

¡PARTICIPA EN LA ENCUESTA!

¡HAGAMOS LA DIFERENCIA!



USFOODWASTEPACT.ORG

Hola Equipo,

Tenemos la misión de reducir drásticamente el desperdicio de nuestra cocina y sus conocimientos son cruciales. Participe en la encuesta FoodWISE y ayude a dar forma a nuestra capacitación para satisfacer mejor sus necesidades y nuestros objetivos de sostenibilidad.

¡Su voz importa!

DAR FORMA A NUESTRA FORMACIÓN.

LIDERAR ESFUERZOS DE SOSTENIBILIDAD.

REDUCIR EFICAZMENTE EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS.



Tómese unos minutos para completar la encuesta hoy. Es rápido, fácil y esencial para ayudarnos a crear juntos un futuro más verde. Su participación afectará directamente la forma en que operamos y lideramos el camino en nuestra industria.

ENCUESTA PREVIA A LA CAPACITACIÓN DE FOODWISE



USFOODWASTEPACT.ORG

¿Qué tan de acuerdo estás con estas afirmaciones?

1 = No estoy de acuerdo en absoluto; 5 = Totalmente de acuerdo

	1	2	3	4	5
Sé por qué es bueno reducir el desperdicio de alimentos.					
Quiero aprender a desperdiciar menos comida.					
Tirar menos comida es importante para nuestro planeta.					
Me gustaría ayudar a mi lugar de trabajo a desperdiciar menos comida.					
Los pequeños cambios pueden hacer una gran diferencia.					
Aprender cómo desperdiciar menos comida me ayudará en el trabajo y en casa.					

¿Qué tan de acuerdo estás con estas afirmaciones?

1 = No estoy de acuerdo en absoluto; 5 = Totalmente de acuerdo

	1	2	3	4	5
Todos en nuestra cocina tenemos un papel que desempeñar en la reducción del desperdicio de alimentos.					
Nuestro equipo puede reducir la cantidad de comida que tiramos.					
Hacer cambios para reducir el desperdicio facilitará nuestro trabajo.					
Estoy feliz de probar nuevas formas de rastrear y reducir el desperdicio de alimentos.					
Se siente bien trabajar de una manera que sea buena para el planeta.					

FOODWISE PRE-TRAINING SURVEY



USFOODWASTEFACT.ORG

¿Qué tan bueno eres en estas habilidades?

1 = Recién empezando, 5 = Muy hábil

	1	2	3	4	5
Detectar dónde se desperdicia la comida.					
Sirviendo la cantidad justa de comida.					
Almacenar los alimentos adecuadamente para que no se echen a perder.					
Encontrar nuevos usos para alimentos que de otro modo podrían desperdiciarse.					
Utilizar sistemas que nos ayuden a realizar un seguimiento de los alimentos desperdiciados.					
Conocer la forma correcta de regalar alimentos que no podemos utilizar.					

¿Qué tan de acuerdo estás con estas afirmaciones?

1 = No estoy de acuerdo en absoluto; 5 = Totalmente de acuerdo

	1	2	3	4	5
Puedo animar a mis compañeros de trabajo a pensar en desperdiciar menos comida.					
Puedo poner en práctica estrategias de reducción del desperdicio de alimentos de manera efectiva.					
Puedo seguir usando métodos de reducción de desperdicios todo el tiempo.					
Estoy segura/o de que nuestro equipo está perdiendo menos comida que otros.					