

KESTÄVÄN TULEVAISUUDEN TEKIJÖITÄ

RAVINTOLA- JA CATERING-ALALLE

Tunnen ja osaan vertailla eri raaka-aineiden keskeisiä ympäristövaikutuksia.

Tunnen sesongin mukaiset raaka-aineet ja otan ne huomioon ruokalistasuunnittelussa.

Osaan selvittää ja ymmärrän tuotteiden alkuperämerkinnät. Tunnen yleisimmät ympäristömerkit (mm. LUOMU-merkin).

Työskentelen taloudellisesti ja vähennän ruokahävikkiä sekä ruoanvalmistuksessa että varastoinnissa.

Ennakoin ruokailijamääriä ja ruoan menekkiä. Suunnittelen ruokalistan ja tilaukset siten, että vähennän ruokahävikkiä.

Hallitsen energiatehokkaat ruokatuotantoprosessit käyttämällä laitteita oikein, ajoittamalla työvaiheet ja hyödyntämällä esi- ja jälkikämmön sekä automatiikkaa.

Valitsen ympäristöystävälliset ja tarkoituksenmukaiset puhdistusaineet ja annostelen ne oikein.

Puhdistan ammattikeittiölaitteet ja -välineet energiatehokkaasti ja taloudellisesti.

Käytän vettä tarkoituksenmukaisesti ja säästän.

Kerron asiakkaille tuotteiden alkuperästä ja ympäristönäkökohdista.

Vähennän syntyvän jätteen määrää ja lajittelen jätteet oikein.

