Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Viešbučiai

01 Efektyviai planuokite

Privalumai: Gera jūsų atsargų, gamybos ir aptarnavimo apžvalga leis jums sumažinti maisto atliekas ir išlaidas. Taip pat bus lengviau toliau stebėti savo verslo pelningumą.

Patarimai, kaip efektyviai planuoti:

- ☐ Sudarykite struktūrizuotus apsirūpinimo, gamybos ir aptarnavimo planus ir atitinkamai juos tvarkykite.
- ☐ Apsvarstykite, kaip visos viešbučio maitinimo paslaugos yra susijusios ir kaip jos veikia viena kitą. Sukurkite efektyvų komunikacijos srautą ir ieškokite galimų patobulinimų.
- ☐ Reguliariai rinkite informaciją ir atnaujinimus iš registratūros ar susitikimo organizatoriaus apie svečių skaičių ir mitybos apribojimus ar pageidavimus bei maitinimo planus, kad įvertintumėte porcijų skaičių ir išvengtumėte maisto perviršio. Šios informacijos galima paklausti kiekvieno svečio, pvz., atliekant rezervaciją.
- ☐ Apskaičiuokite tinkamą produktų kiekį dienai, pagal rezervacijų skaičių ir santykį vienam svečiui, taip pat istorinius duomenis.
- ☐ Naudokite skaitmeninius įrankius arba tinkintą „Excel“ skaičiuoklę, kur galėtumėte planuoti ir išsamiai aprašyti savo gamybos poreikius. Reguliariai atnaujinkite duomenų bazę, ypač jei nustatote klaidingus skaičiavimus.
- ☐ Nustatykite pakankamai laiko pusryčiams, pietums ir vakarienėms (ir įsitikinkite, kad informacija apie tai aiškiai pateikiama). Paprašykite vadovo padėti informaciją perduoti svečiams.
- ☐ Planuokite užduotis pagal darbuotojų patirtį ir įgūdžius, kad sumažintumėte maisto atliekų kiekį. Nurodykite vyriausiajam virėjui vadovauti kitiems pagal gamybos apimtį.
- ☐ Tinkamai suplanuokite įgyvendinimą. Reguliariai tikrinkite savo įrankių ir įrangos būklę.
- ☐ Atidžiai apskaičiuokite ingredientų, kuriuos reikia iš anksto paruošti, kiekį. Apsvarstykite, ar galima patiekti daugiau produktų iš anksto neparuoštų produktų.
- ☐ Suplanuokite pakankamai laiko kiekvienam valgymui. Per renginius pasiūlykite pakankamai laiko pietums ir kavos pertraukėlėms. Atsižvelkite į valgomojo erdvę ir tualetus.
- ☐ Įsitikinkite, kad švediško stalo konstrukcija ir įranga tinka svečiams aptarnauti piko valandomis. Jei reikia, paruoškite kelis švediško stalo papildymus, kad svečiams nereikėtų stoviniuoti ilgose eilėse (pvz., vieną švedišką stalą paruoškite 40–50 svečių). Patiekę pirmąjį kartą, sumažinkite maisto kiekį ant švediško stalo, kad padėklų, kuriuos reikia papildyti, nebūtų per daug.
- ☐ Taikykite dienos pabaigos nuolaidą maistui viešbučio restorane besilankantiems svečiams ar maisto gelbėjimo paslaugų naudotojams, kad vis tiek gautumėte šiek tiek pelno.
- ☐ Sudarykite vietinių bendruomeninių organizacijų, NVO atstovų ar bažnyčios institucijų, į kuriuos galėtumėte kreiptis ir paaukoti maisto perviršį, sąrašą. Iš anksto susisiekite su pageidaujama organizacija, kad įsitikintumėte, jog jie laukia ir gali greitai atsiimti maisto produktų perviršį.
- ☐ Sudarykite sąrašą vietinių gamintojų, su kuriais galėtumėte susisiekti ir pasiūlyti parduoti ar mainyti savo šalutinius produktus.

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

Viešbučiai

02 Matuokite ir analizuokite savo maisto atliekas

Privalumai: Kruopštus maisto atsargų apskaičiavimas ir stebėjimas savo virtuvėje leis nustatyti, kiek maisto prarandama ir kaip bei ką galite optimizuoti. Aiški strategija padeda užtikrinti, kad neišmesite maisto perviršio ar šalutinių produktų ruošdami ar tiekdami patiekalus užimtomis dienomis. Nereikės išmesti vertingų išteklių ir galimų ingredientų. Nustatę atliekų kiekį, galite atitinkamai keisti savo aptarnavimą, meniu ir porcijų dydžius.

Patarimai, kaip analizuoti maisto atliekas:

☐ Stebėkite maisto ruošimo ir aptarnavimo procesą – nuo virtuvės iki lėkštės, – kad suprastumėte, kuriame žingsnyje susidaro atliekų. Naudokite atskiras šiukšliadėžes: sandėliavimo atliekoms, maisto ruošimo atliekoms ir nesuvalgytiems maisto likučiams. Taip galėsite atpažinti atliekų rūšį ir kilmę.

☐ Reguliariai registruokite ir analizuokite virtuvės atliekas ir nesuvalgytus maisto likučius, naudodami skaitmeninį įrankį arba svarstykles ir „Excel“ skaičiuoklę. Po dviejų savaičių galėsite nustatyti pirmąsias sritis, kurias reikia tobulinti. Vėliau, jei norite išsamiau išanalizuoti savo atliekas, suskirstykite jas į tas, kurios susidaro paruošimo procese, tas, kurios susidaro iš nesuvalgytų švediško stalo likučių, ir tas, kurios yra nepanaudojamos.

☐ Atidžiai peržiūrėkite atliekas su savo komanda ir pagalvokite, kaip galite jų išvengti ateityje. Parenkite maisto atliekų mažinimo planą ir nustatykite realius konkrečios užduoties tikslus. Stebėkite pažangą ir informuokite savo komandą, kad ji būtų motyvuota.

☐ Išmatuokite porcijų ir švediško stalo dydį ir reguliariai koreguokite jų dydį, remdamiesi surinktais ir išanalizuotais duomenimis apie susidarančias atliekas.

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

Viešbučiai

03 Sukurkite apgalvotą meniu

Privalumai: Meniu, sukurtas atsižvelgiant į optimalų ingredientų kiekį ir panaudojant ingredientus kelis kartus, reiškia, kad saugote ir švaistote mažiau maisto. Lankstus meniu leidžia panaudoti ingredientų perviršį, o taip ne tik užkirsite kelią maisto švaistymui, bet ir sutaupysite.

Patarimai, kaip sukurti apgalvotą meniu:

☐ Sukurkite trumpą ir lengvai pritaikomą meniu su skirtingais dienos pasiūlymais iš ingredientų, kurių tinkamumo vartoti terminas artėja, arba maisto perviršio. Pasiūlykite dienos pietų meniu ir didelių susitikimų bei renginių svečiams viešbutyje.

☐ Patikrinkite savo sandėlį ir pirmiausia naudokite jau turimus ingredientus.

☐ Kurdami dienos ar grupinių rezervacijų meniu, atsižvelkite į visus turimus duomenis, kuriuos galite surinkti iš anksto – ne tik svečių skaičių, bet ir jų mitybos apribojimus bei poreikius. Tai padės suderinti meniu su jų pageidavimais. Apsvarstykite, ką verta pabrėžti meniu. Galbūt galite paskatinti klientus rinktis tai, kam teikiate pirmenybę arba kas atneša daugiau pelno. Tokiu būdu galite sumažinti maisto švaistymą ir sykiu padidinti pelną.

☐ Per pusryčius apsvarstykite galimybę pasiūlyti daugiau patiekalų iš meniu ar savitarnos zoną ir apriboti švedišką stalą. Sumažinkite saldumynų ir saldžių užkandžių kiekį – jie ne tokie populiarūs kaip sūrūs užkandžiai ir sukuria daugiau maisto atliekų.

☐ Rinkitės ingredientus, kurių visas dalis galite naudoti keliuose patiekaluose (įskaitant kotelius, lapus ir stiebus). Pavyzdžiui, kokybiškas mėsos išpjovas ir žieveles naudokite sultiniui. Jas kompostuokite tik jei nėra kitokio panaudojimo būdo.

☐ Raskite būdų, kaip pakeisti retai naudojamus ingredientus arba raskite naujų jų panaudojimo būdų.

☐ Patiekdami šviežius ingredientus, pirmenybę teikite vietiniams sezoniniams produktams – jie greičiau pateks ant stalo ir suteiks patiekalams puikų skonį.

☐ Pateikite aiškią informaciją apie savo meniu ingredientus, ypač alergenus.

☐ Įsitikinkite, kad klientai gali keisti ir modifikuoti patiekalus.

☐ Jei pastebite, kad svečiai dažnai prašo pakeisti kokį nors ingredientą arba atsisako patiekalo tik dėl vieno ingrediento, pateikite tinkamą tokio ingrediento atitikmenį.

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

Viešbučiai

04 Patiekite tinkamas porcijas

Privalumai: Stebėdami porcijų dydžius, jūsų virtuvės darbuotojai skatina kokybės kontrolę. O tai užtikrina, kad klientai visada gaus tokią porciją ir kokybę, kokios iš jūsų tikisi.

Patarimai, kaip nustatyti porcijos dydį:

☐ Suskirstykite porcijas pagal svorį, atsižvelgdami į laiką (pvz., pusryčiai ar vakarienė), patiekalo tipą, maisto produktų kainą, svečių įpročius ir pageidavimus, taip pat į tai, ar jie paprastai valgo vieną patiekalą ar kelis (pvz., grupinių rezervacijų atveju).

☐ Reguliariai analizuokite paliktus nesuvalgytus maisto likučius, kad įvertintumėte optimalų kiekvieno maisto produkto kiekį.

☐ Jei planuojate savitarną pusryčių ar renginių metu, koreguokite porcijų dydžius ir atkreipkite dėmesį į maisto kokybę bei pateikimą.

☐ Patiekdami švedišką stalą, paprašykite personalo stebėti, ar svečiai neužteršia maisto. Koreguokite porcijų dydžius ir atkreipkite dėmesį į maisto kokybę bei pateikimą. Turėkite planą, kada jį papildyti, o kada sumažinti.

☐ Šildykite tik tą maistą, kuris bus tiekiamas tuoj pat, ir stenkitės nepriruošti per daug padėklų, kuriuos reikėtų palaikyti šiltus ilgą laiką (tokiu atveju turėsite mažiau galimybių pakartotinai panaudoti perviršį).

☐ Indų ir švediško stalo įrankių dydis turi įtakos porcijos dydžiui. Apsvarstykite galimybę pasiūlyti mažesnes lėkštes, taures ir indus ir paskatinkite klientus pasipildyti, jei reikia.

☐ Parodykite porcijų dydį arba pateikite atitinkamą informaciją. Tai padeda klientams suvartoti pakankamą maisto kiekį.

☐ Patiekalus iš meniu ragaujantiems svečiams parūpinkite išsinešti skirtų pakuočių ar dėžučių.

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

Viešbučiai

05 Pirkite atsakingai

Privalumai: Glaudus bendradarbiavimas su tiekėjais užtikrins ne tik geresnes kainas. Tai užtikrina geresnę informaciją apie produktus ir ingredientus, taip pat apie jų galiojimo laiką ir naudojimą. Tai taip pat leidžia naudoti tvarius produktus (praverčia meniu istorijoms) ir užtikrinti ekologišką pristatymą (daugkartinio naudojimo konteineriai, mažiau vienkartinių užsakymų).

Patarimai, kaip apsirūpinti atsakingai:

☐ Apibrėžkite apsirūpinimo tikslus ir uždavinius, pvz., išlaidų taupymas, kokybės kontrolė ir tvarumas. Reguliariai juos stebėkite.

☐ Prieš užsakydami peržiūrėkite savo sandėlį ir pirmiausia pabandykite naudoti jau turimus ingredientus. Patikrinkite, ar šaldikliuose ir darbo vietose nėra paliktų produktų.

☐ Naudokite skaičiavimo įrankius, kad įvertintumėte produktų kiekius ir apimtis pagal gamybos planą.

☐ Derinkite užsakymus pagal turimas atsargas ir gamybos skaičiavimus, mažindami sandėliavimo vietą ir gerindami apyvartą.

☐ Užmegzkite gerus santykius su tiekėjais, aptarkite įvairias apimčių galimybes, kad įsigytumėte tik tai, ko jums reikia. Derėkitės dėl savo pristatymo plano ir pasiūlykite daugkartinio naudojimo (ar bent jau ekologiškesnius) konteinerius.

☐ Patikrinkite, ar jūsų tiekėjai parduoda perviršio produktus, kurių suvartojimo pabaigos terminas artėja, su nuolaida. Pirkite maisto produktus urmu, supakuokite į vakuumą ir užšaldykite, kad galėtumėte naudoti ateityje. Galite įtraukti juos į savo meniu kaip dienos pasiūlymą, kad sumažintumėte iš tiekėjų gaunamų maisto produktų atliekų kiekį.

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

Viešbučiai

06 Praktikuokite gerą maisto produktų laikymo tvarką

Privalumai: Visiška sandėliavimo ir produktų naudojimo kontrolė gerina efektyvumą ir laiko valdymą. Laikui bėgant tai padės sutaupyti pinigų, užkirsti kelią užsakymų perviršiui, išlaikyti produkciją šviežią ir didžiąją jos dalį panaudoti.

Patarimai apgalvotam sandėliavimui:

☐ Sandėlyje vadovaukitės principu, kad pirmiausiai sunaudojamos anksčiausiai įsigytos ar pagamintos atsargos, įsitikinkite, kad pirmiausia naudojami produktai, kurių galiojimo laikas trumpiausias.

☐ Laikykitės griežtų taisyklių, kad panaudotus produktus grąžintumėte į jiems skirtas vietas.

☐ Įsitikinkite, kad darbuotojai žino, kaip teisingai laikyti skirtingus produktus. Atsižvelkite į tinkamą formą (šaknys ir gumbavaisiai su pašalintomis žalialapių viršūnėmis), temperatūrą, oro cirkuliaciją ir kaip arti vienas kito laikomi produktai (pvz., bulvių ir svogūnų negalima laikyti kartu).

☐ Atidžiai rinkitės tinkamas sandėliavimo talpyklas (pvz., su sandariais šaldytuvo dangteliais).

☐ Reguliariai tikrinkite savo įrangos būklę, kad užtikrintumėte optimalią laikymo kokybę, pvz., temperatūrą ar drėgmę.

☐ Kai atidedate ingredientus vėlesniam laikui, būtinai nurodykite jų atidarymo datą ir padėkite į atitinkamą lentyną.

☐ Supakuokite į vakuumą ir, jei reikia, užšaldykite.

☐ Sekite savo atsargų lygį ir palaikykite tinkamą planavimą bei užsakymą „Excel“ skaičiuoklėse ar kituose įrankiuose. Taip pat galima stebėti ir registruoti atsargų atliekas!

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

Viešbučiai

07 Savo virtuvėje vadovaukitės „zero-waste“ principu

Privalumai: Maisto švaistymas prasideda jau virtuvėje. Kvalifikuotas ir sąmoningas personalas padės užtikrinti, kad produktas būtų išnaudotas maksimaliai ir susidarytų mažiau jo atliekų.

Patarimai, kaip sukurti „zero-waste“ kultūrą:

☐ Pateikite informaciją apie savo „zero-waste“ misiją ir užtikrinkite efektyvų bendravimą tarp skirtingų viešbučio padalinių. Padarykite vadovus, registratūros darbuotojus ir kitus kolegas savo kovos su maisto švaistymu (ir papildomo pelno siekio) sąjungininkais.

☐ Sukurkite kolektyvinį supratimą apie kasdienes „zero-waste“ (jokių atliekų) praktikas ir procedūras. Jei įmanoma, paskirkite asmenį, atsakingą už „zero-waste“ politiką. Tuomet visi laikysis visų procedūrų.

☐ Įsitikinkite, kad darbuotojai yra gerai apmokyti konkrečių atliekų prevencijos veiksmų:

- FIFO (pirmiausiai sunaudojamos anksčiausiai įsigytos ar pagamintos atsargos) sandėliavimo taisyklė,
- galiojimo datų ir maisto kokybės patikrinimas (ragavimas, uostymas ir maisto lietimas norint išsiaiškinti, ar jis nesugedęs),
- protingas produktų naudojimas (plonesnės žievelės, supjaustymas apgalvotomis dalimis ir kt.),
- gaminių ir, jei įmanoma, pusgaminių degustavimas siekiant nustatyti skonių balansą.

☐ Susitarkite dėl bendrų, realių maisto atliekų prevencijos tikslų ir reguliariai informuokite komandą apie pažangą ir sėkmės rodiklius, kad jie būtų motyvuoti.

☐ Atliekų prevenciją paverskite komandos stiprinimo veikla arba atskirų narių varžybomis su prizais. Skatinkite juos registruoti / sekti / sverti atliekas savo skyriuose, remiantis sutartais, įgyvendinamais tikslais.

☐ Norėdami, kad šefas būtų motyvuotas, skatinkite ir kvieskite jį sukurti dienos pasiūlymus iš maisto perviršio. Įvertinkite darbuotojus už tai, kad patobulino ar išrado naujus receptus be atliekų.

☐ Reguliariai darbuotojams tiekite patiekalus iš nepanaudotų produktų arba leiskite virtuvės komandai pasiimti maisto perviršį namo, kaip premiją.

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

Viešbučiai

08 Neapsiribokite savo virtuve

Privalumai: Tai, kas vieniems atliekos, kitiems – ištekliai. Pabandykite mainyti savo šalutinius produktus su vietiniais gamintojais – taip gausite papildomų pajamų ir paaukosite labdarai. Nuolaidų taikymas dienos pabaigoje maisto gelbėjimo programėlėse atneša ne tik pelno, bet ir potencialiai naujų vietinių klientų.

Patarimai, kaip sumažinti atliekų kiekį:

☐ Pabandykite prisiregistruoti prie maisto gelbėjimo programėlių ir kitų tokio pobūdžio vietinių paslaugų. Ten galėsite parduoti maisto perviršį su nuolaida.

☐ Užmegzkite bendradarbiavimą su vietos bendruomene, nevyriausybine labdara užsiimančia organizacija, maisto banku ar bažnytine organizacija, kuriai aukotumėte savo maisto perviršį.

☐ Iš anksto jiems praneškite kad jie būtų pasirengę jį atsiimti arba gauti kuo greičiau, geriausia tą pačią dieną.

☐ Išsaugokite nepatiektą maistą ir jį paaukokite. Laikykite maistą / padėklus atokiau nuo svečių akių ir nepažeiskite šaldymo / šildymo grandinės.

☐ Paskirkite vieną asmenį, kuris bus atsakingas už maisto dovanojimą ir perviršio valdymą, šaldymo / šildymo grandinės priežiūrą, taip pat saugojimo vietos užtikrinimą.

☐ Įsitikinkite, kad laikotės maisto saugos taisyklių ir taikomų mokesčių / rinkliavų. Ieškokite „socialinių / bendruomenės šaldytuvų“ savo vietovėje, kur galėtumėte paaukoti maisto perviršį.

☐ Jei nesugalvojate, kaip pakartotinai panaudoti maisto perviršį ar organines atliekas, neišmeskite jų. Raskite vietinę įmonę, kuri jūsų atliekas panaudos kaip išteklius, pvz., kavos tirščius, ir bus pasirengusi už jas mokėti arba mainytis.

☐ Pabandykite kreiptis į ūkininkus ir išmainyti maisto perviršį, kaip pašarus ar kompostą, į jų produktus, arba tiesiog atiduoti.

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

Viešbučiai

09 Bendraukite!

Privalumai: Geresnė komunikacija komandoje ir su klientu skatina efektyvumą ir geresnę klientų patirtį. Tai padeda kurti bendras vertybes ir supratimą apie tai, kaip išvengti maisto švaistymo.

Patarimai, kaip geriau bendrauti:

☐ Užtikrinti sklandžius informacijos mainus su kolegomis iš kitų departamentų.

☐ Užtikrinkite efektyvų ryšį tarp virtuvės ir padavėjų dėl aptarnavimo laiko ir srauto, klientų užsakymų, poreikių ir atsiliepimų.

☐ Paprašykite vadovo padėti jums informuoti, kaip geriausiai elgtis per pusryčius, pietus ir vakarienes.

☐ Pasidalykite savo strategijomis ir patarimais su savo klientais, kad jie didžiuotųsi pasirinkę „zero-waste“ įmonę. Kurkite patrauklius ir informatyvius pranešimus savo svečiams: praneškite apie savo „zero-waste“ požiūrį meniu popieriniuose kilimėliuose ir informatyviuose plakatuose valgomajame bei skaitmeninėje komunikacijoje, pvz., atliekant numerio rezervaciją.

☐ Pateikite aiškią informaciją apie savo meniu ingredientus, ypač alergenus.

☐ Sugalvokite geriausius būdus ir formatus, kaip bendrauti su savo darbuotojais ir svečiais bei gauti atsiliepimus: tai gali būti pasitenkinimo apklausos, bendravimas socialinėse medijose ar kiti dalykai. Kvieskite savo darbuotojus ir klientus teikti „zero-waste“ pasiūlymus pagal savo poreikius ir pageidavimus.

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

Viešbučiai

10 Rūpinkitės skoniu!

Privalumai: Sėkmingo viešbučio restorano receptas – darbas su ingredientais ir maisto produktais, kurie užtikrina nepriekaištingą klientų patirtį. Patiekalo kokybė ir skonis – pagrindinis klientų pasitenkinimą nustatantis dalykas. Gera kokybė ir geras skonis padeda sumažinti nesuvalgytų maisto atliekų kiekį ir didina pajamas. Skatinkite virtuvės komandą paragauti gaminių ir, jei įmanoma, pusgaminių, kad galėtų užtikrinti skonių balansą.

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