

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι: ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΤΟΥ ΜΠΟΥΦΕ

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

ΛΥΣΕΙΣ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

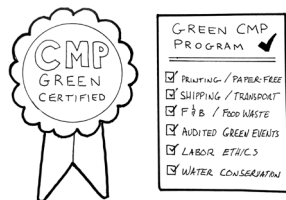
ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΦΑΓΗΤΟΥ

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



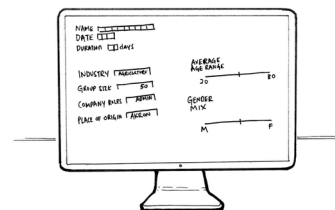
ΔΙΟΡΓΑΝΩΤΕΣ ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΩΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟΙ ΣΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΣΠΑΤΑΛΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

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



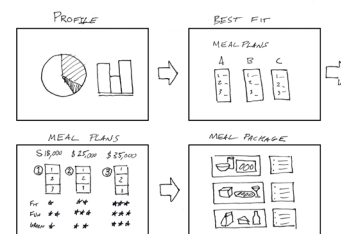
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΒΑΣΗΣ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ

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



ΜΕΝΟΥ ΜΕΙΩΣΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ

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

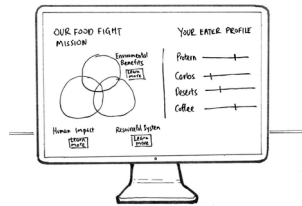


ΛΥΣΕΙΣ ΠΡΟΒΛΕΨΗΣ ΑΡΙΘΜΟΥ ΕΠΙΣΚΕΠΤΩΝ

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

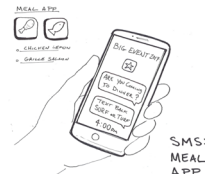
ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΠΡΟΦΙΛ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ ΦΑΓΗΤΟΥ

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



ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ ΠΡΟΣΕΛΕΥΣΗΣ ΣΤΟ ΓΕΥΜΑ (RSVP)

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



ΛΥΣΕΙΣ ΚΑΤΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

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

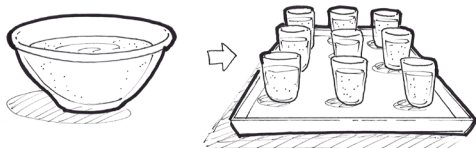
ΜΗΝΥΜΑΤΑ ΕΥΣΥΝΕΙΔΗΤΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ

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



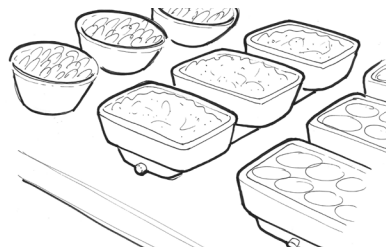
ΣΚΕΥΗ ΜΕΡΙΔΩΝ

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



ΣΤΑΔΙΑΚΗ ΣΜΙΚΡΥΝΣΗ ΣΚΕΥΩΝ

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



ΞΕΧΩΡΙΣΤΑ ΔΟΧΕΙΑ

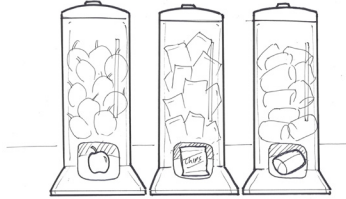
Διαχωρίστε υλικά που συνήθως αναμιγνύονται, όπως τα φρούτα, καθιστώντας την παρουσίαση πιο ενδιαφέρουσα οπτικά. Επιπλέον, αποφεύγετε τη σπατάλη ειδών που είναι εκτός εποχής, αλλά και την «ταλαιπωρία» που υφίστανται τα υλικά όταν οι πελάτες ανακατεύουν το μείγμα για να πάρουν τη μερίδα τους.



ΛΥΣΕΙΣ ΚΑΤΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ (ΣΥΝΕΧΕΙΑ)

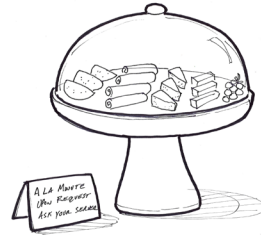
ΔΟΧΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

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



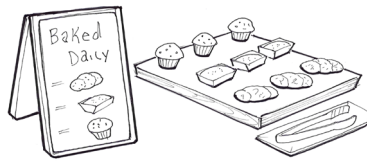
ΠΡΟΘΗΚΕΣ ΓΙΑ ΜΕΝΟΥ Α LA MINUTE

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



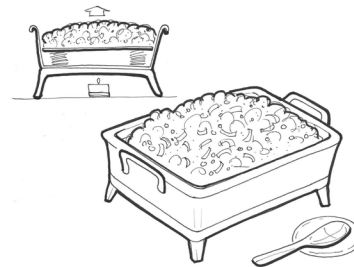
ΤΑ ΓΛΥΚΑ ΣΤΗ ΣΕΙΡΑ

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



ΘΕΡΜΑΝΤΙΚΕΣ ΒΑΣΕΙΣ ΠΑΝΤΑ ΓΕΜΑΤΕΣ

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



ΠΑΚΕΤΟ ΦΑΓΗΤΟΥ 2.0

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

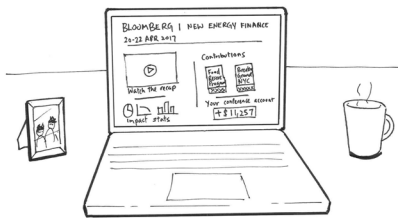


ΛΥΣΕΙΣ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ

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

ΑΝΑΦΟΡΕΣ ΕΥΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ

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



ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑ ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ

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

