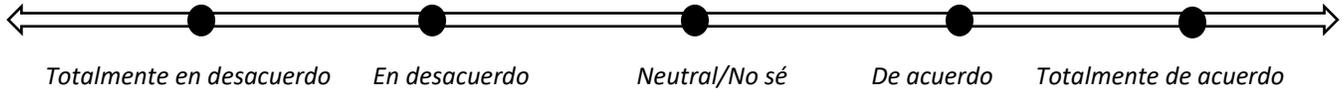
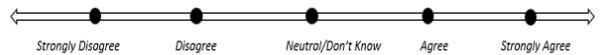
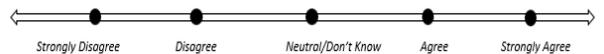
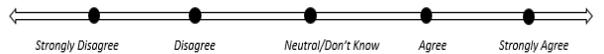
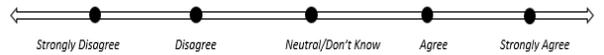


Las siguientes preguntas están diseñadas para monitorear y evaluar el nivel de conciencia de nuestro personal sobre la prevención del desperdicio de alimentos en nuestra propiedad.
¡Muchas gracias por su tiempo!

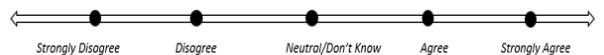
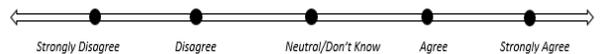
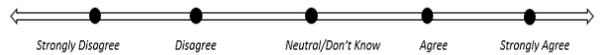
Escala de calificación: marque con un círculo la mejor opción posible



1. Los desperdicios de comida son un problema crítico en nuestro hotel.
2. Nuestra propiedad separa sistemáticamente los desperdicios de comida de los desechos alimentarios de la basura.
3. Nuestra propiedad posee estrategias efectivas establecidas para reducir los desperdicios de comida.
4. Nuestra propiedad posee estrategias para desviar los restos y los desechos alimenticios de los vertederos.
5. Los planificadores de banquetes/eventos/reuniones de nuestra propiedad discuten las opciones de sobreproducción (donación/para llevar a casa) con el cliente en la etapa de planificación del evento.
6. Nuestra propiedad ha establecido un Equipo de Tareas de Gestión sobre Desperdicios de Comida (o grupo equivalente) para abordar los desperdicios de comida.
7. Si la respuesta es "Sí" en el N.º 6, califique esta afirmación:
Nuestra propiedad posee un Equipo de Tareas de Gestión sobre Desperdicios de Comida (o grupo equivalente) efectivo para abordar los desperdicios de comida.
8. Nuestro personal del servicio de alimentos ha definido claramente los roles y responsabilidades para gestionar los desperdicios de comida.
9. Nuestro personal del servicio de alimentos recibe capacitación adecuada sobre prácticas de separación de desperdicios de comida.



- Sí
- No



10. Nuestra propiedad cuenta con un proceso para donar el excedente alimenticio que es seguro para el consumo humano.

11. Según sus conocimientos, ¿existe algún riesgo legal o reputacional asociado con la donación de alimentos que han sido preparados y almacenados de acuerdo con las regulaciones locales de seguridad?

12. Soy consciente de que nuestra propiedad está utilizando las siguientes tecnologías para administrar los desperdicios de comida: (elijá todas las opciones que correspondan)

13. Soy consciente del concepto de separación y medidas de desperdicios de comida preservicio y postservicio.

14. Conozco actividades que puedo desempeñar para prevenir la generación de desperdicios de comida preservicio y postservicio.

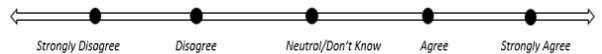
15. Por favor, enliste cualquier actividad de pre- o postservicio que Ud. ha implementado bajo su rol:

16. Soy consciente del impacto ambiental que generan los desperdicios de comida.

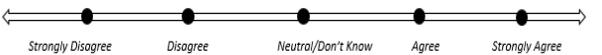
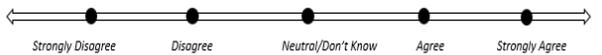
17. Por favor, complete esta declaración: Creo que el impacto ambiental más grande del desperdicio de comida es:

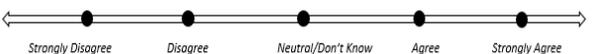
18. Estoy dispuesto a ayudar a reducir los desperdicios de comida en nuestra propiedad, independientemente de una política o requerimiento formal.

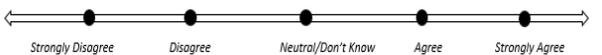
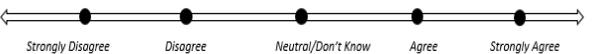
19. Intento y reduzco la cantidad de desperdicios de comida generados en mi hogar.



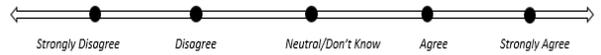
- No hay riesgo
 - Riesgo mínimo
 - Alto riesgo
 - No lo sé
-
- Digestión anaeróbica
 - Compostaje fuera del sitio
 - Compostaje en el sitio
 - Digestor in situ
 - LeanPath/Winnow
 - Deshidratación/Reducción de peso
 - Donación
 - Envío a un vertedero
 - Otro, especificar _____







20. Como resultado de la participación en el proyecto, he notado una mayor atención a los desperdicios de comida en el trabajo.



21. ¿Ha completado la encuesta pre-piloto?

- Sí
- No
- No recuerdo

22. ¿Ud. vio todos los 5 módulos de formación online ofrecido en Lobster Ink?

- Sí, vi todos los 5
- No, solo vi unos pocos
- No, no vi ninguno de los videos

23. ¿Su gerente discutió su papel en esto para prevenir el desperdicio de alimentos?

- Sí, cada semana
- Sí, en el inicio del proyecto piloto
- No
- No recuerdo

24. ¿Ud. vio alguno de los siguientes materiales durante el periodo del proyecto piloto (marzo - junio)?

- Carteles sobre desperdicio de comida
- Un manual o consejos rápidos de la prevención del desperdicio de comida
- HotelKitchen.org

25. ¿Cuales materiales le parecieron más útil para comprender como prevenir el desperdicio de comida?

- Carteles
- Formación online
- Presentaciones por los gerentes
- Manuales o consejos rápidos
- Siento que no entiendo cómo prevenir el desperdicio de comida en mi rol

26. ¿Ud. tiene algunas ideas sobre maneras adicionales en que su equipo podría recortar desperdicios de comida en su propiedad?

Para ayudarnos a comprender qué departamentos ya están enseñando estrategias de prevención de desperdicio de alimentos, responda las siguientes preguntas:

¿Cuál de las siguientes opciones describe mejor su rol en la propiedad?

- Director de alimentos y bebidas
- Gerente General
- Chef
- Aprendiz de chef
- Mesero/mesera
- Personal de administración
- Personal de cocina
- Personal encargado de ventas de eventos
- Otro (especificar)

¿Hace cuánto que trabaja en la industria hotelera?

Especificar _____

Indicar su género.

- Masculino
- Femenino
- No binario
- Prefiero no responder