

KOKKENES SJEKKLISTE



Dagens forberedelser til morgendagens virksomhet.
JA, CHEF! Noen tips for å gjøre kjøkkenet ditt mer bærekraftig og bunnlinjen fetere.

1 Velg partnere som er med på den samme reisen som deg.

Velg produkter og ingredienser på kjøkkenet hvor emballasjen er laget av resirkulert plast. Som Knorr Professionals nye buljongserie – se etter logoen for resirkulert plastikk på pakningen!



2 Velg lokale råvarer og etter sesong.

Tilby retter tilpasset gjestenes modus med ingredienser som er i sesongen for å sikre en fersk og spennende meny, samtidig som du gir overskudd til bunnlinjen og støtter lokalsamfunnet. Å velge lokale råvarer reduserer transportkostnadene og reduserer karbonavtrykket som transport medfører.



3 Promoter biologisk mangfold og høst belønningene.

12 avlinger og 5 animalsk proteintyper utgjør 75% av menneskehetens totale kaloriinntak: vi spiser for mye av de samme produktene, og dette gjør miljøet sårbart for tørke og klimaendringer. Prioriter alternative ingredienser i rettene dine. Future 50 Foods er et flott utgangspunkt for ingredienser når du lager nye oppskrifter eller hvis du leter etter spennende og interessante smaker, teksturer og ny inspirasjon.



4 Fremtidssikre kjøkkenet ditt med resirkulering i tankene.

Skill matavfallet fra resirkulerbart avfall - og så sjekk hvordan det skal kastes, samt hvor du skal gjøre det. På den måten sikrer du mer effektiv resirkulering og gjør kjøkkenet ditt mer bærekraftig for fremtiden.



5 Spar energi, spar tid, spar penger.

Små ting kan gjøre en stor forskjell. Spar energi og tid på kjøkkenet ved å bruke lokk på gryter, lag mat i store batcher, bruk naturlig tining, slå av ovnen når den ikke er i bruk og bruk riktig størrelse på kokekar. Det er bevist at å koke vann i vannkoker er mye mer energieffektivt enn på komfyren. Alle små grep lønner seg til slutt.



6 Effektiv bestilling og lagringssystemer kutter driftskostnadene dine.

Vær nøye når du legger inn bestillinger og velg pålitelige leverandører for å sikre at måten du bestiller på sparer tid og lagringsplass. Da reduserer du matsvinn og igjen reduseres driftskostnadene.



7 Plantebaserte retter er en oppskrift for suksess.

Ved å redusere den animalske kjøttprosenten i rettene dine, reduserer du drastisk CO2 utslippene uten å måtte gå på kompromiss med smaken. Du kan gå inn på [ufs.com](https://www.ufs.com) for oppskrifter på plantebaserte retter. Her finnes også en stor portefølje med vegetariske produkter som du kan erstatte kjøtt med. Helt eller delvis.



8 Kommuniser dine bærekraftige handlinger til gjestene dine.

Gjestene blir stadig mer bevisste på viktigheten av bærekraft. Snakk om driftsinnsatsen din og vis gjestene hva du gjør gjennom meny og informasjonsplakater, men også på alternative steder som venteområder, ved kassen og selvfølgelig på nettsiden og i sosiale medier.

