



## Tarkkana tarjoiluhävikin kanssa

Ravitsemispalveluiden ruokahävikistä isoin osuus aiheutuu tarjoiluhävikistä. Linjastoravintoloissa tarjoiluhävikkiä syntyy keskimäärin kymmenen prosenttia valmistetusta ruoasta. Linjastoravintoloissa tarjoiluhävikki on suurin hävikin aiheuttaja, kun taas annosravintoloissa lautastähdettä syntyy tarjoiluhävikkiä enemmän.

Linjastoruokailussa menekkiä on syytä tarkkailla, sillä turhaan valmistettu tai tilattu ruoka lisää ruokahävikkiä merkittävästi. Mittaamisen ja seurannan perusteella ruokaa on helpompi tilata tai valmistaa oikea määrä. Ruokailun loppupuolella linjaston täydentämistä on hyvä harkita tarkkaan. Jos käytössä on useampi linjasto, ruokailun loppua kohti niitä kannatta myös mahdollisuuksien mukaan sulkea ja jättää käyttöön vain yksi linjasto. Houkuttelevuutta voidaan pitää yllä vaihtamalla tarjoiluastiat pienempiin tai matalampiin.

Erityisesti päiväkodeissa yleinen kärry- ja luokkahuoneruokailu voi aiheuttaa ylimääräistä tarjoiluhävikkiä. Kärryruokailusta kannattaakin mahdollisuuksien mukaan siirtyä ruokalan käyttöön.

Yli jäänyt, valmistettu ruoka, jota ei ole viety tarjolle, voidaan jäähdyttää nopeasti, säilyttää kylmässä ja tarjoilla esimerkiksi seuraavana päivänä. Kahvin tarjoilussa kannattaa suosia automaattia isojen termostaattiastioiden sijaan.



Keittiöissä on hyvä huomioida, että mahdollisuudet ruoan jatkokäytölle ovat aina paremmat silloin, kun valmistettu ruoka on vielä keittiössä eikä ole ollut tarjolla linjastolla. Tällöin ruoka voidaan säilyttää jäähdytettynä, tarjoilla myöhemmin tai mahdollisesti käyttää edelleen muun ruoanvalmistuksen raaka-aineena. Sen sijaan ylijääneen, linjastossa jo tarjolla olleen ruoan osalta vaihtoehdot ovat paljon rajatummat.

Tarjoiluhävikki on suurin hävikin aiheuttaja ravitsemispalveluissa. Siksi sen syntyyn kannattaa kiinnittää erityistä huomiota. Pohdi seuraavaksi, mitkä ovat teidän työpaikallanne tilanteita, joissa tarjoiluhävikkiä syntyy erityisen paljon.