



Sustainability policy FOOD WASTE PREVENTION POLICY

The Management of the Hotel Anissa Beach & Village, based in Anissaras Crete, as part of its measures to ensure the adequacy and safety of the food chain, has formulated the following "NO FOOD WASTE" policy, with the aim of providing high quality services that are sustainable both for themselves and for the environment:

The hotel and its management are committed to:

- ✓ to comply with any legal or other requirements to which its activities are subject and which relate to
 waste management in general and food waste in particular.
- ✓ identify and evaluate the food waste streams within its activities with the aim of reducing and/or eliminating them.
- ✓ ensure that food that is donated or distributed is properly treated to prevent risks and protect the health of their final consumers.
- ✓ strive for the continuous avoidance of food waste resulting from their activities, as well as the reduction of the hotel's food waste, by setting targets.

Based on these commitments, the hotel aims to ...:

- minimize food waste in the design of menus and production processes.
- minimize food waste by developing the way of arranging and serving food,
- romote the supply of safe food to socially sensitive groups in cooperation with the social partners,
- investigate the possibilities of diverting food waste to processing units other than landfill.
- apply appropriate circular economy practices to the above actions.
- inform all the entities with which it collaborates about the actions carried out by the company, with the aim of raising their awareness and ensuring their participation.
- carry out training and awareness raising of staff to actively participate in the food waste reduction system,
- inform its customers about actions aimed at encouraging their active participation.

The above key objectives of our policy are achieved through the "Food Waste Management" system by developing specific and measurable goals and by regularly checking work processes, the success of interventions and the performance of the system with the aim of always improving it.

Employees at all levels of the company are aware of the company's policy and have an obligation to contribute to its implementation.

The company's management is committed to supporting the implementation of the policy.

01/12/20
The management of the company

Πολιτική βιωσιμότητας ΙΙ: ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΓΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η Διοίκηση του Εενοδοχείου Anissa Beach & Village Hotel, που εδρεύει στον Αγκισαρά 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 ακολουθεί 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 εταίρους,
- 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 η/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 κατευθυντήριοι στόχοι της πολιτικής μας επιτυγχάνονται μέσω του Συστήματος Λιαχείρισης της Σπατάλης των Τροφίμων με την ανάπτυξη συγκεκριμένων και μετρήσιμων στόχων, τον τακτικό έλεγχο των ροών, τον έλεγχο της απόδοσης των παρεμβάσεων, την επιθεώρηση της απόδοσης του Συστήματος και την επανεζέταση 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 υποστηρίζει την εφαρμογή της Πολιτικής.

01/12/20 Η Δωίκηση της Επιχείρησης