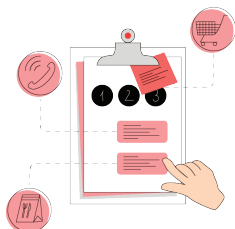


## PIEVĪENOJIES

# Great Taste – Zero Waste MANIFESTAM!

Sāksim jaunu laikmetu gastronomijā, kas līdz minimumam samazina pārtikas atkritumus un maksimāli izmanto visus produktus. Izvairīsimies no lieku krājumu veidošanas, lai mazāk izšķērdētu pārtiku, ietaupītu naudu un atrastu jaunus resursus lieliskas garšas radīšanai!



### 01 Plānojiet efektīvi

Plānošana ir galvenais solis, lai novērstu pārtikas izšķērdēšanu! Izstrādājot plānu, jūs varat nodrošināt atbilstošu daudzumu lieliskas pārtikas, vienlaikus samazinot izmaksas un efektīvāk izmantojot resursus.



### 03 Izstrādājiet gudras ēdienkartes

Plānojiet savu piedāvājumu atkarībā no sezonas, reģiona, pakalpojuma veida un klienta vajadzībām. Samaziniet sastāvdaļu skaitu virtuvē un maksimāli palieliniet to izmantošanu. Gādājiet, lai vakardienas pārtikas pārpalikumi vai produkti, kuru derīguma termiņš drīz beidzas, pārņem šodienas maltīti! Esiet radoši!



### 05 Pasūtiet atbildīgi

Atbildīgs iepirkums ir balstīts uz datiem, nevis cerībām. Uzkrājumi tikai tuvākajam laikam nodrošina labāku produktu rotāciju un garantē, ka sastāvdaļas vienmēr būs derīgas patēriņam. Sadarbība ar zuticamiem piegādātājiem palīdzēs labāk apmierināt klientu un virtuves vajadzības.



### 07 Veidojiet bezatkritumu kultūru savā virtuvē

Lieliskas garšas meklējumi bez atkritumiem sākas jau virtuvē. Šī procesa galvenais faktors ir iesaistītie cilvēki. Ja personāls ir ļoti labi informēts un pēc tam labi apmācīts par bezatkritumu režīmu un mērķiem, viņi ne tikai nodrošinās, ka restorāns strādā kā pulkstenis, bet arī nodrošinās izcilu garšu un augstvērtīgu klientu pieredzi. Bezatkritumu pieeja var arī stiprināt atbildības sajūtu virtuves komandā, rosināt komandas garu un piedāvāt jaunus veidus, kā ieviest nedaudz jautrības.



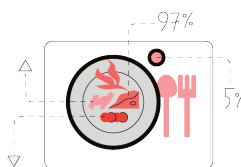
### 09 Komunicējiet!

Visa pamata ir komunikācija! Noteikti izskaidrojiet šo pieeju saviem darbiniekiem un klientiem. Mudiniet klientus ierosināt savas idejas, pamatojoties uz viņu vajadzībām un vēlmēm. Informējiet par savām bezatkritumu pieejas darbībām, izmantojot rakstiskus, vizuālus un video materiālus uz vietas vai tiešsaistē.



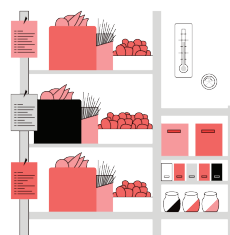
### 02 Mēriet un analizējiet pārtikas atkritumus

Kas tiek mērīts, tas tiek uzlabots. Mērot un analizējot pārtikas atkritumus, jūs varat noteikt jomas, kurās tos var novērst. Balstoties uz datiem, ēdinātāji var uzlabot ēdienu garšu un noformējumu, kā arī izvirzīt reālus mērķus, lai regulāri uzlabotu visus pārējos procesus un darbības.



### 04 Pasniedziet saprātīgas porcijas

Izmēram ir nozīme! Pielāgojot porciju lielumu, restorāni var kontrolēt pārtikas izmaksas, samazināt atkritumu daudzumu un uzlabot rentabilitāti. Optimālais porciju lielums jāaprēķina, ņemot vērā pārtikas izmaksas, kā arī klientu vajadzības un vēlnes. Dažos gadījumos labākais risinājums ir maināms porciju lielums.



### 06 Izstrādājiet pārlicinošu produktu uzglabāšanas praksi

Pienācīga uzglabāšana veicina racionālu produktu izmantošanu saskaņā ar FIFO (pirmais iekšā, pirmais ārā) noteikumu un samazina atkritumu daudzumu. Tā ir būtiska pieeja, kas garantē pārtikas nekaitīgumu, kvalitāti un ilgmūžību. Šie faktori ietekmē gatavā produkta kvalitāti un nodrošina lielisku garšu.



### 08 Sadarbojieties ārpus savas virtuves

Tas, kas vienam ir atkritumi, citiem var būt resursi. Pievienojieties vietējam bezatkritumu organizāciju tīklam vai izveidojiet šādu tīklu paši. Reģistrējieties pārtikas pārpalikumu izpārdošanas lietotnēs vai sadarbojieties ar vietējo labdarības organizāciju vai NVO. Mēģiniet iemainīt savus blakusproduktus ar vietējiem ražotājiem. Atbalstiet vai pat organizējiet zināšanu apmaiņas iniciatīvas.



### 10 Neaizmirstiet par garšu!

Ņemot to visu vērā, izcila garša, protams, ir ikviena ēdināšanas uzņēmuma panākumu atslēga. Ja jūsu ēdienam būs laba slava, jums nebūs jāuztraucas par pārpalikumiem un atkritumiem uz šķīvja. Apmāciet personālu, lai nodrošinātu lielisku garšu un kvalitāti, nepieļaujot atkritumu rašanos.



Lai ēdiens nonāk pie jums, nevis atkritumos!