

08. Μείωση σπατάλης τροφίμων από τα Κέντρα Αναψυχής

Α/Α Ενότητας	ΑΝΑΛΥΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΩΝ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΩΡΕΣ)
1	<p><b>Εισαγωγή στο Πρόβλημα της Σπατάλης Τροφίμων:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ορισμοί και έκταση του προβλήματος σε παγκόσμιο και τοπικό επίπεδο</li> <li>• Κοινωνικές, οικονομικές και περιβαλλοντικές συνέπειες</li> <li>• Επιδράσεις της σπατάλης τροφίμων στη λειτουργία των κέντρων αναψυχής</li> </ul>	0.5
2	<p><b>Νομικό Πλαίσιο και Κανονισμοί:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Νομοθεσία για τη διαχείριση αποβλήτων τροφίμων</li> <li>• Ευρωπαϊκές και εθνικές πρωτοβουλίες για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων</li> <li>• Βέλτιστες πρακτικές και κατευθυντήριες γραμμές για τη συμμόρφωση με τη νομοθεσία</li> </ul>	0.5
3	<p><b>Στρατηγικές Μείωσης της Σπατάλης Τροφίμων:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Αξιολόγηση της υπάρχουσας κατάστασης και εντοπισμός πηγών σπατάλης</li> <li>• Σχεδιασμός και υλοποίηση στρατηγικών για τη μείωση των απορριμμάτων τροφίμων</li> <li>• Βελτιστοποίηση του μενού και διαχείριση των προμηθειών</li> </ul>	1
4	<p><b>Διαχείριση Αποθεμάτων και Αποθήκευση Τροφίμων:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Βέλτιστες πρακτικές διαχείρισης αποθεμάτων για μείωση της σπατάλης</li> <li>• Τεχνικές σωστής αποθήκευσης και διατήρησης τροφίμων</li> <li>• Ανακύκλωση, επαναχρησιμοποίηση και αξιοποίηση των υπολειμμάτων τροφίμων</li> </ul>	0.5
5	<p><b>Προώθηση Κουλτούρας Βιωσιμότητας:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Εκπαίδευση προσωπικού στη σημασία της μείωσης της σπατάλης τροφίμων</li> <li>• Δημιουργία περιβαλλοντικής συνείδησης στους πελάτες</li> <li>• Παραδείγματα επιτυχημένων πρακτικών μείωσης σπατάλης από άλλες επιχειρήσεις</li> </ul>	0.5
	<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>3</b>