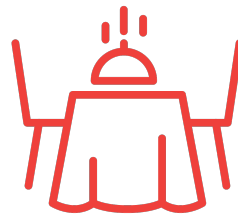


Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Restoranai

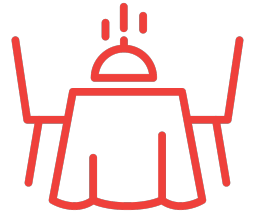
01 Efektyviai planuokite

Privalumai: Gera jūsus atsargų, gamybos ir paslaugų 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.
- 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.
- Apskaičiuokite tinkamą produktų kiekį dienai, pagal rezervacijų skaičių ir santykį vienam svečiui, taip pat istorinius duomenis.
- 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 iš anksto neparuoštų produktų.
- Taikykite nuolaidą dienos pabaigoje, taip pat maistui, kuris parduodamas per maisto gelbėjimo paslaugų programėles, kad vis tiek gautumėte šiek tiek pelno.
- Turėkite planą, kaip pakartotinai panaudoti ar perskirstyti perviršį, kad nesunkiai sumažintumėte maisto atliekų kiekį. Sudarykite sąrašą vietinių gamintojų, su kuriais galėtumėte susisiekti ir pasiūlyti parduoti ar mainyti savo šalutinius produktus.
- Sudarykite sąrašą vietinių bendruomeninių organizacijų, NVO atstovų ar bažnyčios institucijų, į kuriuos galėtumėte kreiptis ir paaukoti maisto perviršį. Iš anksto susisiekite su pageidaujama organizacija, kad įsitikintumėte, jog jie laukia ir gali greitai atsiimti maisto produktų perviršį.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Restoranai

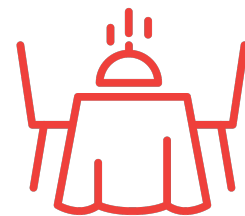
02 **Matuokite ir analizuokite savo maisto atliekas**

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 keisti savo aptarnavimą, meniu ir porcijų dydžius.

Patarimai, kaip efektyviai planuoti

- Stebėkite maisto ruošimo ir aptarnavimo procesą – nuo virtuvės iki lėkštės, – kad suprastumėte, kuriame žingsnyje susidaro atliekos. 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.
- 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.
- Koreguokite porcijų dydį pagal surinktus duomenis apie nesuvalgytus maisto likučius.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Restorantai

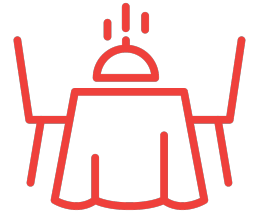
03 Sukurkite apgalvotą meniu

Privalumai: Meniu, sukurtas atsižvelgiant į optimalių ingredientų kiekį ir panaudojant ingredientus kelis kartus, reiškia, kad saugote ir švaistote mažiau maisto. Lankstus meniu gali sudaryti sąlygas panaudoti ingredientų perviršį, 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 sandėlį 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.
- Rinkitės ingredientus, kurių visas dalis galite naudoti keliuose patiekaluose (įskaitant kotelius, lapus ir stiebus). Pavyzdžiui, kokybiškas mėsos išpjovas ir žievelės naudokite sultinui. Jas kompostuokite tik jei nėra kitokio panaudojimo būdo.
- Raskite būdų, kaip pakeisti retai naudojamus ingredientus arba raskite naujų jų panaudojimo būdų.
- Pateikdami 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 alergenų.
- Apsvarstykite galimybę pasiūlyti skirtingų dydžių porcijas ir įvairų garnyrą, kad klientai neužsisakinėtų 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 atitikmenį.
- Jei didesnė grupė atliko rezervaciją, dėl meniu susitarkite tik prieš pat atvykimo datą. Tai leis įtraukti galimą maisto perviršį.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Restoranai

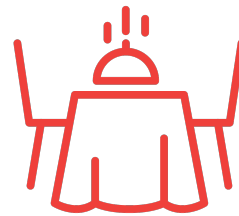
04 Patiekite tinkamas porcijas

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

Patarimai, kaip nustatyti porcijos dydį

- Suskirstykite porcijas pagal svorį, atsižvelgdami į 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 nesuvalgytus maisto likučius, kad įvertintumėte optimalų kiekvieno maisto produkto kiekį.
- Apsvarstykite galimybę pasiūlyti įvairių dydžių patiekalus ir pateikite informaciją apie porcijų dydį. Taip klientai užsisakys reikiamą maisto kiekį.
- Jei planuojate savitarną, koreguokite porcijų dydžius ir atkreipkite dėmesį į maisto kokybę bei pateikimą.
- Indų dydis turi reikšmės porcijos dydžiui. Apsvarstykite galimybę pasiūlyti įvairių dydžių lėkštes, taures ir virtuvės reikmenis.
- Būkite pasirengę parūpinti išsinešti skirtų dėžučių ar pakuočių.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Restoranai

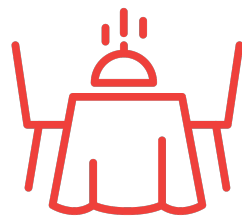
05 Pirkite atsakingai

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 meniu 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, kad įvertintumėte produktų kiekius ir apimtis pagal gamybos planą. Nespėliokite.
- 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 meniu kaip dienos pasiūlymą, kad sumažintumėte iš tiekėjų gaunamų maisto produktų atliekų kiekį.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Restoranai

06 **Praktikuokite gerą maisto produktų laikymo tvarką**

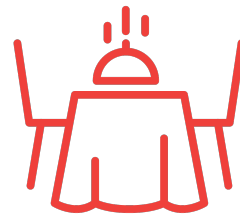
Privalumai: Visiška sandėliavimo kontrolė ir tinkamas produktų ženklینimas pagerina efektyvumą ir laiko valdymą. Taip pat užtikrina maisto saugą ir kokybės išsaugojimą. Laikui bėgant, geros sandėliavimo praktikos padės sutaupyti pinigų ir vietos, išvengti užsakymų pertekliaus.

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 sandėliuoti skirtingus produktus, atsižvelgiant į jų formą (šaknys ir gumbavaisiai su pašalintomis žaliaplapių viršūnėmis), temperatūrą, oro cirkuliaciją ir į tai, kurių produktų negalima laikyti kartu (pvz., bulvių ir svogūnų).
- 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



Restoranai

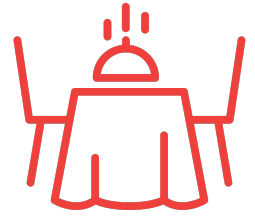
07 Savo virtuvėje vadovaukitės „zero-waste“ principu

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:

- 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.
- Įsitinkinkite, 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 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 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.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Restoranai

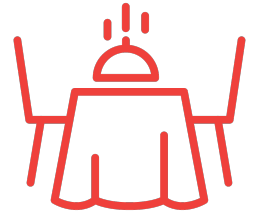
08 Neapsiribokite savo virtuve

Privalumai: Tai, kas vieniems atliekos, kitiems – išteklių. Pabandykite mainyti savo šalutinius produktus su vietiniais gamintojais – taip gausite papildomų pajamų ir paaukosite labdarai. Dienos pabaigos nuolaidų taikymas maisto gelbėjimo programėlėse atneša ne tik pelno, bet ir potencialiai naujų 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 galėtų būti pasirengę jį atsiimti arba gauti kuo greičiau, geriausiai tą pačią dieną.
- Išsaugokite nepatietą 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.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Restoranai

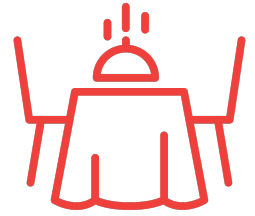
09 **Bendraukite!**

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: naudokite popierinius padėkliukus ar skaitmeninius išteklius, pvz., įrašus socialinėse medijose.
- Pateikite aiškią informaciją apie savo meniu ingredientus, ypač alergenų.
- Padėkite klientams geriau apsispręsti informuodami apie porcijų dydžius ir pateikdami rekomendacijas.
- Praneškite, kad prireikus parūpinate išsinešti skirtas pakuotes.
- Pasiūlykite receptus ar būdus kitaip panaudoti likučius namuose.
- Užtikrinkite efektyvią komunikaciją tarp padavėjų ir virtuvės darbuotojų. Paprašykite padavėjų stebėti ir klausytis svečių atsiliepimų apie jų pasitenkinimą, porcijos dydį ir perduoti savo prašymus pakeisti patiekalų sudėtį virėjams.
- Kvieskite savo darbuotojus ir klientus teikti „zero-waste“ pasiūlymus pagal savo poreikius ir pageidavimus.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Restoranai

10 **Rūpinkitės skoniu!**

Privalumai: Sėkmingo restorano paslaptis – darbas su ingredientais ir maisto produktais, kurie užtikrina nepriekaištingą klientų patirtį. Patiekalo kokybė ir skonis – esminis veiksnys, turintis įtakos klientų pasitenkinimui, lemiantis teigiamas rekomendacijas, mažinantis nesuvalgytų maisto likučių kiekį ir atnešantis daugiau pajamų. Skatinkite virtuvės komandą paragauti gaminių ir, jei įmanoma, pusegaminių, kad galėtų užtikrinti skonių balansą.
