



Co-funded by
the European Union



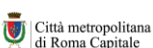
SSPICE IT!

Sustainability Skills Program for International Catering
operators and Entrepreneurs through Integrated Training

SSPICE IT! - Πρόγραμμα δεξιοτήτων βιωσιμότητας για διεθνείς επιχειρήσεις εστίασης και επιχειρηματίες μέσω ολοκληρωμένης κατάρτισης

Το έργο SSPICE IT! συγχρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+.

Το περιεχόμενο της παρούσας δημοσίευσης αντικατοπτρίζει μόνο την άποψη της κοινοπραξίας SSPICE IT, και η Επιτροπή δεν ευθύνεται για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχει.



CIPFP CAMINO DE SANTIAGO
ESCUOLA DE HOSTELERÍA & TURISMO DE LA RIOJA



Escola Profissional AMAR TERRA VERDE



Υποενότητα 14: Εισαγωγή στα βιώσιμα επιχειρηματικά μοντέλα

ΘΕΜΑΤΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ	Ένα βιώσιμο επιχειρηματικό μοντέλο
ΥΠΟΠΕΡΙΟΧΗ ΑΝΑΦΟΡΑΣ	<i>Επιχειρηματικότητα</i>
ΩΡΕΣ	5
ΜΑΘΗΣΙΑΚΟΪ ΣΤΟΧΟΙ	
<ol style="list-style-type: none"> Υιοθέτηση βιώσιμων πρακτικών στην εργασία: Να κατανοήσουν τη σημασία της υιοθέτησης βιώσιμων πρακτικών στον εργασιακό τους ρόλο και να ενσωματώσουν τις αρχές της βιωσιμότητας στις επαγγελματικές τους δραστηριότητες. Προσδιορισμός πρακτικών που συνάδουν με τη βιώσιμη διαχείριση αποβλήτων: Προσδιορισμός και εφαρμογή πρακτικών που ευθυγραμμίζονται με τη βιώσιμη διαχείριση αποβλήτων για τη μείωση των αποβλήτων και την προώθηση της αποδοτικής χρήσης των πόρων. Ανάπτυξη ενός βιώσιμου μενού και προσφορών: Δημιουργήστε ένα μενού που θα επικεντρώνεται σε εποχιακά συστατικά, που παράγονται τοπικά, με μικρότερες ποσότητες ζωικών προϊόντων και επεκτείνετε τα πιάτα με βάση τα φυτά, ώστε να ευθυγραμμιστούν με τις πρακτικές βιώσιμης διατροφής. Επιλέξτε Βιώσιμα Συστήματα Παραγωγής: Επιλέξτε βιώσιμα συστήματα παραγωγής για όλα τα τρόφιμα και τα αναλώσιμα για να μειώσετε το οικολογικό αποτύπωμα των επιχειρηματικών σας δραστηριοτήτων. Ανάπτυξη διαφόρων ιδεών και ευκαιριών για τη δημιουργία αξίας: Εξερευνήστε και πειραματιστείτε με καινοτόμες προσεγγίσεις για την ανάπτυξη πολλαπλών ιδεών και ευκαιριών για ένα βιώσιμο επιχειρηματικό μοντέλο που δημιουργεί αξία τόσο για την επιχείρηση όσο και για τα ενδιαφερόμενα μέρη της. Προσδιορισμός των αναγκών και των προκλήσεων για ένα βιώσιμο επιχειρηματικό μοντέλο: Διεξαγωγή ολοκληρωμένης έρευνας αγοράς και εντοπισμός περιβαλλοντικών και κοινωνικών αναγκών για την ανάπτυξη ενός βιώσιμου επιχειρηματικού μοντέλου. Ενεργήστε υπεύθυνα: Να λαμβάνετε ηθικές αποφάσεις και να ενεργείτε υπεύθυνα σε ένα βιώσιμο επιχειρηματικό πλαίσιο, ευθυγραμμίζοντας τις δράσεις με τους στόχους βιωσιμότητας. <p>Με την επίτευξη αυτών των μαθησιακών στόχων, οι εκπαιδευόμενοι θα αναπτύξουν τις απαραίτητες δεξιότητες για τον εντοπισμό αναγκών και προκλήσεων, τον οραματισμό καινοτόμων ιδεών και τον σχεδιασμό ενός βιώσιμου επιχειρηματικού μοντέλου που προάγει</p>	

την περιβαλλοντική και κοινωνική υπευθυνότητα, δημιουργώντας παράλληλα μακροπρόθεσμη αξία για τον οργανισμό και τα ενδιαφερόμενα μέρη.

ΜΑΘΗΣΙΑΚΈΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΌΤΗΤΕΣ

Θεωρητική	Πρακτική
▪ Εγχειρίδιο μαθητή	▪ Ομαδική δραστηριότητα

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑ 14: ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΑ ΒΙΩΣΙΜΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΑ ΜΟΝΤΕΛΑ	5
1. Τι είναι ένα βιώσιμο επιχειρηματικό μοντέλο;.....	5
1.1. Τι είναι το επιχειρηματικό μοντέλο;	5
1.2. Τι καθιστά ένα επιχειρηματικό μοντέλο βιώσιμο;	6
2. Βιώσιμα επιχειρηματικά μοντέλα στην πράξη	7
2.1. Μοντέλο Franchise.....	7
2.2. Casual Dining	7
2.3. Εκλεκτό φαγητό.....	7
2.4. Μοντέλο μπουφέ.....	8
2.5. Μόνο παράδοση.....	8
2.6. Κουζίνα φάντασμα	8
Άσκηση: Ερωτήσεις αξιολόγησης	9
3. Εφαρμογή βιώσιμων λειτουργιών.....	10
3.1 Αποδοτικότητα των πόρων.....	10

3.2	Μείωση αποβλήτων	11
3.3	Βιώσιμες πηγές ενέργειας	11
4.	Ανάπτυξη ενός βιώσιμου μενού και προσφορών	11
4.1	Προμήθεια εποχιακών και τοπικών συστατικών	12
4.2	Υιοθέτηση της έννοιας των διατροφικών μιλιών	12
4.3	Πρώθηση πιάτων βασισμένων στα φυτά και φιλικών προς τα ζώα	12
4.4	Μέγεθος της επιχείρησης	13
4.5	Εκπαίδευση των σεφ σε βιώσιμες πρακτικές.....	13
4.6	Εξάλειψη λαθών	13
	ΠΡΟΣΘΕΤΑ.....	14
1.	Περαιτέρω αναγνώσεις.....	14
2.	Βιβλιογραφία.....	15

ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑ 14: Εισαγωγή στα βιώσιμα επιχειρηματικά μοντέλα

1. Τι είναι ένα βιώσιμο επιχειρηματικό μοντέλο;

Αυτή η ενότητα λειτουργεί ως εισαγωγή για τον εκπαιδευόμενο ώστε να κατανοήσει και να εξετάσει τους λόγους πίσω από τη διερεύνηση του Σχεδιασμού Επιχειρηματικού Μοντέλου, με βάση τις ανάγκες που εντοπίζονται σε μια αγορά και στο πλαίσιο του Μάρκετινγκ και της Αειφόρου Ανάπτυξης.

Σε μια εποχή που χαρακτηρίζεται από την κλιμάκωση των περιβαλλοντικών ανησυχιών και την αυξανόμενη συνειδητοποίηση των πεπερασμένων πόρων του πλανήτη μας, μια μετασχηματιστική αλλαγή βρίσκεται σε εξέλιξη στο τοπίο των **επιχειρήσεων** και στην αντίστοιχη **επικοινωνία των νέων αναγκών και προκλήσεων**. Προκειμένου να αντιμετωπιστεί επαρκώς αυτή η πρόκληση, θα πρέπει να διερευνηθούν οι έννοιες πίσω από το **σχεδιασμό του βιώσιμου επιχειρηματικού μοντέλου**, με βάση τις αρχές του



Εικόνα1 : <https://www.pexels.com/photo/wine-glasses-and-wine-bottles-on-top-of-brown-wooden-table-1243337/>

μάρκετινγκ, της στρατηγικής σκέψης και των συνεχών αξιολογήσεων.

1.1. Τι είναι το επιχειρηματικό μοντέλο;

Σύμφωνα με τον Timmers (1998, σ. 4), ένα επιχειρηματικό μοντέλο αποτελείται από τρία στοιχεία:

- a. Μια **αρχιτεκτονική** για τις **ροές προϊόντων, υπηρεσιών** και πληροφοριών, συμπεριλαμβανομένης μιας **περιγραφής** των διαφόρων **επιχειρηματικών φορέων** και των **ρόλων** τους

- b. Περιγραφή των **δυνητικών οφελών** για τους διάφορους **επιχειρηματικούς**
- c. Περιγραφή των **πηγών**

1.2. Τι καθιστά ένα επιχειρηματικό μοντέλο βιώσιμο;

Όπως φαίνεται από τον παραπάνω ορισμό, ο βαθμός δέσμευσης για την αειφορία με γνώμονα τις επιχειρήσεις επηρεάζεται από έναν αρκετά μεγάλο αριθμό μεταβλητών. Η αυξανόμενη **κοινωνική και περιβαλλοντική συνείδηση** έχει συμβάλει καταλυτικά στη δημιουργία βιώσιμων επιχειρηματικών μοντέλων. Φυσικά, τα μοντέλα αυτά βασίζονται στην υπάρχουσα κατανόηση των τυποποιημένων επιχειρηματικών μοντέλων. Αν υιοθετήσουμε τους ορισμούς που χρησιμοποιήθηκαν προηγουμένως, ένα Βιώσιμο Επιχειρηματικό Μοντέλο περιλαμβάνει:

- a. Μια αρχιτεκτονική για ένα **πράσινο** προϊόν, μια **πράσινη** υπηρεσία και **βιώσιμες** ροές πληροφοριών, συμπεριλαμβανομένης μιας περιγραφής των **διαφόρων** ενδιαφερομένων μερών και των ρόλων τους
- b. Περιγραφή των δυνητικών οφελών (προς επιδίωξη)/**δυσμενών επιπτώσεων (προς αποφυγή)** για τους διάφορους **επιχειρηματικούς, κοινωνικούς και περιβαλλοντικούς φορείς.**
- c. Περιγραφή των **βιώσιμων** πηγών εσόδων

Στην καρδιά των επιχειρηματικών μοντέλων βρίσκεται η **ενορχήστρωση της αξίας - ο** συνδυασμός της δημιουργίας προϊόντων, της διανομής και της παρουσίας στην αγορά. Σε αντίθεση με τα αντίστοιχα παραδοσιακά μοντέλα, τα SBM δεν αντιπροσωπεύουν μόνο οικονομικές εκτιμήσεις αλλά και **περιβαλλοντική διαχείριση και κοινωνική ακεραιότητα**. Πρόκειται για μια ολιστική προσέγγιση, μια αναγνώριση ότι η πορεία της επιχειρηματικής επιτυχίας εκτείνεται πέρα από τους ισολογισμούς, περιλαμβάνοντας τα πεδία της οικολογίας και της κοινωνίας.



Ίσως αναρωτιέστε **πώς συνδέονται το μάρκετινγκ και η επικοινωνία με την αξία που εκφράζει ένα επιχειρηματικό μοντέλο**. Όπως θα διερευνήσουμε, η αξία μπορεί να είναι υποκειμενική και εξαρτάται από το κοινό-στόχο σας. **Το μάρκετινγκ είναι η γέφυρα μεταξύ της αξίας του προϊόντος/υπηρεσίας και της αντίληψης του καταναλωτή για την αξία**. Είναι ενδιαφέρον ότι ένα επιχειρηματικό μοντέλο μπορεί επίσης να θεωρηθεί ως μια **ιστορία** ή ακόμη και ως **καμβάς**. Και οι δύο έννοιες είναι συμβατές με την **αφηγηματική φύση του μάρκετινγκ**.

2. Βιώσιμα επιχειρηματικά μοντέλα στην πράξη

Σε αυτό το κεφάλαιο, ο εκπαιδευόμενος θα προσδιορίσει ορισμένα από τα δημοφιλή επιχειρηματικά μοντέλα και με ποιους τρόπους μπορούν να είναι περισσότερο ή λιγότερο βιώσιμα. Τα διάφορα μοντέλα έχουν διαφορετικές διαδικασίες, γεγονός που καθιστά τις ευκαιρίες για μια πιο πράσινη διαδικασία επίσης μοναδικές για κάθε επιχειρηματικό μοντέλο. Ως εκ τούτου, είναι εξαιρετικά ωφέλιμο να επανεξετάσει ορισμένα από τα πιο δημοφιλή επιχειρηματικά μοντέλα στον κλάδο της εστίασης και της τροφοδοσίας.

2.1. Μοντέλο Franchise

Το μοντέλο δικαιόχρησης είναι ένας τρόπος άσκησης επιχειρηματικής δραστηριότητας, κατά τον οποίο ο αγοραστής, **ο δικαιοδόχος, αγοράζει τα δικαιώματα χρήσης του ονόματος και της επωνυμίας μιας υφιστάμενης εταιρείας**. Σε μεγαλύτερο ή μικρότερο βαθμό, **ο αγοραστής υιοθετεί επίσης το μενού και τις βασικές διαδικασίες** της αρχικής εταιρείας.

Η δικαιόχρηση έχει πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα, επειδή **η κουλτούρα είναι μία από τις πιο δύσκολες πτυχές που μεταφέρονται στους δικαιοδόχους**. Ωστόσο, εάν η κουλτούρα που υποστηρίζει **τη βιώσιμη ανάπτυξη μετατραπεί πραγματικά σε μία από βασικές πτυχές μιας συμφωνίας** με έναν δικαιοδόχο και υπάρχουν **κατάλληλοι μηχανισμοί παρακολούθησης** για να παρατηρείται, εάν όλες οι πρακτικές εφαρμόζονται σωστά, τότε η επέκταση ενός franchise μπορεί να βοηθήσει στην **οριζόντια υιοθέτηση επιτυχημένων επιχειρηματικών λειτουργιών** (Ackerman, 2018). Ένας τρόπος για την υλοποίηση μιας επιτυχημένης συμφωνίας franchise είναι η πρόσληψη μεντόρων από την αρχική εταιρεία, καθώς θα μπορέσουν να μεταφέρουν πιο οργανικά πρακτικές και συνήθειες στο προσωπικό (Yetim, 2021).

2.2. Casual Dining

Ίσως η πιο συνηθισμένη εικόνα που έρχεται στο μυαλό όταν αναφέρεται η λέξη εστιατόριο είναι το casual dining. Πρόκειται για ένα μοντέλο που προσφέρει μια χαλαρή, χαλαρή ατμόσφαιρα. Ωστόσο, **δεν** πρέπει να **συγχέεται** με το **fast food**, καθώς η εξυπηρέτηση και η ποιότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται είναι υψηλού επιπέδου.

2.3. Εκλεκτό φαγητό

Το Fine Dining στοχεύει στην παροχή μιας **πολυτελούς** εμπειρίας, με έμφαση στις **εκλεπτυσμένες γεύσεις, την τεχνική και την ατμόσφαιρα**. Λόγω των υψηλών τιμών και των μικρότερων μερίδων, **τα απορρίμματα τροφίμων που παράγονται από τους καταναλωτές είναι ελάχιστα**. Ωστόσο, καθώς οι σεφ δίνουν μεγάλη έμφαση στα **υψηλά πρότυπα τροφίμων** και ιδιαίτερα στα **αισθητικά στοιχεία, κόβοντας τα τρόφιμα και απορρίπτοντας** τμήματα φρούτων, λαχανικών ή κρέατος που δεν

ζωγραφίζουν τον "καμβά" με τον σωστό τρόπο, υπάρχει σημαντική ποσότητα **αποβλήτων τροφίμων που παράγονται στην κουζίνα** (Bronte, 2017). Ως εκ τούτου, πρέπει να εξετάζεται η κατάλληλη διαχείριση ή ενσωμάτωση των αποβλήτων.

2.4. Μοντέλο μπουφέ

Το επιχειρηματικό μοντέλο Buffet είναι **διαβόητο** για την παραγωγή αποβλήτων τροφίμων. Αντί για παραγγελίες με βάση το μενού, που σημαίνει ότι ένα μέρος της προετοιμασίας του γεύματος ξεκινά μόνο όταν γίνεται παραγγελία από τον πελάτη, **η προετοιμασία του όγκου των τροφίμων εκτιμάται κατά μέσο όρο**. Επιπλέον, ένας επιτυχημένος μπουφές επικοινωνεί ότι υπάρχει αρκετό φαγητό για όλους, ακόμη και αν κάθε άτομο δοκιμάσει κάθε είδος φαγητού (Kundamal, 2022).

2.5. Μόνο παράδοση

Πολλοί καταναλωτές **προτιμούν να τρώνε στους προσωπικούς τους χώρους ή στους χώρους εργασίας τους** ή απλώς δεν έχουν **χρόνο να μαγειρέψουν**. Η παράδοση είναι μια απλή λύση σε αυτή την κατηγορία προβλημάτων που αντιμετωπίζουν οι καταναλωτές. Αυτό σημαίνει ότι οι βιώσιμες **διαδικασίες σχετίζονται με την παράδοση** (όπως η χρήση ποδηλάτων, ηλεκτρονικών ποδηλάτων ή ηλεκτρικών οχημάτων), **τη βιώσιμη συσκευασία και τη βιώσιμη διαφήμιση**, μέσω της χρήσης **ψηφιακών ή διαδικτυακών διαφημίσεων** αντί της διανομής φυλλαδίων.

Ενώ πριν από λίγο καιρό η παράδοση **συνδεόταν** κυρίως με **το γρήγορο φαγητό ή το γρήγορο φαγητό**, η **πανδημία COVID-19 ανάγκασε πολλές επιχειρήσεις να αλλάξουν και να βασιστούν αποκλειστικά στην παράδοση**, γεγονός που ουσιαστικά άλλαξε τα επιχειρηματικά τους μοντέλα, τουλάχιστον προσωρινά. Ωστόσο, ακόμη και μετά το Covid-19, η παράδοση παρέμεινε και **γίνεται αποδεκτή από ένα ευρύτερο φάσμα καταστημάτων** (Gavilan et al., 2021).

2.6. Κουζίνα φάντασμα

Ορισμένα εστιατόρια, κυρίως εκλεκτά, εξακολουθούν να **μην θέλουν να συνδέονται με την παράδοση**, καθώς συχνά συνδέεται με fast food ή **οικονομικές μάρκες**. Εξάλλου, το ατμοσφαιρικό τραπέζι σε ένα καλά σχεδιασμένο εστιατόριο αποτελεί σημαντικό μέρος αυτού που μπορεί να προσφέρει ένα εστιατόριο, αλλά δεν μπορεί να παραδώσει στο σπίτι. Ωστόσο, **η παράδοση συνεχίζει να είναι μια μεγάλη πηγή εσόδων**, καθιστώντας την μια επιτακτική επιλογή που πρέπει να εξετάσετε. Πώς μπορούν λοιπόν τα εστιατόρια υψηλής γαστρονομίας να προσφέρουν παράδοση, χωρίς να αλλοιώσουν το εμπορικό τους σήμα; Η απάντηση είναι οι **κουζίνες-φαντάσματα**.

Οι κουζίνες-φάντασμα είναι **εικονικές κουζίνες** που επιτρέπουν την παράδοση φαγητού μέσω διαδικτύου ή τηλεφώνου, χωρίς να προσφέρουν ένα μέρος όπου μπορείτε να φάτε ή να **πάρτε φαγητό**. Αυτό σημαίνει ότι ακόμη και ένα καλό εστιατόριο μπορεί να δημιουργήσει μια **δεύτερη ξεχωριστή μάρκα**, προσφέροντας παράδοση.

Η δημιουργία μιας κουζίνας-φάντασμα αρχικά σημαίνει ότι **η δυναμικότητα του εστιατορίου δεν χρησιμοποιείται στο έπακρο** για τον δεδομένο εξοπλισμό, χώρο και αριθμό εργαζομένων. Η κουζίνα-φάντασμα μπορεί να οδηγήσει σε **βελτιωμένη βιωσιμότητα**, καθώς **ο εξοπλισμός χρησιμοποιείται σε μεγαλύτερη δυναμικότητα**, ενώ τα τρόφιμα που βρίσκονται στην αποθήκη κυκλοφορούν περισσότερο, **ελαχιστοποιώντας τη σπατάλη τροφίμων που σχετίζεται με την αποθήκευση**. Ταυτόχρονα, αυτό που θα θεωρούνταν απόβλητο φαγητού σε ένα εστιατόριο υψηλής γαστρονομίας μπορεί να είναι **απολύτως βρώσιμα συστατικά τροφίμων**, τα οποία μπορούν να χρησιμοποιηθούν για πιο καθημερινά πιάτα.

Άσκηση: Ερωτήσεις αξιολόγησης	
Προαπαιτούμενα	/
Χρόνος	1 ώρα
Εργαλεία	PC, Smartphone, σύνδεση στο διαδίκτυο, στυλό και χαρτί.
Στόχοι	1. Αξιολόγηση της κατανόησης των προηγούμενων κεφαλαίων.
Οδηγίες	
<p>Τις περισσότερες φορές, το πραγματικό επιχειρηματικό μοντέλο θα είναι ένας συνδυασμός των χαρακτηριστικών που περιγράφονται σε κάθε ξεχωριστό τύπο που αναφέρεται.</p> <p>Σε αυτή τη δραστηριότητα, θα βρείτε την περιγραφή ενός εστιατορίου:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Οι οικογένειες συχνά γευματίζουν εκεί • Έχετε δει την ίδια μάρκα σε τρεις άλλες πόλεις • Το εστιατόριο ισχυρίζεται ότι δεν προσφέρει παράδοση • Ανοίγετε την αγαπημένη σας εφαρμογή delivery και ανακαλύπτετε μια μάρκα που προσφέρει ένα παρόμοιο μενού με την ίδια μυστική σάλτσα. 	

Περιγράψτε το συνδυασμό των στοιχείων του επιχειρηματικού μοντέλου που χρησιμοποιήθηκαν.

Λύση: Franchise Casual Dining με κουζίνα-φάντασμα

3. Εφαρμογή βιώσιμων λειτουργιών

Σε αυτό το κεφάλαιο, ο μαθητής θα αναλύσει την εφαρμογή ορισμένων διαδικασιών ή προσεγγίσεων βιώσιμης επιχειρηματικής λειτουργίας, οι οποίες μπορούν να κάνουν τη διαφορά στην παραγωγή ενός εστιατορίου ή μιας επιχείρησης εστίασης. Ενώ στοιχεία τους έχουν ήδη διερευνηθεί από την άποψη ενός επιχειρηματικού μοντέλου στο σύνολό του, ο εκπαιδευόμενος θα επικεντρωθεί σε αυτά, τα οποία είναι τα πιο αποτελεσματικά από άποψη βιωσιμότητας και αποτυπώματος άνθρακα.

Έχετε παρατηρήσει ότι η χρήση απλών παραδειγμάτων μπορεί να σας κάνει να θυμάστε πολύπλοκες έννοιες; Αυτό ακριβώς θα κάνουμε εδώ! Μετά από κάθε διαδικασία, θα αναφερόμαστε σε ένα παράδειγμα για το πόσο απλά μπορούν να αναλυθούν αυτές οι έννοιες.

3.1 Αποδοτικότητα των πόρων

Η αποδοτικότητα των πόρων, η οποία ορίζεται ως **η αναλογία μεταξύ ενός συγκεκριμένου οφέλους ή αποτελέσματος και της χρήσης φυσικών πόρων που απαιτείται γι' αυτό**, είναι υψίστης σημασίας για τις επιχειρήσεις που επιδιώκουν τόσο την οικονομική επιτυχία όσο και την περιβαλλοντική υπευθυνότητα (NITI Aayog, 2017). Στο πλαίσιο ενός εστιατορίου ή μιας επιχείρησης εστίασης, η αποδοτικότητα των πόρων μπορεί να επιτευχθεί με τη βελτιστοποίηση των διαδικασιών ώστε να **χρησιμοποιούνται λιγότερα συστατικά, να μειώνεται η κατανάλωση ενέργειας και να ελαχιστοποιείται η παραγωγή αποβλήτων**. Για παράδειγμα, η αποτελεσματική διαχείριση της κουζίνας μπορεί να οδηγήσει στην **παραγωγή γευμάτων με λιγότερα συστατικά, μειώνοντας τελικά το κόστος και τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις**.

Για να φτιάξετε την καρυτόσουπα μας, σκεφτείτε μεθόδους αργού μαγειρέματος ή ενσωματώστε υπολείμματα λαχανικών για πρόσθετο βάθος, ελαχιστοποιώντας την ανάγκη για υπερβολικά συστατικά.

3.2 Μείωση αποβλήτων

Η μείωση των αποβλήτων είναι άμεσο αποτέλεσμα της βελτίωσης της αποδοτικότητας των πόρων. Χρησιμοποιώντας **λιγότερους πόρους** ανά παραγωγή, **η παραγωγή αποβλήτων ελαχιστοποιείται εγγενώς**. Σε ένα εστιατόριο, αυτό μπορεί να περιλαμβάνει προσεκτική **διαχείριση των αποθεμάτων, έλεγχο των μερίδων και εφαρμογή πρακτικών που επαναχρησιμοποιούν ή επαναχρησιμοποιούν ορισμένα συστατικά**. Επιπλέον, οι στρατηγικές διαχείρισης αποβλήτων, συμπεριλαμβανομένης της ανακύκλωσης, διαδραματίζουν καθοριστικό ρόλο. Η ανακύκλωση λειτουργεί ως ρυθμιστικός παράγοντας για τα απόβλητα που δεν μπορούν να αποφευχθούν πλήρως, συμβάλλοντας σε ένα πιο βιώσιμο σύστημα διάθεσης αποβλήτων.

Ανακαλύψτε ότι κάποια από τα απορρίμματα καρότου είναι απολύτως κατάλληλα για το κέικ καρότου αυτής της Παρασκευής!

3.3 Βιώσιμες πηγές ενέργειας

Η κατανάλωση ενέργειας είναι μια σημαντική πτυχή των επιχειρήσεων εστιατορίων και εστίασης, καθώς **η ηλεκτρική ενέργεια και η θέρμανση** είναι απαραίτητες για την παραγωγή τροφίμων. **Η μετάβαση σε βιώσιμες πηγές ενέργειας**, όπως η ηλιακή ενέργεια και άλλες ανανεώσιμες πηγές ενέργειας, αποτελεί βασική στρατηγική για τη μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος αυτών των εγκαταστάσεων. Η εφαρμογή **ενεργειακά αποδοτικών συσκευών** και τεχνολογιών μπορεί να ενισχύσει περαιτέρω τη **συνολική βιωσιμότητα της χρήσης ενέργειας** (Energy Star, n.d.). Η βιώσιμη ενέργεια θα πρέπει επίσης να λαμβάνεται υπόψη κατά τη διανομή και την παράδοση.

Αντί να χρησιμοποιείτε φυσικό αέριο, ετοιμάζετε τη σούπα σε ηλεκτρική κουζίνα, η οποία χρησιμοποιεί ηλεκτρική ενέργεια από ανανεώσιμη πηγή ενέργειας. Ένας πελάτης παρήγγειλε μια νόστιμη σούπα καρότου για παράδοση. Η παράδοση θα γίνει με ποδήλατο, δημιουργώντας μηδενικές εκπομπές διοξειδίου του άνθρακα που σχετίζονται με τη μεταφορά.

4. Ανάπτυξη ενός βιώσιμου μενού και προσφορών

Σε αυτό το κεφάλαιο, οι εκπαιδευόμενοι θα αναλύσουν τη σημασία της δημιουργίας ενός βιώσιμου μενού, καθώς και της προμήθειας εποχιακών και τοπικά παραγόμενων συστατικών. Θα εντοπίσουν τα οφέλη της υποστήριξης των τοπικών παραγωγών και της μείωσης του αποτυπώματος άνθρακα των προσφερόμενων τροφίμων.

4.1 Προμήθεια εποχιακών και τοπικών συστατικών

Το αρχικό στοιχείο που διαμορφώνει το μενού είναι η **ίδια η πηγή**. Αυτό που έρχεται στο **πίατο**, πρέπει να έρθει πρώτα στην **κουζίνα**. Σκεφτείτε για ένα λεπτό, **ποια πιάτα θα υπήρχαν στο μενού**, αν μπορούσατε **να χρησιμοποιήσετε υλικά μόνο εκτός του νομού σας και μόνο κατά τη διάρκεια συγκεκριμένων εποχών**. Αναμφισβήτητα, υπό αυτές τις συνθήκες, θα υπήρχε πολύ λιγότερη ποικιλία. Για παράδειγμα, δεν θα ήταν εύκολο να λειτουργήσει ένα παραδοσιακό **μεσογειακό εστιατόριο σε μια σκανδιναβική χώρα**. Για τους λόγους αυτούς, **θα πρέπει να προβάλλονται άλλα δυνατά σημεία του μενού**, όπως η φρεσκάδα των υλικών, ενώ μπορούν να γίνουν παραλλαγές **σε ξένα πιάτα με εναλλακτικά τοπικά υλικά**.

Φυσικά, παραμένει επίσης ένας **θετικός κοινωνικός αντίκτυπος στις τοπικές κοινότητες μέσω της υποστήριξης των τοπικών προμηθευτών**. Δυστυχώς, η γεύση δεν ενημερώνει πάντα για το εμπορικό σήμα του αγροκτήματος ή του κήπου. Μπορείτε να σκεφτείτε αποτελεσματικούς τρόπους επικοινωνίας της **συμμετοχής των τοπικών προμηθευτών**; Πιστεύετε ότι **οι καλές δεξιότητες μάρκετινγκ και αφήγησης ιστοριών** είναι σχετικές με αυτό;

4.2 Υιοθέτηση της έννοιας των διατροφικών μιλίων

Τα διατροφικά μίλια χρησιμεύουν ως μέθοδος **μέτρησης της απόστασης που διανύουν τα τρόφιμα** πριν φτάσουν στον τελικό καταναλωτή. Η προσέγγιση αυτή παρέχει πολύτιμες πληροφορίες για το **περιβαλλοντικό αποτύπωμα** των τροφίμων και των συστατικών τους. Περιλαμβάνει **όχι μόνο τη μεταφορά των τροφίμων** στους καταναλωτές, αλλά και **τη διαδικασία διαχείρισης των απορριμμάτων τροφίμων, τη μεταφορά τους μακριά από τους καταναλωτές και τελικά στις χωματερές** (FoodMiles, n.d.).

Λόγω του φαινομένου της **παγκοσμιοποίησης**, οι άνθρωποι συχνά ξεχνούν τις γεωγραφικές περιοχές από τις οποίες προέρχονται τα συστατικά. Για να μπορέσουν οι μαθητές να ανακαλύψουν **πόση απόσταση** μπορεί να διανύσει ένα συστατικό, μπορείτε να τους βάλετε να χρησιμοποιήσουν έναν απλό **[Υπολογιστή Διατροφικών Μιλίων](#)**.

4.3 Προώθηση πιάτων βασισμένων στα φυτά και φιλικών προς τα ζώα

Ένα εστιατόριο ή μια επιχείρηση τροφοδοσίας θα πρέπει να **ανταποκριθεί στην αυξανόμενη ζήτηση για επιλογές φιλικές προς το περιβάλλον και συνειδητές προς την υγεία**, επεκτείνοντας τις φυτικές προσφορές του. **Η μείωση της εξάρτησης από τα ζωικά** προϊόντα όχι μόνο ευθυγραμμίζεται με τις ηθικές αρχές, αλλά αντιμετωπίζει και περιβαλλοντικές ανησυχίες. Ως εκ τούτου, μπορείτε να δημιουργήσετε ένα μενού που να απευθύνεται **σε ποικίλες διατροφικές προτιμήσεις**, προωθώντας παράλληλα τη βιωσιμότητα. **Γνωρίζετε ότι οι άνθρωποι που ακολουθούν μια**

φυτική διατροφή ευθύνονται για 75% λιγότερα αέρια του θερμοκηπίου (Buckley, 2023);

4.4 Μέγεθος της επιχείρησης

Πρέπει να αμφισβητηθεί η άποψη ότι οι μικρές επιχειρήσεις έχουν αμελητέο αντίκτυπο στο περιβάλλον. Ακόμη και σε περιορισμένους χώρους, οι καινοτόμες ιδέες μπορούν να ευδοκιμήσουν. Με την προώθηση της δημιουργικότητας και την εφαρμογή βιώσιμων πρακτικών, **οι μικρές επιχειρήσεις μπορούν να διαδραματίσουν καθοριστικό ρόλο στην ευρύτερη κίνηση προς την κατεύθυνση της οικολογικής γαστρονομικής εμπειρίας.** Όχι μόνο η **συλλογική δράση** των μικρών επιχειρήσεων είναι σημαντική, αλλά θα πρέπει να έχουμε κατά νου ότι **κάθε μικρή επιχείρηση μπορεί να γίνει μεγάλη μια μέρα.** Με το να αναπτυχθούν περισσότερες επιχειρήσεις με βιώσιμο τρόπο, περισσότερες επιχειρήσεις του περιβάλλοντος θα εμπνευστούν να ακολουθήσουν τον ίδιο δρόμο. Ωστόσο, εάν τα συστατικά και τα υλικά προέρχονται από την περιοχή, **ένας τοπικός προμηθευτής μπορεί να μην είναι σε θέση να ανταποκριθεί στη ζήτηση.** Σε αυτή την περίπτωση, **η αναπτυσσόμενη επιχείρηση θα πρέπει να συνεχίσει να βρίσκει τοπικούς προμηθευτές,** σε αντίθεση με την ευκολότερη λύση της μετάβασης σε έναν διεθνή προμηθευτή.

4.5 Εκπαίδευση των σεφ σε βιώσιμες πρακτικές

Ποιος, πιστεύετε, είναι ο ρόλος του σεφ στην εφαρμογή βιώσιμων πρακτικών; Θα τοποθετούσατε τη δραστηριότητά του στις διαχειριστικές διαδικασίες ή στις κύριες λειτουργίες και γιατί;

Δώστε στο προσωπικό της κουζίνας σας τις γνώσεις και τις δεξιότητες για την ελαχιστοποίηση της σπατάλης τροφίμων και την υιοθέτηση βιώσιμων πρακτικών. Από την **επαναχρησιμοποίηση των περισσευμάτων μέχρι τη διαχείριση του πλεονάζοντος αποθέματος,** η καλλιέργεια βιώσιμων συνηθειών στην κουζίνα ενισχύει την αποδοτικότητα και ευθυγραμμίζεται με μια υπεύθυνη μαγειρική ηθική πυξίδα (Sengupta, 2022).

4.6 Εξάλειψη λαθών

Φυσικά, το **να κάνεις λάθη είναι σπουδαίο για τις διαδικασίες μάθησης.** Ιδανικά, ωστόσο, είναι επιθυμητό να **εξαλειφθούν τα λάθη που επαναλαμβάνονται, ως αποτέλεσμα της ενσωμάτωσής τους στη συμπεριφορά των ανθρώπων τους και συνεπώς δεν παρέχουν μαθησιακή αξία.** Στην περίπτωση αυτή, η διόρθωση του λάθους έχει ως αποτέλεσμα τη **γενική βελτίωση των διαδικασιών.** (Klein, 2023).

Πρόσθετα

1. Περαιτέρω αναγνώσεις

- De Bruin (2016). Σάρωση του περιβάλλοντος: PESTEL. Business-to-you. Διαθέσιμο στη διεύθυνση: <https://www.business-to-you.com/scanning-the-environment-pestel-analysis/>
- Fedorova, A. (2020). Έρευνα και ανάλυση των επιχειρηματικών διαδικασιών σε μια επιχείρηση εστίασης. CPT2020 The 8th International Scientific Conference on Computing in Physics and Technology Proceedings, 161-186.
- Geissdoerfer, M., Vladimirova, D., & Evans, S. (2018). Βιώσιμη καινοτομία επιχειρηματικών μοντέλων: A review: A review. Journal of Cleaner Production, 198, 401-416. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2018.06.240>
- Jeff R. (18 Φεβρουαρίου 2023). Χρησιμοποιώντας έναν πίνακα 2x2 για να σχεδιάσετε το μέλλον σας. LinkedIn. [Χρησιμοποιώντας έναν πίνακα 2x2 για να σχεδιάσετε το μέλλον σας](#)
- Magretta J. (Μάιος 2002). Γιατί τα επιχειρηματικά μοντέλα έχουν σημασία. Harvard Business Review.
- Maynard, D. D. C., Zandonadi, R. P., Nakano, E. Y., & Botelho, R. B. A. (2020). Δείκτες βιωσιμότητας στα εστιατόρια: Η ανάπτυξη ενός καταλόγου ελέγχου. Sustainability, 12(10), 4076. <https://doi.org/10.3390/su12104076>.
- Ratushnyak, E. S., & Shapovalov, V. V. (2023). Key Aspects of Sustainable Business Model Innovation. In E. G. Popkova (Ed.), Smart Green Innovations in Industry 4.0 for Climate Change Risk Management (pp. 105-113). Springer International Publishing.
- Rose H. (n.d.). Προκατάληψη διαθεσιμότητας: η τάση να χρησιμοποιούνται πληροφορίες που έρχονται εύκολα στο μυαλό. Ness Lab. [Availability bias: the tendency to use information that easily comes to mind \(nesslabs.com\)](#)
- Shewan D. (12 Σεπτεμβρίου 2023). Πώς να κάνετε μια ανάλυση SWOT. WordStream. [Πώς να κάνετε μια ανάλυση SWOT \(παραδείγματα και δωρεάν πρότυπο!\) \(wordstream.com\)](#)
- Strategyzer (n.d.). The Business Model Canvas.
- TEDx Talks (12 Ιανουαρίου 2015). Gamification at Work | Janaki Kumar | TEDxGraz. Youtube. [Gamification at work | Janaki Kumar | TEDxGraz -](#)
- The Decision Lab (n.d.). Γνωστικές προκαταλήψεις. [Κατάλογος γνωστικών προκαταλήψεων και ευρετικών μεθόδων - The Decision](#)
- The Sustainable Restaurant Association (n.d.) Ένας οργανισμός αφιερωμένος στην προώθηση της βιωσιμότητας στον τομέα της εστίασης.
- The Value Proposition Canvas (n.d.). Strategyzer. <https://www.strategyzer.com/canvas/value-proposition-canvas>
- Βιβλιοθήκη UNSW (n.d.). Πρωτογενείς και δευτερογενείς πηγές. UNSW.

2. Βιβλιογραφία

- Ackerman T. (2018) "Why Company Culture is Crucial in The Franchise System", Forbes
- Agile Alliance (n.d.) "What is Agile?" διαθέσιμο στη διεύθυνση
- Alt R. (2021) Ψηφιακός μετασχηματισμός στον κλάδο της εστίασης: Τρέχουσες εξελίξεις και επιπτώσεις. Journal of Smart Tourism. Vol. 1, No. 1. DOI:10.52255/smarttourism.2021.1.1.9
- Bronte G. (2017) "Talking trash: Εσπιατόριο
- Buckley C. (21 Ιουλίου 2023), "Save the Planet, Put Down that Hamburger", διαθέσιμο στο: The New York Times
- Dsouza, Prima & Ks, Krithi & Nayak, Priyanka & R., Bhuhava (2021) "E-BUSINESS PROCESSES IN FOOD SERVICES", International Journal of Advanced Research. 9. 821-829
- Diana Gavilan, Adela Balderas-Cejudo, Susana Fernández-Lores, Gema Martínez-Navarro, Innovation in online food delivery: International Journal of Gastronomy and Food Science, Volume 24, 2021, 100330, ISSN 1878-450X, <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100330>.
- Ekanem I. (2017) "Writing a Business Plan", Routledge, σ. 52-53.
- Energy Star (n.d.). ENERGY STAR για μικρές επιχειρήσεις: [.](#)
- Ekinci, U. (n.d.). Ποια είναι τα καλύτερα εργαλεία και τεχνικές για το σχεδιασμό σεναρίων σε αβέβαιους καιρούς; LinkedIn [.](#)
- FoodMiles (n.d.) "Food miles calculator"
- Growth Engineering (6 Ιουλίου 2023). Ο απόλυτος ορισμός του Gamification (με 6 παραδείγματα από τον πραγματικό κόσμο). <https://www.growthengineering.co.uk/definition-of-gamification/>
- Harvard Business Review (28 Ιουλίου 2020). Πώς να δημιουργήσετε μια αποτελεσματική Πρόταση Αξίας. Harvard Business School Online.
- Hassoun Abdo, Marvin Hans J. P., Bouzembrak Yamine, Barba Francisco J., Castagnini Juan Manuel, Pallarés Noelia, Rabail Roshina, Aadil Rana Muhammad, Bangar Sneh Punia, Bhat Rajeev, Crobotova Janna, Maqsood Sajid, Regenstein Joe M. (2023). Ψηφιακός μετασχηματισμός στην αγροδιατροφική βιομηχανία: πρόσφατες εφαρμογές και ο ρόλος της πανδημίας COVID-19. Σύννορα στα βιώσιμα συστήματα τροφίμων. Vol. 7. <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fsufs.2023.1217813>.
- Howarth R. (23 Σεπτεμβρίου 2020). Τι είναι στρατηγική; Strategic Thinking Institute. <https://www.strategyskills.com/what-is-strategy/>
- Μεθοδολογία IBM Garage (n.d.). Ορισμός επιχειρηματικών στόχων. IBM. <https://www.ibm.com/garage/method/practices/discover/build-a-business-objective/>
- [Khodeir L. M., Othman R. \(2018\). Εξέταση της αλληλεπίδρασης μεταξύ των αρχών lean και βιωσιμότητας στη διαδικασία διαχείρισης της βιομηχανίας AEC. Ain Shams Engineering Journal. Volume 9, Issue 4, Pages 1627-1634. .](#)
- Klein E. (2023) "6 λάθη μαγειρικής που κάνετε και κάνουν κακό στο περιβάλλον, σύμφωνα με έναν σεφ", Insider, διαθέσιμο στο:
- Kundamal R. (2022) "The Unsustainability of Buffet Food Waste", Global Research and Consulting Group Insights, διαθέσιμο στη διεύθυνση.
- NITI Aayog (2017) "Στρατηγική για την αποδοτικότητα των πόρων", Αντιπροσωπεία της ΕΕ στην Ινδία
- Lahti T, Wincent J, Parida V. Ορισμός και θεωρητική ανασκόπηση της κυκλικής οικονομίας, της δημιουργίας αξίας και των βιώσιμων επιχειρηματικών μοντέλων: Πού βρισκόμαστε τώρα και πού πρέπει να κινηθεί η έρευνα στο μέλλον; Sustainability. 2018; 10(8):2799 [.](#)

- [Lean Enterprise Institute \(n.d.\). Τι είναι το Lean; https://www.lean.org/explore-lean/what-is-lean/](https://www.lean.org/explore-lean/what-is-lean/)
- Leonardsson H., Habyarimana J.B., (2022). Τοπικές πρωτοβουλίες: Παράγοντες και διδάγματα για τη βιώσιμη ανάπτυξη. Σουηδικό Ινστιτούτο Διεθνών Υποθέσεων. <https://www.ui.se/globalassets/ui.se-eng/publications/ui-publications/2022/ui-paper-no.-3-2022.pdf>
- Long, T.B. (2019). Βιώσιμες επιχειρηματικές στρατηγικές. In: Leal Filho, W., Azul, A., Brandli, L., Özuyar, P., Wall, T. (eds) Decent Work and Economic Growth. Εγκυκλοπαίδεια των στόχων βιώσιμης ανάπτυξης του ΟΗΕ. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-319-71058-7_49-1
- Macaulay S., Cook S. (1995). Πρακτική ομαδική εργασία για την εξυπηρέτηση πελατών. Team Performance Management. Vol. 1 No. 3, pp. 35-41
- Οδηγός Michelin (2023). Αθήνα: δύο εξαιρετικά εστιατόρια που υπόσχονται μια βιώσιμη εμπειρία υψηλής γαστρονομίας.
- Minttu Laukkanen, Nina Tura, (2022). Βιώσιμες προτάσεις αξίας και αντιλαμβανόμενη αξία από τους πελάτες: Περίπτωση βιβλιοθήκης ενδυμάτων. Journal of Cleaner Production. Τόμος 378, 2022, 134321, ISSN 0959-6526. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2022.134321>.
- NRDC (9 Φεβρουαρίου 2023). Τι είναι το Greenwashing; [Τι είναι το Greenwashing;](#)
- Sengupta S. (25 Μαρτίου 2022). Βιώσιμη γαστρονομία: Σεφ που αλλάζουν τη βιομηχανία τροφίμων. Seventeen Goals Magazin. <https://www.17goalsmagazin.de/en/sustainable-gastronomy-healthy-eating-habits/>
- Slavik, Stefan & Zagorsek, Branislav. (2016). Σχέση μεταξύ επιχειρηματικής στρατηγικής και επιχειρηματικού μοντέλου που μελετήθηκε σε δείγμα εταιρειών παροχής υπηρεσιών. Journal of Competitiveness. 8. 72-84. 10.7441/joc.2016.04.05.
- SNFC (3 Οκτωβρίου 2022). Το εστιατόριο Δέλτα βραβεύτηκε με δύο αστέρια και ένα πράσινο αστέρι στην έκδοση 2022 του οδηγού MICHELIN Athens.
- The Agile Manifesto Authors (2019) "Agile Manifesto", διαθέσιμο στη διεύθυνση
- Timmers, P. (1998). Επιχειρηματικά μοντέλα για ηλεκτρονικές αγορές. Ηλεκτρονικές αγορές, 8(2), σ. 4.
- Σύμβαση-πλαίσιο των Ηνωμένων Εθνών για την κλιματική αλλαγή (2023) "MAX Burgers: Σουηδία, Νορβηγία, Δανία, Πολωνία", διαθέσιμο στη διεύθυνση: "Creating the World's First "Climate Positive" Menu | Sweden, Norway, Denmark, Poland": [MAX Burgers: Δημιουργώντας το πρώτο "θετικό για το κλίμα" μενού στον κόσμο | Σουηδία, Νορβηγία, Δανία, Πολωνία | UNFCCC](#)
- U.S. Small Business Administration (n.d.). Έρευνα αγοράς και ανταγωνιστική ανάλυση. [\](#)
- Walker I. (12 Ιανουαρίου 2022). Το έπος του εξαιρετικά σπάνιου παιχνιδιού McDonald's DS φτάνει στο τέλος του μετά από 11 χρόνια.
- Yetim A. (17 Νοεμβρίου 2021). Πώς η καθοδήγηση μπορεί να διαμορφώσει τη βιώσιμη πληροφορική. BCS.
- Zujewski B. (28 Απριλίου 2022). Πώς να επιλέξετε τη σωστή πιστοποίηση πράσινης επιχείρησης. Green Business Bureau. <https://greenbusinessbureau.com/topics/certification-benefits/how-to-choose-the-right-green-business-certification/>