

Buffetravintolan ja kahvilan elintarvikejäte – punnitse ja kirjaa erikseen:



Keittiöbiojäte

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



Valmistushävikki

- 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?



Valmistushävikki
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

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