



# MANAGER'S GUIDE

Quarta-feira, 24 de abril de 2024



# LUTAMOS CONTRA O DESPERDÍCIO



## LIDERAMOS A LUTA CONTRA O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS!

O Grupo Compass tem orgulho de ter criado o Dia de Combate ao Desperdício de Alimentos como um dia que promove a conscientização sobre a redução do desperdício de alimentos em casa e no trabalho.

Desde o seu lançamento em 2017, nossa jornada tem sido espetacular, e estamos impressionados com o quão bem nossa mensagem foi recebida. Em 2023, você nos ajudou a alcançar mais de 90 milhões de pessoas em 70 países em todo o mundo.

Reduzir o desperdício de alimentos e educar nossos consumidores e clientes sobre como fazer o mesmo em casa é uma grande parte de quem somos e do que fazemos.

O Compass Group tem o compromisso de reduzir nosso desperdício de alimentos em 50% até 2030 e, graças ao nosso tamanho e escala, estamos no caminho certo graças aos seus esforços.

Obrigado por tudo o que você faz para apoiar o Dia de Combate ao Desperdício de Alimentos e esperamos fazer do Dia de Combate ao Desperdício de Alimentos de 2024 o evento mais memorável de todos!

**COMECE PLANEJANDO O 24 DE ABRIL HOJE!**





# 5 MANEIRAS DE SE PREPARAR PARA O STOP FOOD WASTE DAY!

1. ORGANIZE O SEU EVENTO
2. ENGAJE SEUS CLIENTES
3. DEIXE O SEU TIME PRONTO
4. PROMOVA O SEU EVENTO
5. COMPARTILHE SUA HISTÓRIA

 **FOLLOW.**  
 **LIKE.**  
 **POST.**  
 **SHARE.**



#STOPFOODWASTEDAY

# 1. ORGANIZE SEU EVENTO

Organizar um evento do Stop Food Waste Day (SFWD) é fácil e escalável! Você tem várias opções para envolver seus convidados e clientes. Seu evento pode ser tão simples quanto uma "tomada" de uma estação do SFWD ou uma Mesa do Chef com o tema SFWD. Se o seu cliente se preocupa com o desperdício de alimentos, não tenha medo de fazer algo grande e envolvê-lo.

**Aqui estão algumas ideias possíveis para a sua equipe!**

## Organize uma Mesa do Chef

- Uma ótima oportunidade para permitir que seu(s) Chef(s) e as pessoas por trás de nossa comida mostrem suas habilidades e nossa história!
- Crie uma experiência única para os hóspedes com culinária ao vivo em sua cafeteria e, ao mesmo tempo, adicione energia e interação. As Chef's Tables são uma ótima maneira de unir nossas metas e explorar nossas estratégias principais.

## Assuma o controle de uma estação

- Destaque receitas com pouco desperdício e faça com que seu chef assuma o controle de uma estação durante o dia. Utilize o marketing para contar a história de suas receitas do Dia de Combate ao Desperdício de Alimentos.

## Destaque suas receitas e programas de desperdício zero

- Crie um cardápio de bufê com Zero Waste
- Mostre seus lanches com Zero Waste em suas cafeterias e copas!
- Organize um almoço ou jantar para clientes e mostre sua deliciosa comida com desperdício zero!

## Placas de compromisso

Os Pledge Boards são uma ótima maneira de interagir com seus convidados e funcionários. Permita que eles compartilhem seus compromissos com o desperdício de alimentos!



## Traga especialistas locais

- Planeje uma palestra com um compositor local ou até mesmo um parceiro de recuperação de alimentos para compartilhar diferentes maneiras de reduzir o desperdício de alimentos.
- Não seja tímido! Se você conhece especialistas ou fornecedores que são fiéis à mensagem em sua rede, traga-os para trabalhar com seu cliente e sua equipe.

## Envolve-se com o ensino da cozinha

- Dê uma aula sobre sobras de alimentos aos seus convidados para mostrar a eles que podem reaproveitar e reduzir o desperdício de alimentos em casa!

## Procure obter cobertura da mídia

- Considere a mídia comercial com estudos de caso, anúncios de desperdício de alimentos locais ou cobertura de eventos que você esteja realizando. Um modelo de comunicado à imprensa será fornecido mais próximo do dia.
- Considere a possibilidade de convidar seus chefs ou equipes para aparecerem em um segmento de TV local/nacional. Pode ser no SFWD ou no período que antecede o evento, e suas equipes podem compartilhar uma receita de combate ao desperdício de alimentos para as pessoas seguirem em casa.

**DICA PROFISSIONAL: PLANEJE COM ANTECEDÊNCIA!** Assim, você terá tempo para planejar e executar a comemoração perfeita do Dia de Combate ao Desperdício de Alimentos.



## NOS SIGA NAS REDES SOCIAIS



@stop\_food\_waste\_day



@\_StopFoodWaste\_



@stopfoodwasteday



Stop Food Waste Day

## 2. ENGAJE SEUS CLIENTES

Independentemente do tamanho do evento que você está planejando para o Stop Food Waste Day (SFWD), envolva seus clientes e a "equipe verde" deles para ajudar a promover e conscientizar sobre o Stop Food Waste Day e o seu evento.

Experimente estas dicas para envolver seus convidados:

### Comece cedo

Dizem que quem cedo madruga, cedo alcança, mas, nesse caso, quanto mais cedo você começar a promover, melhor será a participação de seus convidados!

### Participe das comunicações internas de seus clientes

Use os canais de comunicação de seus clientes como recursos e métodos para informar seus convidados sobre o que está acontecendo em sua cafeteria

### Use e promova sua mídia social

- Siga sempre as diretrizes do seu país e do cliente ao usar as mídias sociais com a sua cafeteria!
- Promova as alças do Stop Food Waste Day e a hashtag #stopfoodwasteday para demonstrar que seu evento faz parte de um movimento ainda maior!
- Lembre-se de que, se você nos seguir nas redes sociais e nos marcar, nós o seguiremos de volta e repostaremos! Juntos, podemos colocar a hashtag #stopfoodwasteday nas tendências!

### Outros eventos para promover o SFWD

- Se o seu cliente estiver fazendo uma grande campanha para o Dia da Terra ou para o Mês da Terra, use esses eventos para divulgar o seu evento do Stop Food Waste Day!

### Mantenha seu cliente engajado

- À medida que o evento se aproxima, certifique-se de ajudar seu cliente a divulgar o evento com um simples e-mail informando-o sobre as atividades que você planejou
- Os eventos do Dia de Combate ao Desperdício de Alimentos são uma ótima maneira de seu cliente compartilhar sua paixão pela redução do desperdício de alimentos com sua rede de contatos

**DICA PROFISSIONAL: INICIE A CONVERSA!** Comece a conversar com seus clientes e convidados desde cedo para criar entusiasmo em sua cafeteria.



**SEMPRE USE A HASHTAG #STOPFOODWASTEDAY PARA SUAS PUBLICAÇÕES NAS MÍDIAS SOCIAIS!**

# 3. DEIXE O SEU TIME PREPARADO

O Dia de Combate ao Desperdício de Alimentos (Stop Food Waste Day, SFWD) é uma ótima oportunidade para envolver sua equipe e fazer com que eles sejam embaixadores do nosso movimento Stop Food Waste Day.

## Informe-se sobre a tecnologia e os processos

Se você estiver usando a tecnologia de desperdício de alimentos, certifique-se de que suas equipes sejam informadas sobre como ela funciona e os benefícios que está gerando para que possam comunicar isso aos clientes e hóspedes.

## Teste de conhecimento

Aumente a conscientização sobre o problema global do desperdício de alimentos e dicas sobre como reduzir o desperdício de alimentos em casa com um pequeno teste. Consulte o kit de ferramentas para ver as perguntas do teste.

### DICA PRO: ENGAJE-SE CEDO!

Certifique-se de que todos sejam informados com antecedência e na frente do próprio dia.



## Inspire com receitas

Compartilhe nosso **livro de receitas global** do Dia de Combate ao Desperdício de Alimentos para que os colegas possam aprender como dar uma segunda vida aos ingredientes que mais comumente são desperdiçados nas cozinhas domésticas, incluindo pão velho, frutas e legumes machucados e cascas descartadas.

## Uniforme do SFWD

As equipes de Sustentabilidade e Comunicação do país podem querer falar com os fornecedores locais de uniformes aprovados sobre o pedido de uniformes temáticos do SFWD. É uma ótima maneira de colocar sua equipe no personagem.

## Aproveite as comunicações internas

Divulgue a SFWD bem cedo. Use canais de comunicação interna aprovados, como aplicativos, boletins informativos, prefeituras, protetores de tela etc., para lembrar as pessoas de guardar a data e planejar com antecedência.





# 4. PROMOTE YOUR SFWD

AJUDE-NOS A VIRALIZAR NA INTERNET! Faça do Dia de Combate ao Desperdício de Alimentos de 2024 o maior dia de todos os tempos! É fácil fazer isso, basta nos seguir, marcar-nos e usar [#stopfoodwasteday](#) em todas as postagens.

## Kit de materiais do SFWD

Temos um kit de ferramentas incrível de materiais de marketing para você usar. Criamos ativos impressos, digitais e de mídia social que ajudam a aumentar a conscientização sobre a SFWD e permitem que você conte nossa história pessoalmente, on-line e por meio de suas comunicações aprovadas com o cliente.

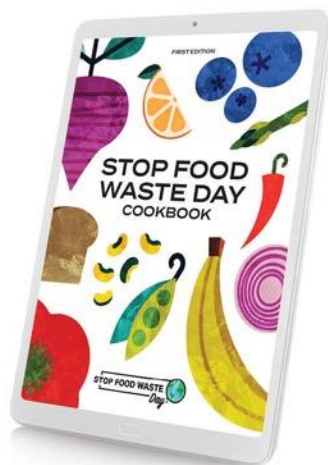
Download the toolkit [here](#).

**DICA PRO:**  
**ACESSE O KIT DE FERRAMENTAS!**  
Facilitamos sua localização de todos os ativos do kit.



## STOP FOOD WASTE DAY LIVRO DE RECEITAS

Utilize as receitas do livro de receitas do Stop Food Waste Day para servir em seu café! No ano passado, o Chef Tom, do Café 24 Hundred, serviu tanto os Salmon Cakes quanto os Coffee Ground Brownies!

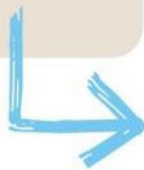


# 5. COMPARTILHE A SUA HISTÓRIA

Compartilhar sua história é fundamental para que seu evento seja um sucesso! É importante compartilhar o "por quê" fazemos o que fazemos com nossos colaboradores e clientes e para obter crédito pelo incrível que você faz todos os dias. Isso é ainda mais importante quando estamos fazendo um trabalho para conscientizar as pessoas e mudar o mundo.

## COMPARTILHAR SUA HISTÓRIA É FÁCIL!

Aqui estão algumas etapas para se manter engajado não apenas no Stop Food Waste Day, mas durante todo o ano



### 1. Tire fotos!

Seja uma foto da equipe, ingredientes celebrados ou um prato pronto, compartilhe os acontecimentos da sua equipe e da sua lanchonete. Tire fotos de qualidade para divulgar em suas mídias sociais.

### 2. Cativar o público!

Use a legenda de suas fotos para compartilhar algumas informações sobre a sua equipe e a dedicação dela ao Stop Food Waste Day. Você pode até mesmo contar a história por trás do ingrediente ou falar sobre dicas de redução de desperdício de alimentos que você usou na preparação de um prato. Queremos ver seu talento e ouvir de você!

### 3. Compartilhe nas mídias sociais!

@ a conta do Stop Food Waste Day e use #StopFoodWasteDay em sua postagem!

## DICA PRO: SEJA CONSISTENTE!

Não deixe de usar sempre o #StopFoodWasteDay em tudo o que você postar!

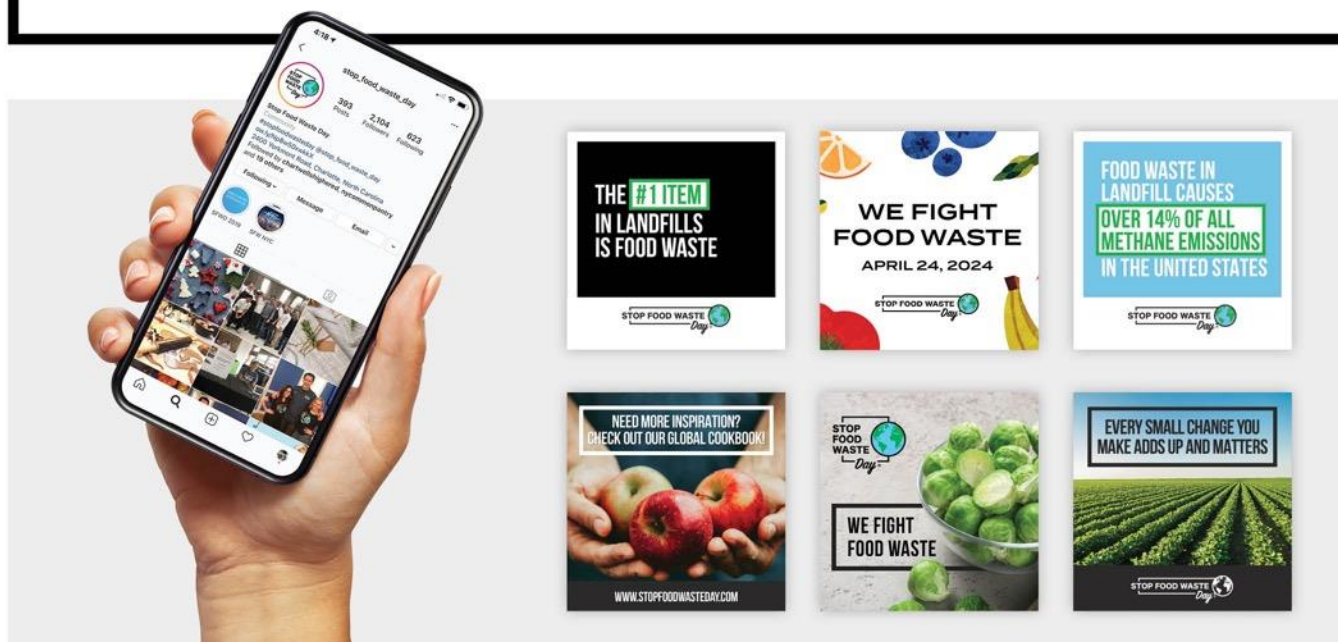
Essa hashtag exclusiva nos conecta globalmente e inspira formas criativas de promover o fim do desperdício de alimentos.





# MIDÍAS SOCIAIS

AJUDE-NOS A VIRALIZAR NA INTERNET E A MUDAR O MUNDO!



Estamos orgulhosos do trabalho que fazemos para tornar todos os dias o Dia de Combate ao Desperdício de Alimentos (Stop Food Waste Day, SFWD)!

Há algumas etapas muito fáceis para levar sua postagem nas redes sociais para o próximo nível:

1. Siga-nos em todas as plataformas de mídias sociais
2. Curtir e/ou comentar nossas postagens
3. Compartilhe nossas publicações com seus seguidores (se precisar de algum conteúdo rápido, compartilhe algumas das nossas publicações).
4. Encerre todas as suas publicações originais, comentários e compartilhamentos com **#stopfoodwasteday**.

Se você nos seguir, nós seguiremos você! Essa é uma ótima maneira de obter conteúdo impactante e aumentar seu alcance e nosso impacto!

NOS SIGA NAS REDES SOCIAIS



@stop\_food\_waste\_day



@\_StopFoodWaste\_



@stopfoodwasteday



Stop Food Waste Day