

Tiltag	Fokus på madspild
Verdensmål	12: Ansvarligt forbrug og produktion
Case fra	Chr. Hansen A/S
Fordele for organisationen	Mindre affald, opmærksomhed for brugere og medarbejdere og (minimal) forbedret økonomi

Det gjorde vi "Mad der smides væk som kan spises, er det samme som at smide penge i skraldespanden"

Via medlemskab hos REFOOD blev en medarbejder i køkkenet uddannet til at være Food co-ordinator, det gjorde at der blev sat ekstra fokus på madspild. Køkkenet sorterer affald, og vi har derfor spande til madaffald. Efter endt arbejdsdag blev madspandene i køkkenet gennemgået, og vi fik syn for, hvad der var blevet kasseret, herfra fik vi også en snak om hvad der egentlig er madaffald.

Vores kollegaer sorterer madaffald, når de rydder af til opvask efter endt spisning.



Der har været holdt forskellige kampagner for at sætte fokus på madsorteringen i kantinen. Vi har blandt andet stået ved sorteringen og spurgt medarbejderne om det de smed det ud

(var det fordi de ikke kunne lide det, var stykkerne var for store osv.).

Vi har også vejet dagens afald og synliggjort hvor mange kg spiselig mad der blev smidt ud. På den måde fik medarbejderne øjnene op for hvor vigtigt det er, at de ikke tager mere på tallerkenen end de kan spise. Hellere gå en ekstra gang til buffeten.

Vi samler maden fra buffeterne til en buffet ca. 1 time før lukketid, og vi skilter med hvorfor vi gør det. Folk ved de kan spørge, hvis der er noget de mangler, af det vi har offentliggjort på menuen.



Vi har fælles mødeservering til flere mødelokaler. Herved undgår vi en masse spild af forplejning og kaffe, da vi løbende kan fylde op.

Vi samarbejder med Too Good To Go om at sælge overskudsmad (det sidste, som er tilbage på buffeten, når vi lukker)

Sidst men ikke mindst genanvender vi selvfølgelig alt det, vi kan og må, af de rester vi måtte have. Det vil sige, at vi ændrer løbende på menuen hen over ugen, og ændrer rester så de får et andet udtryk dagen efter.

Madaffaldet bliver genanvendt til biogas.

Vigtige erfaringer ift. implementeringen

Det tager tid at få det rigtigt godt ind under huden, og man skal engang imellem sætte fokus på det igen.

Hvad overraskede?

At vores kollegaer tog så godt imod kampagnerne, og at flere har vendt tilbage og fortalt, at det har betydet noget i deres private måde at gemme madrester. De fik øjnene op for, hvordan man kan bruge sine rester.

Kontaktperson

Operations Manager Canteens, Jette Damgaard dkjda@chr-hansen.com, Chr. Hansen FM.