



## Asiakas- ja ruoanvalmistusmäärien ennakointi sekä osavalmistus

Ruokamäärien ennakointi on mittaamisen ohella keskeisimpiä uuden opettelun paikkoja ruokahävikin vähentämisessä. Mittaaminen auttaa ennakoinnissa: valmistettavat ruokamäärät ovat helpompi arvioida mahdollisimman lähelle todellista menekkiä, kun aiemmista valmistusmääristä ja menekistä on hyvät tiedot pitkältä aikaväliltä.

Hyvä lähtökohta ennakoinnille on yksinkertainen keskiarvo menneistä asiakasmääristä. Viikonpäivien, sesonkien, ruokalajien ja ravintolan ulkopuolisten tekijöiden vaikutusten tuntemisella päästään ennakoinnissa jo seuraavalle tasolle. Jotta eri tekijöiden vaikutus asiakasmääriin voidaan huomioida, on sujuva yhteydenpito ja viestintä myös ravintolan ulkopuolisten toimijoiden, kuten tilausryhmien, kanssa välttämätöntä. Esimerkiksi kouluruokailussa yhteydenpito koulun henkilökuntaan on tärkeää, jotta luokkaretket ja koeviikot osataan huomioida.

Hävikin hallinnan kannalta tehokas keino keittiössä on osavalmistus, jossa kaikkea ruokaa ei valmisteta aamulla kerralla, vaan sitä tehdään päivän aikana lisää tarpeen mukaan. Erityisesti kappaleruokia, kuten pinaattilettuja ja kasvispihvejä, sekä salaatteja, puuroja ja keittoja on mahdollista valmistaa osissa.