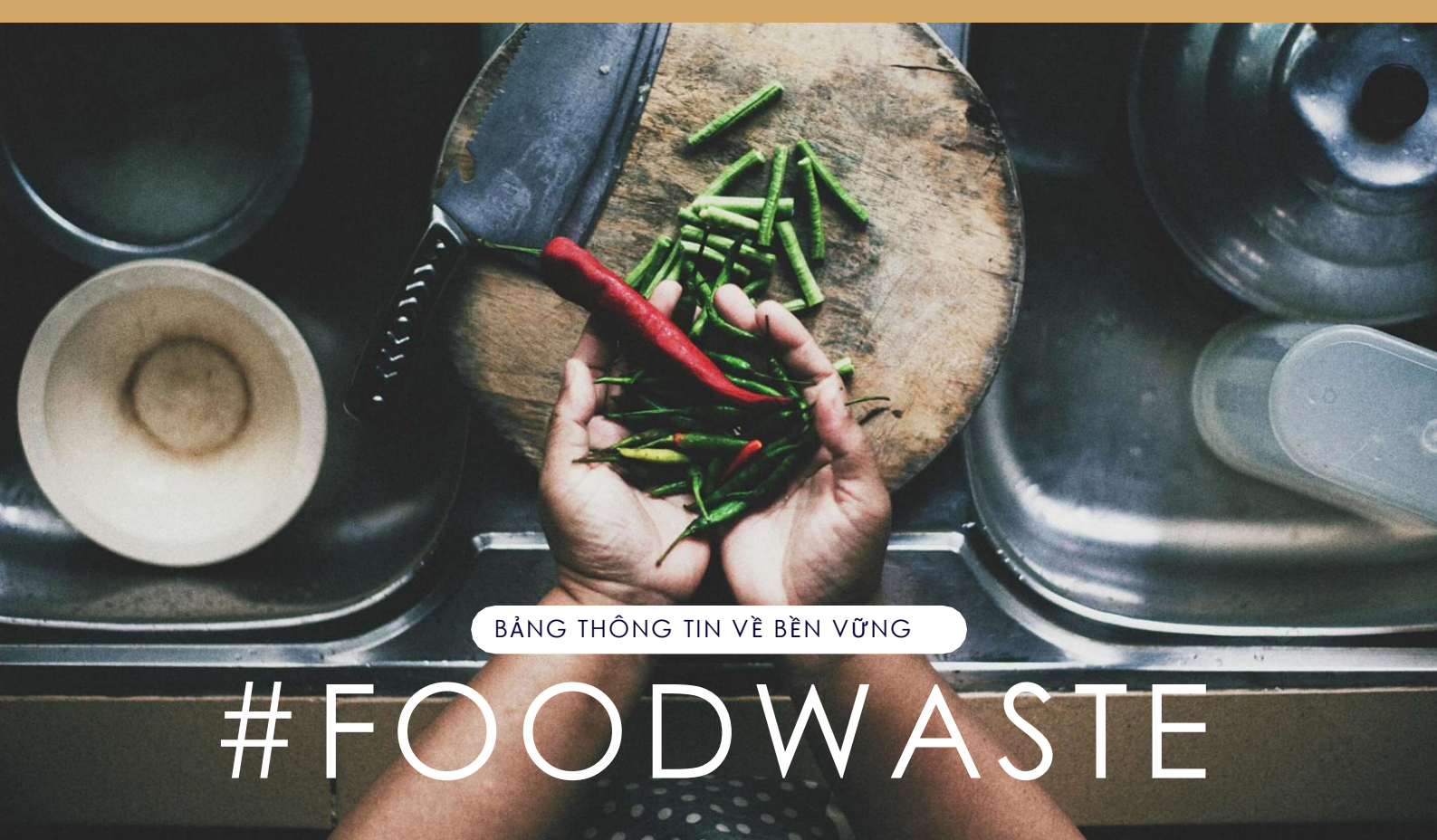




BẢNG THÔNG TIN VỀ BỀN VỮNG

#FOODWASTE

Đến:

Tất cả các Heartists® tại trụ sở chính sẵn sàng giới thiệu và lan tỏa các cam kết phát triển bền vững của Thương hiệu/Khu vực trên mạng xã hội.

Mục tiêu:

Giúp bạn truyền thông về các chủ đề phát triển bền vững bằng cách cung cấp các thông tin tóm tắt chính.

Vai trò của bạn

Lựa chọn một số thông tin và điều chỉnh cho phù hợp với cấp độ Thương hiệu/Khu vực của bạn để truyền thông trên các mạng xã hội.

BỐI CẢNH TOÀN CẦU

Lãng phí thực phẩm chiếm khoảng 6%–8% tổng lượng khí thải nhà kính do con người gây ra. Khi chúng ta lãng phí thực phẩm, đồng nghĩa với việc cũng lãng phí toàn bộ năng lượng và nước đã sử dụng để trồng trọt, thu hoạch, vận chuyển và đóng gói thực phẩm đó. Và nếu thực phẩm bị đưa đến bãi chôn lấp và phân hủy, nó sẽ tạo ra khí methane—một loại khí nhà kính còn mạnh hơn cả carbon dioxide.

KEY FIGURES



Nếu lãng phí thực phẩm là một quốc gia, thì nó sẽ là quốc gia phát thải CO₂ lớn **thứ 3** thế giới, chỉ đứng sau Trung Quốc và Hoa Kỳ..

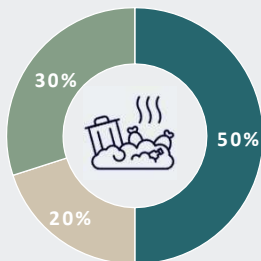


1/3 lượng thực phẩm được sản xuất trên toàn cầu bị lãng phí. Khi lãng phí thực phẩm, chúng ta cũng lãng phí tất cả các nguồn tài nguyên thiên nhiên đã được sử dụng để sản xuất và vận chuyển chúng.



44%: Tỷ lệ rác thải trên thế giới được xác định là “thực phẩm và chất thải hữu cơ (rau xanh) **250 Nghìn tỷ** nghìn tỷ lít nước được sử dụng mỗi năm để sản xuất lượng thực phẩm bị lãng phí trên toàn cầu..

NGUỒN GỐC CỦA LÃNG PHÍ THỰC PHẨM TRONG NGÀNH KHÁCH SẠN



■ Khẩu chuẩn bị & sản xuất
■ Khẩu tiêu thụ Khách sạn
■ chuyển & lưu trữ

Nguồn: UMIH, Tổ chức Lương thực và Nông nghiệp Liên Hợp Quốc (FAO), Too Good To Go

MỤC TIÊU TOÀN CẦU

Giảm lãng phí thực phẩm là một thách thức toàn cầu. Mục tiêu Phát triển Bền vững số 12 của Liên Hợp Quốc kêu gọi tất cả các quốc gia giảm 50% lượng lãng phí thực phẩm

BỐI CẢNH ACCOR



Với hơn **10.000 quầy bar và nhà hàng**, Accor đóng vai trò quan trọng trong việc thúc đẩy quá trình chuyển đổi hướng tới một mô hình nông nghiệp và thực phẩm bền vững.

KEY FIGURES

THỰC PHẨM VÀ ĐỒ UỐNG TRONG KHÁCH SẠN:



200 triệu bữa ăn mỗi năm



17% dấu chân carbon của Tập đoàn



40% dấu chân nước của Tập đoàn



>80% Sử dụng đất



Lãng phí thực phẩm = **53% tổng lượng rác thải vận hành** và trung bình gần 20 tấn mỗi khách sạn mỗi năm.

Do đó, việc vượt qua tư duy coi lãng phí thực phẩm là điều bình thường và tăng cường bảo tồn tài nguyên là vô cùng cấp thiết. Để tái định hình trải nghiệm ẩm thực, Tập đoàn đang đồng thời triển khai ba trụ cột, trong đó có việc giảm lãng phí thực phẩm.



MỤC TIÊU CỦA ACCOR

Accor đặt các nỗ lực của mình dựa trên các Mục tiêu Phát triển Bền vững (SDG) và hướng tới mục tiêu giảm 60% lãng phí thực phẩm vào năm 2030. Đồng thời, tất cả các khách sạn thuộc Accor sẽ thiết lập mức cơ sở về lãng phí thực phẩm vào năm 2028.

QUY ĐỊNH VỀ LÃNG PHÍ THỰC PHẨM

Để biết thêm chi tiết, vui lòng liên hệ với nhóm Phát triển Bền vững của bạn và tham khảo trang 4 trong Hướng dẫn Vận hành về Lãng phí Thực phẩm.

KẾT QUẢ CHÍNH NĂM 2023

Các số liệu của Tập đoàn được đề cập ở đây, nhưng hãy ưu tiên sử dụng số liệu của Thương hiệu / Khu vực để minh họa kết quả của bạn. Để có thêm số liệu cụ thể của Thương hiệu / Khu vực, hãy liên hệ với người phụ trách phát triển bền vững của bạn.

800 hotels

tại Accor đã thiết lập một mức cơ sở về lãng phí thực phẩm (food waste baseline).



300 hotels

trên toàn cầu đã và đang sử dụng Orbisk và Winnow.



2,846 tCO₂e avoided

nờ hợp tác giữa Accor và Too Good To Go, đã có 345.188 suất ăn chưa bán được được phân phối lại thông qua 999 khách sạn tại 12 quốc gia.



Hotels with a food waste baseline

Fairmont & Raffles (excl. Mantis)	88
Mantis	12
SMGE	76
Ennismore	61

Greater China	479
MEASPAC	505
Americas	112
ENA	270

Cách tiếp cận của Accor để chống lãng phí thực phẩm

Đừng ngần ngại lựa chọn góc truyền thông phù hợp nhất để minh họa cách Thương hiệu / Khu vực của bạn chống lãng phí thực phẩm, và đưa ra các ví dụ cụ thể.

ĐO LƯỜNG LÃNG PHÍ THỰC PHẨM

Trình bày cách các khách sạn của bạn giảm lãng phí thực phẩm thông qua việc đo lường chính xác và giải thích CÁCH thực hiện như sau: thông qua một giải pháp tự động được triển khai tại một số khách sạn hợp tác với các công nghệ (ví dụ: Winnow, Orbisk...), hoặc thông qua giải pháp đo lường thủ công, hoặc thông qua việc thu gom rác hữu cơ với đơn vị BioWaste Hauler, hay sử dụng máy ủ phân hữu cơ tại chỗ có tích hợp cân đo.



Thương hiệu / Khu vực của bạn có sử dụng Winnow không? Winnow Vision giúp quét và nhận diện trực quan lượng thực phẩm thừa để thu thập dữ liệu chi tiết về số lượng và loại thực phẩm bị lãng phí, từ đó cho phép chúng ta điều chỉnh thực đơn và giảm thiểu lãng phí thực phẩm.

Thương hiệu / Khu vực của bạn có sử dụng Orbisk không? Orbisk là một startup giúp quét và phân tích thực phẩm thừa để cung cấp dữ liệu rõ ràng về số lượng và loại thực phẩm bị bỏ đi, từ đó hỗ trợ điều chỉnh thực đơn và giảm lãng phí thực phẩm.

Đừng ngần ngại bổ sung thêm một con số quan trọng và hình ảnh minh họa.

Cách tiếp cận dựa trên ba đòn bẩy:

HOẠT ĐỘNG CỦA ẨM THỰC

Trình bày những thay đổi mà Thương hiệu / Khu vực của bạn thúc đẩy đến các đội ngũ trong bếp, tại quầy buffet, trong thiết kế thực đơn... Đó có thể là cách Thương hiệu / Khu vực của bạn đào tạo đội ngũ bếp với các công cụ hiệu quả để giảm thiểu, tái sử dụng và tái chế; nâng cao năng lực đội ngũ F&B để đổi mới cách nấu ăn, tái tư duy thực đơn, và thiết kế thực đơn theo hướng tiếp cận tuần hoàn. Cũng có thể là cách họ tạo ra các công thức chống lãng phí bằng cách biến những nguyên liệu còn lại nhưng không còn trong thực đơn thành món khai vị, đồ ăn nhẹ (finger food) hoặc món đặc biệt hằng ngày.

THAY ĐỔI THÓI QUEN

Cách Thương hiệu / Khu vực của bạn định hướng các đội ngũ hướng tới những phương thức tiêu dùng có trách nhiệm hơn, đồng thời giúp khách hàng hình thành thói quen tốt mà không khiến họ cảm thấy bị áp lực hay có lỗi.

Đó có thể là cách Thương hiệu / Khu vực của bạn điều chỉnh khẩu phần theo công suất hoạt động của khách sạn, chia sẻ mục tiêu và tư duy về giảm lãng phí thực phẩm với khách hàng thông qua các hoạt động truyền thông cụ thể, giảm sự đa dạng sản phẩm bằng cách điều chỉnh dịch vụ phù hợp với sở thích văn hóa của khách, cũng như cung cấp cho khách nhiều lựa chọn bữa ăn khác nhau.

CÁC SÁNG KIẾN CHÍNH CỦA KHÁCH SẠN

Chúng tôi khuyến nghị bạn minh họa góc truyền thông chính của mình bằng các câu chuyện cụ thể từ các khách sạn. Để nhắc lại [PPT template](#)

Đã được chia sẻ với các đội CSR tại các Khu vực và Thương hiệu. Các hình ảnh mang tính tổng quát có sẵn tại đây, P25 – nơi thu thập các thực hành tốt nhất của khách sạn về mọi chủ đề bền vững, bao gồm cả lãng phí thực phẩm. Bạn có thể truy cập các sáng kiến về lãng phí thực phẩm. Đừng ngần ngại thường xuyên yêu cầu các khách sạn bổ sung và cập nhật thông tin này.

Accor Corpo Com sẽ đăng video vào ngày 26/9. Sau đó, Brune Poirson sẽ chia sẻ lại. Sau thời điểm đó, bạn có thể chia sẻ video này trên các kênh mạng xã hội của Brand/Khu vực và gắn thẻ [@Brune Poirson](#).

CÁC MỐC THỜI GIAN TRUYỀN THÔNG QUAN TRỌNG

Thương hiệu / Khu vực của bạn có thể truyền thông về vấn đề lãng phí thực phẩm trong suốt cả năm, dựa trên các tin tức, sáng kiến, thông báo hoặc tiến triển của Thương hiệu / Khu vực.

Ngày 29/9 là Ngày Quốc tế Nhận thức về Thoát nã và Lãng phí Thực phẩm. Việc truyền thông vào một ngày mang tính toàn cầu là cơ hội tốt để tận dụng mức độ hiển thị cao hơn.

ICONOGRAPHY

[Film Accor combat food waste, with Brune Poirson](#)



Feel free to also use your own Brand / Region visuals

RECENT ACCOR RELEASE



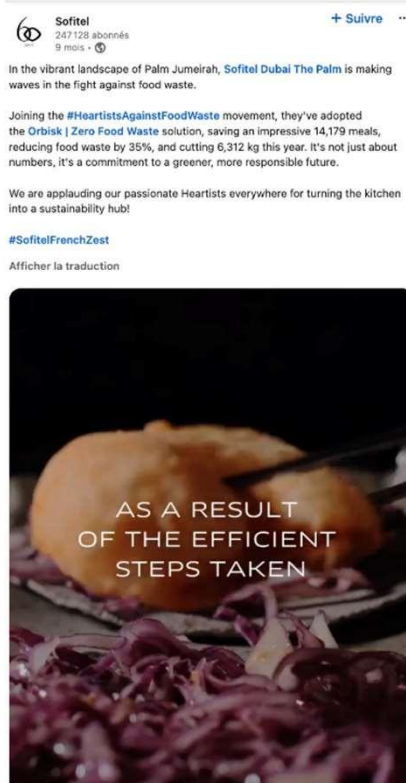
BẢNG THÔNG TIN VỀ BỀN VỮNG

#FOODWASTE APPENDIX

CÁC BÀI ĐĂNG GẦN ĐÂY CỦA THƯƠNG HIỆU VỀ SÁNG KIẾN GIẢM LÃNG PHÍ THỰC PHẨM

PULLMAN DUBAI

Video tôn vinh sáng kiến #Heartists Against Food Waste tại Pullman Dubai, thể hiện cách đội ngũ sử dụng công nghệ Winnow để chống lãng phí thực phẩm và tiên phong trong các thực hành khách sạn bền vững.

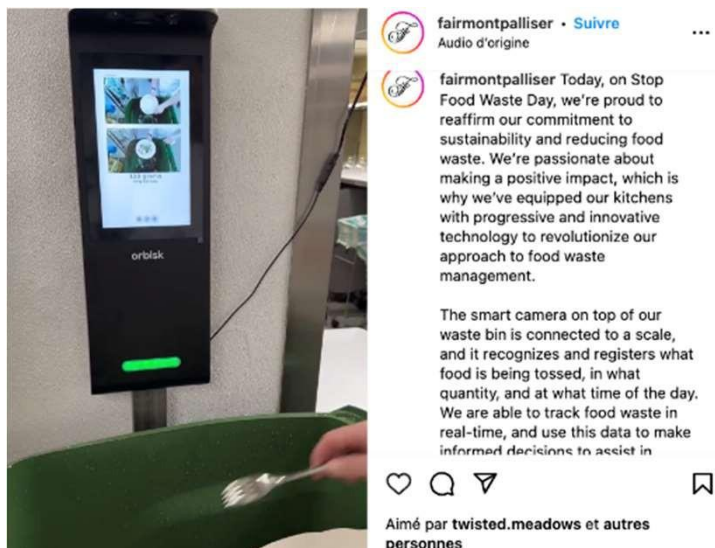


SOFITEL

Bài đăng này: nhấn mạnh cam kết của Sofitel Dubai The Palm trong việc giảm lãng phí thực phẩm thông qua sáng kiến Heartists Against Food Waste, sử dụng giải pháp Orbisk để tiết kiệm hơn 14.000 suất ăn và giảm 35% lượng rác thải thực phẩm, thể hiện sự tận tâm của khách sạn đối với phát triển bền vững.

FAIRMONT PALLISER

Bài đăng này: nhấn mạnh cam kết của Fairmont Palliser đối với phát triển bền vững trong Ngày Chống Lãng Phí Thực Phẩm, cho thấy cách các công nghệ tiên tiến như camera thông minh và hệ thống theo dõi theo thời gian thực trong bếp được sử dụng để giám sát và giảm lãng phí thực phẩm, giúp đưa ra các quyết định có cơ sở nhằm giảm thiểu lượng lãng phí không cần thiết.



MÖVENPICK

Bài đăng: giải thích cách Mövenpick Hotel Berlin hợp tác với ResQ Club để bán thực phẩm buffet dư thừa với giá giảm, giúp giảm lãng phí thực phẩm và mang đến các bữa ăn giá phải chăng cho người dân địa phương. Đây là một phần trong nỗ lực rộng hơn của khách sạn nhằm thúc đẩy phát triển bền vững.

