

**Тип:** ресторант  
**Страна:** Испания (Доностия/Сан Себастьян)

**Защо това е добра практика?** Това е иновационен проект в индустрията на хотелиерството. Тя включва създаването на приложение, което предоставя на компаниите и потребителите информация за съставките и тяхната хранителна стойност и възможните алергени. Информацията се предоставя чрез QR кодове. Когато се сканира с електронно устройство, кодът предоставя информация, която позволява на ресторантьорите да прилагат подобрения на всички етапи от подготовката, както и по време на придобиването на продукцията, нейното съхранение, използване, управлението на остатъците и представянето на крайния продукт. Той също така предоставя на потребителите информация, която да ги информира за здравето.

## Проблемът

Преработката на храни е действието на извършване на поредица от механични или химични операции върху храната с цел промяна или консервиране. Сега, макар че това често е необходимо, за да се даде на храната по-дълъг срок на годност и по този начин да се намалят хранителните отпадъци, може да има и недостатъци, свързани с някои процеси. Понякога особено химическите операции могат да оставят потребителя с продукт, различен от очаквания, поради обема на консервантите и добавките. Други проблеми са липсата на познания в крайния потребител относно състава на храните и дали те са подходящи за лична консумация. (например съдържа ли алергени или високи нива на захар или глутен и др.)

## Резултатът

Това иновативно приложение дава възможност както на купувачите/готвачите в ресторантските кухни, така и на крайния потребител със знания. От получената информация те могат сами да решат дали искат да използват или консумират тези продукти. Сега те разбират състава, хранителните ползи и как той ще отговаря на тях и техните нужди.

## Здравословно

Приложението позволява на ресторантите да предоставят на посетителите допълнителна информация, като хранителната и енергийната стойност на продуктите, химичния състав на съставките и информацията за алергените. Това позволява на потребителите да избират по-здравословни алтернативи и такива, които най-добре отговарят на техните изисквания. Потребителите могат да избират например продукти с ниско съдържание на захар, ниско съдържание на наситени мазнини, обезмаслени, без генетично модифицирани съставки или изкуствени добавки.



## **Устойчиво**

Информацията, предоставена от QR кодовете, улеснява подходящото управление на продукцията, намалявайки шансовете за кръстосано замърсяване, изтичане на срока на годност или обща злоупотреба, което води до намаляване на хранителните отпадъци навсякъде.



## **Етично**

Приложението включва ангажимент към потребителите и им помага да направят избор. Той дава възможност както на ресторантьорите, така и на крайния потребител чрез знания и образование.



## **Диетични изисквания**

QR кодовете също предоставят информация за диетата. Това дава възможност на ресторантите да сервират ястия, подходящи за вечерящи с определени условия или такива, които имат хранителни ограничения, като например диабетици или клиенти, страдащи от състояния, свързани с диета, алергии или тези, които са вегани или вегетарианци.