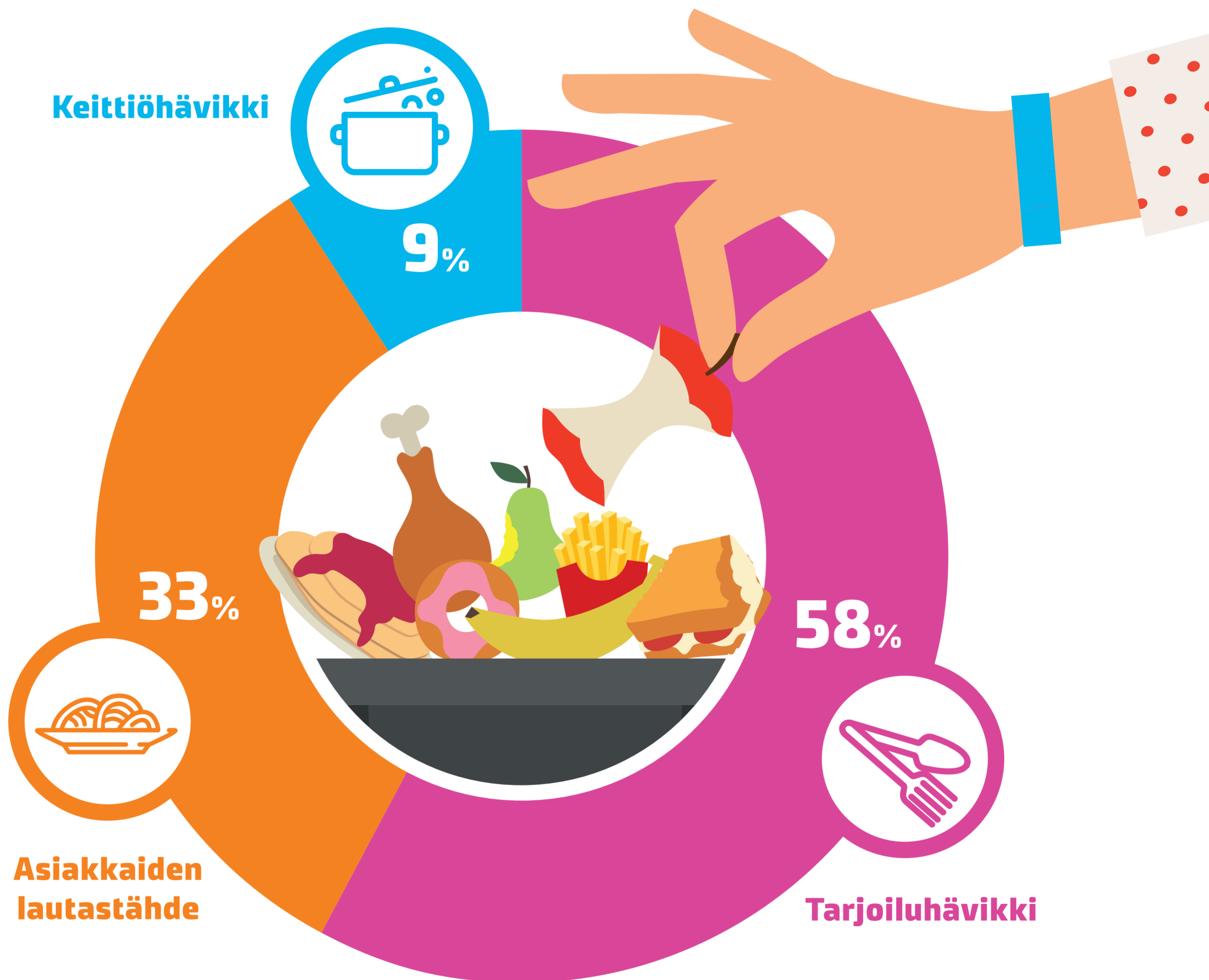


TIESITKÖ?

Suomalaisissa ravintoloissa ja ruokapalveluissa
**ruokahävikkiä syntyy vuodessa
60 miljoonaa kiloa**



Ravintoloiden hävikistä valtaosa syntyy tarjoiluhävikistä, eli ruokailun päätteeksi ylijääneestä ruoasta. Keittiöammattilaiset tähtäävätkin monin keinoin siihen, että ruokailun päätteeksi linjastoon, keittiöön tai tarjoiluvaunuun jää mahdollisimman vähän ylimääräistä ruokaa. Ruokailijana tätä tavoitetta voi tukea olemalla joustava ja suhtautumalla ymmärtävästi tilanteisiin, joissa ruokailuajan loppupuolella esimerkiksi jokin päivän ruokalajeista on vaihtunut toiseen tai ylimääräisiä linjastoja on jo suljettu.

Tehdään ruokahävikin vähentämisestä yhteinen asia!