

案例分析

毛里求斯

农业、食品和饮料

推动酒店业减少食物浪费

挑战

每三分之一的食物浪费，相当于 1 万亿美元的价值损失。尽管多项举措积极致力于减少食物浪费，但成果仍非常有限。dss+ 与 “The Pledge on Food Waste” 合作，支持酒店业减少食物浪费。The Pledge on Food Waste 是一个第三方认证和基准测试系统，旨在减少食物浪费、节省成本并培育当地解决方案提供商的生态系统。

dss+ 参通过以下方式支持承诺的实施：

- 设置流程和文档
- 吸引内部和外部利益相关者的参与
- 实施食物垃圾监测系统
- 定义关键绩效指标，跟踪和量化效益和进度。

dss+ 方案

2021 年，作为毛里求斯项目的一部分，我们支持五星级豪华酒店 Lux Le Morne 实施《反对食物浪费的承诺》。我们提供技术和项目管理支持，以及效益的沟通和环境评估。Lux 以此希望获得全星认证的最高评价。



目标

制定和实施流程，对第三方减少废物进行基准测试、认证、监控和衡量



服务

循环经济和生态设计



结果

- Lux 拥有高效的流程，包括项目管理、报告、与利益相关者的合作以及技术支持
- 清楚了解食物浪费的地点和原因。Lux 实施了持续的厨余监测系统和数据分析
- Lux 可以跟踪经济效益和碳排放 KPI，这对于沟通和进一步行动至关重要
- 通过培训和提高认识，让员工、客户和更广泛的解决方案提供商参与进来，作为成功实施的关键推动因素

dss+

Protect. Transform. Sustain.



更多关于 dss+ 解决方案，欢迎联系我们

021 5068 2805
info.cn@consultdss.com
www.consultdss.com



dss+