



POLITIK ZUR VERMEIDUNG VON LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Die Hotelleitung hat im Rahmen ihrer Aktivitäten zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit und zur Unterstützung einer nachhaltigen Lebensmittelkette die folgende Politik zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung formuliert. Unser Ziel ist es, Dienstleistungen höchster Qualität in einem Rahmen zu bieten, der sowohl für das Unternehmen als auch für die Umwelt nachhaltig ist.

Das Hotel und seine Leitung verpflichten sich:

- allen gesetzlichen und sonstigen Anforderungen nachzukommen, die sich auf die Abfallwirtschaft und insbesondere auf Lebensmittelabfälle beziehen,
- Lebensmittelverluste in allen betrieblichen Abläufen zu identifizieren und zu bewerten – mit dem Ziel, diese zu reduzieren oder vollständig zu vermeiden,
- gespendete oder weiterverteilte Lebensmittel sicher zu handhaben, um die Gesundheit der Endverbraucher zu schützen,
- durch die Festlegung klarer Ziele eine kontinuierliche Verbesserung im Umgang mit Lebensmittelverschwendung zu erreichen sowie die Lebensmittelabfälle im Hotelbetrieb zu reduzieren.

Basierend auf diesen Verpflichtungen verfolgt das Hotel folgende Ziele:

- Menüplanung und Produktionsprozesse so zu gestalten, dass Lebensmittelabfälle minimiert werden,
- Methoden für Buffetpräsentation und Service einzuführen, die den Überschuss reduzieren,
- sichere, nicht benötigte Lebensmittel in Zusammenarbeit mit sozialen Partnern an bedürftige Gruppen zu spenden,
- alternative Entsorgungswege für Lebensmittelabfälle zu prüfen, z. B. Umleitung zu Verarbeitungsbetrieben statt zur Deponie,
- Praktiken der Kreislaufwirtschaft anzuwenden,
- alle Partner und Beteiligten über die laufenden Maßnahmen zu informieren und zur aktiven Mitwirkung zu motivieren,
- das gesamte Personal durch gezielte Schulung und Sensibilisierung in das System zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung einzubinden,
- unsere Gäste über unsere Nachhaltigkeitsinitiativen zu informieren und zur Teilnahme zu ermutigen.

Umsetzung & Kontrolle

Die genannten strategischen Ziele werden durch ein integriertes System zum Management der Lebensmittelverschwendung umgesetzt. Dies beinhaltet:

- die Entwicklung konkreter, messbarer Ziele,
- regelmäßige Überwachung der Lebensmittelströme,
- Bewertung der Wirksamkeit durchgeführter Maßnahmen,
- interne Audits sowie Überprüfung und Anpassung der Ziele zur kontinuierlichen Verbesserung.

Alle Mitarbeitenden auf allen Ebenen sind über die Unternehmenspolitik informiert und verpflichtet, aktiv zu ihrer Umsetzung beizutragen. Die Unternehmensleitung sichert ihre volle Unterstützung bei der Anwendung dieser Politik zu.

10.03.25

Die Geschäftsleitung

Γ. ΜΗΛΟΛΙΔΑΚΗΣ Α.Ε.
ΤΟΥΡ. ΕΒΝ/ΚΕΣ ΕΠΙΧ/ΣΕΙΣ
ΕΔΡΑ: ΒΟΡΡΟΙ - 2ο ΥΠΟΚ/ΜΑ: ΑΓ. ΠΑΥΛΗ
ΑΦΜ: 094283818 - ΔΟΥ: ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ
ΑΡΙΘ. ΤΕΛΗ: 122287127000
ΤΗΛ: 28320 91051 - www.irinimare.com