

Bones pràctiques ambientals a la restauració

1. Recorda apagar aquells fogons que no estiguin en ús

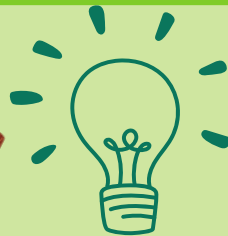


2. Intenta planificar el menú per a rentabilitzar l'espai als equips de refredament/escalfament: col·loca el màxim de plats per equip i estalvia energia!

3. Usa la quantitat d'aigua justa per a rentar/escórrer/desinfectar i tanca les aixetes en acabar la tasca



4. Apaga els llums de la zona que no estiguis utilitzant i recorda apagar-los si ets l'últim en utilitzar l'espai



5. Aprofita al màxim les receptes per reaprofitar els aliments i aplica tècniques per a evitar minves innecessàries

