



Bufetowy luksus pod lupą: jak hotele walczą z marnowaniem jedzenia

2025-09-30

Bogaty bufet śniadaniowy, który jeszcze niedawno był symbolem hotelowego luksusu, dziś coraz częściej budzi kontrowersje. Najnowszy raport Food Waste Index Report 2024, przygotowany przez Program Środowiskowy Organizacji Narodów Zjednoczonych (UNEP), pokazuje, że sektor hotelarski i gastronomiczny odpowiada aż za 28% globalnych strat żywności. To sygnał alarmowy, który skłania branżę do wprowadzenia zmian.

Bufet kontra zamówienie - liczby mówią same za siebie

Z danych ONZ wynika, że w przypadku bufetów śniadaniowych średnia ilość wyrzucanego jedzenia to około 300 gram na osobę. Tymczasem w restauracjach, gdzie potrawy przygotowywane są indywidualnie, straty są nawet trzykrotnie mniejsze – sięgają średnio 130 gram. Różnica jest ogromna, a to właśnie bufety pozostają standardem w wielu hotelach na świecie.

Dlaczego tak dużą ilość jedzenia marnujemy? Widok obfitego stołu zachęca do próbowania wszystkiego po trochu, często ponad własne możliwości. Efekt? Część potraw pozostaje nietknięta i trafia prosto do kosza.

Nowe podejście w hotelach

Świadomość rosnącego problemu skłania branżę do poszukiwania rozwiązań. Niektóre obiekty hotelarskie wprowadzają mniejsze talerze, które ograniczają wielkość porcji. Inne testują śniadania na zamówienie, co pozwala gościom lepiej kontrolować ilość pobieranego jedzenia.

Zmiany nie są jednak proste. Przejście z bufetu na indywidualne dania oznacza konieczność zatrudnienia dodatkowego personelu – kucharzy i kelnerów. Dlatego hotele często wybierają mniej kosztowne kroki: zmniejszają ilość przygotowywanych produktów, kontrolują wypiek pieczywa czy monitorują ilość jedzenia na stołach.

Odpowiedzialność po obu stronach

Walka z marnowaniem jedzenia to nie tylko zadanie dla obiektów hotelarskich. Równie istotna jest świadomość gości. Coraz więcej obiektów stawia na komunikację – delikatne przypomnienia na tabliczkach czy ekranach, które zachęcają do nakładania tylko tyle, ile faktycznie zjemy.

Niektóre hotele idą krok dalej i inwestują w technologie przetwarzania resztek: na przykład w kompostowanie lub współpracę z bankami żywności, które przekazują nadwyżki potrzebującym.

Mniej strat - więcej korzyści

Ograniczenie marnowania jedzenia to nie tylko oszczędność dla hoteli, ale też konkretna korzyść dla środowiska. Produkcja żywności pochłania ogromne ilości energii i wody. Każdy niewykorzystany



**Magiczny
Kraków**

posiłek to niepotrzebne emisje CO₂ i marnowanie pracy ludzi zaangażowanych w cały proces.

Zmiana w sposobie serwowania posiłków może stać się jednym z kluczowych kroków na drodze do bardziej zrównoważonej turystyki. A świadomy turysta, który nakłada tylko to, co zje, jest dziś równie luksusowy jak sam hotel.