

# Ravintola- ja catering-ala

- Ennakoin Kisällin lounasruokailussa ja Bistron annosruokailussa asiakasmäärät ja ruoan menekin.
- Suunnittelen ruokalistat siten, että ruokahävikkiä tulisi mahdollisimman vähän.
- Tilaan raaka-aineita huomioiden raaka-aineiden sesongit, suosien lähiruokaa ja luomutuotteita sekä kestävästi tuotettuja ja pyydystettyjä tuotteita.
- Käytän pesuaineita ja kemikaaleja tarkasti ohjeistuksen mukaisesti.
- Valitsen kaasulla kypsentämisen sähkön sijaan aina, kun se on mahdollista. En myöskään pidä sähkölaitteita turhaan päällä.
- Vältän veden tuhlaamista, etenkin lämpimän veden.
- Lajittelen jätteet oikein ja pyrin vähentämään sen kokonaismäärää.

