



Palvelukuvauksen kehittäminen palvelusopimukseen

Ruokapalvelutuottajan sekä tilaajan välisten palvelukuvausten kehittämällä ja uudelleenneuvottelemisella voi olla mahdollista vähentää ruokahävikin määrää. Hävikin seuranta ja hallinta on hyödyllistä tuoda osaksi palvelusopimusta. Sopimukseen kannattaa kirjata selvästi, että ruokahävikkiä pyritään vähentämään ja sen määrää seurataan päivittäin.

Palvelusopimusta laadittaessa palvelukuvaus määritellään mahdollisimman tarkasti. Sopimuksen teon jälkeen palvelukuvausta ei usein pysty enää muuttamaan. Mikäli palvelukuvauksessa määritellään, että kaikissa ruokalan linjastoissa tulee tarjota ruokaa ruokailuajan loppuun saakka tai että kaikkia ruokalistalla olevia ruokalajien on oltava saatavilla koko ruokailun ajan, se lisää tarjoilusta syntyvää hävikkiä.

Sopimusta neuvoteltaessa onkin järkevää selvittää mahdollisuuksia joustoille. Sopia voidaan esimerkiksi siitä, että yhden tai kahden ruokailun aikana loppuneen ruokalajin voi korvata toisella. Tällöin esimerkiksi linjastosta loppuvien kalapuikkojen tilalle voidaan tuoda samalla viikolla ruokalistalla olleita järvikalapihvejä. Toki tällöinkin erilaiset ruokavaliot otetaan huomioon.



Palvelukuvauksessa saatetaan määritellä myös tarjottavat annoskoot. Mikäli nämä määritellyt annoskoot ovat liian suuria todellisiin syötyihin ruokamääriin nähden, se lisää hävikkiä. Siksi tieto todellisesta, syödyistä annoskoosta ja ruoan valmistaminen niiden mukaan on tärkeää. Todellisen annoskoon selvittämiseksi tarvitaan mittausta ja seurantaa, jotta voidaan määrittää hävikin osuus valmistetusta ruoasta.