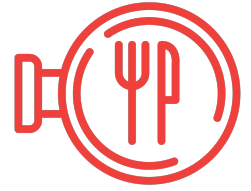


Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Valgyklos

01 **Efektyviai planuokite**

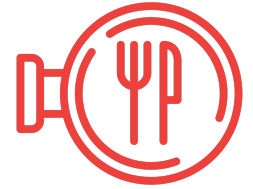
Privalumai: Gera jūsus atsargų, gamybos ir aptarnavimo apžvalga leis jums sumažinti maisto atliekas ir išlaidas. Taip pat bus lengviau toliau stebėti savo verslo pelningumą.

Patarimai, kaip efektyviai planuoti:

- Sudarykite struktūrizuotus apsirūpinimo, gamybos ir aptarnavimo planus ir atitinkamai juos tvarkykite.
- Apskaičiuokite tinkamą produktų kiekį dienai, pagal numanomą svečių skaičių ir santykį vienam svečiui, taip pat istorinius duomenis.
- Sugalvokite, kaip reguliariai rinkti informaciją ir atsinaujinančias žinias apie savo svečius, tokią kaip jų mitybos apribojimai / poreikiai ar skaičius. Tai leis jums įvertinti porcijų skaičių ir išvengti perteklinės gamybos. Apsvarstykite galimybę reikalauti rezervacijos ar patvirtinimo, jei numatomų svečių skaičius dinamiškai keičiasi.
- Naudokite skaitmeninius įrankius arba tinkintą „Excel“ skaičiuoklę, kuriame galėtumėte planuoti ir išsamiai aprašyti savo gamybos poreikius. Reguliariai atnaujinkite duomenų bazę, ypač jei nustatote klaidingus skaičiavimus.
- 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.
- Priklausomai nuo valgyklos tipo, jei numatote svečių aptarnavimo stalą, būtinai kontroliuokite porcijų dydžius, taip pat prižiūrėkite maisto kokybę ir pateikimą.
- Priklausomai nuo valgyklos tipo, jei apmokestinate už kiekvieną valgį atskirai, dienos pabaigoje taikykite nuolaidą maistui, kad vis tiek gautumėte šiek tiek pelno.
- Duokite klientams dėžutes arba pakuotes išsinešti.
- Sudarykite vietinių bendruomeninių organizacijų, NVO atstovų ar bažnyčios institucijų, į kuriuos galėtumėte kreiptis ir paaukoti maisto perviršį, sąrašą. Iš anksto susisieki 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.

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO



Valgyklos

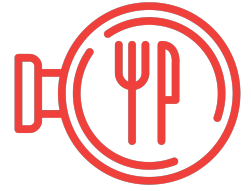
02 **Matuokite ir analizuokite savo maisto atliekas**

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 užimtoms dienomis. Nereikės išmesti vertingų išteklių ir galimų ingredientų. Nustatę atliekų kiekį, galite atitinkamai keisti savo aptarnavimą, menu 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 svarstyklės ir „Excel“ skaičiuoklę. Po dviejų savaitių 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 jį koreguokite, remdamiesi surinktais ir išanalizuotais duomenimis apie susidarančias atliekas.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Valgyklos

03 Sukurkite apgalvotą meniu

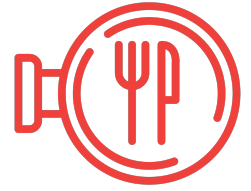
Privalumai: Meniu, sukurtas atsižvelgiant į optimalų ingredientų kiekį ir panaudojant ingredientus kelis kartus, reiškia, kad saugote ir švaistote mažiau maisto. Lankstus meniu leidžia panaudoti ingredientų perviršį, o taip ne tik užkirsite kelią maisto švaistymui, bet ir sutaupysite.

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.
- Patikrinkite savo sandėlių ir pirmiausia naudokite jau turimus ingredientus.
- 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. Jei vadovaujate įmonės valgyklai, pabandykite sužinoti ne tik klientų skaičių, bet ir konkrečius jų mitybos apribojimus ar pageidavimus ir į tai atsižvelkite kurdami meniu.
- Pateikite aiškią informaciją apie savo meniu ingredientus, ypač alergenų.
- Rinkitės ingredientus, kurių visas dalis galite naudoti keliuose patiekaluose (įskaitant kotelius, lapus ir stiebus). Pavyzdžiui, kokybiškas mėsos išpjovas ir žievelės naudokite sultiniui. Jas kompostuokite tik jei nėra kitokio panaudojimo būdo.
- Raskite būdą, 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.
- Apsvarstykite galimybę pasiūlyti skirtingų dydžių porcijas, taip pat įvairių garnyrų pasirinkimą, kad klientai neužsisakinėtų ir neimtų maisto, kurio nevalgys.
- 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 atitiktį.

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO



Valgyklos

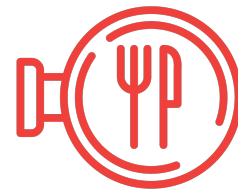
04 Patiekite tinkamas porcijas

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:

- Priklausomai nuo valgyklos tipo, jei patiekiate porcijas, reguliuokite jas pagal svorį. Apsvarstykite patiekalų tipą ir kiekį, išlaidas maistui, taip pat savo klientų įpročius ir pageidavimus (pvz., ar jie valgo vieną patiekalą per pietų pertrauką, ar daugiau?).
- Reguliariai analizuokite paliktus nesuvalgytus maisto likučius, kad įvertintumėte optimalų kiekvieno maisto produkto kiekį.
- Jei planuojate savitarną, koreguokite porcijų dydžius ir atkreipkite dėmesį į maisto kokybę bei pateikimą.
- Turėkite darbuotojų, kurie prižiūrėtų švediškus stalus, kad klientai neterštų maisto, ir kontroliuokite, kada papildyti, o kada sumažinti maisto kiekius.
- Šildykite tik tą maistą, kuris bus tiekiamas tuoj pat, ir stenkitės nepriuošti per daug padėklų, kuriuos reikėtų palaikyti šiltus ilgą laiką (tokie atveju 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. Būkite pasirengę pateikti savo klientams pakuotes ar dėžutes, skirtas išsinešti likučius.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Valgyklos

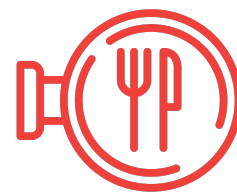
05 Pirkite atsakingai

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 (tai praverčia kuriant menu istorijas) ir užtikrinti ekologišką pristatymą (daugkartinio naudojimo konteineriai, mažiau vienkartinų 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, vertindami produktų kiekius ir apimtis pagal gamybos planą.
- Derinkite užsakymus pagal turimas atsargas ir gamybos skaičiavimus, mažindami sandėliavimo vietą ir gerindami apyvartą.
- Užmezgkite 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 menu kaip dienos pasiūlymą, kad sumažintumėte iš tiekėjų gaunamų maisto produktų atliekų kiekį.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Valgyklos

06 **Praktikuokite gerą maisto produktų laikymo tvarką**

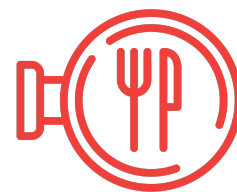
Privalumai: Visiška sandėliavimo ir produktų naudojimo kontrolė gerina efektyvumą ir laiko valdymą. Laikui bėgant tai padės sutaupyti pinigų, mažiau užsisakinėti, išlaikyti produkciją šviežią ir didžiąją jos dalį panaudoti.

Patarimai apgalvotam sandėliavimui:

- Sandėlyje vadovaukitės principu, kad pirmiausiai sunaudojamos anksčiausiai įsigytos ar pagamintos atsargos, įsitinkite, kad pirmiausia naudojami produktai, kurių galiojimo laikas trumpiausias.
- Laikykitės griežtų taisyklių, kad panaudotus produktus grąžintumėte jiems skirtas vietas.
- Įsitinkite, kad darbuotojai žino, kaip teisingai laikyti skirtingus produktus. Atsižvelkite į tinkamą formą (šaknys ir gumbavaisiai su pašalintomis žaliaplapių 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!

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO



Valgyklos

07 Savo virtuvėje vadovaukitės „zero-waste“ principu

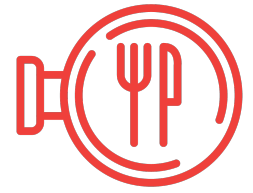
Privalumai: Maisto švaistymas prasideda jau virtuvės procesuose. Kvalifikuoti ir sąmoningi darbuotojai padės užtikrinti, kad produktas būtų išnaudojamas maksimaliai ir susidarytų mažiau atliekų.

Patarimai, kaip sukurti „zero-waste“ kultūrą:

- 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.
- Planuokite užduotis pagal darbuotojų patirtį ir įgūdžius, kad sumažintumėte maisto atliekų kiekį.
- Užtikrinkite, kad darbuotojai, ypač jaunesnieji darbuotojai ir pameistriai, būtų gerai apmokyti konkrečių maisto švaistymo prevencijos veiksmy:
 - FIFO (pirmiausiai sunaudojamos anksčiausiai įsigytos ar pagamintos atsargos) sandėliavimo taisyklė,
 - galiojimo datų ir maisto kokybės patikrinimas (ragavimas, uostymas ir maisto lietimasis 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 varžybotomis 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.

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO



Valgyklos

08 Neapsiribokite savo virtuve

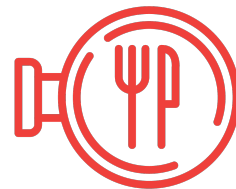
Privalumai: Tai, kas vieniems atliekos, kitiems – išteklių. Pabandykite mainyti savo šalutinius produktus su vietiniais gamintojais – taip gausite papildomų pajamų ir paaukosite labdarai.

Patarimai, kaip sumažinti atliekų kiekį:

- Priklausomai nuo valgyklos tipo, pagalvokite, ar nevertėtų dienos pabaigoje taikyti nuolaidas neparuotiems patiekalams, ir užsiregistruokite maisto gelbėjimo programėlėse.
- Užmezgkite bendradarbiavimą su vietos bendruomene, nevyriausybine labdara užsiimančia organizacija, maisto banku ar bažnytine organizacija, kuriai aukotumėte savo maisto perviršį. Iš anksto jiems praneškite, kad jie galėtų būti pasirengę jį atsiimti arba gauti kuo greičiau, geriausia tą pačią dieną.
- Išsaugokite nepatiekiamą 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 panaudotų kaip išteklius, pvz., kavos tirščius, ir bus pasirėngusi už jas mokėti arba mainyti.
- Pabandykite kreiptis į ūkininkus ir išmainyti maisto perviršį, kaip pašarus ar kompostą, į jų produktus, arba tiesiog atiduoti.

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO



Valgyklos

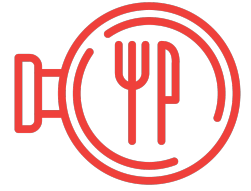
09 **Bendraukite!**

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:

- Pasidalykite savo strategijomis ir patarimais su savo klientais, kad jie didžiuotųsi pasirinkę „zero-waste“ įmonę. Kurkite patrauklius ir informatyvius pranešimus savo klientams, tiek spausdintus, tiek skaitmeninius. Meniu, plakatuose ant sienų ir ant popierinių padėkliukų užsiminkite apie taikomą „zero-waste“ principą.
- Bendradarbiaukite su vadovais ir teikite efektyvesnius pranešimus specialiose įmonės intraneto skiltyse arba socialinėse medijose.
- Padėkite klientams apsispręsti informuodami apie porcijų dydžius ir pateikdami rekomendacijas.
- Praneškite, kad prireikus parūpinate išsinešti skirtas pakuotes.
- Pateikite aiškią informaciją apie savo meniu ingredientus, ypač alergenų.
- Užtikrinkite efektyvų bendravimą tarp klientų aptarnavimo personalo ir virtuvės.
- Sugalvokite geriausias 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.
- Informuokite klientus apie maisto dovanojimą, kad jie galėtų tai nurodyti savo pranešimuose, gerindami reputaciją ir teikdami tvarumo ataskaitas.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Valgyklos

10 **Rūpinkitės skoniu!**

Privalumai: Sėkmingame maitinimo versle skanus maistas ir aukščiausios klasės pateikimas yra vienas nuo kito neatskiriami. Skatinkite virtuvės komandą paragauti gaminių ir, jei įmanoma, pusgaminių, kad galėtų užtikrinti skonių balansą. Taip galėsite sumažinti nesuvalgytų maisto likučių kiekį ir užtikrinti puikią valgymo patirtį, didindami pajamas ir užmegzdami ilgalaikius santykius su verslo klientais.
