

VASTUULLISESTI KEITTIÖSSÄ

Tämä on vastuullisen työn tarkistuslista keittiön seinälle.
Voit merkitä rastin ruutuun sitä mukaa kuin kokeilette uusia toimia.

RESEPTIT Kehitämme ympäristöystävällistä ja houkuttelevaa kasvipohjaista reseptiikkaa.

TARJOILU Asemoimme ilmaston kannalta suopeimmat vaihtoehdot linjaston tai ruokalistan alkuun.

LAUTASHÄVIKKI Olemme pienentäneet lautasannoksen kokoa ja tarjoamme tarvittaessa lisää samaan hintaan.

BUFFAHÄVIKKI Täytämme noutopöytää harkiten ja käytämme pienempiä tarjoiluastioita hävikin vähentämiseksi.

KIERRÄTYS Teemme kierrättämisestä helppoa oikein sijoitetuilla ja oikean kokoisilla kierrätysastioilla sekä motiivilla henkilökuntaa.

JÄMÄT Mietimme, voiko ros kiin menevää tuotetta vielä käyttää (keitä kuorista liemi ja tee marjasoseiden mäskistä siirappi tai kuivaa se pölyksi koristelua varten).

KEITTIÖKONEET Valitsemme uusista laitteista energiatehokkaan vaihtoehdon ja huolehdimme vanhojen laitteiden tehokkuudesta pitämällä ne puhtaina.

VESI Pyöritämme tiskikonetta vain ihanteellisesti täytettynä ja kiinnitämme huomiota esipesuun.

TARJOTTIMET Emme käytä tarjottimia ja säästämme näin tiskaamisessa vettä.

HINNOITTELU Tarjoamme vegaani-ruokavaihtoehtoja halvemmalla kuin muita vaihtoehtoja.

PALKITSEMINEN Kiinnitämme vegaaniannosten määrän osaksi ravintolan kannustinpalkkiojärjestelmää.

LUOMU Hankimme luomua ja suosimme lähituotantoa.

MUOVI Kannustamme tekemään parempia valintoja: muovikannet vain pyydetessä, kertakäyttöastiat maksullisia.

HIILIJALANJÄLKI Olemme alkaneet selvittämään hiilijalanjälkeä ja tekemään konkreettisia toimia sen pienentämiseksi.

ALKUPERÄ Vaadimme alihankkijoilta raaka-aineiden jäljitettävyyttä.

HANKINNAT Selvitämme luontovai-
kutukset koko hankintaketjussa esi-
merkiksi ympäristöjärjestö WWF:n ilmaisen
Risk filter suite -työkalun avulla.

SERTIFIKAATIT Käytämme johtami-
sen välineenä ympäristöjärjestelmiä ja
sertifikaatteja.

TERVEYS Mahdollistamme työnteki-
joiden sairauslomaa.

TYÖVAATTEET Tarjoamme henkilös-
tölle työvaatteet.

KEHITYMINEN Järjestämme hen-
kilöstölle koulutusta.

ILMAPIIRI Olemme ihmisten puls-
silla, tunnistamme haasteita ja tarjo-
amme niihin ratkaisuja.

TYÖVUOROT Suunnittelemme työ-
vuorolistat ja vapaat tasapuolisesti.

KANNATTAVUUS Pidämme liike-
toiminnan käynnissä ja kannattavana,
jotta voimme jatkossakin työllistää ihmisiä.

*Vinkit jakoi kokki Ilkka Isotalo ja Ylvan vas-
tuullisuusjohtaja Eelis Rytönen.*

AVECMEDIA.FI

KUVAA MINUT

Seuraa somessa
@avecmediafi

