

Nachhaltigkeitspolitik

POLITIK ZUR VERMEIDUNG VON LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Die Geschäftsleitung des Hotels **Anissa Beach & Village**, mit Sitz in Anissaras Kreta, hat im Rahmen seiner Maßnahmen zur Gewährleistung der Angemessenheit und Sicherheit der Lebensmittelkette die folgenden Richtlinien für „NO FOOD WASTE“ (Keine Lebensmittelverschwendung) formuliert, mit dem Ziel, qualitativ hochwertige Dienstleistungen anzubieten, die sowohl für sich selbst wie auch für die Umwelt nachhaltig sind:

Das Hotel und sein Management verpflichten sich dazu,....:

- ✓ alle gesetzlichen oder sonstigen Anforderungen zu erfüllen, denen seine Aktivitäten unterliegen und die sich auf die Abfallwirtschaft im Allgemeinen und auf Lebensmittelabfälle im Besonderen beziehen.
- ✓ die Lebensmittelabfallströme im Rahmen seiner Aktivitäten zu identifizieren und zu bewerten, mit dem Ziel, diese zu reduzieren und/oder zu beseitigen.
- ✓ sicherzustellen, dass Lebensmittel, die gespendet oder verteilt werden, vorschriftlich behandelt werden, um Risiken zu vermeiden und die Gesundheit ihrer Endverbraucher zu schützen
- ✓ durch die Festlegung von Zielen die kontinuierliche Vermeidung der Lebensmittelverschwendung, die sich aus ihren Aktivitäten ergibt, sowie die Reduzierung der Lebensmittelabfälle des Hotels anzustreben.

Auf der Grundlage dieser Verpflichtungen strebt das Hotel an....:

- ☞ bei der Gestaltung von Menüs und Produktionsprozessen, die Lebensmittelverschwendung zu minimieren,
- ☞ durch die Entwicklung einer Methode zum Anrichten und Servieren von Speisen, die Lebensmittelverschwendung zu minimieren,
- ☞ die Abgabe von verzehrsicheren Lebensmitteln an sozial sensible Gruppen in Zusammenarbeit mit den Sozialpartnern zu fördern,
- ☞ die Möglichkeiten, Lebensmittelabfälle zu anderen Verarbeitungseinheiten als Deponien umzuleiten, zu untersuchen,
- ☞ geeignete Praktiken der Kreislaufwirtschaft bei den oben genannten Maßnahmen anzuwenden,
- ☞ alle Einrichtungen, mit denen es zusammenarbeitet, über die vom Unternehmen durchgeführten Aktionen zu informieren, mit dem Ziel, ihr Bewusstsein zu schärfen und ihre Beteiligung zu sichern,
- ☞ Schulungen und Sensibilisierung des Personals durchzuführen, damit sich dieses aktiv am System zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen beteiligt,
- ☞ seine Kunden über Aktionen, die darauf abzielen, deren aktive Teilnahme zu fördern, zu informieren.

Die oben genannten Leitziele unserer Politik werden durch das "Food Waste Management" System erreicht, indem spezifische und messbare Ziele entwickelt, Arbeitsabläufe, der Erfolg von Interventionen und die Leistung des Systems regelmäßig kontrolliert werden, mit dem Ziel, diese stets zu verbessern.

Die Mitarbeiter auf allen Ebenen des Unternehmens sind sich der Richtlinie des Unternehmens bewusst und sind verpflichtet, zu seiner Umsetzung beizutragen.

Das Management des Unternehmens verpflichtet sich, die Umsetzung der Richtlinie zu unterstützen.

01/12/20

Die Geschäftsleitung des Unternehmens

Πολιτική βιωσιμότητας

II: ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΓΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η Διοίκηση του Ξενοδοχείου **Anissa Beach & Village Hotel**, που εδρεύει στον Αγκισσάρη Κρήτης, στα πλαίσια των δράσεων της για την διασφάλιση της επάρκειας και ασφάλειας της τροφικής αλυσίδας, έχοντας ως γνώμονα την παροχή υπηρεσιών υψηλής ποιότητας μέσα σε ένα πλαίσιο βιώσιμο για την ίδια και το περιβάλλον, έχει διαμορφώσει την ακόλουθη πολιτική για μηδενική σπατάλη τροφίμων.

Το Ξενοδοχείο και η Διοίκησή του δεσμεύονται:

- ✓ να συμμορφώνονται με κάθε νομοθετική ή άλλη απαίτηση στην οποία εμπίπτουν οι δραστηριότητες του και σχετίζονται με την διαχείριση των αποβλήτων γενικά και ιδιαίτερα των τροφίμων.
- ✓ να προσδιορίζουν και να αξιολογούν τις ροές σπατάλης των τροφίμων στο πλαίσιο των δραστηριοτήτων του με στόχο τη μείωση ή και την εξάλειψη αυτής.
- ✓ να διασφαλίζει τα τρόφιμα που δίδονται ως δωρεά ή αναδιανομή από κινδύνους, προστατεύοντας την υγεία των τελικών τους καταναλωτών
- ✓ να επιδιώκουν, μέσω της θέσπισης στόχων, τη συνεχή βελτίωση της σπατάλης τροφίμων που προκύπτει από τις δραστηριότητές του καθώς και την μείωση των αποβλήτων τροφίμων του Ξενοδοχείου.

Με βάση τις δεσμεύσεις αυτές, το Ξενοδοχείο στοχεύει:

- ☞ στον σχεδιασμό μενού και διεργασιών παραγωγής που ελαχιστοποιούν την σπατάλη των τροφίμων,
- ☞ στον σχεδιασμό μίας μεθοδολογίας παράθεσης & σερβιρίσματος των γευμάτων που ελαχιστοποιούν την σπατάλη των τροφίμων,
- ☞ στην προώθηση της δωρεάς τροφίμων που είναι ασφαλή για κατανάλωση σε κοινωνικά ευαίσθητες ομάδες σε συνεργασία με κοινωνικού εταιρους,
- ☞ στην διερεύνηση των δυνατοτήτων εκτροπής των αποβλήτων τροφίμων σε άλλες μονάδες επεξεργασίας πέραν από τις χωματερές,
- ☞ εφαρμογή ενδεδειγμένων πρακτικών κυκλικής οικονομίας στις παραπάνω δράσεις,
- ☞ ενημέρωση όλων των φορέων με τους οποίους συνεργάζεται ή/και συσχετίζεται για τις δράσεις που πραγματοποιεί η επιχείρηση με σκοπό την ευαισθητοποίηση και συμμετοχή τους,
- ☞ εκπαίδευση και ευαισθητοποίηση του προσωπικού της σκοπό την ενεργή συμμετοχή του στο σύστημα μείωσης της σπατάλης των τροφίμων,
- ☞ ενημέρωση των πελατών για τις δράσεις με στόχο την ενθάρρυνση της ενεργούς συμμετοχής τους.

Οι παραπάνω κατεθνητήριοι στόχοι της πολιτικής μας επιτοχάνονται μέσω του Συστήματος Διαχείρισης της Σπατάλης των Τροφίμων με την ανάπτυξη συγκεκριμένων και μετρήσιμων στόχων, τον τακτικό έλεγχο των ροών, τον έλεγχο της απόδοσης των παρεμβάσεων, την επαθεύρωση της απόδοσης του Συστήματος και την επανεξέταση των στόχων του με σκοπό την αναβάθμιση τους.

Το προσωπικό σε όλα τα κλιμάκια της επιχείρησης είναι ενήμερο για την Πολιτική της Επιχείρησης και είναι υποχρεωμένο να συμβάλει στην Υλοποίησή της.

Η Διοίκηση της Επιχείρησης Δεσμεύεται να υποστηρίξει την εφαρμογή της Πολιτικής.

01/12/20

Η Διοίκηση της Επιχείρησης