

HÄVIKKIÄ VÄLTÄVÄN RAVINTOLAN HELPPO MUISTILISTA

1. **Mieti uusi menu aina myös hävikin näkökulmasta.**
2. **Käytä annosten valmistuksesta syntyvät ylijäämätuotteet muualla menussa.**
3. **Kannusta tiimisi jokaista jäsentä osallistumaan hävikkitalkoisiin.**
4. **Ota tiimisi kanssa menun suunnittelussa intohimoinen asenne hävikin vähentämiseen.**
5. **Kehitä luovia ratkaisuja asiakkaidesi ja teollisuuden kumppaneiden kanssa.**
6. **Valitse kumppanit, jotka omassa toiminnassaan panostavat hävikin vähentämiseen.**
7. **Viesti halustasi vähentää hävikkiä tavarantoimittajillesi, jotta voitte yhdistää voimianne hävikkitalkoissa.**
8. **Varmista, että kaikki ruokahävikki menee biojätteeseen.**
9. **Panosta ruokahävikin erottamiseen muusta hävikkivirrasta.**
10. **Aseta tavoitteet ja seuraa edistymistä.**

