

TUOTE
KAPPALE
KÄYTETTÄVÄ ENNEN (PVM)

Pakattu
Pakannut

TUOTE
KAPPALE
KÄYTETTÄVÄ ENNEN (PVM)

Pakattu
Pakannut

TUOTE
KAPPALE
KÄYTETTÄVÄ ENNEN (PVM)

Pakattu
Pakannut

TUOTE
KAPPALE
KÄYTETTÄVÄ ENNEN (PVM)

Pakattu
Pakannut

TUOTE
KAPPALE
KÄYTETTÄVÄ ENNEN (PVM)

Pakattu
Pakannut

TUOTE
KAPPALE
KÄYTETTÄVÄ ENNEN (PVM)

Pakattu
Pakannut

TUOTE
KAPPALE
KÄYTETTÄVÄ ENNEN (PVM)

Pakattu
Pakannut

TUOTE
KAPPALE
KÄYTETTÄVÄ ENNEN (PVM)

Pakattu
Pakannut

TUOTE
KAPPALE
KÄYTETTÄVÄ ENNEN (PVM)

Pakattu
Pakannut

TUOTE
KAPPALE
KÄYTETTÄVÄ ENNEN (PVM)

Pakattu
Pakannut

TUOTE
KAPPALE
KÄYTETTÄVÄ ENNEN (PVM)

Pakattu
Pakannut

TUOTE
KAPPALE
KÄYTETTÄVÄ ENNEN (PVM)

Pakattu
Pakannut

TUOTE
KAPPALE
KÄYTETTÄVÄ ENNEN (PVM)

Pakattu
Pakannut

TUOTE
KAPPALE
KÄYTETTÄVÄ ENNEN (PVM)

Pakattu
Pakannut

TUOTE
KAPPALE
KÄYTETTÄVÄ ENNEN (PVM)

Pakattu
Pakannut

TUOTE
KAPPALE
KÄYTETTÄVÄ ENNEN (PVM)

Pakattu
Pakannut

TUOTE
KAPPALE
KÄYTETTÄVÄ ENNEN (PVM)

Pakattu
Pakannut

TUOTE
KAPPALE
KÄYTETTÄVÄ ENNEN (PVM)

Pakattu
Pakannut

TUOTE
KAPPALE
KÄYTETTÄVÄ ENNEN (PVM)

Pakattu
Pakannut

TUOTE
KAPPALE
KÄYTETTÄVÄ ENNEN (PVM)

Pakattu
Pakannut

TUOTE
KAPPALE
KÄYTETTÄVÄ ENNEN (PVM)

Pakattu
Pakannut

YHTEISYMMÄRRYS RUOKA-APUSÄÄNNÖISTÄ

1. Ruoka-apu on tarkoitettu yksinomaan hyväntekeväisyyteen – Lahjoitettuja tuotteita ei saa toimittaa myytäväksi.
2. Ruoka-aputoimijan tulee noudattaa lainsäädännön vaatimuksia ja viranomaisohjeistuksia. Toiminnassa pitää huomioida erityisesti Ruokaviraston (Evira) ohjeistus.
3. Ruoka-aputoimijalla on tarvittavat sopimukset paikallisen elintarvikevalvonnan kanssa.
4. Asiakkaille annettava tieto tuotteista on avointa ja rehellistä. Esimerkiksi kerrotaan tuotteelle suositeltu käyttöajankohta/käyttötapa. Pakastettuna olleen tuotteen luovutuksen yhteydessä mainitaan: "Tuote on pakastettu. Sulatettu tuote tulee käyttää pian, eikä sitä saa uudelleen jäädyttää".
5. Lahjoittamisessa noudatetaan ruoka-avun asiakkaiden tasa-arvoista, syrjimättömyysperiaatteisiin perustuvaa kohtelua.
6. Ruoka-aputoimija noudattaa toiminnassaan syntyvän jätteen käsittelyssä lainsäädännön vaatimuksia.
7. _____ lahjoittamat tuotteet noudetaan asianmukaisella tavalla toimipisteestä _____ (milloin). Tuotteiden määrä vaihtelee ja niiden viimeinen käyttöpäivä voi olla noutopäivä tai sitä myöhäisempi päiväys.

Vastuu lahjoitettujen tuotteiden turvallisesta säilyttämisestä siirtyy ruoka-aputoimijalle sillä hetkellä, kun tuotteet on vastaanotettu.

Ruoka-aputoimija vastaa, että kaikki yllämainitut ehdot toteutuvat.

Ruoka-aputoimija:

Osoite:

Vastuuhenkilö:

Päivämäärä, paikka ja allekirjoitus:

Lahjoittaja:

Toimipaikka:

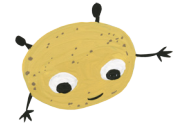
Yhteyshenkilö:



HÄVIKIN VÄHENTÄMISEN TARKISTUSLISTA

Ruokalistan suunnittelu

- Ruokalista ei ole liian laaja
- Sama raaka-aine soveltuu useaan käyttötarkoitukseen
- Sesongit on huomioitu
- Tarjolla on erikokoisia annosvaihtoehtoja
- Päivän kala-, liha- tai kasvisannos päiväystä lähestyvistä tuotteista

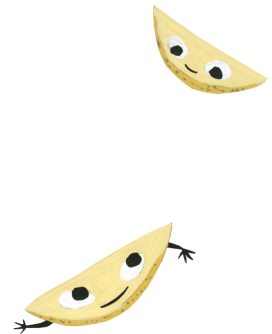


Raaka-aineiden valinta

- Sesonkituotteiden ja paikallisten tavarantoimittajien käyttäminen tuo joustavuutta
- Raaka-aineiden tilaus menekkiennusteiden mukaan
- Toimitettujen tuotteiden kunto tarkistetaan

Varastointi

- Kylmäketju säilyy
- Kylmäsäilytettävät tuotteet on merkitty selkeästi
- Menekkiin ja käyttöön sopivat pakkauskoot
- Vakuumpakkaukset
- FIFO- ja FEFO-periaatteet
- Kypsentämällä ja jäähdyttämällä voi pidentää säilyvyyttä
- Varaston sisältö tarkistetaan säännöllisesti
- Varaston käyttöön on laadittu yhteiset säännöt



Ruoanvalmistus

- Samaa raaka-ainetta hyödynnetään erilaisilla valmistustavoilla
- Koko tuote valmistetaan kerralla mahdollisuuksien mukaan
- Raaka-aineiden määrät on laskettu tarkasti
- Raaka-aineiden esivalmistelut (mis-en-place eli misaus) on tehty huolella
- Maistuvuutta määrän sijaan
- Tähteet hyödynnetään keitoissa ja kastikkeissa

Tarjoilu

- Pienemmät lautaskoot
- Linjastoruokailussa sopivankokoiset tarjoiluastiat
- Asiakkaita ja menekkiä tarkkaillaan
- Linjastoa ei täydennetä enää ruokailun loppuajalla
- Kahvi tarjotaan automaattista



Huomioi asiakkaat

- Asiakkaiden toiveita kuunnellaan
- Ennakkovarauksia suositetaan menekin ennustamiseksi
- Asiakkaita ohjeistetaan hävikin vähentämiseen
- Tarjolla mahdollisuus pienempään annoskokoon ja raaka-aineiden poisjättämiseen
- Hävikkimenu tarjolla
 - lounasajan jälkeen
 - päiväystä lähestyvistä tuotteista
- Mahdollisuus ottaa lautaselle jäänyt ruoka kotipakettiin

Ylijäämä hyötykäyttöön

- Tarjoilematta jäänyt ruoka varastoidaan tai jatkojalostetaan
- Hävikkilounaan tarjoaminen
- Ylijäämäruoka myydään edullisempaan hintaan kotiin vietäväksi
- Ylijäämäruoka tai valmistamatta jääneet raaka-aineet lahjoitetaan ruoka-apuun
 - Huomioi säädökset!
- Kasvipohjaiset raaka-aineet myydään eläinrehuksi
- Ylijäämä kompostoidaan energiaksi

Ajattele kokonaisuutta

- Omavalvontasuunnitelmaa noudetaan kaikissa vaiheissa
- Asiakasvirtaa ja menekkiä seurataan säännöllisesti
- Henkilökuntaa koulutetaan hävikin vähentämiseen



ESIMERKKI MISAUSLISTASTA

Siika & parsakaali

siika – pakkaseen – leikkaus
parsakaalipesto
retikkalastu – sitruunamehu



Hauki-jokiraputერიინი

teriini – massa – pötkö – kypsennys
jokirapumajoneesi – rapuöljy – majoneesi
friteerattu sipuli
grillattu paahtoleipä – leikkuu – grillaus



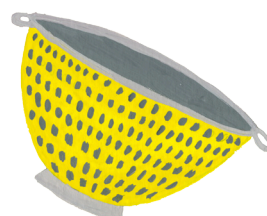
Kasvimaa

grillattu purjo – haudutus – grillaus
paahdettu porkkana – pesu – paahto
friteerattu lehtikaali
pikkelöity retiisi – pikkeliliemi – liemeen
vegaaninen valkosipulimajoneesi
näkkäri – taikina – rullaus – paisto



Naudan kuve

kuve – renssaus – mausteseos – grillaus
tryffelikreemi
poltettu paprika – leikkaus
maalaisleipä – taikina – paisto – leikkaus
ruohosipuli – leikkaus



Sinihomejuusto

juusto – leikkaus
jyväkeksi
pikkelikurpitsa

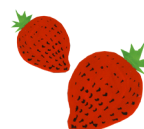
Suklaakreemi & karpalo

suklaakreemi – kuppiin
karpalogeeli – mehu
marenki – kuivattu karpalo



Omena-mantelikakku

sable – taikina – paisto
frangipan – omenat
omenakinuski
crème fraîche
kuivattu omenalastu



Vadelma-lakumarmeladi

marmeladi
leikkaus
sokerointi