**Domande intervista per una persona che gestisce un ristorante**

1. Acquisti e decisioni
   1. Come decidete cosa e quanto ordinare: da cosa partite, chi se ne occupa e cosa può far cambiare la quantità da un giorno all’altro.

Settimanalmente, ordiniamo prodotti freschi dei nostri fornitori il lunedì è il nostro giorno di consegna e di arrivo della maggior parte della merce.

In base al flusso di consumo richiesta durante la settimana aggiungiamo nuovi prodotti tutti i dipendenti in base al loro ruolo si occupano in maniera professionale, responsabile di preparare una classica lista della spesa da consegnarmi e io Interfaccia direttamente con i fornitori

* 1. Puoi raccontarmi un momento recente in cui vi siete trovati a buttare del cibo? Cosa era successo prima che accadesse

Fuori dal nostro locale c’era stata fatta una richiesta di una di un evento per 80 persone purtroppo, a questo a questo evento si sono presentate meno persone di quelle che erano state previste e purtroppo gran parte del cibo che era stato portato da noi è andato buttato

* 1. Quali tipologia di alimenti crea più sprechi?

Spesso capita delle brioche, cerchiamo sempre di preparare un numero più o meno uguale ogni giorno, ma capita spesso che magari il flusso di clientela non è lo stesso e alla sera dobbiamo purtroppo buttare questi prodotti avanzati

1. Spazi, regole sicurezze
   1. Com’è organizzato il frigo e la dispensa di un ristorante?

Ottima domanda per poter lavorare in maniera precisa e professionale è molto importante avere tutta la merce organizzata sia per i dipendenti stesso sia per i costanti controlli dei dipendenti asl e soprattutto cosa molto importante l’organizzazione aiuta a capire quali prodotti quali sono eventualmente da ordinare o da utilizzare con piu fretta

* 1. In cosa pensi che la ristorazione gestisca meglio il cibo rispetto alla vita di casa? C’è qualche abitudine o principio che varrebbe la pena portare anche in ambito domestico?

Uno degli obiettivi principali del mio lavoro è non sprecare nulla ho imparato ad utilizzare ogni prodotto comprato scegliendo le ricette del giorno non sempre in base alla mia golosità, ma in base a quello che ho disposizione.

Ho iniziato ad utilizzare questo metodo anche in casa : la sera guardo cosa ho in frigo e le relative scadenze e da questo ne ricavo delle ricette

1. Gestione del cibo
   1. Quando preparate i piatti, come decidete le quantità da cucinare? Mi racconti come funziona di solito.

Prepariamo ogni prodotto come può essere un panino o un piatto in maniera espressa così da evitare ogni minimo spreco ed avere anche una maggior soddisfazione da parte del nostro cliente che vede preparato il suo cibo davanti a lui.

Con tutte queste buone abitudini mi rendo conto che per quanto possibile ogni giorno riduciamo gli sprechi perché non produciamo in eccesso e ne abbiamo anche un ritorno economico.

* 1. Ci sono momenti in cui vi accorgete di riuscire a ridurre gli sprechi? Cosa fate in quei casi che funziona particolarmente bene?

1. Comunicazione e coordinamento
   1. Come vi tenete aggiornati su cosa manca in dispensa oppure cosa scade a breve?

Domande sopra gia risposto

* 1. C’è stato un errore o un intoppo tipico nella gestione del cibo che ti è rimasto impresso? Raccontami com’è andata e cosa avresti cambiato.

come nella vita bisogna imparare dagli errori: una volta nel mese di agosto ho ordinato più del previsto in quanto mi aspettavo più lavoro successivamente, si è verificato uno scarso afflusso di clientela e da quell'episodio nel periodo estivo tendo sempre a comprare e ordinare meno prodotti così da evitare sprechi tenendo anche un occhio di riguardo in tutto il resto dell’anno.