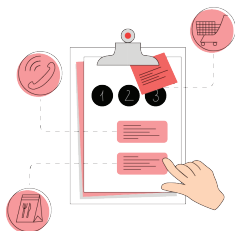


PRISIJUNKITE PRIE

Great Taste – Zero Waste MANIFESTO!

Ženkime į naują gastronomijos epochą – sumažinkime maisto švaistymą ir tinkamai naudokime produktus. Nekaupkime atsargų, mažiau švaistykite, taupykite pinigus ir ieškokime naujų išteklių geram skoniuvi sukurti!



01 Efektyviai planuokite

Planavimas – raktas, siekiant išvengti maisto švaistymo! Turėdami planą, galite pateikti reikiamą kiekį puikaus maisto, o tuo pačiu sumažinti išlaidas ir efektyviau naudoti savo išteklius.



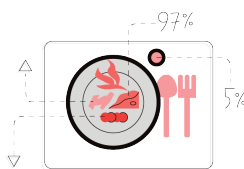
02 Matuokite ir analizuokite savo maisto atliekas

Kas matuojama, tą galima patobulinti. Matuodami ir analizuodami maisto švaistymą, restoranoi gali nustatyti prevencijos sritis. Remdamiesi duomenimis, jie gali tobulinti savo produktų skonį ir pateikimą, taip pat nustatyti realius tikslus reguliariai tobulinti visus kitus procesus ir procedūras.



03 Sukurkite apgalvotą meniu

Suplanuokite savo meniu pagal sezoną, regioną, paslaugos tipą ir kliento poreikius. Sumažinkite ingredientų skaičių virtuvėje ir maksimaliai padidinkite jų naudojimą. Naudokite vakarykštį maisto paviršį ar besibaigiančius produktus. Būkite kūrybingi!



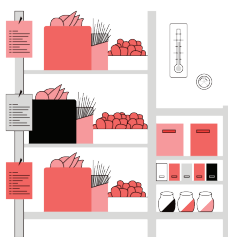
04 Patiekite tinkamas porcijas

Dydis svarbu! Kontroliuodami porcijos dydį, restoranoi gali valdyti maistui tenkančias išlaidas, sumažinti atliekų kiekį ir padidinti pelningumą. Optimalus porcijų dydis turi būti apskaičiuojamas atsižvelgiant į maisto kainą, taip pat į klientų poreikius ir pageidavimus. Kai kuriais atvejais galima rinktis reguliuojamus porcijos dydžius.



05 Pirkite atsakingai

Atsakingi viešieji pirkimai grindžiami duomenimis, o ne norais. Kaupiant atsargas tik artimiausiam laikotarpiui galima užtikrinti geresnę produktų apyvartą ir kad ingredientai visada būtų tinkami vartoti. Partnerystė su patikimais tiekėjais padės geriau patenkinti savo klientų ir virtuvės poreikius.



06 Praktikuokite gerą maisto produktų laikymo tvarką

Tvarkingas maisto produktų laikymas padeda naudoti produktus pagal FIFO principą (pirmiausiai sunaudojamos anksčiausiai įsigytos ar pagamintos atsargos) ir sumažina atliekų kiekį. Tai labai svarbus požūris, užtikrinantis maisto saugą, kokybę ir ilgaamžiškumą. Šie veiksniai turi įtakos gatavo produkto kokybei ir užtikrina puikų skonį.



07 Savo virtuvėje vadovaukitės zero-waste principu

Puikaus skonio paieškos be atliekų prasideda virtuvėje. Čia svarbiausia – žmonės. Jei darbuotojai yra labai sąmoningi ir gerai supranta „zero-waste“ („jokių atliekų“) principą ir tikslus, jie ne tik skatins restoraną dirbti tiksliai, bet ir gamins gardžius patiekalus bei užtikrins kokybišką klientų patirtį. „Zero-waste“ metodas taip pat gali sustiprinti atsakomybės jausmą virtuvės komandoje, įžiebt komandos dvasią ir suteikti naujų būdų, kaip įnešti daugiau



08 Neapsiribokite savo virtuve

Tai, kas vieniems atliekos, kitiems – ištekliai. Prisijunkite prie vietinio „zero-waste“ atstovų tinklo arba susikurkite jį patys. Apsilankykite maisto gelbėjimo tarnyboje arba bendradarbiaukite su vietine labdaros organizacija ar NVO. Pabandykite mainyti savo šalutinius produktus su vietiniais gamintojais. Remkite ar net organizuokite keitimosi praktine patirtimi iniciatyvas.



09 Bendraukite!

Bendravimas yra svarbiausia! Būtinai perteikite šį požiūrį savo darbuotojams ir klientams. Skatinkite savo auditoriją siūlyti idėjas pagal savo poreikius ir pageidavimus. Praneškite apie savo „zero-waste“ pastangas naudodami rašytinę, vaizdinę ir vaizdo medžiagą vietoje arba internete.



10 Rūpinkitės skoniu!

Kai viskas pasakyta ir padaryta, sėkmę viešojo maitinimo versle užtikrina puikus skonis. Gero maisto reputacija reiškia, kad nebus jokių maisto likučių! Mokykite darbuotojus sukurti puikų skonį ir kokybę be atliekų.

Tegul maistas būna ant mūsų staly, o ne šiukšliadėžėse!

