

# Elintarvikejäte – Punnitse ja kirjaa erikseen:



## Keittiöbiojäte

- Kuoret, luut, kahvinporot, siemenet jne. **ei-syömäkelpoinen**



## Keittiöhävikki

- Pudonnut, palanut, pilalla **laatu- tai toimenpidevirheestä**
- Esivalmistetut komponentit ("misat") hävikkiin



## Varastohävikki

- **Elintarvikkeet** viimeisen käyttöpäivän yli, tai pilaantuneet
- **Valmistettu ruoka**, ei enää syömäkelpoista



## Tarjoiluhävikki

- **Noutopöytään** tai **vitriiniin** jäänyt ruoka
- **Tarjoilua varten tarkoitettu ruoka** keittiöstä hävikkiin



## Lautastähde asiakkaalta

- Astiapalautuspisteen hävikki, salista tai tiskarilta

# UKK: minne hävikki kirjataan?

- **Kuoret, lehdet yms. rensaukset?**

Vaikka kukka- ja parsakaalin lehtiä, porkkananvarsia, perunankuoria, kalannahkaa yms. voi hyvin valmistaa ruoaksi, tässä ne kirjataan syömäkelvottomaksi.



**Keittiöbiojäte**

- **Asiakaspalautukset?**

- Asiakkaalta viallinen/ei toivottu tuote

- **Luukulla** liian pitkään seissyt ruoka?

- Kaikki **misat ja (esi)valmistetut** ruoat keittiöstä?



**Keittiöhävikki**  
laatu- tai toimenpidevirhe

- **Kylmiöstä ja kuivavarastosta**

viimeisen käyttöpäivän jälkeen?

- Raaka-aineet ja elintarvikkeet
- Pilkotut komponentit
- Valmiit ruoat



**Varastohävikki**

- **Buffettiin/vitriiniin valmistettu,**

mutta menee keittiöstä hävikkiin



**Tarjoiluhävikki**