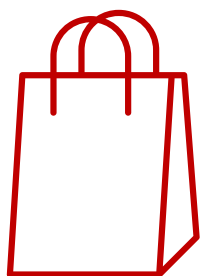
Niejadalne części
żywności powstałe
w trakcie produkcji
**wyrzucane do
pojemnika na
odpady komunalne**



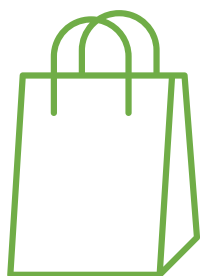
Niejadalne części
żywności powstałe
w trakcie produkcji
**przekazane do
kompostowania**



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



Resztki talerzowe
niejadalne
**wyrzucane do
pojemnika na
odpady komunalne**



Resztki talerzowe
niejadalne
**przekazane do
kompostowania**



Resztki talerzowe
niejadalne
**odbierane przez
firmę zewnętrzną
celem utylizacji**

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. 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 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

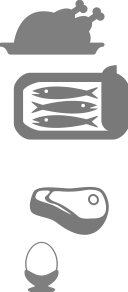
W kolejnym kroku wybiorą Państwo odpowiednią tabelę **działu** w dzienniczku oraz kod produktu (zgodnie z opisanymi kategoriami), którego Państwo się pozbywacie z tego działu w dniu pomiaru. Należy pamiętać, że każdy inny produkt zapisujemy w osobnym wierszu. Jeśli w dany dzień nie pozbyto się żadnego produktu to również należy zaznaczyć to odpowiednim kodem (kod 11). Produkty należy zawsze wpisywać do odpowiednich działów (do działu, z którego pochodzi eliminowana żywność).

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 spożywczych			kod
	Pieczyno 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);	4

Wyszczególnione grupy produktów spożywczych			kod
		• 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)	5
	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	Jadalne części potrawy pozostawione przez konsumenta na talerzu (np. ugotowane ziemniaki, resztki mięsa, sałat i sałatek itp.).	9

Wyszczególnione grupy produktów spożywczych			kod
	Resztki talerzowe niejadalne	Niejadalne części potrawy pozostawione przez konsumenta na talerzu (kości, ości, skorupki jaj, pestki).	10
X	Żadne z powyższych	w danym dniu nie pozbywano się żywności	11

Krok 3. Wpisanie masy produktu

Następnie, nadal w tym samym wierszu, należy wpisać masę (w kilogramach) produktu, którego się pozbywacie.

Krok 4. Wskazanie przyczyny pozbycia się produktu

W kolejnej 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

Przyczyna	Opis przyczyny	Kod
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 zagospodarujecie 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
wylanie do kanalizacji	np. woda butelkowana, woda mineralna, napoje i inne ciecze, np. zużyty olej, zupa	34
przekazane organizacjom zajmującym się redystrybucją żywności	np. organizacjom pozarządowym, jak banki żywności, sieciom prowadzącym zbiórkę i innym organizacjom charytatywnym	35
przekazane bezpośrednio do konsumpcji	bez pośrednictwa organizacji pozarządowych, np. bezpośrednio pracownikom, osobom potrzebującym (po zamknięciu zakładu)	36
wykorzystywane do karmienia zwierząt		37
kompostowanie	przekazane do kompostowania	38

Krok 6. Powtórzenie czynności dla kolejnych produktów

Jeśli wykonali Państwo pomiary dla wszystkich produktów eliminowanych (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 planują Państwo 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 odpowiedź na pytanie:



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.

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 pozbywano się żywności, należy zaznaczyć odpowiedź "W danym dniu nie pozbywano się żywności"

Jeśli wszystkie działy, z których eliminowano żywność zostały zaznaczone, można przejść dalej.

P001_Q2. A teraz prosimy Państwa o wprowadzenie wyników pomiaru

Q2. Z jakiego działu/działów pochodzą produkty/dania, których się pozbyto tego dnia (nie zostały wykorzystane zgodnie z przeznaczeniem)?

- ☐ Magazyny
- ☐ Produkcja
- ☐ Wydawanie gotowych dań
- ☐ Zmywalnia naczyń konsumenckich
- ☐ W danym dniu nie pozbywano się żywności

Cofnij

Dalej

Krok 4. Wybór produktu z listy

Następnie pojawia się lista kategorii produktów. Na górze ekranu widnieje tekst „**Proszę zaznaczyć kategorie produktów/dań, które zostały niewykorzystane**

zgodnie z przeznaczeniem tego dnia w dziale (pierwszy wybrany dział 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
- f) Niejadalne części żywności powstałe w trakcie produkcji
- g) Dania gotowe nie wydane konsumentom
- h) Dania gotowe wydane konsumentom
- i) Resztki talerzowe jadalne**
- j) Resztki talerzowe niejadalne**

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

Q3_1. Proszę zaznaczyć kategorie produktów/dań, których się pozbyto w danym dniu 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 jadalne
- ☐ Resztki talerzowe niejadalne
- ☐ W danym dniu nie pozbywano się żywności

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 eliminowanej żywności, korzystając z wyświetlanej listy.

- a) firma zewnętrzna
- b) pojemnik na odpady komunalne
- c) wylanie do kanalizacji**
- d) przekazane organizacjom zajmującym się redystrybucją żywności**
- e) przekazane bezpośrednio do konsumpcji**
- f) wykorzystywane do karmienia zwierząt**
- g) kompostowanie

P002_Q4_1_1. Proszę wpisać zgromadzone dane dla **Pieczywo i produkty piekarnicze**, których pozbyto się z działu magazyny.

Q4_1_1_2. Sposób zagospodarowania eliminowanej 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
- ☐ wylanie do kanalizacji : np. woda butelkowana, woda mineralna, napoje i inne ciecze, np. zużyty olej, zupa
- ☐ przekazane organizacjom zajmującym się redystrybucją żywności : np. organizacjom pozarządowym, jak banki żywności, sieciom prowadzącym zbiórkę i innym organizacjom charytatywnym
- ☐ przekazane bezpośrednio do konsumpcji : bez pośrednictwa organizacji pozarządowych, np. bezpośrednio pracownikom, osobom potrzebującym (po zamknięciu zakładu
- ☐ wykorzystywane do karmienia zwierząt

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 produktu lub jego części. Aby zachować porównywalność wyników między poszczególnymi placówkami gastronomicznymi należy ważyć eliminowaną żywność zgodnie z poniższymi wskazówkami.

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 nieskonsumowany produkt/danie znajduje się w oryginalnym opakowaniu, w szczególności nieotwartym, 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 litr = 1 kg.

Masę eliminowanej 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.

Q4_1_1_3. Masa w kilogramach

(kg)

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_1_4. Przyczyna pozbycia się 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, zsunięcie 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 czegoś jeszcze pozbywano się z kategorii...”. Jeśli z zaznaczonej kategorii produktów pozbywano się jeszcze jakiegoś produktu, należy zaznaczyć „tak”, wówczas pojawia się kolejne pytanie 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 czegoś jeszcze pozbywano się z kategorii **Pieczyno i produkty pekarnicze**?

☐ 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 produktu.
- **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 jadalne	wykorzystane do karmienia zwierząt	5 kg	zbyt duża porcja potrawy
	Resztki talerzowe niejadalne	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 eliminowanej 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	37	
3	2	1 kg	25	33	
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	11				
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	26	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			