



Bespaar nú
geld door
minder afval
te produceren

Restaurants gooien tot de helft van
het voedsel dat ze kopen weg. Dat
kost hen veel geld én is slecht voor
ons leefmilieu.

Met een aantal praktische tips kan u uw afvalberg
verkleinen en meteen geld besparen.



Vereenvoudiging



Schatting & planning



Bereidingen

“Door de garnering van salades te herbekijken, geef ik nu bijna **25 euro per week minder** uit. Een besparing van 1.300 euro per jaar!”

Ashley Maskell, Six Bells, UK



“Unilever Food Solutions kwam met een aantal ideeën voor het afvalbeheer in de keuken. Die hebben mij gestimuleerd om stappen te ondernemen. Toen ik ging bekijken hoe onze borden naar de keuken terugkwamen, viel het me op dat er nogal veel sla op achterbleef. Door meer kruisla in onze salades te verwerken, kon ik hetzelfde volume en de gebruikelijke hoeveelheid dressing handhaven, maar met minder blaadjes sla. In plaats van € 85 geven we nu nog € 60 per week aan groenten uit. **Een besparing van 25 euro per week, alleen al voor de garnering van salades.**”

Vereenvoudiging

De impact van een evenwichtig menu op de afvalproductie is enorm. Haal complexere gerechten – waarvoor u duurdere ingrediënten en meer bereidingstijd nodig heeft – van uw menukaart. Probeer, waar mogelijk, in zo veel mogelijk schotels basisingrediënten te verwerken.



Schatting & planning

Evalueer regelmatig of er wel voldoende vraag is naar alle gerechten op de menukaart. Hou bij schattingen rekening met externe factoren, het seizoensaanbod, het verleden (vergelijk met de verkoop van voorgaande jaren!) en evenementen.



Bereidingen

Besef dat bereide ingrediënten die in de vuilnisbak terecht komen, zorgen voor een behoorlijke verspilling aan arbeidstijd en ingrediënten. Niemand hoort graag dat bepaalde gerechten uitverkocht zijn, maar er bestaan handige trucjes om wat u serveert af te stemmen op waar uw gasten zin in hebben. Met moderne verse ingrediënten kan u makkelijk voorkomen dat u sommige schotels niet meer kan serveren.



Ga na hoeveel afval u produceert en ontdek hoeveel u zou kunnen besparen. Surf naar: www.ufs.com voor meer informatie.



Wie zijn we?

We reiken de Foodservice-industrie de voedingsmerken van Unilever en andere merkingrediënten aan, zodat chefs lekkere maaltijden kunnen bereiden waarvan hun gasten volop genieten.

Het gaat om een aantal basisingrediënten uit de professionele keuken in 74 landen over de hele wereld: Knorr, Hellmann's, Lipton e.a.

Onze producten besparen u heel wat bereidingstijd in de keuken, zonder aan smaak of geur in te boeten.

Waarom wil Unilever verspilling tegengaan?

Unilever Food Solutions begrijpt wat chefs tijdens hun dagelijks werk belangrijk vinden. Als partner, willen we het hen makkelijker maken in de keuken, zodat zij zich op hun passie voor koken kunnen toelagen. Voedselverspilling kan storend werken, en daar willen we wat aan doen.