

אוכל לא זורקים!

- ✓ טבח זכור – אוכל שנזרק לפח שווה כסף!
- ✓ הכינו את כמות המזון בהתאם לצפי כמות סועדים
- ✓ נצלו את חומרי הגלם במטבח למספר מנות רב ככל האפשר
- ✓ הקפידו על חיתוך נכון של חומרי הגלם
- ✓ הצג במזנון את המזון במנות אישיות ככל שניתן
- ✓ בצעו בקרה על כמות הפחתיים בעמדות השונות במטבח

