**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 bøtter 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 sejrer, når vi har nedbragt spild