

### Toitlustamise korraldamine ettevõttes

**Asutus: Elcoteq Tallinn**

**Parima praktika sihtgrupp: kõik ettevõtte töötajad**

**Probleem:**

Töövahetuse pikkus Elcoteqi tehases on enamikule töötajatest 12 tundi. Seetõttu ei ole mõeldav, et tööandja ei seisaks hea töötajaskonna toitlustamise eest.



**Parima praktika tegevuse kirjeldus:**

Elcoteq Tallinna partneriks toitlustuse alal on Fazer Amica, kes tagab töötajate toitlustamise mõlemas Elcoteq tehases ööpäevaringselt 7 päeva nädalas. Menüü on mitmekesine ja tarbijale paindlik. Toitlustajatega on kokku lepitud, et soojade toitude menüüsse kuulub iga päev vähemalt üks roog taimetoitlastele ja üks kalaroog. Igapäevamenüüs on vähemalt kaks väga soodsa hinnaga komplektlõunat: üks komplekt, mille põhiroaks on supp ja teine praekomplekt. Samuti on igapäevamenüüs vähemalt kaks erinevat nimetust suppe. Praade on võimalik osta kas terve portsjonina või saab prae komplekteerida vastavalt oma soovile. Prae saab komplekteerida kas ilma või poole või täisportsonina pakutava lisandiga (keedukartul, ahjukartul, kartulipüree, riis, tatar) ja kas ilma või koos köögiviljasalatiga. Hommikusest menüüst võib leida erinevaid putrusid, omletti, täidetud pannkooke, salateid, võileibu. Külmadest roogadest on lisaks tavalistele majoneeskaste salatitele (kartulisalat, rosolje) alati võimalik valida ka köögiviljasalateid ning võileibu või salateid kalaga. Mõlemas sööklas on loodud toidu soojendamiseks ja kuuma teevee saamiseks võimalused neile, kes oma toidu kodunt kaasa võtavad. Kõik vajalikud söögiriistad on sööklas saadaval.

**Tulemused:**

Ettevõtte töötajatele on loodud kõik eeldused tervislikuks toitumiseks töökohal.