

MATVETTREGLER TIL KJØKKENET:

NORGE SKAL HALVERE MATSVINNET INNEN 2030

1. Gjennomfør E-læringskurset for ansatte i omsorgsektoren
2. Samarbeid med de andre på kjøkkenet om å finne gode rutiner for arbeidet.
3. Husk å registrere hva dere kaster og diskuter årsakene for å finne frem til gode tiltak.
4. Husk at riktig menyplanlegging bidrar til bedre innkjøpsrutiner og god lagerkontroll.
5. Riktig oppbevaring fører til økt holdbarhet. Oppbevar rester kaldt, i tette bokser, og skriv på hva de skal brukes til.
6. Utnytt råvarene maksimalt når du skal tilberede dagens retter. Husk å porsjonere riktig.
7. Vær kreativ med rester, utnytt råvarene på nye måter.
8. Innfør mindre serveringsfat, skåler o.l. Fyll på underveis ved behov.
9. Innfør økt dialog med beboerne om hva og hvor mye mat de ønsker.
10. Justering av lunsjmenyen, ruller heller på flere retter enn å ha for stort utvalg hver dag.

