

# Serveringssvinn

## Menyplanering

Åtgärd/att göra	Ansvarig
Gör en flexibel meny med utrymme för ändringar.	
Planera menyn med allsidig och varierad mat som uppskattas.	
Involvera gästerna.	
Gör studiebesök hos verksamheterna.	
Planera in återkommande maträtter och råvaror i menyn.	
Ge rätterna passande namn som beskriver vad de innehåller.	
Planera menyn efter säsong och leveransdagar.	
Servera nya rätter som alternativrätter.	

## Portionsberäkning

Åtgärd/att göra	Ansvarig
Lär känna era matgäster – anpassa efter hur mycket som brukar gå åt.	
Anpassa efter matgästens behov.	
Återkoppla till receptansvarig.	
Skapa rutin för rapportering av närvaro och frånvaro.	

## Servering

Åtgärd/att göra	Ansvarig
Lägg bara upp så mycket mat som beräknas gå åt.	
Ta fram ett bleck eller kantin i taget.	
Använd rätt storlek på serveringsbestick.	
Återkoppla regelbundet till tillagningsköket.	
Använd små kärl i slutet av serveringstiden. (buffé)	
Räkna antalet framtagna tallrikar för att ha koll på hur många som ätit. (buffé)	
Samarbeta med schemaläggare för att få ett så bra lunchschema som möjligt. (buffé)	
Gör det enkelt för personal i förskola och äldreomsorg att få mer mat från köket. (karott)	
Spara övertäckta skålar på vagnen och öppna dem bara vid behov. (karott)	
Möjliggör val av olika portionsstorlekar. (sjukhus)	

## Ta vara på rester

Åtgärd/att göra	Ansvarig
Använd rester på ett säkert sätt, följ ert egenkontrollprogram.	
Samla och skapa recept på hur man använder rester i nya rätter.	
Ta vara på kalla rester från buffé och serveringsvagn och använd i varma rätter.	
Ha alltid en plan B – planera för rester.	

