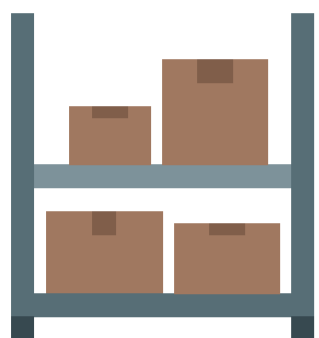


ELKE DAG GOED BEZIG!

GOED VOOR DE ZAAK EN DE WERELD!



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.



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.

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-ingredienten optimaal te benutten.
- Ga uit van een 'first-in-first-out' opslagsysteem.



KOOP EN KOOK 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.

VERTEL HET DOOR, IEDEREEN DOET WAT EN SAMEN MAKEN WE HET VERSCHIL!