ESTRUTURA DOS BANDEJÕES

1. Quantas canecas reutilizáveis já existem no bandejão?
2. Como as canecas são lavadas hoje (tempo que leva, custo para lavar, quem opera a máquina, quantas máquinas são)?
3. Qual é a quantidade de funcionários?
4. A distribuição dos copos sempre foi do jeito que é hoje? Se não, a mudança aumentou ou diminuiu a quantidade de copos utilizados?
5. Quais são as ações de reciclagem que o bandejão tem hoje? Os copos são reciclados?
6. Existem políticas de redução de resíduo e/ou reaproveitamento de sobras?
7. Os funcionários recebem algum treinamento sobre higienização de alimentos, reaproveitamento de sobras, descarte apropriado de resíduos e informações a usuários?
8. O bandejão tem algum relatório oficial sobre dados e números?