

Ενότητα Μάθησης 1, Μάθημα 3

Περιγραφή των διαφανειών

Διαφάνεια 1 – Ενότητα 3

Διαχείριση υπηρεσιών τροφίμων

Διαφάνεια 2 - Μάθημα 3

Αυτό το μάθημα αφορά την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων κατά την αυτοεξυπηρέτηση (self-service) (μπουφές).

Διαφάνεια 3 - Χώροι self-service

Οι χώροι αυτοεξυπηρέτησης σε εστιατόρια, μπουφέςδες και καφετέριες φημίζονται για την ευκολία και την ποικιλία τους. Ωστόσο, οι χώροι αυτοί ενέχουν επίσης σημαντικό κίνδυνο. Για παράδειγμα, μπορεί να προκληθεί μόλυνση, η οποία μπορεί να οδηγήσει σε τροφιμογενείς ασθένειες. Ένα άλλο παράδειγμα είναι η εισαγωγή ξένου σώματος στο φαγητό, η οποία μπορεί να οδηγήσει σε πνιγμό ή ακόμη και ασφυξία του καταναλωτή. Η πρόληψη της μόλυνσης των τροφίμων διασφαλίζει την ασφάλεια των τροφίμων και ελαχιστοποιεί τον κίνδυνο σπατάλης τροφίμων. Ένας χώρος αυτοεξυπηρέτησης απαιτεί μια ολοκληρωμένη προσέγγιση που περιλαμβάνει κατάλληλο σχεδιασμό, αυστηρές πρακτικές υγιεινής, σωστό σερβίρισμα των πιάτων, τακτική εκπαίδευση του προσωπικού και εκπαίδευση των πελατών. Στις διαφάνειες που ακολουθούν θα συζητηθούν οι αναφερόμενες πτυχές των ζωνών self-service στο πλαίσιο της ελαχιστοποίησης της σπατάλης τροφίμων.

Διαφάνεια 4 - Σχεδιασμός της περιοχής αυτοεξυπηρέτησης/ self-service

Η διάταξη και ο σχεδιασμός ενός χώρου self-service παίζουν καθοριστικό ρόλο στην πρόληψη της μόλυνσης. Ακολουθούν ορισμένες βασικές εκτιμήσεις:

Επαρκής χώρος: Διασφαλίστε αρκετό χώρο μεταξύ των διαφόρων ειδών φαγητού και των σταθμών. Η υπερφόρτωση του χώρου αυξάνει την πιθανότητα τυχαίας μόλυνσης. Το μήκος του μπουφέ θα πρέπει να είναι ανάλογο με τον αριθμό των καλεσμένων. Θεωρείται ότι θα πρέπει να υπάρχουν τραπέζια 3 μέτρων για 20 άτομα και ένα τρέχον μέτρο μπουφέ για κάθε επιπλέον 10 άτομα που προστίθενται. Στο τραπέζι μπορούν να στοιβάζονται διάφορα στοιχεία, αλλά πρέπει να είναι κατασκευασμένο με τέτοιο τρόπο ώστε όλα τα πιάτα να είναι προσιτά σε κάθε καλεσμένο που παρευρίσκεται στο πάρτι.

Διαφάνεια 5 - Σχεδιασμός της περιοχής self-service

Ροή κυκλοφορίας: Σχεδιάστε το χώρο με σαφή και λογική ροή, ώστε να μειωθούν οι πιθανότητες να διασταυρώνονται οι δρόμοι των πελατών και να μολύνουν ενδεχομένως τα τρόφιμα. Η διάταξη του χώρου και του μπουφέ θα πρέπει να εξασφαλίζει την ελεύθερη κίνηση των καταναλωτών και του προσωπικού εξυπηρέτησης προς μία κατεύθυνση.

Η κίνηση των καταναλωτών κατά μήκος μιας γραμμής εγγυάται γρήγορη και αποτελεσματική εξυπηρέτηση. Χρησιμοποιήστε σήμανση δαπέδου για να καθοδηγήσετε τους πελάτες κατά τη διαδικασία αυτοεξυπηρέτησης.



Διαφάνεια 6 - Σχεδιασμός της περιοχής αυτοεξυπηρέτησης/ self-service

Ξεχωριστοί σταθμοί: Διαχωρίστε τους σταθμούς τροφίμων ανάλογα με τα είδη τροφίμων (π.χ. ζεστά φαγητά, σαλάτες, επιδόρπια) για να ελαχιστοποιήσετε τον κίνδυνο διασταυρούμενης επαφής μεταξύ διαφορετικών ειδών τροφίμων. Για παράδειγμα, η διατήρηση των ωμών και των μαγειρεμένων τροφίμων σε άλλους σταθμούς μπορεί να αποτρέψει τη διασταυρούμενη μόλυνση.

Εμπόδια και φύλαξη: Εγκαταστήστε φράγματα και φρουρούς πάνω από τις προθήκες τροφίμων. Αυτά τα φυσικά εμπόδια εμποδίζουν τους πελάτες να αγγίζουν ή να αναπνεύσουν απευθείας μέσα στα τρόφιμα, μειώνοντας τον κίνδυνο μόλυνσης από σωματίδια που μεταφέρονται με τον αέρα ή από άμεση επαφή.

Διαφάνεια 7 - Τεχνικές αποθήκευσης και έκθεσης τροφίμων

Καλύμματα τροφίμων: Όταν είναι δυνατόν, καλύψτε μερικώς ή καλύψτε όλα τα τρόφιμα. Αυτό προστατεύει τα τρόφιμα από τη μόλυνση και βοηθά στη διατήρηση της θερμοκρασίας τους.

Όταν εκθέτετε τρόφιμα, θυμηθείτε να τοποθετείτε τα μεμονωμένα προϊόντα σε ξεχωριστά πιάτα, καλάθια (ψωμί) και δοχεία, τα οποία θα προστατεύουν από τη φυσική μόλυνση.

Διαφάνεια 8 - Κανόνες για το σερβίρισμα ζεστών πιάτων

Η θερμοκρασία σερβιρίσματος θα πρέπει να προσαρμόζεται στα επιμέρους πιάτα. Σύμφωνα με τα ισχύοντα πρότυπα στη γαστρονομία, οι σούπες πρέπει να σερβίρονται σε θερμοκρασία τουλάχιστον 75°C, τα κυρίως πιάτα τουλάχιστον 63°C και τα ζεστά ροφήματα τουλάχιστον 80°C.

Διαφάνεια 9 - Συσκευές για το σερβίρισμα ζεστών πιάτων

Το μπεν μαρί χρησιμοποιείται για τη διατήρηση της κατάλληλης θερμοκρασίας των προηγούμενων προετοιμασμένων πιάτων. Το θερμαινόμενο μπεν-μαρί είναι μια γαστρονομική συσκευή με τη μορφή χαλύβδινου κάδου διπλού τοιχώματος στον οποίο τοποθετούνται δοχεία τροφίμων. Κάτω από τη δεξαμενή υπάρχουν θερμαντήρες, η ισχύς των οποίων ρυθμίζεται από έναν ενσωματωμένο θερμοστάτη. Ο θερμοστάτης σας επιτρέπει να διατηρείτε το επιθυμητό εύρος θερμοκρασίας 30-90 °C. Η θερμοκρασία μπορεί, επομένως, να ρυθμίζεται συνεχώς σε ένα συγκεκριμένο πιάτο. Χάρη σε αυτό, δεν υπάρχει κίνδυνος να καεί το φαγητό κατά τη θέρμανσή του.

Διαφάνεια 10 - Συσκευές για το σερβίρισμα ζεστών πιάτων

Οι θερμοθάλαμοι τροφίμων είναι συσκευές που χρησιμοποιούνται για τη διατήρηση της κατάλληλης θερμοκρασίας των ημίρρευστων ή στερεών γευμάτων. Σας επιτρέπουν να διατηρείτε σταθερή θερμοκρασία και να φέρνετε τα τρόφιμα σε βρασμό. Ο μανδύας νερού εξασφαλίζει ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας γύρω από το θερμαινόμενο φαγητό, εξαλείφοντας την πιθανότητα να το κάψετε. Το κάλυμμα του δοχείου μπορεί να αφαιρεθεί και να τοποθετηθεί κατακόρυφα χρησιμοποιώντας οδηγούς. Το κάλυμμα με το ρολό μπορεί να ανοίξει μέχρι τη μέση ή εντελώς, μια βολική λύση σε ένα σύστημα self-service.

Η θερμοκρασία των τροφίμων που διατηρούνται σε θερμοθαλάμους και μπεν μαρί πρέπει να είναι 63°C. Τα τρόφιμα δεν πρέπει να διατηρούνται σε αυτές τις συνθήκες για περισσότερο από 2 ώρες.

Διαφάνεια 11 - Κανόνες για το σερβίρισμα κρύων πιάτων

Σύμφωνα με τα πρότυπα που ισχύουν στη γαστρονομία, τα κρύα πιάτα, όπως σαλάτες, αλλαντικά, κρύες σάλτσες, κρύα επιδόρπια κ.λπ. πρέπει να σερβίρονται σε θερμοκρασία 4°C. Τα κρύα ποτά πρέπει να σερβίρονται σε θερμοκρασία 0 - 14°C.

Διαφάνεια 12 - Συσκευές για το σερβίρισμα κρύων πιάτων

Μια άλλη ομάδα συσκευών που χρησιμοποιούνται είναι οι συσκευές ψύξης, οι οποίες παρέχουν μια κατάλληλα χαμηλή θερμοκρασία. Οι ψυκτικοί πάγκοι ξεχωρίζουν μεταξύ των ψυκτικών συσκευών, καθώς αποθηκεύουν και εκθέτουν ένα ευρύ φάσμα πιάτων. Για την έκθεση σαλατών, πάστας, αλλαντικών, ψαριών και γαλακτοκομικών προϊόντων μπορούν να χρησιμοποιηθούν ενσωματωμένες πλάκες ή ρηχές δεξαμενές ψύξης, οι οποίες παρέχουν θερμοκρασία 7-10⁽⁰⁾ C.

Διαφάνεια 13 - Σερβίρισμα φαγητού

Αυτόματοι πωλητές - οι αυτόματοι πωλητές χρησιμοποιούνται για καρυκεύματα, ποτά και άλλα συχνά χρησιμοποιούμενα είδη.

Έτσι μειώνεται η ανάγκη να χειρίζονται τα ίδια σκεύη πολλά άτομα.

Προτιμήστε τις μηχανές καφέ και τον διανομέα νερού έναντι των θερμός καφέ και των μεγάλων μπουκαλιών.

Διαφάνεια 14 - Σερβίρισμα φαγητού

Η προσεκτική διάταξη και διακόσμηση των πιάτων είναι σημαντικές δεξιότητες, επειδή η εμφάνιση των πιάτων είναι σχεδόν εξίσου σημαντική για τους καλεσμένους με τη γεύση τους. Η διάταξη των πιάτων περιλαμβάνει τη δημιουργία μιας προσεκτικά μελετημένης σύνθεσης που θα αναδεικνύει σκόπιμα την αισθητική αξία του σερβιριζόμενου πιάτου.

Μια ελκυστική εμφάνιση του πιάτου σίγουρα όχι μόνο θα ξυπνήσει την όρεξη των καλεσμένων και θα συμβάλει στη θετική υποδοχή ολόκληρου του πιάτου, αλλά και θα ελαχιστοποιήσει τον κίνδυνο σπατάλης.

Διαφάνεια 15 - Σερβίρισμα φαγητού

Ατομικές μερίδες: όπου είναι εφικτό, σερβίρετε τα τρόφιμα σε ατομικές μερίδες αντί για κοινόχρηστα πιάτα. Αυτό μειώνει τις πιθανότητες διασταυρούμενης μόλυνσης.

Χρήση του κατάλληλου ξεχωριστού εξοπλισμού για τη μερίδα και το σερβίρισμα διαφορετικών τύπων τροφίμων (κουτάλια, σπάτουλες, λαβίδες). Ξεχωριστά σκεύη σερβιρίσματος πρέπει να συνοδεύουν κάθε πιάτο, κάτι που απαιτείται όχι μόνο για την ποιότητα του φαγητού, δηλαδή για να αποφευχθεί τυχόν ανάμειξη των γεύσεων, αλλά και για λόγους ασφαλείας. Τα ξεχωριστά μαχαιροπήρουνα θα αποτρέψουν τη διασταυρούμενη μόλυνση των τροφίμων, εάν ένα από τα πιάτα μολυνθεί.

Διαφάνεια 16 - Επισήμανση τροφίμων

Να επισημαίνετε σαφώς όλα τα τρόφιμα, ιδίως εκείνα που δεν περιέχουν αλλεργιογόνα ή περιέχουν κοινά αλλεργιογόνα. Σημειώστε σαφώς όλα τα είδη τροφίμων, ιδίως εκείνα που δεν περιέχουν αλλεργιογόνα ή περιέχουν κοινά αλλεργιογόνα. Αυτό θα βοηθήσει τους πελάτες να κάνουν ενημερωμένες επιλογές και να αποφύγουν την τυχαία έκθεση. Η υποχρέωση εφαρμογής καταλόγου αλλεργιογόνων και συστατικών προκύπτει από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 25ης Οκτωβρίου 2011, σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές. Ο κατάλογος συστατικών είναι ένας κατάλογος όλων των συστατικών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή ενός συγκεκριμένου πιάτου. Χάρη στον κατάλογο συστατικών, οι χορτοφάγοι δεν θα βάζουν κατά λάθος στο πιάτο τους πιάτα με κρέας. Ο κατάλογος των αλλεργιογόνων περιλαμβάνεται στο παράρτημα II του κανονισμού αριθ. 1169/2011.

Διαφάνεια 17 - Σερβίρισμα φαγητού

Να θυμάστε - τα τρόφιμα και τα ποτά πρέπει να είναι καλής ποιότητας και να σερβίρονται σε συνθήκες που πληρούν τις αρχές της υγιεινής και της ασφάλειας των τροφίμων.

Πρωτόκολλα αναπλήρωσης - διασφάλιση των σωστών διαδικασιών για την αναπλήρωση των ειδών διατροφής.

Για παράδειγμα, τα νέα τρόφιμα δεν πρέπει να αναμειγνύονται με τα υπάρχοντα τρόφιμα στην προθήκη, αλλά να αντικαθίστανται εξ ολοκλήρου για να αποφεύγεται η μόλυνση

Διαχείριση σκευών - παρέχετε ξεχωριστά σκεύη για κάθε τρόφιμο και εξασφαλίστε ότι αντικαθίστανται ή απολυμαίνονται συχνά.

Διαφάνεια 18 - Παρακολούθηση

Έλεγχος θερμοκρασίας - διατήρηση των κατάλληλων θερμοκρασιών για τα ζεστά και κρύα τρόφιμα για την αποφυγή ανάπτυξης βακτηρίων. Χρησιμοποιείτε θερμόμετρα για να ελέγχετε τακτικά τις θερμοκρασίες των τροφίμων.

Έξυπνοι αισθητήρες - εφαρμόστε έξυπνους αισθητήρες που παρακολουθούν και ειδοποιούν το προσωπικό για τις αλλαγές της θερμοκρασίας στις προθήκες τροφίμων. Η διατήρηση της σωστής θερμοκρασίας είναι ζωτικής σημασίας για την πρόληψη της ανάπτυξης βακτηρίων.

Διαφάνεια 19 - Πρακτικές υγιεινής

Τα μέλη του προσωπικού αποτελούν την πρώτη γραμμή άμυνας κατά της διασταυρούμενης μόλυνσης. Η κατάλληλη εκπαίδευση και παρακολούθηση είναι απαραίτητες. Η διατήρηση υψηλών προτύπων υγιεινής είναι κρίσιμη για την πρόληψη της μόλυνσης. Ακολουθούν ορισμένες πρακτικές που πρέπει να επιβληθούν:

Ολοκληρωμένη εκπαίδευση - εκπαιδεύστε το προσωπικό στις αρχές της ασφάλειας των τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της αποφυγής της διασταυρούμενης μόλυνσης. Η εκπαίδευση αυτή θα πρέπει να καλύπτει π.χ. τις κατάλληλες τεχνικές πλυσίματος των χεριών, τη χρήση γαντιών και τις σωστές μεθόδους καθαρισμού και απολύμανσης.



Σταθμοί πλυσίματος χεριών - τοποθετήστε σταθμούς πλυσίματος χεριών ή διανομείς απολυμαντικών χεριών στην είσοδο και σε όλο το χώρο αυτοεξυπηρέτησης.
Τακτικός καθαρισμός - χρησιμοποιήστε αυστηρό καθαρισμό για όλες τις επιφάνειες, τα σκεύη και τον εξοπλισμό στο χώρο αυτοεξυπηρέτησης.

Διαφάνεια 20 - Πρακτικές υγιεινής

Η εκπαίδευση των πελατών σχετικά με το ρόλο τους στην πρόληψη της διασταυρούμενης μόλυνσης των τροφίμων μπορεί να μειώσει σημαντικά τους κινδύνους. Ακολουθούν τρόποι για την εμπλοκή των πελατών:

Σαφής σήμανση - χρησιμοποιήστε σαφή και συνοπτική σήμανση για να καθοδηγήσετε τους πελάτες σχετικά με τις ορθές πρακτικές αυτοεξυπηρέτησης. Αυτό περιλαμβάνει υπενθυμίσεις για το πλύσιμο των χεριών, τη σωστή χρήση των σκευών και την αποφυγή άμεσης επαφής με τα τρόφιμα.

Οπτικοί οδηγοί - παρέχετε οπτικούς οδηγούς, όπως infographics ή βίντεο, που δείχνουν πώς να χρησιμοποιείτε τον χώρο αυτοεξυπηρέτησης με ασφάλεια. Αυτοί μπορούν να προβάλλονται σε ψηφιακές οθόνες ή σε έντυπο υλικό.

Διαφάνεια 21 - Ξεκινήστε διάλογο με τους πελάτες σας

Αρχίστε διάλογο με τους πελάτες σας για να ελέγξετε τις προσδοκίες τους όσον αφορά το μενού.

Στον σημερινό δυναμικό κόσμο της γαστρονομίας, οι εστιάτορες πρέπει να ενεργούν με βάση τα δεδομένα και την ανάλυση για να ανταποκρίνονται στις προσδοκίες των ολοένα και πιο απαιτητικών πελατών. Ένας από τους βασικούς τομείς που συμβάλλουν στην επιτυχία ενός καταστήματος εστίασης είναι η επιδέξια προσαρμογή του μενού στις προτιμήσεις των πελατών. Ως εκ τούτου, η ανάλυση αυτών των προτιμήσεων καθίσταται απαραίτητο εργαλείο για τους ιδιοκτήτες εστιατορίων που προσπαθούν να ικανοποιήσουν τις προσδοκίες των πελατών. Με βάση τα δεδομένα που συλλέγονται, οι εστιάτορες μπορούν να εξατομικεύσουν και να προσαρμόσουν το μενού ώστε να ανταποκρίνεται καλύτερα στις προσδοκίες των πελατών. Αυτό μπορεί να περιλαμβάνει την προσθήκη νέων πιάτων, την αφαίρεση λιγότερο δημοφιλών ειδών, την αλλαγή του τρόπου σερβιρίσματος των πιάτων ή την εισαγωγή νέων διαιτητικών ή vegan επιλογών. Είναι επίσης ζωτικής σημασίας να λαμβάνονται υπόψη η εποχικότητα και οι τοπικές γαστρονομικές προτιμήσεις.

Να είστε διαφανείς - εξηγήστε στον πελάτη ότι αν η προσφορά του μενού είναι περιορισμένη ή αν κάποια πιάτα δεν είναι διαθέσιμα, αυτό συμβαίνει επειδή τα προϊόντα είναι φρέσκα και τα αποθέματα περιορισμένα για να αποφεύγονται οι σπατάλες.

Όλες αυτές οι δραστηριότητες θα συμβάλουν στη μείωση της σπατάλης τροφίμων.

Διαφάνεια 22 - Αρχίστε διάλογο με τους πελάτες σας

Εμπλέξτε τους πελάτες σας στις προσπάθειες για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων, ενθαρρύνοντάς τους να ενεργούν υπεύθυνα και βιώσιμα.

Εξηγήστε στους καταναλωτές ότι μπορούν να σερβίρουν στον εαυτό τους όσο φαγητό θέλουν, αλλά δεν πρέπει να το αφήνουν στο πιάτο τους.



Εξετάστε τη χρήση μικρότερων μεγεθών πιάτων για μπουφέδες, γεγονός που έχει αποδειχθεί ότι μειώνει τη σπατάλη τροφίμων. Οι πελάτες έχουν φυσικά ακόμα τη δυνατότητα να επιστρέψουν στον μπουφέ πολλές φορές, αν το επιθυμούν.

Διαφάνεια 23 - Πρωτοβουλίες δέσμευσης

Πρωτοβουλίες δέσμευσης - δρομολόγηση πρωτοβουλιών ή εκστρατειών για την προώθηση της ελαχιστοποίησης της σπατάλης τροφίμων μεταξύ των πελατών. Αυτό θα μπορούσε να περιλαμβάνει τη διανομή φυλλαδίων, τη διεξαγωγή σύντομων ενημερωτικών συνεδριών ή την παροχή κινήτρων για την τήρηση των κατάλληλων ορθών πρακτικών.

Ενθαρρύνετε τους πελάτες να παρέχουν ανατροφοδότηση. Αυτή η ανατροφοδότηση μπορεί να βοηθήσει στον εντοπισμό πιθανών προβλημάτων και στη βελτίωση του οργανισμού. Η συλλογή των απόψεων των πελατών και η ανάλυση των ανατροφοδοτήσεων επιτρέπει τη γρήγορη ανταπόκριση στις αλλαγές προτίμησης και τον εντοπισμό των περιοχών βελτίωσης. Εδώ, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε, για παράδειγμα, απόψεις για το εστιατόριο κάτω από την επαγγελματική κάρτα της Google ή στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, όπως το Facebook.

Διαφάνεια 24 - Παρακολούθηση σπατάλης

Η παρακολούθηση της σπατάλης είναι το πρώτο κρίσιμο βήμα για την αξιοποίηση των δυνητικών οφελών της πρόληψης της δημιουργίας αποβλήτων. Με απλά λόγια, αν η σπατάλη δεν παρακολουθείται, τότε δεν μπορεί είναι διαχειρίσιμη αποτελεσματικά. Όλες οι ροές αποβλήτων πρέπει να καταγράφονται.

Οι επιχειρήσεις που επιτυγχάνουν να σπαταλούν λιγότερα τρόφιμα χρησιμοποιούν τακτικά τα δεδομένα παρακολούθησης της σπατάλης για να βελτιώσουν τα μενού, να αντιμετωπίσουν την υπερβολική μερίδα και να βελτιώσουν την πρόβλεψη της ζήτησης, καθώς και για να παρακινήσουν και να εκπαιδεύσουν το προσωπικό.

Η παρακολούθηση της σπατάλης βοηθά μια επιχείρηση να εντοπίσει πού προκύπτουν τα απόβλητα:

- Μη σερβιρισμένα τρόφιμα - βρώσιμα τρόφιμα που μαγειρεύτηκαν και πετάχτηκαν επειδή ήταν πλεονάζοντα. Μπορεί να αποτελέσει σημαντική οικονομική απώλεια για την επιχείρηση.
- Σπατάλη πιάτου: κατανόηση του γιατί δεν καταναλώθηκε όλο το φαγητό. Ζητήστε ανατροφοδότηση από καταναλωτές.

Διαφάνεια 25 - κυλικείο προσωπικού

Τα πιάτα που δεν καταναλώνονται από τους επισκέπτες του μπουφέ μπορούν να μεταφερθούν στον μπουφέ του προσωπικού, όπου εργάζονται οι υπάλληλοι των εγκαταστάσεων εστίασης.

Για τα γεύματα του προσωπικού: χρησιμοποιήστε προϊόντα που βρίσκονται κοντά στη λήξη τους, καθώς και μη πωληθέντα προϊόντα.



Διαφάνεια 26 - Δωρεά τροφίμων

Ο τομέας της εστίασης προσπαθεί συνεχώς να ελαχιστοποιεί την ποσότητα της σπατάλης τροφίμων μέσω διαφόρων διαδικασιών, κυρίως για λόγους διαχείρισης του κόστους. Παρ' όλα αυτά, είναι μερικές φορές αδύνατο να εξαλειφθεί εντελώς το πλεόνασμα βρώσιμων τροφίμων. Σε τέτοιες περιπτώσεις, οι επιχειρήσεις μπορούν να συμμετάσχουν σε δωρεές τροφίμων μέσω μιας συνεργασίας με τράπεζες τροφίμων και παρόμοιες φιλανθρωπικές οργανώσεις. Σε γενικές γραμμές, οι επιχειρήσεις εστίασης διαθέτουν μόνο μικρές ποσότητες τροφίμων που μπορούν να δωριστούν με ασφάλεια. Επιπλέον, η συχνότητα των δωρεών δεν μπορεί πάντα να διασφαλιστεί. Αυτές οι προκλήσεις θα πρέπει να συζητηθούν με τους πιθανούς εταίρους για δωρεές. Εδώ θα βρείτε συμβουλές για να συμμετάσχετε σε δωρεές τροφίμων:

1. Να έχετε έναν υπεύθυνο στην επιχείρηση τροφίμων (π.χ. τον ιδιοκτήτη/διευθυντή ή άλλον καθορισμένο υπάλληλο). Με τον τρόπο αυτό θα αποφευχθεί η κακή διαχείριση του πλεονάσματος των τροφίμων και, ως εκ τούτου, η αποφυγή αποφευκτέων απωλειών.
2. Επιλέξτε έναν αξιόπιστο συνεργάτη για δωρεές. Για να συμμετάσχει σε δωρεές τροφίμων, μια επιχείρηση πρέπει να επιλέξει μια αξιόπιστη φιλανθρωπική οργάνωση.

Διαφάνεια 27 – Σας ευχαριστούμε!

