



Oikean kokoiset astiat pitävät annoskoot sopivina

Astioiden ja ottimien koolla voidaan vaikuttaa sekä tarjoiluhävikin että lautastähteiden määrään. Oikean kokoisilla ja näköisillä tarjoiluastioilla on helpompi pitää linjastoruokailussa tarjolla suhteellisen pientä määrää ruokaa siten, että tarjottava ruoka on houkuttelevan näköinen. Hyvänä käytäntönä on ruokailun loppupuolella siirtyä käyttämään matalampia ja pienempiä tarjoiluastioita. Myös sopivat annostelukauhat pitävät ruokailijoiden ottamat annoskoot sellaisina, että lautastähdettä syntyy vähemmän.

Lautaskoon pienentämisellä voidaan [tutkitusti](#) vähentää lautasjätteen määrää. Esimerkiksi lautasten vaihtamisella pienempiin saatiin lautastähteiden määrää vähennettyä 20 prosentilla hotellin aamiaisbuffetissa. Lue myös lisää, miten [turkulaishotelli](#) onnistui vähentämään asiakkaiden lautastähteen määrää lautasia, mukeja ja ottimia vaihtamalla.

Lähteet: Kallbekken, S. & Sælen, H.2013. 'Nudging' hotel guests to reduce foodwaste as a win-win environmental measure, *Economics Letters*, Volume 119, Issue 3, 2013, Pages 325-327.