

ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΟΣ ΧΑΡΤΗΣ ΠΟΡΕΙΑΣ



ΟΡΑΜΑ

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

ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΟΙ ΜΟΧΛΟΙ

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

ΑΠΟΣΤΟΛΗ

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

