

WWF:n vinkit kestävän festarimenun suunnitteluun

Valitse kasvipainotteisia raaka-aineita

- Tarjoa runsaasti kasvis- ja vegaanivaihtoehtoja.
- Suosi sesonginmukaisia kasviksia, juureksia, viljoja ja palkokasveja.

Vähennä lihaa

- Vähennä lihan ja maitotuotteiden käyttöä.
- Vähennä lihan määrää annoksessa.

Huomioi vastuullinen kalavalinta

- Käytä ainoastaan WWF:n suosittelemaa kalaa (kuten MSC- tai ASC-sertifioitua).
- Vältä ylikalastettuja ja uhanalaisia lajeja.
- Kalojen ja muiden merenelävien vastuullisuuden voi helposti varmistaa WWF:n Kalaoppaasta wwf.fi/kalaopas.

Vähennä ruokahävikkiä

- Suunnittele annoskoot ja raaka-aineiden käyttö huolellisesti.
- Hyödynnä ylijäämäraaka-aineet esimerkiksi päivän erikoisannoksissa.

Valitse paikallisia ja luomutuotteita aina kun mahdollista

- Jos tarjoat eläinperäisiä tuotteita, suosi luomua.

Sertifioidut tuotteet

- Jos tarjoat kahvia, kiinnitä huomiota vastuullisuussertifiointiin.

Edistä tietoisuutta

- Kerro asiakkaille selkeästi vastuullisista valinnoistasi esimerkiksi menuissa ja kyltityksissä.

Kannusta kestävämpiin valintoihin

- Hinnoittele kasvisruoka edullisemmin ja kannusta asiakasta valitsemaan kasvisvaihtoehto.
- Aseta kasvisannos menussa ensimmäiseksi.
- Positiivinen kannustus myyntihetkellä auttaa asiakasta valitsemaan paremmin!