



## 8 vinkkiä + reseptit parempaan keittiotalouteen

### MISTÄ ON KYSE?

Et varmasti halua nostaa annoksiesi hintoja etkä tarjoilla asiakkaillesi jotain, minkä he kokevat aiempaa huonommaksi. Mutta mitä teet, kun raaka-aineiden hinnat nousevat vauhdilla ja asiakkaiden ostovoima laskee samalla?

Ohessa hyviä vinkkejä sekä reseptejä Unilever Food Solutionsin ammattikokeiltamme parempaan keittiotalouteen.



Unilever  
Food  
Solutions



Knorr  
PROFESSIONAL



CARTE D'OR  
PROFESSIONAL

#Prepped for tomorrow  
at [ufs.com](https://ufs.com)



Lue lisää >

Kerro henkilökunnallesi raaka-aineiden löysäkätisen jakelun vaikutuksesta talouteen, sillä he eivät ehkä ajattele sitä päivittäin.

Ole myös erityisen tarkka ottaessasi vastaan toimituksia. Tarkista rahtikirjasta, että kaikki on mukana ja tee pistokokeita vaa'alla. Kuka haluaisi maksaa kolmesta kilosta saadessaan todellisuudessa vähemmän?

Lopuksi – harkitse kohtuullisen annoksen kokoa. Tutki palautettuja lautasia ja ryhdy toimiin sen perusteella. Ruokahävikkiä pienentämällä teet samalla palveluksen luontoäidille.

Lue lisää >

Oletko vaihtanut pakasteisiin sen minkä voit? Jos et – kokeile! Pakastekalan ja -vihannesten laatu on nykyisin hyvä.

Tarvitsetko meijerikermaa vai voitko vaihtaa halvempaan vaihtoehtoon ilman, että vieraasi närkästyvät? Palauta mieleesi ruoanlaitto-osaamisesi ja kokeile.

Muistathan, että oikotiet edellyttävät sekä tietoa, että kykyä arvioida vaihtoehtojen vaikutusta annoksen koostumukseen sekä tulokseen.

## ENTISIA SESONKI-PAINOTTEISEMMIN

Tiedämme ravintoloita, joissa ei ole tarjottu ainuttakaan tomaattia kuukausiin vuoden pimeimpinä aikoina. Paitsi, että se on fiksua talouden kannalta, se on myös sesonkiajattelua parhaimmillaan.

Sesonkipainotteinen työskentely ja raaka-aineiden käyttö on siis tärkeää heille, jotka haluavat auttaa ravintolan kassavirtaa. Ovatko tomaatit nyt halpoja? Anna palaa! Onko nyt kurpitsakausi? Siitä vaan, mutta muista poistaa kaikki tomaatti- ja kurpitsa-annokset ennen kuin raaka-aineet kallistuvat jälleen.

Kulje aikaasi edellä sesonkeja myötäillen.



Unilever  
Food  
Solutions



Knorr  
PROFESSIONAL



CARTE D'OR  
PROFESSIONAL

#Prepped for tomorrow  
at [ufs.com](https://www.ufs.com)



## OPTIMOI TURHIA TYÖVAIHEITA JA VÄHENNÄ TUNTEJA

Koska ylityötunnit ovat kalliita, eivätkä työntekijäsi kenties aina arvosta niitä, on syytä analysoida, miksei aika riitä.

Onko ruokalista liian monimutkainen? Onko sinulla liian vähän henkilökuntaa? Sisältävätkö ruokasi liian monia työvaiheita? Missä kohtaa prosessia voit toteuttaa aikaa säästäviä ratkaisuja? Joudutteko silppuamaan sipulit itse, vai tuleeko valmiiksi silputun ostaminen jopa halvemmaksi?

Onko sinun pakko tehdä majoneesisi ja fondisi itse, vai tuottavatko valmiit tuotteet yhtä hyvän tuloksen? Kokeile, maista ja laske!



## TARJOA LISÄVAIHTOEHTOJA

Haluatko pääruoan kanssa ranskalaisia? Lisätäytteitä, isomman annoksen, täysjyvähän pitsaan tai kenties erityisen täyttävän täysjyvähän pastaruokaasi?

On useita tapoja saada asiakkaasi käyttämään vähän enemmän rahaa, eikä se yleensä aiheuta sinulle paljoakaan lisätyötä. Suositellussa on sen salaisuus!



## KÄYTÄ UUSIA LEIKKUUOSIA TAI TOISINTOA RUOKALISTALLA

Pettyvätkö asiakkaasi, jos poistat ruokalistalta häränfileen, tai tulevatko he vain bearnaisen vuoksi? Jos vastaus on että ei, he eivät pety, sinun kannattaa ehkä vaihtaa käyttämiäsi ruuhonosia.

Jos vastaus on kyllä, käytä samaa ruuhonosaa sekä etu- että pääruokaan vähentääksesi ruokahävikin riskiä joutuessasi heittäämään pois kallista lihaa. Sama sävelkulku pätee tietysti myös tuoreeseen kalaan.



Unilever  
Food  
Solutions



Knorr  
PROFESSIONAL



CARTE D'OR  
PROFESSIONAL

#Prepped for tomorrow  
at [ufs.com](https://www.ufs.com)



## TÄYDENNÄ JA VENYTÄ 50/50 -METODILLA

Lisää liharuokiesi proteiinipitoisuutta halvemmillä palkokasveilla! Muista kuitenkin, että asiakkaillesi kylläisyyden tunteen antavan proteiinipitoisuuden ylläpito vaatii tällöin sinulta vähän enemmän työtä.

## TEE INVENTAARIO USEAMMIN

Eritoten nyt on tarpeellista inventoida aiempaa useammin, mielellään kerran kuukaudessa, jotta tietäisit, mitä tulee sisään ja mitä menee ulos.

Ota avuksi valmiit mallit ja ohjelmistot.



Unilever  
Food  
Solutions



Knorr  
PROFESSIONAL



CARTE D'OR  
PROFESSIONAL

#Prepped for tomorrow  
at [ufs.com](https://ufs.com)

# RESEPTIMME SINULLE



**BEURRE BLANC,  
VALKOVIINI-  
VOIKASTIKE KALALLE**



**TOAST SKAGEN**



**HAUDUTETTUA  
NAUDAN RINTAA,  
PERUNASOSETTA JA  
PUNAJUURTA**

[Katso resepti](#)



[Katso resepti](#)



[Katso resepti](#)



**Ota yhteyttä**



**Lisää meistä:**

[unileverfoodsolutions.fi](https://unileverfoodsolutions.fi)