

KEITTIÖMESTARIN TARKISTUSLISTA



Valmistaudu huomisen liiketoimintaan jo tänään.
KYLLÄ, MESTARI! Näillä muutamalla vinkillä teet keittiöstäsi kestävämmän ja kasvatat voittoasi.

1 Valitse kumppanit, jotka seuraavat sinua tällä matkalla.

Valitse keittiöosi tuotteita ja ainesosia, joiden pakkaukset on jo tehty kierrätetyistä muovista. Kuten Knorr Professionalin uusi liemivalikoima - katso pakkauksen kierrätysmuovilogoa!



2 Tee hankinnat paikallisesti ja vuodenaikojen mukaisesti.

Tarjoamalla asiakkaillesi vuodenaajan mukaisia ruokia varmistat, että menusi on tuore ja jännittävä, ja samalla parannat kannattavuuttasi ja voittoasi ja tuet paikallisyhteisöä. Paikalliset hankinnat vähentävät kuljetuskustannuksia ja kuljetusten tuottamaa hiilijalanjälkeä.



3 Kannata biologista monimuotoisuutta ja kerää palkinnot.

75 % ihmiskunnan yhteenlasketusta kalorien saannista tulee 12 viljalajista ja 5 eläinproteiinista: siten me syömme aivan liikaa samoja tuotteita, mikä tekee ympäristöstä haavoittuvaisempaa kuivuudelle ja ympäristömuutokselle. Aseta vaihtoehtoiset ainesosat etusijalle ruoissasi. Future 50 Foods on hyvä lähtökohta uusien ainesosien löytämiselle, kun luet seuraavat reseptisi tai etsit jännittäviä ja kiinnostavia aromeja, rakenteita ja houkuttelevia makuja.



4 Tulevaisuusvarmistaa keittiösi kierrätysmielessäsi.

Erota ruokajäte kierrätettävästä jätteestä - ja ota jälkimmäisen osalta selvää, miten, missä ja milloin kierrätät sen. Siten kierrätyksestäsi tulee tehokkaampaa ja tekee keittiöstäsi tulevaisuudessa enemmän kestävä kehityksen mukaisen.



5 Sästä energiaa, säästä aikaa, säästä rahaa.

Pienillä asioilla voi olla suuri merkitys. Sästä energiaa ja aikaa keittiössäsi pitämällä kattiloidesi päällä kansia, valmistamalla raaka-aineisi erissä, sulattamalla luonnollisesti, sammuttamalla uuni, kun se ei ole käytössä ja käyttämällä oikean kokoisia keittoastioita. Vedenkeitin on todistetusti liettä paljon energia- tehokkaampi tapa keittää vettä. Pienistä puroista tulee suuri joki.



6 Tehokas tilaus- ja varastointijärjestelmä leikkaa toimintakustannuksiasi.

Ole taloudellinen tilauksia tehdessäsi ja valitse luotettavia toimittajia varmistaksesi, että tilausjärjestelmäsi säästää aikaa ja varastointitilaa, mikä puolestaan vähentää ruokahävikkiä ja toimintakustannuksia.



7 Kasvipohjaiset ruoat ovat menestyksen resepti.

Vähentämällä punaisen lihan osuutta ruoissasi vähennät hiilidioksidipäästöjä merkittävästi ja mausta tinkimättä. Katso kasvisruokareseptit osoitteesta ufs.com, mistä löydät myös upean valikoiman tuotteita, joilla voit kasvattaa kasvisten osuutta.



8 Kerro asiakkaillesi kestävyystoimenpiteistäsi.

Asiakkaat ovat yhä tietoisempia kestävä kehityksen tärkeydestä. Kerro yrityksesi ponnisteluista ja vakuuta asiakkaasi niistä menun ja pöytäpuhujien avulla, mutta myös vaihtoehtoisissa paikoissa kuten odotusalueella, kassalla ja tietenkin verkkosivustollasi ja sosiaalisessa mediassa.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.