



Tiltag	Overskudsfrugt fra frugtordning til kantinen
Verdensmål	2: Stop sult, 12: ansvarligt forbrug
Case fra	DR Ejendomme & Service
Fordele for organisationen	Mindre affald og (mikro-) tilskud til kantinen
Det gjorde vi	<p>Ideen kom fra en medarbejder. Og da vi undersøgte det nærmere, gav det rigtig god mening.</p> <p>Frugtordnings-leverandøren må ikke blande gammel og ny frugt i deres biler.</p> <p>Når de leverede den nye frugt, tog de den gamle med. Den gamle frugt blev herefter smidt ud (i brændbart) i DR. Vi bad dem om at aflevere den gamle frugt i kantinen. For frugtleverandøren var det lettere, fordi de ikke skulle helt ned i kælderen.</p> <p>For kantinen er det en fordel at de få gratis frugt. Af dette laver de marmelader, smoothies, det indgår i sammenkogte retter, bagværk mm. Den frugt de ikke kan bruge, bliver bortskaffet via madaffald/biokværn (ikke brændbart), hvilket både er billigere og bedre for klimaet og udsorteringsgraden.</p>
Vigtige erfaringer ift. implementering	Det er vigtigt at have en ordentlig kommunikation med frugtleverandøren. De benytter meget tit vikarer/har en stor udskiftning af chauffører og denne typer aftaler har det med at blive glemt.
Hvad overraskede?	At tiltaget var til gavn i alle led af kæden (medarbejdere, leverandør, kantine, affald og renhold)

Kontaktperson

Senior projektleder, Birgitte Holst (bike@dr.dk), DR
Ejendomme & Service