

ESTAMOS NA LINHA DE FRENTE DO COMBATE AO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

SEPARAR E MEDIR OS RESÍDUOS ALIMENTARES.
ARMAZENAR COM INTELIGÊNCIA PARA
MINIMIZAR A DETERIORAÇÃO.

PLANEJAR E PREPARAR PARA USAR O MÁXIMO DE CADA ALIMENTO.

DOAR OU DESCARTAR
PARA EVITAR ATERROS SANITÁRIOS.

SAIBA MAIS EM [HOTELKITCHEN.ORG/TRAINING](https://hotelkitchen.org/training)



ESTAMOS NA LINHA DE FRENTE

DO COMBATE AO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

SEPARAR E MEDIR OS RESÍDUOS ALIMENTARES

ARMAZENAR COM INTELIGÊNCIA PARA MINIMIZAR A DETERIORAÇÃO

PLANEJAR E PREPARAR PARA USAR O MÁXIMO DE CADA ALIMENTO

DOAR OU DESCARTAR PARA EVITAR ATERROS SANITÁRIOS

SAIBA MAIS EM HOTELKITCHEN.ORG/TRAINING

