

ELKE DAG GOED BEZIG

GOED VOOR DE ZAAK EN DE WERELD!

MANAGE YOUR FOOD WASTE!

- Meten = weten. Maak iemand uit je team verantwoordelijk voor het meten van voedselrestanten: de 'Food Waste Manager' van de week/maand.
- Omschrijf gerechten zo dat je de ingrediënten kunt variëren, zoals 'vis van de dag' of 'seizoensgroente'.
- Gebruik surprise meals en dag- of weekmenu's om rest-ingrediënten optimaal te benutten.
- Ga uit van een 'first-in-first-out' opslagsysteem.



BULK IS BETER

Sla producten die veel worden gebruikt in grotere hoeveelheden in, zoals wijn van de tap. De prijs is veelal lager en je hebt minder verpakkingsmateriaal = goed bezig!



STEM AF TUSSEN BEDIENING EN KEUKEN

- Zorg voor een goede samenwerking tussen de keuken en de bediening om bepaalde gerechten of menu's te stimuleren.
- Zorg voor een heldere werkoverdracht door het gebruik van mise en place lijsten. Besteed hierbij aandacht aan te maken hoeveelheden en de producten die het eerst gebruikt moeten worden.
- Zorg voor een adequate portionering bij plating en pas de maat van de borden aan.



BESPAAR SLIM OP ENERGIE EN WATER

- Houd deuren van koelkasten en vriezers gesloten.
- Bedenk dat warm water tot 60 maal de energie kost vergeleken met koud water!
- Kook water met het deksel op de pan. Dit scheelt minimaal 15% energie.



LOKAAL EN MET DE SEIZOENEN MEE

- Koop vooral lokaal geproduceerde producten. Je ondersteunt lokale ondernemers en beperkt transportkilometers.
- Reageer op seizoenaanbiedingen.
- Reageer op dreigende overschotten.



DE REST VOOR DE BEST

- Gebruik snijverliezen e.d. voor een smakelijke personeelsmaaltijd.
- Conserveer of vries snijresten in. Maak je eigen voorraad vriesdrooggroente en kruiden voor bouillons e.d.
- Geef je gasten de mogelijkheid om overgebleven eten mee te nemen. Maak een eigen herkenbare doggybag.



SPREAD THE WORD

- Vertel je gast over producten, ingrediënten en je menu. Wat is lokaal ingekocht, wat zorgt voor minder verpakkingsmateriaal, tips over vega/vegan menukeuzes etc. Gasten waarderen dit.



VERTEL HET DOOR, **SAMEN** MAKEN WE HET VERSCHIL!