

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 5 – ΕΝΟΤΗΤΑ 5: ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (FOOD WASTE)

1. Ορισμένες Βασικές Έννοιες

Όρος	Επεξήγηση
Βελτιστοποίηση αγορών και αποθεμάτων (short shelf)	Στρατηγικές αγορών ώστε να μειώνεται η υπερπαραγγελία και η απόρριψη τροφίμων με μικρή διάρκεια ζωής.
Αναβάθμιση χώρων, μέσων, μεθόδων και συνθηκών αποθήκευσης	Επενδύσεις σε ψυγεία, καταψύκτες, συστήματα ελέγχου θερμοκρασίας και υγρασίας για μείωση αλλοιώσεων.
Προσαρμογή μενού για μείωση Food Waste	Διαμόρφωση μενού με ευέλικτες επιλογές και εποχικά προϊόντα ώστε να μειώνεται το φαγητό που περισσεύει.
Αντικατάσταση του μπουφέ με à la carte menu στο πρωινό ή/και στα γεύματα	Πρακτική μείωσης απορριμμάτων τροφίμων, κατά την οποία αντί να προσφέρεται φαγητό σε μπουφέ (όπου συχνά περισσεύουν μεγάλες ποσότητες), οι επισκέπτες επιλέγουν από μενού à la carte (μερίδες κατά παραγγελία). Έτσι περιορίζεται η υπερπαραγωγή, μειώνονται τα υπολείμματα και ελέγχεται καλύτερα η κατανάλωση.
Σχεδιασμός μπουφέ και ανανέωσή του με βάση τη ζήτηση	Αναπλήρωση του μπουφέ σε μικρότερες ποσότητες και πιο συχνά, ώστε να μειώνεται η σπατάλη.
Κομποστοποίηση (δημοτική, ιδιωτική ή ιδιόκτητη)	Διαδικασία μετατροπής οργανικών απορριμμάτων (π.χ. υπολείμματα τροφών, φύλλα, κλαδέματα) σε φυσικό λίπασμα μέσω βιολογικής αποσύνθεσης. Δημοτική κομποστοποίηση: Τα οργανικά συλλέγονται και επεξεργάζονται από τον Δήμο. Ιδιωτική κομποστοποίηση: Συνεργασία με εξειδικευμένη εταιρεία που συλλέγει και κομποστοποιεί τα οργανικά. Ιδιόκτητη κομποστοποίηση: Το ξενοδοχείο διαθέτει δικό του εξοπλισμό (κάδους ή μονάδα) και παράγει κομπόστ για χρήση σε κήπους ή καλλιέργειες.
Σύστημα Κομποστοποίησης Ταχείας Αντίδρασης	Μηχανικό σύστημα που επιταχύνει τη διαδικασία κομποστοποίησης με ελεγχόμενες συνθήκες (θερμοκρασία, υγρασία, οξυγόνωση). Μπορεί να λειτουργεί εντός ή εκτός της ξενοδοχειακής μονάδας και παράγει έτοιμο κομπόστ σε μικρότερο χρονικό διάστημα σε σχέση με την παραδοσιακή κομποστοποίηση.

2. Παράδειγμα

Hotel B — Μείωση food waste με τεχνητή νοημοσύνη & κομποστοποίηση

- Το Hotel B δημοσιεύει ότι εφαρμόζει **ΑΙ** για τη μείωση του food waste και προχωρά σε **κομποστοποίηση** αποβλήτων/υπολειμμάτων, στο δρόμο προς **zero waste-to-landfill**.