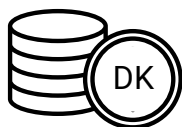


# MINDRE MADSPILD I RESTAURATIONSBRANCHEN



## MINDRE SPILD - FLERE PENGE

Når man tilpasser størrelsen på serveringerne, udnytter råvarerne bedre og smider mindre mad ud, kan man spare penge på indkøb.



## MINDRE SPILD - BEDRE RÅVARER

Pengene der spares på at reducere madspild, kan i stedet for bruges på bedre og mere bæredygtige råvarer.



## MINDRE SPILD - MERE ARBEJDSGLÆDE

Det er tidskrævende at forberede og tilberede råvarer. Jo mindre mad der bliver levnet og ender i skraldespanden, jo mere tilfredsstillende er det at lave mad.



## MINDRE SPILD - MINDRE CO2-AFTRYK

Det er godt for klimaet, når der ikke tilberedes unødigt meget mad, og når man derudover udsorterer sit bioaffald.



## MINDRE SPILD - BEDRE REKRUTTERING

Et bæredygtigt værdisæt kan tiltrække og fastholde medarbejdere.



## MINDRE SPILD - BEDRE BRANDING

Arbejdet for at blive mere bæredygtig kan integreres i virksomhedens storytelling og gavne brand og omdømme.



## MINDRE SPILD - MERE FÆLLESSKAB

I arbejdet med madspild kan man blive en del af et større fællesskab, der arbejder med bæredygtighed. Det kan gøre virksomheden interessant for nye kunder og samarbejdspartnere.

# 3 TRIN TIL MINDRE MADSPILD

VED AT HAVE EN BIOSPAND BLIVER I MERE BEVIDSTE OG OPMÆRKSOMME PÅ AT GENANVENDE DE RESSOURCER, I HAR.

## TRIN 1 - OPSTIL EN BIOSPAND I KØKKENET

- BESLUT JER FOR AT FÅ EN BIOSPAND, SOM ALLE MEDARBEJDERE SKAL BENYTTTE
- BIOSPANDEN STÅR KLAR I KØKKENET OG ALLE MEDARBEJDERE ER INFORMERET OM BRUGEN AF DEN
- KIG I DEN DAGLIGT OG TÆNK OVER, HVORDAN I NEDBRINGER MÆNGDEN AF MADSPILD
- UDPEG EN HYLDE I KØLESKABET, DER SYNLIGGØR HVILKE RÅVARER, DER NÆRMER SIG SIDSTE UDLØBSDATO OG SKAL ANVENDES FØRST

## TRIN 2 - FÅ ET BEDRE OVERBLIK OVER JERES MADSPILD

- OPSTIL SEPARATE BIOSPANDE I DE FORSKELLIGE OMRÅDER I KØKKENET: LAGER, KØL & FRYG, PRODUKTIONEN, AFRYDNING FRA SERVERING & GÆSTER
- KIG I SPANDENE DAGLIGT OG TÆNK OVER, HVORDAN I NEDBRINGER MÆNGDEN AF MADSPILD

DEN BEDSTE MÅDE AT FÅ OVERBLIK OVER MADSPILD PÅ ER VED AT MÅLE DET

- FÅ HJÆLP TIL AT MÅLE JERES MADSPILD

## TRIN 3 - STIL JER SELV FØLGENDE SPØRGSMÅL OG NEDBRING JERES MADSPILD

- KAN VORES GÆSTER LIDE VORES MAD?
- PLANLÆGGER VI VORES MENUER GODT NOK?
- UDNYTTET VI RÅVARERNE I VORES KØKKEN GODT NOK?
- HAR SERVERINGERNE DEN RETTE STØRRELSE?
- KAN VI SELV GØRE MERE FOR AT REDUCERE VORES MADSPILD?