Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Maitinimo įmonė

01 Efektyviai planuokite

Privalumai: Glaudžiai bendradarbiaudami su renginių vadybininku galėsite tinkamai prižiūrėti pirkimo, gamybos ir aptarnavimo planus. Taip galite sumažinti maisto švaistymą, kontroliuoti išlaidas ir pritaikyti meniu pagal savo klientų pageidavimus.

Patarimai, kaip efektyviai planuoti:

☐ Sudarykite struktūrizuotus apsirūpinimo, gamybos ir aptarnavimo planus ir atitinkamai juos tvarkykite.

☐ Naudokite skaitmeninius įrankius arba tinkintą „Excel“ skaičiuoklę, kuriame galėtumėte planuoti ir išsamiai aprašyti savo gamybos poreikius. Atnaujinkite duomenų bazę po renginio, jeigu apskaičiavote netinkamai.

☐ Surinkite visą informaciją apie renginį, kuri gali turėti įtakos jūsų operacijoms ir meniu:

a. maitinimo vieta ir sąlygos,

b. asmenų skaičius (net ir numanomas),

c. pageidavimai dėl dydžio (užkandis ar valgis),

d. laisvos vietos arba valgyti ir gerti skirtos vietos (jei taikoma),

e. nustatytas vartojimo laikas (pvz., konferencijose),

f. galimi konkurentai (pvz., kiti maisto vagonėliai festivaliuose) ir jų meniu.

☐ Atidžiai apskaičiuokite dienai reikalingų produktų kiekį pagal santykį vienam asmeniui, atsižvelgdami į 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.

☐ Suplanuokite pakankamai laiko valgiams ir gėrimams ir atitinkamai suderinkite su klientu / organizatoriumi. Atsižvelkite į renginio tipą ir infrastruktūrą.

☐ Įsitikinkite, kad švediško stalo dizainas ir įrankiai (pvz., stalo įrankių dydis) tinka visiems svečiams. 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.

☐ Paprašykite, kad darbuotojai išlaikytų švediško stalo estetiką ir, kai reikia, sumažintų maisto kiekį.

☐ 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 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.

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

Maitinimo įmonė

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 maistą. Nereikės išmesti vertingų išteklių ir galimų ingredientų.

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 švediško stalo likučiams). Renginiuose pasirūpinkite kilnojamomis šiukšliadėžėmis nesuvalgyto maisto atliekoms. 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

Maitinimo įmonė

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 dizainas leidžia prisitaikyti prie renginio svečių mitybos apribojimų ir pageidavimų, taip pat įtraukti perviršį, kuris padės išvengti ne tik maisto švaistymo, bet ir finansinių nuostolių.

Patarimai, kaip sukurti apgalvotą meniu:

☐ Kurkite renginio meniu atsižvelgdami ne tik į dalyvių skaičių, bet ir į jų mitybos apribojimus, pageidavimus (pvz., veganiško maisto arba susijusius su alergijomis) bei savo atsargas (produktus, kuriuos reikia sunaudoti pirmiausiai).

☐ Patikrinkite savo sandėlį ir pirmiausia naudokite jau turimus ingredientus.

☐ Sukurkite pakankamai trumpą ir pritaikomą meniu, dėl kurio būtų galima išsamiai susitarti prieš pat renginį. Tada galėsite įtraukti ingredientus, kurių tinkamumo vartoti terminas artėja, ir maisto perviršį.

☐ Jei maitinimą tiekiate renginiuose, kurie yra suplanuoti vienas po kito, jei įmanoma, pasiūlykite tą patį ar panašų meniu keliems klientams.

☐ 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.

☐ Sumažinkite saldumynų ir saldžių užkandžių kiekį – jie ne tokie populiarūs kaip sūrūs užkandžiai ir sukuria daugiau maisto atliekų.

☐ Įsitikinkite, kad pristatytas į renginį maistas išlaiko savo struktūrą ir išlieka reprezentatyvus, kad svečiams jį valgyti būtų malonu.

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

Maitinimo įmonė

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:

- ☐ Paruoškite porcijas pagal svorį, atsižvelgdami į patiekalo tipą ir kiekį, savo maisto išlaidas ir klientų pageidavimus.
- ☐ Jei planuojate patiekti švedišką stalą, koreguokite porcijų dydžius ir atkreipkite dėmesį į maisto kokybę bei pateikimą.
- ☐ Pagalvokite apie „kąsnio“ dydžio užkandžius, kad kiekvienas galėtų pasiimti tiek, kiek nori.
- ☐ Raginkite svečius pasiimti tikslias porcijas ir, jei reikia, pasipildyti lėkštę. Indų ir švediško stalo įrankių dydis turi įtakos porcijos dydžiui. Apsvarstykite galimybę pasiūlyti mažesnes lėkštes, taures ir virtuvės reikmenis.
- ☐ Stebėkite švedišką stalą. Neleiskite svečiams teršti maisto. Turėkite planą, kada jį papildyti, o kada sumažinti.
- ☐ Pasiūlykite organizatoriui renginio metu klientams parūpinti išsinešti skirtas pakuotes, kurios būtų padėtos šalia lėkščių ir stalo įrankių su aiškiais užrašais.

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

Maitinimo įmonė

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 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.

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

Maitinimo įmonė

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

Maitinimo įmonė

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.

☐ 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

Maitinimo įmonė

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.

Patarimai, kaip sumažinti atliekų kiekį:

☐ 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, 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.

☐ Jei nesugalvojate, kaip pakartotinai panaudoti perviršį, neišmeskite jo. 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

Maitinimo įmonė

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. Aiškiai išdėstykite, kad taikote „zero-waste“ principą – tuomet jūsų paslaugas besirenkantys klientai, bendraudami su svečiais, galės sukurti prekės ženklo įvaizdį. O jūs turėsite daugiau šansų gauti užsakymų.

Patarimai, kaip geriau bendrauti:

☐ Pasidalykite savo strategijomis ir misija su savo klientais, kad jie didžiuotųsi pasirinkę „zero-waste“ įmonę.

☐ Kurkite patrauklius ir informatyvius pranešimus, kad galėtumėte pasidalyti „zero-waste“ principu su renginio svečiais: nuo patarimų popieriniame meniu iki skaitmeninių išteklių, tokių kaip nukreipiamieji puslapiai ar įrašai socialinėse medijose.

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

☐ Paprašykite kliento renginio metu aiškiai informuoti, kad pateikiamos išsinešti skirtos pakuotės, ir viešai paaiškinti savo „zero-waste“ politiką.

☐ Padėkite svečiams rinktis geriau, parodydami porcijų dydžius ir pabrėždami papildymo galimybę.

☐ Užtikrinkite efektyvų ryšį tarp virėjų ir padavėjų dėl patiekimo laiko, kiekio ir srauto bei poreikio papildyti ar sumažinti švediško stalo maisto kiekį.

☐ Paprašykite padavėjų įsiklausyti į svečių atsiliepimus ir pasitenkinimą bei maisto būklę renginio vietoje.

☐ Kvieskite klientus pasidalyti savo „zero-waste“ pasiūlymais pagal savo patirtį ir poreikius.

☐ Informuokite klientus apie maisto dovanojimą, kad jie galėtų tai nurodyti savo pranešimuose, gerindami reputaciją ir didindami būsimų užsakymų kiekį.

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

Maitinimo įmonė

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. Įsitikinkite, kad jūsų išsinešti skirta pakuotė apsaugota nuo padažų išsiliejimo ir padeda išlaikyti originalią patiekalo formą. Tik taip užtikrinsite, kad puikiai papietavę klientai sugrįžtų dar kartą.

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