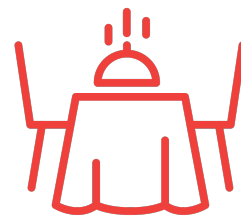


Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Restoranid

01 Planeeri tõhusalt

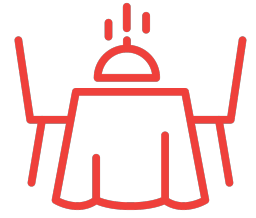
Saadav kasu: Hea ülevaade oma toiduvarudest, toodangust ja teenindusest võimaldab sul toidu raiskamist vähendada ja kulusid kokku hoida. Samuti on lihtsam oma ettevõtte kasumlikkusest ülevaade saada ja seda jälgida.

Nõuandeid tõhusaks planeerimiseks:

- Koosta süsteemsed tegevuskavad nii hangete, toiduvalmistamise kui ka teeninduse jaoks ning järgi neid.
- Kasuta plaanide koostamiseks ja toiduvalmistamisega seotud vajaduste detailseks kirjeldamiseks digitaalseid tööriistu või spetsiaalselt ettevalmistatud Exceli tabelit. Värsienda andmebaasi regulaarselt, eriti kui märkad vaelevarustusi.
- Arvuta, kui suurt kogust üht või teist toiduainet päevas vajad, võttes aluseks broneeringud ja ühe külastaja kohta ettenähtud koguse, samuti vaata varasemaid andmeid.
- Tööülesannete jaotamisel arvesta töötajate kogemusi ja oskusi, et vähendada tekkivate toidujätmete 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.
- Paku päevalõpu allahindlust, ka toidupäästerakenduste kaudu müüdava toidu puhul, et kulusid natukenegi tagasi teenida.
- Hea moodus toidu raiskamist vähendada on ülejääke uuesti kasutada või need ära anda. Koosta nimekiri kohalikest tootjatest, kellele võiksid oma ülejääke müüa või vahetuskaubana pakkuda.
- Koosta kontaktnimekiri 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.

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO



Restoranid

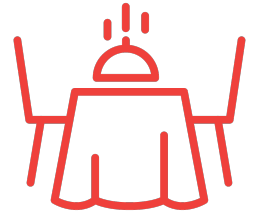
03 Koosta paindlik menüü

Saadav kasu: Menüü, mis põhineb optimaalsel arvul koostisosadel ja mille iga koostisosa saab mitut moodi kasutada, võimaldab varuda ja ühtlasi raisata vähem toitu. Painslikult 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.
- Mõttele 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.
- Eelista selliseid toiduaineid, mida saad kasutada mitmes roas ja n-ö ninast sabani (sh lehed ja varred). Näiteks saad kvaliteetsetest lihatükkidest ja köögiviljakoordest keeta puljongit. Nende jääkide panemine kompostrisse peaks olema viimane abinõu.
- Mõttele välja, millega saaks asendada selliseid toiduaineid, mida harva kasutad, või siis leia harva kasutatavatele toiduainetele uusi kasutusviise.
- Värskeste viljade serveerimisel eelista kohalikku hooajalist toodangut, sedasi saad toidu teekonda talust taldrikule lühendada ja samal ajal suurepäraselt maitseelamust pakkuda.
- Esita menüüs selge teave toidu koostisosade, eriti allergeenide kohta.
- Kaalu erineva suurusega portsjonite pakkumist ja mitmekesisist lisandivalikut, et klient ei oleks sunnitud tellima toitu, mida ta ei kavatsegi süüa.
- Luba klientidel tellitavas roas muudatusi teha ja mõni komponent endale meelepärasemaga asendada.
- Kui märkad, et kliendid avaldavad tihtipeale soovi mingisugune koostisosa muuga asendada või jätavad roa tellimata ainult ühe koostisosa tõttu, leia sellele sobiv alternatiiv.
- Kui sul on kaugemas tulevikus broneering suurema seltskonna toitlustamiseks, siis lepi menüüs kokku alles vahetult enne selle päeva saabumist. Nii saad menüü koostamisel ära kasutada ka selleks hetkeks tekkinud ülejääke.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Restoranid

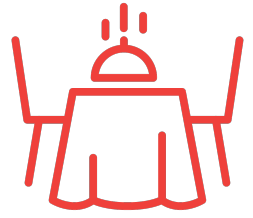
05 **Hangi vastutustundlikult**

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 kokkuvõid, 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 tootmisplani. Ära olet.
- 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 tarneplani 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.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Restoranid

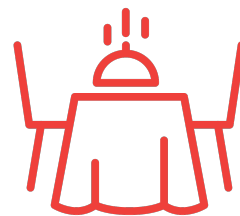
06 **Taga laoruumis kindel kord**

Saadav kasu: Täielik kontroll oma laovarude üle ja toodete nõuetekohane märgistamine parandab tõhusust ja ajakasutust. Samuti aitab see tagada toiduohutust ja kvaliteeti. Häid ladustamistavasid järgides saad kokku hoida raha ja ruumi, sest ületellimise oht on minimaalne.

Nõuandeid nutikaks ladustamiseks:

- Rakenda laoruumis lihtjärjekorra (FIFO) põhimõtet: veendu, et lähima aegumiskuupäevaga tooted kasutatakse ära esimesena.
- Järgi rangelt nõuet panna tooted pärast kasutamist oma kohale tagasi.
- Veendu, et töötajad on kursis, kuidas erinevaid tooteid õigesti säilitada: nad teavad, mis kujul neid hoida (juurikatel ja mugulatel pealsed eemaldatud), oskavad arvestada temperatuuri ja õhuringlust ning teavad, milliseid tooteid ei tohi koos hoida (nt kartulid ja sibulad).
- Hoida 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 tabelleid või muid tööriistu, et laovarude seisuga kursis olla ning selle tulemusena täpsemini planeerida ja tellida. Samamoodi saad jälgida ja registreerida ka laojäätmeid!

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Restoranid

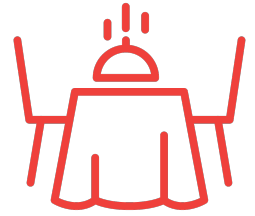
08 Vaata köögist kaugemale

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. Päevalõpu sooduspakkumiste postitamine toidupästerakendustes ei võimalda mitte ainult kasumit teenida, vaid ka uusi kliente leida.

Nõuandeid jäätmete vähendamiseks:

- Registreeru toidupästerakenduse kasutajaks ja leia koostöövõimalusi ka muude taoliste teenuste pakkujatega. Nende vahendusel saad müüa oma toiduülejääke soodushinnaga.
- 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 küllastajate 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 maksuma või neid millegi vastu vahetama.
- Uuri talunikelt, kas nad sooviksid sinu toiduülejääke kasutada loomasööda või kompostina, andes sulle vastu oma toodangut. Või siis anna see neile lihtsalt niisama.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Restoranid

09 **Suhtle!**

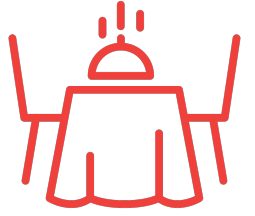
Saadav kasu: Parem suhtlus töötajate ja klientidega muudab töö tõhusamaks ning võimaldab kliendile paremat kogemust pakkuda. Suheldes saab kujundada ühiseid väärtusi ja suurendada teadlikkust sellest, kuidas vältida toidu raiskamist.

Nõuandeid paremaks suhtlemiseks:

- Jaga oma strateegiaid ja nõuandeid klientidega, et nad saaksid tunda uhkust, et on teinud valiku jäätmeteta majandava ettevõtte kasuks. Loo klientidele tähelepanu äratamiseks pilkupüüdvaid teabematerjale, alates paberlinikutest kuni digitaalsete ressursideni (nt sotsiaalmeedia postitused).
- Esita menüüs selge teave toidu koostisosade, eriti allergeenide kohta.
- Aita klientidel teha paremaid valikuid, teavitades neid portsjonite suurusel ja andes soovitusi.
- Anna küllastajatele teada, et nad saavad taldrikule järele jäänud toidu soovi korral koju kaasa võtta.
- Paku välja retsepte või alternatiivseid kasutusviise, mida ülejääkidega kodus peale hakata.
- Taga tõhus suhtlus teenindajate ja köökipersonali vahel. Palu teenindajatel silmad ja kõrvad lahti hoida, saamaks küllastajatelt tagasisidet nende toiduga rahulolu ja portsjonite suuruse kohta. Ühtlasi lase klientide ettepanekud roa koostise muutmise kohta kokale edastada.
- Ärgita töötajaid ja kliente tegema ettepanekuid, kuidas edendada jäätmeteta majandamist, lähtudes nende enda vajadustest ja eelistustest.

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO



Restoranid

10 **Ära unusta maitset!**

Saadav kasu: Restorani edu alus on selliste koostisosade kasutamine ja selliste roogade valmistamine, mille korral võib alati kindel olla, et kliendid jäävad pakutuga rahule. Toidu kvaliteet ja maitse on peamised tegurid, mis mõjutavad klientide rahulolu, annavad hoogu positiivsele tagasisidele, vähendavad taldrikule jäetava toidu hulka ning suurendavad tulusid. Julgusta köögimeeskonda valmistooteid ja võimalusel ka pooltooteid proovima, et tagada maitsete tasakaal.

Lined writing area consisting of 20 horizontal lines for text input.