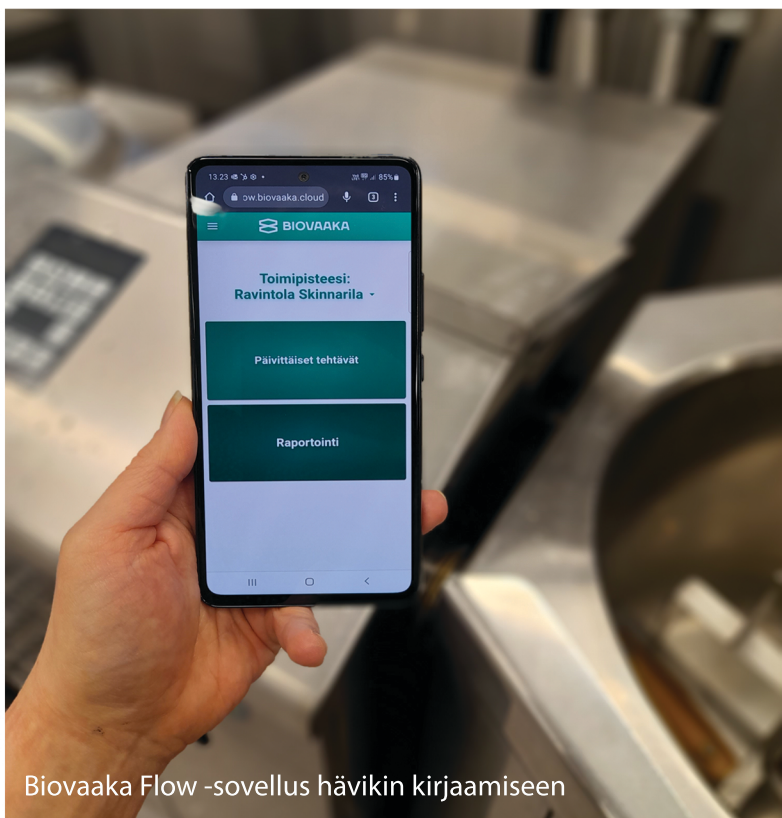


# Hävikin seurannan ottaminen osaksi arkea tuo sinullekin ison säästön!

Hävikin seuranta ja vähentäminen ravintola-alalla ovat olennaisia keinoja paitsi kustannusten hallintaan myös kestäväen kehityksen edistämiseen. Vaikka hävikin syntymistä ei voida täysin välttää, sen määrää voidaan merkittävästi pienentää systemaattisen seurannan avulla. Sami Garamin tarina ravintola Studio 10:ssä osoittaa konkreettisesti, miten hävikin seuranta voi johtaa huomattaviin säästöihin ja auttaa toiminnan tehostamisessa.



Biovaaka Flow -sovellus hävikin kirjaamiseen

## Vinkkimme hävikin seurannan aloittamiseen:

- Mieti ensin tavoite ja askeleet millä siihen päästään.
- Aloita yksinkertaisesta, jotta saat seurannan rutiinin arkeen.
- Valitse palvelu, joka sopii teidän arkeenne.
- Kehitä toimintaa.

Biovaaka tarjoaa ratkaisuja hävikin seurantaan kaikkiin ravintoloihin ja ammattikeittiöihin.

**Tutustu palveluihimme verkkosivuillamme ja ota meihin yhteyttä!**

**Ei meillä synny hävikkiä.** Eikö riitä, että kirjaamme arvion hävikistä kerran kuukaudessa paperille. Hävikin seuranta voi kuulostaa vaikealta ja työläältä. Nämä ovat usein ensimmäisiä ajatuksia, jotka monelle tulevat mieleen.

## Valitettavasti hävikkiä syntyy kaikissa ravintoloissa.

Hävikkiä syntyy valitettavasti kaikissa ravintoloissa ja ammattikeittiöissä, eikä hävikkiä voida koskaan kokonaan välttää. Syntyvän hävikin määrää voidaan kuitenkin seurata ja hävikkiä voidaan samalla vähentää huomattavasti tunnistamalla hävikin syyt ja puuttamalla niihin. Roskiin ei enää entiseen tapaan päädy yli jäävää valmista ruokaa tai jatkuvasti kallistuvia raaka-aineita.

## Hävikin seurannan ja vähentämisen ei tarvitse olla hankalaa.

Hävikin seurannan ottaminen osaksi ravintolan tai ammattikeittiön arkea ei tarvitse olla hankalaa. Hävikin seuranta voidaan yksinkertaisimmillaan toteuttaa puhelimella käytettävän Biovaaka Flow -sovelluksen avulla. Punnitset vain syntyvän hävikin ja kirjaat sen sovellukseen. Helppoa ja nopeaa! On tärkeää tehdä hävikin seurannasta osa ravintolan päivittäistä toimintaa, jotta syntyvän hävikin määrästä ja lähteistä saadaan jatkuvaa ja luotettavaa tietoa. Asiakkaamme ovat käytännössä todenneet, että hävikin systemaattinen seuranta on avain hävikin vähentämiseen ja toiminnan jatkuvaan kehittämiseen. Biovaaka tarjoaa hävikin seurantaan monipuolisen digitaalisen palvelun, jossa tieto hävikistä ja sen kustannuksista on helposti käytettävissä selkeässä ja ymmärrettävässä muodossa. Kiireisessä keittiön arjessa ei enää kaivata papereita tai Exceleitä, tai hankalasti käytettäviä monimutkaisia sovelluksia.

**Tulokset puhuvat puolestaan.** Sami Garam on seurannut hävikkiä ravintola Studio 10:n arjessa. Ravintolan hävikki vähentyi 40 % puolen vuoden aikana hävikin seurannan aloittamisesta. Puhutaan merkittävistä säästöistä. "Pieni vaiva ja suuri hyöty. Kiteytettynä, olemme säästäneet hävikin seurannan ansiosta tuhansia euroja -suosittelem!", Sami toteaa.

## Ollaan yhteydessä ja suunnitellaan teille oma ratkaisu!

Laura Järvinen  
Myynti- ja markkinointipäällikkö  
Biovaaka Oy  
Puh. 050 547 8967  
Sähköposti: laura.jarvinen@biovaaka.fi  
**biovaaka.fi**



# BIOVAAKA