



RAVITSEMUKSEN BINGO

RAKSITA RUUTU, JOS TUNNISTAT VÄITTEEN OMAN TYÖPAIKKASI ARJESTA

Kerron asiakkaalle, mitä on tarjolla tänään	Toteutan erityisruokavaliot ohjeiden mukaan	Tiedän, miten tehdään täysipainoinen kasvisruoka	Kysyn asiakkaan mielipidettä ruuasta	Varmistan, että annoskoko on sopiva
Huolehdin ruoan oikeasta lämpötilasta	Käytän reseptiikkaa – en ”näppituntumaa”	Tiedän raaka-aineiden alkuperän	Tiedän, mitä eroa on laktoosittomalla ja maidottomalla ruoalla	Päivitämme ruokalistoja asiakaspalautteen perusteella
Meillä on yhteiset pelisäännöt erityisruokavalioiden	Ruokalistamme mukaillee ravitsemus-suosituksia	Olen ylpeä siitä, mitä me teemme keittiössä joka päivä	Olen kouluttautunut viimeisen 12 kk aikana	Meillä on selkeä prosessi asiakaspalautteen käsittelyyn
Keittiössä vallitsee hyvä henki	Teen yhteistyötä laajasti eri sidosryhmien kanssa	Arvostan jokaista asiakas-kohtaamista	Pidän työtilat siisteinä läpi päivän	Tiedän, miten toimia jos asiakas saa vaikean allergisen reaktion
Kaikki tietävät, kuka vastaa keittiön toiminnasta	Teen yhteistyötä ravitsemus-asiantuntijan kanssa	Viestimme tarjoamastamme ruoasta selkeästi	Arvostamme ruoan makua ja terveellisyyttä yhtä paljon	Nautin siitä, kun asiakas nousee pöydästä hymyssä suin

