

# אוכל לא זורקים!

- ✓ טבח זכור - אוכל שנזרק לפח שווה כסף!
- ✓ תכננו את הקניות מראש בהתאם להיסטוריה, עונתיות ואירועים
- ✓ נצלו את חומרי הגלם במטבח למספר מנות רב ככל האפשר
- ✓ הקפידו על חיתוך נכון של חומרי הגלם
- ✓ צמצמו מזנונים בחצי שעה האחרונה להגשה
- ✓ בצעו בקרה על כמות הפחתיים בעמדות השונות במטבח

