



Järjestelmälliset toimintatavat varastossa

Järjestelmällisyys auttaa hävikin minimoinnissa kaikissa ruoanvalmistuksen ja tarjoilun vaiheissa. Varastohävikkiä syntyy kuivavarastoista ja kylmäsäilytystiloissa, esimerkiksi päiväysvanhentuvista tuotteista tai säilytyksessä pilaantuneista puolivalmisteista. Varastohävikin torjumisessa keskeinen keino erityisesti annosravintoloissa on ruokalistan suunnittelu sopivan suppeaksi (mutta tietysti houkuttelevaksi) sekä raaka-aineiden valitseminen siten, että sama raaka-aine soveltuu useampaan reseptiin. Näin varastossa säilytettävien raaka-aineiden määrä on hallittavampi, mikä helpottaa myös säilytyksen järjestelmällisyyttä.

Hanki vain sellaisia raaka-aineita, joille on suunniteltu käyttöä. FIFO- (First In First Out) ja FEFO (First Expired First Out) -periaatteiden noudattaminen on järjestelmällisen varastonhallinnan perusta. Periaatteiden mukaan ensiksi hankitut ja lähinnä päiväystä olevat tuotteet käytetään ensin. Erityisesti kylmässä säilytettävien ruokien kohdalla toimiva tapa on merkitä pakkaukseen tai säilytysastiaan päivämäärä, jolloin ruoka on viimeistään käytettävä, ruoan nimi ja mahdollinen kappale- tai grammamäärä. Ruoan säilytyksessä on myös huomioitava oikeat säilytyslämpötilat ja hedelmiä sekä vihanneksia käsiteltäessä varottava niiden kolhiintumista.

Lue lisää järjestelmällisestä varastonhallinnasta (sivut 11 – 15) ja tulosta talteen FIFO-tarra-arkit (sivu 35) [Hävikistä hyvikiksi -esitteestä](#).