

Ravintola- ja catering-ala

VASTUULLISUUDEN OSAAMISLUPAUKSET

- // Tunnen ja osaan vertailla eri raaka-aineiden keskeisiä ympäristövaikutuksia.
- // Tunnen sesongin mukaiset raaka-aineet ja otan ne huomioon ruokalistasuunnittelussa.
- // Osaan selvittää ja ymmärtää 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.

