Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Hotellid

01 Planeeri tõhusalt

Saadav kasu: Hea ülevaade oma toiduvarudest, toodangust ja teenindusest võimaldab sul toidu raiskamist vähendada ja kulusid kokku hoida. Samuti on lihtsam oma ettevõtte kasumlikkusest ülevaade saada ja seda jälgida.

Nõuandeid tõhusaks planeerimiseks:

☐ Koosta süsteemsed tegevuskavad nii hangete, toiduvalmistamise kui ka teeninduse jaoks ning järgi neid.

☐ Mõtle läbi, kuidas kõik hotellis pakutavad toitlustusteenused on omavahel seotud ja üksteist mõjutavad. Loo tõhus suhtlusvoog ja vaata, mida annaks paremini teha.

☐Kogu regulaarselt vastuvõtulauast või hotellis ürituse korraldajalt teavet külastajate arvu ja nende toitumispiirangute ja -eelistuste ning einestamisplaanide kohta, et prognoosida portsjonite arvu ja vältida liigse koguse toidu valmistamist. Seda teavet võiks koguda igalt külastajalt, näiteks juba külastuse broneerimise ajal.

☐ Arvuta, kui suurt kogust üht või teist toiduainet päevas vajad, võttes aluseks broneeringud ja ühe külastaja kohta ettenähtud koguse, samuti vaata varasemaid andmeid.

☐ Kasuta plaanide koostamiseks ja toiduvalmistamisega seotud vajaduste detailseks kirjeldamiseks digitaalseid tööriistu või spetsiaalselt ettevalmistatud Exceli tabelit. Värskenda andmebaasi regulaarselt, eriti kui märkad valearvestusi.

☐ Pane paika piisavalt pikk hommiku-, lõuna- ja õhtusöögiaeg ning veendu, et külastajaid oleks neist aegadest selgelt teavitatud. Palu hotelli juhatajal aidata seda teavet külastajatele edastada.

☐ Tööülesannete jaotamisel arvesta töötajate kogemusi ja oskusi, et vähendada tekkivate toidujäätmete hulka. Määra peakoka ülesandeks juhendada kolleege, kuidas valmistatava toidu kogust arvestada.

☐ Mõtle kõik ettevalmistustööd (mise en place) hoolikalt läbi. Kontrolli regulaarselt köögiriistade ja -seadmete seisukorda.

☐ Arvuta täpselt, milline kogus toitu on vaja varem valmis teha ning milliseid koostisaineid ja kui palju selleks vaja läheb. Mõtle läbi, kas oleks võimalik senisest rohkem tooteid serveerida stiilis à la minute.

☐ Planeeri igaks söögikorraks piisavalt aega. Ürituste puhul soovita jätta piisavalt aega lõunasöögiks ja kohvipausideks. Võta arvesse söögisaali ja tualettruumide asukohta.

☐ Iseteeninduse korral veendu, et serveerimislauad oleksid sobivalt paigutatud ning varustatud kõigi tarvilike vahenditega, et külastajaid tipptunnil teenindada. Vajadusel valmista ette mitu n-ö serveerimisrada, et vähendada pikki järjekordi (nt üks rada võiks olla 40–50 külalise kohta). Pärast esimest serveerimisringi vähenda radade arvu, et ei peaks liiga paljusid vaagnaid täitma.

☐ Paku hotelli restorani külastajatele või toidupäästeteenuse kasutajatele päevalõpu allahindlust, et järelejäänud toidu pealt natukenegi teenida.

☐ Koosta nimekiri kohaliku kogukonna organisatsioonidest, vabaühenduste esindajatest või kirikutest, kellele võimalusel toiduülejäägid annetada. Võta organisatsiooniga enne ühendust, et veenduda, kas seal ollakse valmis toidule kiiresti järele tulema.

☐ Koosta nimekiri kohalikest tootjatest, kellele võiksid oma ülejääke müüa või vahetuskaubana pakkuda.

DANSK KULTUR-INSTITUT DANISH CULTURAL INSTITUTE · eit Food · Co-funded by the European Union · Nordic Council of Ministers · Nordic Council of Ministers' Office in Latvia · EMBASSY OF DENMARK · Norwegian Embassy Riga · sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Hotellid

02 Mööda ja analüüsi toidu raiskamist

Saadav kasu: Köögis vajaminevate toiduainete koguse täpne arvestamine ja kasutatud koguste üle arvepidamine võimaldab sul välja selgitada, kus kaod tekivad ning kuidas ja mida saaksid optimeerida. Kui selge strateegia on paigas, on lihtsam hoiduda kiirel päeval toiduvalmistamise või teenindamise käigus tekkivate kõrvalsaaduste ja toiduülejääkide äraviskamisest. Väldid väärtuslike ressursside ja potentsiaalsete koostisosade raiskulaskmist. Kui oled jäätmetest ülevaate saanud, on lihtsam kohandada nii teenindust, menüüd kui ka portsjonite suurust.

Nõuandeid toidu raiskamise analüüsimiseks:

☐ Vaata üle kogu toiduvalmistus- ja teenindusprotsess – köögist kuni taldrikuni –, et selgitada välja, millises etapis jäätmed tekivad. Varu eraldi prügikastid laos tekkivatele jäätmetele, köögis toiduvalmistamise käigus tekkivatele jäätmetele ja taldrikule jäetud toidujääkidele. Nii saad selge ülevaate, milliseid jäätmeid tekib ja millises etapis need tekivad.

☐ Märgi üles ja analüüsi köögis tekkivaid jäätmeid ja taldrikule jäetud toitu regulaarselt, kasutades selleks mõnd digitaalset tööriista või lihtsalt kaalu ja Exceli tabelit. Kahe nädala pärast peaksid suutma otsustada, mida tuleks esmajärjekorras parandada. Hiljem, kui soovid jäätmeid põhjalikumalt analüüsida, jaota köögijäätmed kaheks: need jäätmed, mis tekivad toiduvalmistamise käigus, ning need, mis pärinevad lauast ja on tekkinud valearvestuse tagajärjel.

☐ Vaata koos meeskonnaga jäätmed hoolikalt läbi ja mõelge, kuidas saaksite nende teket tulevikus ennetada. Koosta plaan, kuidas toidu raiskamist vähendada, ning sea realistlikud tööülesannetega seotud eemärgid. Jälgi edusamme ja teavita neist ka oma meeskonda, et hoida töötajaid motiveerituna.

☐ Pööra tähelepanu portsjonite suurusele ja Rootsi lauas serveeritava toidu kogusele ning kohanda neid regulaarselt, tuginedes kogutud ja analüüsitud toidujäätmete andmetele.

DANSK KULTUR-INSTITUT DANISH CULTURAL INSTITUTE · eit Food · Co-funded by the European Union · Nordic Council of Ministers · Nordic Council of Ministers' Office in Latvia · EMBASSY OF DENMARK · Norwegian Embassy Riga · sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Hotellid

03 Koosta paindlik menüü

Saadav kasu: Menüü, mis põhineb optimaalsel arvul koostisosadel ja mille iga koostisosa saab mitut moodi kasutada, võimaldab varuda ja ühtlasi raisata vähem toitu. Paindlikult koostatud menüü puhul saad ära kasutada toiduülejääke ning selle tulemusena vältida nii toidu kui ka raha raiskamist.

Nõuandeid paindliku menüü koostamiseks:

☐ Koosta lühike ja kohandatav menüü, mis sisaldaks erinevaid päevapakkumisi, mille valmistamiseks saaksid ära kasutada toiduülejääke või aeguma hakkavaid toiduaineid. Paku päevamenüüd ka hotellis korraldatavate suurte konverentside ja muude ürituste külastajatele.

☐ Vaata oma laovarud üle ja lähtu menüü koostamisel eelkõige laos olemasolevatest toiduainetest.

☐ Päeva- või üritusemenüü koostamisel võta arvesse kogu teavet, mida oled saanud eelnevalt koguda: mitte ainult sööjate arvu, vaid ka nende toitumispiiranguid ja -vajadusi. Nii saad menüü nende eelistustele vastavaks kohandada. Mõtle läbi, mida võiks menüüs esile tõsta. Nii saad suunata kliente valima selliseid roogi, mida sa prioriteetseks pead või mis aitaksid sinu kasumlikkust suurendada. Selle tulemusena vähendad toidu raiskamist ja suurendad kasumit.

☐ Hommikusöögi ajal tasub eelistada pigem à la carte menüüd või väikesi iseteeninduslaudu, mitte Rootsi lauda. Vähenda magusate suupistete kogust, kuna need ei ole nii populaarsed kui soolased suupisted ja tekitavad rohkem toidujäätmeid.

☐ Eelista selliseid toiduaineid, mida saad kasutada mitmes roas ja n-ö ninast sabani (sh lehed ja varred). Näiteks saad kvaliteetsetest lihatükkidest ja köögiviljakoortest keeta puljongit. Nende jääkide panemine kompostrisse peaks olema viimane abinõu.

☐ Mõtle välja, millega saaks asendada selliseid toiduaineid, mida harva kasutad, või siis leia harva kasutatavatele toiduainetele uusi kasutusviise.

☐ Värskete viljade serveerimisel eelista kohalikku hooajalist toodangut, sedasi saad toidu teekonda talust taldrikule lühendada ja samal ajal suurepärast maitseelamust pakkuda.

☐ Esita menüüs selge teave toidu koostisosade, eriti allergeenide kohta.

☐ Luba klientidel tellitavas roas muudatusi teha ja mõni komponent endale meelepärasemaga asendada.

☐ Kui märkad, et külastajad avaldavad tihtipeale soovi mingisugune koostisosa muuga asendada või jätavad roa kõrvale ainult ühe koostisosa tõttu, leia sellele sobiv alternatiiv.

DANSK KULTUR-INSTITUT DANISH CULTURAL INSTITUTE · eit Food · Co-funded by the European Union · Nordic Council of Ministers · Nordic Council of Ministers' Office in Latvia · EMBASSY OF DENMARK · Norwegian Embassy Riga · sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Hotellid

04 Serveeri mõistliku suurusega portsjoneid

Saadav kasu: Portsjoni suuruse jälgimine ajendab köögipersonali kvaliteedikontrollile suuremat rõhku panema. Nii saad einestajatele pakkuda just sellise suurusega portsjoneid ja sellise kvaliteediga toitu, mida nad sinult ootavad.

Nõuandeid portsjoni suuruse määramiseks:

☐ Moodusta portsjonid kaalu järgi, võttes arvesse söögikorra aega (kas hommiku- või õhtusöök), roa iseloomu ja toiduga seotud kulusid, aga ka külastajate harjumusi ja eelistusi ning seda, kas tavaliselt tellitakse üks käik või mitu (nt grupibroneeringute korral).

☐ Analüüsi taldrikule järele jäetud toitu ja iseteeninduslaua ülejääke regulaarselt, et selgitada iga roa puhul välja, milline võiks olla selle optimaalne kogus.

☐ Kui kasutad hommikusöökide või ürituste ajal iseteeninduslaudu, siis kohanda portsjonite suurusi ning pööra tähelepanu toidu kvaliteedile ja väljapanekule.

☐ Rootsi laua korral lase töötajatel sellel silm peal hoida, et külastajad toitu ei rikuks. Kohanda portsjonite suurust ning pööra tähelepanu toidu kvaliteedile ja väljapanekule. Mõtle välja plaan, millal vaagnaid uuesti täita ja millal serveerimislaudu koomale tõmmata. Järgi seda.

☐ Soojenda ainult järgmisena serveeritavat toitu ja ära pane liiga palju vaagnaid liiga varakult valmis, et neid siis tundide viisi soojas hoida (sellise toidu ülejääk ei ole hiljem taaskasutamiseks enam piisavalt kvaliteetne).

☐ Söögiriistade ja -nõude suurus annab märku portsjoni võimaliku suuruse kohta. Võid kasutada ka väiksema suurusega taldrikuid, klaase ja söögiriistu ning anna einestajatele teada, et nad saavad alati toitu juurde võtta.

☐ Näita ette või teavita muul viisil, milline võiks olla portsjoni soovituslik suurus. Sedasi on klientidel lihtsam panna endale taldrikule paras kogus toitu.

☐ Ole valmis jagama külastajatele kotikesi või karpe, millega nad saaksid toiduülejäägi koju kaasa võtta.

DANSK KULTUR-INSTITUT DANISH CULTURAL INSTITUTE · eit Food · Co-funded by the European Union · Nordic Council of Ministers · Nordic Council of Ministers' Office in Latvia · EMBASSY OF DENMARK · Norwegian Embassy Riga · sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Hotellid

05 Hangi vastutustundlikult

Saadav kasu: Tihe koostöö tarnijatega tagab sulle palju enamat kui vaid head hinnad. Näiteks saad nende kaudu täpsemat teavet toodete, nende koostisosade, säilivusaja ja kasutamise kohta. Samuti avaneb sul võimalus valida jätkusuutlikumaid tooteid (nende abil saad menüü atraktiivsemaks muuta) ja leppida kokku keskkonnasõbralikes tarneviisides (korduvkasutatavad konteinerid, vähem ühekordseid tellimusi).

Nõuandeid vastutustundlikuks hankimiseks:

☐ Määratle, millised on sinu hanke eesmärgid, näiteks kulude kokkuhoid, kontrollitud kvaliteet ja jätkusuutlikkus. Vaata need regulaarselt üle.

☐ Enne tellimuse esitamist vaata üle oma laovarud ja proovi kõigepealt leida kasutust olemasolevatele koostisosadele. Vaata üle ka sügavkülmikud ja tööpaigad, ega mõnda toiduainet ole sinna seisma unustatud.

☐ Kasuta toiduainete koguste ja mahtude prognoosimiseks Exceli tabelit, võttes aluseks tootmisplaani.

☐ Võta tellimuse tegemisel arvesse varude hetkeseisu ja tehtud arvutusi, et hoida kokku laoruumi ja tõhustada varude rotatsiooni.

☐ Loo tarnijatega head suhted, et tarnitavates kogustes paindlikumalt läbi rääkida ja osta üksnes seda, mida vajad. Räägi tarneplaani asjus läbi ja uuri, kas oleks võimalik kasutada korduvkasutatavaid või muul moel keskkonnasõbralikumaid konteinereid.

☐ Uuri, kas tarnijad võiksid teha allahindlust näiteks peatselt aeguvatele toodetele. Osta neid lahtiselt, pakenda vaakumpakendisse ja pane sügavkülmikusse hoiule. Saad neid kasutada päevapakkumiste valmistamiseks ja selle tulemusena vähendada tarnijapoolset toidu raiskamist.

DANSK KULTUR-INSTITUT DANISH CULTURAL INSTITUTE · eit Food · Co-funded by the European Union · Nordic Council of Ministers · Nordic Council of Ministers' Office in Latvia · EMBASSY OF DENMARK · Norwegian Embassy Riga · sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Hotellid

06 Taga laoruumis kindel kord

Saadav kasu: Täielik kontroll oma laovarude üle ja toodete kasutamine kindla korra järgi parandab tõhusust ja ajahaldust. Selle tulemusena on võimalik raha kokku hoida, sest kaupa ei tellita üleliia palju, toit on alati värske ja suurem osa toidust kasutatakse ära.

Nõuandeid nutikaks ladustamiseks:

☐ Rakenda laoruumis lihtjärjekorra (FIFO) põhimõtet: veendu, et lähima aegumiskuupäevaga tooted kasutataks ära esimesena.

☐ Järgi rangelt nõuet panna tooted pärast kasutamist oma kohale tagasi.

☐ Veendu, et töötajad oleksid kursis, kuidas erinevaid tooteid õigesti säilitada. Nad peaksid teadma, mis kujul ühte või teist toiduainet tuleb säilitada (nt juurikatelt ja mugulatelt tuleb enne hoiule panemist eemaldada pealsed) ja milliseid tooteid ei tohi lähestikku hoida (nt kartuleid ja sibulaid) ning oskama arvestada temperatuuri ja õhuringlust.

☐ Hoia toiduaineid nõuetekohastes anumates (nt külmkapis säilitamisel tuleks eelistada tihedasti suletava kaanega konteinereid).

☐ Kontrolli regulaarselt oma seadmete seisukorda, et tagada optimaalne ladustamistingimuste kvaliteet, näiteks temperatuur või niiskus.

☐ Kui paned toiduaine hilisemaks kasutamiseks kõrvale, märgi konteinerile kindlasti pakendi avamise kuupäev ja pane see õigele riiulile.

☐ Vajadusel pane toiduained vaakumpakendisse ja seejärel sügavkülma.

☐ Kasuta Exceli tabeleid või muid tööriistu, et laovarude seisuga kursis olla ning selle tulemusena täpsemini planeerida ja tellida. Samamoodi saad jälgida ja registreerida ka laojäätmeid!

DANSK KULTUR-INSTITUT DANISH CULTURAL INSTITUTE · eit Food · Co-funded by the European Union · Nordic Council of Ministers · Nordic Council of Ministers' Office in Latvia · EMBASSY OF DENMARK · Norwegian Embassy Riga · sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Hotellid

07 Kujunda köögis jäätmeteta kultuur

Saadav kasu: Toidu raiskamine saab alguse juba köögis. Vajalike oskuste ja teadmistega töötajad oskavad toodet täielikumalt ära kasutada ja selle tulemusena vähem jäätmeid tekitada.

Nõuandeid jäätmeteta kultuuri kujundamiseks:

☐ Panusta sellesse, et inimesed teaksid sinu jäätmeteta majandamise missioonist, ja korralda hotelli eri osakondade vahel tõhus kommunikatsioon. Tee juhatajatest, administraatoritest ja teistest kolleegidest toidu raiskamise vastases võitluses (ja lisakasumi teenimises) oma liitlased.

☐ Kujunda meeskonnas ühine arusaam igapäevastest jäätmeteta majandamise tavadest ja protseduuridest. Võimalusel määra üks töötaja jäätmeteta majandamise põhimõtete eest vastutama. Nii saad tagada, et kõik on ühel lainel ja kokkulepitud põhimõtteid järgitakse.

☐ Veendu, et töötajad oleksid järgmiste jäätmetekke vältimise meetmete alal korralikult koolitatud:

- lihtjärjekorra (FIFO) põhimõtte rakendamine;
- toidu säilivusaja ja kvaliteedi kontrollimine (riknemise kontrollimiseks toidu maitsmine, nuusutamine ja katsumine);
- toodete arukas kasutamine (nt õhemalt koorimine, mõistlikumalt lõikamine);
- valmistoodete ja võimalusel ka pooltoodete maitsmine, et tagada maitsete tasakaal.

☐ Lepi meeskonnaga kokku ühistes realistlikes toidu raiskamise vältimise eesmärkides ja teavita meeskonda edusammudest regulaarselt, et hoida neid motiveerituna.

☐ Muuda jäätmetekke vältimine meeskonnavaimu tugevdavaks ettevõtmiseks või töötajate vahel peetavaks võistluseks, mille eest on ette nähtud ka auhinnad. Ärgita neid oma töölõigus jäätmeid registreerima, jälgima ja kaaluma, lähtudes kokkulepitud teostatavatest eesmärkidest.

☐ Peakoka motiveerimiseks võiksid anda talle ülesandeks valmistada ülejäävast toidust päevapakkumine. Tunnusta teda uute, jäätmeteta toiduvalmistamist edendavate retseptide väljamõtlemise või täiustamise eest.

☐ Korralda töötajatele regulaarselt lõuna- või õhtusööke, mis oleksid valmistatud kasutamata jäänud toiduainetest, või luba köögimeeskonnal ülejäägid koju viia.

Dansk Kultur-institut / Danish Cultural Institute · eit Food · Co-funded by the European Union · Nordic Council of Ministers · Nordic Council of Ministers' Office in Latvia · Embassy of Denmark · Norwegian Embassy Riga · sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Hotellid

08 Vaata köögist kaugemale

Saadav kasu: See, mis ühe jaoks on jäätmed, võib teise jaoks olla ressurss. Paku köögis tekkivaid kõrvalsaadusi vahetuskaubana kohalikele tootjatele, et teenida lisatulu ja panustada heategevusse. Päevalõpu sooduspakkumiste postitamine toidupäästerakendustesse ei võimalda mitte ainult kasumit teenida, vaid kogukonnas ka uusi kliente leida.

Nõuandeid jäätmete vähendamiseks:

☐ Registreeru toidupäästerakenduse kasutajaks ja leia koostöövõimalusi ka muude taoliste teenuste pakkujatega. Nende vahendusel saad müüa oma toiduülejääke soodushinnaga.

☐ Anneta toiduülejäägid kohalikule kogukonnale, heategevuslikele vabaühendustele, toidupangale või kirikule.

☐ Teavita neid piisavalt varakult, et nad saaksid jääkidele võimalikult kiiresti järele tulla või olla valmis neid vastu võtma, eelistatavalt samal päeval.

☐ Taga annetamiseks mõeldud serveerimata toidu säilimine. Pane see külastajate vaateväljast eemale ning olenevalt toidust veendu, et see ei jahtuks või ei soojeneks liialt.

☐ Lase toidu annetamise ja ülejääkide haldamise eest vastutaval töötajal tagada, et toitu hoitaks enne annetamist sobivates säilitamistingimustes.

☐ Järgi toiduohutuse eeskirju ja kohaldatavaid maksualaseid õigusakte. Uuri, kas sinu lähipiirkonnas leidub kogukonnakülmikuid, kuhu saaksid annetamiseks mõeldud toiduülejäägid viia.

☐ Kui sul ei õnnestu leida ühtegi võimalust ülejääke või orgaanilisi jäätmeid taaskasutada, siis ära neid sellegi poolest veel minema viska. Pöördu mõne kohaliku ettevõtja poole, kelle jaoks sinu jäätmed (nt kohvipaks) võivad olla ressurss ja kes on valmis nende eest maksma või neid millegi vastu vahetama.

☐ Uuri talunikelt, kas nad sooviksid sinu toiduülejääke kasutada loomasööda või kompostina, andes sulle vastu oma toodangut. Või siis anna see neile lihtsalt niisama.

DANSK KULTUR-INSTITUT DANISH CULTURAL INSTITUTE
eit Food
Co-funded by the European Union
Nordic Council of Ministers
Nordic Council of Ministers' Office in Latvia
EMBASSY OF DENMARK
Norwegian Embassy Riga
sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Hotellid

09 Suhtle!

Saadav kasu: Parem suhtlus töötajate ja klientidega muudab töö tõhusamaks ning võimaldab kliendile paremat kogemust pakkuda. Suheldes saab kujundada ühiseid väärtusi ja suurendada teadlikkust sellest, kuidas vältida toidu raiskamist.

Nõuandeid paremaks suhtlemiseks:

☐ Korralda sujuv teabevahetus eri osakondades töötavate kolleegide vahel.

☐ Taga köögi ja söögisaali vahel tõhus suhtlus seoses toidu serveerimise ajastuse ja vooga, klientide tellimuste ja vajadustega ning tagasisidega.

☐ Palu juhatajal külastajaid teavitada, kuidas hommiku-, lõuna- ja õhtusöögiaegu parimal viisil ära kasutada.

☐ Jaga oma strateegiaid ja nõuandeid külastajatega, et nad saaksid tunda uhkust, et on teinud valiku jäätmeteta majandamist edendava hotelli kasuks. Loo külastajatele pilkupüüdvaid teabematerjale, näiteks viita jäätmeteta majandamise põhimõtetele menüüs, paberist linikutel ja söögitoa plakatitel, samuti kasuta digitaalseid suhtlusallikaid, näiteks toa broneerimisel.

☐ Esita menüüs selge teave toidu koostisosade, eriti allergeenide kohta.

☐ Otsi häid mooduseid, kuidas töötajate ja klientidega parimal viisil suhelda ning tagasisidet koguda, näiteks vii läbi rahulolu-uuringuid või kasuta teavitamiseks sotsiaalmeediat. Ärgita töötajaid ja kliente tegema ettepanekuid, kuidas edendada jäätmeteta majandamist, lähtudes nende enda vajadustest ja eelistustest.

DANSK KULTUR-INSTITUT DANISH CULTURAL INSTITUTE
eit Food
Co-funded by the European Union
Nordic Council of Ministers
Nordic Council of Ministers' Office in Latvia
EMBASSY OF DENMARK
Norwegian Embassy Riga
sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Hotellid

10 Ära unusta maitset!

Saadav kasu: Hotelli restorani edu alus on selliste koostisosade kasutamine ja selliste roogade valmistamine, mille korral võib alati kindel olla, et kliendid jäävad pakutuga rahule. Toidu kvaliteet ja maitse on peamised tegurid, mis mõjutavad klientide rahulolu. Sellist toitu jäetakse taldrikule vähem järele ning see võimaldab rohkem tulu teenida. Julgusta köögimeeskonda valmistooteid ja võimalusel ka pooltooteid proovima, et tagada maitsete tasakaal.

DANSK KULTUR-INSTITUT DANISH CULTURAL INSTITUTE
eit Food
Co-funded by the European Union
Nordic Council of Ministers
Nordic Council of Ministers' Office in Latvia
EMBASSY OF DENMARK
Norwegian Embassy Riga
sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union