Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Sööklad

01 Planeeri tõhusalt

Saadav kasu: Hea ülevaade oma toiduvarudest, toodangust ja teenindusest võimaldab sul toidu raiskamist vähendada ja kulusid kokku hoida. Samuti on lihtsam oma ettevõtte kasumlikkusest ülevaade saada ja seda jälgida.

Nõuandeid tõhusaks planeerimiseks:

☐ Koosta süsteemsed tegevuskavad nii hangete, toiduvalmistamise kui ka teeninduse jaoks ning järgi neid.

☐ Arvuta välja, kui suurt kogust üht või teist toiduainet päevas vajad, võttes aluseks eeldatava einestajate arvu ja toidukoguse ühe inimese kohta. Samuti arvesta varasemaid andmeid.

☐ Püüa hankida teavet sööklakülastajate toitumispiirangute ja -vajaduste ning nende võimaliku arvu kohta. Nii saad täpsemini prognoosida portsjonite arvu ja vältida liigse toidu valmistamist. Võid kasutusele võtta ka broneerimissüsteemi, kui külastajate arv varieerub suuresti või on ennustamatu.

☐ Kasuta plaanide koostamiseks ja toiduvalmistamisega seotud vajaduste detailseks kirjeldamiseks digitaalseid tööriistu või spetsiaalselt ettevalmistatud tabelit. Värskenda andmebaasi regulaarselt, eriti kui märkad valearvestusi.

☐ Tööülesannete jaotamisel arvesta töötajate kogemusi ja oskusi, et vähendada tekkivate toidujäätmete hulka. Määra peakoka ülesandeks juhendada kolleege, kuidas valmistatava toidu kogust arvestada.

☐ Mõtle kõik ettevalmistustööd (mise en place) hoolikalt läbi. Kontrolli regulaarselt köögiriistade ja -seadmete seisukorda.

☐ Arvuta täpselt, milline kogus toitu on vaja varem valmis teha ning milliseid koostisaineid ja kui palju selleks vaja läheb. Mõtle läbi, kas oleks võimalik senisest rohkem tooteid serveerida stiilis à la minute.

☐ Kui sööklas on iseteeninduslett, vaata kindlasti üle portsjonite suurused ning taga toidu kvaliteet ja meeldiv väljanägemine.

☐ Olenevalt söökla tüübist, võid teha päevalõpu allahindlust, et natukenegi kasumit teenida.

☐ Varu kotte või karpe, millega külastajad saaksid järelejäänud toidu koju kaasa võtta.

☐ Koosta nimekiri kohaliku kogukonna organisatsioonidest, vabaühenduste esindajatest või kirikutest, kellele võimalusel toiduülejäägid annetada. Võta organisatsiooniga enne ühendust, et veenduda, kas seal ollakse valmis toidule kiiresti järele tulema.

☐ Koosta nimekiri kohalikest tootjatest, kellele võiksid oma ülejääke müüa või vahetuskaubana pakkuda.

Dansk Kulturinstitut – Danish Cultural Institute · eit Food · Co-funded by the European Union · Nordic Council of Ministers · Nordic Council of Ministers' Office in Latvia · Embassy of Denmark · Norwegian Embassy Riga · sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO

Sööklad

02 Mõõda ja analüüsi toidu raiskamist

Saadav kasu: Köögis vajaminevate toiduainete koguse täpne arvestamine ja kasutatud koguste üle arvepidamine võimaldab sul välja selgitada, kus kaod tekivad ning kuidas ja mida saaksid optimeerida. Kui selge strateegia on paigas, on lihtsam hoiduda kiirel päeval toiduvalmistamise või teenindamise käigus tekkivate kõrvalsaaduste ja toiduülejääkide äraviskamisest. Väldid väärtuslike ressursside ja potentsiaalsete koostisosade raiskulaskmist. Kui oled jäätmetest ülevaate saanud, on lihtsam kohandada nii teenindust, menüüd kui ka portsjonite suurust.

Nõuandeid toidu raiskamise analüüsimiseks:

☐ Vaata üle kogu toiduvalmistus- ja teenindusprotsess – köögist kuni taldrikuni –, et selgitada välja, millises etapis jäätmed tekivad. Varu eraldi prügikastid laos tekkivatele jäätmetele, köögis toiduvalmistamise käigus tekkivatele jäätmetele ja taldrikule jäetud toidujääkidele. Nii saad selge ülevaate, milliseid jäätmeid tekib ja millises etapis need tekivad.

☐ Märgi üles ja analüüsi köögis tekkivaid jäätmeid ja taldrikule jäetud toitu regulaarselt, kasutades selleks mõnd digitaalset tööriista või lihtsalt kaalu ja Exceli tabelit. Kahe nädala pärast peaksid suutma otsustada, mida tuleks esmajärjekorras parandada. Hiljem, kui soovid jäätmeid põhjalikumalt analüüsida, jaota köögijäätmed kaheks: need jäätmed, mis tekivad toiduvalmistamise käigus, ning need, mis pärinevad lauast ja on tekkinud valearvestuse tagajärjel.

☐ Vaata koos meeskonnaga jäätmed hoolikalt läbi ja mõelge, kuidas saaksite nende teket tulevikus ennetada. Koosta plaan, kuidas toidu raiskamist vähendada, ning sea realistlikud tööülesannetega seotud eemärgid. Jälgi edusamme ja teavita neist ka oma meeskonda, et hoida töötajaid motiveerituna.

☐ Pööra tähelepanu portsjonite suurusele ja iseteenindusletis serveeritava toidu kogusele ning kohanda neid regulaarselt, tuginedes kogutud ja analüüsitud toidujäätmete andmetele.

Danish Cultural Institute · eit Food · Co-funded by the European Union · Nordic Council of Ministers · Nordic Council of Ministers' Office in Latvia · Embassy of Denmark · Norwegian Embassy Riga · sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Sööklad

03 Koosta paindlik menüü

Saadav kasu: Menüü, mis põhineb optimaalsel arvul koostisosadel ja mille iga koostisosa saab mitut moodi kasutada, võimaldab varuda ja ühtlasi raisata vähem toitu. Paindlikult koostatud menüü puhul saad ära kasutada toiduülejääke ning selle tulemusena vältida nii toidu kui ka raha raiskamist.

Nõuandeid paindliku menüü koostamiseks:

☐ Koosta lühike ja kohandatav menüü, mis sisaldaks erinevaid päevapakkumisi, mille valmistamiseks saaksid ära kasutada toiduülejääke või aeguma hakkavaid toiduaineid.

☐ Vaata oma laovarud üle ja lähtu menüü koostamisel eelkõige laos olemasolevatest toiduainetest.

☐ Mõtle läbi, mida võiks menüüs esile tõsta. Nii saad suunata kliente valima selliseid roogi, mida sa prioriteetseks pead või mis aitaksid sinu kasumlikkust suurendada. Selle tulemusena vähendad toidu raiskamist ja suurendad kasumit. Kui juhid ettevõtte sööklat, püüa hankida teavet mitte ainult sööjate arvu, vaid ka nende toitumispiirangute ja -eelistuste kohta ning võta seda menüü kujundamisel arvesse.

☐ Esita menüüs selge teave toidu koostisosade, eriti allergeenide kohta.

☐ Eelista selliseid toiduaineid, mida saad kasutada mitmes roas ja n-ö ninast sabani (sh lehed ja varred). Näiteks saad kvaliteetsetest lihatükkidest ja köögiviljakoortest keeta puljongit. Nende jääkide panemine kompostrisse peaks olema viimane abinõu.

☐ Mõtle välja, millega saaks asendada selliseid toiduaineid, mida harva kasutad, või siis leia harva kasutatavatele toiduainetele uusi kasutusviise.

☐ Värskete viljade serveerimisel eelista kohalikku hooajalist toodangut, sedasi saad toidu teekonda talust taldrikule lühendada ja samal ajal suurepärast maitseelamust pakkuda.

☐ Paku erineva suurusega portsjoneid ja mitmekesist lisandivalikut, et klient ei peaks tellima või endale taldrikule tõstma sellist toitu, mida ta ei kavatsegi süüa.

☐ Luba klientidel tellitavas roas muudatusi teha ja mõni komponent endale meelepärasemaga asendada.

☐ Kui märkad, et einestajad avaldavad tihtipeale soovi mingisugune koostisosa muuga asendada või jätavad roa kõrvale ainult ühe koostisosa tõttu, leia sellele sobiv alternatiiv.

DANSK KULTUR-INSTITUT DANISH CULTURAL INSTITUTE · eit Food · Co-funded by the European Union · Nordic Council of Ministers · Nordic Council of Ministers' Office in Latvia · EMBASSY OF DENMARK · Norwegian Embassy Riga · sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Sööklad

04 Serveeri mõistliku suurusega portsjoneid

Saadav kasu: Portsjoni suuruse jälgimine ajendab köögipersonali kvaliteedikontrollile suuremat rõhku panema. Nii saad einestajatele pakkuda just sellise suurusega portsjoneid ja sellise kvaliteediga toitu, mida nad sinult ootavad.

Nõuandeid portsjoni suuruse määramiseks:

☐ Kui serveerid toitu kindlate portsjonite kaupa, siis moodusta need kaalu põhjal. Mõtle läbi, milliseid nõusid ja kui palju vajad ning millised on toiduga seotud kulud, samuti arvesta einestajate harjumusi ja eelistusi (näiteks kas neil on lõunapausi ajal tavaks süüa üks või mitu käiku).

☐ Analüüsi taldrikule järele jäetud toitu ja iseteenindusleti ülejääke regulaarselt, et selgitada iga roa puhul välja, milline võiks olla selle optimaalne kogus.

☐ Kui pakud toitu Rootsi lauas, kohanda portsjonite suurust ning pööra tähelepanu toidu kvaliteedile ja väljapanekule.

☐ Hoia Rootsi laual silma peal, et sööjad vaagnal olevat toitu ei rikuks, ning jälgi, millal tuleks vaagnaid uuesti täita ja millal valikut koomale tõmmata.

☐ Soojenda ainult järgmisena serveeritavat toitu ja ära pane liiga palju vaagnaid liiga varakult valmis, et neid siis tundide viisi soojas hoida (sellise toidu ülejääk ei ole hiljem taaskasutamiseks enam piisavalt kvaliteetne).

☐ Söögiriistade ja -nõude suurus annab märku portsjoni võimaliku suuruse kohta. Võid kasutada ka väiksema suurusega taldrikuid, klaase ja söögiriistu ning anna einestajatele teada, et nad saavad alati toitu juurde võtta.

☐ Näita ette või teavita muul viisil, milline võiks olla portsjoni soovituslik suurus. Sedasi on klientidel lihtsam panna endale taldrikule paras kogus toitu. Ole valmis pakkuma kotikesi või karpe, millega nad saaksid oma toiduülejäägid koju kaasa võtta.

Danish Cultural Institute · EIT Food · Co-funded by the European Union · Nordic Council of Ministers · Nordic Council of Ministers' Office in Latvia · Embassy of Denmark · Norwegian Embassy Riga · sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Sööklad

05 Hangi vastutustundlikult

Saadav kasu: Tihe koostöö tarnijatega tagab sulle palju enamat kui vaid head hinnad. Näiteks saad nende kaudu täpsemat teavet toodete, nende koostisosade, säilivusaja ja kasutamise kohta. Samuti avaneb sul võimalus valida jätkusuutlikumaid tooteid (nende abil saad menüü atraktiivsemaks muuta) ja leppida kokku keskkonnasõbralikes tarneviisides (korduvkasutatavad konteinerid, vähem ühekordseid tellimusi).

Nõuandeid vastutustundlikuks hankimiseks:

☐ Määratle, millised on sinu hanke eesmärgid, näiteks kulude kokkuhoid, kontrollitud kvaliteet ja jätkusuutlikkus. Vaata need regulaarselt üle.

☐ Enne tellimuse esitamist vaata üle oma laovarud ja proovi kõigepealt leida kasutust olemasolevatele koostisosadele. Vaata üle ka sügavkülmikud ja tööpaigad, ega mõnda toiduainet ole sinna seisma unustatud.

☐ Kasuta toiduainete koguste ja mahtude prognoosimiseks Exceli tabelit, võttes aluseks tootmisplaani.

☐ Võta tellimuse tegemisel arvesse varude hetkeseisu ja tehtud arvutusi, et hoida kokku laoruumi ja tõhustada varude rotatsiooni.

☐ Loo tarnijatega head suhted, et tarnitavates kogustes paindlikumalt läbi rääkida ja osta üksnes seda, mida vajad. Räägi tarneplaani asjus läbi ja uuri, kas oleks võimalik kasutada korduvkasutatavaid või muul moel keskkonnasõbralikumaid konteinereid.

☐ Uuri, kas tarnijad võiksid teha allahindlust näiteks peatselt aeguvatele toodetele. Osta neid lahtiselt, pakenda vaakumpakendisse ja pane sügavkülmikusse hoiule. Saad neid kasutada päevapakkumiste valmistamiseks ja selle tulemusena vähendada tarnijapoolset toidu raiskamist.

Danish Cultural Institute · eit Food · Co-funded by the European Union · Nordic Council of Ministers · Nordic Council of Ministers' Office in Latvia · Embassy of Denmark · Norwegian Embassy Riga · sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Sööklad

06 Taga laoruumis kindel kord

Saadav kasu: Täielik kontroll oma laovarude üle ja toodete kasutamine kindla korra järgi parandab tõhusust ja ajahaldust. Selle tulemusena on võimalik raha kokku hoida, sest kaupa ei tellita üleliia palju, saadused on alati värsked ja võimalikult suur osa neist kasutatakse ära.

Nõuandeid nutikaks ladustamiseks:

☐ Rakenda laoruumis lihtjärjekorra (FIFO) põhimõtet: veendu, et lähima aegumiskuupäevaga tooted kasutataks ära esimesena.

☐ Järgi rangelt nõuet panna tooted pärast kasutamist oma kohale tagasi.

☐ Veendu, et töötajad oleksid kursis, kuidas erinevaid tooteid õigesti säilitada. Nad peaksid teadma, mis kujul ühte või teist toiduainet tuleb säilitada (nt juurikatelt ja mugulatelt tuleb enne hoiule panemist eemaldada pealsed) ja milliseid tooteid ei tohi lähestikku hoida (nt kartuleid ja sibulaid) ning oskama arvestada temperatuuri ja õhuringlust.

☐ Hoia toiduaineid nõuetekohastes anumates (nt külmkapis säilitamisel tuleks eelistada tihedasti suletava kaanega konteinereid).

☐ Kontrolli regulaarselt oma seadmete seisukorda, et tagada optimaalne ladustamistingimuste kvaliteet, näiteks temperatuur või niiskus.

☐ Kui paned toiduaine hilisemaks kasutamiseks kõrvale, märgi konteinerile kindlasti pakendi avamise kuupäev ja pane see õigele riiulile.

☐ Vajadusel pane toiduained vaakumpakendisse ja seejärel sügavkülma.

☐ Kasuta Exceli tabeleid või muid tööriistu, et laovarude seisuga kursis olla ning selle tulemusena täpsemini planeerida ja tellida. Samamoodi saad jälgida ja registreerida ka laojäätmeid!

DANSK KULTUR-INSTITUT DANISH CULTURAL INSTITUTE · eit Food · Co-funded by the European Union · Nordic Council of Ministers · Nordic Council of Ministers' Office in Latvia · EMBASSY OF DENMARK · Norwegian Embassy Riga · sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Sööklad

07 Kujunda köögis jäätmeteta kultuur

Saadav kasu: Toidu raiskamine algab juba köögis. Vajalike oskustega töötajad oskavad toodet täielikumalt ära kasutada ja selle tulemusena vähem jäätmeid tekitada.

Nõuandeid jäätmeteta kultuuri kujundamiseks:

☐ Kujunda meeskonnas ühine arusaam igapäevastest jäätmeteta majandamise tavadest ja protseduuridest. Võimalusel määra üks töötaja jäätmeteta majandamise põhimõtete eest vastutama. Nii saad tagada, et kõik on ühel lainel ja kokkulepitud põhimõtteid järgitakse.

☐ Tööülesannete jaotamisel arvesta töötajate kogemusi ja oskusi, et vähendada tekkivate toidujäätmete hulka.

☐ Veendu, et töötajad, eelkõige algajad ja praktikandid, oleksid järgmiste jäätmetekke vältimise meetmete alal korralikult koolitatud:

- lihtjärjekorra (FIFO) põhimõtte rakendamine;
- toidu säilivusaja ja kvaliteedi kontrollimine (riknemise kontrollimiseks toidu maitsmine, nuusutamine ja katsumine);
- toodete arukas kasutamine (nt õhemalt koorimine, mõistlikumalt lõikamine);
- valmistoodete ja võimalusel ka pooltoodete maitsmine, et tagada maitsete tasakaal.

☐ Lepi meeskonnaga kokku ühistes realistlikes toidu raiskamise vältimise eesmärkides ja teavita meeskonda edusammudest regulaarselt, et hoida neid motiveerituna.

☐ Muuda jäätmetekke vältimine meeskonnavaimu tugevdavaks ettevõtmiseks või töötajate vahel peetavaks võistluseks, mille eest on ette nähtud ka auhinnad. Ärgita neid oma töölõigus jäätmeid registreerima, jälgima ja kaaluma, lähtudes kokkulepitud teostatavatest eesmärkidest.

☐ Peakoka motiveerimiseks võiksid anda talle ülesandeks valmistada ülejäävast toidust päevapakkumine. Tunnusta teda uute, jäätmeteta toiduvalmistamist edendavate retseptide väljamõtlemise või täiustamise eest.

☐ Korralda töötajatele regulaarselt lõuna- või õhtusööke, mis oleksid valmistatud kasutamata jäänud toiduainetest, või luba köögimeeskonnal ülejäägid koju viia.

Danish Cultural Institute · EIT Food · Co-funded by the European Union · Nordic Council of Ministers · Nordic Council of Ministers' Office in Latvia · Embassy of Denmark · Norwegian Embassy Riga · sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Sööklad

08 Vaata köögist kaugemale

Saadav kasu: See, mis ühe jaoks on jäätmed, võib teise jaoks olla ressurss. Paku köögis tekkivaid kõrvalsaadusi vahetuskaubana kohalikele tootjatele, et teenida lisatulu ja panustada heategevusse.

Nõuandeid jäätmete vähendamiseks:

☐ Võimalusel võid müümata einetele teha päevalõpu allahindlust ja pakkuda ülejääke toidupäästerakenduste kaudu.

☐ Anneta toiduülejäägid kohalikule kogukonnale, heategevuslikele vabaühendustele, toidupangale või kirikule. Teavita neid piisavalt varakult, et nad saaksid jääkidele võimalikult kiiresti järele tulla või olla valmis neid vastu võtma, eelistatavalt samal päeval.

☐ Taga annetamiseks mõeldud serveerimata toidu säilimine. Pane see einestajate vaateväljast eemale ning olenevalt toidust veendu, et see ei jahtuks või ei soojeneks liialt.

☐ Lase toidu annetamise ja ülejääkide haldamise eest vastutaval töötajal tagada, et toitu hoitaks enne annetamist sobivates säilitamistingimustes.

☐ Järgi toiduohutuse eeskirju ja kohaldatavaid maksualaseid õigusakte.

☐ Uuri, kas sinu lähipiirkonnas leidub kogukonnakülmikuid, kuhu saaksid annetamiseks mõeldud toiduülejäägid viia.

☐ Kui sul ei õnnestu leida ühtegi võimalust ülejääke või orgaanilisi jäätmeid taaskasutada, siis ära neid sellegi poolest veel minema viska. Pöördu mõne kohaliku ettevõtja poole, kelle jaoks sinu jäätmed (nt kohvipaks) võivad olla ressurss ja kes on valmis nende eest maksma või neid millegi vastu vahetama.

☐ Uuri talunikelt, kas nad sooviksid sinu toiduülejääke kasutada loomasöödа või kompostina, andes sulle vastu oma toodangut. Või siis anna see neile lihtsalt niisama.

DANSK KULTUR-INSTITUT DANISH CULTURAL INSTITUTE · eit Food · Co-funded by the European Union · Nordic Council of Ministers · Nordic Council of Ministers' Office in Latvia · EMBASSY OF DENMARK · Norwegian Embassy Riga · sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Sööklad

09 Suhtle!

Saadav kasu: Parem suhtlus töötajate ja klientidega muudab töö tõhusamaks ning võimaldab kliendile paremat kogemust pakkuda. Suheldes saab kujundada ühiseid väärtusi ja suurendada teadlikkust sellest, kuidas vältida toidu raiskamist.

Nõuandeid paremaks suhtlemiseks:

☐ Jaga oma strateegiaid ja nõuandeid klientidega, et nad saaksid tunda uhkust, et on teinud valiku jäätmeteta majandava ettevõtte kasuks. Kujunda einestajatele pilkupüüdvaid teabematerjale, nii paberile trükituid kui ka digitaalseid. Viita jäätmeteta majandamisel põhinevale lähenemisele ka menüüs, söögisaali plakatitel ja paberist linikutel.

☐ Tee koostööd juhtkonnaga, et jõulisemalt oma sõnumeid ettevõtte sisevõrgus esile tuua või neid sotsiaalmeedia kanalites levitada.

☐ Aita einestajatel paremaid valikuid teha, selgitades neile, kui suur võiks olla üks mõistlik portsjon, ja jagades muid häid soovitusi.

☐ Anna külastajatele teada, et nad saavad taldrikule järele jäänud toidu soovi korral koju kaasa võtta.

☐ Esita menüüs selge teave toidu koostisosade, eriti allergeenide kohta.

☐ Taga tõhus suhtlus klienditeenindajate ja köögipersonali vahel.

☐ Otsi häid mooduseid, kuidas töötajate ja klientidega parimal viisil suhelda ning tagasisidet koguda, näiteks vii läbi rahulolu-uuringuid või kasuta teavitamiseks sotsiaalmeediat. Ärgita töötajaid ja kliente tegema ettepanekuid, kuidas edendada jäätmeteta majandamist, lähtudes nende enda vajadustest ja eelistustest.

☐ Teavita klienti toidu annetamise võimalustest, et ta saaks seda infot ka oma sõnumites ja kestlikkuse aruannetes kasutada ning niiviisi endale head nime kujundada.

Danish Cultural Institute · eit Food · Co-funded by the European Union · Nordic Council of Ministers · Nordic Council of Ministers' Office in Latvia · Embassy of Denmark · Norwegian Embassy Riga · sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO

Sööklad

10 Ära unusta maitset!

Saadav kasu: Edukas sööklas käivad maitsev toit ja tipptasemel esitlus käsikäes. Julgusta köögimeeskonda valmistooteid ja võimalusel ka pooltooteid proovima, et tagada maitsete tasakaal. Selle tulemusena jätavad kliendid taldrikule vähem toitu järele ja saavad meeldivama maitseelamuse, mis omakorda suurendab sinu tulusid ja kindlustab pikaajalised suhted äriklientidega.

DANSK KULTUR-INSTITUT DANISH CULTURAL INSTITUTE
eit Food
Co-funded by the European Union
Nordic Council of Ministers
Nordic Council of Ministers' Office in Latvia
EMBASSY OF DENMARK
Norwegian Embassy Riga
sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union