



Ark 8.2 – Procedure for at nedbringe madspild

	Data
Virksomhedens navn	
Ansvarlig	
Dato	
Formål	Som en del af GREEN KEY, GREEN RESTAURANT eller øvrige GREEN-ordninger skal vi arbejde aktivt med at nedbringe stedets madspild.

Hvad er madspild og -affald?

Madaffald kan opdeles i to undergrupper: Madspild og øvrigt madaffald.

- ☐ Madspild er fødevarer, der kunne være spist, men i stedet er blevet smidt ud. Eksempler på madspild er brød, hel frugt og grønt samt rester af tilberedt mad.
- ☐ Madaffald er de dele af fødevarer, der ikke er egnet til at spise. Eksempler på øvrigt madaffald er æggeskaller, osteskorper, kaffegrums, ben og nogle grøntsagsskræller.

Interne procedurer for at nedbringe madspild

Tilpas den, så proceduren passer til jeres sted.

- ☐ Vi sætter konkrete mål for at reducere madspild og arbejder målbevidst for at nå målet
- ☐ Vi måler, vejer eller tager billeder af vores spild for at blive klogere på, hvordan vi minimerer det
- ☐ Vi involverer vores kollegaer og inspireres af hinandens råd og forslag
- ☐ Vi bliver inspireret af ny viden fra nye kollegaer og elever fx når de har været på skole
- ☐ Vi planlægger indkøb samtidig med planlægning af menuen
- ☐ Vi laver en oversigt over, hvad der er på køl-, frys- og tørvarelageret og lægger madvarer med lang holdbarhed bagerst
- ☐ Vi bruger den anbefalede mængde råvarer til det antal gæster der tilberedes mad til
- ☐ Vi genbruger tilberedt mad ved at pakke det i bølter eller vakuum og sætte det hurtigt på køl eller frys
- ☐ Vi vurderer madens holdbarhed ud fra vores faglighed og sunde fornuft ved at dufte, kigge og smage på maden
- ☐ Vi portionerer så vidt muligt maden, så overforbrug undgås
- ☐ Vi udvikler gode rutiner ved eventuel buffetservering i forhold til tallerkner, løbende opfyldning og portionsanretning på buffeten
- ☐ Vi træner i at tage imod klare bestillinger, så misforståelser og efterfølgende spild undgås
- ☐ Vi fejrer vores sejre, når vi har nedbragt spild

