



Toidujäätmete vähendamise tegevused Seto Tsäimajas

1. Toitude koguste ja liikide kohandamine:

- Menüüd analüüsitakse regulaarselt ning toitude valikut ja koguseid kohandatakse vastavalt tegelikule nõudlusele ja külastajate eelistustele.
- Vajadusel piiratakse menüü mitmekesisust, et vältida toidu ületootmist ja ülejääkide teket.

2. Väiksemate taldrikute kasutamine:

- Kasutusel on väiksemad taldrikud, mis aitavad vähendada liiga suurte portsjonite serveerimist ning soodustavad mõõdukat toidu tarbimist.

3. Poolikute portsjonite pakkumine madalama hinnaga:

- Külastajatele pakutakse võimalust tellida väiksemaid või poolikuid portsjoneid soodsama hinnaga, arvestades erinevaid söögiisu vajadusi ning aidates vähendada toidu jäätmete hulka.

4. Toitude parem säilitamine ja serveerimine:

- Toidu säilitamisel järgitakse kehtivaid toiduohutuse nõudeid, sealhulgas sobivat temperatuuri ja pakendamist, et tagada toidu kvaliteet ja ohutus.
- Toidu valmistamisel ja serveerimisel välditakse mitmekordset kuumutamist ja jahutamist, mis võib põhjustada toidu riknemist.

5. Kõigi koostisosade optimaalne kasutamine:

- Menüü ja toidu valmistamise protsessid on kavandatud nii, et kõik koostisosad oleksid maksimaalselt ära kasutatud ning toiduvalmistamisel tekkivate jääkide hulk oleks minimaalne.

6. Allesjäänud toidu korduskasutamine:

- Ohutult ja nõuetekohaselt säilitatud toit kasutatakse võimalusel ära vastavalt toiduohutuse nõuetele.

- Kasutuskõlbmatud toidujäägid ja valmistatud toidu jäägid suunatakse liigiti kogumisse ning antakse üle biojäätmekäitluseks vastavalt kehtivatele jäätmekäitluse nõuetele.

7. Külaliste teavitamine ja kaasamine:

- Külalaste teavitatakse toidujäätmete vähendamise eesmärkidest teabetahvlite, plakatite või muu asjakohase teabe kaudu.
- Külalaste julgustatakse tellima endale sobiva suurusega portsjoneid ning võimalusel võtma allesjäänud toitu kaasa.

Kokkuvõte

Käesolev tegevuskava loob raamistiku toidujäätmete süstemaatiliseks vähendamiseks Seto Tsäimajas. Kavandatud meetmed toetavad vastutustundlikku ressursikasutust, aitavad vähendada keskkonnamõju ning on kooskõlas kehtivate toiduohutuse ja jäätmekäitluse nõuetega.