

KOKKEN'S TJEKLISTE



Dagens forberedelser til morgendagens forretning.
JA TAK! Et par tips til at gøre dit køkken mere bæredygtigt og øge din indtjening.

1 Vælg partnere, der er klar til at tage rejsen sammen med dig.

I køkkenet bør du vælge produkter og ingredienser med emballage, der er fremstillet af genbrugsplast. Som Knorr Professionals nye bouillon-serie – kig efter logoet for genbrugsplast på emballagen!



2 Køb lokalt og efter årstiden.

Tilbyd dine kunder retter med råvarer, der er i sæson, så du sikrer en frisk og spændende menu, samtidig med at du øger din indtjening og støtter lokalsamfundet. Ved at købe lokalt kan du reducere transportomkostningerne og reducere CO2-aftrykket i forbindelse med transport af råvarer.



3 Frem biodiversiteten, og høst frugterne.

12 afgrøder og 5 animalske proteintyper udgør 75 % af menneskehedens samlede kalorieindtag. Vi spiser dermed for mange af de samme produkter, og det gør miljøet sårbart over for tørke og klimænderinger. Prioriter alternative ingredienser i dine retter. Future 50 Foods er et godt udgangspunkt for dit valg af ingredienser, når du skal udvikle dine næste opskrifter, eller hvis du leder efter spændende og interessante smagsoplevelser, teksturer og smagssammensætninger.



4 Fremtidssikring af dit køkken med genanvendelse i tankerne.

Adskil madaffaldet fra det genanvendelige affald – og for sidstnævntes vedkommende skal du undersøge, hvordan og hvor du skal bortskaffe det. På den måde sikrer du en mere effektiv genanvendelse og gør dit køkken mere bæredygtigt for fremtidens skyld.



5 Spar energi, spar tid, spar penge.

Små indsatser kan gøre en stor forskel. Spar energi og tid i køkkenet ved at bruge låg på gryderne, tilberede ingredienser i flere portioner, optø langsomt, slukke for ovnen, når den ikke er i brug, og bruge den rigtige størrelse kogegrej. Det er bevist, at det er langt mere energieffektivt at koge vand i en kedel end på komfuret. Det hele løber op i sidste ende.



6 Effektive bestillings- og lagersystemer reducerer dine driftsomkostninger.

Vær præcis, når du bestiller, og vælg pålidelige leverandører, så du sikrer, at dit bestillingssystem sparer tid og lagerplads, og så du dermed reducerer madspild og følgelig driftsomkostninger.



7 Plantebaserede retter er opskriften på succes.

Ved at reducere andelen af animalsk kød i dine retter reducerer du markant den CO2-udledning, der er nødvendig for at lave retterne, uden at du behøver at gå på kompromis med smagen. På ufs.com kan du finde opskrifter på plantebaserede retter og en stor portefølje af produkter, der kan hjælpe dig med at udvide dit repertoire af grønne retter.



8 Formidling af dine bæredygtige tiltag til dine gæster.

Gæsterne er i stigende grad opmærksomme på vigtigheden af bæredygtighed. Fortæl om din indsats og overbevis dine gæster ved hjælp af menukort og bordskilte, men gør også brug af alternative steder som f.eks. venteområder, området omkring kassen og naturligvis din hjemmeside og dine sociale medier.

