

**Οδηγός μείωσης
σπατάλης τροφίμων
στο contract catering**

Οδηγός μείωσης σπατάλης τροφίμων στο contract catering

ΕΙΣΑΓΩΓΗ - ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Ο οδηγός για τη μείωση και την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων στο contract catering δημιουργήθηκε από το WWF Ελλάς τον Νοέμβριο του 2021 στο πλαίσιο του προγράμματος “Food Providers, Food Waste Fighters” στις εγκαταστάσεις και σε εστιατόρια συνεργαζόμενων επιχειρήσεων του ομίλου Γευσήνους. Το πρόγραμμα πραγματοποιήθηκε στην Ελλάδα από τον Ιούλιο του 2020 ως τον Δεκέμβριο του 2021 και εντάσσεται στην πρωτοβουλία “Food Forward”, του δικτύου του WWF για την προώθηση ιδεών καινοτομίας με στόχο την ανάπτυξη αποτελεσματικών λύσεων απέναντι σε προκλήσεις του διατροφικού συστήματος που επηρεάζουν τόσο τους ανθρώπους όσο και τον πλανήτη.

Το WWF θα ήθελε να ευχαριστήσει θερμά την εταιρεία Γευσήνους και τους εργαζόμενους της που συμμετείχαν ενεργά στο πρόγραμμα για την επιτυχία του εγχειρήματος.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

| | | | |
|--|----|--|--|
| • Εισαγωγή- ευχαριστίες | 01 | | |
| • Η σπατάλη τροφίμων στο catering | 02 | | |
| 1. Ο οδηγός του WWF για την πρόληψη της σπατάλης στο contract catering | 05 | | |
| • Σε ποιους απευθύνεται ο οδηγός | 06 | | |
| • Σε τι θα σας χρησιμεύσει | 06 | | |
| • Τι θα κερδίσετε | 06 | | |
| 2. Εφαρμογή του οδηγού στην επιχείρησή σας | 08 | | |
| • Πόσος χρόνος θα απαιτηθεί | 08 | | |
| • Πόσο θα κοστίσει | 09 | | |
| • Δημιουργία ομάδας εργασίας και κατανομή ρόλων | 10 | | |
| • Τα βασικά καθήκοντα της ομάδας εργασίας | 11 | | |
| 3. Διαλογή και μέτρηση απορριμμάτων | 12 | | |
| • Σημεία μέτρησης σπατάλης | 13 | | |
| • Η αναπόφευκτη και η αποφευκτέα σπατάλη τροφίμων | 14 | | |
| • Αγορά εξοπλισμού | 14 | | |
| • Η φόρμα καταγραφής σπατάλης και πώς να τη χρησιμοποιήσετε | 15 | | |
| • Η προσέγγιση «target - measure - act» για τη μείωση της σπατάλης στην επιχείρησή σας | 17 | | |
| 4. Εκπαίδευση εργαζομένων | 19 | | |
| • Ενημέρωση και εκπαίδευση προσωπικού | 20 | | |
| • Οπτικοακουστικό υλικό για την εκπαίδευση προσωπικού | 21 | | |
| • Επιβράβευση προσωπικού | 21 | | |
| 5. Πρακτικές πρόληψης της σπατάλης τροφίμων στην επιχείρησή σας | 22 | | |
| • Λύσεις υπηρεσιών εστίασης | 23 | | |
| • Χειρισμός | 24 | | |
| Τμήμα προμηθειών | 24 | | |
| Αποθήκη | 25 | | |
| • Σχεδίαση | 26 | | |
| Προετοιμασία πρώτων υλών | 26 | | |
| Κουζίνα | 27 | | |
| Καταστήματα | 28 | | |
| Σερβίρισμα | 29 | | |
| • Δωρεά τροφίμων | 30 | | |
| Βήματα θέσπισης προγράμματος δωρεάς τροφίμων | 31 | | |
| • Εκτροπή | 32 | | |
| • Ενημέρωση πελατών | 33 | | |
| Καλά παραδείγματα από τη Γευσήνους | 34 | | |
| • Επίλογος | 35 | | |
| 6. Παραρτήματα | | | |
| Παράρτημα Α: Φόρμα καταγραφής σπατάλης τροφίμων | 36 | | |
| Παράρτημα Β: Εκπαιδευτικά Videos | 38 | | |
| Παράρτημα Γ: Αφίσες για ενημέρωση προσωπικού | 39 | | |
| Παράρτημα Δ: Kit εργαζομένων για μείωση σπατάλης στο σπίτι | 40 | | |
| Παράρτημα Ε: Υλικά για σεμινάρια προσωπικού | 41 | | |
| Παράρτημα ΣΤ: Δείγμα ερωτηματολογίου προσωπικού | 42 | | |
| Παράρτημα Ζ: Επικοινωνιακά υλικά για ευαισθητοποίηση πελατών | 43 | | |

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ο τρόπος που παράγουμε, διακινούμε και καταναλώνουμε την τροφή μας, αποτελεί σήμερα μία από τις μεγαλύτερες περιβαλλοντικές απειλές για τον πλανήτη. Για την παραγωγή τροφίμων χρησιμοποιούμε το 34% της γης και το 69% του καθαρού νερού, ενώ η μεγάλη εικόνα συμπεριλαμβάνει δάση που αποψιλώνονται για γεωργικούς ή κτηνοτροφικούς σκοπούς, με αποτέλεσμα την καταστροφή σημαντικών βιότοπων, τον κίνδυνο εξαφάνισης χιλιάδων ειδών ζωής, αλλά και την κλιματική κρίση.

Αν και ο πλανήτης παράγει αρκετή τροφή για να μας θρέψει όλους, την ίδια στιγμή η σπατάλη τροφίμων αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα προβλήματα της εποχής μας με τεράστιες επιπτώσεις στην κοινωνία, το περιβάλλον και την οικονομία. Εκτιμάται ότι κάθε χρόνο πετιέται παγκοσμίως το 40% των παραγόμενων τροφίμων.¹ Στην πράξη αυτό σημαίνει ότι περίπου 2,5 δισεκατομμύρια τόνοι τροφής δεν καταναλώνονται, ενώ θα μπορούσαν κάλλιστα να θρέψουν ανθρώπους που βρίσκονται σε ανάγκη. Στην Ευρώπη, κάθε χρόνο καταλήγουν στη χωματερή 88 εκατομμύρια τόνοι φαγητού, με κόστος για την ευρωπαϊκή οικονομία περίπου 143 δις ευρώ, όταν 112 εκατομμύρια Ευρωπαίοι κινδυνεύουν από φτώχεια ή κοινωνικό αποκλεισμό.³

Πόσοι από εμάς αντιλαμβανόμαστε τελικά το πραγματικό και ηθικό κόστος της σπατάλης; Πόσοι συνειδητοποιούμε ότι κάθε φορά που πετάμε τρόφιμα, πετάμε μαζί τους -πέρα από χρήματα και ανθρώπινο κόπο- νερό, γη και ενέργεια, δηλαδή πολύτιμα συστατικά που μας χάρισε ο πλανήτης για την παραγωγή τους;

Το 2015, τα Ηνωμένα Έθνη μέσα από τους 17 Στόχους Βιώσιμης Ανάπτυξης κάλεσαν όλες τις χώρες να αντιμετωπίσουν από κοινού μείζονα ζητήματα που σχετίζονται με οικονομικά, κοινωνικά και περιβαλλοντικά προβλήματα. Ο Στόχος 12 αφορά την υπεύθυνη κατανάλωση και παραγωγή και βάζει στο προσκήνιο τη μείωση της σπατάλης των τροφίμων. Συγκεκριμένα, θέτει ως στόχο τη μείωση της κατά κεφαλήν σπατάλης τροφίμων κατά 50% σε επίπεδο λιανικής πώλησης και καταναλωτών, καθώς και τη μείωση της απώλειας τροφίμων κατά μήκος της αλυσίδας παραγωγής και εφοδιασμού μέχρι το 2030. Οι Ευρωπαϊκές χώρες, μεταξύ των οποίων και η Ελλάδα, έχουν δεσμευτεί για την επίτευξη του στόχου.



Το 2019, η πανδημία του COVID-19 ανέδειξε πόσο εύκολα πλήττονται τα διατροφικά συστήματα παγκοσμίως και την ανάγκη για άμεσες λύσεις που θα θωρακίσουν την υγεία της ανθρωπότητας και του πλανήτη. Το Παγκόσμιο Επισιτιστικό Πρόγραμμα των Ηνωμένων Εθνών (WFP) υπογράμμισε σε έκθεση του για τις επισιτιστικές κρίσεις ότι η πανδημία θα μπορούσε σχεδόν να διπλασιάσει τον αριθμό των ανθρώπων που πλήττονται από επισιτιστική ανασφάλεια, ακόμα και στις ανεπτυγμένες χώρες λόγω των υψηλών ποσοστών ανεργίας που σχετίζονται με τον COVID-19.

Το 2050 υπολογίζεται ότι ο ανθρώπινος πληθυσμός θα φτάσει τα 9,7 δισεκατομμύρια και ο πλανήτης θα πρέπει να συνεχίσει να μας θρέφει όλους. Έχει έρθει η ώρα να δώσουμε αξία στην τροφή μας και να επανεξετάσουμε τη σύνδεσή της με τη βιωσιμότητα του πλανήτη. Υιοθετώντας καλές πρακτικές με πρωταρχικό στόχο τη μέτρηση και μείωση της σπατάλης τροφίμων, θα καταφέρουμε να κατανοήσουμε τον πραγματικό όγκο του προβλήματος και, ακολούθως, να σχεδιάσουμε ένα πιο βιώσιμο διατροφικό μέλλον για εμάς και τις επόμενες γενιές.

Η αντίστροφη μέτρηση για την αντιμετώπιση της σπατάλης τροφίμων ξεκίνησε και είναι στο χέρι όλων μας να παλέψουμε για τον κόσμο μας.

Η ΣΠΑΤΑΛΗ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΟΥ CATERING

Παγκοσμίως, ο οικιακός τομέας είναι «πρωταθλητής» στη σπατάλη φαγητού, καθώς ευθύνεται για το 61% της συνολικής σπατάλης με κύριες αιτίες για αυτή την πρωτιά την ελλιπή γνώση, τον κακό προγραμματισμό, την αγορά περισσότερων τροφίμων από όσα χρειάζονται, την κακή συντήρηση και αποθήκευση, αλλά και την ελλιπή κατανόηση των πληροφοριών που αναγράφονται στις ετικέτες τροφίμων.⁴ Αντίστοιχα, και στην Ελλάδα τα νοικοκυριά έρχονται πρώτα στη σπατάλη σε σύγκριση με τους άλλους τομείς (αγροκτήματα, επιχειρήσεις εστίασης, λιανεμπόριο κοκ), με την κατά κεφαλήν σπατάλη να αγγίζει ετησίως τα 98,2 κιλά τροφίμων. Κατ'αντιστοιχία, μια τετραμελής οικογένεια, σπαταλάει περίπου 393 κιλά τροφίμων ετησίως.⁵ Ακούγεται ασύλληπτο, όμως είναι αληθινό.

Ωστόσο, σπατάλη τροφίμων δε σημειώνεται μόνο στα νοικοκυριά. Ο σύγχρονος τρόπος ζωής και η καθημερινότητά μας, εξηγούν και γιατί ένα πολύ μεγάλο ποσοστό σπατάλης (39%), εντοπίζεται σε επιχειρήσεις όπως εστιατόρια, σούπερ μάρκετ, ξενοδοχεία αλλά και εταιρείες catering.⁶ Μάλιστα, σύμφωνα με τη Βρετανική οργάνωση WRAP (Waste & Resources Action Programme), κάθε χρόνο ο τομέας φιλοξενίας και εστίασης (Hospitality and Food Service) στο Ηνωμένο Βασίλειο σερβίρει πάνω από 8 δισεκατομμύρια γεύματα και παράγει πάνω από 2,87 εκατομμύρια τόνους απορριμμάτων και συναφών απορριμμάτων συσκευασίας. Σχεδόν 1 εκατομμύριο τόνοι από τα εν λόγω απορρίμματα αφορούν απορρίμματα τροφίμων, ενώ τα 3/4 αυτών θα μπορούσαν να έχουν καταναλωθεί με ασφάλεια. Το μέγεθος αυτή της σπατάλης ισοδυναμεί με το να πετιέται ένα στα έξι γεύματα που σερβίρονται.⁷

Κατ' αναλογία, σύμφωνα με το EU Fusions 2016, το 12% των απορριμμάτων τροφίμων στην Ευρωπαϊκή Ένωση αποδίδεται στον τομέα υπηρεσιών τροφίμων (εστιατόρια, catering κ.λπ.), ενώ, όπως προκύπτει, το 59% των απορριμμάτων τροφίμων στο σέρβις τροφίμων είναι βρώσιμα.⁸ Λαμβάνοντας υπόψη ότι ο τομέας του βιομηχανικού catering στην Ευρώπη απασχολεί πάνω από 600.000 εργαζόμενους, παραδίδει πάνω από 6 δισεκατομμύρια γεύματα κάθε χρόνο σε 67 εκατομμύρια καταναλωτές και έχει εισπράξεις που αγγίζουν τα 25 δισεκατομμύρια ευρώ ετησίως⁹, μπορεί κανείς να αναλογιστεί πόσο ουσιαστικό είναι να αντιμετωπιστεί το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων σε αυτό τον τομέα.

Στην Ελλάδα, η έλλειψη ποιοτικών και ποσοτικών δεδομένων γύρω από τη σπατάλη τροφίμων στο contract catering υπογραμμίζει την ανάγκη να καλυφθούν τα υπάρχοντα κενά γνώσης και να βελτιωθεί ο τρόπος διαχείρισης της τροφής μέσα από τη μέτρηση και την κατανόηση του προβλήματος. Ακολουθώντας, δυο πολύ σημαντικοί παράγοντες για την αλλαγή της υπάρχουσας κατάστασης είναι η εκπαίδευση του προσωπικού των επιχειρήσεων του κλάδου και η ενημέρωση όλων των συμβαλλόμενων μερών. Σε όλα τα παραπάνω εστιάζει ο οδηγός του WWF Ελλάς για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων στο catering.



01.

Ο οδηγός του WWF
για την πρόληψη της σπατάλης
στο contract catering

Το WWF Ελλάς ασχολείται με θέματα σπατάλης τροφίμων και βιώσιμης διατροφής από το 2013. Σε αυτό το πλαίσιο συνεργάζεται με πολίτες, σχολεία, πανεπιστήμια και επιχειρήσεις για τη μείωση των επιπτώσεων που έχει η σπατάλη τροφίμων στο περιβάλλον και τον άνθρωπο και δημιουργεί εργαλεία που προσφέρουν πρακτικές λύσεις στον οικιακό τομέα, τον ξενοδοχειακό κλάδο και το λιανεμπόριο.

Την άνοιξη του 2019, στην αρχή της πανδημίας COVID-19, το WWF αποφάσισε να ασχοληθεί επισταμένα με το ζήτημα της σπατάλης τροφίμων στη συστηματική εστίαση, έναν τομέα ανταγωνιστικό, με παρουσία μεγάλων ομίλων που κατάφεραν να συνεχίσουν τις συνεργασίες τους παρά τη γενικευμένη κρίση της αγοράς.

Πρωταρχικός σκοπός του WWF ήταν να κατανοήσει τον τρόπο λειτουργίας του κλάδου και να πετύχει σταδιακά τη δέσμευση μερικών από τις μεγαλύτερες

εταιρείες για την αντιμετώπιση του προβλήματος της σπατάλης τροφίμων, δημιουργώντας ταυτόχρονα ένα **μηχανισμό εκπαίδευσης εργαζομένων του κλάδου** και ενημέρωσης των τελικών καταναλωτών.

Για την υλοποίηση του προγράμματος “Food providers, Food waste fighters” επέλεξε τη **Γευσήνους**, μία από τις μεγαλύτερες εταιρείες συστηματικής εστίασης στη χώρα που εφαρμόζει ήδη μηχανισμούς περιορισμού της σπατάλης, ως **μελέτη περίπτωσης** (case study) και την προσκάλεσε να δράσουν από κοινού με στόχο την περαιτέρω μείωση της σπατάλης τροφίμων. Το πρόγραμμα βασίστηκε σε ποιοτικά και ποσοτικά στοιχεία: Η βιβλιογραφική έρευνα συνδυάστηκε με **επιτόπιες επισκέψεις σε επιλεγμένες εγκαταστάσεις** της εταιρείας, με **συνεντεύξεις** σε στελέχη της, **ερωτηματολόγια** για το προσωπικό, καθώς και **πilotικές δράσεις με μετρήσεις της σπατάλης τροφίμων** σε 3 εστιατόρια συνεργαζόμενων επιχειρήσεων της Γευσήνους για ένα μήνα. Ο συνδυασμός όλων των παραπάνω προσέφερε πολύτιμα ευρήματα και καλές πρακτικές που περιέχονται σε αυτό τον οδηγό.

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ Ο ΟΔΗΓΟΣ;

Ο οδηγός απευθύνεται πρωτίστως σε εταιρείες συστηματικής εστίασης, αλλά και σε επιχειρήσεις του ευρύτερου κλάδου εστίασης που δραστηριοποιούνται σε σχολεία ή πανεπιστήμια, νοσηλευτικά ιδρύματα, στρατιωτικές εγκαταστάσεις κοκ. Ο οδηγός περιλαμβάνει μία **δοκιμασμένη μεθοδολογία** καταγραφής της σπατάλης, στοχοθέτησης και εφαρμογής μέτρων (σύστημα διαλογής και μέτρησης σπατάλης τροφίμων, βήματα υλοποίησης του προγράμματος, υιοθέτηση καλών πρακτικών), καθώς και έναν **μηχανισμό εκπαίδευσης του προσωπικού και ενημέρωσης των πελατών** για το θέμα της σπατάλης τροφίμων.

ΣΕ ΤΙ ΘΑ ΣΑΣ ΧΡΗΣΙΜΕΥΣΕΙ;

Το περιεχόμενο του οδηγού **θα σας βοηθήσει να αναπτύξετε μία στρατηγική διαχείρισης των τροφίμων** στην επιχείρησή σας από την παραγγελία ως το σερβίρισμα και την κατανάλωση του φαγητού. Θα σας βοηθήσει επίσης **να στήσετε ένα σύστημα μέτρησης και καταγραφής της σπατάλης τροφίμων**, ώστε να θέσετε σε εφαρμογή καλές πρακτικές για τη μείωση και σταδιακά την πρόληψη της σπατάλης. Συγκεκριμένα, στον οδηγό θα βρείτε όλα τα βήματα και τη μεθοδολογία που θα σας διευκολύνουν να πραγματοποιήσετε τις ακόλουθες ενέργειες:

1. Σύσταση ομάδας εργασίας (task force) για τη διαχείριση της σπατάλης τροφίμων και την εκπαίδευση του προσωπικού στην επιχείρησή σας
2. Δημιουργία συστήματος διαλογής και μέτρησης των απορριφθέντων τροφίμων για να ορίσετε τη μεθοδολογία σας και για να παρακολουθείτε την αποτελεσματικότητα του εγχειρήματος σας.
3. Καλές πρακτικές που μπορείτε να εφαρμόσετε με

μηδενικό ή πολύ χαμηλό κόστος σε διάφορα τμήματα της επιχείρησής σας για τη μείωση και πρόληψη της σπατάλης τροφίμων.

4. Εκπαίδευση εργαζομένων σχετικά με όλα όσα μπορούν να κάνουν στο πλαίσιο του ρόλου τους, ώστε να ελαχιστοποιούν και, όπου είναι δυνατόν, να προλαμβάνουν τη σπατάλη τροφίμων.
5. Διαχείριση περισσευούμενων τροφίμων.
6. Εμπλοκή εξωτερικών συνεργατών για την ανάπτυξη προγραμμάτων εκτροπής και δωρεάς τροφίμων.
7. Ανάδειξη της στρατηγικής βιωσιμότητας και διαφάνειας της επιχείρησής σας.

ΤΙ ΘΑ ΚΕΡΔΙΣΕΤΕ;

Με την εφαρμογή ενός προγράμματος μέτρησης, καταγραφής και μείωσης της σπατάλης τροφίμων σε όλη την αλυσίδα αξίας της επιχείρησής σας θα πετύχετε ακόμα περισσότερα από ένα θετικό κοινωνικό και περιβαλλοντικό πρόσημο: Θα καταφέρετε να βελτιώσετε την κερδοφορία της επιχείρησής σας, να ευαισθητοποιήσετε το προσωπικό σας και να ενισχύσετε περαιτέρω τη σχέση με τους πελάτες σας, στηρίζοντας την εφαρμογή υπεύθυνων πρακτικών στις δικές τους λειτουργίες που σχετίζονται με τη σπατάλη.

Για την ακρίβεια, **μέσα από τις πρακτικές που θα βρείτε στον οδηγό θα έχετε την ευκαιρία να:**

1. Εξοικονομήσετε χρήματα και θα αυξήσετε τα κέρδη σας

Αξίζει να σημειωθεί ότι στον τομέα του catering, η προμήθεια τροφίμων και οι χαμένες εργατοώρες που σχετίζονται με τη σπατάλη τροφίμων αντιστοιχούν στο 90% του συνολικού κόστους της σπατάλης¹⁰. Αν και συχνά δεν το συνειδητοποιούμε άμεσα, υπάρχουν πολλά επιμέρους κόστη που πρέπει να συμπεριληφθούν όταν υπολογίζεται κόστος απόρριψης περισσευούμενων τροφίμων. Συγκεκριμένα, πρέπει να συνυπολογιστεί:

- Το αρχικό κόστος αγοράς της ακατέργαστης πρώτης ύλης
- Το κόστος μεταφοράς των τροφίμων
- Το κόστος αποθήκευσης των τροφίμων
- Το κόστος προετοιμασίας και μαγειρέματος φαγητού (κόστος ενέργειας, εργατοώρες προσωπικού)
- Το κόστος απόρριψης υπολειμμάτων τροφίμων

Με τη μέτρηση της σπατάλης τροφίμων μπορείτε να εντοπίσετε τους τομείς που χρήζουν βελτίωσης στη διαχείριση καθώς και ευκαιρίες εξοικονόμησης χρημάτων μέσα από μία στοχευμένη διαδικασία.

Η ανάλυση που έγινε το 2018 από το Champions 12.3 για τον κλάδο του catering σημείωνε ότι οι εταιρείες catering που συμμετείχαν σε πρόγραμμα μείωσης σπατάλης τροφίμων κατάφεραν σε βάθος τριετίας να εξοικονομούν κατά μέσο όρο 6 δολάρια (\$) για κάθε 1 δολάριο (\$) που επένδυσαν στη μείωση σπατάλης τροφίμων, ενώ από τον πρώτο χρόνο κατάφεραν να μειώσουν τον συνολικό όγκο σπατάλης τροφίμων κατά 36%¹¹.

2. Ενδυναμώνετε την επιχειρηματική φήμη σας

Το θέμα της σπατάλης τροφίμων κερδίζει διαρκώς την προσοχή των πολιτών, των επιχειρήσεων, των κυβερνήσεων και των μέσων επικοινωνίας σε εθνικό και διεθνές επίπεδο. Η υιοθέτηση ενός καινοτόμου και αποτελεσματικού προγράμματος μείωσης σπατάλης τροφίμων στην επιχείρησή σας θα ενδυναμώσει το προφίλ σας απέναντι στους πελάτες και τους εργαζόμενους σας, αλλά ακόμη και απέναντι σε δυνητικούς επενδυτές. Σημειώνεται ότι στην Αμερική το ποσοστό των επενδυτών που θεωρούν την αναφορά μη χρηματοοικονομικών επιδόσεων «ουσιώδη» ή «σημαντική» αυξήθηκε από 36% το 2014 σε 80% το 2015, αποδεικνύοντας έτσι το αυξανόμενο ενδιαφέρον για ανάλογες πρωτοβουλίες που φέρουν τη βιωσιμότητα στον πυρήνα τους.

3. Ανταποκρίβείτε στις απαιτήσεις των πελατών σας

Τα τελευταία χρόνια πολλές επιχειρήσεις επιλέγουν να συνεργαστούν με εταιρείες catering που πληρούν μία σειρά από ποιοτικά και περιβαλλοντικά κριτήρια σε ζητήματα διατροφής. Πέρα από την πιστοποίηση τροφί-

μων, την κατάρτιση ενός βιώσιμου μενού και τη στήριξη των τοπικών παραγωγών, οι εταιρείες catering καλούνται από τους πελάτες τους να αναλάβουν δράση για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων μέσα από προγράμματα πρόληψης της σπατάλης, δράσεις δωρεάς περισσευόμενων τροφίμων ή με προγράμματα εκτροπής τροφίμων για παραγωγή ενέργειας, ζωοτροφών ή κομπόστ.

4. Εφαρμόσετε όσα ορίζει η νέα νομοθεσία για τα απορρίμματα τροφίμων

Ο περιορισμός της σπατάλης τροφίμων είναι πλέον ένας στόχος που έχει συμφωνηθεί σε παγκόσμιο και εθνικό επίπεδο. Μέσα από τους 17 στόχους για τη Βιώσιμη Ανάπτυξη, τα Ηνωμένα Έθνη έχουν θέσει ως στόχο τη μείωση της σπατάλης τροφίμων στο μισό έως το 2030. Οι χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης έχουν δεσμευτεί να ανταποκριθούν σε αυτόν τον στόχο υιοθετώντας μέτρα για τη μείωση της.

Στην Ελλάδα, με τον νέο νόμο 4819/2021 λαμβάνονται για πρώτη φορά μέτρα για την αντιμετώπιση του προβλήματος, με ειδική πρόβλεψη για τη μείωση της σπατάλης κατά 30% ως το 2030 αναφορικά με τα επίπεδα σπατάλης που θα μετρηθούν το 2022.

- Σε αυτό το πλαίσιο, επιβάλλεται σε επιχειρήσεις catering με κύκλο εργασιών άνω των τριακοσίων χιλιάδων ευρώ (300.000 €), μεγάλες επιχειρήσεις μαζικής εστίασης με ετήσιο κύκλο εργασιών άνω των πεντακοσίων χιλιάδων ευρώ (500.000 €), σούπερ μάρκετ και ξενοδοχεία άνω των 100 κλινών κ.λ.π., να καταχωρούν σε ειδική ηλεκτρονική πλατφόρμα, το ΗΜΑΤ (Ηλεκτρονικό Μητρώο Αποβλήτων Τροφίμων) τα απορρίμματα τροφίμων που παράγουν σε ετήσια βάση.

- Επιπλέον, με βάση τη νέα νομοθεσία, εφαρμόζεται σταδιακά το «Πληρώνω όσο Πετάω» και η χωριστή συλλογή για τα απορρίμματα τροφίμων. Σε δήμους άνω των 100.000 κατοίκων η εφαρμογή θα ξεκινήσει το 2023.

- Τέλος, δίνονται κίνητρα για τη δωρεά και την αξιοποίηση της περίσσειας τροφίμων ώστε να μην καταλήγουν ως απορρίμματα τροφίμων στις χωματερές.

02.

Εφαρμογή του οδηγού
στην επιχείρησή σας

ΠΟΣΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΘΑ ΑΠΑΙΤΗΘΕΙ;

Στο πρόγραμμα που υλοποιήθηκε σε συνεργασία με τη “Γευσήνους” τέσσερις μήνες ήταν αρκετοί για τα πρώτα συμπεράσματα και αποτελέσματα. Σημειώνεται ωστόσο ότι η επιτυχία ήταν αποτέλεσμα ομαδικής εργασίας, επιμονής και αδιάλειπτης αλληλοενημέρωσης για την πρόοδο του έργου.

Η εφαρμογή της στρατηγικής διαχείρισης και μείωσης της σπατάλης τροφίμων απαιτεί καθημερινή ή έστω εβδομαδιαία δέσμευση από τη διοίκηση και το προσωπικό. Για να στεφθεί με επιτυχία το εγχείρημα σας απαιτείται αλλαγή νοοτροπίας σε όλα τα τμήματα της επιχείρησης και κυρίως ενεργή συμμετοχή του προσωπικού, που διαχειρίζεται την τροφή (τμήμα προμηθειών, αποθήκης, προετοιμασίας, κουζίνα, σέρβις). Η εκπαίδευση του προσωπικού είναι απαραίτητο να γίνεται σταδιακά και να επαναλαμβάνεται τακτικά.

ΠΟΣΟ ΘΑ ΚΟΣΤΙΣΕΙ;

Το αρχικό κόστος εφαρμογής του προγράμματος μπορεί να είναι ιδιαίτερα χαμηλό και αφορά κυρίως στην αγορά του απαραίτητου εξοπλισμού (ζυγαριά, χρωματιστοί κάδοι, σακούλες) και τον χρόνο εκπαίδευσης του προσωπικού. Ωστόσο, το συνολικό κόστος ποικίλλει, καθώς όσο περισσότερο επενδύσετε σε λύσεις τεχνολογίας και στην άρτια εκπαίδευση του προσωπικού τόσο μεγαλύτερη θα είναι η μείωση της σπατάλης και η εξοικονόμηση χιλιάδων ευρώ ετησίως σε βάθος χρόνου.



ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ

Η Γευσήνους ιδρύθηκε το 1992 στο Ρέθυμνο, ενώ το 2003 ξεκίνησε τη δραστηριότητά της στην Αθήνα. Καθημερινά παράγει γεύματα για νοσοκομεία, σχολεία (σχολικά γεύματα), στρατό, πανεπιστήμια (λέσχες σίτισης) στην Ελλάδα. Παράγει 12 εκατομμύρια γεύματα ετησίως και έχει σημεία πώλησης σε 72 επιχειρήσεις (τράπεζες, εταιρείες τηλεπικοινωνιών κκ), 29 εκπαιδευτικά ιδρύματα και 8 νοσοκομεία. Σε ορισμένα σημεία πώλησης πραγματοποιείται επιτόπια παρασκευή γευμάτων.

Η κεντρική μονάδα παραγωγής της Γευσήνους εδρεύει στην Αττική και διακρίνεται για τις τεχνολογικές καινοτομίες που χρησιμοποιεί τόσο για την προετοιμασία των πρώτων υλών όσο και για την παρασκευή των γευμάτων. Ως εταιρεία η Γευσήνους διατηρεί επιπλέον εγκαταστάσεις σε Θεσσαλονίκη και Κρήτη και απασχολεί συνολικά 1.200 εργαζομένους. Σήμερα αποτελεί μια από τις μεγαλύτερες εταιρείες contract catering πανελληνίως.

ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΤΟ CONTRACT CATERING;¹⁰

Με τον όρο catering εννοούμε το σύνολο των υπηρεσιών σίτισης που παρέχονται από μια εταιρεία με τη μορφή μαγειρεμένου και έτοιμου φαγητού. Το είδος και το περιεχόμενο των υπηρεσιών είναι συμφωνημένο μέσω συμβάσεων. Μια υπηρεσία contract catering μπορεί να περιλαμβάνει την παροχή πλήρους μενού, είτε σε χώρους κοινωνικών εκδηλώσεων περιοδικά, είτε μέσω συμβάσεων τροφοδοσίας κυλικείων, εστιατορίων, δημόσιων οργανισμών, αεροσκαφών, πλοίων κλπ. Η συμφωνία αφορά σε συνεχόμενη παροχή υπηρεσίας για συμφωνημένο χρονικό διάστημα με συγκεκριμένες τιμές. Το βιομηχανικό catering αφορά την παροχή έτοιμων γευμάτων μέσω σύμβασης στον ίδιο τον πελάτη σε σταθερή βάση για καθορισμένο χρονικό διάστημα, κατόπιν ειδικής συμφωνίας (contract catering) ή «επί σύμβαση» μέσω διαγωνισμού. Αφορά στη μαζική εστίαση ανθρώπων σε οργανισμούς, επιχειρήσεις, νοσοκομεία, σχολεία, ιδρύματα, πανεπιστήμια, καθώς και στρατιωτικές μονάδες. Χαρακτηριστικό αυτής της μορφής catering είναι η συνεχής παροχή υπηρεσιών σίτισης στον ίδιο πελάτη σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους, συνήθως εντός των οργανισμών όπου το γεύμα έχει συνήθως τη μορφή self-service.

ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΚΚΙΝΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Δημιουργία ομάδας εργασίας και κατανομή ρόλων

Η ομάδα εργασίας διαχείρισης της σπατάλης τροφίμων (task force) θα δημιουργήσει μια αποτελεσματική στρατηγική για την πρόληψη και μείωση της σπατάλης τροφίμων στην επιχείρησή σας. Για αυτό τον λόγο θα πρέπει να αποτελείται από στελέχη που είναι ευαίσθητοποιημένα σε θέματα μείωσης σπατάλης τροφίμων και τα οποία δραστηριοποιούνται σε διάφορα τμήματα της επιχείρησης. Τα μέλη της ομάδας πρέπει να είναι “σταθερά” και πάντα ενήμερα για κάθε ενέργεια που πραγματοποιείται προς την κατεύθυνση της πρόληψης ή μείωσης της σπατάλης. Εξίσου σημαντικό είναι να οριστεί ένας επικεφαλής έργου ο οποίος θα εποπτεύει την πορεία του έργου, θα συντονίζει την ομάδα εργασίας και θα επιβλέπει την πρόοδο των δράσεων σε όλα τα στάδια υλοποίησης του προγράμματος.

Ενδεικτικά στην ομάδα εργασίας διαχείρισης της σπατάλης τροφίμων (task force) θα πρέπει να συμμετέχουν οι:

Γενικός Διευθυντής

Ο Γενικός Διευθυντής ηγείται της προσπάθειας και θέτει το πλαίσιο του προγράμματος στην υπόλοιπη ομάδα.

Επικεφαλής κουζίνας και κουζίνας καταστημάτων

Πρόκειται για έναν ρόλο-κλειδί μιας και ο επικεφαλής της κουζίνας συνεργάζεται στενά με τα τμήματα προμηθειών και παραγγελιών, ενώ γνωρίζει εμπειρικά το μέγεθος της σπατάλης στα διάφορα στάδια παρασκευής και διάθεσης των τροφίμων.

Υπεύθυνος λειτουργίας καταστημάτων

Γνωρίζει επακριβώς τον αριθμό των καταστημάτων και αντίστοιχα των πελατών που σιτίζονται από την εταιρεία.

Υπεύθυνος μονάδας επεξεργασίας λαχανικών

Είναι υπεύθυνος για την παραγγελία φρούτων και λαχανικών καθώς και για τη σωστή λειτουργία της μονάδας επεξεργασίας λαχανικών (εξοπλισμός- εργαζόμενοι).

Υπεύθυνος τμήματος marketing

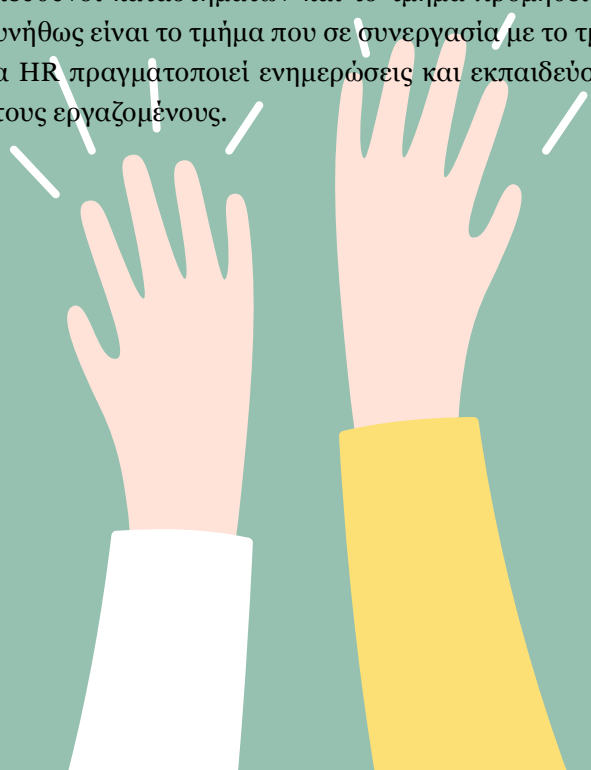
Το τμήμα marketing δραστηριοποιείται σε ένα ευρύ πλαίσιο λειτουργιών που περιλαμβάνει διεργασίες όπως: η δημιουργία στρατηγικής ταυτότητας, Retail, PR & Digital Marketing και εφαρμογή των ετήσιων πλάνων. Σε συνεργασία με το τμήμα πωλήσεων είναι υπεύθυνο για την ανάπτυξη συμβολαίων με τα εκάστοτε καταστήματα.

Υπεύθυνος τμήματος προμηθειών και παραγγελιών

Τα δύο τμήματα επιβλέπουν ότι οι παραγγελίες είναι σωστές, τα τρόφιμα είναι σε καλή κατάσταση κατά την παραλαβή τους ενώ έχουν άμεση επικοινωνία με τους προμηθευτές των πρώτων υλών.

Υπεύθυνος τμήματος ποιότητας ελέγχου

Το τμήμα ποιότητας συνεργάζεται στενά με τα περισσότερα τμήματα της εταιρείας, όπως η παραγωγή (έλεγχος - συμβουλευτική), τα καταστήματα και οι υπεύθυνοι καταστημάτων και το τμήμα προμηθειών. Συνήθως είναι το τμήμα που σε συνεργασία με το τμήμα HR πραγματοποιεί ενημερώσεις και εκπαιδεύσεις στους εργαζομένους.



Υπεύθυνος τμήματος ανθρωπίνων πόρων (HR)

Διοργανώνει εκπαιδευτικά σεμινάρια για το προσωπικό αναφορικά με την προσπάθεια της εταιρείας για την πρόληψη και μείωση της σπατάλης, ενώ ταυτόχρονα συντονίζει την εκπαίδευση των νέων εργαζομένων κατά την ένταξή τους στην εταιρεία.

Τα βασικά καθήκοντα της ομάδας εργασίας

Η πρόληψη και μείωση της σπατάλης τροφίμων σε μία επιχείρηση είναι μια διαδικασία που απαιτεί ομαδική δουλειά, επιμονή, υπομονή και θέσπιση ρεαλιστικών στόχων. Η ομάδα εργασίας είναι υπεύθυνη για τον ορισμό των ενεργειών που θα πρέπει να ακολουθηθούν από την επιχείρηση για την επιτυχή υλοποίηση του στόχου.

Βασικά καθήκοντα της ομάδας εργασίας είναι:

- Η λήψη αποφάσεων για τα σημεία μέτρησης της σπατάλης τροφίμων καθώς και τη μεθοδολογία μετρήσεων

- Η θέσπιση στόχου μείωσης σπατάλης και η παρακολούθηση προόδου του έργου
- Η ενημέρωση των ομάδων και υπό-ομάδων που συμμετέχουν στο έργο σχετικά με την εξέλιξη του έργου και τα επόμενα βήματα
- Η ενημέρωση του προσωπικού και η ενθάρρυνσή του να συνεχίσει το έργο του σε περίπτωση που ανακύψουν εμπόδια
- Η επίλυση των διαφόρων προβλημάτων που μπορεί να προκύψουν

Η ομάδα θα χρειαστεί να πραγματοποιεί συναντήσεις ανά τακτά διαστήματα (τουλάχιστον δύο φορές τον μήνα στην αρχή) με σκοπό την επίβλεψη του έργου αλλά και την ανάδειξη των επιτυχιών ή δυσκολιών του προγράμματος.

Κατά τις συναντήσεις προτείνεται να τηρείται κάποιο πρακτικό (memo). Προτείνεται επίσης η επικοινωνία μέσα από ψηφιακά κοινωνικά δίκτυα ώστε να διατηρείται συχνή ενημέρωση πέρα και έξω από τις προγραμματισμένες συναντήσεις.

Η ΜΕΛΕΤΗ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ ΤΗΣ ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ

Από την αρχή υλοποίησης του προγράμματος η Γευσήνους επέλεξε προσεκτικά τα στελέχη που θα αποτελούσαν την ομάδα εργασίας για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων. Συγκεκριμένα, τα στελέχη της ομάδας εργασίας προέρχονταν από τα ακόλουθα τμήματα: τμήμα κουζίνας (Executive Chef και Operation Chef), τμήμα ποιότητας και ασφάλειας, τμήμα HR, τμήμα προμηθειών, τμήμα marketing, υπεύθυνος λειτουργίας καταστημάτων, υπεύθυνος μονάδας επεξεργασίας λαχανικών. Ως υπεύθυνος έργου ορίστηκε εκπρόσωπος του τμήματος ποιότητας που συνεργάζεται στενά με την ομάδα της κουζίνας, ενώ παράλληλα αναλαμβάνει

τις εκπαιδεύσεις προσωπικού. Τέλος, στην περίπτωση της Γευσήνους που η παρασκευή γευμάτων πραγματοποιείται στην κεντρική μονάδα παραγωγής αλλά και επί τόπου σε συγκεκριμένα καταστήματα, ορίστηκαν δύο υπεύθυνοι για τη συνολική εποπτεία του προγράμματος: ένας υπεύθυνος για την κεντρική μονάδα και ένας υπεύθυνος για τα καταστήματα.

Η αλληλοενημέρωση των στελεχών και η συνάντηση της ομάδας εργασίας ήταν απαραίτητες για την εξέλιξη του προγράμματος.

03.

Δεν θα καταφέρετε να καταπολεμήσετε τη σπατάλη τροφίμων αν δεν δημιουργήσετε πρώτα ένα σύστημα διαλογής και μέτρησης των τροφίμων που απορρίπτετε στην επιχείρησή σας, ώστε να καταλάβετε τον ακριβή όγκο και τα αίτια της σπατάλης.

Η σπατάλη τροφίμων δεν περιορίζεται στην κουζίνα μιας επιχείρησης. Αντίθετα, εμφανίζεται σε διάφορα στάδια, από τις παραγγελίες και τον ποιοτικό έλεγχο μέχρι το σερβίρισμα και το πιάτο του πελάτη. Είναι πολύ σημαντικό να επιλεχθούν εξαρχής τα βασικά σημεία που θα γίνουν οι μετρήσεις και να οριστεί μία γραμμή βάσης (baseline) της σπατάλης τροφίμων, ώστε ακολούθως να ελέγχετε τη διακύμανση της σπατάλης τροφίμων.

Ξεκινήστε τη μέτρηση των απορριμμάτων τροφίμων επιλέγοντας μια συγκεκριμένη περίοδο μετρήσεων και ορίζοντας τα σημεία που θέλετε να μετράτε. Συνιστάται να ακολουθήσετε έναν εβδομαδιαίο κύκλο μετρήσεων για 4 εβδομάδες. Ζυγίστε τη σπατάλη σε κάθε ένα από τα σημεία που έχετε επιλέξει στο τέλος κάθε

Διαλογή και μέτρηση απορριμμάτων



βάρδιας και καταγράψτε τα κιλά σπατάλης στο φύλλο καταγραφών. Αφού προσδιορίσετε την ποσότητα και τα αίτια σπατάλης τροφίμων, μπορείτε να συνεργαστείτε με την ομάδα εργασίας και το αρμόδιο προσωπικό για να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες και τα εργαλεία που θα βρείτε σε αυτόν τον οδηγό. Παρακάτω παρουσιάζονται όλες οι λεπτομέρειες για τη μέτρηση της σπατάλης, από τα σημεία μέτρησης μέχρι τον τρόπο συμπλήρωσης της φόρμας καταγραφής.

Σύμφωνα με την Αμερικάνικη οργάνωση ReFED η εφαρμογή ενός συστήματος καταγραφής και μέτρησης της σπατάλης τροφίμων μπορεί να μειώσει ως και 50% τη σπατάλη τροφίμων πριν το στάδιο της κατανάλωσης τροφίμων¹³.

ΣΗΜΕΙΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ

Τα σημεία μέτρησης της σπατάλης είθισται να ορίζονται με βάση τους σταθμούς εργασιών αλλά και σύμφωνα με τις προτεραιότητες που θα θέσει η επιχείρηση. Συνήθως, ως σημεία μέτρησης της σπατάλης σε επιχειρήσεις εστίασης ορίζονται τα ακόλουθα:

- Ποιοτικός έλεγχος-παραλαβή προμηθειών
- Αποθήκες τροφίμων, όπου συνήθως παρουσιάζεται το φαινόμενο απόρριψης ληγμένων ή χαλασμένων τροφίμων
- Καθαρισμός λαχανικών και φρούτων
- Φιλετάρισμα κρέατος και ψαρικών
- Ζαχαροπλασείο
- Στάδιο προετοιμασίας γευμάτων, δηλαδή κατά τη μεριδοποίηση τη συσκευασία και την τυποποίηση των γευμάτων
- Σημεία πώλησης
- Πιάτο πελάτη

“ΑΥΤΟ ΤΟ ΜΕΤΡΑΜΕ;”

Η αναπόφευκτη και αποφευκτέα σπατάλη τροφίμων

Στην επιχείρησή σας η σπατάλη μπορεί να διακριθεί σε δύο βασικές κατηγορίες: την αναπόφευκτη και την αποφευκτέα σπατάλη. Η αναπόφευκτη σπατάλη αφορά τμήματα των τροφίμων που δεν μπορούν να καταναλωθούν, όπως τσόφλια, κόκαλα, κοτσάνια κοκ. Πρόκειται δηλαδή για σπατάλη που θα υφίσταται σε κάθε περίπτωση, αλλά η οποία πρέπει να συμπεριληφθεί στις μετρήσεις επειδή θεωρείται τροφικό απόρριμμα και, με βάση τη νομοθεσία, πρέπει να καταχωρείται στο ΗΜΑΤ. Αντίστροφα, αποφευκτέα είναι η σπατάλη που αφορά τρόφιμα τα οποία είναι κατάλληλα για βρώση, αλλά πετιούνται εξαιτίας λάθος χειρισμών ανά σημείο. Ο διαχωρισμός των δύο κατηγοριών είναι πολύ σημαντικός για να συνειδητοποιήσετε τον συνολικό όγκο και κόστος σπατάλης τροφίμων, αλλά πρωτίστως για να διακρίνετε λύσεις πρόληψης ή εκτροπής του περισσεύματος τροφίμων ανά περίπτωση.

Είναι δική σας απόφαση σε πόσα και σε ποια σημεία θα μετρήσετε τη σπατάλη τροφίμων. Προτείνεται να ξεκινήσετε με τα πλέον βασικά σημεία μετρήσεων στα οποία θα κάνετε σωστά τις μετρήσεις και σταδιακά να προσθέσετε περισσότερα σημεία μέτρησης.



Αγορά
χρωματιστών κάδων



Ζυγαριά



Σακούλες
διαφορετικού
χρώματος



Φόρμα
καταγραφής



Αφοσιωμένη
ομάδα εργασίας
(task force)



Ορισμός
επικεφαλής
έργου

Στον παρακάτω πίνακα μπορείτε να δείτε παραδείγματα αναπόφευκτης και αποφευκτέας σπατάλης:

| | |
|---|--|
| <p>Αναπόφευκτα</p> | <p>Περισσέυματα τροφίμων που προκύπτουν κατά κύριο λόγο κατά την προετοιμασία και είναι ακατάλληλα προς βρώση όπως:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κόκαλα • Κοτσάνια • Κουκούτσια • Τσόφλια • Φλούδα από φρούτα όπως ο ανανάς ή το καρπούζι και τα πορτοκάλι • Τσάι και άλλα βότανα (σε φακελάκι ή όχι) |
| <p>Αποφευκτέα</p> | <p>Απορριφθέντα τρόφιμα, που μπορούν να καταναλωθούν με ασφάλεια και προκύπτουν συνήθως από λάθος προγραμματισμό, λάθος μεριδοποίηση και λάθος προετοιμασία όπως:</p> <ul style="list-style-type: none"> • περισσευόμενο ψωμί • κομμάτια φρούτων και λαχανικών κατά το καθάρισμα • κομμάτια κρέατος κατά το καθάρισμα • μεγάλες ποσότητες συνοδευτικών στα κυρίως πιάτα όπως ρύζι, σαλάτα, πατάτες, κοκ <p>Αποφεύξιμα επίσης θεωρούνται τα τρόφιμα που απορρίπτονται εξαιτίας των διατροφικών συνηθειών των καταναλωτών όπως για παράδειγμα οι φλούδες από ορισμένα φρούτα και λαχανικά, οι ρίζες (πχ σέλερι) ή ακόμα και η κόρα του ψωμιού.</p> |
| <p>Συνολικό κόστος σπατάλης τροφίμων</p> | <p>Το συνολικό κόστος της σπατάλης τροφίμων προκύπτει συνδυάζοντας το κόστος τόσο της αποφευκτέας όσο και της αναπόφευκτης σπατάλης.</p> |

ΑΓΟΡΑ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Ο εξοπλισμός που θα χρειαστείτε για την υλοποίηση του προγράμματος είναι απλός και ενδέχεται ήδη να υπάρχει στις εγκαταστάσεις σας. Το κόστος για την αγορά επιπλέον εξοπλισμού είναι ελάχιστο συγκριτικά με τα οικονομικά οφέλη που μπορεί να επιφέρει η μείωση της σπατάλης στην επιχείρησή σας.

Για να ξεκινήσετε θα χρειαστείτε:

Χρωματιστούς κάδους για τα διαφορετικά σημεία μετρήσεων και τα διαφορετικά είδη απορριμμάτων

Η τοποθέτηση κάδων διαφορετικού χρώματος ή μεγέθους σε σταθερά σημεία στην επιχείρησή σας, σας δίνει τη δυνατότητα να ξεχωρίζετε και να διακρίνετε τα απορρίμματά σας ανάλογα με το σημείο που θέλετε να μετρήσετε. Για παράδειγμα, σε πράσινο κάδο μπορείτε να απορρίψετε τα υπολείμματα από το καθάρισμα λαχανικών, σε κόκκινο κάδο τα υπολείμματα από τον σταθμό καθαρισμού κρέατος, σε μπλε κάδο τα τροφικά υπολείμματα από το πιάτο πελατών κοκ.



Σακούλες διαφορετικού χρώματος ή διάφανες σακούλες με ετικέτες

Χρησιμοποιήστε βιοδιασπώμενες σακούλες και ιδανικά ίδιου χρώματος με τον αντίστοιχο κάδο ώστε να μπορείτε να ξεχωρίζετε με ευκολία τι ζυγίζετε κάθε φορά. Ενδείκνυται επίσης η χρήση διάφανης σακούλας αρκεί να αναγράφεται πάνω της το εκάστοτε σημείο μέτρησης.



Ζυγαριά

Μια ηλεκτρονική ζυγαριά είναι αρκετή για να μετρήσετε τη σπατάλη σας ανα σημείο. Ζυγίστε τις σακούλες που χρησιμοποιείτε ανά σημείο και καταγράψτε την ημερήσια σπατάλη σας στην ειδική φόρμα καταγραφής. Σε περίπτωση που τοποθετείτε τον κάδο πάνω στη ζυγαριά για λόγους ευκολίας, θυμηθείτε να αφαιρείτε το βάρος του κάδου και ακολούθως να σημειώνετε μόνο το καθαρό βάρος της σπατάλης στην εκτυπωμένη φόρμα για την καταγραφή της σπατάλης.



Υπεύθυνος μετρήσεων

Η ομάδα εργασίας (task force) θα πρέπει να ορίσει τουλάχιστον έναν εργαζόμενο ανά βάρδια ως υπεύθυνο μετρήσεων για τις μετρήσεις ανά σημείο μέτρησης. Ο υπεύθυνος μετρήσεων οφείλει να επιβλέπει αρχικά τη σωστή

διαλογή των απορριφθέντων τροφίμων ανά κατηγορία, ενώ είναι υπεύθυνος και για το ζύγισμα και τη σωστή καταγραφή των ευρημάτων στη φόρμα καταγραφής. Ενθαρρύνει την ομάδα του να συνεχίσει την προσπάθεια και επιβραβεύει καλές πρακτικές. Συνίσταται ο υπεύθυνος μετρήσεων να ανήκει στην ομάδα της κουζίνας.



Φόρμα καταγραφής σπατάλης τροφίμων

(παράρτημα Α)

Η φόρμα καταγραφής θα σας βοηθήσει να καταλάβετε πόσο φαγητό πετιέται και σε ποιο σημείο της επιχείρησής σας. Αποτελείται από ένα αυτοματοποιημένο αρχείο (μορφής excel) στο οποίο θα καταχωρείτε τη σπατάλη ανά κατηγορία μέτρησης και το οποίο μετατρέπει αυτόματα τις ποσότητες ή τις μερίδες σε συνολικά κιλά και κόστος σπατάλης. Επιπλέον, θα βρείτε το εκτυπωμένο φύλλο συμπλήρωσης της ημερήσιας σπατάλης (παράρτημα Α), στο οποίο θα καταγράφετε καθημερινά το βάρος των απορριφθέντων τροφίμων και στο τέλος κάθε εβδομάδας θα μεταφέρετε τα δεδομένα στη φόρμα καταγραφής.

Η φόρμα καταγραφής συμπληρώνεται από τον εκάστοτε υπεύθυνο που έχει ορίσει η ομάδα εργασίας. Οι μετρήσεις της πρώτης εβδομάδας θα αποτελούν τη γραμμική βάση (baseline). Πριν ορίσετε επίσημα την πρώτη εβδομάδα μετρήσεων και καταγραφών, καλό θα είναι να προβλέψετε μία δοκιμαστική περίοδο για τυχόν λάθη ή αμέλεια που μπορεί να προκύψουν στη συμπλήρωση της φόρμας ή στο ζύγισμα των απορριφθέντων τροφίμων.

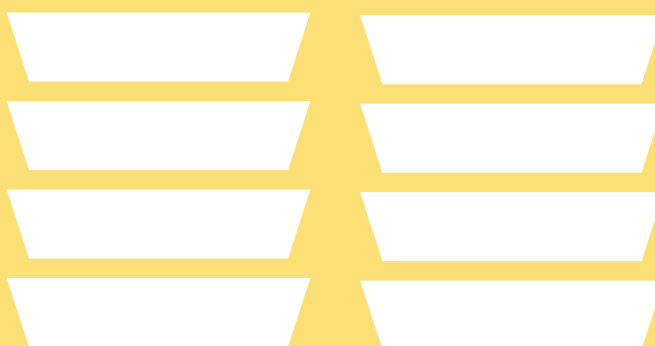
Πως να χρησιμοποιήσετε τη φόρμα καταγραφής:

- Προτείνεται η σύσταση μιας μικρής ομάδας 2- 3 ατόμων που θα αναλάβουν τη συμπλήρωσή της έντυπης φόρμας.
- Ορίστε με την ομάδα εργασίας τα σημεία μέτρησης όπου θα καταγράψετε τη σπατάλη. Αποφασίστε επίσης αν θα εντάξετε ή όχι το κομμάτι κόστος της σπατάλης
- Τοποθετήστε το τυπωμένο φύλλο συμπλήρωσης της ημερήσιας σπατάλης σε εμφανές σημείο και κοντά στο σημείο ζύγισης των απορριφθέντων τροφίμων.
- Εκπαιδεύστε τους εργαζομένους για το πως θα συμπληρώνουν τη φόρμα καταγραφής εξηγώντας τους ότι δεν πρέπει να αλλοιώνουν τα αριθμητικά στοιχεία.
- Το φύλλο συμπλήρωσης ημερήσιας σπατάλης θα πρέπει να συμπληρώνεται από τον υπεύθυνο του έργου στο συγκεκριμένο σημείο.
- Συμπληρώστε τη φόρμα με ειλικρίνεια χωρίς να παραποιείτε τα δεδομένα από τις μετρήσεις. Το πρόγραμμα υλοποιείται προς όφελος της επιχείρησής σας και τα δεδομένα είναι για εσωτερική χρήση.
- Στο τέλος της κάθε εβδομάδας μεταφέρετε τα δεδομένα που συλλέξατε στην ηλεκτρονική φόρμα καταγραφής.
- Συνεχίστε τη συλλογή δεδομένων τουλάχιστον για τέσσερις εβδομάδες.

Συνοπτικά: ορίστε τον υπεύθυνο ουσ που θα καταγράφει καθημερινά τη σπατάλη στο τυπωμένο ημερήσιο φύλλο συμπλήρωσης. Ορίστε εξαρχής τα σημεία που θέλετε να μετρήσετε τη σπατάλη στην επιχείρησή σας. Επιλέξτε την κατάλληλη περίοδο έναρξης των μετρήσεων.

Η ΜΕΛΕΤΗ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ ΤΗΣ ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ

Η ομάδα εργασίας της Γευσήνουσ πρότεινε οι μετρήσεις να γίνουν στην κεντρική μονάδα παραγωγής γευμάτων σε ένα κατάστημα όπου πραγματοποιείται επιτόπια παρασκευή γευμάτων και σε ένα που σερβίρονται έτοιμα ή ημι-έτοιμα γεύματα. Πιο συγκεκριμένα, στην κεντρική μονάδα παραγωγής μετρήθηκε η σπατάλη κατά την προετοιμασία των γευμάτων στη κεντρική κουζίνα, στο Μέγαρο ΟΤΕ μετρήθηκε η σπατάλη κατά την παρασκευή γευμάτων (λαχανικά) και οι μερίδες ανά κατηγορία (κρέας, ψάρι, λαδερά, όσπρια, ζυμαρικά) που δεν έφτασαν ποτέ στον πελάτη. Αντίστοιχα στην Τράπεζα της Ελλάδας, όπου δεν πραγματοποιείται επιτόπια παρασκευή, μετρήθηκε η σπατάλη σε μερίδες. Σε κανένα από τα καταστήματα δεν μετρήθηκε η σπατάλη στο πιάτο του πελάτη, λόγω της πανδημίας COVID-19 που επέβαλε να παραμείνουν κλειστοί οι χώροι σίτισης εργαζομένων. Η φόρμα καταγραφής προσέφερε τη δυνατότητα στη Γευσήνουσ να μετατρέψει τις μερίδες σε συνολικά κιλά σπατάλης, σύμφωνα με τα στοιχεία που έδωσε το τμήμα λειτουργίας. Το WWF έστειλε στην ομάδα εργασίας τις εβδομαδιαίες αναλύσεις σπατάλης ανά κατηγορία-είδος τροφίμου, ώστε να γνωρίζουν την πρόοδο του έργου και να κάνουν τις απαραίτητες διορθώσεις στα σημεία με τη μεγαλύτερη σπατάλη.



Η ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ «TARGET - MEASURE - ACT»

Η προσέγγιση “target - measure - act” που έχει καθιερωθεί από τη Βρετανική οργάνωση WRAP, θα σας βοηθήσει να ορίσετε ρεαλιστικούς και μετρήσιμους στόχους στην επιχείρησή σας, να υπολογίσετε τον πραγματικό όγκο της σπατάλης τροφίμων μέσα από μετρήσεις και, ακολούθως, να περάσετε στο πλέον κομβικό στάδιο: την ανάληψη δράσης για να πετύχετε μικρές και μεγάλες αλλαγές.

σής σας. Όταν ξεκινήσετε είναι σημαντικό να ορίσετε πόσο θα προσπαθήσετε να μειώσετε τη σπατάλη σε συνάρτηση με το κέρδος που θέλετε να επιφέρετε στη επιχείρησή σας.

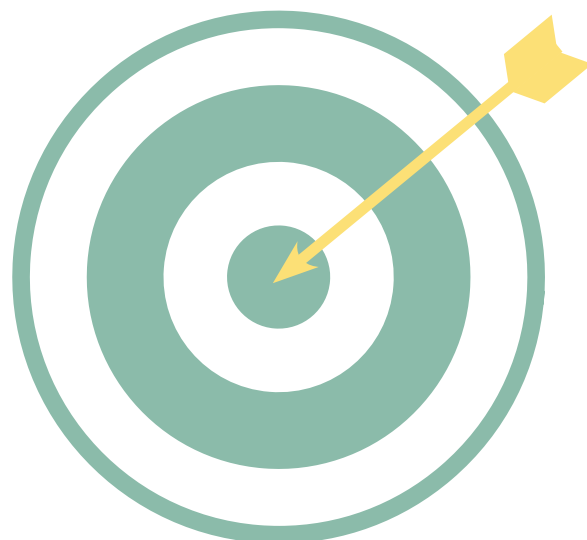
Είναι στο χέρι σας να αποφασίσετε πότε ακριβώς θα κάνετε τη στοχοθέτηση για τη μείωση της σπατάλης εντός της επιχείρησης, πόσο «φιλόδοξη» θα είναι και πόσο συχνά θα ελέγχετε την πρόοδο του προγράμματος. Θα μπορούσατε να θέσετε έναν στόχο 15-20% για τον πρώτο χρόνο και να ελέγχετε ανά τακτά διαστήματα κατά πόσο στάθηκε εφικτή η επίτευξη του. Ο οδηγός του WWF θα σας παρέχει υλικά και τεχνικές που μπορείτε να θέσετε σε εφαρμογή για να εξοικονομήσετε χρήματα.

Οι στόχοι που θα θέσετε θα πρέπει να είναι: 1) μετρήσιμοι και συνυφασμένοι με άλλους δείκτες της επιχείρησης, όπως το κόστος, τα έσοδα κοκ. 2) συνδεδεμένοι με μία δημόσια δέσμευση της επιχείρησής σας για να αυξήσετε τη λογοδοσία και τη διαφάνεια σας. Επανεξετάζοντας την πρόοδο σας ετησίως και επικαιροποιώντας τους στόχους σας θα πετυχαίνετε συνεχή βελτίωση.

1. Θέστε στόχους (Target)

Οι στόχοι ορίζουν τον βαθμό φιλοδοξίας και η φιλοδοξία παρακινεί σε δράση

Οι επιχειρήσεις catering καλούνται να υιοθετήσουν τον εθνικό στόχο μείωσης της σπατάλης τροφίμων κατά 30% έως το 2030. Ο στόχος ευθυγραμμίζεται με τον στόχο 12.3 των Στόχων Βιώσιμης Ανάπτυξης και θα χρειαστεί να προετοιμαστείτε κατάλληλα και εγκαίρως. Είναι βασικό να ορίσετε εσωτερικά τους λόγους για τους οποίους θέλετε να ξεκινήσετε την προσπάθειά σας για πρόληψη ή μείωση της σπατάλης στην επιχείρη-



2. Μετρήστε (Measure)

Ό,τι μετρείται, γίνεται διαχειρίσιμο

Οι επιχειρήσεις contract catering θα πρέπει να αρχίσουν να καταγράφουν και να δηλώνουν στο ΗΜΑΤ την απώλεια και τη σπατάλη τροφίμων καθώς και να παρακολουθούν την πρόοδο που έχουν σημειώσει ως προς την επίτευξη του στόχου με την πάροδο του χρόνου.

Η μέτρηση των απορριμμάτων τροφίμων θα απαιτήσει μεν κάποια μικρή επένδυση τόσο στην παρακολούθηση και ανάλυση των δεδομένων όσο και στην εκπαίδευση προσωπικού, αλλά είναι απαραίτητη για να ορίσετε αρχικά τη γραμμή βάσης και ακολούθως για την παρακολούθηση προόδου. Θα αποβεί επίσης πολύ χρήσιμη για την αναζήτηση λύσεων και ευκαιριών και για την εξοικονόμηση πόρων μακροπρόθεσμα.

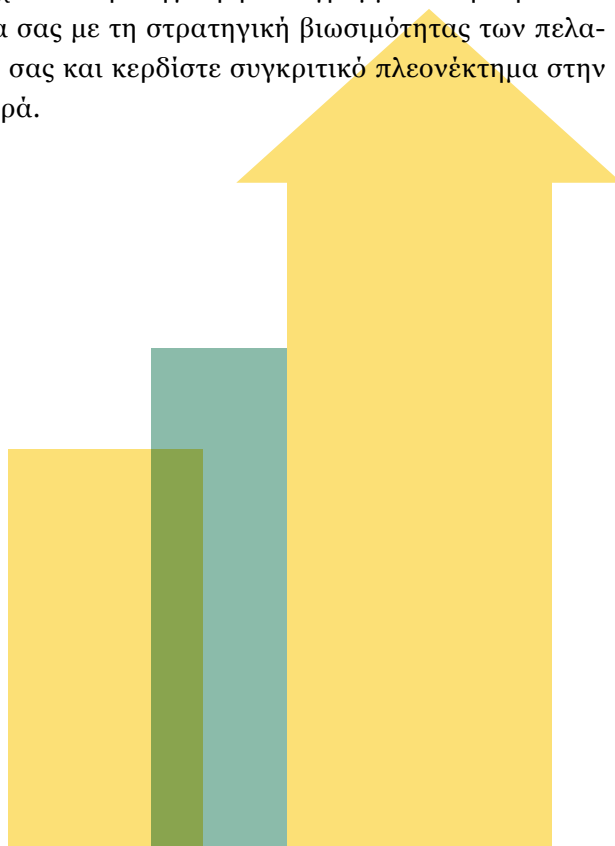
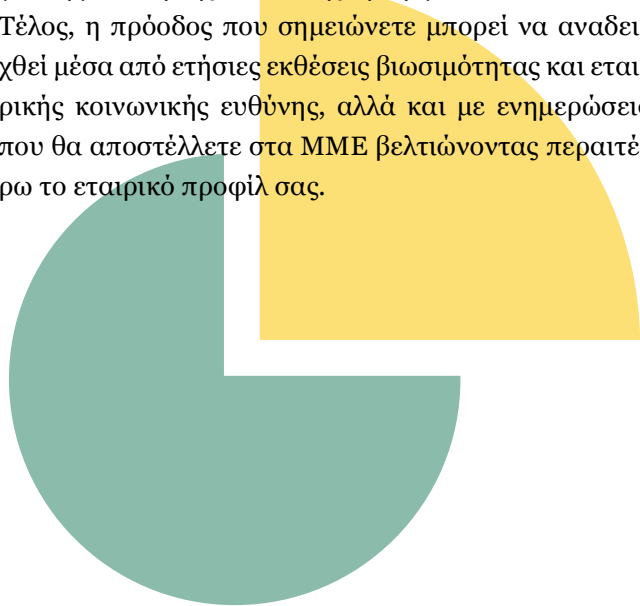
Οι μετρήσεις θα σας φανούν χρήσιμες για την ενημέρωση των τμημάτων και του προσωπικού εντός της επιχείρησης και για τη μελέτη των δεδομένων σε συγκεκριμένο χρονικό πλαίσιο και σημείο. Με άλλα λόγια, διατηρώντας ένα αρχείο μετρήσεων μπορείτε να κάνετε σύγκριση των επιδόσεων της επιχείρησης πχ. ανά εξάμηνο και ανά τμήμα/ σημείο της επιχείρησης και να επιβραβεύσετε καλές πρακτικές που ακολουθούνται από το προσωπικό για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων.

Τέλος, η πρόοδος που σημειώνετε μπορεί να αναδειχθεί μέσα από ετήσιες εκθέσεις βιωσιμότητας και εταιρικής κοινωνικής ευθύνης, αλλά και με ενημερώσεις που θα αποστέλλετε στα ΜΜΕ βελτιώνοντας περαιτέρω το εταιρικό προφίλ σας.

3. Αναλάβετε δράση (Act)

Τα νούμερα και τα δεδομένα που θα συλλέξετε είναι πολύτιμα, όμως η δράση είναι αυτή που έχει τη μεγαλύτερη σημασία. Είναι στο χέρι σας να λάβετε μέτρα και καλές πρακτικές όπως αυτές που περιγράφονται πιο κάτω για να μειώσετε ή ακόμα και να προλαμβάνετε τη σπατάλη τροφίμων στην επιχείρησή σας. Μην ξεχνάτε ότι ένας από τους πλέον βασικούς παράγοντες επιτυχίας για δράση είναι η δέσμευση της ομάδας εργασίας και η άρτια εκπαίδευση του προσωπικού, αλλά πρωτίστως η ένταξη της μείωσης της σπατάλης τροφίμων στην ευρύτερη στρατηγική της επιχείρησης για περιβαλλοντικά και κοινωνικά ζητήματα.

Συγκεκριμένα, μια ξεκάθαρη στρατηγική όπου θα περιγράφονται οι στόχοι, οι δραστηριότητες και επιμέρους ευθύνες μαζί με τη δέσμευση της διοίκησης θα εγγυηθούν τη βιωσιμότητα της προσπάθειας σας εντός της επιχείρησης. Αναζητήστε ευκαιρίες στην τρέχουσα στρατηγική ή ευθυγραμμίστε την προσπάθειά σας με τη στρατηγική βιωσιμότητας των πελατών σας και κερδίστε συγκριτικό πλεονέκτημα στην αγορά.



04.

Η εκπαίδευση και η ενημέρωση όλων των τμημάτων και των εργαζομένων της επιχείρησής σας είναι το Α και το Ω για να υλοποιήσετε σωστά το πρόγραμμα μείωσης σπατάλης τροφίμων.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ

Έχει διαπιστωθεί ότι οι εργαζόμενοι είναι κομβικός συντελεστής για την επιτυχία ενός προγράμματος μείωσης των απορριμμάτων τροφίμων καθώς και ότι μέσα από τη συμμετοχή τους σε τέτοιες πρωτοβουλίες, νιώθουν αυξημένη εργασιακή ικανοποίηση.

Ανά τμήμα αλλά και όλοι μαζί μπορείτε να καταφέρετε την αλλαγή που οραματίζεστε.

Η ΜΕΛΕΤΗ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ ΤΗΣ ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ

Κατά την υλοποίηση του προγράμματος “Food Providers, Food Waste Fighters”, διαμοιράστηκαν ερωτηματολόγια στο προσωπικό της Γευσήνους με σκοπό να κατανοηθεί το επίπεδο γνώσης των εργαζομένων σε θέματα σπατάλης και να αναδειχθούν πιθανές ανάγκες του προσωπικού σε αντίστοιχα θέματα εκπαίδευσης. Τα ερωτηματολόγια αποτελούνταν κυρίως από ερωτήσεις κλειστού τύπου αναφορικά με τις ποσότητες και τα είδη σπατάλης τόσο στο σπίτι τους όσο και στον χώρο εργασίας αλλά και ερωτήσεις για τον βαθμό ενδιαφέροντος συμμετοχής σε εκπαιδεύσεις αναφορικά με τη μείωση σπατάλης τροφίμων και σε ποια ζητήματα επακριβώς.

Όπως προέκυψε από τα ερωτηματολόγια, σχεδόν το 80% των εργαζομένων της Γευσήνους θεωρεί ότι γνωρίζει τι είναι η σπατάλη τροφίμων, ενώ το 76% των εργαζομένων συνδέει τη σπατάλη τροφίμων με τη σπατάλη χρημάτων και το αντίστοιχο ποσοστό θεωρεί ότι η σπατάλη έχει αρνητικό αντίκτυπο στο περιβάλλον. 6 στους δέκα εργαζόμενους γνωρίζουν σε ποιους πρέπει να απευθυνθούν αν παρατηρήσουν σπατάλη τροφίμων στον τομέα τους, ενώ 70% θεωρεί ότι η μείωση σπατάλης αποτελεί σημαντικό ζήτημα για την επιχείρηση. Η πλειονότητα του προσωπικού (85%) δήλωσε ότι επιθυμεί να εκπαιδευτεί σε θέματα που άπτονται της σπατάλης τροφίμων και πρωτίστως σε ζητήματα που εστιάζουν στη σωστή διαχείριση των τροφίμων στη Γευσήνους. Στην ερώτηση για το αν επιθυμούν να λάβουν μέρος σε στοχευμένες εκπαιδεύσεις το 82% απάντησε θετικά, με κύριο ενδιαφέρον για τον σχεδιασμό “έξυπνων” μενού, τη μείωση της σπατάλης, τη σωστή διαχείριση των τροφίμων στη Γευσήνους αλλά και τεχνικές σωστής αξιοποίησης πρώτων υλών για τη μείωση σπατάλης. Τέλος, το 90% των εργαζομένων κρίνει σημαντικό να προστεθεί στο χώρο εργασίας ενημερωτική σήμανση με συμβουλές για τη μείωση σπατάλης τροφίμων. Οι απαντήσεις που προέκυψαν από τα ερωτηματολόγια βοήθησαν στον σχεδιασμό ενημερωτικού υλικού, αλλά και προσδιόρισαν το περιεχόμενο των εκπαιδεύσεων, ώστε να ταιριάζει στο προφίλ και της ανάγκες των εργαζομένων του κάθε τμήματος.

ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Είναι σημαντικό όλοι οι εργαζόμενοι να είναι εξαρχής ενήμεροι για τις ενέργειες της επιχείρησης γύρω από τη μείωση της σπατάλης τροφίμων. Η επικοινωνία των δράσεων είναι ζωτικής σημασίας για την επιτυχία του εγχειρήματος. Η διαλογή και μέτρηση των οργανικών απορριμμάτων θα έχουν επιτυχία μόνο αν ενημερώσετε έγκαιρα το προσωπικό για τις αλλαγές που υλοποιούνται στην επιχείρηση. Διασφαλίστε την ενημέρωση του προσωπικού μέσα από επιτόπιες συναντήσεις, mail, εταιρικά social media και φυσικά με τη χρήση επικοινωνιακού υλικού (αφίσες, banner, ενημερωτικά φυλλάδια αναφορικά με τη σπατάλη) που μπορείτε να αξιοποιήσετε από το παράρτημα Ζ.

Εξίσου ζωτικής σημασίας για το πρόγραμμα είναι η εκπαίδευση του προσωπικού. Ξεκινήστε κάνοντας μία γενική μισάωρη παρουσίαση αναφορικά με το ζήτημα της σπατάλης τροφίμων σε όλο το προσωπικό. Το τμήμα HR έχει καίριο ρόλο σε αυτό το στάδιο. Δώστε στο προσωπικό τη δυνατότητα να καταλάβει ποια είναι τα οφέλη της πρόληψης και της μείωσης της σπατάλης τόσο για την κοινωνία όσο και για το περιβάλλον. Ευαισθητοποιήστε και δώστε κίνητρα στους εργαζομένους μιας και είναι αυτοί που παίζουν σημαντικό ρόλο για την πρόληψη της σπατάλης στην επιχείρησή σας. Συνεχίστε εκπαιδύοντας ξεχωριστά και στοχευμένα όλα τα τμήματα που εμπλέκονται στο πρόγραμμα. Τροποποιήστε τις εκπαιδύσεις ώστε να «απαντούν» στις λειτουργίες και ανάγκες του κάθε τμήματος. Ενδεικτικά μπορείτε να εκπαιδεύσετε το προσωπικό κουζίνας για τους τρόπους παρασκευής και παράθεσης γευμάτων ή για τον σωστό τρόπο καθαρισμού φρούτων και λαχανικών ώστε να υπάρχει όσο το δυνατόν λιγότερη σπατάλη. Εκπαιδεύστε το τμήμα προμηθειών και παραγγελιών σε θέματα αποθήκευσης και συντήρησης καθώς και σε θέματα σωστής επικοινωνίας με τους προμηθευτές. Εκπαιδεύστε τους ανθρώπους που θα αναλάβουν την ημερήσια μέτρηση και καταγραφή της σπατάλης. Παρέχοντας τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες και με επιμονή στο στόχο, η επιτυχία θα είναι σίγουρη.

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥ ΥΛΙΚΟΥ

Το WWF Ελλάς, με πολυετή εμπειρία στον σχεδιασμό εκπαιδευτικών υλικών, ανέλαβε τη δημιουργία μιας σειράς εκπαιδευτικών εργαλείων που απευθύνονται σε εταιρείες catering οι οποίες επιθυμούν να συμμετάσχουν στο πρόγραμμα για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων στην επιχείρησή τους. Το υλικό σχεδιάστηκε σε επικοινωνία με την ομάδα εργασίας και η διαδικασία που ακολουθήθηκε ήταν βασισμένη στις ανάγκες της επιχείρησης. Συγκεκριμένα, το WWF αξιοποίησε μία σειρά από εργαλεία για τον σχεδιασμό του εκπαιδευτικού μηχανισμού.

Συνομιλίες:

Η πραγματοποίηση συνομιλιών με κομβικά στελέχη και τμήματα της Γευσήνου που συμμετείχαν ενεργά στο πρόγραμμα μέσω της ομάδας εργασίας, κάλυψαν κενά γνώσης του WWF Ελλάς στον κλάδο του contract catering. Η διαδικασία αποδείχθηκε πολύτιμη, καθώς, πέρα από στοιχεία για τη σπατάλη τροφίμων και τον τρόπο λειτουργίας της Γευσήνου, προσέφερε στο WWF Ελλάς σημαντικές πληροφορίες για το οργανόγραμμα της εταιρείας, τον τρόπο εκπαίδευσης του προσωπικού, τη συνεργασία με άλλες εταιρείες και τον εσωτερικό τρόπο διαχείρισης της αλυσιδωτής κρίσης που έχει προκαλέσει η πανδημία.

Ερωτηματολόγια:

Ένα γενικό ερωτηματολόγιο στάλθηκε προς όλο το προσωπικό της εταιρείας και ένα δεύτερο αποκλειστικά στο προσωπικό της κουζίνας. Σκοπός του ερωτηματολογίου ήταν να οριστεί το επίπεδο γνώσης των εργαζομένων αναφορικά με το ζήτημα της σπατάλης τροφίμων εν γένει, και παράλληλα να προσδιοριστούν υπάρχοντα κενά γνώσης και επιθυμίες των εργαζομένων σε θέματα εκπαίδευσης για το ζήτημα της σπατάλης τροφίμων.

Επιτόπιες επισκέψεις:

Μια σειρά επιτόπιων επισκέψεων, παρακολούθησης του τρόπου εργασίας του προσωπικού (κυρίως της κουζίνας) της Γευσήνους, μετρήσεων και επιπλέον δια ζώσης συνεντεύξεων, ολοκλήρωσαν το προπαρασκευαστικό στάδιο σχεδιασμού του μηχανισμού εκπαίδευσης που αφορά εργαζομένους εταιρειών catering.

Οπτικοακουστικό υλικό:

Το WWF έχει ετοιμάσει μια σειρά από ολιγόλεπτα videos για να παρουσιάσει με απλό τρόπο το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων εισάγοντας ταυτόχρονα τον θεατή στην αξία μέτρησης της σπατάλης για τη μείωση και πρόληψή της. Τα videos περιγράφουν επίσης τους τρόπους μετρήσεων και δίνουν έξυπνες συμβουλές και λύσεις για τις επιχειρήσεις catering. Δείτε τα βίντεο [εδώ](#).

Ακολουθώντας, σχεδίασε επικοινωνιακό υλικό (αφίσες, kit εργαζομένων για τη μείωση σπατάλης στο σπίτι και τον οδηγό μείωσης της σπατάλης τροφίμων) με σκοπό την ευαισθητοποίηση και εκπαίδευση των εργαζομένων σε ζητήματα σπατάλης. (Δείτε το υλικό στο παράρτημα Γ & Δ). Τέλος, στο πλαίσιο διοργάνωσης εσωτερικών workshops ετοίμασε μία ενότητα παρουσιάσεων και απλές οδηγίες χρήσης προς τον επικεφαλής έργου που θα αναλάβει και την εκπαίδευση των εργαζομένων. (παράρτημα Ε).

Στο παράρτημα ΣΤ μπορείτε να βρείτε δείγμα του ερωτηματολογίου προσωπικού, το οποίο μπορείτε να αξιοποιήσετε ανάλογα με τις απαιτήσεις της επιχείρησής σας.

ΕΠΙΒΡΑΒΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Είτε εσωτερικά είτε σε κάποιο από τα επίσημα μέσα κοινωνικής δικτύωσης της επιχείρησής σας, μην αμελήσετε να αναδείξετε τις επιτυχίες του προγράμματος αλλά και καλές πρακτικές των εργαζομένων. Ενθαρρύνετε το προσωπικό να συμμετέχει ενεργά στο πρόγραμμα, συζητήστε ιδέες και αλλαγές και επικοινωνήστε τους στόχους και τα επόμενα βήματα του προγράμματος.

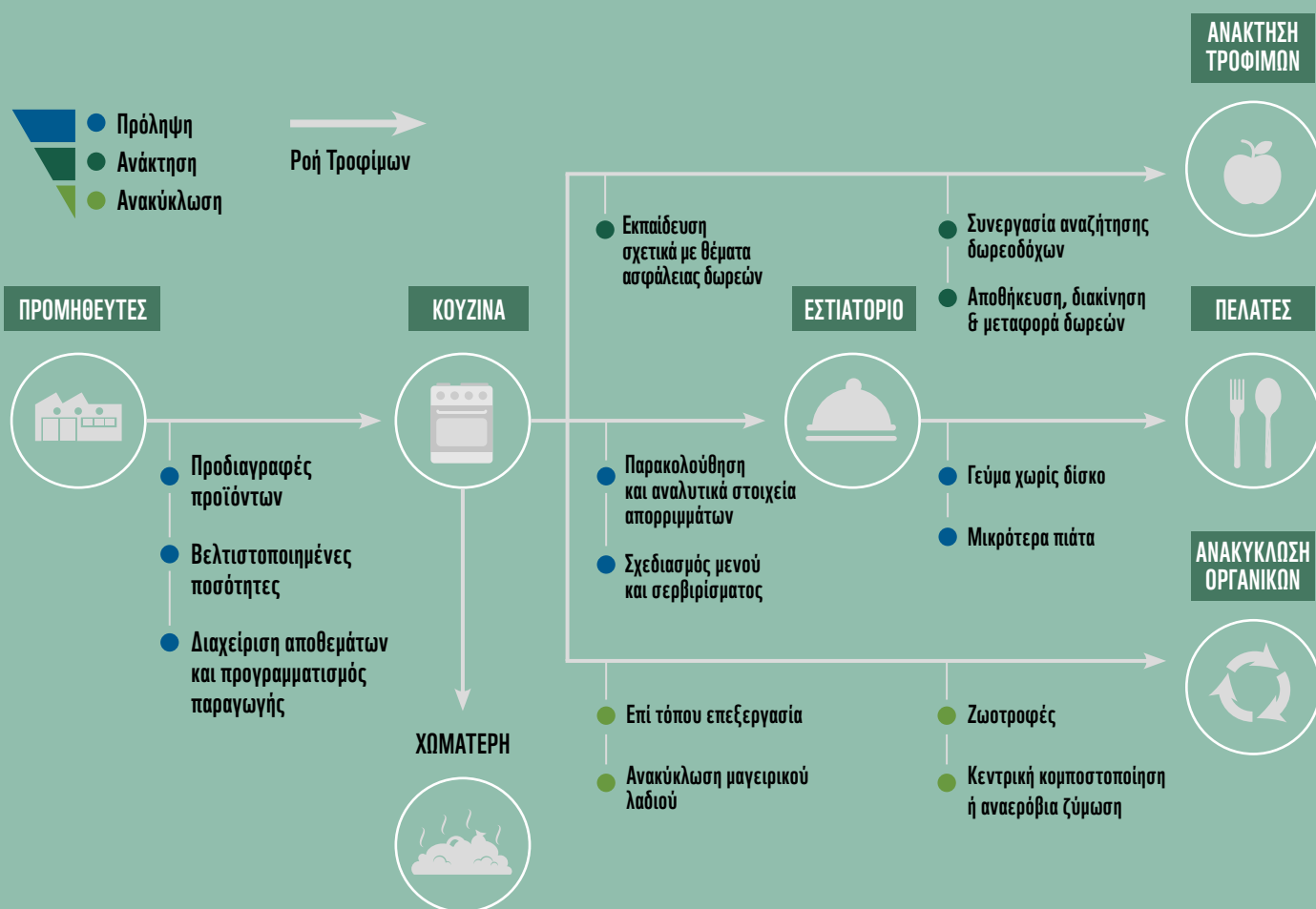
- Τοποθετήστε ενημερωτικό υλικό σε όλους τους χώρους εργασίας
- Μοιραστείτε τις επιτυχίες ή τις προκλήσεις του προγράμματος στις συναντήσεις του προσωπικού
- Ενθαρρύνετε το προσωπικό να εμπλακεί ενεργά στο πρόγραμμα
- Αναδείξτε έξυπνες ιδέες και καλές πρακτικές που μπορεί να προτείνει το προσωπικό σας
- Ενισχύστε το ηθικό της ομάδας εργασίας και των εμπλεκόμενων στο πρόγραμμα
- Εκπαιδεύστε τους εργαζομένους αναφορικά με τη μείωση της σπατάλης στο σπίτι με τον εύχρηστο οδηγό του WWF Ελλάς που θα βρείτε στο παράρτημα Δ.
- Διοργανώστε εσωτερικούς διαγωνισμούς με ευφάνταστες συνταγές που αντιπροσωπεύουν τη μείωση της σπατάλης τροφίμων (για παράδειγμα συνταγές με τρία υλικά ή με περισσεύματα)
- Θέστε εύκολους στόχους κάθε φορά, γιατί οι μικρές αλλαγές είναι αυτές που φέρνουν μεγάλα αποτελέσματα.

Tip:
Δημιουργία
«Green team»

Μια καλή πρακτική είναι η δημιουργία μιας εθελοντικής ομάδας που θα αποτελείται από εργαζομένους της επιχείρησης οι οποίοι ευαισθητοποιούνται σε ανάλογα περιβαλλοντικά ή κοινωνικά ζητήματα. Η ομάδα θα στηρίζει την πρωτοβουλία και θα προβάλλει τη δράση εντός της εταιρείας. Μπορείτε επίσης να οργανώνετε εσωτερικούς διαγωνισμούς σχετικούς με τη μείωση της σπατάλης τροφίμων στην εταιρεία σας ή προσκαλώντας την ομάδα κουζίνας να συμμετέχει σε δράσεις βιώσιμης διατροφής.

05.

Πρακτικές πρόληψης της σπατάλης τροφίμων στην επιχείρησή σας

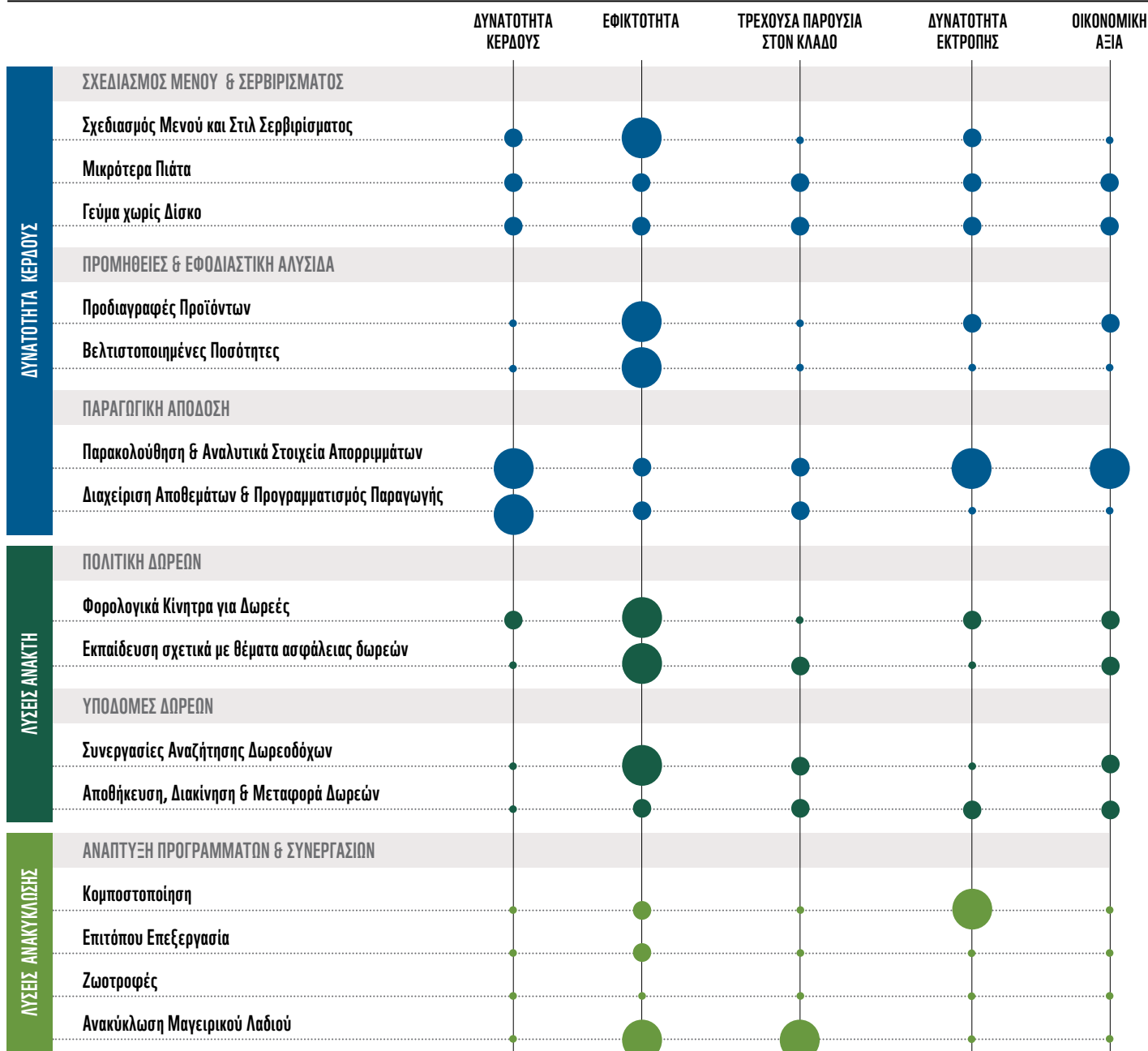


Η οργάνωση ReFED⁴ κατάρτισε το 2018 μια σειρά λύσεων για τις υπηρεσίες εστίασης και, ακολούθως, τις αξιολόγησε με βάση μία σειρά από κριτήρια: τη δυνατότητα κέρδους, την ευκολία εφαρμογής τους, τις δυνατότητες εκτροπής και την οικονομική αξία για την κοινωνία.

Οι λύσεις με τη μεγαλύτερη δυνατότητα κέρδους είναι οι λύσεις πρόληψης: 1) Η παρακολούθηση και ανάλυση απορριφθέντων τροφίμων και η διαχείριση αποθέματος και 2) Ο σχεδιασμός παραγωγής. Από την άλλη, ως πλέον εφαρμόσιμες λύσεις από πλευράς κόστους και ευκολίας υλοποίησης θεωρούνται οι ακόλουθες: σχεδιασμός «έξυπνων» μενού για τη μείωση / πρόληψη της σπατάλης, οι προδιαγραφές παραγωγής, προγραμματισμός και παραγωγή σωστών ποσοτήτων, κίνητρα φοροαπαλλαγής μέσα από δωρεές τροφίμων, η εκπαίδευση προσωπικού για διαχείριση δωρεών και τροφίμων κοκ.

ΛΥΣΕΙΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

● Υψηλή ● Μεσαία ● Χαμηλή



Πηγή: Foodservice Food Waste Action Guide, REFED

Ακολουθούν προτάσεις μείωσης ή πρόληψης της σπατάλης τροφίμων με βάση τα τμήματα μιας επιχείρησης contract catering.

Εφαρμόζοντας όσες περισσότερες από αυτές τις πρακτικές μπορείτε, θα εξοικονομήσετε πόρους και θα αναδείξετε το προφίλ της επιχείρησής σας.

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

Πρόληψη της σπατάλης κατά την προμήθεια, παραλαβή και αποθήκευση τροφίμων

Τμήμα Προμηθειών

- ✓ Πριν από κάθε παραγγελία ελέγξτε τα αποθέματα των προϊόντων που έχετε στις αποθήκες σας καθώς και την ημερομηνία λήξης τους. Είναι απαραίτητο να καθιερώσετε ένα συγκεκριμένο σύστημα παραγγελιών. Ορίστε τη συχνότητα και την ποσότητα των παραγγελιών με βάση τις εβδομαδιαίες ανάγκες σας.
- ✓ Παραγγείλτε μόνο ό,τι είναι απαραίτητο και στις ποσότητες που σας χρειάζεται, με βάση τυποποιημένες συνταγές για το εβδομαδιαίο μενού ανά πελάτη. Αυτό θα σας βοηθήσει να αποφύγετε τη διαχείριση πρόσθετου αποθέματος. Ιδανικά, παραγγείλτε σε μεγάλες ποσότητες χονδρική μόνο τα είδη τροφίμων που έχουν

μεγάλη διάρκεια ζωής (ζυμαρικά, όσπρια, έλαια) και γνωρίζετε ότι θα χρειαστείτε το προσεχές διάστημα.

- ✓ Μην αμελήσετε να φτιάξετε ένα αρχείο για “αποθέματα-παραγγελίες”. Ορίστε έναν υπεύθυνο συνεργάτη που θα ενημερώνει τη φόρμα με τα αποθέματα ανά είδος και την ημερομηνία λήξης τους πριν από κάθε παραγγελία.
- ✓ Ελέγξτε τα προϊόντα κατά την παραλαβή τους και βεβαιωθείτε ότι παραλάβατε τα σωστά προϊόντα σε σωστές ποσότητες. Συγκεκριμένα, προσέξτε:
 - Την ημερομηνία λήξης του προϊόντος
 - Την κατάσταση της συσκευασίας (να μην έχει φθορές - να μην είναι αλλοιωμένη)
 - Τη θερμοκρασία σε είδη όπως ψαρικά, κρέας, γαλακτοκομικά για να επιβεβαιώσετε ότι τα παραλαμβάνετε σε άριστη κατάσταση
- ✓ Δημιουργήστε σχέση εμπιστοσύνης με τους προμηθευτές σας και ζητήστε τους να συμμετέχουν και οι ίδιοι σε δράσεις μείωσης σπατάλης τροφίμων με μετρήσεις σπατάλης και, ακολούθως, με θετικές λύσεις.

Ήξερες ότι...

Εκατομμύρια τόνοι φρέσκων φρούτων και λαχανικών πετούνται κάθε χρόνο επειδή δεν είναι... όμορφα ή επειδή περισσεύουν! Πάνω από το 1/3 της παγκόσμιας παραγωγής τροφίμων σπαταλιέται στους αγρούς και τα σουπερμάρκετ, στα νοικοκυριά και τα εστιατόρια. Τα μεγέθη είναι τέτοια, ώστε αν μειώναμε τη σπατάλη κατά 25%, θα αντιμετωπίζαμε το πρόβλημα του υποσιτισμού σε όλο τον κόσμο! Μεγάλο μέρος της σπατάλης, οφείλεται σε... εμφανισιακά κριτήρια. Στην Ευρώπη, το 30% των φρούτων και λαχανικών δεν φτάνουν ποτέ στα ράφια των καταστημάτων, επειδή δεν ανταποκρίνονται στα αυστηρά εμφανισιακά κριτήρια των σουπερ μάρκετ. Το αποτέλεσμα; Οι αγρότες βλέπουν τις σοδειές τους να σαπίζουν, ενώ σπαταλάμε νερό, ενέργεια και πρώτες ύλες.

Αντιμέτωπη με αυτή την κρίση, η Ευρωπαϊκή Ένωση ανακήρυξε το 2014 ως έτος κατά της σπατάλης τροφίμων.

- ✓ Συνάψτε ειδικές συμφωνίες με τους προμηθευτές σας. Ειδικά για τα φρούτα και λαχανικά, αναθεωρήστε τις προδιαγραφές ποιότητας και προμηθευτείτε “άσχημα” κηπευτικά τα οποία θα αξιοποιήσετε ως πρώτες ύλες στις συνταγές σας. Όχι μόνο μπορείτε να τα προμηθευτείτε σε καλύτερη τιμή, αλλά και θα συμβάλετε στη μείωση της σπατάλης τροφίμων, επιλέγοντας άριστης ποιότητας τρόφιμα που απορρίπτονται αποκλειστικά και μόνο εξαιτίας των αισθητικών κριτηρίων της αγοράς.
- ✓ Ζητήστε να επαναχρησιμοποιούνται οι συσκευασίες μεταφοράς των προϊόντων (πλαστικά τελάρα, ξύλινα καφάσια κοκ), όπου αυτό είναι εφικτό με βάση τους κανόνες ασφάλειας και υγιεινής.
- ✓ Προτιμήστε, όποτε είναι εφικτό, τοπικά προϊόντα. Με αυτό τον τρόπο διασφαλίζετε να παραλαμβάνετε φρέσκα προϊόντα, ενώ ταυτόχρονα βοηθάτε την τοπική οικονομία. Επιπλέον, συμβάλλετε στη μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος της επιχείρησής σας καθώς τα τοπικά προϊόντα έχουν λιγότερα τροφοχιλιόμετρα.
- ✓ Δώστε έμφαση σε εποχιακές πρώτες ύλες. Θα ανανεώσετε το μενού σας και ταυτόχρονα θα μπορείτε να προβάλετε τη στροφή της επιχείρησής σας σε βιώσιμα διατροφικά πρότυπα.



Τι είναι τροφοχιλιόμετρα;

Σε απλά ελληνικά είναι η απόσταση την οποία διανύουν τα τρόφιμα από τον τόπο παραγωγής τους μέχρι το σημείο της τελικής κατανάλωσής τους. Συμπεριλαμβάνονται οι μεταφορές των τροφίμων ανάμεσα στα διάφορα στάδια του κύκλου ζωής τους, δηλαδή από το σημείο παραγωγής, στην επεξεργασία και στο τελικό σημείο λιανικής πώλησης. Εδώ και αρκετό καιρό έχει ξεκινήσει μια παγκόσμια άτυπη προσπάθεια για περιορισμό των τροφοχιλιόμετρων, καθώς φαίνεται πως σε αρκετές περιπτώσεις όσο μεγαλύτερη είναι η απόσταση τόσο μεγαλύτερη είναι η περιβαλλοντική επιβάρυνση. Πιο ξακουστή πρωτοβουλία είναι η «δίαιτα των 100 μιλίων», όπου εστιατόρια, ξενοδοχεία αλλά και μεμονωμένα νοικοκυριά προσπαθούν και καταφέρνουν να χρησιμοποιούν προϊόντα που παράγονται σε ακτίνα 100 μιλίων.

Αποθήκη

- ✓ Βεβαιωθείτε ότι οι χώροι αποθήκευσης τροφίμων είναι καθαροί και χωρίς υγρασία. Καθαρίστε τακτικά τα ράφια και τους χώρους αποθήκευσης και ρυθμίστε τη διάταξη τους με τρόπο που θα επιτρέπει την εύκολη και ασφαλή πρόσβαση σε όλα τα προϊόντα.
- ✓ Διασφαλίστε ότι εφαρμόζετε τις βέλτιστες πρακτικές αποθήκευσης, όπως το FIFO (First In, First Out) και το FEFO (First Expired, First Out). Αναζητήστε λύσεις τεχνολογίας με συστήματα WMS (Warehouse Management System) που θα σας βοηθήσουν να αποτρέψετε τη σπατάλη τροφίμων κατά την παραγωγή, την αποθήκευση και τη σωστή αξιοποίηση αποθεμάτων.
- ✓ Εκπαιδεύστε το προσωπικό αποθήκης για τη σωστή συντήρηση και αποθήκευση των τροφίμων. Δώστε έμφαση στη χρήση πρότυπων ετικετών για ανοιγμένες συσκευασίες που θα περιλαμβάνουν την τελική ημερομηνία ανάλωσης καθώς και πληροφορίες που είναι σημαντικές για την ορθή επαναχρησιμοποίηση του τροφίμου.
- ✓ Ελέγξτε τακτικά τα ψυγεία και τους καταψύκτες. Με σωστή συντήρηση και διατηρώντας τις σωστές θερμοκρασίες θα εξοικονομήσετε χρήματα και θα διασφαλίσετε μεγαλύτερο χρόνο ζωής για τα τρόφιμα.

- ✓ Επιλέξτε σακούλες τροφίμων κενού αέρος vacuum, καθώς εξασφαλίζουν μέγιστη προστασία των συσκευασμένων προϊόντων. Όποτε είναι εφικτό και κυρίως για είδη τροφίμων όπως ψαρικά ή κρέας, ζητήστε από τους προμηθευτές να σας τα παραδώσουν σε συσκευασίες vacuum. Συζητήστε μαζί τους τις ποσότητες/τεμάχια από το είδος που θα περιέχει η κάθε συσκευασία, ώστε να ελαχιστοποιήσετε τη σπατάλη κατά το άνοιγμα τους.

- ✓ Κάντε μηνιαίους ελέγχους στα αποθέματα σας και κρατήστε αρχείο “καταστροφών”. Το τι έχετε πετάξει και για ποιους λόγους, θα σας βοηθήσει να εντοπίσετε ευκαιρίες μείωση της σπατάλης, ενώ θα μπορείτε να γνωρίζετε το κόστος σπατάλης τροφίμων ανά κωδικό.
- ✓ Συζητήστε τη χρήση αποξηραμένων ή κονσερβοποιημένων προϊόντων ως εναλλακτική σε φρέσκα συστατικά, επιβεβαιώνοντας ότι η ποιότητα παραμένει συγκρίσιμη.

ΣΧΕΔΙΑΣΗ

Δύο από τις σημαντικότερες λύσεις για τη μείωση της σπατάλης κατά τη σχεδίαση γευμάτων είναι η συλλογή δεδομένων, η ποσοτική και ποιοτική ανάλυσή τους, αλλά και η σχεδίαση μενού που θα αξιοποιούν στο έπακρο τις πρώτες ύλες που διαθέτετε.

Προετοιμασία πρώτων υλών

- ✓ Εντοπίστε ένα κατάλληλο μέρος για να τοποθετήσετε κάδους απορριμμάτων ανά σταθμό προετοιμασίας (φρούτα, λαχανικά, κρέας, ψάρι, ζαχαροπλαστείο). Ακολουθώντας προμηθευτείτε ειδικούς κάδους διαφορετικού χρώματος. Απορρίψτε τα υπολείμματα και τα τρίμματα των τροφίμων στον ανάλογο κάδο και ακολούθως ζυγίστε και καταγράψτε τα ημερήσια απορρίμματα τροφίμων ανά τμήμα.
- ✓ Επενδύστε χρόνο για να εκπαιδεύσετε άρτια το προσωπικό σας σχετικά με τον σωστό χειρισμό των πρώτων υλών. Ειδικά η σπατάλη που παρατηρείται στον καθαρισμό φρούτων και λαχανικών μπορεί να μειωθεί

δραστικά μέσα από ορθές πρακτικές και κατάλληλη εκπαίδευση του προσωπικού κουζίνας. Εξηγώντας στους συνεργάτες σας την προσπάθεια της επιχείρησης για τη μείωση σπατάλης τροφίμων και δίνοντας έμφαση στο ρόλο που μπορούν να έχουν οι ίδιοι στο εγχείρημα, θα τους εμπνεύσετε να συμβάλουν σε αυτή την αλλαγή.

- ✓ Αν φιλετάρτε το ψάρι και το κρέας στις εγκαταστάσεις σας, ζυγίστε και καταγράψτε τις ποσότητες που απορρίπτετε κατά τη διαδικασία. Στην περίπτωση που απορρίπτετε μεγάλες ποσότητες συγκριτικά με τον όγκο της πρώτης ύλης, συζητήστε το ενδεχόμενο αλλαγής του κωδικού με κάποιον άλλο ή συζητήστε εναλλακτικούς τρόπους παραλαβής ανά είδος (πχ. μεριδοποιημένο, καθαρισμένο κοκ.).
- ✓ Συζητήστε λύσεις κομποστοποίησης για τα υπολείμματα καθαρισμού φρούτων και λαχανικών.
- ✓ Αναζητήστε μέσω της Δημοτικής αρχής της περιοχής σας εγκεκριμένες λύσεις για την παραγωγή βιοαερίου ή ζωοτροφών

Κουζίνα

- ✓ Αφιερώστε μία ολόκληρη ημέρα για την εκπαίδευση του προσωπικού κουζίνας σχετικά με το θέμα της σπατάλης τροφίμων και τους τρόπους μείωσής της στην επιχείρησή σας.
- ✓ Συζητήστε με όλη την ομάδα κουζίνας καλές πρακτικές και ενθαρρύνετε τους σεφ να μοιραστούν πρόσθετες πιθανές στρατηγικές μείωσης της σπατάλης τροφίμων αναφορικά με την προετοιμασία των γευμάτων. Παρότι ο χρόνος στις επιχειρήσεις catering είναι ιδιαίτερα πιεστικός, θα διαπιστώσετε ότι μέσα από την ημερήσια εκπαίδευση θα εξοικονομήσετε μεσοπρόθεσμα πολύτιμους πόρους μέσα από την εξοικονόμηση χρημάτων, χρόνου και πολύτιμων εργατωρών.
- ✓ Επιλέξτε συνταγές με υλικά που έχουν χαμηλό συντελεστή σπατάλης και που μπορείτε, ιδανικά, να χρησιμοποιήσετε εξ ολοκλήρου σε μία συνταγή.
- ✓ Μειώστε το συνολικό αριθμό υλικών που χρησιμοποιείτε, αξιοποιώντας τα ίδια υλικά σε διαφορετικές συνταγές. Προβλέψτε μία δεύτερη χρήση για κάθε βρώσιμο περισσεύμα από την πρώτη παρασκευή.
- ✓ Αξιοποιήστε “άσχημα” λαχανικά και φρούτα ως πρώτη ύλη σε συνταγές σας.
- ✓ Επιβεβαιώστε ότι τα υλικά για κάθε συνταγή είναι σε σωστές και ακριβείς ποσότητες.
- ✓ Τοποθετήστε κάδο τροφίμων κοντά σε κάθε πάγκο παρασκευής για να εντοπίσετε κρυφές ευκαιρίες μείωσης της σπατάλης. Κρατήστε ημερήσιο “ημερολόγιο σπατάλης”, όπου θα σημειώνετε τις πρώτες ύλες και τις ποσότητες που απορρίπτονται καθώς και τα αίτια σπατάλης τους. Το ημερολόγιο μπορεί να αποδειχθεί πολύ χρήσιμο ως προς τη συλλογή ποιοτικών και ποσοτικών δεδομένων κατά διάρκεια ενός οικονομικού έτους.
- ✓ Εμπνείνετε στην εκπαίδευση προσωπικού, τοποθετήστε ενημερωτικό υλικό σε ενδεδειγμένα σημεία της μονάδας και αναδείξτε καλά παραδείγματα επιβραβεύοντας το προσωπικό.
- ✓ Προσκαλέστε τους σεφ στην κουζίνα να δημιουργήσουν μία δική τους συνταγή μηδενικής σπατάλης δίνοντας έμφαση σε τοπικά και εποχιακά προϊόντα. Βραβεύστε την καλύτερη και εντάξτε την στο μενού σας.
- ✓ Ευαισθητοποιήστε περαιτέρω τους εργαζόμενους στην κουζίνα και εντοπίστε δυνατότητες βελτίωσης διαχείρισης των τροφίμων με βάση τους κανόνες ασφάλειας τροφίμων.
- ✓ Καταρτίστε έξυπνα μενού με βάση το προφίλ και τις προτιμήσεις των πελατών σας, καθώς και με βάση τις εποχές. Αναδείξτε την εποχικότητα και ανανεώστε τις συνταγές σας.
- ✓ Μαγειρέψτε σωστές μερίδες με βάση τις ημερήσιες παραγγελίες προσπαθώντας να ελαχιστοποιήσετε τη σπατάλη.
- ✓ Κάντε σωστή μεριδοποίηση
- ✓ Χρησιμοποιήστε εξοπλισμό προηγμένης τεχνολογίας και λύσεις cook & hold για να διατηρείτε την ποιότητα των τροφίμων.



Καταστάματα

- ✓ Προσθέστε στα συμβόλαια με τους πελάτες σας τη δράση σας σε θέματα σπατάλης τροφίμων και συζητήστε μαζί τους τρόπους συνεργασίας σας για την αντιμετώπιση του προβλήματος.
- ✓ Συζητήστε μαζί τους το θέμα μείωσης σπατάλης τροφίμων και τρόπους ενημέρωσης/ευαισθητοποίησης του προσωπικού τους.
- ✓ Ενημερωθείτε για το προφίλ των επισκεπτών (αριθμός, φύλο, ηλικία) και για τις διατροφικές προτιμήσεις τους (χορτοφάγοι, vegan, flexitarian)
- ✓ Κρατήστε ιστορικό πωλήσεων ανά κατάστημα και βελτιώστε το σύστημα πρόβλεψης προετοιμασίας και παραγγελιών.
- ✓ Αξιοποιήστε δεδομένα σπατάλης από μετρήσεις ανά κατάστημα και επαναπροσδιορίστε την παρασκευή και το είδος γευμάτων, όπου το κρίνετε αναγκαίο.
- ✓ Στείλτε ηλεκτρονικά ερωτηματολόγια ζητώντας την ανώνυμη γνώμη των πελατών σας για την ποικιλία, την ποιότητα και την ποσότητα των γευμάτων σας. Η έρευνα θα σας βοηθήσει να επαναπροσδιορίσετε σημεία που χρήζουν βελτιώσεων, θα σας επιτρέψει να εξοικονομήσετε χρήματα μειώνοντας τη σπατάλη, ενώ μπορεί να φέρει επακόλουθα επικοινωνιακά οφέλη.



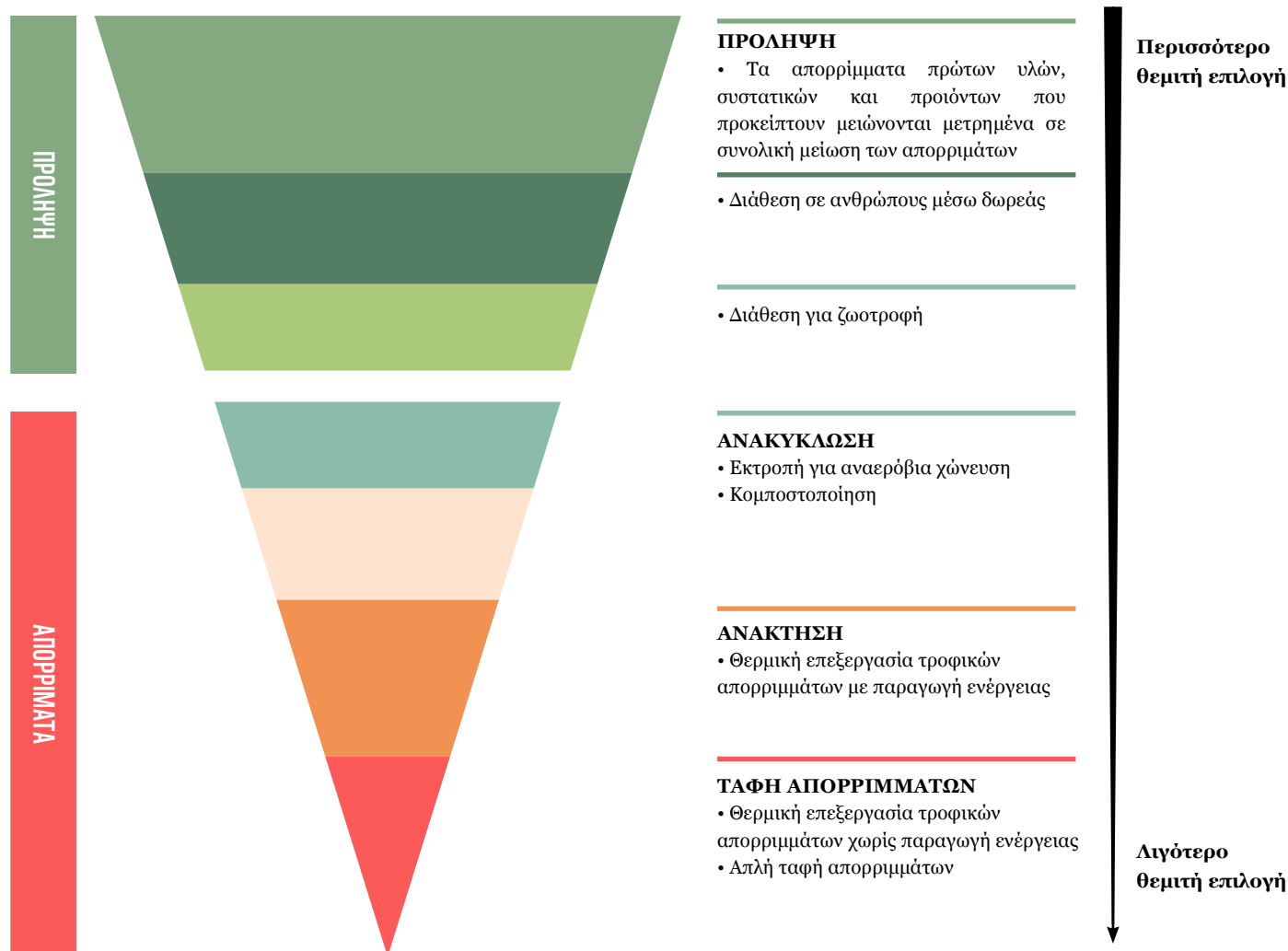
Σερβίρισμα

- ✓ Αν ενημερώσετε σωστά την ομάδα του service και τους πελάτες σας για τη δική τους πολύτιμη συμβολή στην πρόληψη της σπατάλης τροφίμων, τότε θα καταφέρετε να πετύχετε εξ ολοκλήρου το εγχείρημά σας. Εξηγήστε στο προσωπικό τον κομβικό ρόλο που μπορεί να έχει σε αυτό το στάδιο διαχείρισης της τροφής και χρησιμοποιήστε καίρια μηνύματα για να ενημερώσετε τους πελάτες σας για την προσπάθεια της εταιρείας σας να μειώσει τη σπατάλη τροφίμων. Κάντε τους συμμάχους στην προσπάθειά σας και μεγιστοποιήστε το θετικό αποτέλεσμα.
- ✓ Εκπαιδεύστε το προσωπικό του service για το θέμα της σπατάλης τροφίμων, για τη σωστή μεριδοποίηση και δώστε τους αναλυτικές οδηγίες για την περιγραφή κάθε συνταγής που σερβίρεται (συστατικά, τρόπος παρασκευής κτλ). Με αυτό τον τρόπο θα αποτραπεί η σπατάλη στο πιάτο των πελατών.
- ✓ Βεβαιωθείτε ότι υπάρχουν όλα τα απαραίτητα εργαλεία για να υπολογίζετε ακριβείς μερίδες κατά το σερβίρισμα.
- ✓ Δώστε στους πελάτες σας τη δυνατότητα να επιλέξουν το μέγεθος της μερίδας τους. Δοκιμάστε να εφαρμόσετε πιλοτικά την επιλογή της “μισής μερίδας”. Εξηγήστε με ειδική σήμανση τη φιλοσοφία σας πίσω από το διαφορετικό μέγεθος μερίδων.
- ✓ Πραγματοποιήστε καθημερινούς ελέγχους και εντοπίστε μερίδες που περίσσεψαν. Θα σας βοηθήσει να εντοπίσετε ποια είδη καταναλώνονται περισσότερο και σε τι ποσότητες. Μην διστάσετε να αφαιρέσετε από το μενού σας συνταγές που δεν έχουν ζήτηση.
- ✓ Απορρίψτε τα περισσεύματα από το πιάτο των πελατών σε ειδικό κάδο και ζυγίστε τα περισσεύματα. Θα σας βοηθήσει να κατανοήσετε τον όγκο σπατάλης τροφίμων. Αν γνωρίζετε τον ακριβή αριθμό των πελατών που γευμάτισαν, μπορείτε ακολούθως να υπολογίσετε και την κατά κεφαλήν σπατάλη.
- ✓ Δώστε στους πελάτες την επιλογή να πάρουν το φαγητό σε πακέτο. Χρησιμοποιήστε υλικά φιλικά για το περιβάλλον.
- ✓ Εκτός από λύσεις για την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων, θα χρειαστεί να διαχειριστείτε και περισσεύματα τροφίμων, τη σπατάλη των οποίων δεν μπορείτε να αποφύγετε. Υπάρχουν πολλοί τρόποι αξιοποίησης των περισσευόμενων τροφίμων αντί να τα στέλνετε στη χωματερή η οποία είναι και η λιγότερο ενδεδειγμένη λύση. Η δωρεά τροφίμων, η κομποστοποίηση και η παραγωγή ζωοτροφών είναι μερικές από τις εναλλακτικές που μπορείτε να επιλέξετε.

Γεύματα προσωπικού!

Αν υπάρχει εστιατόριο προσωπικού, μην αμελήσετε να εφαρμόσετε ιδέες που θα μειώσουν τη σπατάλη! Αποφύγετε τη χρήση δίσκων, ορίστε τραπεζοκόμους που θα κάνουν σωστή μεριδοποίηση, τοποθετήστε σήμανση για την προσπάθεια μείωσης σπατάλης και καταγράψτε τις διατροφικές προτιμήσεις του προσωπικού. **Μη διστάσετε να κάνετε μικρότερες ποσότητες ή να αφαιρέσετε τελείως από το μενού συνταγές που δεν προτιμώνται από το προσωπικό.**





ΔΩΡΕΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Σύμφωνα με τη νέα νομοθεσία, θα δίνεται φοροαπαλλαγή στις επιχειρήσεις για τη δωρεά τροφίμων, ενώ πλέον οι δωρεοδόχοι καταστούνται υπεύθυνοι για τη σωστή συντήρηση, μεταφορά, αποθήκευση, διανομή και διάθεση των τροφίμων στους ωφελομένους. Σε περίπτωση που θέλετε να δωρίσετε περισσευούμενα τρόφιμα, μπορείτε να απευθυνθείτε σε οργανώσεις που δραστηριοποιούνται στον συγκεκριμένο τομέα, όπως η Τράπεζα τροφίμων, η οργάνωση ΜΠΟΡΟΥΜΕ που είναι μη κερδοσκοπική οργάνωση για τον περιορισμό της σπατάλης τροφίμων και την καταπολέμηση του υποσιτισμού στην Ελλάδα, ή σε διάφορες κοινωνικές δομές (κοινωνικό παντοπωλείο, εκκλησία, προγράμματα συλλογής τροφίμων) μέσα από τις οποίες μπορείτε να βοηθήσετε ευπαθείς ομάδες.

ΒΗΜΑΤΑ ΘΕΣΠΙΣΗΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΔΩΡΕΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- 1 **Ορίστε στη μονάδα σας υπεύθυνους δωρεάς τροφίμων.** Ιδανικά, θα χρειαστεί να ορίσετε 2-3 μέλη του προσωπικού (κατά προτίμηση από την ομάδα εργασίας, ή από την ομάδα της κουζίνας) οι οποίοι θα αναλάβουν την υλοποίηση της δράσης, θα επιβλέπουν ενεργά τον χειρισμό και την παράδοση των τροφίμων προς δωρεά και θα συλλέγουν στοιχεία σχετικά με τις δωρεές.
- 2 **Βρείτε έναν αξιόπιστο και έμπειρο κοινωνικό εταίρο για την ορθή χρήση του περισσευόμενου φαγητού.** Ο εταίρος θα σας βοηθήσει δίνοντας σας συμβουλές σχετικά με τα προϊόντα που μπορούν να διατεθούν προς δωρεά, σχετικά με τον προγραμματισμό των παραλαβών, αλλά και με τη σύνταξη συμφωνητικών αποποίησης ευθύνης.
- 3 **Δημιουργήστε διαδικασίες για την ορθή διαχείριση του περισσευόμενου φαγητού.** Είναι απαραίτητο να τηρείτε τις προδιαγραφές ασφάλειας τροφίμων, Προτείνεται να συνάψετε συμφωνητικά με όλες τις λεπτομέρειες διανομής τροφίμων, για θέματα ασφάλειας και τήρησης ιχνηλασιμότητας.
- 4 **Ενημερώστε και εκπαιδεύστε το προσωπικό για τις νέες διαδικασίες.** Παρότι η δωρεά τροφίμων μπορεί να προσθέσει νέα καθήκοντα στο αρμόδιο προσωπικό, οι περισσότεροι σεφ ενθουσιάζονται με την ιδέα ότι τα φαγητά τους στηρίζουν την τοπική κοινωνία και δέχονται με χαρά την ιδέα. Αντίστοιχα, το προσωπικό αντιλαμβάνεται έντονα το κοινωνικό πρόσημο μίας τέτοιας πρωτοβουλίας.
- 5 **Μην αμελήσετε να συλλέξετε δεδομένα από τις δωρεές που κάνετε, ώστε να συνθέσετε μία συνολική αναφορά ποσοτήτων που έχουν δοθεί προς δωρεά.** Παρακολουθώντας το είδος και την ποσότητα κάθε δωρεάς, μπορείτε να εντοπίσετε τάσεις, να εντοπίσετε πιθανά λάθη και να προβείτε σε αλλαγές για την πρόληψη περισσευόμενου φαγητού μελλοντικά.

Ο μη Κερδοσκοπικός Οργανισμός «ΜΠΟΡΟΥΜΕ» σε συνεργασία με την TÜV AUSTRIA Hellas που συνεχίζει να προκρίνει το βιώσιμο μέλλον, παρουσιάζουν το ιδιωτικό Σχήμα Πιστοποίησης «No Food Waste» το οποίο αφορά στην παρακολούθηση και αξιολόγηση των επιπέδων σπατάλης τροφίμων ενός Οργανισμού, που προκύπτει ή δύναται να προκύψει σε αυτόν. Η πρωτοποριακή υπηρεσία, που απευθύνεται σε όλους τους Οργανισμούς της διαχειριστικής αλυσίδας τροφίμων, αναδεικνύει την υπευθυνότητα, την κοινωνική συνείδηση και ευαισθησία, καθώς και την επιχειρηματική ηθική που διέπουν κάθε Οργανισμό, ο οποίος καθορίζει και ενεργεί σχετικά με την ανάπτυξη διαρκώς αξιολογούμενων μεθόδων διαχείρισης και αξιοποίησης των τροφίμων, με στόχο τον περιορισμό και την ελαχιστοποίηση της σπατάλης των τροφίμων, σε όλα τα στάδια λειτουργίας του. Με το καινοτόμο σχήμα «No Food Waste», απευθύνεται σε όλο το μήκος της αλυσίδας τροφίμων και παίρνει θέση στον αγώνα για την εξοικονόμηση φυσικών και οικονομικών πόρων, εξασφαλίζοντας την επιχειρησιακή συνέχεια και το θετικό περιβαλλοντικό πρόσημο.

ΕΚΤΡΟΠΗ



Η αποφυγή κατάληξης των τροφίμων στη χωματερή θα πρέπει να αποτελεί προτεραιότητα για κάθε επιχείρηση. Υπάρχουν πολλά οφέλη από την επιστροφή ζωτικών θρεπτικών συστατικών στο έδαφος με τη δημιουργία ζωοτροφών ή με τη μορφή κομπόστ.

Εκτροπή για ζωοτροφή

Προγράμματα για παραγωγή ζωοτροφής επιλέγονται συχνά 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 θα πρέπει να εξασφαλίζεται η εφαρμογή των κατευθυντήριων γραμμών για τη χρήση τροφίμων που δεν προορίζονται πλέον για κατανάλωση από τον άνθρωπο. Για αυτό τον σκοπό ειδικές δομές και εγκαταστάσεις θα μπορούσαν να εμπλακούν στη διαχείριση των απορριμμάτων τροφίμων για την παραγωγή ζωοτροφής. Από τη στιγμή που κατανοήσετε το νομικό πλαίσιο σε εθνικό και τοπικό επίπεδο, επικοινωνήστε με τους φορείς διάθεσης απορριμμάτων για να ενημερωθείτε για λύσεις εκτός χωματερής. Ενδέχεται οι φορείς διάθεσης απορριμμάτων να γνωρίζουν εναλλακτικές λύσεις για κομποστοποίηση ή παραγωγή ενέργειας, αλλά και άλλες μορφές επεξεργασίας για παραγωγή ζωοτροφών. Υπάρχουν διάφορες τεχνολογικές λύσεις όπως:

- **Επιτόπια κομποστοποίηση** σε ενδεδειγμένους χώρους της μονάδας.
- **Χωνετήρια με ή χωρίς ένζυμα** που μετατρέπουν τα τροφικά απορρίμματα σε απόνερα τα οποία διοχετεύονται στις τοπικές μονάδες επεξεργασίας λυμάτων.
- **Εξοπλισμός ξήρανσης** που μπορεί να μειώσει τον όγκο των απορριφθέντων τροφίμων ως και 70% ελαχιστοποιώντας το κόστος από τη ζύγιση και μεταφορά των απορριμμάτων.



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>

Ενημέρωση πελατών

Οι επιχειρήσεις που είναι πελάτες σας και το προσωπικό τους ως τελικοί καταναλωτές των γευμάτων σας, είναι ένας εξίσου σημαντικός κρίκος σε όλη την προσπάθεια της επιχείρησής σας για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων.

- ✓ Αναλάβετε συμβουλευτικό ρόλο και εξηγήστε στους πελάτες σας τα βασικά χαρακτηριστικά της βιωσιμότητας στη σύγχρονη εστίαση μέσα από πετυχημένα παραδείγματα και καλές πρακτικές. Δώστε έμφαση στην αξία της τροφής και στην υψηλή διατροφική ποιότητα ως αντίποδα σε έναν υπερφορτωμένο μπουφέ και στις μεγάλες μερίδες που συνδέονται με μεγάλη ποσότητα απορριμμάτων τροφίμων. Συζητήστε μαζί τους για το σύμβολο που συνάπτετε και σκεφτείτε από κοινού τον τρόπο συνεργασίας σας στη μείωση της σπατάλης τροφίμων για να αναδείξετε το εταιρικό προφίλ σας εκατέρωθεν.
- ✓ Ενημερωθείτε για τις προτιμήσεις των πελατών σας ανά συμβόλαιο μέσα από ερωτηματολόγια ή επιτόπια παρατήρηση κατά τις ώρες των γευμάτων τους (διατροφικές προτιμήσεις κατά την παραγγελία, περυσσεύματα στο πιάτο πελάτη κοκ).
- ✓ Λάβετε υπόψη το φύλο των πελατών και την ηλικιακή ομάδα καθώς και αν αποτελούν ειδική ομάδα ατόμων (μαθητές- ηλικιωμένοι- νοσηλευόμενοι κοκ), ώστε να σχεδιάσετε κατάλληλα τις μερίδες που προσφέρετε σε συνεργασία με κάποιον ενδεδειγμένο επαγγελματία (διατροφολόγο, ιατρικό προσωπικό κοκ).
- ✓ Είναι πολύ σημαντικό να γνωρίζετε τον αριθμό των ατόμων που γευματίζουν κάθε μέρα ανά σημείο πώλησης, ώστε να προετοιμάσετε μεν επαρκείς ποσότητες φαγητού, αποφεύγοντας ωστόσο την περίσσεια φαγητού. Λάβετε υπόψη τις διατροφικές συνήθειες των πελατών. Ενημερωθείτε για το ποσοστό των πελατών που είναι χορτοφάγοι, vegan, flexitarian. Ενημερωθείτε επίσης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες. Παρατηρήστε ποιες κατηγορίες γευμάτων παραμένουν συνήθως αδιάθετες (πχ ψάρι ή όσπρια) και ελαττώστε τα από τον σχεδιασμό του εβδομαδιαίου μενού.
- ✓ Ενημερώστε τους πελάτες σας για την πρωτοβουλία στην οποία συμμετέχετε και εξετάστε από κοινού με το τμήμα της κάθε εταιρείας, τρόπους για να επικοινωνήσετε στους τελικούς καταναλωτές τη σημασία της μείωσης της σπατάλης τροφίμων αλλά και την επικοινωνιακή ανάδειξη της συμμετοχής τους στο πρόγραμμα μείωσης σπατάλης. Ενημερώστε τους αναφορικά με τις συνέπειες της σπατάλης τροφίμων στην κοινωνία και το περιβάλλον μέσα από ένα μείγμα ενεργειών: ενημερωτικό υλικό για τη μείωση σπατάλης τροφίμων, ενημερωτική σήμανση για την πρωτοβουλία σας στον χώρο του εστιατορίου, newsletters, ενημερωτικά σεμινάρια κοκ.
- ✓ Σχεδιάστε το επικοινωνιακό σας υλικό με τέτοιο τρόπο ώστε οι πελάτες να μην αποτελούν αποδέκτες αρνητικών μηνυμάτων ή νουθεσιών. Προτιμήστε θετικά μηνύματα και εύκολες πρακτικές λύσεις που μπορούν να τους εμπνεύσουν να πάρουν μέρος στο εγχείρημά σας. Διευκρινίστε ότι η μείωση της σπατάλης δεν σχετίζεται με χαμηλότερου επιπέδου υπηρεσίες ή μείωση κόστους, αλλά με πρακτικές περιβαλλοντικής βιωσιμότητας και εταιρικής κοινωνικής ευθύνης.

ΚΑΛΑ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΑ ΑΠΟ ΤΗ ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ

Πέρα από τον υλικοτεχνικό εξοπλισμό τελευταίας τεχνολογίας, η Γευσήνους εφαρμόζει μία σειρά από πρακτικές για την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων σε όλα τα στάδια της λειτουργίας της.

1. Εφαρμογή παρακολούθησης πωλήσεων και αποθεμάτων

Κατά τη διάρκεια παροχής γευμάτων και live υπηρεσιών το εκάστοτε κατάστημα είναι συνδεδεμένο με μία ψηφιακή εφαρμογή ώστε να παρακολουθεί ζωντανά πωλήσεις και απόθεμα και να ελαχιστοποιεί τα περιθώρια σπατάλης τροφίμων.

2. Ακριβής μεριδοποίηση

Η σωστή μεριδοποίηση αποτελεί βασικό στάδιο πριν τη διάθεση του φαγητού προς τους πελάτες. Η ποσότητα της κάθε μερίδας είναι συγκεκριμένη, ορίζεται από τις ανάγκες του πελάτη σε συνεργασία με διατροφολόγο ανά περίπτωση. Ακολουθώντας, καταγράφεται στα συμβόλαια συνεργασίας ανάμεσα στην εταιρεία και τον εκάστοτε εταίρο.

3. Γνώση αριθμού πελατών ανά ημέρα

Γνωρίζοντας τον αριθμό πελατών στα καταστήματα που τροφοδοτεί ανά ημέρα, η Γευσήνους προετοιμάζει την κατάλληλη ποσότητα μερίδων, ώστε να ελαχιστοποιήσει τις πιθανότητες σπατάλης τροφίμων. Διαθέτει επίσης ένα σύστημα άμεσων αντανεκλαστικών σε έκτακτες αλλαγές και αναπροσαρμόζει τις ποσότητες και τις παραγγελίες της. Η πρόβλεψη της προσέλευ-

σης των πελατών στην εκάστοτε εταιρεία πραγματοποιείται λαμβάνοντας υπόψη σταθερές και κινούμενες μεταβλητές όπως:

- Αργίες, νηστείες, επέτειοι
- Απεργίες, ποσοστό τηλεργασίας (COVID 19), άδειες, εσωτερικές διαδικασίες εταιρείας
- Ενημέρωση για κλειστό οδικό δίκτυο (κυρίως σε κεντρικούς δρόμους) λόγω απεργιών ή άλλων κινητοποιήσεων

Παράλληλα οι υπεύθυνοι των καταστημάτων δύνανται να κάνουν ημερήσιες προβλέψεις κατανάλωσης γευμάτων με βάση τον αριθμό πελατών που προμηθεύονται πρωινό ή καφέ στην αρχή της ημέρας.

4. Υπηρεσίες delivery μέσα στην επιχείρηση (εφαρμογή κατά την περίοδο του covid-19)

Η μείωση του ρυθμού προσέλευσης των εργαζομένων στο εστιατόριο της κάθε εταιρείας, οδήγησε στο σχεδιασμό delivery υπηρεσιών μέσα στις εγκαταστάσεις των εταιρειών. Οι εργαζόμενοι είχαν τη δυνατότητα παραγγελίας από το ημερήσιο μενού και οι υπεύθυνοι της υπηρεσίας προσέφεραν στους εργαζομένους ασφαλή παράδοση του προϊόντος στα γραφεία τους. Αυτή η πρακτική επέτρεψε τη μείωση του παραγόμενου φαγητού και κατά συνέπεια τη μείωση σε σπατάλη πρώτης ύλης, ενώ αύξησε την κατανάλωση γευμάτων.

5. Επί τόπου παρασκευή- live cooking υπηρεσία

Η επιτόπια παρασκευή γευμάτων δίνει τη δυνατότητα ελιγμού ως προς την παρασκευή γευμάτων ανά ημέρα, ελαχιστοποιώντας τη σπατάλη στα καταστήματα. Πραγματοποιείται ανάλυση προϊόντικου μείγματος στα γεύματα που προέρχονται από την κεντρική μονάδα παραγωγής, ώστε η τοπική παραγωγή στα καταστήματα να συμπληρώνει γευστικά το μενού της κεντρικής μονάδας. Επίσης, η Γευσήνους γνωρίζοντας τις διατροφικές τάσεις ανά προφίλ πελατών και περιοχή, δύναται να δημιουργεί νέες «ανάγκες» συνθέτοντας μενού που ανταποκρίνονται στις επιθυμίες των πελατών.

ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Πρακτικές βιωσιμότητας εφαρμόζονται εδώ και χρόνια στον κλάδο της εστίασης. Πολλές επιχειρήσεις ασχολούνται ενεργά με την εξοικονόμηση νερού, τη στήριξη ντόπιων παραγωγών και την ανακύκλωση και οι εργαζόμενοι τους είναι αρκετά ευαισθητοποιημένοι σε αυτά τα ζητήματα. Μπορεί και οι δικοί σας εργαζόμενοι να 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 σπατάλη πολύτιμων πόρων που μας χαρίζει ο πλανήτης.

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 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 επιχείρησης, μιας ταυτότητας που αντικατοπτρίζεται διαρκώς στη συμπεριφορά του προσωπικού. Ο οδηγός παρέχει υλικά και συμβουλές που θα σας βοηθήσουν να ξεκινήσετε, να θέσετε στόχους και να χαράξετε μια επιτυχημένη στρατηγική διαχείρισης τροφίμων στα μέτρα των λειτουργιών 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!**

ΦΟΡΜΑ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Λογότυπο
επιχείρησης

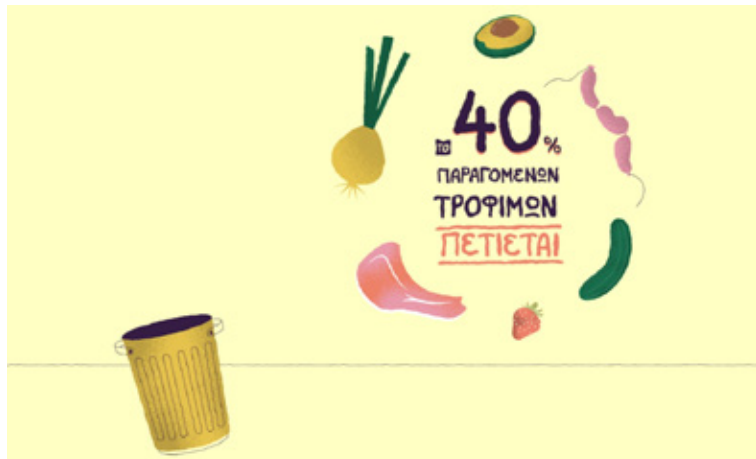
Φόρμα ημερήσιας καταγραφής σπατάλης τροφίμων

| Ημερομηνία | Αριθμός πελατών | Προετοιμασία (λαχανικά) kg | Κρέας/ πουλερικά | Κιμάς | Ψάρια | Όσπρια | Λαδερά | Ζυμαρικά | Παρατηρήσεις/ σημειώσεις |
|------------|-----------------|----------------------------|------------------|------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------|
| | | | Καταστροφή | Καταστροφή | Καταστροφή | Καταστροφή | Καταστροφή | Καταστροφή | |
| | | | Σύνολο | Σύνολο | Σύνολο | Σύνολο | Σύνολο | Σύνολο | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

ΦΟΡΜΑ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

| Μετρητήρια | Μήτρα | Ασθενή εκδοχών | | Πρακτορεία (Ασθενή) (Kg) | | Κρέας/κουάκερ (μερίδα) | | Ρυζιό (Kg) (μερίδα) | | Ψάρι(Kg) (μερίδα) | | Ουζορέι (Kg) (μερίδα) | | Λαδί (Kg) (μερίδα) | | Σοκολάτα(Kg) (μερίδα) | | Σημείωση | Συνολική σπατάλη (σε μερίδες) | Σπατάλη ανά πελάτη(σε μερίδες) |
|------------|-----------|----------------|-------------|--------------------------|-------------|------------------------|-------------|---------------------|-------------|-------------------|-------------|-----------------------|-------------|--------------------|-------------|-----------------------|--|----------|-------------------------------|--------------------------------|
| | | Σύνολο | Καταστροφές | Σύνολο | Καταστροφές | Σύνολο | Καταστροφές | Σύνολο | Καταστροφές | Σύνολο | Καταστροφές | Σύνολο | Καταστροφές | Σύνολο | Καταστροφές | | | | | |
| | Πάμπας | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 | |
| | Παρασκευή | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 | |
| | Σάββατο | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 | |
| | Κυριακή | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 | |
| | Δευτέρα | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 | |
| | Τρίτη | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 | |
| | Τετάρτη | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 | |
| | Πέμπτη | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 | |
| | Παρασκευή | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 | |
| | Σάββατο | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 | |
| | Κυριακή | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 | |
| | Δευτέρα | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 | |
| | Τρίτη | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 | |
| | Τετάρτη | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 | |
| | Πέμπτη | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 | |
| | Παρασκευή | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 | |
| | Σάββατο | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 | |
| | Κυριακή | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 | |
| | Δευτέρα | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 | |
| | Τρίτη | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 | |
| | Τετάρτη | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 | |
| | Πέμπτη | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 | |
| | Παρασκευή | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 | |
| | Σάββατο | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,00 | |

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ VIDEOS



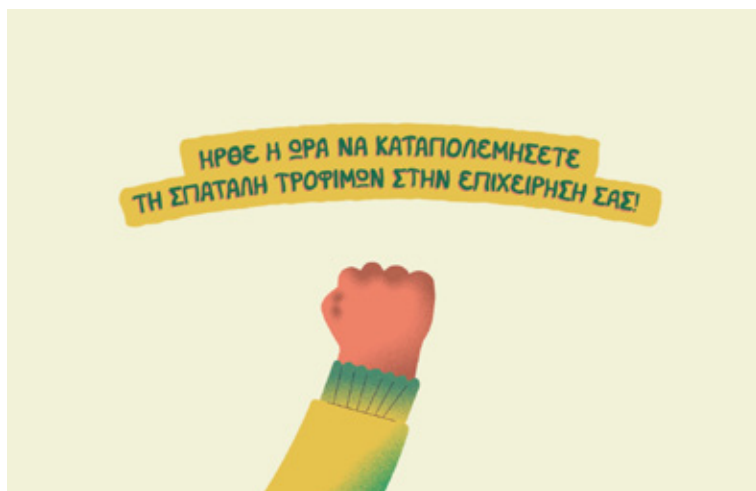
1^ο εκπαιδευτικό video:

[«Σπατάλη τροφίμων: μία απειλή για την ανθρωπότητα και τον πλανήτη»](#)



2^ο εκπαιδευτικό video:

[«Έξυπνες συμβουλές για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων στην επιχείρησή σας»](#)



3^ο εκπαιδευτικό video:

[«Κατανοήστε το μέγεθος της σπατάλης τροφίμων στην επιχείρησή σας»](#)

ΑΦΙΣΕΣ ΓΙΑ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ




Το 1/3 φρούτων και λαχανικών πετάει πριν ακόμα φτάσει στο ράφι λόγω «εμποτιστικών» κητηρίων. Χαρακτηρίζονται «άσχημα» αλλά είναι πεντανόστιμα. Απολαμβάνοντας τα, συμβάλλουμε στη μάχη κατά της σπατάλης τροφίμων και προστατεύουμε το περιβάλλον.

ΔΗΜΙΟΥΡΓΟΥΜΕ ΓΕΥΣΗ ΧΩΡΙΣ ΣΠΑΤΑΛΗ!




Μαζί με το φαγητό που πετάμε στον κάδο σκουπίδιών, «πετάμε» και όλη την ενέργεια, τη γη και το νερό που χρειάστηκαν για να παραχθεί. Λέμε «Όχι» στη σπατάλη τροφίμων.

ΔΗΜΙΟΥΡΓΟΥΜΕ ΓΕΥΣΗ ΧΩΡΙΣ ΣΠΑΤΑΛΗ!




Το 1/3 της τροφής που παράγεται για κατανάλωση καταλήγει στα σκουπίδια, όταν σχεδόν 1 δισεκατομμύριο άνθρωποι υποφέρουν από πείνα. Βιάσουμε τέλος στη σπατάλη για το καλό των ανθρώπων και του πλανήτη.

ΔΗΜΙΟΥΡΓΟΥΜΕ ΓΕΥΣΗ ΧΩΡΙΣ ΣΠΑΤΑΛΗ!

ΚΙΤ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ ΓΙΑ ΜΕΙΩΣΗ ΣΠΑΤΑΛΗΣ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ



ΔΕΙΓΜΑ ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Ερωτηματολόγιο προσωπικού

Το παρόν ερωτηματολόγιο είναι ανώνυμο και αφορά το θέμα της σπατάλης τροφίμων
Εκτιμώμενος χρόνος συμπλήρωσης: 7 λεπτά

Προφίλ εργαζόμενου

1. Σε ποιο τμήμα της εταιρείας εργάζεσαι;

Mark only one oval.

- Καταστήματα
- Διοίκηση
- Λειτουργία
- Marketing
- Μονάδα παραγωγής (CPU)
- Πωλήσεις
- Προμήθειες
- Τμήμα ανθρώπινου δυναμικού
- Other: _____

2. Φύλο

Mark only one oval.

- Γυναίκα
- Άνδρας

ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

1. WWF-UK (2021) Driven to waste: The Global Impact of Food Loss and Waste on Farms. <https://www.worldwildlife.org/publications/driven-to-waste-the-global-impact-of-food-loss-and-waste-on-farms>
2. WWF-WRAP (2020) Halving Food Loss and Waste in the EU by 2030: the major steps needed to accelerate progress. Berlin (Germany), 72pp http://contentarchive.wwf.gr/images/pdfs/wwf_wrap_halving_food_loss_and_waste_in_the_eu_june2020_2.pdf?ga=2.228235677.1697644080.1637242723-1097892168.1582555145
3. United Nations Environment Programme (2021). Food Waste Index Report 2021, Nairobi, Page 8
4. Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο (2021)
5. United Nations Environment Programme (2021). Food Waste Index Report 2021, Nairobi
6. WRAP (2013) Overview of Waste in the UK Hospitality and Food Service Sector
7. Åsa Stenmarck, Carl Jensen, Tom Quested, Graham Moates (2016). Estimates of European food waste levels
8. <http://www.foodserviceeurope.org/en/european-industry-overview>
9. WRAP (2013) Overview of Waste in the UK Hospitality and Food Service Sector
10. Austin Clowes, Peter Mitchell and Craig Hanson (2018), Champions123-Catering food waste reduction
11. Θεοδωράκη Δ. (2019) Χρηματοοικονομική ανάλυση και συγκριτική αξιολόγηση εταιρειών του κλάδου βιομηχανικού catering: Η περίπτωση της ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ ΑΒΕΕ (διπλωματική εργασία στο δια τμηματικό πρόγραμμα μεταπτυχιακών σπουδών στη διοίκηση επιχειρήσεων, Πανεπιστήμιο Μακεδονίας)
12. ReFED (2018) Foodservice Food Waste Action Guide
13. ReFED (2018) Food Services Food waste Action Guide

>100

Το WWF αγωνίζεται για την προστασία του περιβάλλοντος σε 6 ηπείρους και σε περισσότερες από 100 χώρες.

1961

Το WWF ιδρύθηκε το 1961 στην Ελβετία.

1991

Το WWF ιδρύει γραφείο στην Αθήνα το 1991.

>300

Στην Ελλάδα έχουμε υλοποιήσει περισσότερες από 300 δράσεις.

1995

Η οικονομική διαχείριση του WWF Ελλάς ελέγχεται από ορκωτούς λογιστές σε ετήσια βάση από το 1995.

360°

Προστατεύουμε το περιβάλλον λαμβάνοντας υπόψη τα κοινωνικά, οικονομικά και πολιτικά αίτια των απειλών και προτείνοντας λύσεις για την αρμονική συνύπαρξη ανθρώπου και φύσης.

5.000.000

Μας στηρίζουν περισσότεροι από 5.000.000 υποστηρικτές παγκοσμίως. Στην Ελλάδα έχουμε 11.000 υποστηρικτές.



Αποστολή του WWF είναι να σταματήσει την υποβάθμιση του φυσικού περιβάλλοντος και να χτίσει ένα μέλλον αρμονικής συνύπαρξης ανθρώπων και φύσης, προστατεύοντας τη βιοποικιλότητα, διασφαλίζοντας τη βιώσιμη χρήση των ανανεώσιμων φυσικών πόρων, και προωθώντας τη μείωση της ρύπανσης και της σπάταλης κατανάλωσης.

You Tube <http://www.youtube.com/wwfgrwebtv>



<http://www.facebook.com/WWFGreece>



http://twitter.com/WWF_Greece



<https://www.instagram.com/wwfgreece>