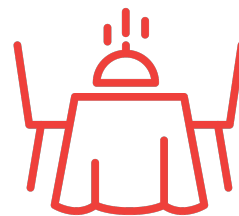


Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Restorāni

01 Plānojiēt efektīvi

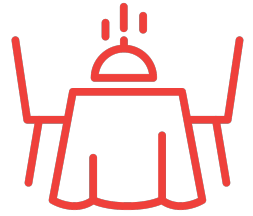
Ieguvumi: Pienācīgas zināšanas par krājumiem, ražošanu un apkalpošanu ļaus jums līdz minimumam samazināt pārtikas atkritumus un izmaksas. Tādējādi jums būs arī vieglāk uzraudzīt sava uzņēmuma rentabilitāti.

Padomi efektīvai plānošanai:

- Izstrādājiet strukturētus iepirkuma, ražošanas un apkalpošanas plānus un attiecīgi tos organizējiet.
- Izmantojiet digitālos rīkus vai pielāgotu [Excel izklājlapu](#), lai organizētu plānošanu un detalizētu ražošanas vajadzības. Regulāri atjauniniet datubāzi, jo īpaši, ja konstatējat kļūdainus aprēķinus.
- Aprēķiniet dienā nepieciešamo produktu daudzumu, pamatojoties uz rezervācijām un vienam apmeklētājam nepieciešamo daudzumu, ņemot vērā vēsturiskos datus.
- Plānojiet darba uzdevumus atbilstoši darbinieku pieredzei un prasmēm, lai samazinātu pārtikas atkritumu daudzumu. Ģādājiet, ka šefpavārs ir atbildīgs par pārējo vadību attiecībā uz ēdiena gatavošanas apjomu.
- Pareizi izplānojiet savu mise en place (darba vietas izkārtojumu). Regulāri pārbaudiet savu piederumu un aprīkojuma stāvokli.
- Rūpīgi aprēķiniet iepriekš pagatavojamo sastāvdaļu daudzumu. Apsveriet, vai vairāk produktu var pasniegt uzreiz, bez iepriekšējas sagatavošanas (à la minute).
- Rūpīgi aprēķiniet iepriekš pagatavojamo sastāvdaļu daudzumu. Apsveriet, vai vairāk produktu var pasniegt uzreiz, bez iepriekšējas sagatavošanas (à la minute).
- Izstrādājiet plānu, kā atkārtoti izmantot vai sadalīt pārpalikumus, lai viegli samazinātu pārtikas atkritumu daudzumu. Sagatavojiet vietējo ražotāju sarakstu, ar kuriem varat sazināties, lai piedāvātu savu blakusproduktu pārdošanu vai maiņu.
- Sagatavojiet kontaktpersonu sarakstu ar vietējām sabiedriskajām organizācijām, NVO pārstāvjiem vai baznīcām, ar kurām sazināties, ja jums ir ziedojami pārtikas pārpalikumi. Iepriekš sazinieties ar vēlamo organizāciju, lai pārliedzinātos, ka tā ir gatava ātri paņemt pārtiku.

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO



Restorāni

02 Mēriet un analizējiet pārtikas atkritumus

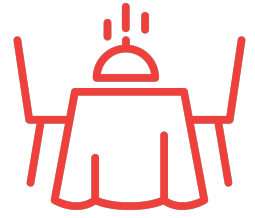
leguvumi: Rūpīgi aprēķini un pārtikas produktu uzskaitē virtuvē ļaus jums noteikt, kur veidojas zaudējumi un kā un ko jūs vēl varat optimizēt. Izstrādājot skaidru stratēģiju, jums būs vieglāk neizmest pārtikas pārpalikumus vai blakusproduktus gatavošanas vai apkalpošanas laikā saspringtās dienās. Jūs izvairīsieties no vērtīgu resursu un potenciālo sastāvdaļu izmešanas. Kad atkritumi būs identificēti, varēsiet attiecīgi mainīt apkalpošanu, ēdienkarti un porciju lielumu.

Padomi pārtikas atkritumu analīzei:

- Pievērsiet uzmanību gatavošanas un pasniegšanas procesam no virtuves līdz šķīvī, lai noskaidrotu, kur rodas atkritumi. Nodrošiniet atsevišķas tvertnes: uzglabāšanas procesā radītajiem atkritumiem, sagatavošanas atkritumiem un šķīvju atkritumiem. Tā jūs varēsiet atpažīt atkritumu veidu un izcelsmi.
- Regulāri reģistrējiet un analizējiet virtuves un šķīvju atkritumus, izmantojot digitālo rīku vai parastos svarus un [Excel izklājlapu](#). Pēc divām nedēļām jums būtu jāspēj noteikt pirmās uzlabojamās jomas.
- Kopā ar komandu rūpīgi izpētiet atkritumus un padomājiet, kā no tiem izvairīties. Izstrādājiet plānu pārtikas atkritumu samazināšanai un izvirziet reālus, konkrētā darbam atbilstošus mērķus. Pārbaudiet progresu un informējiet savu komandu, lai saglabātu motivāciju.
- Pielāgojiet porciju lielumu, pamatojoties uz apkopotajiem šķīvju atkritumu datiem.

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO



Restorāni

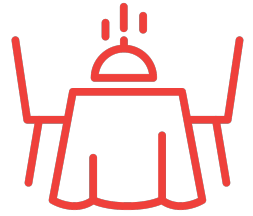
03 Izstrādājiet gudras ēdienkartes

Ieguvumi: Izstrādājot ēdienkarti ar optimālu sastāvdaļu daudzumu un domājot par katras sastāvdaļas vairākkārtēju izmantošanu, varat uzglabāt un izlietot mazāk pārtikas produktu. Pielāgojama ēdienkarte var palīdzēt jums iekļaut pārpalikuma sastāvdaļas, kas novērsīs ne tikai pārtikas izšķērdēšanu, bet arī naudas zaudējumus.

Padomi gudras ēdienkartes izveidei:

- Izstrādājiet īsu un pielāgojamu ēdienkarti ar dažādiem ikdienas īpašajiem piedāvājumiem, kuros var iekļaut sastāvdaļas, kuru derīguma termiņš tuvojas beigām, vai pārtikas produktu pārpalikumus.
- Pārbaudiet savus krājumus un ēdienkartes pamatā izmantojiet sastāvdaļas, kas jums jau ir krājumos.
- Apsveriet, ko ēdienkartē ir vērts izcelt. Tas varētu mudināt klientus izvēlēties atbilstoši jūsu prioritātēm vai rentabilitātei. Šādā veidā jūs varat samazināt pārtikas atkritumu daudzumu un vienlaikus palielināt peļņu.
- Izvēlieties sastāvdaļas, kuras var izmantot vairākos ēdienos un likt pilnībā (ieskaitot kātiņus, lapas un stublājus). Piemēram, nemetiet prom kvalitatīvus gaļas atgriezumus un mizas, jo to visu var izmantot buljonā. Šo sastāvdaļu ieviešanai komposta veidošanas iekārtā vajadzētu būt pēdējam risinājumam.
- Atrodiet veidus, kā aizstāt sastāvdaļas, kuras izmantojat reti, vai izdomājiet tām jaunu pielietojumu.
- Pasniedzot svaigas sastāvdaļas, priekšroku dodiet vietējiem sezonālajiem produktiem; tas palīdzēs saīsināt ceļu no saimniecības līdz galdam un nodrošinās lielisku garšu.
- Sniedziet skaidru informāciju par ēdienkartē iekļautajām sastāvdaļām, jo īpaši par alergēniem.
- Apsveriet iespēju piedāvāt dažāda lieluma porcijas un daudzveidīgu piedevu izvēli, lai klientiem nebūtu jāpasūta ēdieni, kurus viņi nevēlas.
- Pārliecinieties, ka apmeklētāji var mainīt un aizstāt ēdienus.
- Ja redzat, ka viesi bieži pieprasa aizstāt kādu sastāvdaļu vai noraida ēdienu tikai vienas sastāvdaļas dēļ, piedāvājiet atbilstošu ekvivalentu.
- Ja liela cilvēku grupa veic rezervāciju ilgu laiku pirms paredzētā apmeklējuma, vienojieties par ēdienkarti tikai neilgi pirms paredzētā apmeklējuma laika. Tas ļaus jums iekļaut iespējamus pārpalikumus.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Restorāni

04 Pasniedziet saprātīgas porcijas

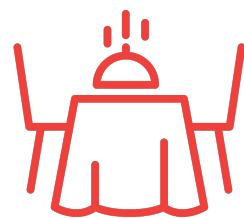
Ieguvumi: Porciju lieluma uzraudzība ļauj virtuves personālam veicināt kvalitātes kontroli. Tas nodrošina, ka klienti vienmēr saņem gaidītās porcijas un kvalitāti.

Padomi porciju lieluma noteikšanai:

- Izveidojiet porcijas pēc svara, ņemot vērā ēdiena veidu, ēdiena izmaksas, viesu ieradumus un vēlmes, kā arī to, vai viņi parasti ēd vienu vai vairākus ēdienus (piemēram, grupu rezervācijas).
- Regulāri analizējiet pārpalikumus uz šķīvjiem, lai noteiktu optimālo katra pārtikas produkta daudzumu.
- Apsveriet iespēju piedāvāt dažādu porciju ēdienus un sniedziet informāciju par porciju lielumu. Tas palīdzēs klientiem pasūtīt pareizo ēdiena daudzumu.
- Ja plānojat bufetes, pielāgojiet porciju lielumu un pievērsiet uzmanību ēdiena kvalitātei un noformējumam.
- No trauku izmēra ir atkarīgs porcijas lielums. Apsveriet iespēju piedāvāt dažāda izmēra šķīvjus, glāzes un piederumus.
- Esiet gatavi nodrošināt pārpalikumu iepakojumu vai traukus līdzņemšanai.

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO



Restorāni

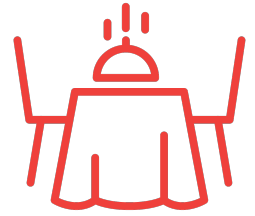
05 Pasūtiet atbildīgi

Ieguvumi: Cieša sadarbība ar piegādātājiem nodrošinās jums daudz vairāk nekā tikai labākas cenas. Šāda pieeja nodrošina labāku informāciju par produktiem un sastāvdaļām, to derīguma termiņu un lietošanu. Tā arī paver piekļuvi ilgtspējīgiem produktiem (noderīgi ēdienkartes izstrādei) un videi draudzīgai piegādei (atkārtoti lietojami trauki, mazāk vienreizēju pasūtījumu).

Padomi atbildīgu iepirkumu veikšanai:

- Definējiet iepirkumu mērķus un uzdevumus, piemēram, izmaksu ietaupījumu, kvalitātes kontroli un ilgtspēju. Regulāri uzraugiet tos.
- Pirms pasūtīšanas pārskatiet savus krājumus un vispirms izmēģiniet izmantot sastāvdaļas, kas jau ir jūsu rīcībā. Pārbaudiet, vai saldētavās un darba vietās nav atstāti produkti.
- Izmantojiet apreķinu rīkus, lai, pamatojoties uz gatavošanas plānu, aprēķinātu produktu daudzumu un apjomu. Pārtrauciet izdarīt minējumus.
- Nodrošiniet līdzsvaru starp pasūtījumiem, krājumiem un gatavošanas aprēķiniem, lai samazinātu uzglabāšanas vietu un uzlabotu rotāciju.
- Nodibiniet labas attiecības ar piegādātājiem, lai apspriestu dažādas apjoma iespējas un pirktu tikai to, kas jums nepieciešams. Pārrunājiet piegādes plānu un ierosiniet atkārtoti lietojamus (vai vismaz videi draudzīgākus) traukus.
- Pārbaudiet, vai jūsu piegādātāji piedāvā pārpalikušos produktus ar atlaidi, ņemot vērā to gaidāmo derīguma termiņu. Pērciet vairumā, pēc tam iepakojiet vakuumā un sasaldējiet turpmākai lietošanai. Varat šos produktus iekļaut savā ēdienkartē kā ikdienas īpašo piedāvājumu, lai samazinātu piegādātāju pārtikas atkritumus.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Restorāni

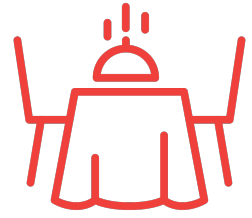
06 Izstrādājiet pārlicinošu produktu uzglabāšanas praksi

Ieguvumi: Pilnīga uzglabāšanas kontrole un pareiza produktu marķēšana uzlabo efektivitāti un laika pārvaldību. Tas nodrošina arī pārtikas nekaitīgumu un kvalitātes saglabāšanu. Laika gaitā pareiza uzglabāšanas kārtība palīdzēs ietaupīt naudu un vietu, novēršot pārmērīgu pasūtījumu veidošanos.

Padomi gudrai uzglabāšanai:

- Izmantojiet glabāšanā FIFO (pirmais iekšā, pirmais ārā) principu: pārlicinieties, ka produkti ar īsāko derīguma termiņu tiek izmantoti pirmie.
- Ievērojiet stingrus noteikumus, lai pēc lietošanas atgrieztu produktus tiem paredzētajās vietās.
- Pārlicinieties, ka darbinieki zina, kā pareizi uzglabāt dažādus produktus, ņemot vērā pareizo formu (sakņaugi un bumbuļi ar noņemtu zaļo lapu galotni), temperatūru, gaisa cirkulāciju un to, kurus produktus nedrīkst uzglabāt kopā (piemēram, kartupeļus un sīpolus).
- Rūpīgi izvēlieties piemērotus uzglabāšanas traukus (piemēram, ar cieši piegulošiem vākiem ledusskapim).
- Regulāri pārbaudiet sava aprīkojuma stāvokli, lai nodrošinātu optimālu uzglabāšanas kvalitāti, piemēram, temperatūru vai mitrumu.
- Sagatavojot sastāvdaļas vēlākai glabāšanai, pārlicinieties, ka uz tām ir marķējums ar atvēršanas datumu, un attiecīgi novietojiet tās plauktos.
- Ja nepieciešams, iepakojiet vakuumā un sasaldējiet.
- Izmantojiet Excel izklājlapas vai citus rīkus, lai sekotu līdzī krājumu līmenim un gādātu par pareizu plānošanu un pasūtīšanu. Arī krājumu atkritumus var izsekot un reģistrēt šādā veidā!

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Restorāni

07 Veidojiet bezatkritumu kultūru savā

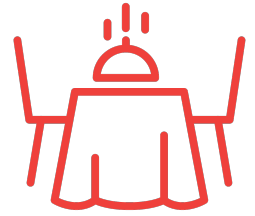
virtuvē

Ieguvumi: Pārtikas atkritumi rodas jau virtuves darbos. Kvalificēts un ziņošs personāls nodrošina, ka produkts tiek maksimāli izmantots un rodas mazāk atkritumu.

Padomi, kā veidot bezatkritumu kultūru:

- Radiet kolektīvu izpratni par ikdienas bezatkritumu praksi un procedūrām. Ja iespējams, norīkojiet personu, kas ir atbildīga par bezatkritumu politiku. Šādā veidā jūs varat pārliecināties, ka visi ir vienisprātis un tiek ievērota kārtība.
- Pārliecinieties, ka darbinieki ir apmācīti par konkrētiem atkritumu novēršanas pasākumiem:
 - FIFO glabāšanas principu;
 - derīguma termiņu un pārtikas produktu kvalitātes pārbaudi (degustējot, pasmaržojot un aptaustot pārtikas produktus, lai noteiktu, vai pārtikas produkti nav sabojājušies),
 - pareizu produktu izmantošanu (smalkāka sagriešana, pareizi griezumi utt.),
 - produktu un, ja iespējams, pusfabrikātu degustāciju, lai nodrošinātu garšu līdzsvaru.
- Vienojieties par kopīgiem, reālistiskiem pārtikas atkritumu novēršanas mērķiem un regulāri informējiet komandu par progresu un panākumiem, lai saglabātu motivāciju.
- Pārvērtiet atkritumu novēršanu par komandas saliedēšanas vingrinājumu vai individuālu dalībnieku sacensībām ar balvām. Iesaistiet viņus atkritumu reģistrēšanā/sekošanā/svēršanā savās nodaļās, pamatojoties uz saskaņotiem, īstenojamiem mērķiem.
- Lai šefpavārs nezaudētu motivāciju, mudiniet un izaiciniet viņu no pārpalikušā ēdiena izveidot īpašu dienas piedāvājumu. Uzsakiet šefpavāru par jaunu, bezatkritumu receptšu uzlabošanu vai izgudrošanu.
- Piedāvāji darbiniekiem regulāras maltītes no neizmantotajiem produktiem vai ļaujiet virtuves darbiniekiem kā bonusu pārpalikušo pārtiku ņemt līdzi uz mājām.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Restorāni

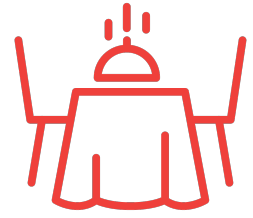
08 **Sadarbojieties ārpus savas virtuves**

Ieguvumi: Tas, kas vienam ir atkritumi, citiem var būt resursi. Izmēģiniet iemainīt savus blakusproduktus ar vietējiem ražotājiem, lai gūtu papildu ienākumus un atbalstītu labdarības organizāciju, kas palīdz mainīt pasauli. Ja publicēsiet dienas beigu piedāvājumu ar atlaidi nocenotās pārtikas lietotnēs, tas jums sniegs ne tikai peļņu, bet arī potenciāli jaunus klientus.

Padomi, kā samazināt atkritumu daudzumu:

- Mēģiniet pierakstīties nocenotās pārtikas lietotnēs un citos vietējos šāda veida pakalpojumos. Tas palīdzēs jums pārdot ēdienu pārpalikumu par pazeminātu cenu.
- Izveidojiet sadarbību ar vietējo kopienu, labdarības NVO, pārtikas banku vai baznīcas organizāciju, lai ziedotu pārtikas pārpalikumus. Paziņojiet viņiem par to savlaicīgi, lai viņi būtu gatavi atbrukt pakalpojuma vai saņemt to pēc iespējas ātrāk, vēlams tajā pašā dienā.
- Parūpējieties par ziedošanai neizmantojamo pārtiku. Uzglabājiet ēdienus / paplātes tā, lai apmeklētāji nesaskartos ar šo pārtiku, nebrīdi neizbeidzot nepieciešamo atdzesēšanu/ sildīšanu.
- Ieceliet vienu atbildīgo personu par pārtikas ziedošanas un pārpalikumu pārvaldību, lai pārraudzītu atdzesēšanas/ sildīšanas ķēdi, kā arī nodrošinātu pietiekamu uzglabāšanas vietu.
- Pārliedzieties, ka ievērojot pārtikas nekaitīguma noteikumus un piemērojamos nodokļus/izmaksas.
- Meklējiet vietējās pārtikas bankas savā apkārtnē, lai ziedotu pārtikas pārpalikumus.
- Ja neatrodāt veidu, kā atkārtoti izmantot pārtikas pārpalikumus vai organiskos atkritumus, vēl neizmetiet tos. Atrodiet vietējo uzņēmumu, kas uzskatīs jūsu atkritumus par resursu, piemēram, kafijas biezumus, un būs gatavs par tiem maksāt vai veikt maiņas darījumu.
- Mēģiniet sazināties ar lauksaimniekiem, lai apmainītu šos pārpalikumus pret viņu produktiem, izmantojot pārpalikumus lopbarībā vai kompostā, vai vienkārši atdodiet jums nevajadzīgos pārpalikumus.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Restorāni

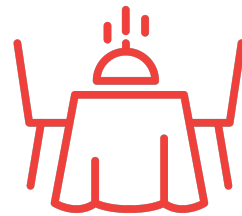
09 **Komunicējiet!**

Ieguvumi: Labāka komunikācija jūsu komandā un ar klientiem uzlabo efektivitāti un klientu pieredzi. Tas palīdz veidot kopīgas vērtības un izpratni par to, kā izvairīties no pārtikas izšķērdēšanas.

Padomi labākai komunikācijai:

- Dalieties savās stratēģijās un padomos ar klientiem, lai viņi varētu lepoties ar to, ka izvēlas bezatkritumu uzņēmumu. Izveidojiet pievilcīgus un informatīvus resursus saviem apmeklētājiem: no papīra paliktņiem līdz digitālajiem resursiem, piemēram, ierakstiem sociālajos tīklos.
- Sniedziet skaidru informāciju par ēdienkartē iekļautajām sastāvdaļām, jo īpaši par alergēniem.
- Palīdziet klientiem izdarīt labāku izvēli, informējot viņus par porciju lielumu un sniedzot ieteikumus.
- Informējiet apmeklētājus, ka vajadzības gadījumā nodrošināsiet pārpalikuma maisīnus līdzņemšanai.
- Ierosiniet receptes vai alternatīvu veidu, kā mājās izmantot pārpalikumus.
- Gādājiet par veiksmīgu komunikāciju starp apkalpojošo personālu un virtuves darbiniekiem. Palūdziet apkalpojošajam personālam novērot un uzklaut viesu atsauksmes par to, vai viņi ir apmierināti ar sniegtajiem pakalpojumiem un ko domā par porciju lielumu, kā arī nodot pavāriem lūgumus par izmaiņām ēdienu sastāvā.
- Aiciniet darbiniekus un klientus nākt klajā ar bezatkritumu ieteikumiem, ņemot vērā viņu vajadzības un vēlmes.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Restorāni

10 **Neaizmirstiet par garšu!**

Veiksmīga restorāna panākumu atslēga ir darbs ar sastāvdaļām un pārtikas produktiem, kas katru reizi nodrošina nevainojamu klientu pieredzi. Ēdiena kvalitāte un garša ir galvenais faktors, kas ietekmē klientu apmierinātību, veicina pozitīvu atsauksmju izplatīšanu no mutes mutē, samazina pārpalikumu daudzumu uz šķīvja un palielina ieņēmumus. Mudiniet virtuves komandu degustēt produktus un, ja iespējams, pusfabrikātus, lai nodrošinātu garšu līdzsvaru.

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO



Ēdiena līdzņemšanas/ piegādes uzņēmumi

01 Plānojiet efektīvi

Ieguvumi: Padziļinātas zināšanas par pieejamajiem krājumiem, gatavošanu un apkalpošanu ļaus samazināt izmaksas un pārtikas atkritumus līdz minimumam. Tādējādi jums būs arī vieglāk uzraudzīt sava uzņēmuma rentabilitāti.

Padomi efektīvai plānošanai:

- Sagatavojiet strukturētus iepirkumu, gatavošanas un apkalpošanas plānus. Izmantojiet digitālos rīkus vai pielāgotu Excel izklājlapu, lai organizētu plānošanu un detalizētu ražošanas vajadzības. Regulāri atjauniniet datubāzi, jo īpaši, ja konstatējat kļūdainus aprēķinus.
- Aprēķiniet dienā nepieciešamo produktu daudzumu, pamatojoties uz iepriekšējā darba datiem.
- Plānojiet darba uzdevumus atbilstoši darbinieku pieredzei un prasmēm, lai samazinātu pārtikas atkritumu daudzumu. Ģādājiet, ka šefpavārs ir atbildīgs par pārējo vadību attiecībā uz ēdiena gatavošanas apjomu.
- Pareizi izplānojiet sastāvdaļu izvietošanu. Regulāri pārbaudiet savu piederumu un aprīkojuma stāvokli.
- Rūpīgi aprēķiniet iepriekš pagatavojamo sastāvdaļu daudzumu. Apsveriet, vai vairāk produktu var pasniegt uzreiz, bez iepriekšējas sagatavošanas (à la minute).
- Lai gūtu peļņu, ielānojiet budžetā atlaidi dienas beigās, arī pārtikai, kas tiek pārdota, izmantojot pārtikas pārpalikumu pakalpojumu lietotnes.
- Rūpīgi apsveriet ēdienu iepakojumu, lai tas atbilstu dažādiem pārdodamo produktu veidiem un izmēriem, kā arī nodrošinātu drošību pārvadāšanas laikā vai vienkārši ērtu patēriņu klientam.
- Pārliecinieties, ka iepakojums ir estētisks un nodrošina pievilcīgu pārtikas produktu noformējumu.
- Izstrādājiet plānu, kā atkārtoti izmantot vai sadalīt pārpalikumus, lai viegli samazinātu pārtikas atkritumu daudzumu. Sagatavojiet vietējo ražotāju sarakstu, ar kuriem varat sazināties, lai piedāvātu savu blakusproduktu pārdošanu vai maiņu.
- Sagatavojiet kontaktpersonu sarakstu ar vietējām sabiedriskajām organizācijām, NVO pārstāvjiem vai baznīcām, ar kurām sazināties, ja jums ir ziedojami pārtikas pārpalikumi. Iepriekš sazinieties ar vēlamo organizāciju, lai pārliecinātos, ka tā ir gatava ātri paņemt pārtiku.

Great Taste – Zero Waste



MANIFESTO

Ēdiena līdzņemšanas/ piegādes uzņēmumi

02 Mēriet un analizējiet pārtikas atkritumus

Ieguvumi: Rūpīgi aprēķini un pārtikas produktu uzskaitē virtuvē ļaus jums noteikt, kur veidojas zaudējumi un kā un ko jūs vēl varat optimizēt. Izstrādājot skaidru stratēģiju, jums būs vieglāk neizmest pārtikas pārpalikumus vai blakusproduktus gatavošanas vai apkalpošanas laikā saspringtās dienās. Jūs izvairīsieties no vērtīgu resursu un potenciālo sastāvdaļu izmešanas. Kad būs apzināti izšķērdētie pārtikas produkti, varēsiet atjaunināt savu ēdienkarti un attiecīgi pielāgot porciju lielumu.

Padomi pārtikas atkritumu analīzei:

- Uzraugiet sagatavošanas un apkalpošanas procesu, lai noskaidrotu, kur rodas atkritumi. Nodrošiniet atsevišķas tvertnes uzglabāšanas procesā radītajiem atkritumiem un gatavošanas atkritumiem. Tā jūs varēsiet atpazīt atkritumu veidu un izcelsmi.
- Regulāri reģistrējiet un analizējiet pārtikas atkritumus, izmantojot digitālu rīku vai parastos svarus un [Excel izklājlapu](#). Pēc divām nedēļām jums būtu jāspēj noteikt pirmās uzlabojamās jomas.
- Kopā ar komandu rūpīgi apsveriet atkritumus un padomājiet, kā no tiem izvairīties nākotnē. Izstrādājiet plānu pārtikas atkritumu samazināšanai un izvirziet reālus, konkrētam darbam atbilstošus mērķus. Pārbaudiet progresu un informējiet savu komandu, lai saglabātu motivāciju.

Great Taste – Zero Waste



MANIFESTO

Ēdiena līdzņemšanas/ piegādes uzņēmumi

03 Izstrādāriet gudras ēdienkartes

leguvumi: Izstrādājot ēdienkarti ar optimālu sastāvdaļu daudzumu un domājot par katras sastāvdaļas vairākkārtēju izmantošanu, varat uzglabāt un izlietot mazāk pārtikas produktu. Pielāgojama ēdienkarte var palīdzēt jums iekļaut pārpalikuma sastāvdaļas, kas novērsīs ne tikai pārtikas izšķērdēšanu, bet arī naudas zaudējumus.

Padomi gudras ēdienkartes izveidei:

- Izveidojiet īsu un pielāgojamu ēdienkarti ar dažādiem ikdienas īpašajiem piedāvājumiem, kuros var iekļaut sastāvdaļas, kuru derīguma termiņš tuvojas beigām, vai pārtikas pārpalikumus.
- Pārbaudiet savus krājumus un ēdienkartes pamatā izmantojiet sastāvdaļas, kas jums jau ir krājumos.
- Apsveriet, ko ēdienkartē ir vērts izcelt. Tas varētu mudināt klientus izvēlēties atbilstoši jūsu prioritātēm vai rentabilitātei. Šādā veidā jūs varat samazināt pārtikas atkritumu daudzumu un vienlaikus palielināt peļņu.
- Pārliedziniet, vai jūsu piedāvājums ir piemērots iepakojšanai un/vai piegādei.
- Izvēlieties sastāvdaļas, kuras var izmantot vairākos ēdienos un likt pilnībā (ieskaitot kātiņus, lapas un stublājus). Piemēram, nemetiet prom kvalitatīvus gaļas atgriezumus un biezas mizas, jo to visu var izmantot buljonā. Šo sastāvdaļu ievietošanai komposta veidošanas iekārtā vajadzētu būt pēdējam risinājumam.
- Atrodiet veidus, kā aizstāt sastāvdaļas, kuras izmantojat reti, vai izdomājiet tām jaunu pielietojumu.
- Pasniedzot svaigas sastāvdaļas, priekšroku dodiet vietējiem sezonālajiem produktiem; tas palīdzēs saīsināt ceļu no saimniecības līdz galdam un nodrošinās lielisku garšu.
- Sniedziet skaidru informāciju par ēdienkartē iekļautajām sastāvdaļām, jo īpaši par alergēniem.
- Gatavojiet tikai tādus ēdienus, kas saglabā struktūru un vizuālo pievilcību, lai nodrošinātu patīkamu ēšanas pieredzi. Izmantojiet sastāvdaļas, kas transportēšanas laikā neizmirst un nesadalās.
- Apsveriet iespēju piedāvāt dažāda lieluma porcijas un daudzveidīgu piedevu izvēli, lai klientiem nebūtu jāpasūta ēdieni, kurus viņi nevēlas.
- Pārliedziniet, ka apmeklētāji var mainīt un aizstāt ēdienus.
- Ja redzat, ka klienti bieži pieprasa aizstāt kādu sastāvdaļu, piedāvājiet piemērotu ekvivalentu.

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO



Ēdiena līdzņemšanas/ piegādes uzņēmumi

04 **Pasniedziet saprātīgas porcijas**

Ieguvumi: Porciju lieluma uzraudzība ļauj virtuves personālam veicināt kvalitātes kontroli. Tas nodrošina, ka klienti vienmēr saņem gaidītās porcijas un kvalitāti.

Padomi porciju lieluma noteikšanai:

- Izstrādājiet porcijas pēc svara, ņemot vērā ēdiena veidu, pārtikas izmaksas, kā arī klientu paradumus un vēlmes.
- Apsveriet iespēju piedāvāt dažādu porciju ēdienus un sniedziet informāciju par porciju lielumu. Tas palīdzēs klientiem pasūtīt pareizo ēdiena daudzumu.
- Ierosiniet receptes vai alternatīvu veidu, kā mājās izmantot pārpalikumus.
- Vāciet informāciju no klientiem ne tikai par viņu apmierinātības līmeni, bet arī par porciju lielumu un regulāri to pārskatiet. Koriģējiet porciju lielumu, pamatojoties uz atsauksmēm.

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO



Ēdiena līdzņemšanas/ piegādes' uzņēmumi

05 Pasūtiet atbildīgi

leguvumi: Cieša sadarbība ar piegādātājiem nodrošinās jums daudz vairāk nekā tikai labākas cenas. Šāda pieeja nodrošina labāku informāciju par produktiem un sastāvdaļām, to derīguma termiņu un lietošanu. Tā arī paver piekļuvi ilgtspējīgiem produktiem (noderīgi ēdienkartes izstrādei) un videi draudzīgai piegādei (atkārtoti lietojami trauki, mazāk vienreizēju pasūtījumu).

Padomi atbildīgu iepirkumu veikšanai:

- Definējiet iepirkuma mērķus un uzdevumus, piemēram, izmaksu ietaupījumu, kvalitātes kontroli un ilgtspēju. Regulāri uzraugiet tos.
- Pirms pasūtīšanas pārskatiet savus krājumus un vispirms izmēģiniet izmantot sastāvdaļas, kas jau ir jūsu rīcībā. Pārbaudiet, vai saldētavās un darba vietās nav atstāti produkti.
- Izmantojiet aprēķinu rīkus, lai pamatojoties uz gatavošanas plānu, aprēķinātu produktu daudzumu un apjomu. Pārtrauciet izdarīt minējumus.
- Nodrošiniet līdzsvaru starp pasūtījumiem, krājumiem un gatavošanas aprēķiniem, lai samazinātu uzglabāšanas vietu un uzlabotu rotāciju.
- Nodibiniet labas attiecības ar piegādātājiem, lai apspriestu dažādas apjoma iespējas un pirktu tikai to, kas jums nepieciešams. Pārrunājiet piegādes plānu un ierosiniet atkārtoti lietojamus (vai vismaz videi draudzīgākus) traukus.
- Pārbaudiet, vai jūsu piegādātāji piedāvā pārpalikušos produktus ar atlaidi, ņemot vērā to gaidāmo derīguma termiņu. Pērciet vairumā, pēc tam iepakojiet vakuumā un sasaldējiet turpmākai lietošanai. Varat šos produktus iekļaut savā ēdienkartē kā ikdienas īpašo piedāvājumu, lai samazinātu piegādātāju pārtikas atkritumus.

Great Taste – Zero Waste



MANIFESTO

Ēdiena līdzņemšanas/ piegādes uzņēmumi

06 Izstrādāriet pārliedcinošu produktu uzglabāšanas praksi

Ieguvumi: Pilnīga uzglabāšanas kontrole un pareiza produktu marķēšana uzlabo efektivitāti un laika pārvaldību. Tas nodrošina arī pārtikas nekaitīgumu un kvalitātes saglabāšanu. Laika gaitā pareiza uzglabāšanas kārtība palīdzēs ietaupīt naudu un vietu, novēršot pārmērīgu pasūtījumu veidošanos.

Padomi gudrai uzglabāšanai:

- Izmantojiet glabāšanā FIFO (pirmais iekšā, pirmais ārā) principu: pārliedcinieties, ka produkti ar īsāko derīguma termiņu tiek izmantoti pirmie.
- Ievērojiet stingrus noteikumus, lai pēc lietošanas atgrieztu produktus tiem paredzētajās vietās.
- Pārliedcinieties, ka darbinieki zina, kā pareizi uzglabāt dažādus produktus, ņemot vērā pareizo formu (sakņaugi un bumbuļi ar noņemtu zaļo lapu galotni), temperatūru, gaisa cirkulāciju un to, kurus produktus nedrīkst uzglabāt kopā (piemēram, kartupeļus un sīpolus).
- Rūpīgi izvēlieties piemērotus uzglabāšanas traukus (piemēram, ar cieši piegulošiem vākiem ledusskapim).
- Regulāri pārbaudiet sava aprīkojuma stāvokli, lai nodrošinātu optimālu uzglabāšanas kvalitāti, piemēram, temperatūru vai mitrumu.
- Sagatavojot sastāvdaļas vēlākai glabāšanai, pārliedcinieties, ka uz tām ir marķējums ar atvēršanas datumu, un attiecīgi novietojiet tās plauktos.
- Ja nepieciešams, iepakojiet vakuumā un sasaldējiet.
- Izmantojiet Excel izklājlapas vai citus rīkus, lai sekotu līdzī krājumu līmenim un gādātu par pareizu plānošanu un pasūtīšanu. Arī krājumu atkritumus var izsekot un reģistrēt šādā veidā!

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO



Ēdiena līdzņemšanas/ piegādes uzņēmumi

07 Veidojiet bezatkritumu kultūru savā virtuvē

leguvumi: Pārtikas atkritumi rodas jau virtuves darbos. Kvalificēts un ziņošs personāls nodrošina, ka produkts tiek maksimāli izmantots un rodas mazāk atkritumu.

Padomi, kā veidot bezatkritumu kultūru:

- Radiet kolektīvu izpratni par ikdienas bezatkritumu praksi un procedūrām. Ja iespējams, norīkojiet personu, kas ir atbildīga par bezatkritumu politiku. Šādā veidā jūs varat pārliecināties, ka visi ir vienprātis un tiek ievērota kārtība.
- Pārliedzieties, ka darbinieki ir apmācīti par konkrētiem atkritumu novēršanas pasākumiem:
 - FIFO glabāšanas principu;
 - derīguma termiņu un pārtikas produktu kvalitātes pārbaudi (degustējot, pasmaržojot un aptaustot pārtikas produktus, lai noteiktu, vai pārtikas produkti nav sabojājušies),
 - pareizu produktu izmantošanu (smalkāka sagrašana, pareizi griezumi utt.),
 - produktu un, ja iespējams, pusfabrikātu degustāciju, lai nodrošinātu garšu līdzsvaru.
- Vienojieties par kopīgiem, reālistiskiem pārtikas atkritumu novēršanas mērķiem un regulāri informējiet komandu par progresu un panākumiem, lai saglabātu motivāciju.
- Pārvērtiet atkritumu novēršanu par komandas saliedēšanas vingrinājumu vai individuālu dalībnieku sacensībām ar balvām. Iesaistiet viņus atkritumu reģistrēšanā/sekošanā/svēršanā savās nodaļās, pamatojoties uz saskaņotiem, īstenojamiem mērķiem.
- Lai šefpavārs nezaudētu motivāciju, mudiniet un izaiciniet viņu no pārpalikušā ēdiena izveidot īpašu dienas piedāvājumu. Uzsakiet šefpavāru par jaunu, bezatkritumu recepšu uzlabošanu vai izgudrošanu.
- Piedāvāji darbiniekiem regulāras maltītes no neizmantotajiem produktiem vai ļaujiet virtuves darbiniekiem kā bonusu pārpalikušo pārtiku ņemt līdzi uz mājām.

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO



Ēdiena līdzņemšanas/ piegādes'uzņēmumi

09 **Komunicējiet!**

Ieguvumi: Labāka komunikācija jūsu komandā un ar klientiem uzlabo efektivitāti un klientu pieredzi. Tas palīdz veidot kopīgas vērtības un izpratni par to, kā izvairīties no pārtikas izšķērdēšanas.

Padomi labākai komunikācijai:

- Dalieties savās stratēģijās un padomos ar klientiem, lai viņi varētu lepoties ar to, ka izvēlas bezatkritumu uzņēmumu. Izveidojiet pievilcīgus un informatīvus resursus saviem apmeklētājiem: no papīra paliktņiem līdz digitālajiem resursiem, piemēram, ierakstiem sociālajos tīklos.
- Sniedziet skaidru informāciju par ēdienkartē iekļautajām sastāvdaļām, jo īpaši par alergēniem.
- Palīdziet klientiem izdarīt labāku izvēli, informējot viņus par porciju lielumu un sniedzot ieteikumus.
- Informējiet apmeklētājus, ka vajadzības gadījumā nodrošināsiet pārpalikuma maisīnus līdzņemšanai.
- Ierosiniet receptes vai alternatīvu veidu, kā mājās izmantot pārpalikumus.
- Gādājiet par veiksmīgu komunikāciju starp apkalpojošo personālu un virtuves darbiniekiem. Palūdziet apkalpojošajam personālam novērot un uz klausīt viesu atsauksmes par to, vai viņi ir apmierināti ar sniegtajiem pakalpojumiem un ko domā par porciju lielumu, kā arī nodot pavāriem lūgumus par izmaiņām ēdiena sastāvā.
- Aiciniet darbiniekus un klientus nākt klajā ar bezatkritumu ieteikumiem, ņemot vērā viņu vajadzības un vēlmes.

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO



Ēdiena līdzņemšanas/ piegādes uzņēmumi

10 Neaizmirstiet par garšu!

Veiksmīga restorāna panākumu atslēga ir darbs ar sastāvdaļām un pārtikas produktiem, kas katru reizi nodrošina nevainojamu klientu pieredzi. Ēdiena kvalitāte un garša ir galvenais faktors, kas ietekmē klientu apmierinātību, veicina pozitīvu atsauksmju izplatīšanu no mutes mutē, samazina pārpalikumu daudzumu uz šķīvja un palielina ieņēmumus. Mudiniet virtuves komandu degustēt produktus un, ja iespējams, pusfabrikātus, lai nodrošinātu garšu līdzsvaru.

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO



Ēdināšanas uzņēmumi

01 Plānojiet efektīvi

Ieguvumi: Cieša sadarbība ar pasākumu vadītāju ļaus jums gūt labu pārskatu par iepirkumu, gatavošanas un apkalpošanas plāniem. Šādā veidā jūs varat samazināt pārtikas atkritumus līdz minimumam un kontrolēt izmaksas, vienlaikus pielāgojot ēdienkarti apmeklētāju vēlmēm.

Padomi efektīvai plānošanai:

- Izstrādājiet detalizētus iepirkumu, gatavošanas un apkalpošanas plānus un attiecīgi tos organizējiet.
- Izmantojiet digitālos rīkus vai pielāgotu izklājlapu, lai organizētu plānošanu un detalizēti aprakstītu savas ražošanas vajadzības. Atjauniniet datubāzi pēc pasākuma, ja esat veicis nepareizus aprēķinus.
- Apkopoiet visu informāciju par pasākumu, kas var ietekmēt jūsu darbību un ēdienkarti:
 - a. ēdināšanas vieta un apstākļi;
 - b. personu skaits (kaut vai aptuvenus);
 - c. izvēles attiecībā uz ēdiena lielumu (uzkodas vai maltīte);
 - d. pieejamās sēdvietas vai vietas, kas paredzētas ēšanai (ja piemērojams);
 - e. ēšanai paredzētais laiks (piemēram, konferencēs);
 - f. iespējamie konkurenti (piemēram, citi ēdināšanas auto festivālos) un to ēdienkarte.
- Rūpīgi aprēķiniet dienu nepieciešamo produktu daudzumu, pamatojoties uz vienu cilvēku nepieciešamajiem produktiem un iepriekšējā darba datiem.
- Plānojiet darba uzdevumus atbilstoši darbinieku pieredzei un prasēm, lai samazinātu pārtikas atkritumu daudzumu. Gādājiet, ka šefpavārs ir atbildīgs par pārējo vadību attiecībā uz ēdiena gatavošanas apjomu.
- Pareizi izplānojiet sastāvdaļu izvietošanu. Regulāri pārbaudiet savu piederumu un aprīkojuma stāvokli.
- Plānojiet pietiekami daudz laika ēšanai un attiecīgi vienojieties ar klientu/organizatoru. Ņemiet vērā pasākuma veidu un infrastruktūru.
- Pārliecinieties, ka bufetes uzbūve un aprīkojums (piemēram, galda piederumu izmērs) ir piemērots, lai apkalpotu visus dalībniekus. Ja nepieciešams, sagatavojiet vairākas bufetes apkalpošanas plūsmas, lai samazinātu garās rindas (piemēram, viena plūsma uz 40-50 viesiem). Pēc pirmās pasniegšanas kārtas samaziniet bufetes plūsmu, lai nepiepildītu pārāk daudz bufetes paplātes.
- Uzdodiet personālam uzturēt bufetes vizuālo pievilcību un vajadzības gadījumā samazināt tās izmērus.
- Izstrādājiet plānu, kā atkārtoti izmantot vai sadalīt pārpalikumus, lai viegli samazinātu pārtikas atkritumu daudzumu. Sagatavojiet vietējo ražotāju sarakstu, ar kuriem varat sazināties, lai piedāvātu savu blakusproduktu pārdošanu vai maiņu.
- Sagatavojiet kontaktpersonu sarakstu ar vietējām sabiedriskajām organizācijām, NVO pārstāvjiem vai baznīcām, ar kurām sazināties, ja jums ir ziedojami pārtikas pārpalikumi. Iepriekš sazinieties ar vēlamo organizāciju, lai pārliecinātos, ka tā ir gatava ātri paņemt pārtiku.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Ēdināšanas uzņēmumi

02 Mēriet un analizējiet pārtikas atkritumus

Ieguvumi: Rūpīgi aprēķini un pārtikas produktu uzskaitē virtuvē ļaus jums noteikt, kur veidojas zaudējumi un kā un ko jūs vēl varat optimizēt. Ja ir izstrādāta skaidra stratēģija, ir vieglāk neizmest pārtikas pārpalikumus vai blakusproduktus gatavošanas vai ēdināšanas pakalpojuma sniegšanas laikā. Jūs izvairīsieties no vērtīgu resursu un potenciālo sastāvdaļu izmešanas.

Padomi pārtikas atkritumu analīzei:

- Uzraugiet gatavošanas un pasniegšanas procesu no virtuves līdz šķīvī, lai noskaidrotu, kurā brīdī rodas atkritumi. Nodrošiniet atsevišķas tvertnes: uzglabāšanas procesā radītajiem atkritumiem un gatavošanas atkritumiem (tostarp bufetes atkritumiem). Nodrošiniet pasākumos mobilas tvertnes pārpalikumiem uz šķīvjiem. Tā jūs varēsiet atpazīt atkritumu veidu un izcelsmi.
- Regulāri reģistrējiet un analizējiet virtuves un pārpalikumu atkritumus uz šķīvjiem, izmantojot digitālo rīku vai parastos svarus un excel izklājlapu. Pēc divām nedēļām jums būtu jāspēj noteikt pirmās uzlabojamās jomas. Vēlāk, ja vēlēšities sīkāk analizēt savus atkritumus, varēsiet sadalīt virtuves atkritumus pēc tā, kuri rodas ēdiena gatavošanas laikā, pie bufetēm vai pārmērīgu ēdiena daudzuma aprēķinu dēļ.
- Kopā ar komandu rūpīgi izpētiet atkritumus un padomājiet, kā no tiem izvairīties. Izstrādājiet plānu pārtikas atkritumu samazināšanai un izvirziet reālus, konkrētā darbam atbilstošus mērķus. Pārbaudiet progresu un informējiet savu komandu, lai saglabātu motivāciju.
- Mēriet porciju izmēru un bufetēs pieejamo ēdienu apmēru un regulāri koriģēt to, pamatojoties uz apkopotajiem un analizētajiem datiem par atkritumiem.

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO



Ēdināšanas uzņēmumi

03 Izstrādājiet gudras ēdienkartes

Ieguvumi: Izstrādājot ēdienkarti ar optimālu sastāvdaļu daudzumu un domājot par katras sastāvdaļas daudzveidīgu izmantošanu, jūs uzglabāsiet un izmetīsiet mazāk pārtikas produktu. Ja jums būs maināma ēdienkarte, varēsiet pielāgoties pasākuma viesu ēšanas paradumu ierobežojumiem un vēlmēm, kā arī tas palīdzēs jums iekļaut ēdienos pāri palikušās sastāvdaļas, kas novērsīs ne tikai pārtikas izšķērdēšanu, bet arī naudas zaudējumus.

Padomi gudras ēdienkartes izveidei:

- Izstrādājiet pasākuma ēdienkarti, ņemot vērā ne tikai apmeklētāju skaitu, bet arī uztura ierobežojumus un vēlmes (piemēram, vegāniski ēdieni vai tādi, kuros ņemtas vērā alerģiskas reakcijas), kā arī jūsu krājumus (produkti, kuri jāizmanto pirmie).
- Pārbaudiet savus krājumus un ēdienkartes pamatā izmantojiet sastāvdaļas, kas jums jau ir krājumos.
- Izstrādājiet samērā īsu un pielāgojamu ēdienkarti, par kuru var detalizēti vienoties īsi pirms pasākuma. Tad varēsiet iekļaut sastāvdaļas, kuru derīguma termiņš tuvojas beigām, un pārtikas produktu pārpalikumus.
- Ja apkalpojat divus pasākumus, kas notiek neilgi viens pēc otra, piedāvājiet vienu un to pašu vai līdzīgu ēdienkarti vairākiem klientiem, ja iespējams.
- Izvēlieties sastāvdaļas, kuras var izmantot vairākos ēdienos un likt lietā pilnībā (ieskaitot kātiņus, lapas un stublājus). Piemēram, nemetiet prom kvalitatīvus gaļas atgriezumus un mizas, jo to visu var izmantot buljonā. Šo sastāvdaļu ievietošanai komposta veidošanas iekārtā vajadzētu būt pēdējam risinājumam.
- Atrodiet veidus, kā aizstāt sastāvdaļas, kuras izmantojat reti, vai izdomājiet tām jaunu pielietojumu.
- Pasniedzot svaigas sastāvdaļas, priekšroku dodiet vietējiem sezonālajiem produktiem; tas palīdzēs saīsināt ceļu no saimniecības līdz galdam un nodrošinās lielisku garšu.
- Sniedziet skaidru informāciju par ēdienkartē iekļautajām sastāvdaļām, jo īpaši par alergēniem.
- Samaziniet saldumu un saldo uzskodu daudzumu, jo tie ir mazāk populāri nekā sāļās uzskodas un rada vairāk pārtikas atkritumu.
- Pārliedziniet, ka jūsu piedāvātais ēdiens saglabā savu struktūru un pēc nogādāšanas pasākumā ir vizuāli pievilcīgs, lai nodrošinātu augstvērtīgus ēdināšanas pakalpojumus.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Ēdināšanas uzņēmumi

04 **Pasniedziet saprātīgas porcijas**

Ieguvumi: Porciju lieluma uzraudzība ļauj virtuves personālam veicināt kvalitātes kontroli. Tas nodrošina, ka klienti vienmēr saņem porcijas un kvalitāti, ko viņi no jums ir gaidījuši.

Padomi porciju lieluma noteikšanai:

- Izstrādājiet porcijas pēc svara, ņemot vērā ēdiena veidu un daudzumu, ēdiena izmaksas, kā arī klientu vēlmis.
- Ja pasniedzāt ēdienus bufetēs, pasniedzot ēdienu, pielāgojiet porciju lielumu un pievērsiet uzmanību ēdiena kvalitātei un noformējumam.
- Apsveriet iespēju sagatavot ēdienus "kumosīņa lieluma" gabaliņos, lai katrs varētu paņemt tik daudz, cik vēlas.
- Mudiniet viesus ņemt precīzas porcijas un, ja nepieciešams, papildināt. Porciju lielumu nosaka trauku un bufetes galda piederumu izmērs. Apsveriet iespēju piedāvāt mazākus šķīvjus, glāzes un piederumus.
- Pieskatiet, kas notiek bufetē. Neļaujiet viesiem piesārņot ēdienu. Izstrādājiet plānu, kad papildināt krājumus un kad tos samazināt.
- Piedāvājiet organizatoram nodrošināt pārpalikumu līdzņemšanas maisiņus klientiem pasākuma laikā, ko var novietot blakus šķīvjiem un galda piederumiem ar skaidru norādi.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Ēdināšanas uzņēmumi

05 Pasūtiet atbildīgi

leguvumi: Cieša sadarbība ar piegādātājiem nodrošinās jums daudz vairāk nekā tikai labākas cenas. Šāda pieeja nodrošina labāku informāciju par produktiem un sastāvdaļām, to derīguma termiņu un lietošanu. Tā arī paver piekļuvi ilgtspējīgiem produktiem (noderīgi ēdienkartes izstrādei) un videi draudzīgai piegādei (atkārtoti lietojami trauki, mazāk vienreizēju pasūtījumu).

Padomi atbildīgu iepirkumu veikšanai:

- Definējiet iepirkuma mērķus un uzdevumus, piemēram, izmaksu ietaupījumu, kvalitātes kontroli un ilgtspēju. Regulāri uzraugiet tos.
- Pirms pasūtīšanas pārskatiet savus krājumus un vispirms izmēģiniet izmantot sastāvdaļas, kas jau ir jūsu rīcībā. Pārbaudiet, vai saldētavās un darbstacijās nav atstāti produkti.
- Izmantojiet aprēķinu rīkus, lai, pamatojoties uz gatavošanas plānu, aprēķinātu produktu daudzumu un apjomu.
- Nodrošiniet līdzsvaru starp pasūtījumiem, krājumiem un gatavošanas aprēķiniem, lai samazinātu uzglabāšanas vietu un uzlabotu rotāciju.
- Nodibiniet labas attiecības ar piegādātājiem, lai apspriestu dažādas apjoma iespējas un pirktu tikai to, kas jums nepieciešams. Pārrunājiet piegādes plānu un ierosiniet atkārtoti lietojamus (vai vismaz videi draudzīgākus) traukus.
- Pārbaudiet, vai jūsu piegādātāji piedāvā pārpalikušos produktus ar atlaidi, ņemot vērā to gaidāmo derīguma termiņu. Pērciet vairumā, pēc tam iepakojiet vakuumā un sasaldējiet turpmākai lietošanai.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Ēdināšanas uzņēmumi

06 Izstrādājiet pārlicinošu produktu uzglabāšanas praksi

Ieguvumi: Pilnīga uzglabāšanas kontrole un pareiza produktu marķēšana uzlabo efektivitāti un laika pārvaldību. Laika gaitā tas palīdzēs ietaupīt naudu, novēršot pārmērīgu pasūtīšanu, saglabājot produktus svaigus un izmantojot lielāko daļu no tiem.

Padomi gudrai uzglabāšanai:

- Izmantojiet glabāšanā FIFO (pirmais iekšā, pirmais ārā) principu: pārlicinieties, ka produkti ar īsāko derīguma termiņu tiek izmantoti pirmie.
- Ievērojiet stingrus noteikumus, lai pēc lietošanas atgrieztu produktus tiem paredzētajās vietās.
- Pārlicinieties, ka darbinieki zina, kā pareizi uzglabāt dažādus produktus. Ņemiet vērā pareizo formu (saknes un bumbuļi ar noņemtu zaļo lapu galotni), temperatūru, gaisa cirkulāciju un produktu savstarpējo tuvumu (piemēram, kartupeļus un sīpolus nevar glabāt kopā).
- Rūpīgi izvēlieties piemērotus uzglabāšanas traukus (piemēram, ar cieši piegulošiem vākiem ledusskapim).
- Regulāri pārbaudiet sava aprīkojuma stāvokli, lai nodrošinātu optimālu uzglabāšanas kvalitāti, piemēram, temperatūru vai mitrumu.
- Sagatavojot sastāvdaļas vēlākai glabāšanai, pārlicinieties, ka uz tām ir marķējums ar atvēršanas datumu, un attiecīgi novietojiet tās plauktos.
- Ja nepieciešams, iepakojiet vakuumā un sasaldējiet.
- Izmantojiet Excel izklājlapas vai citus rīkus, lai sekotu līdzi krājumu līmenim un gādātu par pareizu plānošanu un pasūtīšanu. Arī krājumu atkritumus var izsekot un reģistrēt šādā veidā!

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Ēdināšanas uzņēmumi

07 **Veidojiet bezatkritumu kultūru savā**

virtuvē

leguvumi: Pārtikas atkritumi rodas jau virtuves darbos. Kvalificēts un ziņošs personāls nodrošina, ka produkts tiek maksimāli izmantots un rodas mazāk atkritumu.

Padomi, kā veidot bezatkritumu kultūru:

- Radiet kolektīvu izpratni par ikdienas bezatkritumu praksi un procedūrām. Ja iespējams, norīkojiet personu, kas ir atbildīga par bezatkritumu politiku. Šādā veidā varat pārliicināties, ka visi ir vienprātis un ka tiek ievērota kārtība.
- Pārliicinieties, ka darbinieki ir apmācīti par konkrētiem atkritumu novēršanas pasākumiem:
 - FIFO glabāšanas principu;
 - derīguma termiņu un pārtikas produktu kvalitātes pārbaudi (degustējot, pasmaržojot un aptaustot pārtikas produktus, lai noteiktu, vai tie nav sabojājušies),
 - pareizu produktu izmantošanu (smalkāka sagraisana, pareizi griezumi utt.),
 - produktu un, ja iespējams, pusfabrikātu degustāciju, lai nodrošinātu garšu līdzsvaru.
- Vienojieties par kopīgiem, reālistiskiem pārtikas atkritumu novēršanas mērķiem un regulāri informējiet komandu par progresu un panākumiem, lai saglabātu motivāciju.
- Pārvērtiet atkritumu novēršanu par komandas saliedēšanas vingrinājumu vai individuālu dalībnieku sacensībām ar balvām. Iesaistiet viņus atkritumu reģistrēšanā/izsekošanā/novērtēšanā savās nodaļās, pamatojoties uz saskaņotiem, īstenojamiem mērķiem.
- Lai šefpavārs nezaudētu motivāciju, mudiniet un izaiciniet viņu no pārpalikušā ēdiena izveidot īpašu dienas piedāvājumu. Uzsakiet šefpavāru par jaunu, bezatkritumu receptšu uzlabošanu vai izgudrošanu.
- Piedāvājjiet darbiniekiem regulāras maltītes no neizmantotajiem produktiem vai ļaujiet virtuves darbiniekiem kā bonusu pārpalikušo pārtiku ņemt līdzī uz mājām.

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO



Ēdināšanas uzņēmumi

08 **Sadarbojieties ārpus savas virtuves**

Ieguvumi: Tas, kas vienam ir atkritumi, citiem var būt resurss. Izmēģiniet iemainīt savus blakusproduktus ar vietējiem ražotājiem, lai gūtu papildu ienākumus un atbalstītu labdarības organizāciju, kas palīdz mainīt pasauli.

Padomi, kā samazināt atkritumu daudzumu:

- Izveidojiet sadarbību ar vietējo kopienu, labdarības NVO, pārtikas banku vai baznīcas organizāciju, lai ziedotu pārtikas pārpalikumus. Paziņojiet viņiem par to savlaicīgi, lai viņi būtu gatavi atbrukt pakaļ pārtikai vai saņemt to pēc iespējas ātrāk, vēlams tajā pašā dienā.
- Parūpējieties par ziedošanai neizmantoto pārtiku. Uzglabājiet ēdienus / paplātes tā, lai apmeklētāji nesaskartos ar pārtiku, ne brīdi neizbeidzot nepieciešamo atdzesēšanu / sildīšanu.
- Ieceliet vienu atbildīgo personu par pārtikas ziedošanas un pārpalikumu pārvaldību, lai pārraudzītu atdzesēšanas / sildīšanas ķēdi, kā arī nodrošinātu pietiekamu uzglabāšanas vietu.
- Pārliedzieties, ka ievērojat pārtikas nekaitīguma noteikumus un piemērojamos nodokļus/izmaksas.
- Meklējiet vietējās pārtikas bankas savā apkārtnē, lai ziedotu pārtikas pārpalikumus.
- Ja neatrodāt veidu, kā atkārtoti izmantot pārtikas pārpalikumus vai organiskos atkritumus, vēl neizmetiet tos. Atrodiet vietējo uzņēmumu, kas uzskatīs jūsu atkritumus par resursu, piemēram, kafijas biezumus, un būs gatavs par tiem maksāt vai veikt maiņas darījumu.
- Ja neatrodāt veidu, kā atkārtoti izmantot ēdiena pārpalikumus, neizmetiet tos. Mēģiniet sazināties ar lauksaimniekiem, lai apmainītu šos pārpalikumus pret viņu produktiem, izmantojot pārpalikumus lopbarībā vai kompostā, vai vienkārši atdodiet jums nevajadzīgos pārpalikumus.

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO



Ēdināšanas uzņēmumi

09 **Komunicējiet!**

Ieguvumi: Labāka komunikācija jūsu komandā un ar klientiem uzlabo efektivitāti un klientu pieredzi. Tas palīdz veidot kopīgas vērtības un izpratni par to, kā izvairīties no pārtikas izšķērdēšanas. Pārliecinieties, ka jūsu bezatkritumu pieeja ir skaidri norādīta, lai klienti, kas izvēlas jūsu pakalpojumus, varētu veidot zīmola tēlu, kontaktējoties ar viesiem. Tas uzlabos jūsu izredzes saņemt vēl citus pasūtījumus!

Padomi labākai komunikācijai:

- Dalieties savās stratēģijās un misijā ar klientiem, lai viņi varētu lepoties ar to, ka ir izvēlējušies ēdināšanas pakalpojumu sniedzēju, kas nerada atkritumus.
- Izveidojiet pievilcīgus un informatīvus resursus, lai dalītos ar pasākuma viesiem par bezatkritumu pieeju: no padomiem drukātajā ēdienkartē līdz digitālajiem resursiem, piemēram, mērķlapām vai ierakstiem sociālajos medijos.
- Sniedziet skaidru informāciju par ēdienkartē iekļautajām sastāvdaļām, jo īpaši par alergēniem.
- Lūdziet klientu pasākuma laikā skaidri paziņot, ka pie apkalpošanas stacijām tiek nodrošināti pārpalikumu līdzņemšanas maisiņi, un publiski izskaidrot bezatkritumu politiku.
- Palīdziet klientiem izdarīt labāku izvēli, norādot porciju lielumu un iespēju papildināt šķīvja saturu.
- Nodrošiniet labu saziņu starp pavāriem un viesmīļiem par pasniegšanas laiku, daudzumu un plūsmu, kā arī par nepieciešamību papildināt vai samazināt bufetē pieejamos ēdienus.
- Lūdziet apkalpotājus uz klausīt ēdāju atsauksmes par viņu apmierinātību un ēdienu pasākumā.
- Aiciniet klientus dalīties ar ieteikumiem par bezatkritumu darbību, pamatojoties uz viņu pieredzi un vajadzībām.
- Informējiet klientu par iespēju ziedot, lai viņi šo informāciju varētu izmantot savos ziņojumos, tādējādi izrādot labo gribu un veicinot tālākus pasūtījumus.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO

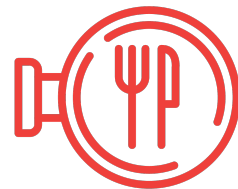


Ēdināšanas uzņēmumi

10 **Neaizmirstiet par garšu!**

Veiksmīgā ēdināšanas uzņēmumā garšīgs ēdiens un izcila noformēšana iet roku rokā. Mudiniet virtuves komandu degustēt produktus un, ja iespējams, pusfabrikātus, lai nodrošinātu garšu līdzsvaru. Pārliecinieties, ka piegādes iepakojums novērš mērču izlīšanu un palīdz saglabāt ēdiena sākotnējo formu. Tikai tad jūs katru reizi varēsiet nodrošināt lieliskus ēdināšanas pakalpojumus un garantēt klientu atgriešanos.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Ēdnīcas

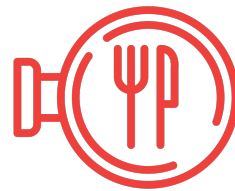
01 Plānojiet efektīvi

Ieguvumi: Padziļinātas zināšanas par pieejamajiem krājumiem, gatavošanu un apkalpošanu ļaus samazināt izmaksas un pārtikas atkritumus līdz minimumam. Tādējādi jums būs arī vieglāk uzraudzīt sava uzņēmuma rentabilitāti.

Padomi efektīvai plānošanai:

- Izstrādājiet detalizētus iepirkumu, gatavošanas un apkalpošanas plānus un attiecīgi tos organizējiet.
- Aprēķiniet dienā nepieciešamo produktu daudzumu, pamatojoties uz gaidāmo apmeklētāju skaitu, vienam viesim paredzēto produktu daudzumu un vēsturiskajiem datiem.
- Izstrādājiet pieeju, kā regulāri apkopot informāciju un jaunākās ziņas par ēdnīcas apmeklētājiem, piemēram, par viņu uztura ierobežojumiem/vajadzībām vai apmeklētāju skaitu. Tas ļaus jums novērtēt porciju skaitu un izvairīties no pārprodukcijas. Apsveriet iespēju ieviest rezervēšanu/apstiprināšanu, ja gaidāmo ēdāju skaits dinamiski mainās.
- Izmantojiet digitālos rīkus vai pielāgotu izklājlapu, lai organizētu plānošanu un detalizēti aprakstītu gatavošanas vajadzības. Regulāri atjauniniet datubāzi, jo īpaši, ja konstatējat kļūdainus aprēķinus.
- Plānojiet darba uzdevumus atbilstoši darbinieku pieredzei un prasmēm, lai samazinātu pārtikas atkritumu daudzumu. Gādājiet, ka šefpavārs ir atbildīgs par pārējo vadību attiecībā uz ēdiena gatavošanas apjomu.
- Pareizi izplānojiet sastāvdaļu izvietojumu. Regulāri pārbaudiet savu piederumu un aprīkojuma stāvokli.
- Rūpīgi aprēķiniet iepriekš pagatavojamo sastāvdaļu daudzumu. Apsveriet, vai vairāk produktu var pasniegt uzreiz, bez iepriekšējas sagatavošanas (ā la minute).
- Atkarībā no ēdnīcas veida, ja jūs piedāvājat ēdiena pasniegšanas stacijas, pārliecinieties, ka tiek kontrolēts porciju lielums, kā arī uzturēta ēdiena kvalitāte un noformējums.
- Atkarībā no ēdnīcas veida, ja maksa tiek iekasēta par maltīti, paredziet atlaidi ēdienam dienas beigās, lai joprojām gūtu nelielu peļņu.
- P nodrošiniet apmeklētājiem pārpalikumu maisiņus vai kastes līdzņemšanai.
- Sagatavojiet kontaktpersonu sarakstu ar vietējām sabiedriskajām organizācijām, NVO pārstāvjiem vai baznīcām, ar kurām sazināties, ja jums ir ziedojami pārtikas pārpalikumi. Iepriekš sazinieties ar vēlamo organizāciju, lai pārliecinātos, ka tā ir gatava ātri paņemt pārtiku.
- Sagatavojiet vietējo ražotāju sarakstu, ar kuriem varat sazināties, lai piedāvātu savu blakusproduktu pārdošanu vai maiņu.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Ēdnīcas

02 Mēriet un analizējiet pārtikas atkritumus

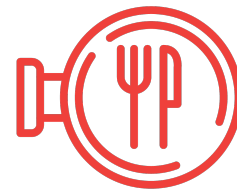
Ieguvumi: Rūpīgi aprēķini un pārtikas produktu uzskaitē virtuvē ļaus jums noteikt, kur veidojas zaudējumi un kā un ko jūs vēl varat optimizēt. Izstrādājot skaidru stratēģiju, jums būs vieglāk neizmest pārtikas pārpalikumus vai blakusproduktus gatavošanas vai apkalpošanas laikā saspringtās dienās. Jūs izvairīsieties no vērtīgu resursu un potenciālo sastāvdaļu izmešanas. Kad apzināti izšķērdētie produkti, varat veikt atbilstošas izmaiņas pakalpojumā, ēdienkartē un porciju lielumos.

Padomi pārtikas atkritumu analīzei:

- Sekojiet līdzi gatavošanas un apkalpošanas procesam no virtuves līdz šķīvī, lai noskaidrotu, kur rodas atkritumi. Nodrošiniet atsevišķas tvertnes: uzglabāšanas procesā radītajiem atkritumiem, sagatavošanas atkritumiem un šķīvju atkritumiem. Tā jūs varēsiet atpazīt atkritumu veidu un izcelsmi.
- Regulāri reģistrējiet un analizējiet virtuves un šķīvju atkritumus, izmantojot digitālo rīku vai parastos svarus un excel izklājlapu. Pēc divām nedēļām jums būtu jāspēj noteikt pirmās uzlabojamās jomas. Vēlāk, ja vēlēšities sīkāk analizēt savus atkritumus, varēsiet sadalīt virtuves atkritumus pēc tā, kuri rodas ēdiena gatavošanas laikā, pie bufetēm vai pārmērīgu ēdiena daudzuma aprēķinu dēļ.
- Kopā ar komandu rūpīgi izpētiet atkritumus un padomājiet, kā no tiem izvairīties. Izstrādājiet plānu pārtikas atkritumu samazināšanai un izvirziet reālus, konkrētām darbām atbilstošus mērķus. Pārbaudiet progresu un informējiet savu komandu, lai saglabātu motivāciju.
- Mēriet porciju izmēru un bufetēs pieejamo ēdienu apmēru un regulāri koriģēt to, pamatojoties uz apkopotajiem un analizētajiem datiem par atkritumiem.

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO



Ēdnīcas

03 Izstrādājiet gudras ēdienkartes

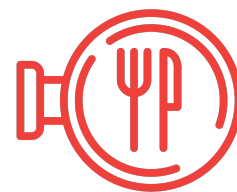
Ieguvums: Izstrādājot ēdienkarti ar optimālu sastāvdaļu daudzumu un domājot par katras sastāvdaļas daudzveidīgu izmantošanu, jūs uzglabājat un izmetat mazāk pārtikas produktu. Pielāgojama ēdienkarte var palīdzēt jums iekļaut pārpalikuma sastāvdaļas, kas novērsīs ne tikai pārtikas izšķērdēšanu, bet arī naudas zaudējumus.

Padomi gudras ēdienkartes izveidei:

- Izveidojiet tīsu un pielāgojamu ēdienkarti ar dažādiem ikdienas īpašajiem piedāvājumiem, kuros var iekļaut sastāvdaļas, kuru derīguma termiņš tuvojās beigām, vai pārtikas pārpalikumus.
- Pārbaudiet savus krājumus un ēdienkartes pamatā izmantojiet sastāvdaļas, kas jums jau ir krājumos.
- Apsveriet, ko ēdienkartē ir vērts izcelt. Tas varētu mudināt klientus izvēlēties atbilstoši jūsu prioritātēm vai rentabilitātei. Šādā veidā jūs varat samazināt pārtikas atkritumu daudzumu un vienlaikus palielināt peļņu. Ja vadāt uzņēmuma ēdnīcu, mēģiniet iegūt informāciju ne tikai par ēdāju skaitu, bet arī par viņu īpašajiem uztura ierobežojumiem vai vēlmēm un ņemiet to vērā, veidojot ēdienkarti.
- Sniedziet skaidru informāciju par ēdienkartē iekļautajām sastāvdaļām, jo īpaši par alergēniem.
- Izvēlieties sastāvdaļas, kuras var izmantot vairākos ēdienos un likt lietā pilnībā (ieskaitot kātiņus, lapas un stublājus). Piemēram, nemetiet prom kvalitatīvus gaļas atgriezumus un mizas, jo to visu var izmantot buljonā. Šo sastāvdaļu ievietošanai komposta veidošanas iekārtā vajadzētu būt pēdējam risinājumam.
- Atrodiet veidus, kā aizstāt sastāvdaļas, kuras izmantojat reti, vai izdomājiet tām jaunu pielietojumu.
- Pasniedzot svaigas sastāvdaļas, priekšroku dodiet vietējiem sezonālajiem produktiem; tas palīdzēs saīsināt ceļu no saimniecības līdz galdam un nodrošinās lielisku garšu.
- Apsveriet iespēju piedāvāt dažāda lieluma porcijas un daudzveidīgu piedevu izvēli, lai klientiem nebūtu jāpasūta un jāsaņem ēdieni, kurus viņi nevēlas.
- Pārliedzinieties, ka apmeklētāji var mainīt un aizstāt ēdienus.
- Ja redzat, ka ēdinātāji bieži pieprasa aizstāt kādu sastāvdaļu vai noraida ēdienu tikai vienas sastāvdaļas dēļ, piedāvājiet piemērotu ekvivalentu.

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO



Ēdnīcas

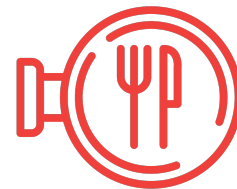
04 **Pasniedziet saprātīgas porcijas**

Ieguvumi: Porciju lieluma uzraudzība ļauj virtuves personālam veicināt kvalitātes kontroli. Tas nodrošina, ka ēdāji vienmēr saņem porcijas un kvalitāti, ko viņi no jums sagaida.

Padomi porciju lieluma noteikšanai:

- Atkarībā no ēdnīcas veida, ja pasniedzāt porcijas, plānojiet tās pēc svara. Ņemiet vērā ēdienu veidu un daudzumu, produktu izmaksas, kā arī pusdienotāju paradumus un vēlmes (piemēram: vai pusdienu pārtraukumā viņi ēd vienu ēdienu vai vairāk?).
- Regulāri analizējiet šķīvju pārpalikumus un bufetes atkritumus, lai noteiktu optimālo katra ēdiena daudzumu.
- Ja jums ir servēšanas stacijas, pielāgojiet porciju lielumu un pievērsiet uzmanību ēdiena kvalitātei un noformējumam.
- Nodrošiniet personālu, kas uzrauga bufetēs notiekošo, lai nepieļautu ēdiena piesārņošanu, un kontrolējiet, kad papildināt krājumus un kad samazināt to daudzumu.
- Sildiet tikai to ēdienu, kas tiks pasniegts nākamajā reizē, un nesagatavojiet pārāk daudz paplātes, kas jāglabā siltas stundām ilgi (tas samazina iespēju atkārtoti izmantot pārpalikumu).
- Trauku un bufetes galda piederumu izmērs ietekmē porciju lielumu. Apsveriet iespēju piedāvāt mazāka izmēra šķīvjus, glāzes un piederumus un mudiniet ēdājus pēc vajadzības papildināt traukus.
- Norādiet porciju lielumu vai sniedziet informāciju. Tas palīdz klientiem paņemt atbilstošu ēdiena daudzumu. Esiet gatavi nodrošināt klientus ar pārpalikumu maisiņiem un kastītēm līdzņemšanai.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Ēdnīcas

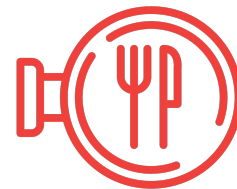
05 **Pasūtiet atbildīgi**

Ieguvumi: Cieša sadarbība ar piegādātājiem nodrošinās jums daudz vairāk nekā tikai labākas cenas. Šāda pieeja nodrošina nodrošina labāku informāciju par produktiem un sastāvdaļām, to derīguma termiņu un lietošanu. Tā arī paver piekļuvi ilgtspējīgiem produktiem (noderīgi ēdienkartes izstrādei) un videi draudzīgai piegādei (atkārtoti lietojami trauki, mazāk vienreizēju pasūtījumu).

Padomi atbildīgu iepirkumu veikšanai:

- Definējiet iepirkuma mērķus un uzdevumus, piemēram, izmaksu ietaupījumu, kvalitātes kontroli un ilgtspēju. Regulāri uzraugiet tos.
- Pirms pasūtīšanas pārskatiet savus krājumus un vispirms izmēģiniet izmantot sastāvdaļas, kas jau ir jūsu rīcībā. Pārbaudiet, vai saldētavās un darba vietās nav atstāti produkti.
- Izmantojiet aprēķinu lapas, lai, pamatojoties uz gatavošanas plānu, aprēķinātu produktu daudzumu un apjomu.
- Nodrošiniet līdzsvaru starp pasūtījumiem, krājumiem un gatavošanas aprēķiniem, lai samazinātu uzglabāšanas vietu un uzlabotu rotāciju.
- Nodibiniet labas attiecības ar piegādātājiem, lai apspriestu dažādas apjoma iespējas un pirktu tikai to, kas jums nepieciešams. Pārrunājiet piegādes plānu un ierosiniet atkārtoti lietojamus (vai vismaz videi draudzīgākus) traukus.
- Pārbaudiet, vai jūsu piegādātāji piedāvā pārpalikušos produktus ar atlaidi, ņemot vērā to gaidāmo derīguma termiņu. Pērciet vairumā, pēc tam iepakojiet vakuumā un sasaldējiet turpmākai lietošanai. Varat šos produktus iekļaut savā ēdienkartē kā ikdienas īpašo piedāvājumu, lai samazinātu piegādātāju pārtikas atkritumus.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Ēdnīcas

06 Izstrādājiet pārlicinošu produktu uzglabāšanas praksi

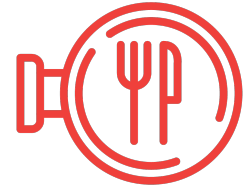
Ieguvumi: Pilnīga uzglabāšanas kontrole un pareiza produktu marķēšana uzlabo efektivitāti un laika pārvaldību. Laika gaitā tas palīdzēs ietaupīt naudu, novēršot pārmērīgu pasūtīšanu, saglabājot produktus svaigus un izmantojot no tiem lielāko daļu.

Padomi gudrai uzglabāšanai:

- Izmantojiet glabāšanā FIFO (pirmais iekšā, pirmais ārā) principu: pārlicinieties, ka produkti ar īsāko derīguma termiņu tiek izmantoti pirmie.
- Ievērojiet stingrus noteikumus, lai pēc lietošanas atgrieztu produktus tiem paredzētajās vietās.
- Pārlicinieties, ka darbinieki zina, kā pareizi uzglabāt dažādus produktus. Ņemiet vērā pareizo formu (saknes un bumbuļi ar noņemtu zaļo lapu galotni), temperatūru, gaisa cirkulāciju un produktu savstarpējo tuvumu (piemēram, kartupeļus un sīpolus nevar glabāt kopā).
- Rūpīgi izvēlieties piemērotus uzglabāšanas traukus (piemēram, ar cieši piegulošiem vākiem ledusskapim).
- Regulāri pārbaudiet sava aprīkojuma stāvokli, lai nodrošinātu optimālu uzglabāšanas kvalitāti, piemēram, temperatūru vai mitrumu.
- Sagatavojot sastāvdaļas vēlākai glabāšanai, pārlicinieties, ka uz tām ir marķējums ar atvēršanas datumu, un attiecīgi novietojiet tās plauktos.
- Ja nepieciešams, iepakojiet vakuumā un sasaldējiet.
- Izmantojiet Excel izklājlapas vai citus rīkus, lai sekotu līdzi krājumu līmenim un gādātu par pareizu plānošanu un pasūtīšanu. Arī krājumu atkritumus var izsekot un reģistrēt šādā veidā!

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO



Ēdnīcas

07 **Veidojiet bezatkritumu kultūru savā**

virtuvē

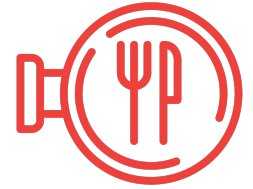
leguvumi: Pārtikas izšķērdēšana sākas jau agri – virtuves darbos. Kvalificēts personāls nodrošina, ka produkts tiek maksimāli izmantots un rodas mazāk atkritumu.

Padomi, kā veidot bezatkritumu kultūru:

- Radiet kolektīvu izpratni par ikdienas bezatkritumu praksi un procedūrām. Ja iespējams, norīkojiet personu, kas ir atbildīga par bezatkritumu politiku. Šādā veidā jūs varat pārliecināties, ka visi ir vienprātis un ka tiek ievērota kārtība.
- Plānojiet darba uzdevumus atbilstoši darbinieku pieredzei un prasmēm, lai samazinātu pārtikas atkritumu daudzumu.
 - FIFO glabāšanas principu;
 - derīguma termiņu un pārtikas produktu kvalitātes pārbaudi (degustējot, pasmaržojot un aptaustot pārtikas produktus, lai noteiktu, vai tie nav sabojājušies),
 - pareizu produktu izmantošanu (smalkāka sagriešana, pareizi griezumi utt.),
 - produktu un, ja iespējams, pusfabrikātu degustāciju, lai nodrošinātu garšu līdzsvaru.
- Vienojieties par kopīgiem, reālistiskiem pārtikas atkritumu novēršanas mērķiem un regulāri informējiet komandu par progresu un panākumiem, lai saglabātu motivāciju.
- Pārvērtiet atkritumu novēršanu par komandas saliedēšanas vingrinājumu vai individuālu dalībnieku sacensībām ar balvām. Iesaistiet viņus atkritumu reģistrēšanā/sekošanā/svēršanā savās nodaļās, pamatojoties uz saskaņotiem, īstenojamiem mērķiem.
- Lai šefpavārs nezaudētu motivāciju, mudiniet un izaiciniet viņu no pārpalikušā ēdiena izveidot īpašu dienas piedāvājumu. Uzsakiet šefpavāru par jaunu, bezatkritumu receptšu uzlabošanu vai izgudrošanu.
- Piedāvājiet darbiniekiem regulāras maltītes no neizmantotajiem produktiem vai ļaujiet virtuves darbiniekiem kā bonusu pārpalikušo pārtiku ņemt līdzi uz mājām.

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO



Ēdnīcas

08 **Sadarbojieties ārpus savas virtuves**

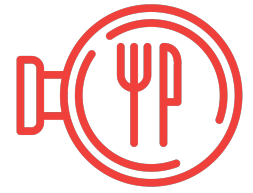
Ieguvumi: Tas, kas vienam ir atkritumi, citiem var būt resursi. Izmēģiniet iemainīt savus blakusproduktus ar vietējiem ražotājiem, lai gūtu papildu ienākumus un atbalstītu labdarības organizāciju, kas palīdz mainīt pasauli.

Padomi, kā samazināt atkritumu daudzumu:

- Atkarībā no ēdnīcas veida apsveriet dienas beigu atlaides nepārdotajiem ēdieniem un reģistrēšanos nocenotās pārtikas lietotnēs.
- Izveidojiet sadarbību ar vietējo kopienu, labdarības NVO, pārtikas banku vai baznīcas organizāciju, lai ziedotu pārtikas pārpalikumus. Paziņojiet viņiem par to savlaicīgi, lai viņi būtu gatavi atbraukt pakal pārtikai vai saņemt to pēc iespējas ātrāk, vēlams tajā pašā dienā.
- Parūpējieties par ziedošanai neizmanto to pārtiku. Uzglabājiet ēdienus / paplātes tā, lai apmeklētāji nesaskartos ar pārtiku, ne brīdi neizbeidzot nepieciešamo atdzesēšanu/sildīšanu.
- Ieceliet vienu atbildīgo personu par pārtikas ziedošanas un pārpalikumu pārvaldību, lai pārraudzītu atdzesēšanas/ sildīšanas ķēdi, kā arī nodrošinātu pietiekamu uzglabāšanas vietu.
- Pārliedzieties, ka ievērojat pārtikas nekaitīguma noteikumus un piemērojamos nodokļus/izmaksas.
- Meklējiet vietējās pārtikas bankas savā apkārtnē, lai ziedotu pārtikas pārpalikumus.
- Ja neatrodāt veidu, kā atkārtoti izmantot pārtikas pārpalikumus vai organiskos atkritumus, vēl neizmetiet tos. Atrodiet vietējo uzņēmumu, kas uzskatīs jūsu atkritumus par resursu, piemēram, kafijas biežumus, un būs gatavs par tiem maksāt vai veikt maiņas darījumu.
- Mēģiniet sazināties ar lauksaimniekiem, lai apmainītu šos pārpalikumus pret viņu produktiem, izmantojot pārpalikumus lopbarībā vai kompostā, vai vienkārši atdodiet jums nevajadzīgos pārpalikumus.

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO



Ēdnīcas

09 **Komunicējiet!**

leguvumi: Labāka komunikācija jūsu komandā un ar klientiem uzlabo efektivitāti un klientu pieredzi. Tas palīdz veidot kopīgas vērtības un izpratni par to, kā izvairīties no pārtikas izšķērdēšanas.

Padomi labākai komunikācijai:

- Dalieties savās stratēģijās un padomos ar klientiem, lai viņi varētu lepoties, ka ir izvēlējušies bezatkritumu uzņēmumu. Izveidojiet pievilcīgus un informatīvus drukātos un digitālos resursus saviem klientiem. Norādiet savu bezatkritumu pieeju ēdienkartē, uz plakātiem ēdamzālē un papīra paliktņiem.
- Jūs varat sadarboties ar vadītājiem, lai uzsvērtu savu misiju īpašās korporatīvā intraneta sadaļās vai viņu sociālo mediju kanālos.
- Palīdziet ēdājiem izdarīt labāku izvēli, norādot porciju lielumu un sniedzot ieteikumus.
- Informējiet apmeklētājus, ka vajadzības gadījumā nodrošināsiet pārpalikuma maisīnus līdzņemšanai.
- Sniedziet skaidru informāciju par ēdienkartē iekļautajām sastāvdaļām, jo īpaši par alergēniem.
- Nodrošiniet labu kontaktu starp klientu apkalpošanas personālu un virtuvi.
- Izdomājiet labas pieejas un veidus, kā kontaktēties ar personālu un viesiem un apkopot atsauksmes: apmierinātības aptaujas, sociālo mediju aktivitātes vai citas darbības. Aiciniet darbiniekus un klientus nākt klajā ar bezatkritumu ieteikumiem, ņemot vērā viņu vajadzības un vēlmes.
- Informējiet klientu par iespēju ziedot, lai viņi šo informāciju varētu izmantot savos ziņojumos, tādējādi izrādot labo gribu un atbalstot ideju par ilgtspēju.

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO



Ēdnīcas

10 **Neaizmirstiet par garšu!**

Veiksmīgā ēdnīcu biznesā garšīgs ēdiens un augstvērtīgs noformējums iet roku rokā. Mudiniet virtuves komandu degustēt produktus un, ja iespējams, pusfabrikātus, lai nodrošinātu garšu līdzsvaru. Tas samazinās pārpalikumus uz šķīvjiem un nodrošinās lielisku ēdināšanas pieredzi, kas var palielināt ieņēmumus un nodrošināt ilgtermiņa attiecības ar korporatīvajiem klientiem.



Co-funded by the European Union

Nordic Council of Ministers

Nordic Council of Ministers' Office in Latvia



Norwegian Embassy Riga

sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Viesnīcas

01 Plānojiet efektīvi

leguvumi: Padziļinātas zināšanas par pieejamajiem krājumiem, gatavošanu un apkalpošanu ļaus samazināt izmaksas un pārtikas atkritumus līdz minimumam. Tādējādi jums būs arī vieglāk uzraudzīt sava uzņēmuma rentabilitāti.

Padomi efektīvai plānošanai:

- Izstrādājiet detalizētus iepirkumu, gatavošanas un apkalpošanas plānus un attiecīgi tos organizējiet.
- Apsveriet, kā visi viesnīcas ēdināšanas pakalpojumi ir savstarpēji saistīti un kā tie ietekmē cits citu. Izveidojiet efektīvu komunikācijas plūsmu un meklējiet iespējamus uzlabojumus.
- Regulāri vāciet informāciju un jaunākās ziņas no reģistratūras vai sanāksmju organizatora par viesu skaitu, uztura ierobežojumiem/ieteikumiem un ēdināšanas plāniem, lai aprēķinātu porciju skaitu un izvairītos no pārprodukcijas. Šo informāciju var iegūt no katra viesā, piemēram, rezervācijas laikā.
- Aprēķiniet dienā nepieciešamo produktu daudzumu, pamatojoties uz rezervāciju un vienam viesim nepieciešamajiem produktiem, ņemot vērā iepriekšējā darba datus.
- Izmantojiet digitālos rīkus vai pielāgotu Excel izklājlapu, lai organizētu plānošanu un detalizētu ražošanas vajadzības. Regulāri atjauniniet datubāzi, jo īpaši, ja konstatējat kļūdainus aprēķinus.
- Nosakiet pietiekami ilgu brokastu, pusdienu un vakariņu laiku (un pārliecinieties, ka par to ir skaidri paziņots). Palūdziet vadītājam palīdzēt jums par to informēt viesus.
- Plānojiet darba uzdevumus atbilstoši darbinieku pieredzei un prasmēm, lai samazinātu pārtikas atkritumu daudzumu. Ģādājiet, ka šefpavārs ir atbildīgs par pārējo vadību attiecībā uz ēdiena gatavošanas apjomu.
- Pareizi izplānojiet sastāvdaļu izvietojumu. Regulāri pārbaudiet savu piederumu un aprīkojuma stāvokli.
- Rūpīgi aprēķiniet iepriekš pagatavojamo sastāvdaļu daudzumu. Apsveriet, vai vairāk produktu var pasniegt uzreiz, bez iepriekšējas sagatavošanas (ā la minute).
- Plānojiet pietiekami daudz laika katrai maltītei. Pasākumu laikā iepļānojiet pietiekamu laiku pusdienu un kafijas pauzēm. Ņemiet vērā pieejamo ēdināšanas telpu un tualetu infrastruktūru.
- Pārliecinieties, ka bufetes konstrukcija un aprīkojums ir piemērots, lai apkalpotu viesus augstākā apmeklētāju pieplūduma stundās. Ja nepieciešams, sagatavojiet vairākas bufetes apkalpošanas plūsmas, lai samazinātu garās rindās (piemēram, viena plūsma uz 40-50 viesiem). Pēc pirmās pasniegšanas kārtas samaziniet bufetes plūsmu, lai nepiepildītu pārāk daudz bufetes paplātes.
- Dienas beigās viesiem, kas apmeklē viesnīcas restorānu, vai pārtikas ziedošanas pakalpojumu lietotājiem piešķir atļaidi ēdienam, lai joprojām gūtu nelielu peļņu.
- Sagatavojiet kontaktpersonu sarakstu ar vietējām sabiedriskajām organizācijām, NVO pārstāvjiem vai baznīcām, ar kurām sazināties, ja jums ir ziedojami pārtikas pārpalikumi. Iepriekš sazinieties ar vēlamo organizāciju, lai pārliecinātos, ka tā ir gatava ātri paņemt pārtiku.
- Sagatavojiet vietējo ražotāju sarakstu, ar kuriem varat sazināties, lai piedāvātu savu blakusproduktu pārdošanu vai maiņu.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Viesnīcas

02 Mēriet un analizējiet pārtikas atkritumus

leguvumi: Rūpīgi aprēķini un pārtikas produktu uzskaitē virtuvē ļaus jums noteikt, kur veidojas zaudējumi un kā un ko jūs vēl varat optimizēt. Ja būs izstrādāta skaidra stratēģija, jums būs vieglāk neizmest pārtikas pārpalikumus vai blakusproduktus kārtošanas vai apkalpošanas laikā saspringtās dienās. Jūs izvairīsieties no vērtīgu resursu un potenciālo sastāvdaļu izmešanas. Kad būsiet apzinājies pārtikas produktu izšķērdēšanas gadījumus, varēsiet veikt atbilstošas izmaiņas pakalpojumā, ēdienkartē un porciju lielumos.

Padomi pārtikas atkritumu analīzei:

- Pieskatiet gatavošanas un apkalpošanas procesu no virtuves līdz šķīvim, lai noskaidrotu, kur rodas atkritumi. Nodrošiniet atsevišķas tvertnes: uzglabāšanas procesā radītajiem atkritumiem, sagatavošanas atkritumiem un šķīvju atkritumiem. Tā jūs varēsiet atpazīt atkritumu veidu un izcelsmi.
- Regulāri reģistrējiet un analizējiet virtuves un šķīvju atkritumus, izmantojot digitālo rīku vai parastos svarus un excel izklājlapu. Pēc divām nedēļām jums būtu jāspēj noteikt pirmās uzlabojamās jomas. Vēlāk, ja vēlēsities sīkāk analizēt savus atkritumus, varēsiet sadalīt virtuves atkritumus pēc tā, kuri rodas ēdiena gatavošanas laikā, pie bufetēm vai pārmērīgu ēdiena daudzuma aprēķinu dēļ.
- Kopā ar komandu rūpīgi izpētiet atkritumus un padomājiet, kā no tiem izvairīties. Izstrādājiet plānu pārtikas atkritumu samazināšanai un izvirziet reālus, konkrētus darbam atbilstošus mērķus. Pārbaudiet progresu un informējiet savu komandu, lai saglabātu motivāciju.
- Mēriet porciju izmēru un bufetēs pieejamo ēdienu apmēru un regulāri koriģēt to, pamatojoties uz apkopotajiem un analizētajiem datiem par atkritumiem.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Viesnīcas

03 Izstrādājiet gudras ēdienkartes

Ieguvumi: Izstrādājot ēdienkarti ar optimālu sastāvdaļu daudzumu un domājot par katras sastāvdaļas daudzveidīgu izmantošanu, jūs uzglabājat un izmetat mazāk pārtikas produktu. Pielāgojama ēdienkarte var palīdzēt jums iekļaut pārpalikuma sastāvdaļas, kas novērsīs ne tikai pārtikas izšķērdēšanu, bet arī naudas zaudējumus.

Padomi pareizas ēdienkartes izveidei:

- Izveidojiet īsu un pielāgojamu ēdienkarti ar dažādiem dienas piedāvājumiem, kuros var iekļaut sastāvdaļas, kuru derīguma termiņš tuvojas beigām, un pārtikas pārpalikumus. Piedāvājiet dienas ēdienkarti arī viesnīcas lielo sanāksmju un pasākumu viesiem.
- Pārbaudiet savus krājumus un ēdienkartes pamatā izmantojiet sastāvdaļas, kas jums jau ir krājumos.
- Veidojot dienas vai grupu rezervācijas ēdienkarti, ņemiet vērā visus pieejamos datus, ko varat savākt iepriekš, proti, ne tikai viesu skaitu, bet arī viņu uztura ierobežojumus un vajadzības. Tas palīdzēs pielāgot ēdienkarti viņu vēlmēm. Apsveriet, ko ēdienkartē ir vērts izcelt. Tas varētu mudināt klientus izvēlēties atbilstoši jūsu prioritātēm vai rentabilitātei. Šādā veidā jūs varat samazināt pārtikas atkritumu daudzumu un vienlaikus palielināt peļņu.
- Brokastu laikā apsveriet iespēju piedāvāt vairāk a la carte ēdienu vai servēšanas stacijas un ierobežot bufetes piedāvājumu. Bufetē līdz minimumam samaziniet saldumu un saldo uzskodu daudzumu, jo tās ir mazāk populāras nekā sāļās uzskodas un rada vairāk pārtikas atkritumu.
- Izvēlieties sastāvdaļas, kuras var izmantot vairākos ēdienos un likt lietā pilnībā (ieskaitot kātiņus, lapas un stublājus). Piemēram, nemetiet prom kvalitatīvus gaļas atgriezumus un mizas, jo to visu var izmantot buljonā. Šo sastāvdaļu ievietošanai komposta veidošanas iekārtā vajadzētu būt pēdējam risinājumam.
- Atrodiet veidus, kā aizstāt sastāvdaļas, kuras izmantojat reti, vai izdomājiet tām jaunu pielietojumu.
- Pasniedzot svaigas sastāvdaļas, priekšroku dodiet vietējiem sezonālajiem produktiem; tas palīdzēs saīsināt ceļu no saimniecības līdz galdam un nodrošinās lielisku garšu.
- Sniedziet skaidru informāciju par ēdienkartē iekļautajām sastāvdaļām, jo īpaši par alergēniem.
- Pārliecinieties, ka apmeklētāji var mainīt un aizstāt ēdienus.
- Ja redzat, ka viesi bieži pieprasa aizstāt kādu sastāvdaļu vai noraida ēdienu tikai vienas sastāvdaļas dēļ, piedāvājiet piemērotu ekvivalentu.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Viesnīcas

04 **Pasniedziet saprātīgas porcijas**

Ieguvumi: Restorāna porciju lieluma uzraudzība ļauj virtuves personālam veicināt kvalitātes kontroli. Tas nodrošina, ka ēdāji vienmēr saņem porcijas un kvalitāti, ko viņi no jums sagaida.

Padomi porciju lieluma noteikšanai:

- Izstrādājiet porcijas pēc svara, ņemot vērā dienas laiku (piemēram, brokastis vai vakariņas), ēdiena veidu, sastāvdaļu izmaksas, kā arī jūsu viesu paradumus un vēlmes un to, vai viņi parasti ēd vienu vai vairākus ēdienus (piemēram, grupu rezervācijas).
- Regulāri analizēt šķīvju un bufetes atkritumus, lai novērtētu katra ēdiena optimālo daudzumu.
- Ja brokastīs vai pasākumos plānojat servēšanas stacijas, pielāgojiet porciju lielumu un pievērsiet uzmanību ēdiena kvalitātei un noformējumam.
- Pasniedzot ēdienu bufetes veidā, uzdodiet personālam to uzraudzīt, lai nepieļautu, ka viesi piesārņo ēdienu. Pielāgojiet porciju lielumu un pievērsiet uzmanību ēdiena kvalitātei un noformējumam. Izstrādājiet plānu un kontroli, kad papildināt krājumus un kad samazināt to apjomu.
- Sildiet tikai to ēdienu, kas tiks pasniegts nākamajā reizē, un nesagatavojiet pārāk daudz paplātes, kas jāglabā siltas stundām ilgi (tas samazina iespēju atkārtoti izmantot pārpalikumu).
- Trauku un bufetes servēšanas piederumu izmērs ietekmē porciju lielumu. Apsveriet iespēju piedāvāt mazāka izmēra šķīvjus, glāzes un piederumus un mudiniet ēdājus pēc vajadzības papildināt traukus.
- Norādiet vai sniedziet informāciju par porciju lielumu. Tas palīdz klientiem paņemt atbilstošu ēdiena daudzumu.
- A la carte klientiem esiet gatavi nodrošināt pārpalikumu maisiņus un līdzņemšanas kastes.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Viesnīcas

05 **Pasūtiet atbildīgi**

leguvumi: Cieša sadarbība ar piegādātājiem nodrošinās jums daudz vairāk nekā tikai labākas cenas. Šāda pieeja nodrošina labāku informāciju par produktiem un sastāvdaļām, to derīguma termiņu un lietošanu. Tas arī paver piekļuvi ilgtspējīgiem produktiem (kurus var izmantot ēdienkartes sagatavošanai) un videi draudzīgai piegādei (atkārtoti izmantojami trauki, mazāk vienreizēju pasūtījumu).

Padomi atbildīgu iepirkumu veikšanai:

- Definējiet iepirkuma mērķus un uzdevumus, piemēram, izmaksu ietaupījumu, kvalitātes kontroli un ilgtspēju. Regulāri uzraugiet tos.
- Pirms pasūtīšanas pārskatiet savus krājumus un vispirms izmēģiniet izmantot sastāvdaļas, kas jau ir jūsu rīcībā. Pārbaudiet, vai saldētavās un darba vietās nav atstāti produkti.
- Izmantot aprēķinu rīkus, lai, pamatojoties uz gatavošanas plānu, aprēķinātu produktu daudzumu un apjomu.
- Nodrošiniet līdzsvaru starp pasūtījumiem, krājumiem un gatavošanas aprēķiniem, lai samazinātu uzglabāšanas vietu un uzlabotu rotāciju.
- Nodibiniet labas attiecības ar piegādātājiem, lai apspriestu dažādas apjoma iespējas un pirktu tikai to, kas jums nepieciešams. Pārrunājiet piegādes plānu un ierosiniet atkārtoti lietojamus (vai vismaz videi draudzīgākus) traukus.
- Pārbaudiet, vai jūsu piegādātāji piedāvā pārpalikušos produktus ar atlaidi, ņemot vērā to gaidāmo derīguma termiņu. Pērciet vairumā, pēc tam iepakojiet vakuumā un sasaldējiet turpmākai lietošanai. Varat šos produktus iekļaut savā ēdienkartē kā ikdienas īpašo piedāvājumu, lai samazinātu piegādātāju pārtikas atkritumus.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Viesnīcas

06 Izstrādājiet pārlicinošu produktu uzglabāšanas praksi

Ieguvumi: Pilnīga uzglabāšanas kontrole un pareiza produktu marķēšana uzlabo efektivitāti un laika pārvaldību. Laika gaitā tas palīdzēs ietaupīt naudu, novēršot pārmērīgu pasūtīšanu, saglabājot produktus svaigus un izmantojot lielāko daļu no tiem.

Padomi gudrai uzglabāšanai:

- Izmantojiet glabāšanā FIFO (pirmais iekšā, pirmais ārā) principu: pārlicinieties, ka produkti ar īsāko derīguma termiņu tiek izmantoti pirmie.
- Ievērojiet stingrus noteikumus, lai pēc lietošanas atgrieztu produktus tiem paredzētajās vietās.
- Pārlicinieties, ka darbinieki zina, kā pareizi uzglabāt dažādus produktus. Ņemiet vērā pareizo formu (saknes un bumbuļi ar noņemtu zaļo lapu galotni), temperatūru, gaisa cirkulāciju un produktu savstarpējo tuvumu (piemēram, kartupeļus un sīpolus nevar glabāt kopā).
- Rūpīgi izvēlieties piemērotus uzglabāšanas traukus (piemēram, ar cieši piegulošiem vākiem ledusskapim).
- Regulāri pārbaudiet sava aprīkojuma stāvokli, lai nodrošinātu optimālu uzglabāšanas kvalitāti, piemēram, temperatūru vai mitrumu.
- Sagatavojot sastāvdaļas vēlākai glabāšanai, pārlicinieties, ka uz tām ir marķējums ar atvēršanas datumu, un attiecīgi novietojiet tās plauktos.
- Ja nepieciešams, iepakojiet vakuumā un sasaldējiet.
- Izmantojiet Excel izklājlapas vai citus rīkus, lai sekotu līdzi krājumu līmenim un gādātu par pareizu plānošanu un pasūtīšanu. Arī krājumu atkritumus var izsekot un reģistrēt šādā veidā!

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Viesnīcas

07 **Veidojiet bezatkritumu kultūru savā virtuvē**

Ieguvumi: Pārtikas atkritumi rodas jau virtuves darbos. Kvalificēts un ziņošs personāls nodrošina, ka produkts tiek maksimāli izmantots un rodas mazāk atkritumu.

Padomi, kā veidot bezatkritumu kultūru:

- Informējiet par savu bezatkritumu misiju un nodrošiniet efektīvu saziņu starp dažādiem viesnīcas departamentiem. Padariet vadītājus, reģistratūras darbiniekus un citus kolēģus par saviem sabiedrotajiem cīņā pret pārtikas atkritumiem (un papildu peļņas gūšanā).
- Radiet kolektīvu izpratni par ikdienas bezatkritumu praksi un procedūrām. Ja iespējams, norīkojiet personu, kas ir atbildīga par bezatkritumu politiku. Šādā veidā jūs varat pārliecināties, ka visi ir vienprātis un ka tiek ievērota kārtība.
- Pārliecinieties, ka darbinieki ir apmācīti par konkrētiem atkritumu novēršanas pasākumiem:
 - FIFO glabāšanas principu,
 - derīguma termiņu un pārtikas produktu kvalitātes pārbaudi (degustējot, pasmaržojot un aptaustot pārtikas produktus, lai noteiktu, vai tie nav sabojājušies),
 - pareizu produktu izmantošanu (smalkāka sagriešana, pareizi griezumi utt.),
 - produktu un, ja iespējams, pusfabrikātu degustāciju, lai nodrošinātu garšu līdzsvaru.
- Vienojieties par kopīgiem, reālistiskiem pārtikas atkritumu novēršanas mērķiem un regulāri informējiet komandu par progresu un panākumiem, lai saglabātu motivāciju.
- Pārvērtiet atkritumu novēršanu par komandas saliedēšanas vingrinājumu vai individuālu dalībnieku sacensībām ar balvām. Iesaistiet viņus atkritumu reģistrēšanā/sekošanā/svēršanā savās nodaļās, pamatojoties uz saskaņotiem, īstenojamiem mērķiem.
- Lai šefpavārs nezaudētu motivāciju, mudiniet un izaiciniet viņu no pārpalikušā ēdiena izveidot īpašu dienas piedāvājumu. Uzsakiet šefpavāru par jaunu, bezatkritumu receptu uzlabošanu vai izgudrošanu.
- Piedāvājiet darbiniekiem regulāras maltītes no neizmantotajiem produktiem vai ļaujiet virtuves darbiniekiem kā bonusu pārpalikušo pārtiku ņemt līdzi uz mājām.

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO



Viesnīcas

08 **Sadarbojieties ārpus savas virtuves**

Ieguvumi: Tas, kas vienam ir atkritumi, citiem var būt resurss. Izmēģiniet iemainīt savus blakusproduktus ar vietējiem ražotājiem, lai gūtu papildu ienākumus un atbalstītu labdarības organizāciju, kas palīdz mainīt pasauli. Dienas beigu piedāvājuma ar atlaidi izvietošana pārtikas ziedojumu lietotnēs nodrošina ne tikai peļņu, bet arī potenciāli jaunus a la carte vietējos klientus.

Padomi, kā samazināt atkritumu daudzumu:

- Mēģiniet pierakstīties nocenotās pārtikas lietotnēs un citos vietējos šāda veida pakalpojumos. Tas palīdzēs jums pārdot ēdienu pārpalikumu par pazeminātu cenu.
- Izveidojiet sadarbību ar vietējo kopienu, labdarības NVO, pārtikas banku vai baznīcas organizāciju, lai ziedotu pārtikas pārpalikumus. Paziņojiet viņiem par to savlaicīgi, lai viņi būtu gatavi atbraukt pakalpojuma vai saņemt to pēc iespējas ātrāk, vēlams tajā pašā dienā.
- Parūpējieties par ziedošanai neizmanto pārtiku. Uzglabājiet ēdienus / paplātes tā, lai apmeklētāji nesaskartos ar pārtiku, ne brīdi neizbeidzot nepieciešamo atdzesēšanu/sildīšanu.
- Ieceliet vienu atbildīgo personu par pārtikas ziedošanas un pārpalikumu pārvaldību, lai pārraudzītu atdzesēšanas/sildīšanas ķēdi, kā arī nodrošinātu pietiekamu uzglabāšanas vietu.
- Pārliedzieties, ka ievērojat pārtikas nekaitīguma noteikumus un piemērojamos nodokļus/izmaksas.
- Meklējiet vietējās pārtikas bankas savā apkārtnē, lai ziedotu pārtikas pārpalikumus.
- Ja neatrodāt veidu, kā atkārtoti izmantot pārtikas pārpalikumus vai organiskos atkritumus, vēl neizmetiet tos. Atrodiet vietējo uzņēmumu, kas uzskatīs jūsu atkritumus par resursu, piemēram, kafijas biežumus, un būs gatavs par tiem maksāt vai veikt maiņas darījumus.
- Mēģiniet sazināties ar lauksaimniekiem, lai apmainītu šos pārpalikumus pret viņu produktiem, izmantojot pārpalikumus lopbarībā vai kompostā, vai vienkārši atdodiet jums nevajadzīgos pārpalikumus.

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO



Viesnīcas

09 Komunicējiet!

Ieguvumi: Labāka komunikācija jūsu komandā un ar klientiem uzlabo efektivitāti un klientu pieredzi. Tas palīdz veidot kopīgas vērtības un izpratni par to, kā izvairīties no pārtikas izšķērdēšanas.

Padomi labākai komunikācijai:

- Nodrošiniet netraucētu informācijas apmaiņu ar kolēģiem no citām nodaļām.
- Gādājiet par efektīvu komunikāciju starp virtuves darbiniekiem un apkalpojošo personālu par apkalpošanas laiku un plūsmu, klientu pasūtījumiem, vajadzībām un atsauksmēm.
- Palūdziet vadītājam, lai viņš jums palīdz noskaidrot, kā vislabāk izmantot brokastu, pusdienu un vakariņu laiku.
- Dalieties ar apmeklētājiem savās stratēģijās un padomos, lai viņi varētu lepoties ar to, ka ir izvēlējušies bezatkritumu iestādi. Sagatavojiet pievilcīgus un informatīvus resursus saviem klientiem: sākot no informācijas drukātos ēdienkartes ieliktņos un informatīviem plakātiem ēdamzālē līdz pat digitālajai saziņai, piemēram, rezervējot numuru.
- Sniedziet skaidru informāciju par ēdienkartē iekļautajām sastāvdaļām, jo īpaši par alergēniem.
- Nāciet klajā ar labākajiem veidiem un formātiem, kā sazināties ar personālu un viesiem un apkopot atsauksmes: viesnīcas apmierinātības aptaujas, sociālo mediju aktivitātes vai citas darbības. Aiciniet personālu un viesus nākt klajā ar bezatkritumu ieteikumiem, pamatojoties uz viņu vajadzībām un vēlmēm.

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO



Viesnīcas

10 **Neaizmirstiet par garšu!**

Veiksmīga viesnīcas restorāna panākumu atslēga ir strādāt ar sastāvdaļām un pārtikas produktiem, kas katru reizi sniedz lielisku pieredzi. Ēdiena kvalitāte un garša ir galvenais faktors, kas ietekmē klientu apmierinātību. Tas palīdz samazināt ēdienu pārpalikumu daudzumu un palielina ieņēmumus. Mudiniet virtuves komandu degustēt produktus un, ja iespējams, pusfabrikātus, lai nodrošinātu garšu līdzsvaru.
