

Wykorzystujemy lepiej i marnujemy mniej

Marnowanie żywności

Marnowanie żywności powoduje niepotrzebną emisję gazów cieplarnianych i jest złym wykorzystywaniem zasobów naturalnych, a dodatkowo wiąże się z dużymi kosztami. Powinniśmy:



sprawdzać stan magazynu przed zamawianiem towaru;



ustalać dokładnie liczbę gości przez wcześniejszą rejestrację;



kupować produkty w zależności od każdorazowych potrzeb;



zapewniać, by produkty spożywcze były odpowiednio przechowywane, chłodzone i przetwarzane;



dbać o to, żeby żywność została spożyta przed upływem terminu ważności;



nakładać mniejsze porcje i/lub używać mniejszych talerzy;



zachęcać gości, żeby brali dokładki zamiast wyrzucania resztek;



sprawdzać, jaka ilość jedzenia jest marnowana w kuchni i na sali.

Opakowania

Opakowania mogą zwiększać bezpieczeństwo żywności i wydłużać termin przydatności, ale mają też negatywny wpływ na środowisko. Powinniśmy:



unikać jednorazowych opakowań podczas zakupów;



prosić dostawców o dostarczanie towarów w wielorazowych opakowaniach, które można zwrócić;



używać wielorazowych naczyń i sztućców podczas serwisu;



unikać kupowania towarów w opakowaniach jednorazowych – na przykład kapsułek z kawą lub masełek;



gdy jest to możliwe, wybierać wielorazowe opakowania, zarówno podczas zakupów, jak i do przechowywania żywności;



sprawdzać i analizować liczbę opakowań wyrzucanych w kuchni i na sali;



używać w miarę możliwości opakowań z certyfikatami ekologicznymi i pilnować, by były przeznaczone do kontaktu z żywnością;



pobudzać kreatywność i nieustannie szukać możliwości ponownego użycia.

Naszym celem jest możliwe ograniczenie odpadów oraz odpowiednie postępowanie z tymi, które powstają. Jednorazowe odpady powinny być segregowane i przekazywane do recyklingu. Pamiętajmy, że odpadów organicznych nie należy wrzucać do ogólnych śmieci.