

RestaCoVE

ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΑΝΑΓΚΩΝ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ Στον τομέα της βιώσιμης μαζικής εστίασης

Το ερωτηματολόγιο αυτό διεξάγεται στο πλαίσιο του ευρωπαϊκού έργου RestaCoVE, το οποίο χρηματοδοτείται από το πρόγραμμα Erasmus+ «Κέντρα Επαγγελματικής Αριστείας» (Centres of Vocational Excellence), και έχει ως στόχο τον εντοπισμό των αναγκών κατάρτισης στον τομέα της βιώσιμης μαζικής εστίασης. Η συμπλήρωση είναι ανώνυμη. Τα δεδομένα θα υποβληθούν σε επεξεργασία από το Università Cattolica del Sacro Cuore σε συγκεντρωτική μορφή και θα χρησιμοποιηθούν αποκλειστικά για σκοπούς έρευνας, παρακολούθησης και υποβολής εκθέσεων του έργου, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία για την προστασία των προσωπικών δεδομένων.

Συγκατάθεση συμμετοχής

☐ Επιβεβαιώνω ότι διάβασα τις παραπάνω πληροφορίες και συμφωνώ να συμμετάσχω στο ερωτηματολόγιο.

Q2: Σε ποια χώρα εργάζεστε

- ☐ Ιταλία
- ☐ Ελλάδα
- ☐ Σλοβακία
- ☐ Ρουμανία
- ☐ Τουρκία
- ☐ Μάλτα
- ☐ Άλλη (προσδιορίστε) _____

Q3 : Ποιος είναι ο κύριος ρόλος σας

- ☐ Προσωπικό κουζίνας (σεφ, μάγειρας, βοηθός, υπεύθυνος προετοιμασίας φαγητού)
- ☐ Ιδιοκτήτης επιχείρησης / Διευθυντής τροφοδοσίας / Εργοδότης
- ☐ Εκπρόσωπος συνδικαλιστικής οργάνωσης / εργαζομένων
- ☐ Εκπρόσωπος σχολείου, πανεπιστημίου ή εκπαιδευτικού κέντρου (δάσκαλος, εκπαιδευτής, διευθυντής)
- ☐ Τοπική αρχή / Υπεύθυνος δημοσίων συμβάσεων

Q4: Σε ποιον τύπο εστίασης/κατάρτισης εστιάζετε περισσότερο

- ☐ Προγράμματα μαγειρικής σε λύκεια
- ☐ Μαθήματα μαγειρικής προχωρημένου επιπέδου/πανεπιστημιακού επιπέδου
- ☐ Μαθήματα κατάρτισης ενηλίκων / Συνεχιζόμενη εκπαίδευση
- ☐ Συλλογική τροφοδοσία μεγάλης κλίμακας (σχολεία, νοσοκομεία, εταιρικά κυλικεία)

Q5: Πόσο καιρό εργάζεστε στον τομέα αυτό

- ☐ Λιγότερο από 2 χρόνια
- ☐ 2 έως 5 χρόνια
- ☐ 6 έως 10 χρόνια
- ☐ Πάνω από 10 χρόνια

Αξιολόγηση αναγκών κατάρτισης

Οδηγίες: Για κάθε πρόταση, σημειώστε μία επιλογή. Εάν το θέμα δεν σχετίζεται με τον ρόλο σας ή δεν διαθέτετε επαρκείς πληροφορίες, επιλέξτε 6 – «Δεν εφαρμόζεται – Δεν γνωρίζω».

1	2	3	4	5	6
Δεν απαιτείται εκπαίδευση (Γνωρίζουμε πώς να το κάνουμε τέλεια)	Χρειάζεται μια μικρή επανεκπαίδευση (Γνωρίζουμε τα βασικά, αλλά μπορούμε να βελτιωθούμε)	Χρειάζεται βασική εκπαίδευση (Μας λείπουν ορισμένες σημαντικές γνώσεις)	Χρειάζεται εκτενής εκπαίδευση (Εχουμε ένα μεγάλο πρόβλημα/κενό εδώ)	Χρειάζεται πλήρης εκπαίδευση (Δεν διαθέτουμε απολύτως καμία δεξιότητα ή γνώση για αυτό)	Δεν εφαρμόζεται – Δεν γνωρίζω

Q6 • ΤΟΜΕΑΣ 1

Διοργάνωση εκστρατειών ενημέρωσης για την υγιεινή διατροφή σε χώρους μαζικής εστίασης (εστιατόρια, κυλικεία, καντίνες, κλπ)

Πόσο καλά μπορεί το προσωπικό να αξιοποιήσει το περιβάλλον της καντίνας για να βοηθήσει τους πελάτες να αποκτήσουν υγιεινές συνήθειες κατά τη διάρκεια των σύντομων διαλειμμάτων για μεσημεριανό γεύμα;

Πρόταση	1	2	3	4	5	6
Δημιουργία γρήγορων, απλών μηνυμάτων (πινακίδες, καρτέλες τραπεζιών) για να ενημερώσει τους πελάτες σχετικά με τις υγιεινές διατροφικές επιλογές.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Συνεργασία με εκπαιδευτικούς ή διευθυντές γραφείων για να διασφαλιστεί ότι οι κανόνες της καντίνας συνάδουν με τους στόχους υγείας της τάξης ή του χώρου εργασίας	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Προτροπή των επισκεπτών να δίνουν χρήσιμη ανατροφοδότηση σχετικά με νέα, φιλικά προς το περιβάλλον γεύματα, χρησιμοποιώντας απλά εργαλεία όπως κουτιά σχολίων που τοποθετούνται δίπλα στους δίσκους	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Q7 • ΤΟΜΕΑΣ 2

Εφαρμογή αρχών της "Ψυχολογίας της παρουσίας του πιάτου" για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων

Πόσο αποτελεσματικά μπορεί το προσωπικό να χρησιμοποιήσει απλά οπτικά κόλπα και τη διάταξη των πιάτων για να ωθήσει τους πελάτες προς πιο υγιεινές επιλογές;

Πρόταση	1	2	3	4	5	6
Τοποθέτηση πιο υγιεινών επιλογών (όπως σαλάτες και λαχανικά) πρώτα στη γραμμή αυτοεξυπηρέτησης, ώστε οι πελάτες να τις επιλέγουν πιο συχνά.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Χρήση μπουλ σερβιρίσματος με έξυπνο σχήμα ή κουτάλας σερβιρίσματος συγκεκριμένου μεγέθους για τον έλεγχο των μερίδων και τη μείωση των υπολειμμάτων.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Σύνταξη ελκυστικών και γευστικών περιγραφών για τα χορτοφαγικά και φυτικά πιάτα στον πίνακα του μενού, ώστε οι κρεατοφάγοι να θέλουν να τα δοκιμάσουν.	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Q8 • ΤΟΜΕΑΣ 3

Ψηφιακά μενού και εφαρμογές υπολογιστή

Πόσο καλά μπορεί το προσωπικό να χρησιμοποιεί απλά ψηφιακά εργαλεία για να διατηρεί ακριβή απογραφή και να αποτρέπει την υπερβολική παραγγελία;

Οδηγίες : Για κάθε μια από τις παρακάτω προτάσεις επιλέξτε ένα κουτάκι στην κλίμακα 1-5: **1** = «Δεν χρειαζόμαστε καθόλου εκπαίδευση» **2** = «Χρειάζεται μια μικρή επανεκπαίδευση» **3** = « Χρειάζεται βασική εκπαίδευση» **4** = «Χρειάζεται εκτενής εκπαίδευση» **5** = «Χρειάζεται πλήρης εκπαίδευση». Εναλλακτικά, εάν κάποιο θέμα δεν σχετίζεται με τον ρόλο σας, ή εάν δεν διαθέτετε επαρκείς πληροφορίες για να το αξιολογήσετε, παρακαλούμε επιλέξτε **6** = «Δεν εφαρμόζεται – Δεν γνωρίζω».

Πρόταση	1	2	3	4	5	6
Χρήση λογισμικού κουζίνας για τον προγραμματισμό συνταγών και τον υπολογισμό των ακριβών ποσοτήτων των συστατικών που απαιτούνται για μεγάλες ομάδες.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Ανάλυση των δεδομένων του λογισμικού αυτόματης διαχείρισης αποθεμάτων για να διαπιστωθεί ποια πιάτα πωλούνται καλύτερα και να προσαρμοστούν οι μελλοντικές παραγγελίες τροφίμων.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Γρήγορη ενημέρωση των οθονών του ψηφιακού μενού, ώστε να εμφανίζονται σαφείς, σε πραγματικό χρόνο προειδοποιήσεις για αλλεργίες όταν αλλάζει κάποιο συστατικό.	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Q9 • ΤΟΜΕΑΣ 4

Παραδοσιακές συνταγές σε μεγάλες κουζίνες

Πόσο καλά μπορεί το προσωπικό να προετοιμάζει παραδοσιακά πιάτα σε μεγάλες ποσότητες, τηρώντας παράλληλα τις σύγχρονες διατροφικές συνήθειες;

Πρόταση	1	2	3	4	5	6
Μαγείρεμα τοπικών, παραδοσιακών συνταγών σε τεράστιες ποσότητες χρησιμοποιώντας βιομηχανικό εξοπλισμό (όπως φούρνοι combi) χωρίς να χάνεται η παραδοσιακή γεύση.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Προσαρμογή παλαιών, παραδοσιακών συνταγών ώστε να ανταποκρίνονται στις σύγχρονες οδηγίες για υγιεινή διατροφή (όπως η χρήση λιγότερης κρέμας γάλακτος ή αλατιού).	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Προσαρμογή των παραδοσιακών σταδίων μαγειρέματος για ταχύτερη προετοιμασία και εξοικονόμηση ηλεκτρικού ρεύματος ή αερίου κατά τη διάρκεια των ωρών αιχμής.	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Q10 • ΤΟΜΕΑΣ 5

Παράκτια φυτά και θαλάσσια συστατικά

Σε ποιο βαθμό μπορεί το προσωπικό να χειρίζεται και να αποθηκεύει με ασφάλεια εμπορικά πιστοποιημένα παράκτια συστατικά;

Οδηγίες : Για κάθε μια από τις παρακάτω προτάσεις επιλέξτε ένα κουτάκι στην κλίμακα 1-5: **1** = «Δεν χρειαζόμαστε καθόλου εκπαίδευση» **2**= «Χρειάζεται μια μικρή επανεκπαίδευση» **3** = « Χρειάζεται βασική εκπαίδευση» **4** = «Χρειάζεται εκτενής εκπαίδευση» **5** = «Χρειάζεται πλήρης εκπαίδευση». Εναλλακτικά, εάν κάποιο θέμα δεν σχετίζεται με τον ρόλο σας, ή εάν δεν διαθέτετε επαρκείς πληροφορίες για να το αξιολογήσετε, παρακαλούμε επιλέξτε **6** = «Δεν εφαρμόζεται – Δεν γνωρίζω».

Πρόταση	1	2	3	4	5	6
Γνώση του τρόπου σωστής αποθήκευσης και χειρισμού πιστοποιημένων θαλάσσιων φυτών (όπως φύκια ή κρίταμο) σε μια κουζίνα μαζικής εστίασης.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Πλύσιμο και προετοιμασία ειδικών παράκτιων χόρτων, ώστε να διασφαλίζεται ότι είναι 100% απαλλαγμένα από ρύπους ή θαλάσσια βακτήρια.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Διατήρηση των ειδικών παραθαλάσσιων συστατικών φρέσκων ή κατεψυγμένων, ώστε να μην αλλοιωθούν κάτω από τις θερμαντικές λάμπες του μπουφέ.	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Q11 • ΤΟΜΕΑΣ 6

Αξιόπιστες οικολογικές ετικέτες στα μενού

Σε ποιο βαθμό το προσωπικό κατανοεί και μπορεί να εξηγήσει τα περιβαλλοντικά σύμβολα στις συσκευασίες των τροφίμων;

Πρόταση	1	2	3	4	5	6
Ανάγνωση και επαλήθευση των οικολογικών σημάτων (όπως «βιολογικό», «δίκαιου εμπορίου» ή «ανθρακικού αποτυπώματος») στα κιβώτια που παραλαμβάνονται από τους προμηθευτές.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Εντοπισμός παραπλανητικών «πράσινων» ισχυρισμών σε προϊόντα διατροφής, προκειμένου να προστατευθεί η καντίνα από την αγορά ψευδών οικολογικών προϊόντων.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Επεξήγηση απλών συμβόλων επισήμανσης τροφίμων με σαφήνεια, όταν ένας πελάτης ρωτά τι κάνει ένα γεύμα «πράσινο».	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Q12 • ΤΟΜΕΑΣ 7

Υγιεινότερα επιδόρπια με χαμηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη

Πόσο καλά μπορούν οι αρτοποιοί να μειώσουν τη ζάχαρη σε μαζικά παραγόμενα γλυκά, με περιορισμένο προϋπολογισμό;

Οδηγίες : Για κάθε μια από τις παρακάτω προτάσεις επιλέξτε ένα κουτάκι στην κλίμακα 1-5: **1** = «Δεν χρειαζόμαστε καθόλου εκπαίδευση» **2** = «Χρειάζεται μια μικρή επανεκπαίδευση» **3** = «Χρειάζεται βασική εκπαίδευση» **4** = «Χρειάζεται εκτενής εκπαίδευση» **5** = «Χρειάζεται πλήρης εκπαίδευση». Εναλλακτικά, εάν κάποιο θέμα δεν σχετίζεται με τον ρόλο σας, ή εάν δεν διαθέτετε επαρκείς πληροφορίες για να το αξιολογήσετε, παρακαλούμε επιλέξτε **6** = «Δεν εφαρμόζεται – Δεν γνωρίζω».

Πρόταση	1	2	3	4	5	6
Χρήση πουρέ φρούτων ή φυσικών εναλλακτικών γαλακτοκομικών προϊόντων για τη μείωση της προστιθέμενης λευκής ζάχαρης, διατηρώντας παράλληλα την υγρασία των κέικ.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Παρασκευή επιδορπίων με χαμηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη που συμμορφώνονται αυστηρά με τους υγιεινοοικονομικούς κανονισμούς για τα παιδιά των σχολείων.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Μείωση των μερίδων των γλυκών ή προσαρμογή των συνταγών ζαχαροπλαστικής για τη μείωση του συνολικού αριθμού θερμίδων, χωρίς να αφήνουν στους πελάτες την αίσθηση ότι τους εξαπατούν.	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Q13 • ΤΟΜΕΑΣ 8

Υγιεινή αρτοποιία και παρασκευή ψωμιού

Πόσο καλά μπορούν οι αρτοποιοί να προσαρμοστούν στη χρήση δημητριακών ολικής άλεσης και εναλλακτικών αλεύρων, παρά το πιεστικό χρονοδιάγραμμα;

Πρόταση	1	2	3	4	5	6
Προσαρμογή των επιπέδων νερού και των χρόνων ανάμειξης κατά το ψήσιμο ψωμιού με δημητριακά ολικής άλεσης ή εναλλακτικά αλεύρα.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Ψήσιμο μεγάλων ημερήσιων παρτίδων ψωμιού χωρίς τη χρήση βιομηχανικών χημικών μαλακτικών ή τεχνητών συντηρητικών.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Μείωση της περιεκτικότητας σε αλάτι στις συνταγές καθημερινού ψωμιού, διασφαλίζοντας παράλληλα ότι η ζύμη φουσκώνει σωστά και έχει καλή γεύση.	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Q14 • ΤΟΜΕΑΣ 9

Δασικά τρόφιμα και πιστοποιημένα μανιτάρια

Σε ποιο βαθμό μπορεί το προσωπικό να επαληθεύει τα πιστοποιητικά ασφάλειας και την ποιότητα των δασικών προϊόντων;

Πρόταση	1	2	3	4	5	6
Χρήση τοπικών συστατικών (Km0) στα μενού σας	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Έλεγχος αυστηρών πιστοποιητικών ασφάλειας και προέλευσης για τα μανιτάρια και τα μούρα που παραλαμβάνονται, προκειμένου να διασφαλίζεται η πλήρης νομιμότητα.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Ενσωμάτωση πιστοποιημένων δασικών συστατικών σε τυποποιημένες παρασκευές χωρίς να ξεπεραστεί ο προϋπολογισμός.	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Q15 • ΤΟΜΕΑΣ 10

Μείωση της σπατάλης τροφίμων

Πόσο αποτελεσματικά μπορεί το προσωπικό να εντοπίσει τη σπατάλη στα πιάτα των πελατών και να διαχειριστεί τα υπολείμματα σύμφωνα με τη νομοθεσία;

Οδηγίες : Για κάθε μια από τις παρακάτω προτάσεις επιλέξτε ένα κουτάκι στην κλίμακα 1-5: **1** = «Δεν χρειαζόμαστε καθόλου εκπαίδευση» **2** = «Χρειάζεται μια μικρή επανεκπαίδευση» **3** = «Χρειάζεται βασική εκπαίδευση» **4** = «Χρειάζεται εκτενής εκπαίδευση» **5** = «Χρειάζεται πλήρης εκπαίδευση». Εναλλακτικά, εάν κάποιο θέμα δεν σχετίζεται με τον ρόλο σας, ή εάν δεν διαθέτετε επαρκείς πληροφορίες για να το αξιολογήσετε, παρακαλούμε επιλέξτε **6** = «Δεν εφαρμόζεται – Δεν γνωρίζω».

Πρόταση	1	2	3	4	5	6
Διαχωρισμός και μέτρηση των αποβλήτων από την προετοιμασία των γευμάτων (φλούδες, υπολείμματα) από τα απορρίμματα των πιάτων των πελατών (υπολείμματα φαγητού), προκειμένου να διαπιστωθεί πού βρίσκεται η πραγματική απώλεια.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Τήρηση αυστηρών θερμοκρασιών ψύξης των τροφίμων, ώστε τα καθαρά, απούλητα τρόφιμα να μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν νόμιμα και με ασφάλεια την επόμενη μέρα.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Προσφορά ευέλικτων επιλογών μερίδων (όπως «μικρό πιάτο» ή «μεγάλο πιάτο») για να αποτραπεί η σπατάλη τροφίμων από τους πελάτες.	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Q16 • ΤΟΜΕΑΣ 11

Οικολογική γεωργία και πράσινη συσκευασία

Πόσο καλά μπορεί το προσωπικό να χειριστεί τις φιλικές προς το περιβάλλον συσκευασίες κατά τη μαζική μεταφορά χωρίς διαρροές;

Πρόταση	1	2	3	4	5	6
Κατανόηση των περιβαλλοντικών κανόνων στις συμβάσεις δημόσιων καντινών (Πράσινες Δημόσιες Προμήθειες) κατά την υποβολή προσφορών για συμβάσεις προμήθειας.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Χρήση βιοδιασπώμενων ή χωρίς πλαστικό κουτιών που μπορούν να διατηρήσουν ζεστά και βαριά γεύματα για ώρες χωρίς διαρροές ή τήξη.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Μείωση της χρήσης πλαστικής μεμβράνης μίας χρήσης κατά τη συσκευασία δοχείων με τρόφιμα χύμα για παράδοση.	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Q17 • ΤΟΜΕΑΣ 12

Ίδρυση επιχειρήσεων και τροφοδοσία στην ύπαιθρο

Πόσο καλά μπορούν οι υπεύθυνοι να διαχειριστούν τα υψηλά έξοδα μεταφοράς και τη λογιστική της τροφοδοσίας σε απομακρυσμένες περιοχές;

Οδηγίες : Για κάθε μια από τις παρακάτω προτάσεις επιλέξτε ένα κουτάκι στην κλίμακα 1-5: **1** = «Δεν χρειαζόμαστε καθόλου εκπαίδευση» **2** = «Χρειάζεται μια μικρή επανεκπαίδευση» **3** = «Χρειάζεται βασική εκπαίδευση» **4** = «Χρειάζεται εκτενής εκπαίδευση» **5** = «Χρειάζεται πλήρης εκπαίδευση». Εναλλακτικά, εάν κάποιο θέμα δεν σχετίζεται με τον ρόλο σας, ή εάν δεν διαθέτετε επαρκείς πληροφορίες για να το αξιολογήσετε, παρακαλούμε επιλέξτε **6** = «Δεν εφαρμόζεται – Δεν γνωρίζω».

Πρόταση	1	2	3	4	5	6
Ίδρυση μιας μικρής, βιώσιμης νεοφυούς επιχείρησης εστίασης ή ενός συνεταιρισμού κουζίνας που ανήκει στους εργαζόμενους.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Οργάνωση κοινών διαδρομών παράδοσης με άλλες τοπικές κουζίνες, προκειμένου να διατηρηθούν χαμηλά τα έξοδα μεταφοράς στις αγροτικές περιοχές.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Σχεδιασμός ελκυστικών επιλογών γεύματος για τους εργατές εργοστασίων σε αγροτικές περιοχές, ώστε να μην αναγκάζονται να μετακινούνται με το αυτοκίνητο για να αγοράσουν γρήγορο φαγητό.	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Q18 • ΤΟΜΕΑΣ 13

Άμεσες αγορές από τοπικά αγροκτήματα

Πόσο καλά μπορούν οι κουζίνες να διαχειριστούν τον επιπλέον φόρτο εργασίας και τις ακανόνιστες προμήθειες που συνεπάγεται η απευθείας αγορά από αγροκτήματα;

Πρόταση	1	2	3	4	5	6
Διαχείριση του επιπλέον εργατικού δυναμικού που απαιτείται στις κουζίνες για τον καθαρισμό και την προετοιμασία ωμών, λασπωμένων λαχανικών που προέρχονται κατευθείαν από τα τοπικά χωράφια.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Σύνταξη απλών και σαφών συμφωνιών αγοράς απευθείας με ομάδες τοπικών αγροτών.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Γρήγορη αλλαγή του μενού της ημέρας όταν ένας τοπικός αγροτικός προμηθευτής αντιμετωπίζει ξαφνική έλλειψη σοδειάς.	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Q19 • ΤΟΜΕΑΣ 14

Κανόνες δημόσιας υγείας σε μεγάλες καντίνες

Πόσο καλά μπορεί το προσωπικό να ισορροπήσει τους αυστηρούς νόμους περί διατροφής με τα στενά όρια του προϋπολογισμού;

Οδηγίες : Για κάθε μια από τις παρακάτω προτάσεις επιλέξτε ένα κουτάκι στην κλίμακα 1-5: **1** = «Δεν χρειαζόμαστε καθόλου εκπαίδευση» **2** = «Χρειάζεται μια μικρή επανεκπαίδευση» **3** = «Χρειάζεται βασική εκπαίδευση» **4** = «Χρειάζεται εκτενής εκπαίδευση» **5** = «Χρειάζεται πλήρης εκπαίδευση». Εναλλακτικά, εάν κάποιο θέμα δεν σχετίζεται με τον ρόλο σας, ή εάν δεν διαθέτετε επαρκείς πληροφορίες για να το αξιολογήσετε, παρακαλούμε επιλέξτε **6** = «Δεν εφαρμόζεται – Δεν γνωρίζω».

Πρόταση	1	2	3	4	5	6
Κατάρτιση μενού σε πλήρη συμμόρφωση με το ισχύον εθνικό κανονιστικό πλαίσιο για τη διατροφή σε σχολικές ή νοσοκομειακές δομές.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Δημιουργία μενού που προσφέρουν καθημερινά επιλογές με χαμηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά και αλάτι, χωρίς απώλεια πελατών.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Εξισορρόπηση του υψηλότερου κόστους των υγιεινών, φρέσκων συστατικών κατά άτομο με τα ανώτατα όρια προϋπολογισμού ανά γεύμα.	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Q20 • ΤΟΜΕΑΣ 15

Ειδικές Διατροφικές Ανάγκες & Σχεδιασμός Διατροφής

Πόσο καλά μπορεί το προσωπικό να προστατεύει τις βιταμίνες κατά τη μαζική διατήρηση σε θερμή θερμοκρασία και να διαχειρίζεται την ασφάλεια από αλλεργιογόνα;

Πρόταση	1	2	3	4	5	6
Μαγείρεμα και διατήρηση μαζικών γευμάτων σε θερμοθάλαμους χωρίς να καταστρέφονται όλες οι φυσικές βιταμίνες των τροφίμων.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Χρήση απλού λογισμικού σχεδιασμού μενού για να επαληθεύεται ότι οι ειδικές διατροφικές ανάγκες (όπως γεύματα για διαβητικούς ή χωρίς αλάτι) είναι σωστές.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Εκπαίδευση του προσωπικού εξυπηρέτησης ώστε να απαντά με ακρίβεια στις ερωτήσεις των πελατών σχετικά με κρυφά αλλεργιογόνα σε γεύματα που παρασκευάζονται σε μεγάλες ποσότητες.	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Q21 • ΤΟΜΕΑΣ 16

Διαχείριση προϋπολογισμών για βιώσιμα τρόφιμα

Πόσο καλά μπορούν οι υπεύθυνοι να λειτουργούν μια κερδοφόρα κουζίνα, ενώ παράλληλα υιοθετούν πράσινες πρακτικές;
Οδηγίες : Για κάθε μια από τις παρακάτω προτάσεις επιλέξτε ένα κουτάκι στην κλίμακα 1-5: **1** = «Δεν χρειαζόμαστε καθόλου εκπαίδευση» **2**= «Χρειάζεται μια μικρή επανεκπαίδευση» **3** = « Χρειάζεται βασική εκπαίδευση» **4** = «Χρειάζεται εκτενής εκπαίδευση» **5** = «Χρειάζεται πλήρης εκπαίδευση». Εναλλακτικά, εάν κάποιο θέμα δεν σχετίζεται με τον ρόλο σας, ή εάν δεν διαθέτετε επαρκείς πληροφορίες για να το αξιολογήσετε, παρακαλούμε επιλέξτε **6** = «Δεν εφαρμόζεται – Δεν γνωρίζω».

Πρόταση	1	2	3	4	5	6
Εξέταση του κατά πόσον η αγορά τοπικών, βιολογικών συστατικών μπορεί να ενταχθεί σε έναν σταθερό, χαμηλού κόστους προϋπολογισμό καντίνας.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Έξυπνος προγραμματισμός της χρήσης του εξοπλισμού (φούρνοι, πλυντήρια πιάτων) για τη δραστική μείωση των μηνιαίων λογαριασμών ηλεκτρικού ρεύματος και νερού.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Επαναδιαπραγμάτευση των συμφωνιών με τους προμηθευτές τροφίμων, ώστε να προστατευθεί η κουζίνα από ξαφνική αύξηση των τιμών.	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Q22 • ΤΟΜΕΑΣ 17

Υγιεινή τροφίμων και πρόληψη τροφικών δηλητηριάσεων

Πόσο καλά μπορεί το προσωπικό να τηρεί άψογα αρχεία ασφάλειας τροφίμων σε γραμμές παραγωγής κουζίνας υψηλής ταχύτητας;

Πρόταση	1	2	3	4	5	6
Γρήγορη συμπλήρωση των υποχρεωτικών αρχείων ασφάλειας (αρχεία HACCP) χωρίς να επιβραδύνεται ο ρυθμός εργασίας στις βάρδιες μαγειρικής.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Διατήρηση των γευμάτων χωρίς αλλεργιογόνα εντελώς διαχωρισμένα από τα τυπικά τρόφιμα σε στενές, υψηλής ταχύτητας γραμμές σερβιρίσματος.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Ασφαλής ταχεία ψύξη και γρήγορη αναθέρμανση μεγάλων παρτίδων τροφίμων, ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν αναπτύσσονται βακτήρια.	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Q23 • ΤΟΜΕΑΣ 18

Δημιουργική χορτοφαγική μαγειρική & οικολογικές κουζίνες

Πόσο καλά μπορεί το προσωπικό να μαγειρεύει χορτοφαγικά γεύματα που χορταίνουν, μειώνοντας παράλληλα τη σπατάλη πόρων;

Πρόταση	1	2	3	4	5	6
Παρουσίαση των φυτικών ή χορτοφαγικών πιάτων ως πλούσιων και χορταστικών, ώστε οι παραδοσιακοί κρεατοφάγοι να τα επιλέγουν.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Εκπαίδευση του προσωπικού στη χρήση προηγμένου εξοπλισμού κουζίνας μεγάλης παραγωγικότητας με ασφάλεια, ώστε να μειωθεί ο συνολικός χρόνος μαγειρέματος.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Διακοπή της ροής του νερού και απενεργοποίηση των συσκευών που δεν χρησιμοποιούνται κατά τη διάρκεια περιόδων χαμηλής παραγωγής, προκειμένου να μειωθεί η σπατάλη πόρων.	☐	☐	☐	☐	☐	☐