

# Brug data til madspildsreduktion

## Guide til restaurationer

- 1.** Få registrering af madspild ind i virksomhedens DNA. Tag medarbejderne med på "madspildsrejsen" fra start, så:
  - De har en fornemmelse for virksomhedens vision og mål med madspild og bæredygtighed generelt
  - De får motivation til deres arbejde med registreringen
- 2.** Start simpelt: identificér enkelte vigtige retter eller fødevarer og sæt dit online madspildsmålingssystem op til registrering af spild på netop det
- 3.** Find en teknisk ansvarlig, som står for alle indtastninger og sætter back office op, samt sender rapporter mv ud til medarbejderne, samt rapporterer til ledelsen
  - Det er nemt at trække rapporter i online madspildsmålingssystem eller med Business Intelligence, når det først er sat op.Snak med din online madspildsmålingssystem-leverandør om opsætning
- 4.** Træk en ugentlig rapport, som viser resultaterne, og brug resultaterne i driften. Del dem på møder og blandt medarbejderne.
- 5.** Udnævn på hver restaurant en ansvarlig/ambassadør, der samler op hver uge, omsætter vision og mål i praksis og tager medarbejdernes viden og erfaring videre. Fx restaurantchefen
- 6.** Fortsæt med at inddrage medarbejderne, så der med tiden skabes en kultur, som fremmer madspildsreduktion. Fx på møder, nyhedsbreve, sedler der hænges op i køkkenet, præmier etc.

Udvid med tiden de oprindelige indtastninger til at omfatte andre ingredienser (råvarer), retter eller dele af forretningen (lager, tallerken, produktion).