

ΑΥΤΟΚΙΝΗΤΟ ON DEMAND.

Απλά, κάνοντας Switch.



Το Switch, η νέα συνδρομητική υπηρεσία της Avis, είναι εδώ... και όλα αλλάζουν.

Θέλεις ένα μικρό αυτοκίνητο πόλης για έναν μήνα; Ή για δυο-τρεις; Μετά ένα οικογενειακό, μέχρι να μεγαλώσει το παιδί; Ή ένα τέλειο crossover που σου γυάλισε; Να αποφασίζεις εσύ πόσο θα κρατήσεις το αυτοκίνητό σου; Να έχεις καλυμμένα τα σημαντικότερα έξοδα του αυτοκινήτου σου;

Απόλαυσε αυτά και ακόμα περισσότερα, απλά με μια συνδρομή. **Απλά, κάνοντας Switch.**

Γνώρισε κι εσύ τον νέο,
έξυπνο τρόπο να έχεις αυτοκίνητο
στο myavis.gr

AVIS[®]



• ΕΣΤΙΑΣΗ

ΠΩΣ ΘΑ ΑΥΞΗΣΕΤΕ ΤΑ ΕΣΟΔΑ ΣΑΣ ΜΕΣΩ ΤΟΥ... FOOD WASTE

Με την πανδημία του κορωνοϊού να έχει μειώσει δραματικά τα περιθώρια κέρδους και τον κύκλο εργασιών των εταιρειών που δραστηριοποιούνται στην εστίαση, πολλοί επιχειρηματίες ψάχνουν τρόπους να αυξήσουν τα έσοδά τους, μέσω περιεκτών λειτουργικών κόστους και διαχείρισης της κουζίνας τους. Μία τάση που άρχισε να εφαρμόζεται, διεθνώς, την τελευταία δεκαετία και η οποία τώρα είναι επίκαιρη όσο ποτέ, είναι η διαχείριση των ληγμένων προϊόντων από ένα εστιατόριο. Η σωστή διαχείριση μπορεί να μειώσει τα λειτουργικά κόστη για τους επιχειρηματίες και έτσι να αυξήσει την κερδοφορία τους, ενώ και τα έσοδα τονώνονται, καθώς τα ποσά που θα δίνονταν για το food waste μειώνονται. Ορισμένοι τρόποι για να διαχειριστείτε τα ληγμένα τρόφιμα, είναι οι εξής:

- Κάντε προσφορές με τους προμηθευτές σας: Αν κάποιο εστιατόριο έχει μεγάλη κατανάλωση και έτσι έχει μεγάλο αριθμό ληγμένων φρέσκων προϊόντων, τότε μπορείτε να συμφωνήσετε με τον προμηθευτή σας πως θα τα διαχειριστείτε εσείς, προκειμένου να γλιτώσει το κόστος αποκομιδής ο ίδιος. Θα του προτεί-

νετε να σας κάνει εκπτώσεις όμως, σε άλλα προϊόντα που αγοράζετε από τον ίδιο. Ούτως ή άλλως το κόστος αγοράς των ληγμένων το έχετε επωμιστεί, γιατί να μην εξασφαλίσετε εκπτώσεις;

- Επενδύστε σε πληροφοριακά συστήματα: Υπάρχουν στην αγορά σύγχρονα λογισμικά που μετρούν την κατανάλωση και προβλέπουν την ποσότητα των προϊόντων που θα καταλήξουν...ληγμένα. Με τα συστήματα αυτά θα γνωρίζετε τι να παραγγείλετε και πως θα εξοικονομήσετε χρήματα από...αχρείαστες αγορές
- Καταγράψτε τις απώλειές σας: Κατά τη διάρκεια των προετοιμασιών στην κουζίνα του εστιατορίου σας, συμβουλευστε τους εργαζομένους σας να καταγράφουν τις απώλειες προϊόντων που παρατηρούνται. Θα διαπιστώσετε πως πέρα από τα τρόφιμα που λήγουν, μια σημαντική ποσότητα προϊόντων χάνουν την αξία τους, καθώς πετάγονται ή χαλάνε κατά τη διάρκεια παρασκευής προϊόντων. Όπως άλλωστε και κατά την κατανάλωση των πιάτων από τους πελάτες σας

EDITORIAL

Δύο ταχύτητες

Διαβάζοντας καθημερινά αναλύσεις και ειδήσεις από όλο τον κόσμο, θέλοντας να είμαι ενημερωμένος για το τι συμβαίνει στο Horeca παγκοσμίως, η συντριπτική πλειονότητα των πληροφοριών αφορά στην Ευρώπη και στις Ηνωμένες Πολιτείες.

Εκεί, στις δύο πλευρές του Ατλαντικού, καταγράφονται και δύο διαμετρικά αντίθετες προσεγγίσεις σε ό,τι αφορά την υγειονομική διαχείριση και - κατ' επέκταση - και τη διαχείριση της λειτουργίας των καταστημάτων εστίασης.

Στην Ευρώπη, το μεγαλύτερο μέρος του κλάδου είναι κλειστό σε ό,τι αφορά τις σάλες και λειτουργεί μόνο με delivery και take away.

Τι σημαίνει αυτό;

Από τη μία πλευρά, ότι οι επιχειρήσεις χάνουν σημαντικό κομμάτι του τζίρου τους, τον οποίο προσπαθούν να τον αναπληρώσουν μέσω των διανομών. Συνεπώς, από την άλλη πλευρά, είναι μονόδρομος η επένδυση στα ψηφιακά μέσα, τόσο επί της διαδικασίας (παραγγελιοληψία κλπ.), όσο και επί της επικοινωνίας και του marketing. Στις Ηνωμένες Πολιτείες, αντίθετα, τα σημεία εστίασης είναι ανοιχτά και σε επίπεδο σερβιρίσματος. Διάβαζα τη δήλωση ενός μέλους της επιτροπής υγείας του Λευκού Οίκου, που είπε ότι «Συνεχίζουμε να πορευόμαστε με τα τρία βασικά μέσα προστασίας από τον κορωνοϊό: Φοράμε μάσκες, πλένουμε συχνά τα χέρια μας και αποφεύγουμε τον συνωστισμό. Οι πολίτες δεν μπορούν να αντέξουν άλλη καραντίνα, ούτε ψυχολογικά, ούτε κοινωνικά».

Αυτό σημαίνει ότι οι επιχειρήσεις εκεί έχουν τη δυνατότητα να αναπτύξουν - και ήδη το κάνουν - εξελιγμένα μοντέλα λειτουργίας τους εν μέσω πανδημίας, εξελισσοντας ταχύτερα το business τους.

Αυτό, βέβαια, προϋποθέτει την απόλυτη συμμόρφωση από τους επιχειρηματίες στους κανόνες περιορισμού του ιού.

Αλλά είπαμε:

Δύο διαφορετικοί κόσμοι, δύο ταχύτητες. Σε όλα.

Νεκτάριος Β. Νώτης

nectarios@notice.gr

• **HORECA OPINION**

ΤΑ ΘΕΤΙΚΑ ΚΑΙ ΟΙ ΔΥΣΚΟΛΙΕΣ ΤΗΣ ΣΩΣΤΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Του Παναγιώτη Καραλίβανου*

Η διαχείριση τροφίμων που λήγουν, δεν χρησιμοποιούνται ή καταστρέφονται, αποτελεί στο εξωτερικό έναν απαραίτητο σχεδιασμό για κάθε αλυσίδα εστίασης και εστιατόριο. Για τον μικρομεσαίο επιχειρηματία εστίασης ένα σύστημα που να προβλέπει την κατανάλωση τροφίμων, δημιουργεί τις συνθήκες εκείνες για μείωση των εξόδων του. Κάτι που στη σημερινή εποχή είναι πολύ σημαντικό. Συστήματα μέχρι και ελέγχου του πάγου που καταναλώνεται υπάρχουν στην αγορά, με τον εστιάτορα να γνωρίζει και να προβλέπει την κατανάλωση προϊόντων στο εστιατόριό του. Κάτι που τον οδηγεί και στις αντίστοιχες παραγγελίες. Ωστόσο η ολική διαχείριση τροφίμων από τους ιδιοκτήτες εστιατορίων δεν είναι εύκολη υπόθεση. Χρειάζεται οι μεγάλοι παίχτες της αγοράς να συμφωνήσουν, τα οργανικά στοιχεία που περισσεύουν (πχ λίπη από τηγανέλαιο) να τα στέλνουν σε ειδικά εργοστάσια επεξεργασίας τροφίμων, ώστε αυτά, είτε



να καίγονται, είτε να επαναχρησιμοποιούνται, μέσω ειδικής χημικής και τεχνικής επεξεργασίας. Σε αυτή την κατεύθυνση θα μπορούσε να συμβάλει (όπως συμβαίνει στο εξωτερικό) και η τοπική αυτοδιοίκηση, μέσω της συλλογής τροφίμων από τα εστιατόρια της περιοχής που υπάγονται στους δήμους και της εναπόθεσής τους σε ειδικά εργοστάσια. Η διαχείριση απορριμμάτων και παραγγελιών, αποτελούν σημαντικό βήμα, όχι μόνο για την προστασία του περιβάλλοντος, αλλά και για τα ίδια τα έξοδα των επιχειρηματιών.

**Ο Παναγιώτης Καραλίβανος είναι CEO της Nephis*

• **McDONALD'S**
ΣΕΡΒΙΡΟΥΝ ΣΕ ΔΙΣΚΟΥΣ ΑΠΟ... ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΛΗΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Η McDonald's εφαρμόζει κεντρικά συστήματα ολοκληρωμένης διαχείρισης των ληγμένων προϊόντων της, με στόχο την εξοικονόμηση τροφίμων και την ανακύκλωσή τους. Άλλωστε στόχος του πολυεθνικού κολοσσού είναι να υιοθετήσει 100% πράσινες πολιτικές, που θα μειώσουν το περιβαλλοντικό της αποτύπωμα, μέσω της μείωσης χρήσης πλαστικών.

ΔΙΣΚΟΙ ΑΠΟ...ΦΑΓΗΤΟ

Η Arcos Dorados, ο μεγαλύτερος ανεξάρτητος ιδιοκτήτης εστιατορίων franchise στον κόσμο, που λειτουργεί εστιατόρια στη Λατινική Αμερική και την Καραϊβική, προχώρησε σε παρασκευή δίσκων με...ληγμένα τρόφιμα. Χιλιάδες δίσκοι πάνω στους οποίους σερβίρονται τα γεύματα των McDonald's προέρχονται από...ληγμένα τρόφιμα. Η UBQ Materials είναι η εταιρεία με την οποία συνεργάζεται η Arcos Dorados, η οποία κατασκευάζει τα πιάτα.

ΜΕΙΩΣΗ ΠΛΑΣΤΙΚΟΥ

Η Arcos Dorados, μέσω αυτής της συνεργασίας, στοχεύει στην μείωση της χρήσης των πλαστικών και στην εκμετάλλευση των ληγμένων ή χαλασμένων τροφών, που προκύπτουν από τα καταστήματα που διαχειρίζεται. «Η UBQ Materials, μέσω της συνεργασίας αυτής, μαζεύει τα ληγμένα ή χαλασμένα τρόφιμα της εταιρείας, όπως επίσης και τα οικιακά απόβλητα, και με την κατάλληλη επεξεργασία στις μονάδες που διατηρεί, τα επαναχρησιμοποιεί. Μία από τις χρήσεις που προκύπτουν μέσα από την επεξεργασία των τροφών είναι αυτή των πλαστικών δίσκων», δηλώνει ο Albert Douer, Πρόεδρος της εταιρείας. Οι δίσκοι αυτοί, προς στιγμή, είναι διαθέσιμοι στην Βραζιλία, με τη διοίκηση της Arcos Dorados να σχεδιάζει την επέκτασή τους και σε άλλες περιοχές στις οποίες δραστηριοποιείται.

HORECAOPINION

Πράσινη... οικονομία

Το σημερινό Horeca Open πραγματεύεται ένα θέμα, το οποίο δεν έχει αναλυθεί όπως θα έπρεπε. Αντίθετα, στο εξωτερικό αποτελεί μια τάση που έχει κορυφωθεί την τελευταία διετία, ωστόσο στην Ελλάδα ακόμη αναπτύσσεται πιο αργά και από...το εμβολιαστικό πρόγραμμα. Η διαχείριση απορριμμάτων τροφών μας αφορά όλους μας. Ένα πράσινο μέλλον, το οποίο θα σέβεται το περιβάλλον, θα μειώσει τις εκπομπές διοξειδίου του άνθρακα και θα ανατροφοδοτείται από τα συστατικά του, είναι μια πραγματικότητα που αργά ή γρήγορα θα ζήσουμε. Το ζήτημα της κυκλικής οικονομίας είναι κομβικό. Αλλά δεν αφορά τον κόσμο μόνο για περιβαλλοντικούς λόγους. Είναι η ίδια η οικονομία. Οικονομία δυνάμεων και εξόδων από τους επιχειρηματίες. Εφαρμόζοντας ένα σύστημα ολοκληρωμένης διαχείρισης απορριμμάτων τροφών, οι επιχειρηματίες εστίασης θα μπορούσαν να δουν μείωση των δαπανών τους. Αλήθεια, πόσες φορές πετιούνται τρόφιμα; Όχι απαραίτητα που έχουν λήξει μόνο, αλλά που δεν έχουν καταναλωθεί από τους πελάτες ενός εστιατορίου ή που έχουν χαλάσει; Αυτές οι απώλειες αθροιστικά θα μπορούσαν να είχαν αποφευχθεί, όχι μόνο προστατεύοντας το περιβάλλον αλλά και...την τσέπη του ιδιοκτήτη του εστιατορίου. Εφαρμόζοντας ένα σύστημα διαχείρισης food waste, ο επιχειρηματίας μπορεί να ξέρει τι προϊόντα θα παραλάβει, τι κατανάλωση θα έχει και πως θα διαχειριστεί τις προμήθειές του. Fair enough. Οικονομία για το περιβάλλον και για το ...ταμείο.

Νικόλας Ταμπακόπουλος
nicolas@notice.gr

• Κ. ΚΑΒΑΛΕΡΟΥ (ΕΡΜΗΣ) ΔΥΣΚΟΛΗ Η ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ. ΝΕΟ ΕΣΠΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΣΤΙΑΣΗ

Τις δυσκολίες που αφορούν στη διαχείριση απορριμμάτων για τις μικρομεσαίες επιχειρήσεις εστίασης σημειώνει στο Horeca Open, η Κέλυ Καβαλέρου, ιδιοκτήτρια του Ερμής. «Η διεθνής τάση για διαχείριση των απορριμμάτων τροφών είναι δύσκολο να αναδειχθεί από τις μικρομεσαίες επιχειρήσεις εστίασης. Ο λόγος είναι πως δεν υπάρχει η απαραίτητη ρευστότητα για να αποκτηθούν αυτά τα συστήματα», δηλώνει η ίδια.

«ΕΛΛΕΙΨΗ ΥΠΟΔΟΜΩΝ»

«Ένας ακόμη λόγος, που δεν είναι εύκολο για τις μικρές επιχειρήσεις εστίασης η διαχείριση των απορριμμάτων, είναι πως στη χώρα μας δεν υπάρχουν οι κατάλληλες υποδομές. Το Μοσχάτο είναι από τους λίγους δήμους που εφαρμόζουν το σύστημα των καφέ κάδων, δηλαδή ανακύκλωση τροφίμων», σημειώνει η Κέλυ Καβαλέρου.

ΗΜΕΡΗΣΙΕΣ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΕΣ

Η ίδια αναφέρεται και στον τρόπο λειτουργίας ενός εστιατορίου, ο οποίος δεν ενδείκνυται για διαχείριση απορριμμάτων. «Τα μικρά εστιατόρια κάνουν ημερήσιες παραγγελίες. Φρέσκα φρούτα, φρέσκα λαχανικά και έχουν το πρόβλημα να μην έχουν επαρκή αποθέματα για να ικανοποιήσουν τους πελάτες. Είναι ένα ρίσκο όμως, που πρέπει να πάρεις για να μην έχει παραπάνω ποσότητες τροφίμων και να είναι ποιοτικά τα προϊόντα. Ωστόσο για μεγαλύτερα εστιατόρια και αλυσίδες, μπορεί να χρησιμοποιηθεί σύστημα διαχείρισης και να έχει σημαντικές επιπτώσεις στη ρευστότητα της εταιρείας», επισημαίνει η ίδια.

ΤΙ ΣΥΖΗΤΗΣΑΝ ΣΤΟ ΜΑΞΙΜΟΥ

Η Κέλυ Καβαλέρου συμμετείχε στη συνάντηση με τον Κυριάκο Μητσοτάκη, ο οποίος συνάντησε εκπροσώπους του κλάδου



της εστίασης. Η ίδια σημειώνει πως, «θα υπάρξει νέο ΕΣΠΑ το οποίο θα συνδέεται με το δυναμικό που έχει κάθε εταιρεία. Πρόκειται για ένα σημαντικό και δίκαιο μέτρο στήριξης της εστίασης, η οποία έχει πληγεί ιδιαίτερα, αλλά τα κυβερνητικά μέτρα βοηθούν στο να επιβιώσει».

ΣΤΟ 25% ΤΟΥ ΤΖΙΠΟΥ ΤΟ DELIVERY

Τέλος η κα. Καβαλέρου υπογραμμίζει πως, «το delivery δεν καλύπτει τα λειτουργικά έξοδα. Καλύπτει το 25% των εξόδων ενός καταστήματος, τη στιγμή που τα πάγια έξοδα λειτουργίας είναι στο 70% του κύκλου εργασιών. Επομένως, απλώς συντηρούμαστε».

• SUSTAINABLE FOOD MOVEMENT ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΕΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ ΤΡΟΦΩΝ

Η ενσωμάτωση πρακτικών αειφορίας στις επαγγελματικές κουζίνες αποτελεί ένα από τα επόμενα στοιχεία για την γαστρονομία στον αναπτυσσόμενο κόσμο. Νέα ιδέα, που έχει αρχίσει να δημιουργεί θετικές πρακτικές σε πολλά σημεία του πλανήτη, με σημείο εκκίνησης την υψηλή γαστρονομία και με βασικό στόχο την μείωση των απορριμμάτων από τρόφιμα, είναι μια τάση, που φτάνει πλέον και στην Ελλάδα, μεταξύ άλλων, με το κίνημα Sustainable Food Movement in Greece.

«ΟΙ EXECUTIVE CHEFS ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑΙ»

Πρώην σύμβουλος επιχειρήσεων γαστρονομίας και επί πολλά χρόνια εργαζόμενη σε επαγγελματικές κουζίνες, η Βη Μπουγάνη, Πρόεδρος του οργανισμού, δηλώνει στο Horeca Open πως, «υπάρχει πλέον ενδιαφέρον από executive Chefs και στροφή στη σωστή διαχείριση των

απορριμμάτων τροφών. Για αυτό και έρχονται στην εξειδικευμένη Κοινωνική Συνεταιριστική Επιχείρηση, μέσω της οποίας συμβουλευόμαστε ιδιοκτήτες εστιατορίων για τη διαχείριση των απορριμμάτων των τροφών».

ΕΠΕΚΤΑΣΗ ΣΤΑ ΝΗΣΙΑ

Η εταιρεία συμβουλεύει αρκετά εστιατόρια στην Αθήνα και στην επαρχία, ενώ το τελευταίο διάστημα υπάρχει έντονο ενδιαφέρον από τη νησιωτική Ελλάδα. «Συνεργαζόμαστε με εστιατόρια στην Κρήτη και αρχίζουμε να αποκτούμε συνεργασίες και στην Σέριφο και στην Τήνο. Εκτός από την Αθήνα και τα παραπάνω μέρη, συνεργασίες έχουμε και στην Ευρυτανία», σημειώνει η κα. Μπουγάνη.

«ΜΕΙΩΝΕΤΑΙ ΤΟ ΚΟΣΤΟΣ»

Εκτός όμως από τη συνεισφορά στην αειφορία, στην κυκλική οικονομία και στην



προστασία του περιβάλλοντος, η διαχείριση απορριμμάτων φέρνει και συγκράτηση κόστους για τους επιχειρηματίες. «Σίγουρα ένα εστιατόριο που ακολουθεί πρότυπα περιβαλλοντικά και διαχειρίζεται τα απορρίμμάτα του, γνωρίζει τι ποσότητες καταναλώνει, δεν παραγγέλλει παραπάνω προϊόντα, με αποτέλεσμα ο ιδιοκτήτης του εστιατορίου να βλέπει μείωση των εξόδων του», καταλήγει η κα. Μπουγάνη.

Αμφίδρομη Επικοινωνία με την Αγορά στο horecaopen@notice.gr