HOTEL | KITCHEN

Οδηγός για τη μείωση σπατάλης τροφίμων στα ξενοδοχεία

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Το πρόγραμμα "*Hotel Kitchen: Εδώ το φαγητό έχει αξία*" δεν θα μπορούσε να υλοποιηθεί στην Ελλάδα χωρίς την υποστήριξη του WWF US και της Unilever Food Solutions. Το WWF Ελλάς θα ήθελε να ευχαριστήσει τα τρία ξενοδοχεία (*Grecotel Cape Sounio, Aquila Rithymna Beach* και *Marriott Athens* του ομίλου Χανδρή) και τους εργαζόμενούς τους που συμμετείχαν ενεργά πέρα και πάνω από τα καθήκοντα τους για την επιτυχία του εγχειρήματος κατά την πιλοτική φάση του προγράμματος. Ο οδηγός μείωσης της σπατάλης τροφίμων δημιουργήθηκε από το WWF US σε συνεργασία με το AHLA και την υποστήριξη του Rockefeller Foundation.

Αναπτύχθηκε από

WWF

Με την υποστήριξη

Unilever Food Solutions

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

01 ΠΕΡΙΛΗΨΗ 6

02 ΕΙΣΑΓΩΓΗ 8

03 ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ 10

04 ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΚΚΙΝΗΣΗ 12

Σύσταση Ομάδας Εργασίας για τη διαχείριση της σπατάλης τροφίμων 13
- Σκοπός και στόχοι 13
- Τα μέλη της Ομάδας Εργασίας 13
- Η δράση της Ομάδας Εργασίας 15

Ενωμένοι υπερ της διαχείρισης και μείωσης της σπατάλης τροφίμων 16
- Σκοπός και στόχοι 16
- Εμπλοκή του προσωπικού για αλλαγή της νοοτροπίας 16

Εξωτερικοί συνεργάτες 18
- Σκοπός και στόχοι 18
- Βασικοί εξωτερικοί συνεργάτες 18
- Προσέλκυση εξωτερικών συνεργατών 19

05 ΔΙΑΛΟΓΗ ΚΑΙ ΜΕΤΡΗΣΗ 20

Σύστημα διαλογής και μέτρησης 21
- Σκοπός και στόχοι 21
- Βήματα εφαρμογής συστήματος διαλογής και μέτρησης της σπατάλης τροφίμων 21

06 ΠΡΟΛΗΨΗ ΤΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 26

Σκοπός και στόχοι 28

Σχεδίαση 29
- Πρόληψη της σπατάλης τροφίμων κατά τον σχεδιασμό 29

Χειρισμός 30
- Πρόληψη της σπατάλης τροφίμων κατά την παραλαβή και αποθήκευσή τους 30
- Πρόληψη της σπατάλης τροφίμων κατά την προετοιμασία υλικών και γευμάτων 31

Σερβίρισμα 32
- Πρόληψη της σπατάλης τροφίμων κατά το σερβίρισμα και μετά 32

07 ΠΕΡΙΣΣΕΥΟΥΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ 43

Δωρεά **35**
- Σκοπός και στόχοι 35
- Βήματα θέσπισης προγράμματος δωρεάς 35

Εκτροπή **37**
- Σκοπός και στόχοι 37
- Βήματα θέσπισης προγράμματος εκτροπής 37

08 ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑ 41

09 ΓΛΩΣΣΑΡΙ ΟΡΩΝ 42

10 ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ 43

Παράρτημα Α: Δείγμα Ατζέντας **44**

Παράρτημα Β: Δείγμα Αφίσας **45**

Παράρτημα Γ: Σειρά εκπαιδευτικών βίντεο **46**

Παράρτημα Δ: Μενού Μείωσης Σπατάλης, Κατευθυντήριες Αρχές **47**

Παράρτημα Ε: Δείγμα Μενού Μείωσης Σπατάλης **49**

Παράρτημα ΣΤ: Οδηγός Ελέγχου Σπατάλης Τροφίμων **50**

Παράρτημα ΣΤ: Οδηγός Ελέγχου Σπατάλης Τροφίμων **51**

Παράρτημα Ζ: Πίνακας Κατάταξης Απόδοσης διάφορων Κηπευτικών **52**

Παράρτημα Η: Τρόποι Υπέρβαση Κοινών Προκλήσεων **58**

Παράρτημα Θ: Στρατηγικός Χάρτης Πορείας **60**

Παράρτημα Ι: Το Μέλλον του Μπουφέ **61**

11 ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ 71

01 Περίληψη

Η τροφή είναι ο σημαντικότερος συνδετικός κρίκος του ανθρώπου με τον πλανήτη. Η ζωή και η υγεία μας εξαρτώνται από την τροφή. Κι όμως, παρά τον χρόνο, τα χρήματα, το μόχθο και τους πολύτιμους φυσικούς πόρους που επενδύουμε για την καλλιέργεια, την επεξεργασία, τη μεταποίηση και τη μεταφορά της, φαίνεται ότι δεν εκτιμούμε πια την τροφή, όπως άλλοτε.

Σε παγκόσμιο επίπεδο, κάθε χρόνο τουλάχιστον το ένα τρίτο των τροφίμων που παράγονται προς κατανάλωση πετιέται. Κοινώς, σχεδόν 1,3 δις τόνοι τροφής καταλήγουν στα σκουπίδια, παρότι θα μπορούσαν να καταναλωθούν. Την ίδια στιγμή, 868 εκ. πολίτες παγκοσμίως υποφέρουν από ασιτία. Η ποσότητα των 1,3 δις τόνων θα μπορούσε να καλύψει τέσσερις φορές τις ανάγκες των ανθρώπων που υποσιτίζονται[1].

Κάθε φορά που πετάγονται τρόφιμα, πετάγονται, εκτός από χρήματα, όλα τα πολύτιμα συστατικά που χρησιμοποιήθηκαν για την παραγωγή τους: γη, νερό, ενέργεια που μας χάρισε ο πλανήτης. Η μεγαλύτερη εικόνα της σπατάλης συμπεριλαμβάνει δάση και λιβάδια που εκχερσώνονται για γεωργικούς ή κτηνοτροφικούς σκοπούς, με αποτέλεσμα η σπατάλη να αποτελεί τον μεγαλύτερο συντελεστή απώλειας της βιοποικιλότητας στον πλανήτη[2].

Έχει έρθει η ώρα να επανεξετάσουμε την αξία της τροφής και τη σύνδεσή της με το περιβάλλον.

Από τον αγρό ως το πιάτο μας συντελείται σπατάλη τροφίμων η οποία συχνά θα μπορούσε να αποφευχθεί μέσα από καλές πρακτικές και σωστό προγραμματισμό. Στην Ευρώπη, αν και τα νοικοκυριά στέφονται "πρωταθλητές" στη σπατάλη τροφίμων, εκτιμάται ότι **το 40% της σπατάλης τροφίμων, εντοπίζεται σε επιχειρήσεις που παρέχουν τροφή, όπως είναι τα εστιατόρια, τα σούπερ μάρκετ και τα ξενοδοχεία.** Τα ξενοδοχεία μάλιστα, αποτελούν ιδανικό πεδίο για να υλοποιήσουμε δράσεις περιορισμού της σπατάλης, αλλά και να συμβάλουμε στην αλλαγή ολόκληρου του κλάδου υπηρεσιών εστίασης πρωτοστατώντας στη μείωση της. Σήμερα, περισσότερο από ποτέ, είναι ζωτικό **να αντιληφθούμε πόσο πολύτιμη είναι η τροφή και να συνειδητοποιήσουμε ότι έχουμε μόνο έναν πλανήτη που καλείται να μας θρέψει όλους.**

ΓΙΑΤΙ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΘΗΚΕ ΑΥΤΟΣ Ο ΟΔΗΓΟΣ;

Το WWF και η Αμερικανική Ένωση Ξενοδοχείων και Καταλυμάτων (AHLA), με την υποστήριξη του Ιδρύματος Rockefeller, δημιούργησαν αυτό τον οδηγό, με στόχο την:

- **ΠΡΟΛΗΨΗ** της σπατάλης τροφίμων,
- **ΔΩΡΕΑ** της περίσσειας τροφίμων που με ασφάλεια μπορούν να διατεθούν για κατανάλωση και
- **ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ** του οργανικού υπολείμματος, ώστε να μην καταλήξει σε χωματερές.

Ο οδηγός παρέχει το υπόβαθρο, τα εργαλεία και τους πόρους που χρειάζεται μια επιχείρηση για να σχεδιάσει ένα ολοκληρωμένο και εύκολο πρόγραμμα μείωσης σπατάλης τροφίμων σε μία ξενοδοχειακή μονάδα. Τα στοιχεία του οδηγού προέκυψαν από ποιοτικές έρευνες με επαγγελματίες του κλάδου στην Ελλάδα και στην Αμερική και από ένα 4μηνο πιλοτικό πρόγραμμα καταμέτρησης και τεκμηρίωσης σπατάλης τροφίμων σε 3 μεγάλα ελληνικά ξενοδοχεία το 2019 και 10 αμερικάνικα το 2017.

*Εφαρμόζοντας κάποιες από τις στρατηγικές που προτείνει ο οδηγός, οι συμμετέχουσες ξενοδοχειακές μονάδες **είδαν μείωση σπατάλης τροφίμων από 10 ως 25% απλά και μόνο στο διάστημα διεξαγωγής του προγράμματος τεκμηρίωσης.** Παρόμοια ποσοστά αναμένεται να σημειωθούν σε κάθε επιχείρηση που θα χρησιμοποιήσει τον οδηγό.*

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΩ ΑΥΤΟ ΤΟΝ ΟΔΗΓΟ;

Με τη μείωση της σπατάλης τροφίμων στις εγκαταστάσεις σας πετυχαίνετε πολύ περισσότερα από το να θρέψετε κάποιους ανθρώπους και να βοηθήσετε το περιβάλλον: πετυχαίνετε να βελτιώσετε την κερδοφορία της επιχείρησης, να αυξήσετε την κινητοποίηση του προσωπικού και να ενδυναμώσετε τη σχέση σας με τους επισκέπτες του ξενοδοχείου. Πιο συγκεκριμένα, εντοπίσαμε ότι οι καλές πρακτικές που προτείνει ο οδηγός μπορούν να:

1. **Εξοικονομούν χρήματα για την επιχειρηματική σας μονάδα.** Σε κάποιες περιπτώσεις, κατά το πιλοτικό πρόγραμμα τεκμηρίωσης υπήρξε ως και 9% μείωση στις δαπάνες για τα τρόφιμα.
2. **Ευαισθητοποίησουν και να κινητοποιήσουν τους εργαζόμενους της επιχείρησης.** Πάνω από 82% των εργαζομένων δήλωσαν ότι ήθελαν να αναλάβουν δράση για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων.
3. **Ενδυναμώνουν και βελτιώνουν τις σχέσεις με τους επισκέπτες του ξενοδοχείου.**

Σύμφωνα με ερωτηματολόγιο που συμπληρώθηκε από επισκέπτες ξενοδοχείων, **πάνω από 88% από αυτούς περίμεναν ότι το εστιατόριο του ξενοδοχείου λαμβάνει μέτρα για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων.**

ΓΙΑ ΠΟΙΟΝ ΕΙΝΑΙ ΑΥΤΟΣ Ο ΟΔΗΓΟΣ;

Ο οδηγός περιλαμβάνει πολύτιμες μεθόδους (π.χ. συστήματα διαλογής και μέτρησης, συμβουλές κατάρτισης μενού μείωσης της σπατάλης, διοργάνωση προγράμματος δωρεάς τροφίμων και πρόγραμμα εκτροπής περισσευούμενης τροφής), που μπορούν να εφαρμοστούν από κάθε μορφής μονάδα και φορέα παροχής υπηρεσιών εστίασης, όπως είναι τα ξενοδοχεία, τα εστιατόρια, τα κρουαζιερόπλοια και οι εταιρείες catering.

ΠΟΣΟ ΧΡΟΝΟ ΘΑ ΧΡΕΙΑΣΤΕΙ;

Στα πιλοτικά προγράμματα τεκμηρίωσης, τα αποτελέσματα ήταν ορατά ήδη εντός τεσσάρων μηνών, αλλά **η επιτυχία αυτή ήταν προϊόν ομαδικής εργασίας, επιμονής και αδιάλειπτης προσπάθειας.**

Η εφαρμογή μιας επιτυχημένης στρατηγικής διαχείρισης της σπατάλης των τροφίμων απαιτεί καθημερινή ή έστω εβδομαδιαία υποστήριξη από τη διοίκηση και το προσωπικό. Για να στεφθεί με επιτυχία το εγχείρημα, απαιτείται αλλαγή νοοτροπίας σε όλα τα τμήματα του ξενοδοχείου και κυρίως ενεργή συμμετοχή του προσωπικού που διαχειρίζεται το φαγητό. **Η αλλαγή καλλιεργείται εν καιρώ, μέσα από την συχνή ενθάρρυνση καλών πρακτικών και την επιβράβευση του προσωπικού για τη συμμετοχή του στο πρόγραμμα.**

ΠΟΣΟ ΘΑ ΚΟΣΤΙΣΕΙ;

Το αρχικό κόστος εφαρμογής του προγράμματος μπορεί να είναι πολύ χαμηλό και αφορά κυρίως το χρόνο εκπαίδευσης και στην αγορά του βασικού εξοπλισμού για τη διαλογή και μέτρηση της σπατάλης τροφίμων (κάδοι, ζυγαριά). Ωστόσο, το συνολικό κόστος ποικίλει. Όσο περισσότερο επενδύσει κάποια ξενοδοχειακή μονάδα (σε χρόνο, εκπαίδευση προσωπικού και εξοπλισμό) τόσο μεγαλύτερη θα είναι η μείωση της σπατάλης τροφίμων και η εξοικονόμηση δεκάδων χιλιάδων ευρώ ετησίως.

ΠΟΥ ΑΠΕΥΘΥΝΟΜΑΙ ΕΑΝ ΕΧΩ ΚΙ ΑΛΛΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ;

Μπορείτε να επισκεφθείτε τις εξής ιστοσελίδες:

- hotelkitchen.wwf.gr, για περαιτέρω στοιχεία σχετικά με τον οδηγό και το πρόγραμμα
- wwf.gr, για περαιτέρω λεπτομέρειες σχετικά με το έργο του δικτύου του WWF για την πρόληψη και καταπολέμηση της σπατάλης τροφίμων

Επικοινωνήστε απευθείας μαζί μας για ερωτήσεις ή για να μοιραστείτε τη δική σας εμπειρία και γνώση ως προς τη διαχείριση της σπατάλης τροφίμων στο: hotelkitchen@wwf.gr

02 Εισαγωγή

Η παραγωγή τροφής παγκοσμίως αποτελεί μία από τις μεγαλύτερες περιβαλλοντικές απειλές. **Αν ο ανθρώπινος πληθυσμός αγγίξει τα 9,6 δισεκατομμύρια μέχρι το 2050, τότε θα χρειαστούμε σχεδόν 3 πλανήτες σαν τη Γη για να μας παρέχουν τους φυσικούς πόρους που χρειάζονται για τη διατήρηση του υπάρχοντος μοντέλου ζωής.** Η μείωση της σπατάλης τροφίμων και η υιοθέτηση βιώσιμων καταναλωτικών συνηθειών είναι αναγκαίες για τη δημιουργία ενός πιο ισορροπημένου διατροφικού συστήματος μέσα από τη σωστή αξιοποίηση των φυσικών πόρων.

"Η σπατάλη τροφίμων αποτελεί ένα μείζον κοινωνικό και περιβαλλοντικό πρόβλημα παγκοσμίως. Ο κλάδος των υπηρεσιών φιλοξενίας μπορεί να γίνει ένας από τους σημαντικότερους συντελεστές στην ανατροπή της παρούσας κατάστασης, καθώς δύναται να αλλάξει τόσο τα επιχειρηματικά όσο και τα καταναλωτικά πρότυπα. Παρότι κάθε ξενοδοχείο είναι μοναδικό και κάθε αγορά διαφορετική, η μέτρηση της σπατάλης τροφίμων, η ενεργός συμμετοχή του προσωπικού και η ενημέρωση των επισκεπτών ενός ξενοδοχείου, μπορούν να αναδυθούν ως καλές πρακτικές που θα θεσμοθετηθούν διεθνώς."

Pete Pearson, Director Food Waste, WWF US

Η διάθεση φαγητού και ποτών σε εκδηλώσεις και δεξιώσεις συχνά αποτελεί σημαντικό μέρος του κύκλου εργασιών ενός ξενοδοχείου με πλήρεις υπηρεσίες. **Είναι ζωτικής σημασίας οι πελάτες να απολαύσουν αξιομνημόνευτα και λουκούλλεια γεύματα:** το ενδεχόμενο να μη φτάσει για όλους το φαγητό είναι τρομακτικό! Ως αποτέλεσμα, πολλοί εμπλεκόμενοι στην αλυσίδα σίτισης προσθέτουν ένα "μαξιλαράκι" ασφαλείας. Για παράδειγμα, κατά τη διοργάνωση μίας εκδήλωσης, ο πελάτης υποβάλλει έναν αριθμό προσκεκλημένων, πχ. 500 άτομα, που ο διοργανωτής θα ερμηνεύσει ως "500 ενήλικες που καταναλώνουν μεγάλες μερίδες φαγητού". Ο υπεύθυνος διαχείρισης εκδηλώσεων θα προσθέσει ένα επιπλέον 3% πριν στείλει όλες αυτές τις πληροφορίες στον σεφ, ο οποίος θα ετοιμάσει λίγο παραπάνω για οποιοδήποτε ενδεχόμενο. Την ημέρα της εκδήλωσης, ο διευθυντής δεξιώσεων τοποθετεί τα φαγητά για τους 500 συν τα εξτρά που ετοίμασε η κουζίνα, ούτως ώστε ο μπουφές να δείχνει πλήρης, ενώ ο προσκεκλημένος γεμίζει όσο πιο πολύ μπορεί το πιάτο του, ούτως ώστε να προλάβει να δοκιμάσει τα πάντα πριν τελειώσει το φαγητό.

Αυτά τα "μαξιλαράκια", που δημιουργούνται για ασφάλεια, έχουν ως αποτέλεσμα την παραγωγή περισσευούμενου φαγητού που συχνά καταλήγει στα σκουπίδια.

Το πλεόνασμα τροφίμων που θα μπορούσε να αποφευχθεί με καλύτερο προγραμματισμό, θα ακολουθήσει μία νέα διαδρομή εντός του ξενοδοχείου: είτε θα θα δοθεί ως δωρεά σε φορείς που το χρειάζονται είτε θα κομποστοποιηθεί ή, στη χειρότερη περίπτωση, θα καταλήξει στα σκουπίδια.

Όσο θα χρησιμοποιείτε αυτό τον οδηγό και θα αρχίσετε να εφαρμόζετε τη δική σας στρατηγική διαχείρισης τροφίμων, θα είναι χρήσιμο να θυμόσαστε αυτά τα στοιχεία και περιστατικά την ώρα που θα αναζητάτε τρόπους να καινοτομήσετε στη σχεδίαση του μενού και και στο σερβίρισμα γευμάτων.

Ο οδηγός θα σας βοηθήσει να αναπτύξετε μία στρατηγική διαχείρισης τροφίμων στο ξενοδοχείο σας, που θα προλαμβάνει τη σπατάλη των τροφίμων, θα σας βοηθήσει να εντοπίσετε εταίρους για δωρεά τροφίμων, αλλά και να στήσετε ένα σύστημα το οποίο θα μειώνει το ποσοστό των τροφίμων που καταλήγουν στη χωματερή. Ο οδηγός περιλαμβάνει τα βήματα και τις κατευθυντήριες αρχές που θα σας διευκολύνουν να υλοποιήσετε τις παρακάτω ενέργειες:

1 Σύσταση ομάδας εργασίας (task force) για τη διαχείριση της σπατάλης τροφίμων και θέσπιση στρατηγικής για τη μείωση της.

2 Δημιουργία κατάλληλου συστήματος διαλογής και μέτρησης της σπατάλης, που θα παρακολουθεί την αποτελεσματικότητα της προσπάθειας και θα αναγνωρίζει τις προσπάθειες των εργαζομένων.

3 Εκπαίδευση εργαζόμενων σχετικά με όλα όσα μπορούν να κάνουν στο πλαίσιο του ρόλου τους για να ελαχιστοποιήσουν τη σπατάλη τροφίμων και, όπου είναι εφικτό, να την προλαμβάνουν.

4 Διαχείριση περισσευούμενων τροφίμων.

5 Εμπλοκή συνεργατών εντός και εκτός επιχείρησης, κυρίως για την ανάπτυξη προγραμμάτων δωρεάς τροφίμων.

Επιπλέον, **ο οδηγός περιέχει πραγματικά case studies με έμφαση σε καινοτόμες στρατηγικές από τα τρία ξενοδοχεία του πιλοτικού προγράμματος μείωσης σπατάλης τροφίμων που πραγματοποίησε το WWF Ελλάς το καλοκαίρι του 2019.**

03 Ιστορικό του προγράμματος

Την άνοιξη του 2017 το WWF, σε συνεργασία με την Αμερικάνικη Ένωση Ξενοδοχείων και Καταλυμάτων (AHLA) και την υποστήριξη του Ιδρύματος Rockefeller, απευθύνθηκε σε γνωστές ξενοδοχειακές μονάδες της Αμερικής, με στόχο την υιοθέτηση αποτελεσματικών πρακτικών για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων στον κλάδο.

Αναγνωρίζοντας το μέγεθος της σπατάλης τροφίμων στον ξενοδοχειακό κλάδο παγκοσμίως, το WWF Αμερικής συνεργάστηκε με 10 ξενοδοχειακές μονάδες διαφορετικών μεγεθών και παρεχόμενων υπηρεσιών για την εφαρμογή ενός προγράμματος μείωσης της σπατάλης τροφίμων. Αν και η εφαρμογή διέφερε λίγο από μονάδα σε μονάδα, οι περισσότεροι συμμετέχοντες υιοθέτησαν την ιδέα, μετρώντας δεδομένα με συνέπεια και ενθαρρύνοντας τους εργαζόμενους σε εβδομαδιαία ή και καθημερινή βάση.

Αποδείχτηκε ότι ο σημαντικότερος παράγοντας επιτυχίας για την εφαρμογή του προγράμματος και τη μείωση της σπατάλης τροφίμων ήταν η στήριξη από τα ανώτερα στελέχη. Σύμφωνα με το WWF, η μεγαλύτερη πρόοδος σημειώθηκε στις μονάδες όπου τα ανώτατα στελέχη (ιδιοκτήτες, γενικοί διευθυντές και διοίκηση) πραγματικά ενστερνίστηκαν το πρόγραμμα τεκμηρίωσης. Όπου η εμπλοκή της διοίκησης ήταν ελλιπής, οι μονάδες δυσλειτουργούσαν.

Το WWF εκτιμά ότι, μέσα από την υλοποίηση μιας εκστρατείας για την ευαισθητοποίηση και εμπλοκή των εργαζομένων στο θέμα της σπατάλης τροφίμων (συμπεριλαμβανομένων των εβδομαδιαίων μετρήσεων), ένα ξενοδοχείο μπορεί να εξοικονομήσει περίπου 3% στις συνολικές δαπάνες για αγορά τροφίμων. Με τη χρήση διαφόρων συστημάτων μέτρησης, η εξοικονόμηση αυτή μπορεί να φτάσει έως και 10%. Αυτό το ποσοστό δεν περιλαμβάνει την πιθανή μείωση των εξόδων για τη διαχείριση των τροφικών απορριμμάτων. **Η ευαισθητοποίηση του προσωπικού και η μέτρηση του περισσευούμενου φαγητού σε μια ξενοδοχειακή μονάδα παρέχει πολλαπλά οφέλη με ελάχιστο έως μηδενικό ρίσκο.**

Διαβάστε παρακάτω για να μάθετε πώς μπορεί η επιχείρησή σας να επιτύχει παρόμοια αποτελέσματα μέσα από την υλοποίηση μιας στρατηγικής διαχείρισης της σπατάλης τροφίμων.

ΕΝΘΕΤΟ 1.1: Διερευνητικές μελέτες

Η εκκίνηση του προγράμματος σηματοδοτήθηκε από την εκπόνηση δύο ερευνητικών μελετών. Η πρώτη, από τους Steve Schein και Bellinson & Co, περιελάμβανε ερωτήσεις προς 32 συμμετέχοντες από διάφορες ξενοδοχειακές επιχειρήσεις, μεταξύ των οποίων executive chefs, F&B managers και γενικούς διευθυντές. Η μελέτη αποκάλυψε ότι:

1 **Ελάχιστες μονάδες διαθέτουν πλάνο για την αντιμετώπιση της σπατάλης τροφίμων** ή συγκεκριμένο άτομο για το συντονισμό των σχετικών προσπαθειών.

2 Οι συμμετέχοντες εξέφρασαν έντονα **την ανάγκη για εξειδικευμένη εκπαίδευση και κατάρτιση**, που σήμερα υστερεί, τόσο στον κλάδο, όσο και σε εταιρικό επίπεδο.

3 **Η μέτρηση και η παρακολούθηση της σπατάλης τροφίμων γίνονται με τρόπο περιορισμένο και άτυπο.**

Για τη δεύτερη μελέτη, ανατέθηκε στον Δρ. Tim de Waal Malefyt να εμβαθύνει στις συμπεριφορές και νοοτροπίες λειτουργίας εντός κουζίνας, διεξάγοντας εθνογραφικές συνεντεύξεις με πρόσωπα-κλειδιά στους κλάδους εστίασης και καταλυμάτων. Ο Δρ. Malefyt εντόπισε ότι:

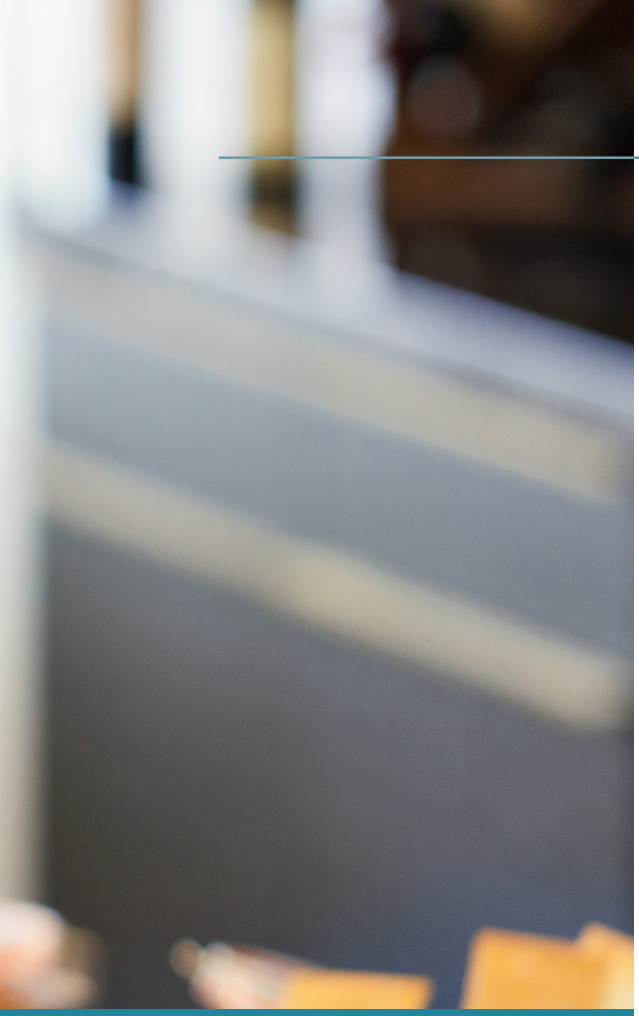
1 Πρέπει να γίνεται μέτρηση και και **συστηματική καταγραφή** της σπατάλης τροφίμων.

2 Πρέπει να **καλλιεργείται με σαφήνει η κατανόηση της αξίας του φαγητού.**

3 Η **διασφάλιση θετικής εργασιακής κουλτούρας** μπορεί να κινητοποιήσει τους εργαζόμενους να ελαχιστοποιήσουν τη σπατάλη τροφίμων.

“Η διαχείριση της σπατάλης τροφίμων πρέπει να είναι στρατηγική πρωτοβουλία της διοίκησης. Είναι απαραίτητο να υπάρχει ένα συντονισμένο επικοινωνιακό πλάνο. Όλοι πρέπει να κατανοούν τους ρόλους τους και να τους αποδέχονται πραγματικά.”

04 Κατά την εκκίνηση



ΣΥΣΤΑΣΗ ΟΜΑΔΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΣΤΟΧΟΙ

Η δημιουργία μίας αποτελεσματικής στρατηγικής για τη διαχείριση της σπατάλης τροφίμων προϋποθέτει τη **συνεργασία μεταξύ διαφορετικών τμημάτων ενός ξενοδοχείου. Πρέπει να περιλαμβάνει τα τμήματα που παραλαμβάνουν, αποθηκεύουν, προετοιμάζουν, σερβίρουν και απορρίπτουν τα τρόφιμα, αλλά και το τμήμα ανθρώπινων πόρων, το τμήμα δημοσίων σχέσεων και marketing.** Κατά συνέπεια, για να θεσπίσετε ένα αποτελεσματικό πρόγραμμα διαχείρισης τροφίμων και να αλλάξετε τον τρόπο προετοιμασίας, χειρισμού και σερβιρίσματος των τροφίμων, χρειάζεται να συστήσετε **μια εσωτερική Ομάδα Εργασίας Διαχείρισης της Σπατάλης Τροφίμων** (Task force), που να **αποτελείται από άτομα-κλειδιά.**

Στους στόχους και προτεραιότητες της ομάδας αυτής περιλαμβάνονται τα εξής:

- Αποτύπωση της παρούσας κατάστασης αναφορικά με τις ποσότητες φαγητού που απορρίπτονται.
- Στοχοθέτηση για τη μείωση της σπατάλης.
- Εφαρμογή διαφόρων τακτικών πρόληψης της σπατάλης τροφίμων κατά την προετοιμασία, την παράθεση και το σερβίρισμα τροφής.
- Συνεργασία με κοινωνικούς εταίρους για δωρεά τροφίμων.

ΤΑ ΜΕΛΗ ΤΗΣ ΟΜΑΔΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Καλό είναι η ομάδα να αποτελείται από υποστηρικτές της μείωσης της σπατάλης τροφίμων εντός του ξενοδοχείου και εκπρόσωπους από κάθε τμήμα που εμπλέκεται στη διαχείριση της τροφής ή περισσευούμενων τροφίμων (*Εικόνα 1*).

Εικόνα 1: *Τμήματα που εμπλέκονται στο πρόγραμμα για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων*

Γενικός Διευθυντής
Ο Γενικός Διευθυντής ή κάποιο άλλο μέλος της διοίκησης που θα ηγηθεί της προσπάθειας, θα θέσει το πλαίσιο και θα επιλέξει τα υπόλοιπα μέλη της ομάδας.

Υπεύθυνος Εκδηλώσεων & Catering
Ο άνθρωπος που προσεγγίζει την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων από την οπτική γωνία του πελάτη. Ο ρόλος αυτού και της ομάδας του θα είναι να ενημερώνει τους πελάτες σχετικά με τις πρωτοβουλίες του ξενοδοχείου για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων, να ετοιμάζει το μενού και να οριστικοποιεί τους αριθμούς των απασχολούμενων σε κομβικά σημεία του κύκλου πωλήσεων.

Υπεύθυνος Προμηθειών & Παραλαβών
(σε μικρότερες επιχειρηματικές μονάδες ενδέχεται να ταυτίζεται με τον επικεφαλής της κουζίνας). Ο άνθρωπος αυτός που επιβλέπει ότι οι παραγγελίες είναι σωστές, τα τρόφιμα σε καλή κατάσταση κατά την παραλαβή τους και ότι τηρείται η αρχή FIFO (πρώτη εισαγωγή - πρώτη εξαγωγή) για όλα τα τρόφιμα, με έμφαση στα ιδιαίτερα ευπαθή είδη, όπως είναι τα κηπευτικά, τα κρεατικά και τα γαλακτοκομικά προϊόντα.

Επικεφαλής κουζίνας
Συχνά ο Chef ή ο Executive Chef, αναλαμβάνει να αναπτύσσει μενού που περιορίζουν τη σπατάλη τροφίμων, να διαχειρίζεται τα περισσευούμενα τρόφιμα που προκύπτουν από παραπανίσιο φαγητό και να συνεργάζεται με το τμήμα πωλήσεων, ώστε να λαμβάνει τον ακριβή αριθμό προσκεκλημένων για κάθε εκδήλωση. Κατευθυντήριες αρχές για όλα τα στάδια της διαχείρισης τροφίμων παρέχονται με περισσότερες λεπτομέρειες στην ενότητα του οδηγού με τίτλο Ενέργειες πρόληψης της σπατάλης τροφίμων: Σχεδίαση.

Υπεύθυνος Service
Από τα ανώτερα στελέχη του τμήματος δεξιώσεων, ο υπεύθυνος service αναλαμβάνει την ομαλή ροή του service και μπορεί να προτείνει οδηγίες για την καλύτερη εξυπηρέτηση μεγάλου αριθμού καλεσμένων ή να αναφέρει ευκαιρίες για βελτίωση της αποτελεσματικότητας στο στήσιμο και τον ανεφοδιασμό του μπουφέ.

Υπεύθυνος Stewarding & Τεχνικού Τμήματος
Βασικό στέλεχος του τμήματος stewarding, που μπορεί να βοηθήσει με την εμπειρία του στην υλοποίηση των στόχων της Ομάδας Εργασίας. Η ομάδα stewarding θα είναι υπεύθυνη για τη διαλογή, το ζύγισμα και την καταμέτρηση των περισσευούμενων τροφίμων, την απόρριψη τους και την ενδεχόμενη δωρεά τροφίμων που είναι ασφαλή προς κατανάλωση.

Υπεύθυνος Ανθρωπίνων Πόρων
Ο υπεύθυνος Ανθρωπίνων Πόρων (HR) διοργανώνει δράσεις ένταξης νέων εργαζομένων, αλλά και εκπαιδευτικά σεμινάρια για τη δραστηριοποίησή όλου του προσωπικού σε εκστρατείες που διοργανώνει το ξενοδοχείο.

Υπεύθυνος Δημοσίων Σχέσεων (PR) & Marketing
Ο υπεύθυνος του τμήματος και η ομάδα του αναπτύσσουν υλικό για εξωτερικούς συνεργάτες ή επισκέπτες, όπου θα εξηγείται η σημασία της ορθής διαχείρισης τροφίμων και η δέσμευση να παρέχει στον κάθε επισκέπτη μία εξαιρετική εμπειρία με την ελάχιστη δυνατή σπατάλη.

Ιδιοκτήτης Μονάδας & Υπεύθυνος Οικονομικών
Μέλη του οικονομικού τμήματος, σε στενή συνεργασία με τον ιδιοκτήτη της ξενοδοχειακής μονάδας, εξασφαλίζουν την χρηματοοικονομική προσέγγιση που επιφέρουν αλλαγές στις πιθανές λειτουργίες, όπως είναι οι αλλαγές στις διαδικασίες απόρριψης αχρησιμοποίητων τροφίμων, οι δράσεις προμηθειών και οι ενδεχόμενες φορολογικές ελαφρύνσεις μέσω δωρεών. Ο υπεύθυνος του τμήματος μπορεί να αναδείξει το επιχειρηματικό συμφέρον μίας πρωτοβουλίας διαχείρισης τροφίμων.

> **"Η ουσιαστική ευαισθητοποίηση του προσωπικού όλων των τμημάτων, σχετικά με το ζήτημα της σπατάλης τροφίμων, αποτελεί για εμάς τη μεγαλύτερη δυνατή ευκαιρία."**

Η ΔΡΑΣΗ ΤΗΣ ΟΜΑΔΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

1 Διοργανώστε εναρκτήρια συνάντηση:
Συγκεντρώστε όλα τα μέλη της Ομάδας Εργασίας, για να θέσετε τους στόχους της πρωτοβουλίας για την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων και να συζητήσετε πώς θα εφαρμοστεί το σχέδιο στο σύνολο της ξενοδοχειακής μονάδας. Μπορείτε να βρείτε υπόδειγμα ατζέντας για την εναρκτήρια συνάντηση στο Παράρτημα Α.

2 Καταρτίστε σχέδιο και θέστε στόχους:
Μετά τη συνάντηση, δημιουργήστε ένα πλάνο που θα αναφέρει τους στόχους και τις δράσεις του προγράμματος, χρονοδιάγραμμα μελλοντικών συναντήσεων και ένα σχέδιο για τη σαφή επικοινωνία των μεθόδων και των στόχων του προγράμματος σε όλους τους εμπλεκόμενους εργαζόμενους (πωλήσεις εκδηλώσεων, κουζίνα, δεξιώσεις και stewarding). Ανατρέξτε στο Παράρτημα Θ για υπόδειγμα στρατηγικού χάρτη πορείας. Επισκεφθείτε το hotelkitchen.wwf.gr για περισσότερα εργαλεία.

CASE STUDY: Η ηγεσία στο τιμόνι της Ομάδας Εργασίας

"Μια μονάδα πρέπει να διαθέτει την κατάλληλη νοοτροπία και την κατάλληλη ηγεσία."

Ο Διευθυντής του Aquila Rithymna Beach στο Ρέθυμνο, αποφάσισε να εμπλέξει ενεργά στην ομάδα εργασίας σημαντικά στελέχη του ξενοδοχείου. Από το πρώτο κιόλας task force meeting υπεύθυνοι από νευραλγικά τμήματα (επικεφαλής Κουζίνας, Food & Beverage manager, υπεύθυνος Service, Operations manager, υπεύθυνος Προμηθειών και παραλαβών, Control manager, υπεύθυνη Δημοσίων σχέσεων και Marketing, υπεύθυνος Stewarding, υπεύθυνος Τεχνικού τμήματος) ανέλαβαν ενεργή δράση για τη μείωση σπατάλης τροφίμων εντός της μονάδας. Τα μέλη του task force χάραξαν έναν ξεκάθαρο στρατηγικό χάρτη πορείας και προσδιόρισαν τις βασικές κινήσεις για την έναρξη και τα επόμενα βήματα του προγράμματος. Με την ενθάρρυνση του Διευθυντή ενημέρωσαν το προσωπικό κάθε τμήματος για το πρόγραμμα και συναποφάσισαν τον τρόπο εργασίας της ομάδα τις 16 εβδομάδες του πιλοτικού προγράμματος μέτρησης της σπατάλης. Η δημιουργία ενός κοινού οράματος αποτέλεσε κομβικό σημείο για την επιτυχία του προγράμματος στο ξενοδοχείο. Σύσσωμη η ομάδα λάμβανε αποφάσεις για τα επόμενα βήματα και την αντιμετώπιση πιθανών εμποδίων, έθετε επιμέρους στόχους, εξέταζε την πορεία του έργου και κρατούσε πρακτικά ως ημερολόγιο δράσης και επιμερισμού καθηκόντων.

Δείγμα Στρατηγικού Χάρτη Πορείας θα βρείτε στο Παράρτημα Θ.

3 Προγραμματίστε τακτικές συναντήσεις: Προγραμματίστε τακτικές συναντήσεις για να συζητάτε τις επιτυχίες και τις δυσκολίες του προγράμματος. Διατηρήστε συχνή επικοινωνία πέρα και έξω από τις προγραμματισμένες συναντήσεις.

Στο hotelkitchen.wwf.gr θα βρείτε εργαλεία που θα βοηθήσουν με την εβδομαδιαία επικοινωνία της Ομάδας Εργασίας.

ΕΝΩΜΕΝΟΙ ΥΠΕΡ ΤΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΙΩΣΗΣ ΤΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΣΤΟΧΟΙ

Για να είναι αποτελεσματική η στρατηγική μείωσης της σπατάλης τροφίμων **πρέπει να ενσωματωθεί στην καθημερινή ρουτίνα και τις δραστηριότητες όλων**. Πρέπει να είναι μια τυποποιημένη και ξεκάθαρη διαδικασία που θα επιφέρει αλλαγή νοοτροπίας σε όλα τα επίπεδα, αλλάζοντας τον τρόπο προετοιμασίας, χειρισμού και σερβιρίσματος του φαγητού. Ιδανικά, η αλλαγή νοοτροπίας **θα πρέπει να ξεκινάει από την κορυφή με κάποια απόφαση του Γενικού Διευθυντή, μπορεί όμως να προκληθεί και από έναν μόνο μάγειρα που θα παρατηρήσει συνήθειες που οδηγούν σε σπατάλη και αίτια.** Πρόκειται για μία πρωτοβουλία που μπορεί να εξασφαλίσει την αποτελεσματική λειτουργία διάφορων διαδικασιών, αλλά και εξοικονόμηση χρόνου και χρημάτων.

Είναι πράγματι πρόκληση να επιχειρήσει κάποιος αλλαγή νοοτροπίας εντός του ξενοδοχείου, μπορεί όμως να γίνει πραγματικότητα εάν μια ομάδα από το προσωπικό αγκαλιάσει με ζήλο την προσπάθεια. **Θα χρειαστεί χρόνος, υπομονή, καθοδήγηση και επιμονή, αλλά μπορείτε σιγά-σιγά να καθιερώσετε νέες διαδικασίες λειτουργίας σε όλα τα τμήματα, που θα επιφέρουν πρόοδο και βελτίωση.**

ΕΜΠΛΟΚΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΓΙΑ ΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣ ΝΟΟΤΡΟΠΙΑΣ

- **Επικοινωνία.** Η επικοινωνία είναι ζωτικής σημασίας για την επιτυχία του εγχειρήματος σας. Διασφαλίστε τη συμμετοχή του προσωπικού στις πρωινές συναντήσεις, σε ανεπίσημες, τυχαίες συναντήσεις ή μέσα από πιο "επίσημες" ευκαιρίες εκπαίδευσης. (Δείτε το Παράρτημα Γ για περισσότερες πληροφορίες αναφορικά με την εκπαίδευση).
- **Διαρκής υπενθύμιση.** Υπογραμμίστε τους στόχους της μονάδας σχετικά με τη διαχείριση τροφίμων σε εβδομαδιαία - αν όχι καθημερινή - βάση, εστιάζοντας σε στοχευμένες στρατηγικές που αφορούν συγκεκριμένους ρόλους του προσωπικού. (Δείτε περισσότερα στην ενότητα Πρόληψη της σπατάλης τροφίμων.)
- **Προώθηση συνεργασιών**. Η μάθηση μέσα από τη συνεργασία με συναδέλφους μπορεί να είναι περισσότερο καθοριστική από τις αποφάσεις

> “Καθοριστικό ρόλο παίζουν πάντα η κουλτούρα και η επικοινωνία. Μία μονάδα πρέπει να διαθέτει την κατάλληλη νοοτροπία και την κατάλληλη ηγεσία”

CASE STUDY: Κατανοώντας το επίπεδο ευαισθητοποίησης του προσωπικού

Σε μια προσπάθεια κατανόησης του επιπέδου ευαισθητοποίησης του προσωπικού, ερωτήθηκαν για το ζήτημα της σπατάλης τροφίμων, **περισσότεροι από 260 εργαζόμενοι στα τρία πιλοτικά ξενοδοχεία του προγράμματος** (Grecotel Cape Sounio, Aquila Rithymna Beach και Marriott Athens του ομίλου Χανδρή). Από τα ανώνυμα ερωτηματολόγια προέκυψε ότι οι εργαζόμενοι θέλουν να κάνουν περισσότερα για να μειώσουν τη σπατάλη τροφίμων στη δουλειά τους, αλλά χρειάζονται περισσότερη καθοδήγηση από τη διοίκηση. **Το 82% του προσωπικού δήλωσε ότι θα ήθελε να συμμετέχει σε μελλοντικές δράσεις για τη μείωση της σπατάλης, ενώ το 92% δήλωσε ότι αντιλαμβάνεται τον αντίκτυπο της σπατάλης τροφίμων στο περιβάλλον.** Πολλοί από τους εργαζόμενους πρότειναν ιδέες για την αλλαγή στησίματος του μπουφέ και έξυπνες λύσεις για τη μείωση της σπατάλης εντός του ξενοδοχείου. Καθιερώνοντας στόχους σε επίπεδο μονάδας, π.χ. μείωση 10% στα οργανικά απορρίμματα που θα παραχθούν μέσα στα επόμενα δύο χρόνια, και προάγοντας τη συνεχή εκπαίδευση των εργαζομένων καθώς και την ανοιχτή επικοινωνία μαζί τους, η διοίκηση μπορεί να κατορθώσει να μειώσει κατά πολύ τη σπατάλη εντός του ξενοδοχείου.

CASE STUDY: Καινοτομία στην εμπλοκή του προσωπικού

Στα τρία πιλοτικά ξενοδοχεία, εκτός από τα ανώνυμα ερωτηματολόγια των εργαζόμενων, η ομάδα του WWF και οι υπεύθυνοι του τμήματος κουζίνας και service προσπάθησαν να κατανοήσουν τη γνώση και τις ιδέες του προσωπικού για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων ανά τμήμα. Συγκεκριμένα, σημειώθηκαν οι παρακάτω ενέργειες:

- **Ενημέρωση προσωπικού για το θέμα της σπατάλης τροφίμων και παρουσίαση του λόγου συμμετοχής στο πρόγραμμα** καθώς και του τρόπου μέτρησης της σπατάλης εντός του ξενοδοχείου (καθημερινές μετρήσεις, νέος τρόπος διαχωρισμού απορριμμάτων κοκ).
- **Τοποθέτηση ενημερωτικού υλικού** (αφίσες και σουπλά) στο εστιατόριο προσωπικού και σε πίνακες ανακοινώσεων του κάθε ξενοδοχείου με θετικά μηνύματα για την κινητοποίηση των εργαζομένων για την αντιμετώπιση του προβλήματος της σπατάλης τροφίμων.
- **Προσωπικές συζητήσεις και συνεντεύξεις με εργαζόμενους** για την κατανόηση του βαθμού ενδιαφέροντος του προσωπικού. Είναι ελπιδοφόρο το ότι οι εργαζόμενοι συχνά έχουν εμπειρική γνώση και πολύτιμες ιδέες για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων, γεγονός που αποδεικνύει την αξία της γνώμης τους και την ικανότητά τους να γίνουν φορείς αλλαγής.
- **Βραβεύσεις του προσωπικού** για τη συμμετοχή του σε περιβαλλοντικές προσπάθειες.

Άξιο αναφοράς είναι ότι σύμφωνα με έρευνα σε ξενοδοχεία της Αμερικής η απομάκρυνση των δίσκων από το εστιατόριο προσωπικού μπορεί να μειώσει τη σπατάλη στο πιάτο ως και 30% .

Υλικό για την ενημέρωση και ευαισθητοποίηση του προσωπικού μπορείτε να βρείτε στο Παράρτημα Β.

της διοίκησης για αλλαγές. Δώστε στους εργαζόμενους ευκαιρίες να συνεργαστούν σε ομάδες για να ενθαρρύνετε την παραγωγή νέων ιδεών.

- **Ανάδειξη και επιβράβευση επιτυχίας.** Είτε στο δίκτυό σας, είτε σε κάποιο μέσο κοινωνικής δικτύωσης, δημιουργήστε ένα φόρουμ όπου θα ανταλλάσσονται ιστορίες ανάμεσα στα τμήματα και όπου θα επιβραβεύονται τα μέλη του προσωπικού που βοηθούν τη μονάδα να επιτύχει τους στόχους της.
- **Ενθάρρυνση προσωπικού.** Ενθαρρύνετε το προσωπικό να παρατηρεί ενεργά με ποιον τρόπο συνεισφέρει στη σπατάλη τροφίμων στο πόστο του και να βρίσκει ευκαιρίες για πρωτοβουλίες που μπορούν να τη μειώσουν.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΙ ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ

ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΣΤΟΧΟΙ

Η συμμετοχή εξωτερικών συνεργατών διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην πρόληψη της σπατάλης τροφίμων και στη διαχείριση της περίσσειας τροφίμων. Αν και προστίθεται μία ακόμα διαδικασία, η επιτυχία του προγράμματος εξαρτάται κατά πολύ από τη συνέπεια στην επικοινωνία με μία σειρά από συνεργάτες, ώστε να γίνεται σωστά η προετοιμασία για μια εκδήλωση και η διαχείριση τροφίμων μετά από αυτήν.

ΒΑΣΙΚΟΙ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΙ ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ

Παρακάτω αναφέρονται οι σημαντικότεροι εξωτερικοί συνεργάτες για τη σωστή ροή τροφίμων μέσα και έξω από ένα ξενοδοχείο.

Πελάτες Εκδήλωσης

Το σημαντικό για τους πελάτες είναι η επιτυχής διοργάνωση και υλοποίηση μίας εκδήλωσης, που να προσφέρει στους συμμετέχοντες άψογη εξυπηρέτηση ως προς το φαγητό και το ποτό και μία εξαιρετική συνολική εμπειρία.

Διοργανωτές εκδηλώσεων

Οι διοργανωτές εκδηλώσεων αναλαμβάνουν τη διοικητική οργάνωση μιας εκδήλωσης, π.χ. την επιλογή του μενού, τις εγγραφές, την τακτική παροχή ενημερώσεων ως προς τον αριθμό των συμμετεχόντων και την εξασφάλιση επαρκούς φαγητού υψηλής ποιότητας για τους προσκεκλημένους, προσέχοντας πάντα να τηρούνται το χρονοδιάγραμμα και ο προϋπολογισμός.

Επισκέπτες ξενοδοχείου & Προσκεκλημένοι εκδήλωσης

Οι επισκέπτες είναι βασικοί συντελεστές στην καταπολέμηση της σπατάλης τροφίμων στα ξενοδοχεία, αφού η παρουσία ή απουσία τους στα γεύματα, αλλά και οι διατροφικές προτιμήσεις τους αποτελούν καθοριστικό παράγοντα.

Εταίροι δωρεάς

Μια σταθερή σχέση με μια οργάνωση διάσωσης τροφίμων (π.χ. ΜΠΟΡΟΥΜΕ) συμβάλλει στην αναδιανομή περισσευούμενων τροφίμων σε ανθρώπους που έχουν ανάγκη. Περισσότερες πληροφορίες για τη δημιουργία τέτοιων συνεργασιών θα βρείτε στην ενότητα Δωρεά.

Εταίροι εκτροπής

Για τη διαχείριση των περισσευούμενων τροφίμων, που δεν μπορούν ούτε να χρησιμοποιηθούν εκ νέου ούτε να δοθούν ως δωρεά, οι μονάδες

CASE STUDY: Μηνύματα Ευσυνείδητης Κατανάλωσης

Κατά τη διάρκεια του πιλοτικού προγράμματος, στον μπουφέ και τα τραπέζια επισκεπτών των ξενοδοχείων Aquila Rithymna Beach και Grecotel Cape Sounio τοποθετήθηκε ειδική σήμανση ευσυνείδητης κατανάλωσης. Η σήμανση έφερε το λογότυπο του WWF Ελλάς και προσκαλούσε τους επισκέπτες να επισκεφθούν τον μπουφέ όσες φορές επιθυμούσαν, αλλά να απολαύσουν μέχρι την τελευταία μπουκιά το φαγητό που επέλεξαν. Στο Cape Sounio σήμανση ήταν γραμμένη σε δύο γλώσσες (Αγγλικά, Ελληνικά), ενώ στο Aquila Rithymna Beach γραμμένη σε πέντε γλώσσες (Αγγλικά, Γερμανικά, Εβραϊκά, Ελληνικά και Γαλλικά).

Ακολούθως, οι επισκέπτες συμπλήρωσαν ηλεκτρονικά ένα ερωτηματολόγιο που τους προσκαλούσε να αξιολογήσουν τον μπουφέ του πρωινού, τα εδέσματα και τον τρόπο σερβιρίσματος, αλλά και το μήνυμα στον μπουφέ για τη σπατάλη τροφίμων (βλ. εικόνα). Σύμφωνα με τις απαντήσεις, στους επισκέπτες αρέσει πολύ να βλέπουν μηνύματα ευαισθητοποίησης στον μπουφέ και επισημαίνουν ότι τα μηνύματα αυτά τους βοήθησαν να κατανοήσουν καλύτερα το ζήτημα της σπατάλης τροφίμων και την προσπάθεια του ξενοδοχείου να μειώσει τη σπατάλη για περιβαλλοντικούς και κοινωνικούς λόγους.

Πάνω από το 80% των επισκεπτών που ερωτήθηκαν θεωρεί ότι η σπατάλη τροφίμων είναι μεγάλο πρόβλημα. Περισσότεροι από το 78% δήλωσαν ότι τα ξενοδοχεία θα έπρεπε να προσφέρουν μικρότερες ατομικές μερίδες φαγητού και γλυκών ενθαρρύνοντας την επιστροφή στον μπουφέ για όσους το κρίνουν αναγκαίο.

μπορούν να έρθουν σε επαφή με έναν τοπικό φορέα διάθεσης οργανικών απορριμμάτων. Για περισσότερες πληροφορίες ανατρέξτε στην ενότητα Εκτροπή.

ΠΡΟΣΕΛΚΥΣΗ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ ΣΥΝΕΡΓΑΤΩΝ

Ακολουθούν κάποιοι τρόποι που θα σας βοηθήσουν να εξασφαλίσετε την ενεργή συμμετοχή των βασικών εξωτερικών συνεργατών σας.

Πελάτες / Διοργανωτές Συναντήσεων

- **Προσέγγιση κατά τις πωλήσεις**. Εκπαιδεύστε τους αρμόδιους συνεργάτες σας σχετικά με το πως να συζητάνε πιο αποτελεσματικά με τους πελάτες και τους διοργανωτές συναντήσεων. Οι συζητήσεις καλό είναι να περιλαμβάνουν κάποιες κατευθυντήριες αρχές για την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων (δείτε την ενοτήτα Ενέργειες πρόληψης της σπατάλης τροφίμων: Σχεδίαση).
- **Menu planning.** Ενθαρρύνετε τους διοργανωτές εκδηλώσεων να ρωτάνε και να καταγράφουν τις διατροφικές συνήθειες των συμμετεχόντων και την προσέλευση τους κατά τη διάρκεια των εγγραφών, ώστε να γνωρίζετε με ακρίβεια τον αριθμό των συμμετεχόντων σε κάθε γεύμα.
- **Επικοινωνία και RSVP.** Επιδιώξτε να έχετε ακριβείς αριθμούς συμμετεχόντων πριν και κατά τη διάρκεια μιας εκδήλωσης, προκειμένου να προετοιμάσετε τη σωστή ποσότητα φαγητού. Ενθαρρύνετε τους διοργανωτές εκδηλώσεων να χρησιμοποιούν λογισμικό που παρακολουθεί τη συμμετοχή ανά γεύμα, ώστε να παρέχουν στη μονάδα σας επακριβείς αριθμούς συμμετεχόντων ανά γεύμα.
- **Αναφορές.** Μοιραστείτε με τον πελάτη τα τελικά στοιχεία ως προς τη χρήση και το περίσσευμα τροφίμων, ώστε να έχει σημαντική γνώση για τις μελλοντικές τους διοργανώσεις. Οι διοργανωτές εκδηλώσεων χρησιμοποιούν τέτοια δεδομένα και την εμπειρία τους, για να προβλέψουν την προσέλευση συμμετέχοντων και την ανάλογη κατανάλωση τροφίμων. Όταν τους παρέχετε στοιχεία, τους βοηθάτε να σχεδιάσουν καλύτερα μελλοντικές εκδηλώσεις στην ξενοδοχειακή σας μονάδα. Εάν εσείς και ο πελάτης σας μπορείτε να εξοικονομήσετε χρήματα, εκμηδενίζοντας το περίσσευμα φαγητού, όλοι θα βγουν κερδισμένοι.

Επισκέπτες

- **Φιλοσοφία φαγητού.** Η φιλοσοφία φαγητού εκφράζει τον τρόπο με τον οποίο η ξενοδοχειακή σας μονάδα, ο όμιλος σας και ο σεφ σας σέβονται/εκτιμούν το φαγητό και μπορεί να βρει αντίκρυσμα στις προσωπικές αξίες των επισκεπτών, ενισχύοντας έτσι την αφοσίωσή τους σε εσάς. Η παρουσίαση της φιλοσοφίας σας γύρω από το φαγητό και των στόχων σας για τη μείωση της σπατάλης, ενημερώνει τους επισκέπτες και παράλληλα τους ενθαρρύνει να αναλογιστούν τις ποσότητες που βάζουν στο πιάτο τους. Έλεγχος που διεξήχθη κατά τα προγράμματα τεκμηρίωσης του WWF έδειξε ότι η σπατάλη στο πιάτο μειώθηκε, όταν τοποθετήθηκαν στον μπουφέ μηνύματα ευσυνείδητης κατανάλωσης για τους επισκέπτες. Σύμφωνα με ερωτηματολόγια που μοίρασε το WWF Ελλάς, 80% των επισκεπτών ήταν υπέρ της χρήσης μηνυμάτων στον μπουφέ και τα τραπέζια που προτρέπουν σε μια πιο συνετή κατανάλωση φαγητού.
- **Κανάλια επικοινωνίας**. Προσπαθήστε να εντάξετε την φιλοσοφία φαγητού σας σε διαφορετικές πλατφόρμες επικοινωνίας με τους επισκέπτες, π.χ. στο site σας, στον μπουφέ του πρωινού ή/και στα δωμάτια τους.
- **RSVP ανά γεύμα**. Ζητήστε από τους επισκέπτες σας, κατά τη διάρκεια του check-in για το δωμάτιο ή των εγγραφών για μια εκδήλωση, να επιβεβαιώνουν την προσέλευσή τους στο γεύμα μέσω RSVP, ούτως ώστε να συμβάλουν στη σωστή παραγωγή φαγητού.

05

Διαλογή και μέτρηση σπατάλης τροφίμων

ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΛΟΓΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΡΗΣΗΣ

ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΣΤΟΧΟΙ

Αφού ορίσετε μια Ομάδα Εργασίας Διαχείρισης της Σπατάλης Τροφίμων στη μονάδα σας και εντοπίσετε τους εξωτερικούς σας συνεργάτες, το επόμενο βήμα είναι να δημιουργήσετε ένα σύστημα διαλογής και μέτρησης της σπατάλης τροφίμων στο ξενοδοχείο σας. **Η διαλογή και η μέτρηση των απορριφθέντων τροφίμων είναι μακράν το σημαντικότερο που μπορείτε να κάνετε ως αφετηρία για την πρόληψη κάθε μελλοντικής σπατάλης.** Η διαδικασία διαλογής και μέτρησης θα σας δώσει μία καλή εικόνα των βασικών λόγων πίσω από τη σπατάλη τροφίμων εντός του ξενοδοχείου σας, ώστε να σχεδιάσετε καλύτερα πώς να τη μειώσετε.

ΒΗΜΑΤΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΛΟΓΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΡΗΣΗΣ

1 Επιλέξτε ένα σύστημα διαλογής και μέτρησης που ταιριάζει με τις ανάγκες σας και το διαθέσιμο προϋπολογισμό.

2 Προμηθευτείτε και τοποθετήστε κάδους σε κομβικά σημεία του ξενοδοχείου, ώστε να καλύπτουν όλα τα σημεία απόρριψης τροφίμων. Διατηρήστε τους κάδους στις ίδιες, μόνιμες θέσεις.

3 Εκπαιδεύστε και επιβλέψτε το προσωπικό ως προς την εφαρμογή του νέου συστήματος διαλογής και μέτρησης.

4 Συλλέξτε δεδομένα για συγκεκριμένη χρονική περίοδο (~2 εβδομάδες) για να αποκομίσετε μια συνολική μέτρηση σπατάλης τροφίμων και μια μέτρηση βάσει «σπατάλης ανά επισκέπτη».

5 Θέστε στόχους μείωσης της υπερ-παραγωγής και της λανθασμένης χρήσης τροφίμων.

Η καθιέρωση ενός νέου συστήματος διαλογής και μέτρησης απαιτεί χρόνο: οι περισσότερες επιχειρηματικές μονάδες που συμμετείχαν στο πρόγραμμα τεκμηρίωσης χρειάστηκαν από 4 έως 6 εβδομάδες. Στη δική σας μονάδα, όμως, μπορείτε να μειώσετε τον χρόνο αυτό στο μισό εάν στηριχτείτε σε αυτό τον οδηγό. Για προτάσεις σχετικά με το πώς να ξεπεράσετε κάποιες κοινές προκλήσεις στην εφαρμογή ενός συστήματος διαλογής και μέτρησης, ανατρέξτε στο Παράρτημα Η.

ΒΗΜΑ 1: ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΛΟΓΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΡΗΣΗΣ

Το τελικό σύστημα που θα επιλέξετε θα εξαρτηθεί από το μέγεθος, τους πόρους (ανθρώπινους και οικονομικούς) και τους στόχους της μονάδας σας. **Να θυμάστε, όμως, ότι όποιο σύστημα και να εφαρμόσετε θα είναι πολύ καλύτερο από το να συνεχίσετε να αναμιγνύετε τα απορριπτόμενα τρόφιμα με τα υπόλοιπα απορρίμματά σας και να τα στέλνετε στη χωματερή.**

Εντοπίστε πού βρίσκεστε τώρα στην κλίμακα της σελ. 22 (*Εικόνα 2*) και εξετάστε το ενδεχόμενο να προχωρήσετε στο επόμενο επίπεδο. Κάθε βήμα της κλίμακας διαθέτει περιγραφή με ορισμούς, οδηγίες, υπέρ και κατά ζητήματα για κάθε εναλλακτική, αλλά και το ενδεδειγμένο σημείο εκκίνησης για τον δικό σας τύπο ξενοδοχείου.

ΒΗΜΑ 2: ΑΓΟΡΑ ΚΑΙ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΔΩΝ

Αγορά κάδων

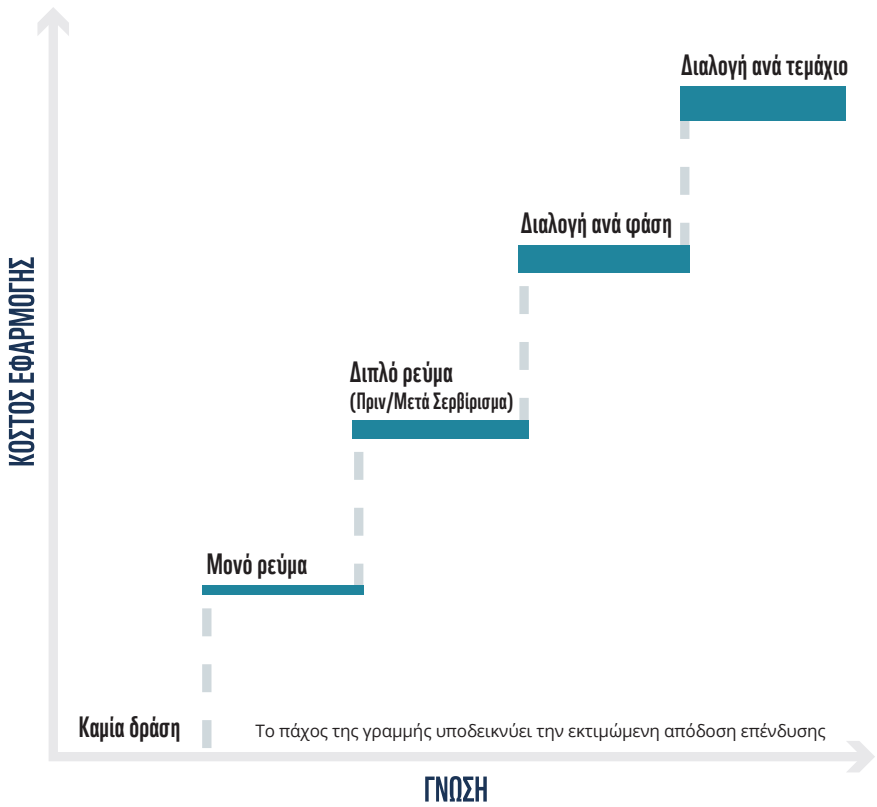
Αφού αποφασίσετε πώς θα ενταχθεί η διαλογή στη ροή των απορριμμάτων σας, το επόμενο βήμα είναι η

CASE STUDY: Παρακολούθηση με χρήση τεχνολογίας

Ο ξενοδοχειακός κλάδος έχει αρχίσει να υιοθετεί τεχνολογίες που τοποθετούνται στις μονάδες και συλλέγουν απευθείας μετρήσεις σπατάλης τροφίμων, παράγοντας έτσι ένα καθημερινό αρχείο σπατάλης σε επίπεδο ειδών αλλά και ποσοτήτων τροφής που μπορεί να οδηγήσει σε καλύτερες επιχειρηματικές και διαδικαστικές αποφάσεις.

Η παρακολούθηση με χρήση τεχνολογίας ενέχει μεν ένα σημαντικό κόστος αγοράς και εφαρμογής, αλλά προσφέρει γνώσεις που μεταφράζονται εύκολα σε δράσεις μείωσης της σπατάλης και, συνεπώς, εξοικονόμηση πόρων (χρήματα, πρώτες ύλες, εργατοώρες) εν ευθέτω χρόνω.

Μονάδες που χρησιμοποίησαν τέτοιες τεχνολογικές πλατφόρμες (όπως πχ. Winnow, LeanPath) πέτυχαν σταδιακή μείωση της σπατάλης τροφίμων κατά 50% ή και περισσότερο με συνεπακόλουθη εξοικονόμηση μεγάλων χρηματικών ποσών ετησίως.



Τύπος διαλογής	Ορισμός	Προτεινόμενος τύπος ξενοδοχείου	Σύστημα/-τα μέτρησης	Υπέρ	Κατά
Μονό ρεύμα	Ένας μικτός κάδος για το σύνολο των απορριφθέντων τροφίμων	• Περιορισμένες υπηρεσίες (αρχικό) • Επιλεγμένες υπηρεσίες (αρχικό)	Μέτρηση του βάρους των κάδων	• Χαμηλό κόστος • Ένας επιπλέον κάδος • Ευκολία στην επικοινωνία	• Αποκόμιση περιορισμένων γνώσεων από δεδομένα
Διπλό ρεύμα (Πριν & μετάτο σερβίρισμα)	• Πριν το σερβίρισμα (π.χ. κατά την παρασκευή στην κουζίνα ή χαλασμένα τρόφιμα) • Μετά το σερβίρισμα (π.χ. αποφάγια στο πιάτο και περίσσευμα στον μπουφέ που δεν χρησιμοποιείται εκ νέου)	• Περιορισμένες υπηρεσίες (προχωρημένο) • Επιλεγμένες υπηρεσίες (προχωρημένο) • Πλήρεις υπηρεσίες (αρχικό)	Καταγραφή των κάδων και του βάρους σε φύλλο εργασίας, ξεχωριστό για κάθε ρεύμα	• Απλό • Χαμηλό κόστος • Δεδομένα στα οποία μπορείτε να βασίζεστε για να κάνετε αλλαγές στις δραστηριότητες front και back-end της μονάδας σας	• Απαιτείται περισσότερη εκπαίδευση προσωπικού • Επιπρόσθετος χρόνος για συλλογή δεδομένων • Μακροπρόθεσμη δέσμευση
Διαλογή ανά φάση	Διαλογή απορριφθέντων τροφίμων ανά φάση παραγωγής τους (Αποθήκη, παρασκευή γευμάτων, περίσσευμα στον μπουφέ, πιάτο πελάτη)	• Πλήρεις υπηρεσίες (προχωρημένο)	Καταγραφή των κάδων και του βάρους σε φύλλο εργασίας, ξεχωριστό για κάθε φάση	• Χαμηλό κόστος • Επιπρόσθετα επιμέρους δεδομένα παρέχουν βαθύτερη κατανόηση των αιτιών σπατάλης	• Απαιτείται εξειδικευμένη εκπαίδευση προσωπικού • Αγορά κάδων διαφόρων χρωμάτων • Χειρωνακτική παρακολούθηση δεδομένων
Διαλογή ανά τεμάχιο/ανά είδος	Διαλογή και παρακολούθηση απορριφθέντων τροφίμων ανά τύπο/ τεμάχιο φαγητού (ή άλλη παράμετρο επιλογής σας)	• Πλήρεις υπηρεσίες / Συνέδριο (ανώτερο)	Τεχνολογική παρακολούθηση μέσω εφαρμογής ή πλατφόρμας λογισμικού	• Άμεση παροχή δεδομένων για προσαρμογές σε πραγματικό χρόνο • Βαθύτερη κατανόηση για εύρεση τρόπων εξοικονόμησης κονδυλίων	• Επένδυση κεφαλαίου ή υπηρεσία συνδρομής • Απαιτείται επανεκπαίδευση προσωπικού

Επίπεδα διαχωρισμού και μέτρησης σπατάλης

προσθήκη νέων κάδων για τα απορριφθέντα τρόφιμα. Είναι πολύ σημαντικό να αναδείξετε οπτικά, με χρώματα και σήματα, τη διαφορά ανάμεσα στους κάδους για διατροφικά (οργανικά) απορρίμματα, για άλλα ανακυκλώσιμα και για απορρίμματα για τη χωματερή.

Διαφορετικά, καλό είναι να σκεφτείτε τις παρακάτω παραμέτρους όταν αγοράσετε κάδους για τα απορριφθέντα τρόφιμα:

ΜΕΓΕΘΟΣ: Να ενσωματώνονται ομαλά στις λειτουργίες της ξενοδοχειακής σας μονάδας και να είναι εύκολο να τους χειριστεί το προσωπικό όταν είναι γεμάτοι.

ΧΡΩΜΑ: Να είναι χρωματιστοί και να φαίνεται ότι είναι αποκλειστικά για τη συλλογή διατροφικών ή οργανικών απορριμμάτων. Οι πράσινοι κάδοι είναι οι προτεινόμενοι για τα οργανικά απορρίμματα στον τομέα των τροφίμων.

ΣΑΚΟΥΛΕΣ: Να είναι βιοδιασπώμενες και ιδανικά διαφορετικού χρώματος αν επιλέξετε να κάνετε μέτρηση σπαταλημένου φαγητού ανά στάδιο. πχ. καφέ σακούλες για τα οργανικά περισσεύματα και πράσινες για την ανακύκλωση.

ΕΤΙΚΕΤΕΣ: Χρησιμοποιήστε ετικέτες και ενδείξεις για να ξεχωρίσετε τους κάδους που προορίζονται για οργανικά απορρίμματα.

Συστάσεις για την τοποθέτηση των κάδων

- ✓Τοποθετήστε τους κάδους τροφίμων κοντά στα σημεία όπου δημιουργούνται απορρίμματα τροφίμων.
- ✓Διατηρήστε τους σταθερά στην ίδια θέση.
- ✓Επιβεβαιώστε ότι οι νέοι κάδοι δεν διαταράσσουν την υπάρχουσα ροή λειτουργιών και πρωτίστως, δεν εμποδίζουν την κίνηση και τη συνηθισμένη πορεία των εργαζομένων.

Για την εφαρμογή αυτών των οδηγιών, ενδέχεται να χρειαστεί να επαναξιολογήσετε άλλες διαδικασίες, ίσως ακόμη και να αντικαταστήσετε ή να απομακρύνετε κάδους που πλέον δεν είναι κατάλληλοι ή απαραίτητοι.

ΒΗΜΑ 3: ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Το WWF συνεργάστηκε με την Lobster Ink, μια διαδικτυακή πλατφόρμα εκπαίδευσης, για να δημιουργήσει μια σειρά 5 εκπαιδευτικών βίντεο γύρω από τη διαχείριση της σπατάλης τροφίμων, που διατίθενται δωρεάν σε όλες τις ξενοδοχειακές μονάδες.

> **“Η εκπαίδευση του προσωπικού είναι ζωτικής σημασίας. Το προσωπικό χρειάζεται εμψύχωση και καθοδήγηση για να αναπτύξει αυτοπεποίθηση”**

CASE STUDY: Κάντε εύκολη τη μέτρηση της σπατάλης

Ο επικεφαλής του τεχνικού τμήματος στο ξενοδοχείο Aquila Rithymna Beach μελέτησε το ενδεχόμενο αγοράς ηλεκτρονικής ζυγαριάς με αυτόματη εκτύπωση κάθε ζύγισης και την τοποθέτηση της κάθε εκτύπωσης σε ειδικό ξύλινο κουτί με 4 χωρίσματα. Το κουτί δημιουργήθηκε με βάση τις 4 κατηγορίες ζύγισης ανά σημείο μέτρησης της σπατάλης (συγκεκριμένα, ζύγιση από 1) τον μπουφέ, 2) τα πιάτα των επισκεπτών, 3) φλούδες φρούτων και λαχανικών, 4) το εστιατόριο προσωπικού). Κατόπιν εκπαίδευσης του προσωπικού για τη ζύγιση του κάθε ειδικού κάδου, οι εργαζόμενοι κατανόησαν εύκολα την μέθοδο ζύγισης και σύντομα η μέτρηση της σπατάλης έγινε ρουτίνα.

Αντίστοιχα, το Grecotel Cape Sounio επιδιώκοντας να καταστήσει τη διαδικασία ζύγισης πιο εύκολη για τους εργαζόμενους αγόρασε κάδους διαφορετικών χρωμάτων (κίτρινο χρώμα για λαχανικά, πράσινο χρώμα για τον μπουφέ και μπλε χρώμα για το πιάτο των επισκεπτών) και τοποθέτησε ειδική πλαστικοποιημένη σήμανση στο καπάκι κάθε κάδου. Ακολούθως, μετέφρασε σε δύο γλώσσες τη φόρμα καταγραφής σπατάλης τροφίμων (βλέπε παράρτημα ΣΤ) για να διευκολύνει τους ξενόγλωσσους υπάλληλους κατά τις μετρήσεις και τις καταγραφές. Τέλος, το Cape Sounio συνεργάστηκε με μία φοιτήτρια από τμήμα "Δημόσια και Κοινοτική Υγεία" του πανεπιστήμιου δυτικής Αττικής στο πλαίσιο πρακτικής άσκησης, ιδέα που βοήθησε πολύ στην επιτυχή εφαρμογή και πρόοδο του προγράμματος.

Στο Παράρτημα Γ θα βρείτε περισσότερες πληροφορίες για τις εκπαιδευτικές ενότητες.

Η διαλογή και μέτρηση θα έχουν επιτυχία μόνο εάν ενημερώσετε έγκαιρα το προσωπικό για τις αλλαγές που υλοποιούνται και τους παράσχετε τις γνώσεις και τις δεξιότητες που χρειάζονται για να προσαρμοστούν στο νέο σύστημα διαλογής. Μόλις κατακτήσετε αυτούς τους δύο στόχους, **επιμείνετε, επιμείνετε και επιμείνετε!**

Η επιμονή στις σωστές συνήθειες διαλογής, στις συναντήσεις με το προσωπικό, και σε περιοδικές επισκέψεις στην κουζίνα, είναι καθοριστική για να αλλάξουν οι παλιές συνήθειες. **Όταν παρατηρείται λανθασμένη απόρριψη στους κάδους** (μείξη απορριμμάτων που αχρηστεύει το περιεχόμενο του κάδου), **ξεκινήστε θετικές συζητήσεις με το προσωπικό για να εντοπίσετε τα αίτια αλλά και το τί μπορεί να γίνεται διαφορετικά στο εξής.**

ΒΗΜΑ 4: ΣΥΛΛΟΓΗ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ

Το επόμενο βήμα είναι η παρακολούθηση ή μέτρηση των απορριφθέντων τροφίμων σε ημερήσια, εβδομαδιαία ή μηνιαία βάση, προκειμένου να εντοπιστούν οι τάσεις και να γίνει κατανοητός ο αντίκτυπος της σπατάλης τροφίμων. Για την παρακολούθηση και την ποσοτικοποίηση της σπατάλης τροφίμων, μπορείτε να επιλέξετε κάποια από τις μεθόδους που παραθέτουμε:

- Κάντε ημερήσιες μετρήσεις κάδων, ώστε να μετράτε τον όγκο των απορριφθέντων τροφίμων που παράγεται ημερησίως.
- Αν έχετε τον ανάλογο προϋπολογισμό, χρησιμοποιήστε κάποια τεχνολογική λύση που συλλέγει συμπληρωματικά δεδομένα, όπως αίτιο σπατάλης και σημείο σπατάλης (π.χ. λύσεις Winnow ή LeanPath ή κάποιο χωνευτήρι με ενσωματωμένη ζυγαριά, όπως ORCA ή BioHiTech).

Παράλληλα με τη συλλογή ημερήσιων, εβδομαδιαίων, μηνιαίων δεδομένων σπατάλης, **θα είναι καλό να παρακολουθείτε με την ίδια αναλογία τον αριθμό των επισκεπτών σας, με στόχο την εξαγωγή ενός αποτελέσματος σπατάλης ανά επισκέπτη,** που θα μπορείτε να το χρησιμοποιείτε για εβδομαδιαίες ή μηνιαίες συγκρίσεις.

ΒΗΜΑ 5: ΣΤΟΧΟΘΕΤΗΣΗ

Από τη στιγμή που θα προσδιορίσετε την παρούσα κατάσταση, είναι πολύ σημαντικό να θέσετε έναν μετρήσιμο στόχο μείωσης της σπατάλης τροφίμων, δίνοντας έναυσμα στο προσωπικό να δουλέψει για έναν κοινό και επιτεύξιμο σκοπό. Ο στόχος στην αρχή μπορεί να είναι απλός, π.χ. δέσμευση ότι θα διαχωρίζουμε σωστά τα απορριφθέντα τρόφιμα από τα υπόλοιπα απορρίμματα, και στη συνέχεια, αφού συλλέξουμε περισσότερα δεδομένα, να εξελιχθεί σε έναν πιο φιλόδοξο στόχο μείωσης.

Η θέσπιση ενός ξεκάθαρου στόχου μείωσης της σπατάλης τροφίμων είναι ιδιαίτερα σημαντική, τόσο για την πρόληψή της όσο και για την ίδια τη μείωση.

Κάποιοι στόχοι θα μπορούσαν να είναι:

- Μέσα στο έτος, θα μειώσουμε τη σπατάλη στο στάδιο πριν το σερβίρισμα κατά 15%.
- Έως τον επόμενο χρόνο, η μονάδα μας θα μειώσει τη συνολική σπατάλη τροφίμων κατά 10%, θα θεσπίσει πρόγραμμα δωρεάς και θα εκτρέπει το 100% των οργανικών της απορριμμάτων μακριά από χωματερές.

Οι επόμενες ενότητες παρέχουν οδηγίες για ενέργειες μέσα από τις οποίες μπορείτε να πετύχετε τους στόχους σας για πρόληψη και μείωση της σπατάλης.

CASE STUDY: Σημαντική μείωση της σπατάλης στα τρία πιλοτικά ξενοδοχεία

Μέσα σε μόλις τέσσερις μήνες πιλοτικής εφαρμογής του προγράμματος, η συνολική μείωση της σπατάλης κυμάνθηκε μεταξύ 10-25% στα τρία ξενοδοχεία, ποσοστό ιδιαίτερα σημαντικό που αποδεικνύει στα τρία ξενοδοχεία (Grecotel Cape Sounio, Aquila Rithymna Beach, Marriott Athens) πως τα μέτρα αντιμετώπισης που εφαρμόστηκαν απέδωσαν άμεσα.

Στις επιμέρους κατηγορίες μετρήσεων (π.χ. προετοιμασία λαχανικών και φρούτων, περίσσευμα από τον μπουφέ, πιάτα επισκεπτών), αξίζει να αναφερθεί ότι **παρατηρήθηκε σημαντική τάση μείωσης κατά 45% της σπατάλης στη διαδικασία παρασκευής των γευμάτων, ενώ στο τμήμα καθαρισμού φρούτων και λαχανικών, η μείωση άγγιξε το 25%. Επιπλέον, στον μπουφέ η μείωση της σπατάλης ήταν αισθητή, μιας και κυμάνθηκε από 13% έως και 15%.** Σημειώνεται, τέλος, ότι με την τοποθέτηση μηνυμάτων ευσυνείδητης κατανάλωσης στα τραπέζια και τον μπουφέ, μειώθηκε η σπατάλη που παρατηρείται στα πιάτα των επισκεπτών.

Αναλύοντας τα αποτελέσματα του προγράμματος, διαπιστώθηκε επίσης πως κάποια τρόφιμα, όπως γαλακτοκομικά είδη, τρόφιμα που περιέχουν αυγά, σαλάτες, σούπες και γλυκά είναι εκείνα που τους μήνες υλοποίησης του προγράμματος, παρουσίασαν τη μεγαλύτερη τάση σπατάλης, άρα και τη μεγαλύτερη ευκαιρία για ορθότερη αξιοποίησή τους από το προσωπικό των ξενοδοχείων.

Πέραν όμως της αξιόλογης μείωσης της σπατάλης που επιτεύχθηκε, **σημαντική ήταν και η μείωση των δαπανών,** καθώς η αποφυγή της σπατάλης συνεπάγεται και εξοικονόμηση χρημάτων μέσα από τη μείωση του κόστους στις προμήθειες πρώτων υλών, το κόστος εργασίας και τα τελικά παραγόμενα απορρίμματα. Συγκεκριμένα, **η εξοικονόμηση χρηματικών πόρων σε ένα από τα συμμετέχοντα ξενοδοχεία υπολογίστηκε ότι έφτασε το 9%.**

Σημειώνεται ότι κατά τη διάρκεια του πιλοτικού προγράμματος τα ξενοδοχεία λάμβαναν από την ομάδα του WWF εβδομαδιαίες αναλύσεις με τη μορφή Infographic, ώστε να βλέπουν οπτικοποιημένα όλα τα στοιχεία για τη σπατάλη τροφίμων ανά σημείο και να μελετούν την πρόοδο του προγράμματος.

Μπορείτε να δείτε ένα υπόδειγμα infographic στο Παράρτημα Β.

Τα ξενοδοχεία του πιλοτικού προγράμματος δήλωσαν ότι θα συνεχίσουν το πρόγραμμα μέτρησης και μείωσης της σπατάλης τροφίμων και την επόμενη χρονιά, βεβαιώνοντας ότι τόσο η διοίκηση όσο και το προσωπικο καλοσώρισαν με ενθουσιασμό την ιδέα του προγράμματος.

06

Πρόληψη της σπατάλης τροφίμων

Η πρόληψη της σπατάλης τροφίμων θα πρέπει να αποτελεί βασική προτεραιότητα. Όχι μόνο εξοικονομεί χρήματα για την μονάδα σας, αλλά μειώνει και τη σπατάλη πολύτιμων πόρων, όπως είναι το νερό που απαιτείται για τις καλλιέργειες, η ενέργεια για την παραγωγή και μεταφορά τροφίμων και τα οικοσυστήματα που καταστρέφονται για αγροτικούς σκοπούς.

WWF
HOTEL | KITCHEN
Εδώ το φαγητό έχει αξία
Σεβόμαστε όλη την εργασία, τη γη και το μεράκι που χρειάστηκε για να δημιουργήσουμε αυτό το πιάτο και προσπαθούμε να μην σπαταλάμε τίποτα.
Μπορείτε κι εσείς να γίνετε μέρος της λύσης ενάντια στη σπατάλη τροφίμων.
Απολαύστε το φαγητό που επιλέξατε, όμως επιλέξτε όσο επιθυμείτε να φάτε.

ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΣΤΟΧΟΙ

Κατά τη διαδικασία παραγωγής και επεξεργασίας φαγητού, σε ένα ξενοδοχείο υπάρχουν πολλές ευκαιρίες πρόληψης της σπατάλης. Στην *Εικόνα 3* μπορείτε να δείτε τα βασικά σημεία (σχεδίαση, χειρισμός και σερβίρισμα) που ενδείκνυνται για πρόληψή της. Στόχος αυτής της ενότητας είναι να σας προσφέρει χρήσιμες συμβουλές για την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων, κατά τα στάδια σχεδίασης, χειρισμού και σερβιρίσματος φαγητού. Οι πίνακες των επόμενων σελίδων παρουσιάζουν ευκαιρίες πρόληψης σε κάθε στάδιο, ποιος πρέπει να εμπλακεί και πόσο εφικτή εκτιμάται η κάθε δράση. Για περισσότερες προκλήσεις και λύσεις που προκύπτουν κατά την πρόληψη μπορείτε να ανατρέξετε στο Παράρτημα Η.

CASE STUDY: Εκπαιδευτικά βίντεο για το προσωπικό

Το WWF δημιούργησε μια σειρά δωρεάν εκπαιδευτικών βίντεο σε συνεργασία με την πλατφόρμα της Lobster Ink, τα οποία μπορούν να χρησιμοποιήσουν επιχειρήσεις για να εκπαιδεύσουν το προσωπικό τους στην πρόληψη και διαχείριση της σπατάλης τροφίμων. Οι εργαζόμενοι θα κατανοήσουν το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων, τον ρόλο τους στη μείωση της σπατάλης εντός του ξενοδοχείου και τον τρόπο συλλογής δεδομένων για το φαγητό που καταλήγει στον κάδο, καθώς και τους τρόπους αντιμετώπισης της σπατάλης τροφίμων στην αποθήκευση, την προετοιμασία και την παράθεση φαγητού.

Μπορείτε να βρείτε περαιτέρω πληροφορίες στο Παράρτημα Γ.

ΣΧΕΔΙΑΣΗ

ΠΡΟΛΗΨΗ ΤΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΤΑ ΤΗ ΣΧΕΔΙΑΣΗ ΤΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

Οι σημαντικότερες ενέργειες για την πρόληψη της σπατάλης φαγητού κατά τη σχεδίαση γευμάτων και εκδηλώσεων περιλαμβάνουν τη χρήση δεδομένων, τη σχεδίαση των μενού και την αποτελεσματική συνεργασία με εξωτερικούς φορείς για την προμήθεια υλικών και τη διοργάνωση εκδηλώσεων.

Στον παρακάτω πίνακα θα βρείτε κάποιες βασικές αρχές μείωσης της σπατάλης τροφίμων για κάθε στάδιο της σχεδίασης γευμάτων. Το Παράρτημα Ι παραθέτει κατάλογο προτάσεων για την πρόληψη της σπατάλης πριν και κατά τη διάρκεια των εκδηλώσεων.

Εκδηλώσεις	• Επικοινωνήστε σε πελάτες και επισκέπτες τις προσπάθειες της μονάδας σας για τη μείωση της σπατάλης και την ανάκτηση τροφίμων. • Συζητήστε στρατηγικές μείωσης της σπατάλης τροφίμων σε κάθε συνάντηση προετοιμασίας εκδήλωσης. Ενδεικτικές προτάσεις μπορείτε να βρείτε στο Παράρτημα Δ. • Προωθήστε τη χρήση πολλών μικρών μπουφέδων ως εναλλακτική στον καθιερωμένο μακρόστενο μπουφέ. • Συμπεριλάβετε τα πιάτα ημέρας ή επιλογές χαμηλής σπατάλης στο μενού εκδηλώσεων και υποδείξτε τα στους επισκέπτες. • Προσαρμόστε τα μενού ανάλογα με τις διατροφικές τους προτιμήσεις, βάσει στοιχείων που ήδη διαθέτετε ή σας παρέχουν επιτόπου οι επισκέπτες.	**Συμφωνητικά εκδηλώσεων**	• Συμπεριλάβετε στα συμφωνητικά εκδηλώσεων στρατηγική μείωσης της σπατάλης τροφίμων και διαχείρισης τροφίμων. • Προσδιορίστε τον τελικό χρόνο αναπλήρωσης των μπουφέδων όταν ανταλλάσσετε συμφωνητικά και έντυπα με τον εκάστοτε διοργανωτή εκδηλώσεων. • Ζητήστε ενημερωμένο αριθμό προσκεκλημένων 10 και 5 ημέρες πριν την εκδήλωση και ανήμερα αυτής. • Μειώστε την εγγύηση δοσολογικής υπέρβασης. • Συμπεριλάβετε ένα πρόσθετο μενού "έκτακτης περίστασης" αντί για ποσοστό υπερ-παραγωγής κάθε πιάτου.
Χρήση δεδομένων	• Μάθετε τον ακριβή αριθμό προσκεκλημένων μέσω συχνής επικοινωνίας με τον διοργανωτή της εκδήλωσης. • Μετά την εκδήλωση, δώστε στον πελάτη δεδομένα που συλλέξατε σχετικά με τη σπατάλη τροφίμων. • Εξετάστε τα δεδομένα κατανάλωσης ή των διατροφικών προτιμήσεων που διαθέτετε ήδη ή που σας παρέχουν οι διοργανωτές εκδηλώσεων, προκειμένου να διαμορφώσετε καλύτερα τις αγορές σας. • Χρησιμοποιήστε RSVP συγκεκριμένα για κάθε γεύμα για να καθοδηγήσετε την παρασκευή φαγητού. • Χρησιμοποιήστε τεχνολογικές λύσεις ή email για να ενημερώσετε το προσωπικό κουζίνας για αλλαγές τελευταίας στιγμής στον αριθμό συμμετεχόντων.	**Προμήθειες**	• Επιλέξτε προμηθευτές που έχουν δεσμευτεί να ελαχιστοποιούν τη σπατάλη τροφίμων. • Κάντε μια γρήγορη απογραφή πριν παραγγείλετε, ώστε να μην σας χαλάνε τρόφιμα. • Εξετάστε το ενδεχόμενο προμήθειας υλικών που αλλοιώνονται πιο δύσκολα ή δημιουργούν λιγότερα απορρίμματα κατά την παρασκευή φαγητού (πχ. κατεψυγμένα τρόφιμα, προ-παρασκευασμένα υλικά) • Προσαρμόστε τις παραγγελίες σας ανάλογα με τον όγκο δουλειάς για να περιορίσετε τις πιθανότητες αλλοίωσης των τροφίμων.
Μενού μείωσης σπατάλης	• Χρησιμοποιήστε υλικά που έχουν χαμηλό συντελεστή σπατάλης. Παραδείγματα τέτοιων υλικών θα βρείτε στο Παράρτημα Ζ. • Χρησιμοποιήστε άσχημα φρούτα και λαχανικά ή κηπευτικά δεύτερης διαλογής στις παρασκευές σας. • Μικρύνετε τις μερίδες των γλυκών, ιδίως στο μεσημεριανό. • Μειώστε το συνολικό αριθμό υλικών που χρησιμοποιείτε, αξιοποιώντας τα ίδια υλικά σε διαφορετικές συνταγές.Προβλέψτε μια δεύτερη χρήση για όλα τα βρώσιμα περισσεύματα από την πρώτη παρασκευή. • Μειώστε το βάρος του φαγητού που παρασκευάζεται ανά κουβέρ. Οι περισσότεροι επισκέπτες καταναλώνουν περίπου 300-330 γρ. φαγητού ανά γεύμα. • Προετοιμάστε γεύματα à la minute ή καταρτίστε ένα μενού ημέρας, που θα μπορείτε να χρησιμοποιείτε σε διαφορετικές εκδηλώσεις σε περιπτώσεις απρόβλεπτων αφίξεων. Σε όλες τις εκδηλώσεις, προτείνετε να δίνεται έμφαση στο μενού ημέρας. • Αναπτύξτε ένα σχέδιο εκδηλώσεων μειωμένης σπατάλης τροφίμων, που να εμπεριέχει τις παραπάνω στρατηγικές, και εντάξτε το στο πορτφόλιο εκδηλώσεων σας.		

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

ΠΡΟΛΗΨΗ ΤΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Εάν επιθυμείτε να μειώσετε τη σπατάλη που προκαλείται από την αλλοίωση τροφίμων, είναι ζωτικής σημασίας να εφαρμόζετε τις βέλτιστες πρακτικές στη διαχείριση της αποθήκης. Οι ίδιες πρακτικές, όταν εφαρμόζονται και στα τρόφιμα που περισσεύουν, διευκολύνουν τη δωρεά τους ή την επαναχρησιμοποίησή τους επιτόπου σε μελλοντικές εκδηλώσεις ή στο εστιατόριο προσωπικού.
Στον πίνακα παρακάτω θα βρείτε κάποιες βασικές αρχές μείωσης της σπατάλης τροφίμων κατά τα στάδια παραλαβής και αποθήκευσης.

Παραλαβή	• Επιβεβαιώστε ότι παραδίδονται τα σωστά τεμάχια. • Επιβεβαιώστε ότι τα τεμάχια που παραδίδονται έχουν την αναμενόμενη ποιότητα. • Αναθεωρήστε τις προδιαγραφές ποιότητας, ώστε να προμηθεύεστε "άσχημα" κηπευτικά. • Τοποθετήστε ειδικούς κάδους τροφίμων στον χώρο, παρακολουθείτε τη σπατάλη και κάντε μηνιαίους ελέγχους για να εντοπίσετε και να επιλύσετε προβλήματα στον χώρο παραλαβής.
Αποθήκευση	• Εξασφαλίστε ότι εφαρμόζετε όλες τις βέλτιστες πρακτικές απογραφής, π.χ. FIFO (πρώτη εισαγωγή - πρώτη εξαγωγή) και προδιαγραφές σήμανσης και θερμοκρασίας. • Δημιουργήστε ειδικό χώρο στην αποθήκη για τα τρόφιμα που θα δωρίζονται. Επιθεωρείτε μηνιαία τις αποθήκες, ώστε να χρησιμοποιείτε ή να δωρίζετε τα τρόφιμα που δεν έχουν καταναλωθεί. • Δημιουργήστε πρότυπες ετικέτες για παρασκευασμένα φαγητά, που θα περιλαμβάνουν την τελική ημερομηνία ανάλωσης και άλλες πληροφορίες που είναι σημαντικές για την επαναχρησιμοποίηση ή δωρεά τους. • Τοποθετήστε ειδικούς κάδους τροφίμων στις αποθήκες, παρακολουθείτε τη σπατάλη και κάντε μηνιαίους ελέγχους για να εντοπίσετε ευκαιρίες για μείωση της σπατάλης.

CASE STUDY: Μενού μείωσης σπατάλης και άλλες καλές πρακτικές

Υπάρχουν πολλοί τρόποι για να μειώσετε έξυπνα τη σπατάλη τροφίμων στην προετοιμασία και την παράθεση των τροφίμων, τηρώντας πάντα τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων. Ο Executive Chef του Marriott Athens και η ομάδα του δίνουν έμφαση σε ατομικές μερίδες φαγητού και γλυκών, ειδικά κατά τα μεσημεριανά γεύματα. Για περισσότερα καλά αποτελέσματα:

- Δοκιμάστε να **χρησιμοποιήσετε κυρίως υλικά χαμηλής σπατάλης** (δείτε το Παράρτημα Ζ για μια αρχική κατάταξη των υλικών).
- **Επαναλάβετε τη χρήση υλικών** στις διάφορες προτάσεις ενός μενού (πχ. σερβίρετε αλλαντικά για πρωινό αλλά και ως υλικό στην πίτσα του μεσημεριανού).
- Τοποθετήστε τα γλυκά και τα ψωμιά στη σειρά. **Τα γλυκά να είναι κομμένα/σερβιρισμένα σε μικρά κομμάτια.** Προβάλετε τα είδη που παρασκευάζετε εντός του ξενοδοχείου ως «σπεσιαλιτέ» σας.

Περισσότερες ιδέες για καλύτερη σχεδίαση και πώληση των μενού μπορείτε να βρείτε στο Παράρτημα Δ και στο Παράρτημα Ε.

ΠΡΟΛΗΨΗ ΤΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΥΛΙΚΩΝ ΚΑΙ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

Μπορείτε να αποφύγετε τη σπατάλη τροφίμων κατά την παρασκευή των γευμάτων χρησιμοποιώντας αξιόπιστα δεδομένα για να δημιουργήσετε πιάτα με κατάλληλο μέγεθος μερίδας και μέγιστη χρήση υλικών.

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε κάποιες βασικές αρχές μείωσης της σπατάλης τροφίμων κατά την παρασκευή του φαγητού, σε αύξουσα σειρά ευκολίας της εφαρμογής τους.

Προετοιμασία γευμάτων	• Πριν ξεκινήσετε με τον τεμαχισμό, την προετοιμασία ή το μαγείρεμα, ζητήστε συγκεκριμένο αριθμό ατόμων που θα γευματίσουν. • Επιβεβαιώστε ότι τα υλικά των συνταγών είναι εύκολα προσβάσιμα και ότι τα εργαλεία παρασκευής είναι σε καλή κατάσταση και τα πλέον κατάλληλα για κάθε εργασία. • Προγραμματίστε μια δεύτερη χρήση για περισσεύματα. Σκεφτείτε μία δεύτερη έξυπνη χρήση για πιθανά αναπόφευκτα απορρίμματα τροφίμων πχ. χρήση κόκαλων και φλούδων λαχανικών για παρασκευή ζωμών. • Μαγειρεύετε κάποια πιάτα à la minute. • Ενθαρρύνετε τους σεφ να μοιράζονται με τους υπόλοιπους στρατηγικές μείωσης των απορριμμάτων, που αφορούν την προετοιμασία των γευμάτων, στις συναντήσεις του προσωπικού. • Τοποθετήστε κάδο τροφίμων σε κάθε πάγκο παρασκευής για να εντοπίσετε κρυφές ευκαιρίες μείωσης της σπατάλης. • Όπου μπορείτε, κρατήστε τα περισσεύματα τροφίμων για ζωοτροφές. • Χρησιμοποιείτε εξοπλισμό υψηλής απόδοσης, όπως λύσεις τεχνολογίας cook & hold, για να διατηρείτε την ποιότητα των τροφίμων.	**Πιάτα και μερίδες**	• Πριν τοποθετήσετε το φαγητό στα σκεύη, ζητήστε τελικό αριθμό συμμετέχοντων. • Βεβαιωθείτε ότι υπάρχουν κατάλληλα εργαλεία για να υπολογίζονται οι ακριβείς μερίδες. • Προσαρμόστε τα μεγέθη των μερίδων ανάλογα με δεδομένα πρότερης κατανάλωσης. • Εξετάστε εναλλακτικές στρατηγικές παρουσίασης ή άλλα μεγέθη σκευών σερβιρίσματος για να καταπολεμήσετε τη σπατάλη στον μπουφέ. • Πραγματοποιείτε εξαμηνιαίους ελέγχους σπατάλης με αναθεώρηση των μενού για να εντοπίσετε και να επιλύσετε προβλήματα υπερ-παραγωγής.

CASE STUDY: Μείωση σπατάλης με επιτόπιες παρασκευές

Στον πρωινό μπουφέ και των τριών ξενοδοχείων, υπήρχαν σταθμοί επιτόπιας παρασκευής αυγών, κρέπας και χυμών smoothies. Αυτό έδινε στους πελάτες το αίσθημα χειροποίητης εξυπηρέτησης και ποιότητας, ενώ μείωνε κατά πολύ τον κίνδυνο απόρριψης τροφίμων με το πέρας του πρωινού. Εξετάστε αν μπορείτε να απασχολήσετε για κάποιες ώρες έναν από τους εργαζόμενους του ξενοδοχείου σε αυτό το πόστο!

Ακολούθως, καθώς οι μπουφέδες του πρωινού συχνά αποτελούν πηγή μεγάλης σπατάλης τροφίμων, ιδίως τροφίμων υψηλής αξίας (οικονομικής, περιβαλλοντικής και κοινωνικής), όπως αλλαντικών, γαλακτοκομικών και σολομού προσπαθήστε, το τελευταίο μισάωρο του μπουφέ, να χρησιμοποιείτε πιο μικρές πιατέλες και να απλώνετε τα υλικά με πιο «έξυπνο» τρόπο, ώστε ο μπουφές να δείχνει εξίσου πλούσιος. Μπορείτε να ετοιμάσετε αυτές τις πιατέλες από νωρίς και να τις έχετε στο ψυγείο.

Τέλος, δώστε έμφαση στη διάθεση πιάτων δυο μεγεθών (μεγάλο και μικρό) και προτρέψτε τους επισκέπτες να επιλέξουν αυτό που ταιριάζει στην όρεξη τους.

ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

ΠΡΟΛΗΨΗ ΤΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΤΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑ

Οι μεγαλύτεροι "ένοχοι" πίσω από τη σπατάλη τροφίμων στα ξενοδοχεία είναι οι μπουφέδες. Η συγκεκριμένη σπατάλη μπορεί να μειωθεί με μια πιο στρατηγική διαμόρφωση του μπουφέ, με καίρια μηνύματα για τους επισκέπτες και με πιθανή δωρεά περισσευούμενου φαγητού. Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε κάποιες βασικές αρχές γύρω από το πώς μπορείτε να μειώσετε τη σπατάλη τροφίμων κατά το σερβίρισμα και να μεγιστοποιήσετε την αξιοποίηση τροφίμων μετά τα γεύματα. Το Παράρτημα Η παραθέτει κατάλογο στρατηγικών για την πρόληψη της σπατάλης κατά τη σχεδίαση και το σερβίρισμα των μπουφέδων.

Η διαμόρφωση του μπουφέ	• Ελέγξτε τον αριθμό των επισκεπτών πριν εφοδιάσετε τον μπουφέ ή σερβίρετε τα ατομικά πιάτα. • Παραθέστε προϊόντα όπως ψωμιά και γλυκά σε σειρά και όχι σε στοίβα. • Σερβίρετε τα φαγητά σε μικρά, ατομικά σκεύη και όχι σε θερμαινόμενες επιφάνειες. • Χρησιμοποιήστε βάζα, dispensers, καλυμμένα δοχεία και πιατέλες με καπάκι για να διατηρείτε τα τρόφιμα σε καλή ποιότητα. • Μειώστε το μέγεθος των πιάτων, όπως και των εργαλείων σερβιρίσματος. • Χρησιμοποιείστε σκεύη ελεγχόμενης θερμοκρασίας για να διατηρείτε την ποιότητα των τροφίμων. • Μετατρέψτε κάποια τρόφιμα υψηλής αξίας σε προτάσεις à la carte. • Τοποθετήστε μηνύματα ευσυνείδητης κατανάλωσης στον μπουφέ και τα τραπέζια για να ευαισθητοποιήσετε τους επισκέπτες σας γύρω από τις προσπάθειες μείωσης της σπατάλης. • Στον μπουφέ εντάξτε σταθμούς επιτόπιας παρασκευής φαγητού για να ελέγχετε το μέγεθος των μερίδων και να προστατεύετε την ποιότητα των τροφίμων		
Κατά το σερβίρισμα	• Όταν ο μπουφές πλησιάζει στο κλείσιμό του, μειώστε το μέγεθος της κάθε πιατέλας και απλώστε τα υλικά με τρόπο που να δημιουργείται δυνατό οπτικό αποτέλεσμα. • Διευκολύνετε την επικοινωνία ανάμεσα στο προσωπικό του service και στο προσωπικό της κουζίνας, για πιο άμεση ενημέρωση ως προς τις ανάγκες του μπουφέ και δυνατότητα ανεφοδιασμού à la minute. • Χρησιμοποιήστε συστήματα θερμικής επεξεργασίας-ψύξης (cook-chill) για να διατηρείτε τα τρόφιμα ασφαλή.	**Μετά το σερβίρισμα**	• Τοποθετήστε ειδικούς κάδους για περισσεύματα τροφίμων από τα πιάτα των επισκεπτών. Παρακολουθήστε τα απορρίμματα, ώστε να μπορείτε να ενημερώνετε την κουζίνα σχετικά με το ποια τρόφιμα στα πιάτα των επισκεπτών δεν καταναλώθηκαν πλήρως. Χρησιμοποιήστε τις πληροφορίες αυτές σε επόμενες αγορές και προετοιμασία γευμάτων. • Χρησιμοποιήστε εξοπλισμό ταχείας ψύξης (blast chill) για να διατηρείτε τα τρόφιμα σε ποιότητα κατάλληλη για επαναχρησιμοποίηση.

CASE STUDY: Μείωση - Μείωση - Μείωση!

Μία στρατηγική μείωσης της σπατάλης από μπουφέ είναι να κάνετε κατάλογο με όλα τα τρόφιμα που επιστρέφουν από τον μπουφέ, ώστε να καταλάβετε τις συνήθειες των επισκεπτών γύρω από την κατανάλωση συγκεκριμένων τροφών και τις αλλαγές που μπορούν να γίνουν για να ελαχιστοποιηθεί αυτού του είδους η σπατάλη. Μη διστάσετε να αποσύρετε ένα πιάτο που δεν προτιμάται από τους επισκέπτες. Είναι καλύτερο να το αφαιρέσετε τελείως από τον μπουφέ παρά να το απορρίπτετε κατ' επανάληψιν!

Στο Marriott Athens ο Executive chef παρατήρησε ότι το ζεστό porridge απορριπτόταν συχνά μετά το τέλος του πρωινού. Αποφάσισε να το αποσύρει προτρέποντας τους επισκέπτες να το παραγγέλνουν από κάποιον σερβιτόρο αν το επιθυμούσαν. Αναλόγως, ο Executive chef του Grecotel Cape Sounio, απέσυρε τη σούπα από το παιδικό μενού. Με ειδική σήμανση προσκαλούσε τους επισκέπτες να την παραγγέλνουν στην ομάδα service στην περίπτωση που ήθελαν να τη συμπεριλάβουν στο γεύμα των παιδιών τους.

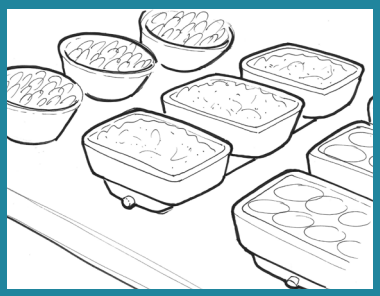
Άξιο αναφοράς ωστόσο είναι ότι κομβικό ρόλο στη μείωση της σπατάλης τροφίμων παίζει η σωστή επικοινωνία ανάμεσα στην ομάδα service και την ομάδα κουζίνας. Η προσπάθεια του προσωπικού να είναι πάντα πλούσιος ο μπουφές, συχνά οδηγεί στην παραγγελία παραπανίσιας ποσότητας φαγητού, ειδικά το τελευταίο μισάωρο, με αποτέλεσμα να απορρίπτεται τελικάι μεγάλη ποσότητα τροφίμων.

“Όταν δωρίζουμε φαγητό σε συσσίτια ή τράπεζες τροφίμων, δεν εξοικονομούμε χρήματα. Όταν κομποστοποιούμε περισσότερο, δε γινόμαστε πιο επικερδείς. Όταν παράγουμε λιγότερο φαγητό για μια εκδήλωση, είμαστε πιο αποτελεσματικοί και αυτό επηρεάζει θετικά την κερδοφορία μας.”

CASE STUDY: Ιδέες μείωσης σπατάλης στο μπουφέ

Το WWF ανέθεσε στην IDEO, μία παγκόσμια εταιρεία design, να χαράξει πρωτότυπες στρατηγικές για τη μείωση σπατάλης από μπουφέ στο ξενοδοχείο Hyatt Regency Orlando. Μέλη της IDEO και του προσωπικού της ξενοδοχειακής μονάδας δοκίμασαν διάφορες δράσεις παρέμβασης ενάντια στη σπατάλη τροφίμων, στην επικοινωνία προς τους επισκέπτες, στη χρήση τεχνολογίας και στα πρότυπα σερβιρίσματος μπουφέ. Το προσωπικό επέδειξε μεγάλο ενθουσιασμό για το θέμα της σπατάλης τροφίμων και ήταν πρόθυμο να υποδείξει δυνατότητες μείωσης της στον τομέα του.

Η IDEO διεξήγαγε συνεντεύξεις με διοργανωτές συναντήσεων και συμμετέχοντες σε εκδηλώσεις και αφιέρωσε τρεις ημέρες σε επιτόπια έρευνα στη μονάδα. Ως αποτέλεσμα, ανέπτυξε 17 λύσεις για τα βασικά αίτια της σπατάλης τροφίμων από μπουφέ. Οι λύσεις αυτές καλύπτουν πολλούς τομείς: από βελτιώσεις στη διαδικασία πώλησης εκδηλώσεων έως τη χρήση της τεχνολογίας στην επικοινωνία προς τους επισκέπτες και τα πρότυπα παράθεσης στον μπουφέ. Στο Παράρτημα Ι μπορείτε να διαβάσετε για όλες τις λύσεις που προτείνουν.



Σταδιακή σμίκρυνση σκευών

Πακέτο Τροφίμων 2.0

Μηνύματα Ευσυνείδητης Κατανάλωσης

07

Διαχείριση αναπόφευκτων απωλειών

Αφού καθιερώσετε στην ξενοδοχειακή σας μονάδα ένα πρωτόκολλο διαλογής και μέτρησης και αρχίσετε να εντοπίζετε τρόπους πρόληψης της σπατάλης, έρχεται η στιγμή να διαχειριστείτε τρόφιμα, τη σπατάλη των οποίων δεν μπορείτε να αποφύγετε.

Υπάρχουν πολλοί τρόποι αξιοποίησης των πολύτιμων θρεπτικών συστατικών αντί να τα στέλνετε στη χωματερή, η οποία είναι και η λιγότερο ενδεδειγμένη λύση. Τους διακρίνουμε σε τρεις κατηγορίες:

- **Δωρεά**
διοχέτευση των ασφαλών περισσευούμενων τροφίμων για τη σίτιση ανθρώπων που έχουν ανάγκη.

- **Εκτροπή**
τα τρόφιμα που δεν είναι ασφαλή για κατανάλωση, και άλλα οργανικά υπολείμματα αξιοποιούνται για την παραγωγή ενέργειας, θρεπτικών συστατικών ή και ζωοτροφών.

- **Διαχείριση μέσω Δήμων**
τα τρόφιμα που δεν μπορούν να αξιοποιηθούν καθόλου με τα παραπάνω βήματα, διαχειρίζονται μέσω των τοπικών δομών καθαριότητας των δήμων.

ΔΩΡΕΑ

ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΣΤΟΧΟΙ

Κάθε ξενοδοχειακή μονάδα θα μπορούσε να συνεργάζεται με έναν κοινωνικό εταίρο για δωρεά τροφίμων, ο οποίος θα αναλαμβάνει να διαθέσει τα τρόφιμα που παραμένουν ασφαλή για κατανάλωση από ανθρώπους. Μέσα από τη δωρεά βρώσιμων περισσευούμενων τροφίμων, η επιχείρησή σας μπορεί να διατηρήσει τους πόρους που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τροφίμων καθώς και να περιορίσει την ποσότητα θρεπτικών συστατικών που στέλνονται για κομποστοποίηση ή στη χωματερή. Στο Παράρτημα Η μπορείτε να βρείτε κάποιες συχνές προκλήσεις της διαδικασίας δωρεάς και συμβουλές για την υπέρβασή τους.

Οι κατευθυντήριες γραμμές της Ευρωπαϊκής Ένωσης σχετικά με τη δωρεά τροφίμων δίνονται στην ανακοίνωση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής C(2017) 6872[4] και η Ελλάδα καλείται να εναρμονιστεί. Η δωρεά τροφίμων είναι σημαντικό να γίνεται μέσα από οργανωμένες δομές οι οποίες γνωρίζουν τις ανάγκες των τοπικών κοινωνιών ενώ είναι υποχρεωτική η τήρηση των κανόνων ασφάλειας τροφίμων βάσει των απαιτήσεων του HACCP.

Στην Ελλάδα λειτουργεί τράπεζα τροφίμων που είναι εγγεγραμμένη στο Εθνικό Μητρώο Φορέων Ιδιωτικού Τομέα Μη Κερδοσκοπικού Χαρακτήρα για υπηρεσίες κοινωνικής φροντίδας και στο Ειδικό Μητρώο Εθελοντικών Μη Κυβερνητικών Οργανώσεων, ενώ παράλληλα ελέγχεται από τις αρμόδιες αρχές.

Ιδιαίτερα σημαντική είναι η δράση της οργάνωσης ΜΠΟΡΟΥΜΕ, μίας μη κερδοσκοπικής οργάνωσης για τον περιορισμό της σπατάλης τροφίμων και την καταπολέμηση του υποσιτισμού σε όλη την Ελλάδα.

Τέλος, διάφορες κοινωνικές δομές (όπως κοινωνικό παντοπωλείο, εκκλησία, προγράμματα συλλογής τροφίμων) παρέχουν πλατφόρμα συνεργασίας για τη συλλογή και διάθεση κατάλληλων βρώσιμων τροφίμων για ευαίσθητες κοινωνικές ομάδες. Τα ξενοδοχεία είναι σημαντικό να εντοπίζουν τέτοιες δομές και να οργανώνουν προγράμματα δωρεάς προς βρώση κατάλληλων τροφίμων.

ΒΗΜΑΤΑ ΘΕΣΠΙΣΗΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΔΩΡΕΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1 Ορίστε στη μονάδα σας έναν υπεύθυνο δωρεάς τροφίμων.

2 Βρείτε έναν αξιόπιστο και έμπειρο κοινωνικό εταίρο για ορθή χρήση του περισσευούμενου φαγητού.

3 Δημιουργήστε διαδικασίες για τη διαχείριση των τροφίμων προς δωρεά.

4 Ενημερώστε και εκπαιδεύστε το προσωπικό για τις νέες διαδικασίες.

5 Συλλέξτε δεδομένα και γράψτε μία αναφορά ποσοτήτων που έχουν δοθεί προς δωρεά.

6 *Προαιρετικά:* Δημιουργήστε μια συμμαχία δωρεάς με άλλα ξενοδοχεία στην περιοχή σας.

ΒΗΜΑ 1: ΟΡΙΣΤΕ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥΣ ΔΩΡΕΑΣ

Ορίστε 1-2 μέλη του προσωπικού (κατά προτίμηση από την Ομάδα Εργασίας ή το τμήμα service ή την κουζίνα) ως επικεφαλής δωρεάς τροφίμων. Μεταξύ άλλων θα αναλάβουν να:

- Καθιερώσουν έναν δίαυλο επικοινωνίας με εταίρο/εταίρους για τη δωρεά τροφίμων.
- Διευκολύνουν το προσωπικό στην υιοθέτηση των νέων διαδικασιών και πρακτικών.
- Επιβλέπουν ενεργά το χειρισμό και την παραλαβή των τροφίμων προς δωρεά.
- Συγκεντρώνουν και προωθούν τις αναφορές για τα τρόφιμα που δωρίζονται και να καταγράφουν την πορεία του προγράμματος.

ΒΗΜΑ 2: ΕΝΤΟΠΙΣΤΕ ΕΤΑΙΡΟ/ΕΤΑΙΡΟΥΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΚΑΙ ΔΩΡΕΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Σε αρκετές μεγάλες πόλεις υπάρχουν διάφορες οργανώσεις που αναλαμβάνουν την παραλαβή και διάθεση τροφίμων σε ανθρώπους που το έχουν ανάγκη. Αυτές οι οργανώσεις **θα σας δώσουν συμβουλές αναφορικά με τα προιόντα που μπορούν να διατεθούν προς δωρεά, θα σας βοηθήσουν να προγραμματίσετε τις παραλαβές τροφίμων από τη μονάδα σας και να συντάξετε συμφωνητικά αποποίησης ευθύνης.** Όταν αναζητάτε έναν εταίρο δωρεάς τροφίμων, φροντίστε να μπορεί να πληροί τα ακόλουθα κριτήρια:

- Να δημιουργήσει ένα πρόγραμμα τακτικών παραλαβών, συμβατό με τους ρυθμούς και τις ανάγκες της μονάδας σας.
- Να σας προτείνει, αναλυτικά, πρακτικές ασφαλούς χειρισμού τροφίμων.

Δεδομένου ότι και οι εταίροι δωρεάς έχουν τις δικές τους ανάγκες, συχνά είναι καλό να δημιουργείτε πάνω από μία συνεργασίες, ώστε να καλύπτονται διαφορετικές ανάγκες της επιχείρησής σας. Για παράδειγμα, ένας εταίρος δωρεάς μπορεί να προτιμάει εβδομαδιαίες παραλαβές μόνο ψωμιού ή άλλων βασικών τροφίμων, ενώ ένας άλλος να είναι πιο ευέλικτος και να μπορεί να έρθει ανήμερα των μεγάλων εκδηλώσεων για να πάρει ό,τι μείνει από υπερ- παραγωγή, ακόμα κι αν ενημερωθεί λιγότερο έγκαιρα.

ΒΗΜΑ 3: ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΡΟΣ ΔΩΡΕΑ

Κάθε συνεργαζόμενη οργάνωση έχει τις δικές της απαιτήσεις και προτιμήσεις ως προς το πώς θα παραλαμβάνει τα τρόφιμα και τι είδους τρόφιμα δέχεται. Για τις δωρεές όμως, πρέπει να τηρείτε τις τοπικές προδιαγραφές ασφάλειας τροφίμων συν οποιοδήποτε επιπλέον κριτήριο σας ζητήσει η συνεργαζόμενη οργάνωση για τη σωστή συντήρηση των τροφίμων. Απαιτείται η συνέργεια να δομηθεί μέσα από τη σύναψη απαραίτητων συμφωνητικών, όπου θα περιγράφονται όλες οι λεπτομέρειες της διανομής ειδικότερα για θέματα ασφάλειας τροφίμων, αποθήκευσης, διανομής, συσκευασίας, χρόνου κατανάλωσης, τρόπου συλλογής, ειδικών θεμάτων ασφάλειας τροφίμων (όπως αλλεργιογόνα κ.α.) και τήρησης της ιχνηλασιμότητας.

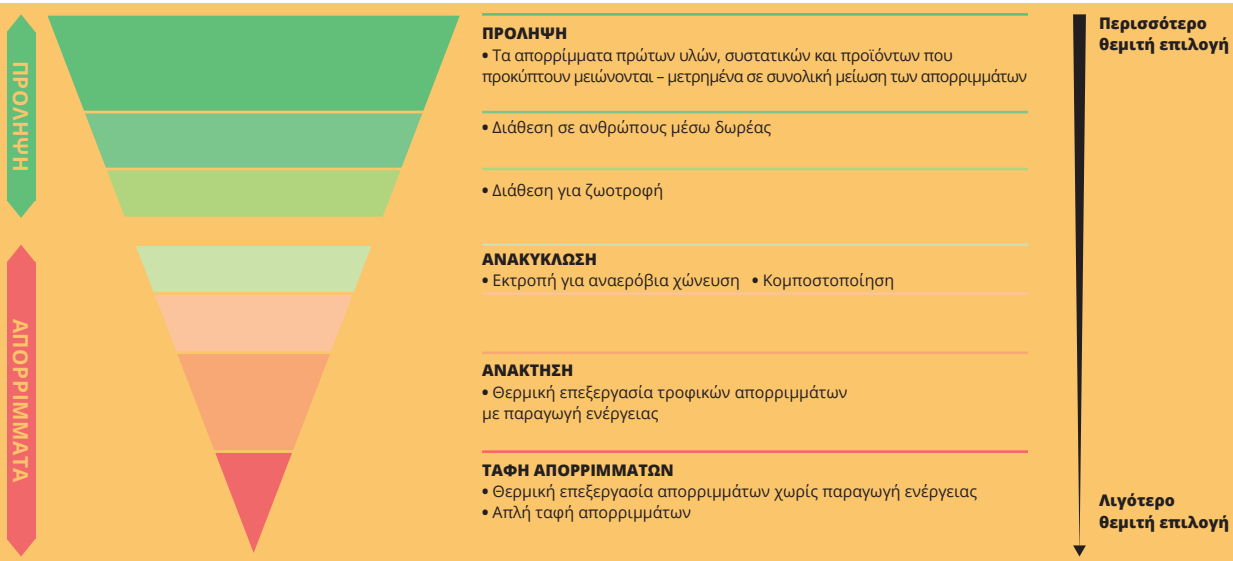
ΒΗΜΑ 4: ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΟΛΟΥ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Θα πρέπει να εκπαιδεύσετε το προσωπικό σας σχετικά με τις ειδικές διαδικασίες της οργάνωσης που θα παραλαμβάνει τα τρόφιμα προς δωρεά. Για να το επιτύχετε αυτό, μπορείτε να κάνετε μια σειρά πρακτικών ασκήσεων με τα αντίστοιχα μέλη του προσωπικού σας. Παρότι ένα τέτοιο πρόγραμμα μπορεί να σημαίνει νέους ρόλους για το προσωπικό σας, οι περισσότεροι σεφ ενθουσιάζονται με τη σκέψη ότι τα φαγητά τους στηρίζουν την τοπική κοινωνία και δέχονται την αλλαγή με χαρά, ενώ το προσωπικό αντιλαμβάνεται έντονα το κοινωνικό πρόσημο κάθε τέτοιας πρωτοβουλίας.

ΒΗΜΑ 5: ΣΥΛΛΟΓΗ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ

Παρακολουθήστε το είδος και την ποσότητα κάθε δωρεάς, είτε διατηρώντας αρχείο, είτε σε συνεργασία με τους εταίρους δωρεάς τροφίμων, που συχνά μοιράζονται τις δικές τους αναφορές. Με τον τρόπο αυτό, η επιχείρησή σας θα μπορεί να εντοπίσει τάσεις και να προβεί σε περαιτέρω αλλαγές για την πρόληψη περισσευούμενο φαγητού σε μελλοντικές εκδηλώσεις. Επιπρόσθετα, από τις μετρήσεις όγκου ή βάρους, εξετάστε επίσης την παρακολούθηση των εξής δεικτών επιτυχίας του προγράμματος:

- Ποσοστό τροφίμων που δωρίζονται σε σχέση με τα τρόφιμα που αγοράζονται.
- Αξία τροφίμων που δόθηκαν προς δωρεά στην τοπική κοινωνία.



ΕΚΤΡΟΠΗ

ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΣΤΟΧΟΙ

Τα τρόφιμα που καταλήγουν στη χωματερή αποσυντίθεται σταδιακά παράγοντας μεθάνιο, ένα επιβλαβές αέριο του θερμοκηπίου, τουλάχιστον 25 φορές ισχυρότερο από το διοξείδιο του άνθρακα. Από την άλλη, όταν τα τρόφιμα κομποστοποιούνται, απελευθερώνονται μεν κάποια αέρια θερμοκηπίου κατά την αποσύνθεσή τους, αλλά πολύτιμα θρεπτικά συστατικά επιστρέφουν στο έδαφος, οφελώντας κήπους και αγροκτήματα. Υπάρχουν πολλά περιβαλλοντικά οφέλη από την επιστροφή ζωτικών θρεπτικών συστατικών στο έδαφος με τη μορφή κομπόστ, όπως είναι η μείωση των εκπομπών μεθανίου από τις χωματερές, η μείωση της χρήσης συνθετικών λιπασμάτων και η βελτίωση της υγείας του εδάφους. Η αποφυγή κατάληξης των τροφίμων στις χωματερές θα πρέπει να αποτελεί προτεραιότητα για κάθε επιχείρηση!

Σύμφωνα με το εθνικό σχέδιο για τη διαχείριση στερεών αποβλήτων, η Ελλάδα έχει ως στόχο να εκτρέπει μακριά από τις χωματερές το 74% των στερεών αποβλήτων έως το 2020. Κάποιες δημοτικές επιχειρήσεις διαχείρισης απορριμμάτων έχουν αρχίσει να το κάνουν πράξη όπως πχ. στα Χανιά, όπου οργανικά απόβλητα οδηγούνται για κομποστοποίηση. Όταν χαράζετε τη στρατηγική εκτροπής σας, είναι σημαντικό να μελετήσετε πρώτα την ισχύουσα νομοθεσία και τις επιλογές σας σε τοπικό επίπεδο.

ΒΗΜΑΤΑ ΘΕΣΠΙΣΗΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΕΚΤΡΟΠΗΣ

1 Κατανοήστε τους τοπικούς κανονισμούς και τις προϋποθέσεις απόρριψης τροφίμων.

2 Αξιολόγηστε τις επιλογές που έχετε και δημιουργείστε τις κατάλληλες διαδικασίες σύμφωνα με τις ανάγκες και δυνατότητές σας.

3 Εκπαιδεύστε το προσωπικό σας για κάθε νέα τεχνολογία ή διαδικασία.

4 Συλλέξτε δεδομένα και γράψτε μία αναφορά ποσοτήτων που εκτρέπονται.

ΒΗΜΑ 1: ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ ΤΟΠΙΚΩΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΩΝ

Η Ομάδα Εργασίας ή/και το προσωπικό των επισιτιστικών τμημάτων, θα πρέπει να λαμβάνουν ενημέρωση από τα αρμόδια τμήματα των δημοτικών αρχών ή περιφερειών, ώστε να αξιολογήσουν τους κανονισμούς και τις οδηγίες για την απόρριψη των τροφικών περισσευμάτων στην περιοχή τους.

"Εάν δεν το κάνετε εύκολο για την ομάδα σας, δε θα συμβεί ποτέ."

Εκτροπή για ζωοτροφή

Μπορεί μεν προτεραιότητα να δίδεται στη δωρεά για σίτιση ευπαθών ομάδων, σημαντικά οφέλη όμως παρέχει και η μεταποίηση τροφίμων σε ζωοτροφές. Σε αντίθεση με την κομποστοποίηση ή την επιτόπου επεξεργασία, ταΐζοντας τα ζώα εξοικονομούμε πόρους που απαιτούνται για την παραγωγή επιπλέον ζωοτροφής.

Προγράμματα ζωοτροφής συχνά επιλέγονται συμπληρωματικά προς τα παραδοσιακά προγράμματα δωρεάς, δεδομένου ότι κάποια τρόφιμα που δεν ενδείκνυνται για κατανάλωση από ανθρώπους παραμένουν κατάλληλα προς βρώση για ζώα.

Φυσικά, για τη διάθεση βρώσιμων τροφίμων ή υποπαραγώγων για ζωοτροφή θα πρέπει να εξασφαλίζεται η εφαρμογή των κατευθυντήριων γραμμών για τη χρήση των τροφίμων που δεν προορίζονται πλέον για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως ζωοτροφών (2018/C 133/02)[5]. Για το σκοπό αυτό ειδικές δομές και εγκαταστάσεις θα μπορούσαν να εμπλακούν στη διαχείριση τροφίμων απορριμμάτων για την παραγωγή ζωοτροφής.

ΒΗΜΑ 2: ΔΙΕΡΕΥΝΗΣΗ ΕΠΙΛΟΓΩΝ ΚΑΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΛΥΣΗΣ

Από τη στιγμή που θα κατανοήσετε το νομικό πλαίσιο σε εθνικό επίπεδο, επικοινωνήστε με τους φορείς διάθεσης απορριμμάτων για να ενημερωθείτε για λύσεις πέραν της χωματερής. **Ενδέχεται οι φορείς διάθεσης απορριμμάτων να παρέχουν τέτοιες υπηρεσίες ή να γνωρίζουν τοπικές εναλλακτικές για κομποστοποίηση, παραγωγή ενέργειας, άλλες μορφές επεξεργασίες ή παραγωγή ζωοτροφών.**

Εάν είναι λίγες οι δυνατότητες μεταφοράς των απορριφθέντων τροφίμων σε ειδικές μονάδες επεξεργασίας, **εξετάστε εναλλακτικές για διαχείρισή τους εντός μονάδας**. Υπάρχουν διάφορες τεχνολογίες διαθέσιμες και κάποιες προσφέρουν βελτιωμένη συλλογή δεδομένων και περιβαλλοντική αποτελεσματικότητα με εφαρμογές όπως:

- Επιτόπια κομποστοποίηση σε ενδεδειγμένους χώρους της μονάδας.
- Χωνευτήρια, με ή χωρίς ένζυμα, που μετατρέπουν τα τροφικά απορρίμματα σε απόνερα που διοχετεύονται στις τοπικές μονάδες επεξεργασίας λυμάτων. Αν επιλέξετε αυτήν τη τεχνολογία, προτιμήστε λύσεις που κάνουν χρήση ενζύμων, για να ελαχιστοποιήσετε την επιβάρυνση των τοπικών σταθμών επεξεργασίας λυμάτων με ρυπαντικά φορτία (μην αμελήσετε να ελέγξετε τους ισχύοντες κανονισμούς) και χρησιμοποιείτε μόνο εξοπλισμό με ενσωματωμένους μηχανισμούς μέτρησης.
- Εξοπλισμός ξήρανσης, που μπορεί να μειώσει τον όγκο των απορριφθέντων τροφίμων έως και 70%, ελαχιστοποιώντας το κόστος μεταφοράς των απορριμμάτων.

ΒΗΜΑ 3: ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Εκπαιδεύστε όλο το αρμόδιο προσωπικό να διαχωρίζει και να παρακολουθεί τα απορριφθέντα τρόφιμα όπως πρέπει. Εκπαιδεύστε το προσωπικό του τμήματος stewarding, χωρίς να παραβλέψετε τη νυχτερινή βάρδια ή το προσωρινό προσωπικό, ώστε να χειρίζονται τους κάδους σωστά. Ενδέχεται να χρειαστούν κάποιες εβδομάδες επιτήρησης, ώσπου να υιοθετηθούν επιτυχώς οι νέες συνήθειες από το προσωπικό.

ΒΗΜΑ 4: ΣΥΛΛΟΓΗ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ

Όπως και με τη δωρεά, η συλλογή δεδομένων είναι ζωτικής σημασίας για την αξιολόγηση της προόδου σε συνάρτηση με τους στόχους, για την αναγνώριση των τομέων που παραμένουν προβληματικοί και για τη θέσπιση νέων στόχων. Τα δεδομένα αυτά βοηθούν να αποκομίσετε μια συνολική εικόνα των διαδικασιών σας, καθώς και των τομέων που συνεχίζουν να χρήζουν βελτίωσης.

CASE STUDY: Το θετικό πρόσημο της κομποστοποίησης

Κατά τη σεζόν 2019 το ξενοδοχείο Aquila Rithymna Beach στο Ρέθυμνο εφάρμοσε πρόγραμμα κομποστοποίησης στα υπολείμματα τροφίμων που προέκυψαν από την κοπή λαχανικών της κεντρικής κουζίνας και τα υπολείμματα καφέ των μπαρ. Το πρόγραμμα στηρίχθηκε σε 4 κάδους κομποστοποίησης 3.600 λίτρων. Από τον Μάιο του 2019 και μέχρι τον Οκτώβριο οδηγήθηκαν προς κομποστοποίηση 46.452 κιλά οργανικών απορριμμάτων μειώνοντας τα συνολικά απορρίμματα κατά 15% περίπου. Το παραγόμενο υλικό κομπόστ, 1000 λίτρων περίπου, χρησιμοποιήθηκε στους κήπους του ξενοδοχείου.

Σημειώνεται επίσης ότι το ξενοδοχείο εφαρμόζει ολοκληρωμένο πρόγραμμα ανακύκλωσης που φτάνει σε ποσοστό διαχείρισης άνω το 40% των συνολικών παραγόμενων απορριμμάτων.
Ο συνδυασμός της κομποστοποίησης με την ανακύκλωση αυξάνει το ποσοστό διαχείρισης απορριμμάτων στο 55% διασφαλίζοντας σημαντικά οφέλη για το περιβάλλον και τη βιωσιμότητα του προορισμού.

CASE STUDY: Αποφάγια για ζωοτροφή

Στο πλαίσιο του ευρωπαϊκού προγράμματος Life "Τροφή για τρόφιμα", λειτουργεί στο Ηράκλειο πρότυπη **πιλοτική** μονάδα επεξεργασίας τροφικών υπολειμμάτων ξενοδοχείων, τα οποία μετατρέπονται σε ζωοτροφές.

Τα υπολείμματα τοποθετούνται σε ειδικούς κάδους και η συλλογή τους γίνεται με ειδικά αυτοκίνητα – ψυγεία, που εξασφαλίζουν την ασφαλή μεταφορά τους στην πιλοτική μονάδα ηλιακής ξήρανσης.

Κεντρικό στοιχείο της διεργασίας του F4F, είναι η παστερίωση των υπολειμμάτων τροφίμων, μέσα από μια τροποποιημένη και ενισχυμένη διεργασία ηλιακής ξήρανσης,της οποίας προηγείται η χειροδιαλογή και ο τεμαχισμός των υπολειμμάτων.

Περισσότερες πληροφορίες για το πρόγραμμα στο https://life-f4f.gr

Δημιουργία λιπάσματος μέσω κομποστοποίησης

Μια μέθοδος με εξαιρετικά αποτελέσματα μείωσης της σπατάλης, είναι η κομποστοποίηση. Η κομποστοποίηση είναι μια φυσική διαδικασία, σχετικά απλή, η οποία μετατρέπει τα οργανικά υλικά σε "κομπόστ" ή "χούμους" ή "εδαφοβελτιωτικό". Η κομποστοποίηση είναι ένας πολύ άμεσος και σημαντικός τρόπος ανακύκλωσης. Ιδανικά υλικά για κομποστοποίηση είναι οι φλούδες των περισσότερων φρούτων και λαχανικών, τα υπολλείμματα καφέ και τσόφλια αυγών.

Για την αποτελεσματική κομποστοποίηση χρειάζεται σωστό μίγμα και μέγεθος υλικών, σωστός αερισμός και σωστή υγρασία.

Απαιτούνται επίσης η επιλογή του κατάλληλου χώρου, η επιλογή του σωστού μεγέθους κάδων, η επιλογή των κάδων, ο ορισμός υπεύθυνου για τον έλεγχο και φυσικά εκπαίδευση όλων των εμπλεκόμενων. Απαιτείται επίσης η τοποθέτηση κάδων εντός της κουζίνας για τη συλλογή του κατάλληλου υλικού και ο σχεδιασμός μιας απλής διαδικασίας συλλογής, ελέγχου και μεταφοράς του υλικού στον κάδο.

Στην αγορά σήμερα υπάρχει μια μεγάλη ποικιλία από κάδους, απλούς, περιστροφικούς, μηχανικούς, ενώ αξίζει να σημειωθεί ότι οι μηχανικοί κομποστοποιητές αποτελούν την ιδανική λύση για την κομποστοποίηση όλων των οργανικών αποβλήτων και απαιτούν τον μικρότερο δυνατό χώρο και χρόνο για την κομποστοποίηση.

Επεξεργασία οργανικών απορριμμάτων με χωνευτήρες

Σήμερα έχουν αναπτυχθεί εναλλακτικές τεχνολογίες για τη διαχείριση των οργανικών απορριμμάτων με κλειστούς μηχανικούς κομποστοποιητές- χωνευτήρες οι οποίοι αερόβια και με τη χρήση μικρο-οργανισμών χωνεύουν τα απορριπτόμενα τρόφιμα και παράγουν νερό. Το νερό μπορεί να διατεθεί στην αποχέτευση βάσει των τοπικών κανονισμών που υπάρχουν ανά περιοχή.

Πρόκειται για απλά αυτόματα συστήματα ξήρανσης που στηρίζονται στη θέρμανση και την μηχανική ανάδευση. Από την στιγμή που τα ποσοστά υγρασίας στα οργανικά απορρίμματα και στα απορρίμματα φαγητού είναι πολύ υψηλά (μέχρι και 98%), η μείωση του όγκου και του βάρους επιτυγχάνεται με την εξάτμιση του νερού, αφήνοντας ως προϊόν ξερή αποστειρωμένη βιομάζα που δεν μυρίζει και μπορεί να αποθηκευτεί και να διατεθεί για κομπόστ και εδαφοβελτιωτικό.

Τέτοιες λύσεις έχουν ήδη εφαρμοστεί στην Ελλάδα σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις με πολύ θετικά αποτελέσματα.

Η διάθεση των απορριμμάτων για υγειονομική ταφή μέσω τοπικών δομών καθαριότητας

Τέλος, η διάθεση μέσω των τοπικών δομών καθαριότητας των δήμων προς υγειονομική ταφή αποτελεί τη συνηθισμένη μέθοδο που σήμερα εφαρμόζεται. Στα επόμενα χρόνια στην Ελλάδα αναμένεται να αλλάξει ο τρόπος της διαχείρισης των απορριμμάτων με την εφαρμογή του προγράμματος συλλογής βιοαποβλήτων όπου οργανωμένα θα συλλέγονται τα οργανικά απορρίμματα και θα αξιοποιούνται για την παραγωγή κομπόστ ή ενέργειας. Η διαχείριση των βιοαποβλήτων (ΒΑ) αποτελεί μία τις βασικές συνιστώσες του συστήματος διαχείρισης των αστικών στερεών απορριμμάτων (ΑΣΑ), σύμφωνα και με το υφιστάμενο θεσμικό πλαίσιο. Σε όλα τα εγκεκριμένα Περιφερειακά σχέδια διαχείρισης απορριμμάτων (ΠΕΣΔΑ) προβλέπεται η ανάπτυξη δικτύων για τη χωριστή συλλογή και επεξεργασία των βιοαποβλήτων, μέσω δικτύου συλλογής καφέ κάδων.

Ανακύκλωση και διαλογή στην πηγή
Κλείνοντας, θα πρέπει να γίνει αναφορά στην ανακύκλωση και στη διαλογή στη πηγή καθώς χωρίς αυτές τις βασικές συνιστώσες κανένα πρόγραμμα μείωσης της σπατάλης τροφίμων και διαχείρισης αναπόφευκτων απωλειών δεν μπορεί να πετύχει. Η διαλογή των απορριμμάτων στη πηγή βοηθά ουσιαστικά στην αποδοτική ανακύκλωση και είναι κομβικής σημασίας όταν γίνεται χρήση ready to use προϊόντων.

08

Συμπέρασμα

Πρακτικές βιωσιμότητας εφαρμόζονται εδώ και χρόνια στον ελληνικό ξενοδοχειακό κλάδο. Πολλές αλυσίδες ξενοδοχείων ασχολούνται ενεργά με την εξοικονόμηση νερού, τη στήριξη της βιώσιμης αλιείας και την ανακύκλωση. Μάλιστα, μπορεί το ξενοδοχείο σας να έχει ήδη μια "πράσινη" ομάδα. Οι ομάδες αυτές συχνά αναγνωρίζουν ότι η σπατάλη τροφίμων είναι πρόβλημα, αλλά σπάνια θεωρούν τη μείωση της προτεραιότητα ή στόχο επιδόσεων. Τα καλά νέα είναι ότι η σπατάλη τροφίμων είναι ένα πρόβλημα που λύνεται και ότι εσείς μπορείτε να γίνετε μέρος της λύσης, αλλάζοντας τη νοοτροπία, τις απόψεις και τις συμπεριφορές γύρω σας αλλά και προάγοντας την ευσυνείδητη επεξεργασία και κατανάλωση τροφίμων.

Το πρώτο βήμα είναι να καταλάβουν όλοι ότι σπατάλη τροφίμων σημαίνει απώλεια πόρων για την επιχείρηση. Για να πετύχετε κάτι τέτοιο, μπορείτε να εντάξετε στις περιγραφές ρόλων κάποιες δραστηριότητες πρόληψης σπατάλης, να ζητήσετε εκπαίδευση του κάθε εργαζόμενου και να προβάλλετε διαρκώς τη μείωση της σπατάλης ως εταιρική νοοτροπία. Σε πολλές επιχειρήσεις φιλοξενίας και εστίασης, ελάχιστοι κατανοούν το περιβαλλοντικό αποτύπωμα της παραγωγής και της σπατάλης τροφίμων: το φαγητό είναι απλά μια αναλώσιμη απόλαυση.

Όταν η μείωση σπατάλης τροφίμων, γίνεται στόχος, εξοικονομείτε χρόνο και χρήματα, ενθαρρύνετε την αφοσίωση του προσωπικού σας και συνεισφέρετε στην τοπική κοινότητα. Ταυτόχρονα, μειώνετε την παγκόσμια κατανάλωση πόρων, βελτιώνετε την υγεία του εδάφους και περιορίζετε τις εκπομπές αερίων θερμοκηπίου. Η μείωση της σπατάλης τροφίμων αποτελεί ένα σημαντικότατο βήμα προς τη μείωση του οικολογικού αποτυπώματος της ανθρωπότητας.

Όπως κατέδειξαν τα προγράμματα τεκμηρίωσης, μπορούμε να δημιουργήσουμε μια νέα νοοτροπία. Προϋποθέτει δέσμευση από όλους, τόσο από την ηγεσία όσο και από τους εργαζόμενους. Η μείωση της σπατάλης τροφίμων πρέπει να είναι μέρος της ταυτότητας μιας ξενοδοχειακής μονάδας, μιας ταυτότητας που αντικατοπτρίζεται διαρκώς στη συμπεριφορά του προσωπικού.

Η νέα αυτή νοοτροπία ξεκινά από την ουσιαστική δέσμευση σε μια καθημερινότητα με την ΠΡΟΛΗΨΗ ΩΣ ΠΡΟΤΕΡΑΙΟΤΗΤΑ. Όταν αποφεύγετε τη σπατάλη τροφίμων, τα οικονομικά και τα περιβαλλοντικά οφέλη πολλαπλασιάζονται. Σε περίπτωση που δεν είναι εφικτή η πρόληψη και η επαναχρησιμοποίηση σε ένα ξενοδοχείο, τότε η ΔΩΡΕΑ θα πρέπει να αποτελεί σταθερή επιλογή. Τέλος, για όλα τα τρόφιμα που δεν "σώζονται" με πρόληψη ή δωρεά, η ΕΚΤΡΟΠΗ μακριά από τις χωματερές είναι ο καλύτερος τρόπος να μετατρέπονται σε ενέργεια ή θρεπτικά στοιχεία για το έδαφος.

Ο οδηγός παρέχει υλικά και συμβουλές που θα σας βοηθήσουν να ξεκινήσετε, να θέσετε στόχους για τη μονάδα σας και να χαράξετε μια επιτυχημένη στρατηγική διαχείρισης τροφίμων στα μέτρα των λειτουργιών του ξενοδοχείου σας. Καταπολεμώντας τη σπατάλη τροφίμων εξοικονομούμε ενέργεια και νερό και προστατεύουμε τους βιότοπους της άγριας ζωής. Ξεκινήστε σήμερα, παίρνοντας κι εσείς μέρος στη μάχη ενάντια στη σπατάλη τροφίμων!

09

Γλωσσάρι όρων

A LA MINUTE

Προετοιμάζεται ή σερβίρεται κατόπιν παραγγελίας, όχι προκαταβολικά.

ΜΗΝΥΜΑΤΑ ΕΥΣΥΝΕΙΔΗΤΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ

Μηνύματα στον μπουφέ ή στο τραπέζι που παροτρύνουν τους επισκέπτες του ξενοδοχείου ή της εκδήλωσης να συμμετάσχουν στη μείωση της σπατάλης τροφίμων.

ΕΚΤΡΟΠΗ

Κάθε ενέργεια που κρατά τα τροφικά απορρίμματα μακριά από χωματερές.

ΠΡΩΤΟΚΟΛΛΟ ΑΠΩΛΕΙΑΣ & ΣΠΑΤΑΛΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Αποτελεί το προϊόν της κοινής προσπάθειας πολλών εμπλεκομένων φορέων, υπό την αιγίδα του Ινστιτούτου Παγκόσμιων Πόρων (WRI), να δημιουργηθεί ένα παγκόσμιο πρότυπο καταμέτρησης και αναφοράς για τη ποσοτικοποίηση των τροφίμων και των μη βρώσιμων τμημάτων τους που απομακρύνονται από την εφοδιαστική αλυσίδα τροφίμων.

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Κάθε δράση σχετική με τον χειρισμό των τροφίμων και των απορριφθέντων τροφίμων.

ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Μια σαφώς ορισμένη στρατηγική, που περιλαμβάνει τη διαλογή και τη μέτρηση, τη διαχείριση των τροφίμων και της σπατάλης σε μια ξενοδοχειακή μονάδα.

ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΦΑΓΗΤΟΥ

Η κουλτούρα ενός ξενοδοχείου για το είδος του φαγητού που προσφέρει, τους λόγους για τους οποίους το προσφέρει και τον τρόπο παρασκευής του.

ΔΙΑΣΩΣΗ/ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ/ΔΩΡΕΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η δωρεά τροφίμων που κρίνονται απόλυτα ασφαλή προς κατανάλωση από ανθρώπους.

ΕΠΑΝΑΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η χρήση τροφίμων, που δεν καταναλώθηκαν για τον σκοπό για τον οποίο προβλέπονταν, σε δεύτερη παρασκευή.

ΣΠΑΤΑΛΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Όταν τρόφιμα δεν χρησιμοποιούνται για τον προβλεπόμενο σκοπό, δηλαδή για τη σίτιση των επισκεπτών.

ΠΡΟΛΗΨΗ ΣΠΑΤΑΛΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η διασφάλιση ότι η πλειονότητα των αγορασμένων τροφίμων χρησιμοποιείται για τον προβλεπόμενο σκοπό, δηλαδή για τη σίτιση των επισκεπτών.

ΔΙΑΛΟΓΗ ΚΑΙ ΜΕΤΡΗΣΗ

Η πράξη του διαχωρισμού των απορριφθέντων τροφίμων από άλλα ρεύματα απορριμμάτων και ο υπολογισμός της παραγόμενης ποσότητας αυτών.

10

Παραρτήματα

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α: ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΑΤΖΕΝΤΑΣ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την προτεινόμενη ατζέντα και το ενδεικτικό περιεχόμενο που ακολουθεί για να παρουσιάσετε τους βασικούς εμπλεκόμενους στην προσπάθεια μείωσης της σπατάλης τροφίμων του ξενοδοχείου σας, καθώς και τον ρόλο του κάθε μέλους σε αυτό το εγχείρημα.

ΣΤΟΧΟΙ ΣΥΝΑΝΤΗΣΗΣ

- Παρουσιάστε τους στόχους της πρωτοβουλίας για τη μείωση σπατάλης τροφίμων
- Συζητήστε πιθανούς στόχους μείωσης της σπατάλης τροφίμων
- Εξετάστε το χρονοδιάγραμμα του προγράμματος και τα αμέσως επόμενα βήματα
- Εξετάστε τα καθήκοντα που θα αναλάβει το κάθε τμήμα
- Συζητήστε τρόπους εφαρμογής διαδικασίας διαλογής και παρακολούθησης των απορριμμάτων

ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΚΑΙ ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Γενικός Διευθυντής	Εγκρίνετε και υποστηρίζετε τη συμμετοχή του προσωπικού
Υπεύθυνος Ανθρωπίνου Δυναμικού	Διεξάγετε έρευνες προσωπικού, προγραμματίζετε εκπαιδευτικά σεμινάρια και προετοιμάζετε την επικοινωνία γύρω από το πρόγραμμα
Executive Chef	Συντονίζετε τη διαλογή και παρακολούθηση τροφίμων που απορρίπτονται πριν το σερβίρισμα
Επικεφαλής Catering (ενδεχομένως ο Διευθυντής F&B)	Ενθαρρύνετε το προσωπικό να δραστηριοποιηθεί για την παρακολούθηση της προόδου του προγράμματος
Υπεύθυνος τμήματος stewarding	Συντονίζετε τη διαλογή και παρακολούθηση τροφίμων που απορρίπτονται μετά το σερβίρισμα
Διευθυντής Βιωσιμότητας (όπου υφίσταται)	Υποστηρίζετε το πρόγραμμα

ΒΑΣΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ ΣΥΖΗΤΗΣΗΣ (ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΤΕ ΚΑΤΑ ΠΕΡΙΣΤΑΣΗ)

Εισαγωγή. Κατά τους επόμενους μήνες, θα υλοποιήσουμε μια πρωτοβουλία για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων. Στόχος μας είναι να καθιερώσουμε στην ξενοδοχειακή μας μονάδα μια νοοτροπία υπέρ της πρόληψης της σπατάλης τροφίμων. Στην προσπάθεια αυτή θα πρέπει να παρακολουθούμε τα δεδομένα γύρω από τα απορριπτόμενα τρόφιμα, ώστε να μπορούμε να παρακολουθούμε τις μειώσεις που ενδεχομένως σημειωθούν αργότερα. Θα απομονώσουμε τα υπολείμματα τροφίμων και τα οργανικά απορρίμματα από τα άλλα ρεύματα απορριμμάτων, καταγράφοντας την παραγωγή τους στους διάφορους τομείς της εστίασης. Αφού το σύστημα διαλογής και μέτρησης λειτουργήσει ομαλά, θα υλοποιήσουμε μια σειρά από δράσεις πρόληψης για να βελτιώσουμε την αποτελεσματικότητα και την εξοικονόμηση δαπανών σε όλες μας τις διαδικασίες.

Διαλογή. Θα χρησιμοποιήσουμε κάδους σε επιλεγμένα σημεία του ξενοδοχείου για τη συλλογή των απορριφθέντων τροφίμων. Αυτήν την εβδομάδα, ενημερώστε τη διοίκηση ως προς τον αριθμό των κάδων ώστε να αγοραστούν νέοι κάδοι, όπου κρίνεται απαραίτητο, και να τοποθετηθούν την επόμενη εβδομάδα. Πρέπει να ενημερώσετε το προσωπικό της κουζίνας, του service και του τμήματος stewarding για αυτήν την αλλαγή στις διαδικασίες και για τη νέα μας στρατηγική διαλογής πριν την τοποθέτηση των κάδων την άλλη εβδομάδα.

Παρακολούθηση. Στο τέλος κάθε ημέρας ή όταν αδειάζονται οι κάδοι, το προσωπικό του τμήματος stewarding θα ζυγίζει το περιεχόμενο των κάδων. Τα αποτελέσματα θα παραδίδονται στην Ομάδα Διαχείρισης της Σπατάλης Τροφίμων ή στον υπεύθυνο δεδομένων, ο οποίος θα τα παρακολουθεί μέσα από ένα απλό φύλλο excel ή με κάποιο εργαλείο διαχείρισης δεδομένων online, εφόσον υπάρχει. Θα θέλαμε ο υπεύθυνος του τμήματος stewarding να επιλέξει τους υπαλλήλους του τμήματος που θα αναλάβουν την καταγραφή δεδομένων και να τους φέρει σε επαφή με την Ομάδα Εργασίας ή τον υπεύθυνο δεδομένων για να προσδιορίσουν τον καλύτερο τρόπο διαχείρισης και μεταφοράς των δεδομένων. Τέλος, ο F&B manager θα συλλέγει τον αριθμό επισκεπτών ανά γεύμα με σκοπό να υπολογίσουμε την κατά κεφαλήν σπατάλη ανά γεύμα.

Επικοινωνία. Το τμήμα ανθρωπινου δυναμικού θα κοινοποιεί στο προσωπικό δύο φορές τον μήνα ενημερώσεις σχετικά με την πρόοδο που θα σημειώνει η μονάδα μας.

Επόμενα βήματα. Το αμέσως επόμενο βήμα είναι να καθιερώσουμε ένα πλήρως λειτουργικό σύστημα διαλογής και μέτρησης για να επιβλέπουμε την παραγωγή απορριφθέντων τροφίμων. Με τον καιρό, τα δεδομένα θα μας βοηθήσουν να εντοπίσουμε ευκαιρίες βελτίωσης των εργασιών μας και πρόληψης της σπατάλης. Σας παρακαλούμε να ενθαρρύνετε τους εργαζόμενους να αναζητούν τέτοιες ευκαιρίες στην καθημερινή τους ρουτίνα και να σας τις αναφέρουν.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β: ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΣΟΥΠΛΑ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β: ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΑΦΙΣΑΣ

Μία τετραμελής ελληνική οικογένεια πετάει κατά μέσο όρο
120 κιλά φαγητού στα σκουπίδια κάθε χρόνο,
δηλαδή περίπου **500 ευρώ**.

Βοηθήστε μας να περιορίσουμε τη σπατάλη τροφίμων στον πλανήτη, το δικό μας «σπίτι»

WWF

HOTEL | KITCHEN

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β: ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΑΦΙΣΑΣ

Σπατάλη τροφίμων

σημαίνει σπατάλη νερού, γης και ενέργειας που μας χάρισε ο πλανήτης, το σπίτι μας.

Αγοράζουμε τις σωστές ποσότητες τροφίμων, συντηρούμε σωστά τα τρόφιμα, μαγειρεύουμε και σερβίρουμε τις σωστές μερίδες!

Κάθε μικρή κίνηση μετράει!

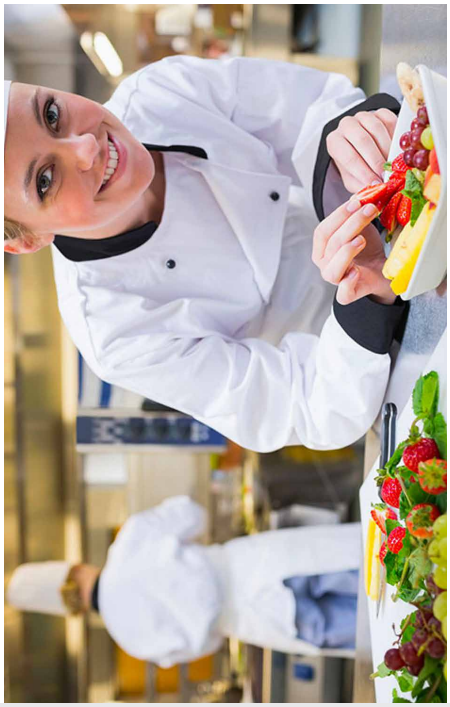
WWF

HOTEL | KITCHEN

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β: ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΚΑΡΤΕΛΑΣ ΜΠΟΥΦΕ

WWF

HOTEL | KITCHEN



In our Hotel,
we are proud to collaborate with our guests to ensure the best possible buffet experience. Preparing food of the best quality and variety, in amounts that are abundant without being excessive, **helps us ensure that our food is eaten and not wasted.** *Fresh food, carefully prepared, thoughtfully served.*

Chef Name

HOTEL LOGO

WWF

HOTEL | KITCHEN

Chef photo

In our Hotel,
we are proud to collaborate with our guests to ensure the best possible buffet experience. Preparing food of the best quality and variety, in amounts that are abundant without being excessive, **helps us ensure that our food is eaten and not wasted.** *Fresh food, carefully prepared, thoughtfully served.*

Chef Name

Chef Signature

HOTEL LOGO

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β: ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΚΑΡΤΕΛΑΣ ΜΠΟΥΦΕ

WWF

HOTEL | KITCHEN

Εδώ το φαγητό έχει αξία

Απολαύστε
το φαγητό που επιλέξατε,
όμως επιλέξτε όσο επιθυμείτε
να φάτε και **βοηθήστε μας**
να περιορίσουμε
τη σπατάλη τροφίμων.

EN GR

WWF

HOTEL | KITCHEN

Εδώ το φαγητό έχει αξία

Απολαύστε το φαγητό που επιλέξατε,
όμως επιλέξτε όσο επιθυμείτε να φάτε
και **βοηθήστε μας** να περιορίσουμε
τη σπατάλη τροφίμων.

EN GR

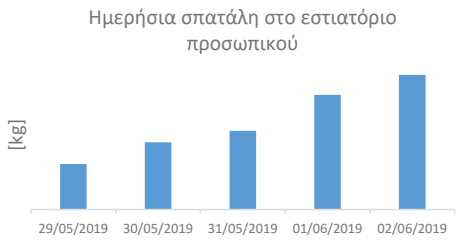
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β: ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ INFOGRAPHIC

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β: ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ INFOGRAPHIC (ΣΥΝΕΧΕΙΑ)

HOTEL | KITCHEN

Hotel Logo

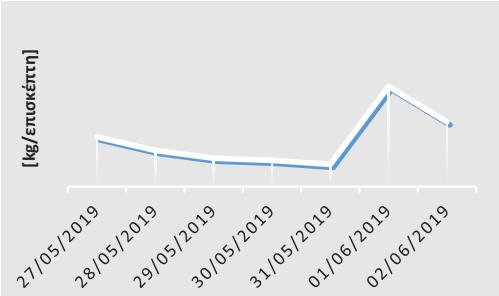
ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ



000

Κιλά, σε μια εβδομάδα

ΣΠΑΤΑΛΗ ΑΝΑ ΕΠΙΣΚΕΠΤΗ



0.00

Κιλά κατά μέσο όρο

Ευκαιρία εβδομάδας:

Τοποθέτηση ενημερωτικής σήμανσης στον πρωινό μπουφέ

Συνολικά κιλά σπατάλης από την αρχή του προγράμματος:

00.000

Περισσότερες πληροφορίες

Β. Μπαρμπόκα

v.barboka@wwf.gr

6978864818

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Γ: ΣΕΙΡΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΩΝ ΒΙΝΤΕΟ

ΣΕΙΡΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΩΝ ΒΙΝΤΕΟ ΤΗΣ LOBSTER INK

Η Lobster Ink, μια διαδικτυακή πλατφόρμα εκπαίδευσης που εξειδικεύεται στον κλάδο της φιλοξενίας, συνεργάστηκε με το WWF για τη δημιουργία μιας σειράς 5 εκπαιδευτικών βίντεο. Στόχος των βίντεο, είναι η ενημέρωση του προσωπικού για το ζήτημα της σπατάλης τροφίμων, την ιδέα ενός προγράμματος διαχείρισης των απορριφθέντων τροφίμων και τις βασικές αρχές, όπως διαλογή, μέτρηση και πρόληψη της σπατάλης τροφίμων.

ΜΑΘΗΜΑ 1: ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Παρουσιάζει το εύρος του προβλήματος της σπατάλης τροφίμων και τον αντίκτυπό της στο περιβάλλον. Περιγράφει το περιεχόμενο της σειράς βίντεο και υπογραμμίζει τη σημασία της πρόληψης της σπατάλης τροφίμων.

ΜΑΘΗΜΑ 2: ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΟΜΑΔΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Εξετάζει τον ρόλο του κάθε μέλους της Ομάδας Εργασίας και τα πλεονεκτήματα της συμμετοχής των μελών της, στη σχεδίαση και υλοποίηση του προγράμματος.

ΜΑΘΗΜΑ 3: ΜΕΤΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Υπογραμμίζει τη σημασία της συλλογής δεδομένων για τη θέσπιση στόχων και την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων. Επισημαίνει τους τομείς που παράγουν τροφικά απορρίματα και προτείνει τρόπους παρακολούθησης των απορριμμάτων με κάποιο σύστημα διαλογής απορριμμάτων ή με τη χρήση τεχνολογικών λύσεων.

ΜΑΘΗΜΑ 4: 6 ΒΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΛΗΨΗ ΤΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΡΙΝ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

Προτείνει τρόπους πρόληψης της σπατάλης τροφίμων στα στάδια της προώθησης και διοργάνωσης εκδηλώσεων, κατάρτισης μενού, αγορών, αποθήκευσης και παρασκευής φαγητού.

ΜΑΘΗΜΑ 5: ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΡΡΙΦΘΕΝΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕΤΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

Παρουσιάζει επιλογές ανάκτησης των υποχρησιμοποιούμενων τροφίμων μέσα από τη δωρεά και την εκτροπή.

Για πρόσβαση στην εκπαιδευτική σειρά της Lobster Ink, επισκεφθείτε τη ιστοσελίδα hotelkitchen.wwf.gr

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Δ: ΜΕΝΟΥ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ, ΚΑΤΕΥΘΥΝΤΗΡΙΕΣ ΑΡΧΕΣ

Η ΘΕΩΡΙΑ ΤΩΝ ΜΕΝΟΥ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ

Γενικά, στον κλάδο της φιλοξενίας, ο πρωταρχικός στόχος είναι η ικανοποίηση των αναγκών και των επιθυμιών του επισκέπτη, γεγονός που συχνά οδηγεί σε προετοιμασία και παράθεση παραπανίσιου φαγητου. Το βασικό μειονέκτημα είναι ότι μπορεί να οδηγήσει σε σπατάλη τροφίμων, τόσο κατά την προετοιμασία των υλικών όσο και ως αποφάγια στα πιάτα των επισκεπτών ή περισσευούμενα φαγητά στον μπουφέ.

Το Μενού Μείωσης Σπατάλης προσφέρει ευκαιρίες για τη χρήση όλων των υλικών, ενώ παράλληλα προσφέρει στον επισκέπτη φαγητό υψηλής ποιότητας. Επιπλέον, όσο περισσευούμενο φαγητό είναι καλοδιατηρημένο, μπορεί να δοθεί προς δωρεά. Το κλειδί της επιτυχίας στη μείωση της σπατάλης μέσα από την κατάρτιση ειδικών μενού είναι να χρησιμοποιούνται τα ίδια υλικά πολλές φορές στα μενού brunch και γεύματος.

Θα βρείτε μία προσεκτική επιλογή των υλικών σύμφωνα με το "Εργαλεία Αξιοποίησης Κηπευτικών" μας (Παράρτημα Ζ) το οποίο κατατάσσει τα υλικά ανάλογα με το ποσοστό που συνήθως θεωρείται βρώσιμο. Μια ντομάτα, για παράδειγμα, έχει βαθμό 5, που σημαίνει ότι ολόκληρο το υλικό είναι βρώσιμο. Οι φράουλες έχουν βαθμό 4, που σημαίνει ότι είναι ως επί το πλείστον βρώσιμες, με εξαίρεση ένα μικρό μέρος τους, τα φύλλα και το κοτσάνι. Όλα τα φρούτα και λαχανικά στα Μενού Μείωσης Σπατάλης έχουν βαθμό 4 ή 5, βοηθώντας τους σεφ των ξενοδοχείων να μειώσουν τα υπολείμματα μέσα από τη χρήση ολόκληρου του υλικού.

Για να δημιουργηθούν τέτοια μενού απαιτείται ομαδική προσπάθεια από το προσωπικό του τμήματος πωλήσεων, του service, της κουζίνας, του τμήματος stewarding και του τμήματος τροφίμων και ποτών. Είναι εξαιρετικά σημαντικό όλοι οι συμμετέχοντες να έχουν λάβει εκπαίδευση ως προς το ρόλο τους στην υλοποίηση αυτής της ιδέας. Ακολουθούν κάποιες από τις βασικές αρμοδιότητες για κάθε ρόλο:

- **Προσωπικό τμήματος Catering:** η πώληση των μενού, η προβολή των συναφών στρατηγικών και τον ακριβή αριθμό επισκεπτών ανά πάσα στιγμή.
- **Προσωπικό κουζίνας:** η αναζήτηση ιδεών και η συνεργασία με το τμήμα πωλήσεων για την γνώση του ακριβή αριθμού για τις παραγγελίες, την προετοιμασία και το μαγείρεμα σωστών ποσοτήτων.
- **Προσωπικό service:** η διαχείριση της παράθεσης και της ανανέωσης του φαγητού, με στόχο να εξασφαλίζεται η εικόνα πληθώρας στον μπουφέ με ελάχιστα υπολείμματα τροφίμων μετά το σερβίρισμα, η σταδιακή μείωση κάθε σκεύους σερβιρίσματος κατά την παράθεση καθώς και η ενοποίηση μίας σειράς από πιατέλες.
- **Προσωπικό τμήματος stewarding:** συνεργασία με το προσωπικό κουζίνας για τη διάσωση όλων των τροφίμων που μπορούν να διανεμηθούν, είτε για δωρεά είτε για επαναχρησιμοποίηση στο επόμενο γεύμα.

ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΕΣ ΜΕΙΩΣΗΣ ΤΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ ΠΕΡΑΝ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ

Μπορεί μεν τα υπολείμματα και τα απορριφθέντα τρόφιμα εντός κουζίνας να αποτελούν το πλέον μεγάλο πρόβλημα σε μια επιχείρηση με εκτεταμένη εστίαση, αλλά είναι μόνο ένα μέρος της εξίσωσης. Τόσο ο πελάτης όσο και οι ίδιοι οι επισκέπτες μπορούν να βοηθήσουν στην πρόληψη και μείωση της σπατάλης τροφίμων κατά τις διάφορες εκδηλώσεις.

- **Αριθμός συμμετεχόντων:** Ένας βασικός τρόπος πρόληψης της σπατάλης τροφίμων σε μια εκδήλωση είναι η γνωστοποίηση του ακριβούς αριθμού επισκεπτών πριν γίνουν οι παραγγελίες των τροφίμων και, κυρίως, πριν την προετοιμασία και το σερβίρισμα του φαγητού. Όταν συζητάτε με τους πελάτες σας για το μενού, υπογραμμίστε την ανάγκη της ακριβούς καταμέτρησης των επισκεπτών σε κάθε στάδιο της διαδικασίας παραγωγής φαγητού. Τα κομβικά σημεία όπου απαιτείται η μεγαλύτερη ακρίβεια στην καταμέτρηση για τους σκοπούς της μείωσης της σπατάλης τροφίμων περιλαμβάνουν: *Πόσες ημέρες πριν θα γίνει ενημέρωση ώστε να παραγγελθούν τα υλικά, πόσες ημέρες πριν θα γίνει ενημέρωση ώστε να γίνει ακριβής προετοιμασία, ορισμός ημέρας που θα γίνουν οι τελικές αλλαγές στην ποσότητα που θα μαγειρευτεί.*
- **Προτιμήσεις επισκεπτών:** Όπως ο ακριβής αριθμός των επισκεπτών, έτσι και η κατανόηση των διατροφικών τους προτιμήσεων συμβάλλει στην πρόληψη συχνών αιτιών σπατάλης τροφίμων σε έναν μπουφέ. Μπορείτε να συζητήσετε με τον πελάτη σας κάποια από τα παρακάτω:

  > Καρβέλια και ψωμάκια: η προσφορά τους να ανταποκρίνεται σε όλους τους επισκέπτες ή είναι πιθανόν κάποιοι να αποφεύγουν τους υδατάνθρακες ή να προτιμούν προϊόντα χωρίς γλουτένη ή χαμηλών λιπαρών;

  > Επιδόρπια: σε μπουφέ μεσημεριανού, οι επισκέπτες θα προτιμούσαν μεγάλα γλυκά ή ατομικές "μπουκίτσες"; Οι έρευνές μας έδειξαν ότι τα επιδόρπια στο μεσημεριανό συχνά αποτελούν σημαντική πηγή σπατάλης τροφίμων, λόγω των υπερβολικά γενναιόδωρων μερίδων ανά

επισκέπτη. Μία πρόταση για τους σεφ θα ήταν να σκεφτούν να μικρύνουν τις μερίδες των γλυκών στο μεσημεριανό.

- **Τρόπος σερβιρίσματος:** Ο τρόπος που σερβίρεται το φαγητό επίσης μπορεί να επηρεάσει την παραγόμενη ποσότητα των τροφίμων που θα περισσέψουν. Εξετάστε την πιθανότητα συζήτησης των παρακάτω, μη παραδοσιακών τρόπων διαρρύθμισης μπουφέ με τον εκάστοτε πελάτη:

  > **Μικροί μπουφέδες:** Η χρήση μικρού μπουφέ συντελεί στον καλύτερο έλεγχο των ποσοτήτων που εκτίθενται στους πελάτες, ελαχιστοποιούν τη σπατάλη στο πιάτο και αυξάνουν την επαναχρησιμοποίηση ή δωρεά μετά το σερβίρισμα, εφόσον τα τρόφιμα δεν ήταν εκτεθειμένα σε συνθήκες δυνητικά επικίνδυνες για την ασφάλειά τους. Απαιτούν περισσότερο προσωπικό και επιβραδύνουν τις διαδικασίες, επομένως, ίσως να χρειαστεί να συζητηθεί κάποιο αντιστάθμισμα με τον πελάτη.

  > **Μεικτοί μπουφέδες:** Μπορείτε να σερβίρετε ένα μέρος του γεύματος σε πιάτο και ένα μέρος με χρήση μπουφέ.

  > **Ανεφοδιασμός μπουφέδων:** Συζητήστε με τον πελάτη για τους τρόπους παράθεσης και ανεφοδιασμού του μπουφέ, ώστε να ελαχιστοποιήσετε την υπερ-παραγωγή και το υπερβολικό γέμισμα των πιάτων. Προτείνετε τις εξής εναλλακτικές:

  » Μείωση του αριθμού σειρών μπουφέ για ενοποίηση δίσκων ή, εάν ο πελάτης προτιμά περισσότερες σειρές μπουφέ, χρήση μικρότερων ταψιών και ενοποίησή τους όταν επιστρέφονται στην κουζίνα για ανεφοδιασμό.

  » Σταδιακή σμίκρυνση μερίδων και σκευών όσο περνά ο χρόνος, ώστε να επιτυγχάνεται εικόνα εικόνα αφθονίας ακόμα και με λιγότερο φαγητό.

  » Ρωτήστε πότε μπορούν οι τραπεζοκόμοι να σταματήσουν να ανεφοδιάζουν τον μπουφέ, ανάλογα με το ρυθμό του σερβιρίσματος και τον αριθμό των ανθρώπων που έχουν ήδη φάει.

- **Δωρεά:** Όπου δεν είναι εφικτή η πρόληψη, συζητήστε με τους πελάτες σας την πρόθεσή σας να δωρίσετε τυχόν τρόφιμα που θα περισσέψουν και θα παραμένουν ασφαλή για κατανάλωση. Στην αναζήτησή σας για έναν εταίρο, αναλογιστείτε τους παρακάτω φορείς:

  > ΜΠΟΡΟΥΜΕ

  > Τράπεζα τροφίμων

  > Κοινωνικά συσσίτια

  > Εκκλησιαστικές δομές

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ε: ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΜΕΝΟΥ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΟΥ ΣΗΜΕΙΩΜΑΤΟΣ ΣΕ ΜΕΝΟΥ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ

Το [ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ Χ] αναπτύσσει μενού μείωσης της σπατάλης, το οποίο εστιάζει στη χρήση όλων των βρώσιμων τμημάτων των φρούτων και των λαχανικών και στη χρήση άλλων υλικών που είναι εύκολο να ξαναχρησιμοποιηθούν ή δοθούν προς δωρεά στο τέλος μιας εκδήλωσης.

Τα μενού μας σχεδιάζονται με επιμέλεια και με βάση τις προτιμήσεις των προσκεκλημένων μας και με στόχο την -κατά δύναμη- αποφυγή της σπατάλης τροφίμων. Ωστόσο, η δημιουργία ειδικών μενού μπορεί να αντιμετωπίσει μόνο μία πτυχή του προβλήματος της σπατάλης τροφίμων. Το [ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ Χ] σας προσκαλεί να συζητήσετε με το τμήμα διοργάνωσης εκδηλώσεων μας κι άλλες στρατηγικές που μπορούμε να εφαρμόσουμε από κοινού, με στόχο τη μείωση της σπατάλης τροφίμων και τη βελτίωση της βιωσιμότητας της εκδήλωσης.

Σημείωση: Ο βαθμός (1 - 5) δηλώνει την αποτελεσματικότητα της απόδοσης του κάθε κηπευτικού: όσο πιο υψηλή η βαθμολογία τόσο πιο χαμηλή η παραγωγή οργανικών απορριμμάτων στην κουζίνα.

ΜΕΝΟΥ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ ΓΙΑ ΜΠΟΥΦΕ BRUNCH

Σταθμός Παρασκευής Σάντουιτς Πρωινού:

- Ψωμί μπριός
- Ψωμί πολύσπορο
- Ντομάτες (5)
- Κόκκινα κρεμμύδια (4)
- Ψητά μανιτάρια (5)
- Λαχανικά: Λαχανίδα μπραιζέ (5), Σπανάκι (5)
- Τυριά: Τσένταρ, Κατσικίσιο τυρί
- Προϊόντα επάλειψης: Φυτική μαργαρίνη, Τυρί κρέμα
- Πρωτεΐνες: Καπνιστός σολομός, Μπέικον, Λουκάνικα

Σταθμός Parfait:

- Γιαούρτι
- Φρούτα: Φράουλες (4), Μπλούμπερι (5), Καρπούζι (5)
- Γαρνιτούρα: Καρύδια, Αμύγδαλα, Ηλιόσπορος

Συνοδευτικά:

- Πατατοκροκέτες (5)

Γλυκά:

- Μάφιν μούρων

Ποτά:

- Καφές
- Τσάι
- Διάφορα φρουτοποτά

ΜΕΝΟΥ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ ΓΙΑ ΜΠΟΥΦΕ ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟΥ

Σούπες:

- Λουκάνικο,
- Λαχανίδα (5)
- Σούπα με Μαυρομάτικα Φασόλια (Προαιρετικά: τριμμένο τσένταρ)

Σαλάτες:

- Ανάμικτη πράσινη σαλάτα: Ανάμικτα πράσινα λαχανικά, π.χ. σπανάκι, μαρούλι (5), Κατσικίσιο τυρί, Καβουρδισμένα αμύγδαλα, Βινεγκρέτ μπέικον
- Σαλάτα του Καίσαρα: Λαχανίδα (5), Ντομάτα (5), Κρεμμύδι φέτες (4), Κρουτόν (μπριός), σως Caesar's
- Καπνιστός σολομός και Πατατο-(5) σαλάτα

Σάντουιτς:

- Σάντουιτς BLT: Μπέικον, Μαρούλι (5), Ντομάτα (5)
- Μπριός (Προαιρετικά: Τσένταρ)
- Σάντουιτς με λαχανίδα και χούμους: Λαχανίδα (5), Χούμους, Κρεμμύδι τουρσί (4), Λεπτές φέτες πολύσπορου ψωμιού

Επιδόρπια:

- Τάρτα φρούτων του δάσους, Γαρνιτούρα καραμελωμένων πεκάν
- Πουτίγκα ψωμιού: Με ψωμί μπριός, Γαρνιτούρα κρέμα σαντιγί και φρούτα του δάσους (5)

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΣΤ: ΟΔΗΓΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΣΠΑΤΑΛΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΒΗΜΑΤΑ ΕΝΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΣΠΑΤΑΛΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΒΗΜΑ 1: ΘΕΣΠΙΣΗ ΣΤΟΧΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ

- Η θέσπιση στόχων σας βοηθάει να αποφασίσετε ως προς το σύστημα ταξινόμησης και το είδος του ελέγχου που σας ταιριάζει καλύτερα
- Οι στόχοι καλό είναι να περιλαμβάνουν:
  - > Προσδιορισμό του μεγαλύτερου αίτιου σπατάλης τροφίμων
  - > Προσδιορισμό του μεγαλύτερου όγκου απορριφθέντων τροφίμων

ΒΗΜΑ 2: ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗ ΥΛΙΚΩΝ

Για τους ελέγχους απαιτούνται:

- Ένας μεγάλος κάδος/τραπέζι για τη διαλογή
- Κάδοι για κάθε κατηγορία
- Μια ζυγαριά
- Γάντια, λοιπά προστατευτικά ρουχισμού
- Δείγματα (σακούλες με τρόφιμα) για τη μέτρηση από κάθε τμήμα (π.χ. κουζίνα ξενοδοχείου, εστιατόριο) και με επισήμανση ως προς το τμήμα προέλευσης. Για περισσότερες λεπτομέρειες για ένα σχέδιο δειγματοληψίας, ανατρέξτε στο Food Loss and Waste Protocol (FLW): Παράρτημα Α, Ενότητα Α2
  - > Καλό είναι τα δείγματα να περιλαμβάνουν τρόφιμα που σερβίρονται στους επισκέπτες (π.χ. περίσσευμα φαγητού στο πιάτο), αλλά και τρόφιμα που δεν σερβίρονται στους επισκέπτες (όπως υπολείμματα μαγειρέματος και προετοιμασίας πιάτων που ενδεχομένως προορίζονται για ζωοτροφές, ή κομπόστ.

ΒΗΜΑ 3: ΔΙΑΛΟΓΗ ΚΑΙ ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟΣ ΑΠΟΡΡΙΜΑΤΩΝ

Με βάση τους στόχους που θέσατε στο Βήμα 1, προσδιορίστε σε ποιες κατηγορίες θέλετε να διαχωρίζετε τα απορριφθέντα τρόφιμα.
Στο Πρωτόκολλο FLW θα βρείτε επιπλέον προτάσεις. Κάποιες κατηγορίες για το διαχωρισμό τροφίμων θα μπορούσαν να είναι:

- Περίσσευμα φαγητού στο πιάτο
- Χαλασμένα τρόφιμα (π.χ. όψιμα ή μουχλιασμένα κηπευτικά, ληγμένο γάλα)
- Βρώσιμα περίσσευματα
- Μη βρώσιμα περισσεύματα (π.χ. κουκούτσια, κόκαλα, φλούδες)

ΒΗΜΑ 4: ΖΥΓΙΣΜΑ ΚΑΙ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ

Συγκεντρώστε όλες τις σακούλες ή τους κάδους μη-χρησιμοποιήσιμων τροφίμων ανά κατηγορία (π.χ. εστιατόριο ή τοποθεσία κάδου). Ζυγίστε κάθε κατηγορία και σημειώστε τα αίτια της σπατάλης (όπου είναι ευδιάκριτα) και όποιο άλλο σχόλιο μπορεί να βοηθήσει στην καλύτερη χάραξη στρατηγικών πρόληψης μέσα από τα αποτελέσματα του ελέγχου. Κρατήστε αναλυτικές σημειώσεις και φωτογραφίες των σωρών, για να θυμάστε τι υπήρχε σε κάθε κατηγορία και τους πιθανούς λόγους που κατέληξε εκεί. Εξετάστε το ενδεχόμενο τακτικής χρήσης ερωτηματολογίων επισκεπτών για την καλύτερη κατανόηση των αιτιών πίσω από τη σπατάλη.

ΒΗΜΑ 5: ΑΝΑΛΥΣΗ

Με βάση τα καταγεγραμμένα αποτελέσματα, αναλύστε πώς οι διάφορες λειτουργικές διαδικασίες της επιχείρησης συμβάλλουν στη σπατάλη τροφίμων και προσαρμόστε αυτές τις διαδικασίες για να την ελαχιστοποιήσετε. Μπορείτε να βρείτε οδηγίες πώς να χρησιμοποιήσετε τα αποτελέσματα για την κατανόηση τους εύρους του προβλήματος στη μονάδα σας στο Πρωτόκολλο FLW: Παράρτημα Α, Ενότητα Α3.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΣΤ: ΟΔΗΓΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΣΠΑΤΑΛΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Αυτός είναι ένας ενδεικτικός πίνακας που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε για την καθημερινή καταμέτρηση της σπατάλης τροφίμων:

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΩΡΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΣΗΜΕΙΟ ΣΠΑΤΑΛΗΣ	ΚΙΛΑ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗΣ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ζ: ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΗΠΕΥΤΙΚΩΝ

ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΚΑΤΑΤΑΞΗΣ ΑΠΟΔΟΣΗΣ ΚΗΠΕΥΤΙΚΩΝ

5	Το υλικό είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμο και καθολικά κατάλληλο για χρήση.
4	Το υλικό είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμο και κατάλληλο προς περαιτέρω χρήση, το δε μέρος (ή τα μέρη) που συνήθως απορρίπτεται μπορεί να χρησιμοποιηθεί για δεύτερη παρασκευή, πιθανόν όμως να μην προσδώσει αξία σε μια συνταγή.
3	Μέρος ή μέρη του υλικού ΔΕΝ είναι βρώσιμα και είναι δύσκολο να χρησιμοποιηθούν για δεύτερη παρασκευή, όμως ό,τι είναι βρώσιμο είναι κατάλληλο προς περαιτέρω χρήση.
2	Μέρος ή μέρη του υλικού ΔΕΝ είναι βρώσιμα και είναι δύσκολο να χρησιμοποιηθούν για δεύτερη παρασκευή, ενώ το μέρος που είναι βρώσιμο δεν είναι κατάλληλο προς περαιτέρω χρήση.
1	Το υλικό είναι πρωτίστως ΜΗ φαγώσιμο.

Η ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΑΥΤΗ ΒΑΣΙΖΕΤΑΙ:

- Στο ποσοστό ενός υλικού που είναι βρώσιμο,
- Στο πόσο «κατάλληλο προς περαιτέρω χρήση» είναι ένα υλικό
- Στο πόση πρόσθετη αξία μπορεί να προσδώσει σε μια συνταγή και στη γενικότερη εμπειρία εστίασης των επισκεπτών.

ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Συστατικό	Βαθμολογία	Λόγος	Προτάσεις
Αγκινάρα	**2**	• Το μεγαλύτερο μέρος της αγκινάρας δεν είναι βρώσιμο και είναι δύσκολο να χρησιμοποιηθεί για δεύτερη παρασκευή. • Τα φύλλα μπορούν να μαγειρευτούν και να φαγωθούν, όμως αποδίδουν μικρή ποσότητα, άρα δεν προσθέτουν αξία σε μια συνταγή. • Το μόνο πραγματικά βρώσιμο μέρος της αγκινάρας είναι η καρδιά της.	
Σπαράγγια	**5**	• Είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμα, η ποσότητα όμως που αποδίδουν εξαρτάται από την ποιότητα. • Τα χοντρά και λίγο πιο ανοιχτόχρωμα άκρα μπορούν να κοπούν με το χέρι και να χρησιμοποιηθούν για δεύτερη παρασκευή. • Δε χρειάζονται ξεφλούδισμα – ο φλοιός και οι εκφύσεις των φύλλων είναι βρώσιμα.	**ΣΥΝΤΑΓΗ:** Ριζότο με φρέσκα σπαράγγια και αρακά ή σούπα με το κάτω μέρος των σπαραγγιών. **ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ:** Εάν επιλέξετε να ξεφλουδίστε τα σπαράγγια, κρατήστε τα φλούδια και φτιάξτε μια σούπα ή βουτήξτε τα αμέσως σε κρύο νερό με παγάκια. Τα φλούδια θα «κατσαρώσουν» και μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως γαρνιτούρα. Τα «κατσαρά» φλούδια μπορούν να ενισχύσουν την αισθητική ενός πιάτου ή να χρησιμοποιηθούν για να το δέσουν. Εναλλακτικά αφαιρέστε τις εκφύσεις των φύλλων με ένα μαχαίρι ξεφλουδίσματος.
Παντζάρια	**5**	• Είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμα μαζί με τη φλούδα και τα φύλλα.	**ΣΥΝΤΑΓΗ:** Σαλάτα με φύλλα παντζαριών ή φύλλα παντζαριών σοτέ.
Πιπεριές (στρογγυλές)	**4**	• Είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμες. • Οι σπόροι και τα λευκά νεύρα είναι πικρά εάν καταναλωθούν ωμά και ακόμα και αν χρησιμοποιηθούν για δεύτερη παρασκευή δεν προσδίδουν αξία σε μια συνταγή.	**ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ:** Μην πετάτε τα κοτσάνια και το κάτω μέρος καθώς είναι βρώσιμα και χάνεται πολύτιμη σάρκα. Εάν η συνταγή επιβάλλει να τα αφαιρέσετε, φυλάξτε τα για μια σάλτσα ή κάποια άλλο συνοδευτικό πιάτου.
Μπρόκολο	**5**	• Είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμο, μαζί με τα φύλλα και τα κοτσάνια. • Μαγειρεύεται εύκολα και είναι πολυχρηστικό	**ΣΥΝΤΑΓΗ:** Ψητά κοτσάνια μπρόκολου ή σαλάτα τύπου coleslaw με τα κοτσάνια. **ΣΥΝΤΑΓΗ:** Τα φύλλα μπορούν να σοταριστούν ή να προστεθούν σε ένα πέστο. **ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ:** Το κοτσάνι χρειάζεται ξεφλούδισμα μόνο όταν πρόκειται να καταναλωθεί ωμό.

ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Συστατικό	Βαθμολογία	Λόγος	Προτάσεις
Λαχανάκια Βρυξελλών	**4**	• Ενώ είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμα, τα κοτσάνια τους μαγειρεύονται δύσκολα και ακόμα και αν μαγειρευτούν, δεν προσδίδουν ιδιαίτερη αξία σε μια συνταγή. • Τα λαχανάκια και τα φύλλα είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμα και μαγειρεύονται εύκολα.	
Κίτρινη Κολοκύθα	**4**	• Το υλικό είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμο, μαζί με τη φλούδα και τους σπόρους. • Η γεύση και η υφή του φλοιού εξαρτώνται από την ποιότητα. Συνήθως, όσο μεγαλύτερη είναι η κολοκύθα, τόσο πιο παχιά είναι η φλούδα της. Εάν είναι αρκετά μεγάλο το πάχος της, πιθανόν να μασιέται δύσκολα ακόμα και μετά το μαγείρεμα.	**ΣΥΝΤΑΓΗ:** Τεμαχίστε την κολοκύθα σε μερίδες φιλέτου και ψήστε τις στη σχάρα ή στο φούρνο **ΣΥΝΤΑΓΗ:** Φτιάξτε σούπα ή πουρέ κίτρινης κολοκύθας και γαρνίρετε με ψημένους σπόρους. **ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ:** Φυλάξτε τη φλούδα και φτιάξτε ζωμό. Σημείωση: εάν δεν χρησιμοποιηθεί αμέσως ο ζωμός θα καταλάβει αρκετό χώρο στο ψυγείο. **ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ:** Συχνά, τεμαχίζεται σε κύβους μετρίου μεγέθους παράγοντας έτσι αρκετά υπολείμματα. Σε αυτή την περίπτωση, χρησιμοποιήστε τα υπολείμματα για να παρασκευάσετε πουρέ ή σούπα.
Λάχανο	**4**	• Το υλικό είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμο, μαζί με την καρδιά και τα εξωτερικά φύλλα. • Τα εξωτερικά φύλλα είναι λίγο σκληρά, ενώ η καρδιά χρειάζεται επιπλέον μαγείρεμα.	**ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ:** Τοποθετήστε τα εξωτερικά φύλλα στον πάτο σε καλάθια μαγειρικής ατμού για dumplings. **ΣΥΝΤΑΓΗ:** Καρδιά λάχανου σοταρισμένη σε γουόκ σε δυνατή φωτιά (stir fry) ή καρδιά λάχανου μπραιζέ.
Καρότα	**5**	• Είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμα, μαζί με τις κορυφές και τα φύλλα. • Τα καρότα είναι ένα ιδιαιτέρως εύχρηστα.	**ΣΥΝΤΑΓΗ:** Πέστο από τις κορυφές και τα φύλλα καρότων. **ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ:** Φυλάξτε τα υπολείμματα από το ξεφλούδισμα, την κοπή julien, κύβων ή κύβων brunoise και φτιάξτε πουρέ ή σούπα καρότου ή προσθέστε τα σε ένα mirepoix.
Κουνουπίδι	**5**	• Είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμο, μαζί με τα φύλλα και τα κοτσάνια. • Μαγειρεύεται εύκολα και είναι πολυχρηστικό.	**ΣΥΝΤΑΓΗ:** Φύλλα κουνουπιδιού, μπραιζέ ή σοτέ. **ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ:** Τα κοτσάνια και η καρδιά μπορούν να προστεθούν σε ένα stir fry ή να χρησιμοποιηθούν για σούπα από κουνουπίδι.
Σέλερι	**5**	• Είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμο, μαζί με τις κορυφές, το κάτω μέρος και τα φύλλα. • Πολυχρηστικό υλικό που μαγειρεύεται εύκολα.	**ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ:** Χρησιμοποιήστε τα φύλλα για γαρνιτούρα, τεμαχίστε τις κορυφές και το κάτω μέρος για mirepoix, προσθέστε το σε σαλάτες, μαγειρευτά κατσαρόλας ή ψητά γάστρας. **ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ:** Χρησιμοποιήστε τα φύλλα για γαρνιτούρα, τεμαχίστε τις κορυφές και το κάτω μέρος για mirepoix, προσθέστε το σε σαλάτες, μαγειρευτά κατσαρόλας ή ψητά γάστρας. **ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ:** Εάν επιλέξτε να το ξεφλουδίσετε, χρησιμοποιήστε τις φλούδες για μια σούπα ή βουτήξτε τις αμέσως σε κρύο νερό με παγάκια. Οι φλούδες θα "κατσαρώσουν" και μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως γαρνιτούρα.
Σέσκουλα	**5**	• Είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμα και πολυχρηστικά, μαζί με τους μίσχους.	**ΣΥΝΤΑΓΗ:** Πίκλα από μίσχους σέσκουλων ή μίσχοι σέσκουλων τηγανητοί στη φριτέζα. **ΣΥΝΤΑΓΗ:** Σαλάτα, ωγκρατέν ή/και ζυμαρικά με σέσκουλα.
Παραπούλια	**5**	• Είναι ένα εξ ολοκλήρου βρώσιμο και πολυχρηστικό υλικό. • Τα παραπούλια αντέχουν πολλή ώρα στο μαγείρεμα, οπότε μπορείτε να μην αφαιρέσετε τα κοτσάνια.	**ΣΥΝΤΑΓΗ:** Παραπούλια μπραιζέ ή μπλανσαρισμένα, ή ωμά ή για να ρολάρετε μέσα άλλα υλικά.

ΛΑΧΑΝΙΚΑ			
Συστατικό	Βαθμολογία	Λόγος	Προτάσεις
Καλαμπόκι	**3**	• Κάποια μέρη δεν είναι βρώσιμα και/ή είναι δύσκολο να χρησιμοποιηθούν σε δεύτερη παρασκευή. • Τα «μουστάκια» μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν και είναι πολύ ωφέλιμα για την υγεία. • Οι κώνοι και τα φύλλα καλαμποκιού που περισσεύουν δεν είναι βρώσιμα όμως είναι κατάλληλα για άλλη χρήση.	**ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ:** Οι κώνοι καλαμποκιού που περίσσεψαν μπορούν να χρησιμοποιηθούν για ένα γευστικό ζωμό και για σούπες. Σημείωση: Εάν δεν χρησιμοποιηθεί αμέσως, η παρασκευή ζωμού θα καταλάβει αρκετό χώρο στο ψυγείο. **ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ:** Τα φύλλα του καλαμποκιού μπορούν να χρησιμοποιηθούν αντί για τουλπάνι για να να φτιάξετε πουγκί αρωματικών βοτάνων και μπαχαρικών.
Μελιτζάνα	**4**	• Είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμη, όμως τα φύλλα δεν είναι ιδιαίτερα γευστικά, άρα δεν προσδίδουν ιδιαίτερη γεύση σε μια συνταγή. • Ιδιαιτέρως πολυχρηστικό υλικό που χρησιμοποιείται σε πολλές κουζίνες του κόσμου.	**ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ:** Εάν σκοπεύετε να κόψετε τη μελιτζάνα σε κύβους, χρησιμοποιήστε τα υπολείμματα για να φτιάξετε έναν πουρέ μελιτζάνας που θα προσδώσει γλυκύτητα, χρώμα και ιδιαίτερη υφή σε μια συνταγή.
Μαραθόριζα	**4**	• Είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμη, όμως ο βολβός είναι το πιο πολυχρηστικό του μέρος. • Οι μίσχοι και τα φυλλαράκια είναι βρώσιμα, όμως χρειάζονται πολύ χρόνο και χώρο για να χρησιμοποιηθούν σε δεύτερη παρασκευή	**ΣΥΝΤΑΓΗ:** Σάντουιτς με μαραθόριζα, ωγκρατέν μαραθόριζας και σαλάτα με μαραθόριζα. **ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ:** Χρησιμοποιήστε τους μίσχους για να παρασκευάσετε ζωμούς και αρωματικά λάδια. **ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ:** Χρησιμοποιήστε τα φυλλαράκια ως γαρνιτούρα.
Σκόρδο	**4**	• Είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμο. • Τα φλούδια είναι βρώσιμα, όμως είναι δύσκολο να χρησιμοποιηθούν σε δεύτερη παρασκευή και δεν προσδίδουν ιδιαίτερη αξία σε μια συνταγή.	
Φασολάκια	**4**	• Είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμα και πολυχρηστικά. • Οι άκρες αφαιρούνται γιατί είναι σκληρές και ινώδεις και δεν καταναλώνονται εύκολα ακόμα και μετά το μαγείρεμα.	
Λαχανίδα (Kale)	**5**	• Είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμη, συμπεριλαμβανομένων των μίσχων.	**ΣΥΝΤΑΓΗ:** Τουρσί από λαχανίδα ή μίσχοι kale σοτέ. **ΣΥΝΤΑΓΗ:** Ριζότο με ψιλοκομμένους μίσχους kale.
Πράσα	**4**	• Είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμα, ωστόσο, τα πιο λεπτά λευκά μέρη και τα ανοιχτά πράσινα είναι συνήθως τα επιθυμητά και το υπόλοιπο απορρίπτεται.	**ΣΥΝΤΑΓΗ:** Χωρίστε τα πράσα στα δύο κατά μήκος, μετά σε κομμάτια 4-5 εκ. και σοτάρετε σε γουόκ (stir fry) με χοιρινό κιμά και αρωματικά / μπαχαρικά. **ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ:** Τηγανίστε τις ρίζες για λίγα δευτερόλεπτα σε φριτέζα και προσθέστε τις ως γαρνιτούρα σε σαλάτες, σάντουιτς και χάμπουργκερ.
Μαρούλια	**5**	• Είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμα μαζί με το κάτω μέρος.	**ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ:** Αντί να πετάξετε το κάτω μέρος, κόψτε το σε πολύ λεπτές λωρίδες και προσθέστε το ως γαρνιτούρα σε μεξικάνικα πιάτα.
Μανιτάρια	**5**	• Είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμα μαζί με τα κοτσάνια.	**ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ:** Εάν αφαιρέσετε τα κοτσάνια των μανιταριών, τεμαχίστε τα και προσθέσετε τα σε σάλτσες για ζυμαρικά, σε γεμίσεις, σε πιάτα με noodles, ή στην παρασκευή πατέ λαχανικών.

ΛΑΧΑΝΙΚΑ			
Συστατικό	Βαθμολογία	Λόγος	Προτάσεις
Μπάμιες	**5**	• Είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμες μαζί με τους σπόρους, τους μίσχους και τα φύλλα.	
Κρεμμύδια	**4**	• Είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμα, όμως οι φλούδες είναι δύσκολο να χρησιμοποιηθούν σε δεύτερη παρασκευή και δεν προσδίδουν ιδιαίτερη αξία σε μια συνταγή.	
Αρακάς	**4**	• Τα φύλλα, οι μίσχοι και οι έλικες του φυτού είναι όλα βρώσιμα. • Οι λοβοί είναι σκληροί και δύσκολα μπορούν να χρησιμοποιηθούν για δεύτερη παρασκευή.	**ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ:** Τα φύλλα, οι μίσχοι και οι έλικες του φυτού μπορούν να σοταριστούν στο γουόκ (stir fry) με λίγο ζωμό ή να προστεθούν σε μια σούπα.
Πατάτες	**5**	• Είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμες, μαζί με τις φλούδες.	**ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ:** Μπορείτε να τηγανίσετε τις φλούδες στη φριτέζα και να τις χρησιμοποιήσετε ως γαρνιτούρα.
Πορτοκαλί κολοκύθα	**4**	• Είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμη μαζί με τη φλούδα και τα σπόρια. • Εάν η κολοκύθα είναι πρώιμη και μικρή, αποτελεί πολυχρηστικό υλικό	**ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ:** Καβουρδίστε τους σπόρους κολοκύθας, και χρησιμοποιήστε τους ως γαρνιτούρα ή σε κρακεράκια που θα φτιάξετε στη μονάδα σας. **ΣΥΝΤΑΓΗ:** Ψητή πρώιμη κολοκύθα. Ραβιόλια με γέμιση ψητής κολοκύθας.
Ραπανάκια	**5**	• Είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμα μαζί με τη φλούδα, τις κορυφές και τα φύλλα τους.	**ΣΥΝΤΑΓΗ:** Chimichurri παρασκευασμένο με φύλλα από ραπανάκι. **ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ:** Εάν πρόκειται να ξεφλουδίσετε τα ραπανάκια, φυλάξτε τις φλούδες και φτιάξτε πίκλα.
Σπανάκι	**5**	• Είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμα μαζί με τους μίσχους τους.	**ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ:** Εάν αφαιρέσετε τους μίσχους, προσθέστε τους σε μακαρονάδες, σοτάρετέ τους ή προσθέστε τους σε ένα smoothie.
Κολοκυθάκια	**5**	• Είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμα μαζί με τη φλούδα και τα άνθη τους.	**ΣΥΝΤΑΓΗ:** Τηγανητοί κολοκυθοανθοί.

ΦΡΟΥΤΑ			
Συστατικό	Βαθμολογία	Λόγος	Προτάσεις
Μήλα	**4**	• Είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμα μαζί με τη φλούδα, τα κουκούτσια και τον «πυρήνα». • Τα κουκούτσια μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε δεύτερη παρασκευή, όμως δεν προσδίδουν ιδιαίτερη αξία σε μια συνταγή. Σε μεγάλες δε ποσότητες, τα κουκούτσια είναι δηλητηριώδη.	**ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ:** Χρησιμοποιήστε τα χτυπημένα μήλα ως φυσικά γλυκαντικά σε γλυκά ή/και smoothies/χυμούς. **ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ:** Αφαιρέστε μόνο τα κουκούτσια και χρησιμοποιήστε ολόκληρο το μήλο. Η αφαίρεση μόνο των σπόρων δεν παίρνει περισσότερο χρόνο από το να αφαιρέσετε τον πυρήνα όπως κάνουν παραδοσιακά οι μάγειροι. **ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ:** Εάν πρόκειται να αφαιρέσετε τον πυρήνα και τη φλούδα, χρησιμοποιήστε τα σε κάποιο κέικ η για την παρασκευή μηλόξυδου. Οι φλούδες μπορούν να γίνουν και τσάι.
Μπανάνες	**4**	• Είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμες μαζί με τη φλούδα, η οποία, ωστόσο, είναι δύσκολο να χρησιμοποιηθεί ξανά. • Η σάρκα ("πούλπα") της μπανάνας αποτελεί πολυχρηστικό υλικό.	**ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ:** Εάν χρησιμοποιείτε βιολογικές μπανάνες, η φλούδα τους μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να τυλίξετε φαγητό που θα μαγειρευτεί στον ατμό ή ως αδιάβροχο «πιάτο» σερβιρίσματος. Η φλούδα μπορεί να προστεθεί σε smoothies. **ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ:** Καραμελώστε πολύ ώριμες μπανάνες και χρησιμοποιήστε τις για την παρασκευή μείγματος για τηγανίτες χωρίς γλουτένη (με μόνα συστατικά αυγά και μπανάνες) ή προσθέστε τις σε smoothies.
Βατόμουρα	**5**	• Είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμα και πολυχρηστικά.	
Μπλούμπερι	**5**	• Είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμα και χρησιμοποιούνται περισσότερο σε επιδόρπια, γλυκά και στο πρωινό.	
Κεράσια	**3**	• Τα κοτσάνια και τα κουκούτσια των κερασιών δεν είναι βρώσιμα.	
Αγγούρια	**5**	• Είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμα, μαζί με τη φλούδα και τα σπόρια.	**ΣΥΝΤΑΓΗ:** Αγγούρια ψητά στη σχάρα (εκείνα που πλησιάζουν την ημερομηνία ανάλωσής τους) **ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ:** Εάν πρόκειται να ξεφλουδίσετε ή/και να αφαιρέσετε τα σπόρια τους, βάλτε τα σε άλμη ή προσθέστε τα σε ένα stir fry.
Σταφύλια	**5**	• Είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμα εκτός από τα κοτσάνια και τους σπόρους.	
Πεπόνι	**3**	• Η φλούδα του δεν είναι βρώσιμη, ωστόσο η σάρκα και οι σπόροι του είναι. • Οι σπόροι του είναι βρώσιμοι και μπορούν να ψηθούν, ωστόσο δεν προσδίδουν αξία σε μια συνταγή.	**ΣΥΝΤΑΓΗ:** Ψητό ως γαρνιτούρα ή σε επιδόρπια.

ΦΡΟΥΤΑ			
Συστατικό	Βαθμολογία	Λόγος	Προτάσεις
Εσπεριδοειδή: Λεμόνια, Λάιμ, Πορτοκάλια	**4**	• Είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμα μαζί με τη φλούδα, το λευκό μέρος της φλούδας και τα κουκούτσια. Το λευκό μέρος πιθανόν να είναι πικρό, ενώ είναι δύσκολο να χρησιμοποιηθούν τα κουκούτσια για δεύτερη παρασκευή.	**ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ:** Εάν πρόκειται να αφαιρέσετε τη φλούδα και το λευκό μέρος της φλούδας, ξύστε τα εξωτερικά για να έχει μια ακόμα χρήση και να προσδώσει γεύση σε μια συνταγή. **ΣΥΝΤΑΓΗ:** Ζαχαρωμένα εσπεριδοειδή – Ψιλοκόψτε ολόκληρο το φρούτο, ζαχαρώστε τις φέτες και προσθέστε τις σε επιδόρπια.
Ροδάκινα	**3**	• Το κουκούτσι τους δεν είναι βρώσιμο και είναι δύσκολο να χρησιμοποιηθεί για δεύτερη παρασκευή. Η σάρκα και η φλούδα του ροδάκινου είναι βρώσιμα.	
Αχλάδια	**4**	• Είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμα: φλούδα, κουκούτσια και «πυρήνας». • Τα κουκούτσια μπορούν να χρησιμοποιηθούν για μια δεύτερη παρασκευή δεν προσδίδουν όμως αξία σε μια συνταγή. Σε μεγάλες ποσότητες τα κουκούτσια είναι δηλητηριώδη.	**ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ:** Χρησιμοποιήστε τα χτυπημένα ή πολύ ώριμα αχλάδια και προσθέστε τα σε σάλτσες, όπως η μπάρμπεκιου.
Ανανάς	**4**	• Είναι βρώσιμο εξ ολοκλήρου μαζί με τον «πυρήνα» του. • Η υφή του περιβλήματος δεν επεξεργάζεται εύκολα και είναι δύσκολο να χρησιμοποιηθεί σε δεύτερη παρασκευή.	**ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ:** Εάν πρόκειται να αφαιρέσετε τους πυρήνες, φυλάξτε τους και χρησιμοποιήστε τους για χυμούς ή smoothies. Μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν για να αρωματίσουν παρασκευές.
Σμέουρα (φραμπουάζ)	**5**	• Είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμα.	
Φράουλες	**4**	• Είναι βρώσιμες εξ ολοκλήρου, μαζί με τα φύλλα και τα σπόρια. • Οι κορυφές με τα φύλλα δεν είναι ιδιαίτερα γευστικές και δεν προσδίδουν ιδιαίτερη αξία σε μια συνταγή, όμως μπορούν να χρησιμοποιηθούν για δεύτερη παρασκευή.	**ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ:** Εάν πρόκειται να αφαιρέσετε τις κορυφές από τις φράουλες, χρησιμοποιήστε τις για να παρασκευάσετε αρωματισμένο νερό. Οι πολύ ώριμες φράουλες μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή σιροπιών, σος, ή για κρέμες γέμισης σε γλυκά.
Ντομάτες	**5**	• Είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμες και αποτελούν ένα ιδιαιτέρως πολυχρηστικό υλικό εκτός από τα κοτσάνια.	
Καρπούζι	**5**	• Είναι εξ ολοκλήρου βρώσιμο, μαζί με τη φλούδα και τα κουκούτσια.	**ΣΥΝΤΑΓΗ:** Φτιάξτε πίκλες με φλούδες καρπουζιού για να νοστιμίσετε μια συνταγή.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Η: ΤΡΟΠΟΙ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΚΟΙΝΩΝ ΠΡΟΚΛΗΣΕΩΝ

ΤΡΟΠΟΙ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΚΟΙΝΩΝ ΠΡΟΚΛΗΣΕΩΝ

Στάδιο	Πρόκληση	Λύση
Διαλογή & Μέτρηση	Τοποθέτηση Κάδων	• Ενημερώστε και εκπαιδεύστε το προσωπικό πριν αντικαταστήσετε τους κάδους και βεβαιωθείτε ότι έχουν κατανοήσει τί θα πρέπει να τοποθετείται στους νέους κάδους. • Βάλτε ένα σημάδι στο πάτωμα ή στον τοίχο χρησιμοποιώντας χρωματιστή ταινία ή άλλη ένδειξη, ώστε να τοποθετούνται πάντα οι κάδοι στην σωστή θέση.
	Επιμόλυνση κάδων	• Χρησιμοποιήστε μαγνητικά καπάκια κάδων για να «πιάνουν» τα μαχαιροπήρουνα. • Αν παρατηρήσετε απόρριψη λάθος υλικού, συζητήστε το με το προσωπικό αμέσως και με θετικό τρόπο, ενισχύοντας έτσι τη σωστή συμπεριφορά. • Εάν παρατηρήσετε ότι το προσωπικό καταβάλλει έντονες προσπάθειες για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων ή για την εκτροπή, εμψυχώστε το.
	Εκπαίδευση & Ενθάρρυνση προσωπικού	• Να αρχίζετε κάθε συνάντηση με την υπενθύμιση να γίνεται σωστή διαλογή. • Να επιβραβεύετε συμπεριφορές σε καθημερινή βάση και να μιλάτε αμέσως, όταν βλέπετε καλές ή κακές συνήθειες στην πράξη. • Αναλογιστείτε εάν πρέπει να προσφέρετε εκπαίδευση σε όλους τους νέους εργαζόμενους, η οποία θα περιλαμβάνει και πρακτική άσκηση σε σχέση με τις πρακτικές διαχείρισης τροφίμων στην ξενοδοχειακή σας μονάδα.
	Εργατικά Σωματεία	• Να διατηρείτε ανοιχτό διάλογο, όσον αφορά τους στόχους του προγράμματός σας και τους ρόλους του προσωπικού, όσο το δυνατόν νωρίτερα κατά τη διαδικασία. • Προσφέρετε επαγγελματικά κίνητρα για την ανάδειξη εθελοντών και υποστηρικτών από τους κόλπους του προσωπικού.
	Προσωπικό Νυχτερινής Βάρδιας	• Οργανώστε μια συνάντηση με τους υπεύθυνους και το προσωπικό νυχτερινής βάρδιας για να συζητήσετε τις νέες διαδικασίες διαχείρισης σπατάλης. • Εμπλέξτε την ομάδα από νωρίς στη διαδικασία και εξηγήστε το σωστό τρόπο απόρριψης των τροφίμων στους νέους κάδους και τη σωστή επανατοποθέτησή τους μετά το άδειασμά τους.
	Προσωρινό Προσωπικό	• Κάθε φορά που έρχεται μια νέα ομάδα προσωρινών υπαλλήλων στη μονάδα σας, ενημερώστε με σαφήνεια τόσο το προσωπικό όσο και τους επικεφαλής των ομάδων για τις τεχνικές διαχείρισης σπατάλης τροφίμων. • Εάν συνεργάζεστε με κάποιο γραφείο εύρεσης υπαλλήλων, ενημερώστε το για τους στόχους του προγράμματός σας και συνεργαστείτε μαζί τους για να εξασφαλίσετε ότι θα υιοθετηθούν οι νέες συνήθειες. • Χρησιμοποιήστε σαφείς πινακίδες, γραμμένες σε πολλές γλώσσες σε όλη τη μονάδα για να ενισχύσετε τις συνήθειες.
	Αποχώρηση και αντικατάσταση προσωπικού	• Ενσωματώστε τις διαδικασίες μείωσης σπατάλης τροφίμων μέσω της συμπερίληψής τους στην περιγραφή κάθε θέσης, βάζοντας ως προϋπόθεση την εκπαίδευση κατά τη περίοδο προσαρμογής και επαναφέροντας διαρκώς το θέμα της μείωσης της σπατάλης.
	Διαμοιρασμός εργασιών ανά τομέα	• Οι πολλαπλές κουζίνες και μονάδες πιθανόν να οδηγήσουν σε περίπλοκες διαδικασίες υλοποίησης και ενίσχυσης ενός τέτοιου προγράμματος. Εντοπίστε έναν ένθερμο υποστηρικτή που θα αναλάβει το πρόγραμμα σε κάθε μονάδα ή κουζίνα. Θα είναι υπεύθυνος/η να ενημερώνει για τις επιτυχίες και τα εμπόδια στο δικό του/της πόστο.
	Υιοθέτηση Πολυτομεακού Προγράμματος	• Καλέστε όλους τους επικεφαλής των σχετικών τμημάτων για μια συνάντηση πριν την εφαρμογή του προγράμματος και συνεργαστείτε για τους στόχους του προράμματος.
	Παράλληλες Εκστρατείες	• Βρείτε τρόπους να συνδέσετε τις διάφορες εκστρατείες βιωσιμότητας ή άλλες πρωτοβουλίες που τρέχουν παράλληλα σε όλη την ξενοδοχειακή μονάδα. Τα τρόφιμα αποτελούν διατομεακό πεδίο που έχει συνδεθεί στενά με τη χρήση του νερού και την κατανάλωση ενέργειας, καθώς και με τη γενικότερη ευημερία της τοπικής κοινότητας.

ΤΡΟΠΟΙ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΚΟΙΝΩΝ ΠΡΟΚΛΗΣΕΩΝ

Στάδιο	Πρόκληση	Λύση
Πρόληψη	Αλλαγή Συμπεριφοράς	• Χρησιμοποιήστε τη σειρά βίντεο της «Lobster Ink» για να εισαγάγετε το προσωπικό σε κάποιες στρατηγικές μείωσης της σπατάλης τροφίμων. • Προτείνετε στο προσωπικό να επισκεφτεί την ιστοσελίδα hotelkitchen.wwf.gr όπου θα βρουν επιπλέον πηγές πάνω στην πρόληψη της σπατάλης τροφίμων, όπως και δράσεις που μπορούν να αναλάβουν ως μέρος των εργασιακών καθηκόντων τους. • Προσφέρετε κίνητρα στα μέλη του προσωπικού, ώστε να υλοποιήσουν τη στρατηγική σας και να ενθαρρύνουν τους συναδέλφους τους να κάνουν το ίδιο.
	Προσδοκίες και Πρότυπα Μπουφέ	• Συμβουλευτείτε την ενότητα του παρόντος οδηγού σχετικά με την Πρόληψη, για να βρείτε σαφείς οδηγίες για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων στον μπουφέ.
Ανάκτηση	Διαθεσιμότητα επιλογών	• Όταν το σύστημα διαχείρισης απορριμμάτων στην περιοχή σας δεν προσφέρει επιλογές για την εκτροπή απορριμμάτων από την χωματερή, αναλογιστείτε τις παρακάτω λύσεις: > Να διαθέσετε τα οργανικά υπολείμματα για ζωοτροφή βάσει των προϋποθέσεων που ισχύουν στην περιοχή σας. > Να επενδύσετε σε μια λύση εντός της ξενοδοχειακής σας μονάδας (χωνευτήρι ή κομποστοποίηση).
	Προδιαγραφές Δωρεάς Τροφίμων	• Συνεργαστείτε με άλλα ξενοδοχεία ή εστιατόρια στην περιοχή σας προκειμένου να ανταποκριθείτε στις προδιαγραφές όγκου που θέτουν οι εταίροι ανάκτησης τροφίμων μεγάλης κλίμακας.
	Όροι και προϋποθέσεις δωρεάς τροφίμων	• Συντάξτε ένα συμφωνητικό με τον εταίρο δωρεάς που θα διασφαλίζει δικλείδες ασφαλείας για την επιχείρηση σας κατά τη δωρεά.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Θ: ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΟΣ ΧΑΡΤΗΣ ΠΟΡΕΙΑΣ

ΟΡΑΜΑ

Το Χ έτος, το ξενοδοχείο μας θα έχει αναγνωριστεί ως πρωτοπόρο στη διαχείρηση σπατάλης τροφίμων. Αυτό θα γίνει εφικτό μέσω της εκπαίδευσης του προσωπικού και με την ενεργή συμμετοχή των επισκεπτών στις μεθόδους πρόληψης της σπατάλης, καθώς και μέσω της ανάπτυξης ενός σχεδίου ανάκτησης τροφίμων. Μέσω αυτών των ενεργειών, το πρόγραμμα διαχείρισης τροφίμων, θα αποτελέσει πρότυπο για τις άλλες ξενοδοχειακές μονάδες του δικτύου μας.

ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΟΙ ΜΟΧΛΟΙ

Πωλήσεις	Εκπαίδευση	Δωρεά	Μετρήσεις
ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΕΣ ΠΡΩΤΟΒΟΥΛΙΕΣ - ΚΛΕΙΔΙΑ			
Καλλιεργήστε συνεργασίες στην πρόληψη της σπατάλης τροφίμων. **Δημιουργείστε εποχικά (χαμηλής σπατάλης) βιώσιμα μενού.** **Εμψυχώστε το προσωπικό να λαμβάνει αποφάσεις για τη μείωση σπατάλης τροφίμων.**	**Τυπώστε φυλλάδιο μιας σελίδας για να εισάγετε την φιλοσοφιά σας στους νέους υπαλλήλους και τους πελάτες σας.** **Θέστε πρότυπα διάσωσης τροφίμων.** **Διατηρήστε ένα ημερολόγιο καταγραφής περισσευούμενων τροφίμων.**	**Εντοπίστε εταιρίες συγκεκριμένου σκοπού.** **Καθιερώστε συνεργασίες.** **Προσφέρετε επιλογές δωρεάς στους επισκέπτες σας, εντοπίστε ομάδες με ενεργή εμπλοκή στη διαδικασία.**	**Ο αριθμός εκδηλώσεων που πραγματοποιήθηκαν με μενού μηδενικής σπατάλης.** **Ο αριθμός των πελατών που ζητούν μενού σπατάλης.** **Ο αριθμός των πελατών που επέλεξαν μενού μηδενικής σπατάλης και η αντιστοιχία τους σε ποσότητα επί των συνολικών πωλήσεων.**

ΑΠΟΣΤΟΛΗ

Προλαμβάνουμε τη σπατάλη τροφίμων μέσω της χρήσης των υλικών στην ύψιστη δυνατότητα που προσφέρουν προς ώφελος της τοπικής κοινότητας και του πλανήτη.

L4S
Leaders for Sustainability

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι: ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΤΟΥ ΜΠΟΥΦΕ

Το WWF συνεργάστηκε με την IDEO, μια διεθνή εταιρία design, προκειμένου να οραματιστεί και να σχεδιάσει το πρότυπο του συστήματος «Buffet 2.0». Με αυτό το καινοτόμο σύστημα η σπατάλη τροφίμων μπορεί να μειωθεί μέσα από τη θέσπιση κοινών στόχων, δεδομένων και εργαλείων για όλο το φάσμα των εμπλεκόμενων εταίρων.

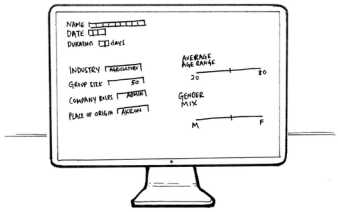
ΛΥΣΕΙΣ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΦΑΓΗΤΟΥ

Αναπτύξτε μια φιλοσοφία που δείχνει ότι το ξενοδοχείο εκτιμά πραγματικά τα τρόφιμα! Δημιουργήστε στόχους για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων που θα εμπνεύσουν το προσωπικό και τους πελάτες. Χρησιμοποιήστε τη φιλοσοφία αυτή στις συζητήσεις γύρω από τις πωλήσεις και το σχεδιασμό εκδηλώσεων αλλά και στον μπουφέ ως ένα μήνυμα ευσυνείδητης κατανάλωσης.

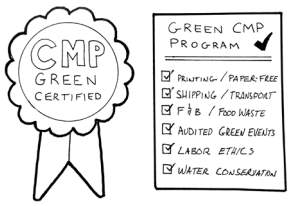
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΒΑΣΗΣ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ

Λάβετε καλά μελετημένες αποφάσεις όσον αφορά την προμήθεια υλικών, μέσω της χρήσης διαχρονικών δεδομένων και μελέτες περιπτώσεων προσέλευσης και κατανάλωσης τροφίμων από παρόμοιες ξενοδοχειακές μονάδες/εκδηλώσεις. Δημιουργήστε μια βάση δεδομένων ή/και συμμετάσχετε σε μια κοινή βάση δεδομένων μαζί με άλλες μονάδες του ξενοδοχειακού σας ομίλου και του κλάδου.



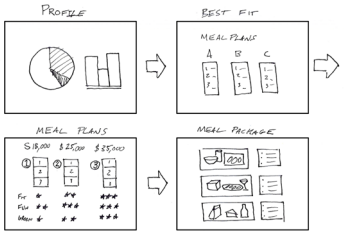
ΔΙΟΡΓΑΝΩΤΕΣ ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΩΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟΙ ΣΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΣΠΑΤΑΛΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Αναπτύξτε εργασιακές σχέσεις με διοργανωτές εκδηλώσεων που έχουν αφοσιωθεί στη βιωσιμότητα και τη μείωση της σπατάλης τροφίμων. Εάν υπάρχουν, συμβουλευτείτε φορείς πιστοποίησης ή προγράμματα που εξειδικεύονται στην εκπαίδευση διοργανωτών εκδηλώσεων με ευσυνειδησία στην διαχείριση της σπατάλης τροφίμων.



ΜΕΝΟΥ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ

Σχεδιάστε μενού για τη βέλτιστη αξιοποίηση διαθέσιμων και εποχικών τροφίμων, με στόχο την μείωση της σπατάλης τροφίμων. Αυτά τα μενού θα πρέπει να είναι «ετοιμοπαράδοτα» ή προσαρμόσιμα στις ανάγκες του πελάτη.

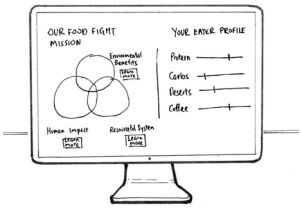


ΛΥΣΕΙΣ ΠΡΟΒΛΕΨΗΣ ΑΡΙΘΜΟΥ ΕΠΙΣΚΕΠΤΩΝ

Ενημερώστε το τμήμα προμηθειών και τη μονάδα παρασκευής φαγητού (ανήμερα) με στοιχεία που θα συλλέξετε από τις επαφές με τους πελάτες τόσο ηλεκτρονικά όσο και επιτόπου στον χώρο.

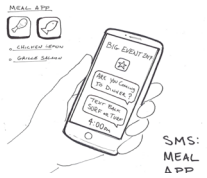
ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΠΡΟΦΙΛ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ ΦΑΓΗΤΟΥ

Συλλέξτε πληροφορίες από τους πελάτες σας σχετικά με τις βασικές προτιμήσεις τους κατά την εγγραφή τους σε μια εκδήλωση ή κάποια στιγμή αργότερα, προκειμένου να τις μεταφέρετε στα τμήματα προμηθειών ή/και παρασκευής γεύματος.



ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ ΠΡΟΣΕΛΕΥΣΗΣ ΣΤΟ ΓΕΥΜΑ (RSVP)

Συγκεντρώστε πληροφορίες για τη συμμετοχή στο γεύμα κατά τη διάρκεια των εγγραφών για την εκδήλωση ή του check-in για το δωμάτιο. Διακριτικές υπενθυμίσεις κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης – πιθανόν σε μια εφαρμογή της εκδήλωσης, εάν υπάρχει – μπορούν να αποδειχθούν πολύ πετυχημένες.



ΛΥΣΕΙΣ ΚΑΤΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

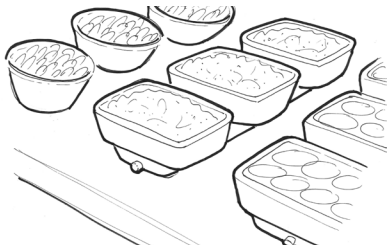
Οι συμμετέχοντες είναι απασχολημένοι με το πρόγραμμα της εκδήλωσης. Το προσωπικό του ξενοδοχείου και οι διοργανωτές εκδηλώσεων θα πρέπει να ελέγχουν και να βελτιώνουν την παράθεση τροφίμων, προσαρμόζοντας τις μερίδες και τον τρόπο παράθεσης του φαγητού, βάσει της συμπεριφοράς των συμμετεχόντων.

ΜΗΝΥΜΑΤΑ ΕΥΣΥΝΕΙΔΗΤΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ

Επικοινωνήστε και μοιραστείτε τη φιλοσοφία φαγητού του ξενοδοχείου/εκδήλωσης με προφορικές προτροπές και γραπτή επικοινωνία κατά το check-in για τον μπουφέ, κατά την αναμονή για το σερβίρισμα στον μπουφέ και στα τραπέζια. Οι επιλογές υλικού προβολής περιλαμβάνουν ειδική σήμανση "Εδώ το φαγητό έχει αξία" στο τραπέζι και τον μπουφέ.

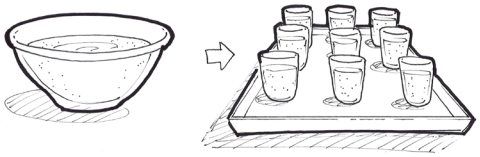
ΣΤΑΔΙΑΚΗ ΣΜΙΚΡΥΝΣΗ ΣΚΕΥΩΝ

Προς το τέλος του γεύματος, μειώστε σταδιακά το μέγεθος των σκευών παρουσίασης. Αυτό μειώνει το ποσοστό φαγητού που θα μείνει αχρησιμοποίητο πάνω στον μπουφέ, αυξάνει σε μεγάλο βαθμό τη δυνατότητα δωρεάς, ενώ ο μπουφές συνεχίζει να φαίνεται γεμάτος ακόμα και στον τελευταίο επισκέπτη.



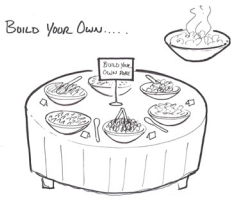
ΣΚΕΥΗ ΜΕΡΙΔΩΝ

Προετοιμάστε σκεύη μίας μερίδας για είδη, όπως το γιαούρτι, ώστε να μην απορρίπτετε μεγάλες ποσότητες, να προσφέρετε μερίδες που μειώνουν τη σπατάλη στο πιάτο και συγχρόνως να αναβαθμίζετε και την αισθητική του μπουφέ.



ΞΕΧΩΡΙΣΤΑ ΔΟΧΕΙΑ

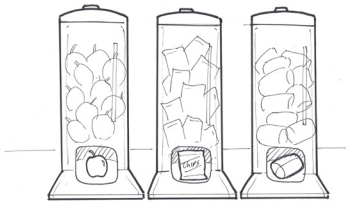
Διαχωρίστε υλικά που συνήθως αναμιγνύονται, όπως τα φρούτα, καθιστώντας την παρουσίαση πιο ενδιαφέρουσα οπτικά. Επιπλέον, αποφεύγετε τη σπατάλη ειδών που είναι εκτός εποχής, αλλά και την «ταλαιπωρία» που υφίστανται τα υλικά όταν οι πελάτες ανακατεύουν το μείγμα για να πάρουν τη μερίδα τους.



ΛΥΣΕΙΣ ΚΑΤΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ (ΣΥΝΕΧΕΙΑ)

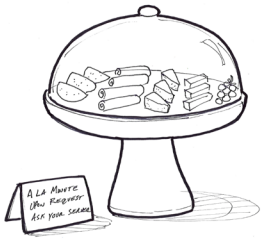
ΔΟΧΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Χρησιμοποιήστε κυλίνδρους/βάζα/δοχεία, που να είναι ψηλά και διάφανα, για την τοποθέτηση υλικών, όπως τα μήλα και τα δημητριακά. Εκτός του ότι είναι όμορφα οπτικά, τα τρόφιμα που τυχόν περισσέψουν θα είναι ασφαλή για να χρησιμοποιηθούν σε άλλο μπουφέ στο μέλλον.



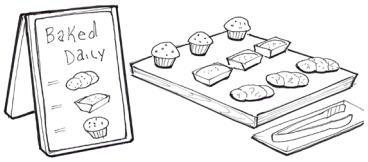
ΠΡΟΘΗΚΕΣ ΓΙΑ ΜΕΝΟΥ A LA MINUTE

Αντί να αφήνετε ακριβά υλικά όπως αλλαντικά, τυριά, καπνιστά ψάρια στον μπουφέ, τοποθετήστε μια ένδειξη για πιάτο à la minute που μπορούν οι επισκέπτες να παραγγείλουν από τους τραπεζοκόμους.



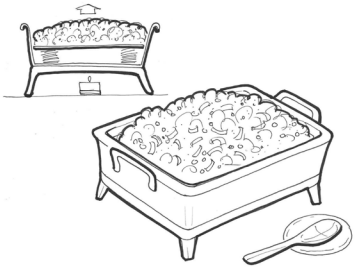
ΤΑ ΓΛΥΚΑ ΣΤΗ ΣΕΙΡΑ

Παραθέστε τα επιδόρπια και τα ψωμιά σε μικρές ομάδες οριζόντιων σειρών αντί να τα στοιβάζετε ή να τα τοποθετείτε σε μπολ. Προβάλετε τα είδη που έχουν φουρνιστεί εντός μονάδας ως "σπεσιαλιτέ".



ΘΕΡΜΑΝΤΙΚΕΣ ΒΑΣΕΙΣ ΠΑΝΤΑ ΓΕΜΑΤΕΣ

Να χρησιμοποιείτε θερμαντικές βάσεις με δυνατότητα προσαρμογής σε ταψιά διαφόρων μεγεθών, καθώς έτσι δημιουργείται η αίσθηση ότι είναι πάντα γεμάτες.



ΠΑΚΕΤΟ ΦΑΓΗΤΟΥ 2.0

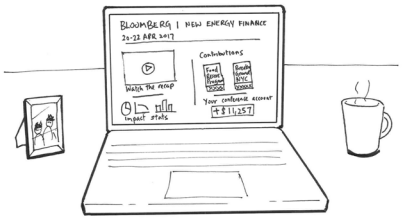
Αναβαθμίστε την εμπειρία του φαγητού σε πακέτο. Χρησιμοποιήστε συσκευασίες ανακυκλώσιμες ή επαναχρησιμοποιήσιμες, που θα φέρουν και εκτύπωση μηνύματος σχετικό με τη φιλοσοφία φαγητού σας. Για παράδειγμα, μπορούν να ενθαρρύνουν τους επισκέπτες να φτιάξουν μια συσκευασία κολατσιού (take away).

ΛΥΣΕΙΣ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ

Μετά το τέλος της εκδήλωσης, προσφέρετε μια ευκαιρία για ανταλλαγή πληροφοριών μεταξύ του ξενοδοχείου, του διοργανωτή εκδήλωσεων, του πελάτη και των άλλων εταίρων, ώστε να υπάρξει ενημέρωση για μελλοντικές εκδηλώσεις και για να αναδείξετε τις επιτυχημένες ενέργειες.

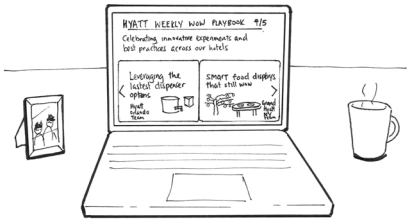
ΑΝΑΦΟΡΕΣ ΕΥΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ

Συντάξτε με τον διοργανωτή της εκδήλωσης μία κοινή αναφορά, η οποία θα συνοψίζει τις εμπειρίες και τα δεδομένα της εκδήλωσης, επιδεικνύοντας τη σχέση ανάμεσα στον προνοητικό σχεδιασμό μιας εκδήλωσης και στην βέλτιστη αξιοποίηση των αγορασμένων τροφίμων. Η δωρεά περισσευούμενων τροφίμων σε τοπικές ομάδες μπορεί να συμβάλει στους στόχους Εταιρικής Ευθύνης του πελάτη. Οι πληροφορίες αυτές πιθανόν να βοηθήσουν και στην θεσμοθέτηση των πρακτικών μείωσης σπατάλης για άλλα ξενοδοχεία, διοργανωτές και πελάτες.



ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑ ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ

Μοιραστείτε τις εμπειρίες και τα δεδομένα σας (ακόμα και χωρίς αναφορά σε ονόματα αν αυτό κριθεί απαραίτητο) με την τοπική σας ομάδα, τον όμιλό σας ή τον κλάδο σας.



11

Παραπομπές

1 Global Food Losses and Food Waste, UN FAO, (2011) www.fao.org/food-loss-and-food-waste/en/

2 Convention on Biological Diversity, CBD Technical Series No 79, 2014

3 Συμπεράσματα από ερωτηματολόγιο που συμπληρώθηκε από 260 εργαζόμενους στα τρία πιλοτικά ξενοδοχεία

4 https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/e3b24a7b-b93f-11e7-a7f8-01aa75ed71a1/language-el

5 https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/?uri=OJ:C:2018:133:TOC