

Ravintola- ja catering-ala

- Hyödynnän raaka-aineet taloudellisesti ja luovalla tavalla.
- Hyödynnän varastossa olevia raaka-aineita FIFO-periaatteen mukaisesti.
- Minimoin valmistus-, linjasto- ja lautashävikin.
- Lajittelen ravintolassa muodostuvan jätteen ohjeiden mukaisesti.
- Osaan vaikuttaa omalla toiminnallani muodostuvan biojätteen määrään ja mahdollistan sen tehokkaan jatkokäytön.
- Toimin energiatehokkaasti. Säästän vettä, avaan kylmälaitteiden ovet vain tarvittaessa ja käytän keittiölaitteita tarkoituksenmukaisesti.
- Osaan hyödyntää raaka-aineita satokausien mukaan.
- Osaan valmistaa maistuvaa ja ravitsevaa kasvisruokaa.
- Suosin suomalaisia ja eettisesti kestäväällä tavalla tuotettuja raaka-aineita.
- Näen ravintolan kulttuurisen monimuotoisuuden voimavarana ja kilpailuetuna.

