

LATHUND FÖR MINSKAT SVINN

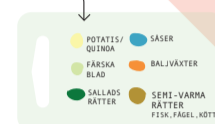
Denna guide är en del av Resvinn. Ett samarbetsprojekt där över 40 företag och organisationer utvecklar metoder för att rädda ätbar mat och minska matsvinn.

1

UPPBYGGNAD AV MENY

FLEXIBILITET

- Som köksmästare; Våga inspirera och skapa utrymme för att testa.
- Jobba digitalt eller på tavla när man frontar menyn. Skapar flexibilitet att kunna ändra menyn under dagen.
- Skriv ex. rotfrukt på menyn istället för morot. (kommunicera att alla råvaror kan komma att ändras beroende på tillgång)
- Skapa flexibilitet i menyn. Skapa en struktur i menyn snarare än fasta rätter.
- Håll koll och försök hålla nere antal allergener.
- Grönsaker först, sist kött (vid bufféserving)
- Inventera (light) hela tiden. Låt personalen vara med,



VINSTER

Mer leverantörs svinn kan räddas

2

INKÖP

ERFARENHET

- Våga säga JA! Till alla typer av råvaror. Det skapar kreativitet.
- Var är råvaran i mognadsprocessen?
- Vad krävs för handpåläggning?
- Finns det plats i förvaring?
- Vad behöver vi komplettera med för att det skall bli en bra rätt?
- BYGG RELATIONER MED LEVERANTÖRER! Då ökar chansen till rätt typ av råvaror.
- Inspirera gärna leverantörer att arbeta med råvarusvinn.
- Tänk på förhållandet mellan råvaras skick, handpåläggning och inköpspris.

Mer räddad mat på menyn

3

FÖRPREPP & PREPP

NOGGRANNHET

- Dela upp råvarorna i delar och besluta vilken del som skall tillagas hur.
- Får man hem en stor Batch. Planera vid stor leverans av leverantörsvinn.
- Frys in/koka ihop/torka/fermentera.
- Som företag får man en bra bild av vad som slängs och hur mkt om svinnet vägs.
- Fråga dig: Är det ngn kunskap jag saknar för att ta hand om det som slängs?
- Vid möjlighet, räkna ut hur mkt allt som slängs är värt.



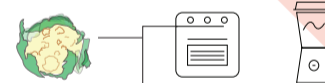
Större intäkter genom mer mat att sälja

4

TILLAGNING

KUNSKAP

- Våga ifrågasätt teknik och servering. Kan det göras på annat sätt?
- Använd allt!! Våga experimentera
- Rätt utrustning!!
- Bygg gärna upp en receptbank baserat på råvara.
- Tänk tillagning av råvaror i flera steg
- Tänk utan för boxen! Våga!!!!



Skapar kreativitet i köket

5

SERVERING

MEDVETENHET

- Vid buffé: Låt gästen betala på vikt. Det skapar medvetenhet hos gästen och underlättar för mätningar av tallrikssvinn.
- Servera mindre portioner (gästen kan alltid få mer)
- "Idag har vi rättat X antal kg/kr matsvinn" = Kommunicera värdet i pengar och miljövinst!
- Hjälp gästen, kommunicera och förklara!

Beteendeförändring



6

KOMMUNIKATION

ENGAGEMANG

- Mät och visa! Var transparenta i er kommunikation mot kund och personal
- Hur mkt av värde har vi räddat/slängt? Ofta är pengar en stor källa till motivation.
- Ändra hur vi pratar om svinn. Uppgradera ist för nedgradera. premium! Stolthet!!
- Basera gärna era beslut på Social, ekonomisk, och ekologisk hållbarhet. Kommunicera utifrån dessa rubriker.
- Sätt mål, följ upp, mät! Det du mäter kan du förbättra!
- Dela dina mål tillsammans med gäster och medarbetare!

Gäster slänger mindre Skapar motivation hos personal

