

Julkisten ruokapalveluiden elintarvikejäte – punnitse ja kirjaa erikseen:



Keittiöbiojäte

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



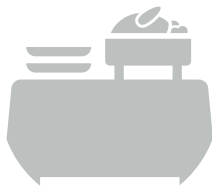
Valmistushävikki

- Pudonnut, palanut, pilalla **laatu- tai toimenpidevirheestä**
- Esivalmistetut komponentit hävikkiin



Varastohävikki

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



Tarjoiluhävikki

- **Linjastoon** tai **tarjoilukärryyn** jäänyt ruoka
- **Tarjolle valmistetut ruoat** keittiöstä roskeen



Lautastähde asiakkaalta

- Astiapalautuspisteen hävikki, salista tai tiskarilta

UKK: minne hävikki kirjataan?

- **Kuoret ja lehdet?** Vaikka kukka- ja parsakaalin lehtiä, porkkananvarsia, perunankuoria yms. voi hyvin valmistaa ruoaksi, tässä ne kirjataan syömäkelvottomaksi.

- **Asiakaspalautukset?**

- Asiakkaalta viallinen/ei toivottu ruoka

- **Komponentit ja raaka-aineet** keittiöstä?

- **Kylmiöstä ja kuivavarastosta** viimeisen käyttöpäivän* jälkeen?

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

- **Linjastosta kylmiöön/varastoon palautunut**, joka menee sieltä hävikkiin?

- **Linjastoon/tarjoilukärryyn tms. valmistettu**, mutta menee keittiöstä hävikkiin?

- **Erillisestä ruokailutilasta** (luokka, oma huone, tarjoilukärry) palautuva ruokahävikki?

* Muistathan, että parasta ennen -päiväyksen jälkeenkin ruoka voi hyvin olla käyttökelpoista – testaa ensin!

