



HOTEL | KITCHEN

In this hotel we value food

We respect all the love, labor, and land
that goes into creating every dish we make,
and we try our best not to waste it.

You could be part of the solution
in preventing food waste.

You're welcome to all you can eat,
but please eat all you take



HOTEL | KITCHEN

Εδώ το φαγητό έχει αξία

WWF & ξενοδοχεία κατά της σπατάλης τροφίμων

Αχιλλέας Πληθάρας

Υπεύθυνος προγραμμάτων μείωσης αποτυπώματος,
WWF Ελλάς

ΦΟΡΟΥΜ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΛΗΨΗ
ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

20/10/2022



ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ



ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΙ ΠΟΡΟΙ



ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ



ΔΗΜΟΣΙΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ

Η ΠΡΟΛΗΨΗ ΤΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΑΝΑΚΤΗΣΗ ΜΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



ΣΧΕΔΙΑΣΗ

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

ΔΩΡΕΑ

ΕΚΤΡΟΠΗ



ΤΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΝΑΚΤΗΣΗ ΚΑΤΕΥΘΥΝΟΥΝ ΤΙΣ ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΕΣ ΠΡΟΛΗΨΗΣ



- Στόχοι βιώσιμης ανάπτυξης / Στόχος 12.3
- Υποχρέωση καταχώρησης αποβλήτων τροφίμων για ξενοδοχειακά καταλύματα άνω των 100 κλινών
- Κόστος πρώτης ύλης
- «Πληρώνω όσο πετάω»
- Διαμοιρασμός αξίας στη διαδικασία εκπαίδευσης προσωπικού



WWF Hotel Kitchen



Πρόγραμμα πρόληψης σπατάλης

Εργαλεία για την πρόληψη και μείωση της σπατάλης τροφίμων στα ξενοδοχεία

2019 (1η φορά στην Ευρώπη)

4μηνιαία πιλοτική μελέτη σε 3 ξενοδοχεία.

2021

Επανάληψη διαδικασίας σε 11 ξενοδοχεία

Μέτρηση σπατάλης σε: 1) προετοιμασία, 2) πιάτο πελάτη, 3) περίσσειμα μπουφέ, 4) εστιατόριο προσωπικού





Προετοιμασία

- 11 ξενοδοχεία σε Κρήτη, Ρόδο, Κω
- Υπογραφή MoU
- Ορισμός ομάδας έργου

Καθιέρωση

- Ευρύτερη υιοθέτηση προγράμματος από ξενοδοχείο και όμιλο
- Επικοινωνία



Υλοποίηση

- Εκπαίδευση προσωπικού
- Επιλογή σημείων μέτρησης
- Μετρήσεις για 12 εβδομάδες

Αλλαγή

- Χαρτογράφηση αλλαγών/στοχοθέτηση
- Ενημέρωση επισκεπτών
- Πρόσθετη εκπαίδευση προσωπικού



Τι απαιτείται στην αρχή του προγράμματος



Αγορά χρωματιστών κάδων



Ζυγαριά



Σακούλες διαφορετικού χρώματος



Φόρμα καταγραφής



Αφοσιωμένη ομάδα εργασίας (task force)



Ορισμός επικεφαλής έργου



Ερωτηματολόγιο προσωπικού

92%

αντιλαμβάνεται τον αντίκτυπο της σπατάλης τροφίμων στο περιβάλλον

82%

θα ήθελε να συμμετέχει σε μελλοντικές δράσεις για τη μείωση της σπατάλης

Ερωτηματολόγιο επισκεπτών

93%

υποστηρίζει ένθερμα την πρωτοβουλία

89%

Επιθυμεί να γίνεται κομποστοποίηση στα ξενοδοχεία

97%

αναμένει από τα ξενοδοχεία να λαμβάνουν μέτρα κατά της σπατάλης

Προτάσεις εργαζομένων



Εκπαίδευση προσωπικού



Ενημέρωση επισκεπτών για μείωση σπατάλης στο πιάτο τους



Διάθεση περισσευόμενων τροφίμων σε ιδρύματα

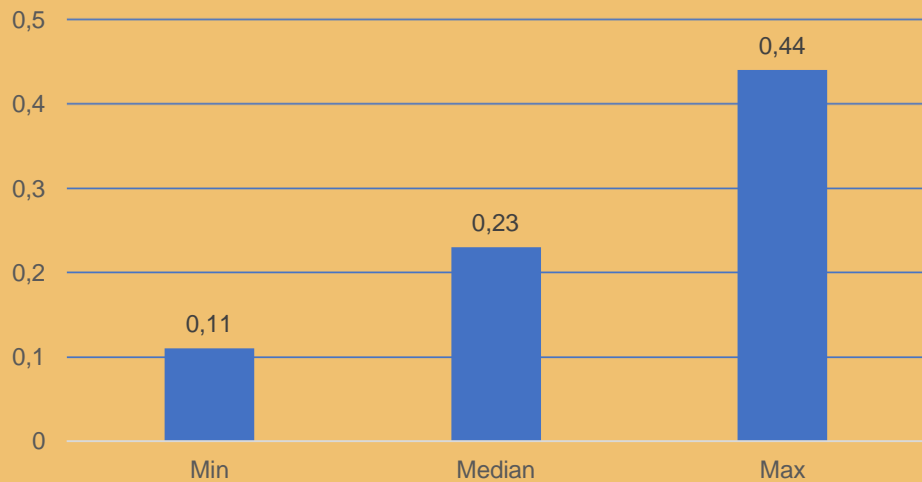


Διάθεση περισσευόμενων τροφίμων για ζωοτροφές

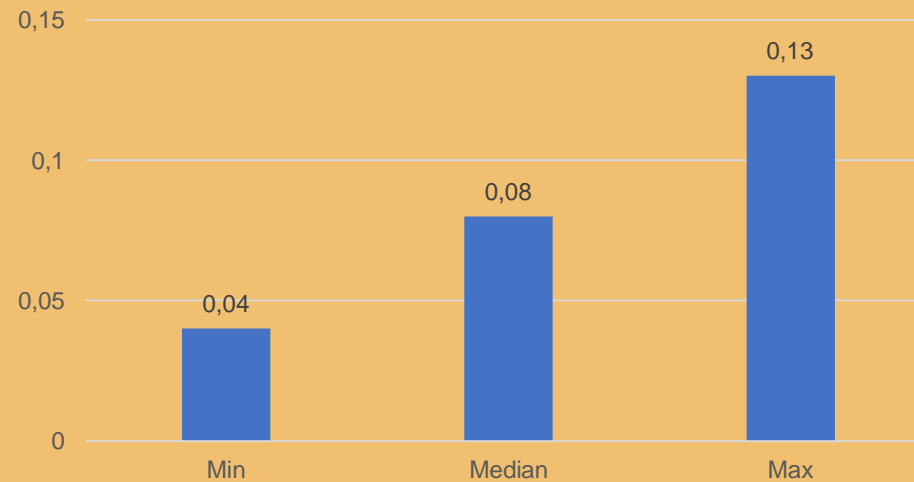


Ευρήματα (ανώνυμα δεδομένα)

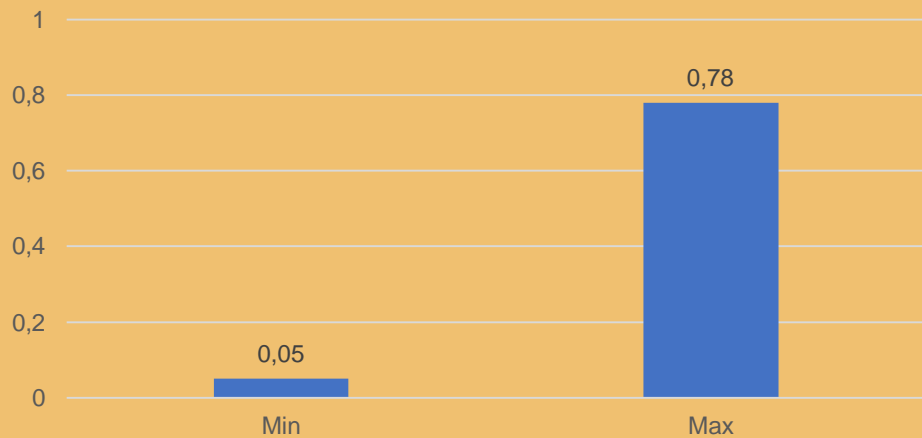
Σπατάλη ανά κουβέρ (kg)



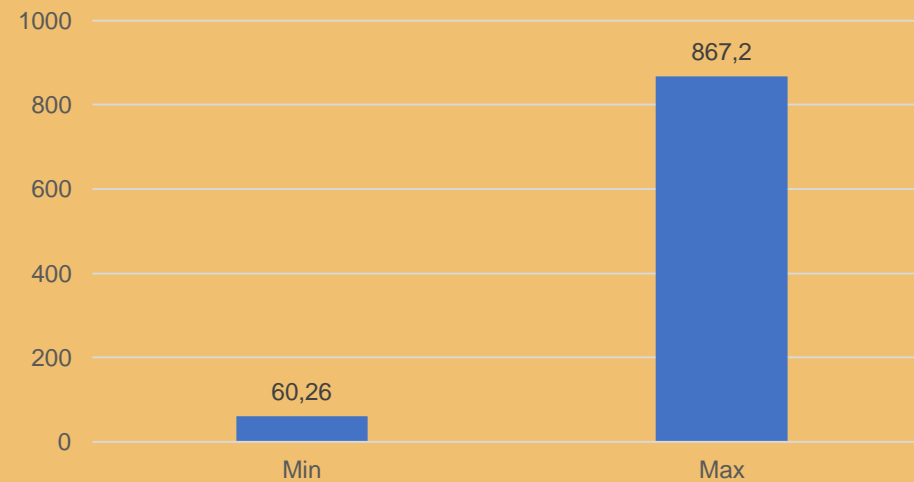
Σπατάλη πελατών ανά κουβέρ (kg)



Παρατηρούμενο ημερήσιο μέγιστο και ελάχιστο (kg ανά κουβέρ)



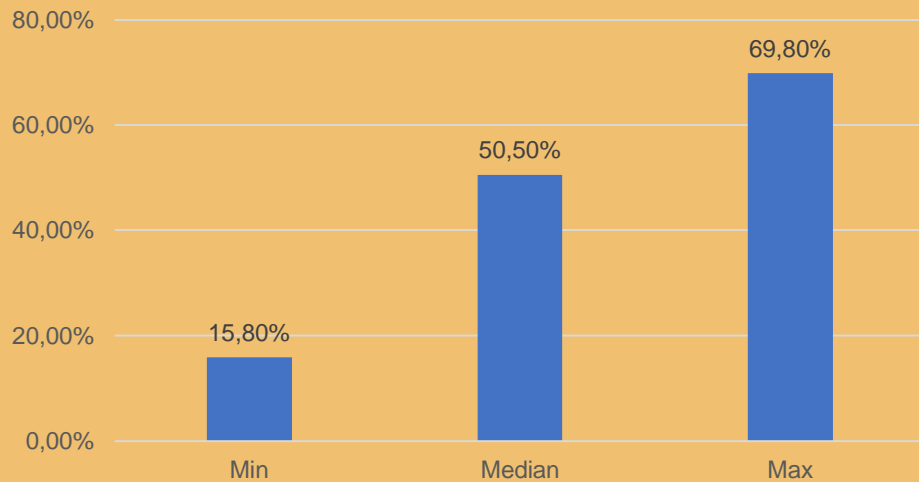
Απόλυτες ημερήσιες ποσότητες (kg)



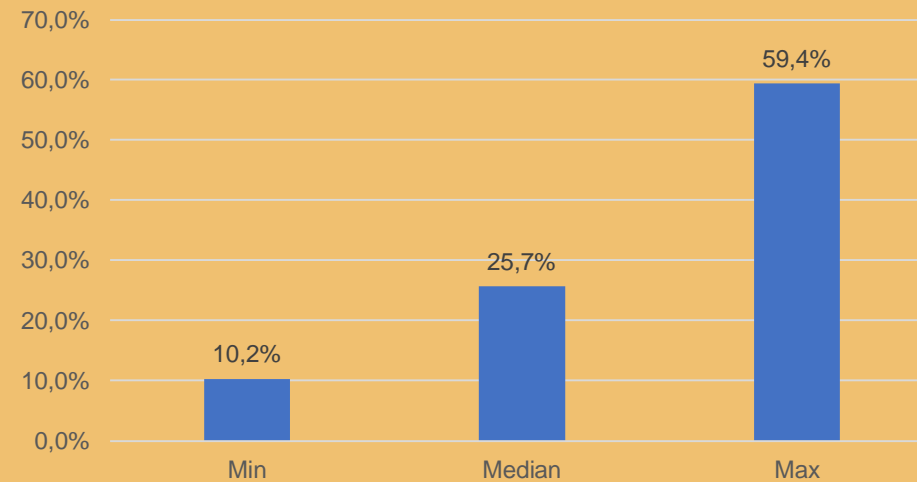


Ευρήματα (ανώνυμα δεδομένα)

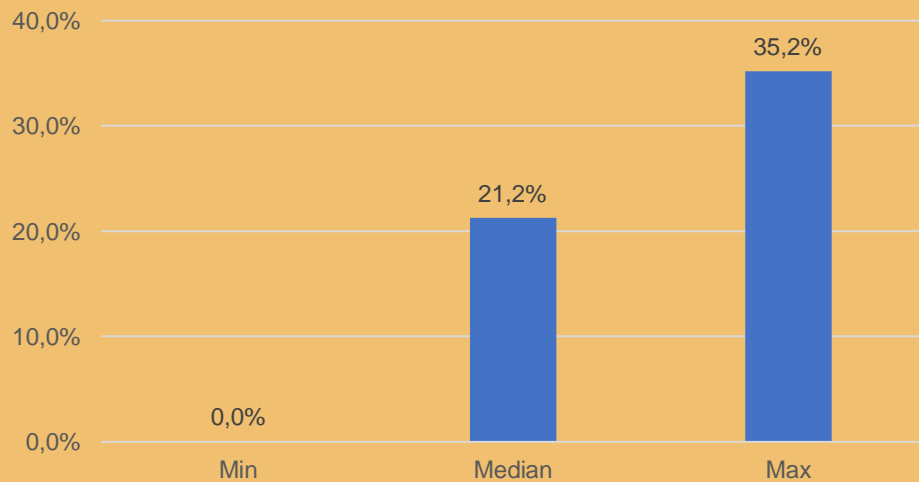
Προετοιμασία (% επί του συνόλου)



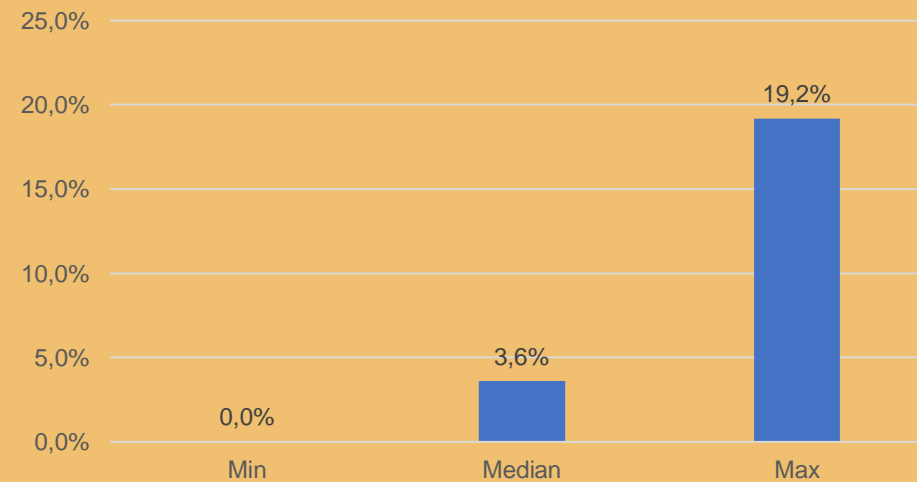
Πιάτο πελατών (% επί του συνόλου)



Σπατάλη μπουφέ (% επί του συνόλου)



Εστιατόριο προσωπικού (% επί του συνόλου)





Ευρήματα

- Οι απορρίψεις είναι μικρές, αλλά με περιθώριο βελτίωσης
- Μπουφές η πιο δύσκολη εξίσωση, αλλά και η πιο σημαντική
- Ποιότητα - ποσότητα - σήμανση - ροή μπουφέ
- Πελάτες από Δ.Ευρώπη πιο δεκτικοί
- Το κόστος σπατάλης από 0,3 έως 1,1€ ανά κουβέρ / ειδικά για τη σπατάλη πελάτη κόστος 0,12 έως 0,4 € ανά κουβέρ

Εμπειρίες

- Αν δεν το αγκαλιάσουν διοίκηση-σεφ-εργαζόμενοι, δεν πρόκειται να πετύχει
- Οι εργαζόμενοι πρέπει να κατανοήσουν γιατί να το κάνουν
- Πολλές γλώσσες, αλλά όλοι πρέπει να ενημερωθούν
- Επιμονή στη μέτρηση και διαρκής εκπαίδευση
- «Αφού το πληρώνω, το κάνω ό,τι θέλω»





Λύσεις που δοκιμάστηκαν

- Μερίδα, πιάτα
- Αλλαγές στον μπουφέ (αντικατάσταση συνταγών, λιγότερα on display, μεριδοποίηση, ζεστά on demand, είδη με μεγαλύτερο αποτύπωμα στο τέλος, ενημέρωση τελευταίο μισάωρο και a la minute)
- Σήμανση για κάθε συνταγή με αναλυτικές πληροφορίες
- Σήμανση ευαισθητοποίησης για πελάτες, όχι μόνο στο εστιατόριο, λαμβάνοντας υπόψη διαφορετικά προφίλ
- Ειδική κατάρτιση για κοπές και αξιοποίηση απορριπτόμενων στην παρασκευή
- Μενού 14 ημερών για καλύτερο προγραμματισμό και αξιοποίηση περίσσειας
- Μείωση μενού και θεματικές βραδιές
- Εστιατόριο προσωπικού





Όλα τα ξενοδοχεία θέλουν να περιορίσουν τα έξοδα, αλλά πολλές φορές δεν ξέρουν πως.

Θέματα προσωπικού και εκπαίδευσης

- Μεγάλη κινητικότητα / πρόβλημα εκπαίδευσης των υπαλλήλων
- Συγκρούσεις «εγώ» και στεγανά τμημάτων

Θέματα ενδιαφέροντος

- Μεγάλες δυνατότητες αξιοποίησης στην προετοιμασία
- Οι αυριανοί σεφ πρέπει να βγαίνουν από τις σχολές καταρτισμένοι
- Οι επιχειρήσεις πρέπει να στραφούν σε τεχνολογικές λύσεις
- Η νέα νομοθεσία αποτελεί μεγάλη ευκαιρία, αρκεί να εφαρμοστεί
- Καλή μέτρηση οδηγεί στις λύσεις, μα απαιτεί ολιστική προσέγγιση
- Οι συνθήκες είναι ώριμες για μια πρωτοβουλία του ξενοδοχειακού κλάδου για τη μείωση της σπατάλης



Μαζί για έναν ζωντανό πλανήτη

Μάθετε περισσότερα στο hotelkitchen.wwf.gr