Undgå madspild

Guide til miljøvenlig og rentabel køkkendrift

Undgå madspild

Guide til miljøvenlig og rentabel køkkendrift

ISBN 978-92-893-2391-8

DOI <http://dx.doi.org/10.6027/ANP2012-740>

ANP 2012:740

© Nordisk Ministerråd 2012

Idé og tekst: Godt Sagt AS, Mepex Consult AS
og Econet AS i samarbejde med Nordisk

Affaldsforebyggelsesgruppe

Layout: Rune Karlstad, Form Farm / Nordisk Ministerråd

Det nordiske samarbejde

Det nordiske samarbejde er en af verdens mest omfattende regionale samarbejdsformer. Samarbejdet omfatter Danmark, Finland, Island, Norge og Sverige samt Færøerne, Grønland og Åland.

Det nordiske samarbejde er både politisk, økonomisk og kulturelt forankret, og er en vigtig medspiller i det europæiske og internationale samarbejde. Det nordiske fællesskab arbejder for et stærkt Norden i et stærkt Europa.

Det nordiske samarbejde ønsker at styrke nordiske og regionale interesser og værdier i en global omverden. Fælles værdier landene imellem er med til at styrke Nordens position som en af verdens mest innovative og konkurrencedygtige regioner.

Nordisk Ministerråd

Ved Stranden 18

DK-1061 København K

Telefon +45 3396 0200

www.norden.org

Undgå madspild

Guide til miljøvenlig og rentabel køkkendrift

- 4 Forebyggelse af madspild
- 6 Stor gevinst ved at reducere madspild
- 8 Sådan reducerer du madspildet
- 9 Menuplanlægning
- 11 Indkøb af råvarer
- 13 Lagerkontrol
- 15 Opbevaring af madvarer
- 17 Madlavning
- 19 Servering af mad
- 23 Genbrug af mad
- 26 Oplæring, kommunikation og motivation
- 28 Del resultaterne – involver gæsterne
- 30 Gode råd til at forebygge madspild

Forebyggelse af madspild

Denne guide indeholder praktiske tips til, hvordan storkøkkener kan forhindre og reducere madspild. Guiden fortæller dig, hvordan du ved at smide mindre mad ud kan opnå besparelser i egen drift – og samtidig skåne miljøet. Den giver dig også råd om, hvordan du kan organisere arbejdet og motivere medarbejderne til at forhindre madspild.

Guiden indeholder gode råd og tips til forskellige typer af storkøkkener; fra store hotelkæder og små familiedrevne restauranter til kantiner og catering-virksomheder. Målet er, at alle, der arbejder i branchen, skal kunne bruge guiden til at finde inspiration til en egen indsats for at reducere madspild.

„Undgå madspild – guide til miljøvenlig og rentabel køkkendrift“

er udarbejdet med økonomisk støtte fra Nordisk Ministerråd. Ministerrådet ønsker aktivt at bidrage til at forebygge og reducere madspild i storkøkkener.

FOTO: LINDA CARTRIDGE, FORMAT

Stor gevinst ved at reducere madspild

Gevinsten ved at reducere omfanget af madspild er stor, både miljømæssigt og økonomisk. For at opnå en miljøvenlig og rentabel køkkendrift, er det vigtigt at sætte realistiske mål, og sikre at arbejdet med at forebygge og reducere madspildet er godt tilrettelagt:

■ Observer:

Hvad er det, der forårsager madspild? Kortlæg alt fra indkøbsrutiner til hvad der ligger tilbage på gæstens tallerken.

■ Registrer:

Hvor stort er omfanget af madspild? Vej al den mad, der smides ud og find ud af hvad den består af og hvor, der smides mest mad ud.

■ Etabler gode rutiner:

Hvordan kan virksomheden forebygge madspild? Indarbejd gode arbejdsrutiner hos medarbejderne.

■ Informer og motiver:

Hvordan opnår vi resultater? Sørg for god uddannelse og motivér til øget indsats ved at involvere medarbejderne og give dem vejledning og opfølgning i arbejdet.

■ Evaluer:

Har vi opnået det vi ville? Opstil mål, der gør det muligt at måle virkningerne af tiltag. Gode statistikker og løbende rapportering gør det spændende at følge projektet og motiverer til øget indsats.

Hvad koster madspildet?

Når arbejdet med at forebygge og reducere madspildet er sat i system, kan du beregne hvad madspildet koster. Hvis det lykkes for dig at reducere madspildet, ja så opnår du en reduktion i omkostningerne til køb af råvarer, og dine omkostninger til bortskaffelse af affaldet kan ligeledes blive mindre. I tillæg kommer miljøgevinsten ved at undgå miljøbelastende produktion af mad, der ikke bliver spist.

FOTO:
OPPLYSNINGSKONTORET
FOR FRUKT OG GRØNT –
FRUKT.NO

Sådan reducerer du madspildet

Mange storkøkkener er allerede godt i gang med at forebygge og reducere omfanget af madspild.

Baseret på interviews og feedback fra storkøkkener i Danmark, Finland, Sverige og Norge, har vi fået mange gode råd og tips til at hjælpe dig med at reducere madspildet i dit storkøkken.

FOTO: MATPRAT.NO – ASTRID HALS
Opplysningskontoret for egg og kjøtt

Menuplanlægning

- Planlæg menuen så friske madvarer kan benyttes i flere forskellige retter.
- Vælg retter i tråd med sæsonen, eksempelvis med flere supper og færre salater om vinteren.

Tip:

Opret en menubank. Hent inspiration fra rejser, internet, kogebøger, tips fra gæster og lav interne konkurrencer blandt medarbejderne for at finde frem til gode retter, hvor råvarerne er billige.

Indkøb af råvarer

- Planlæg indkøb samtidig med planlægning af menuen.
- Etabler gode bestillingsrutiner. Vent så længe som muligt med bestilling af ferskvarer og varer med kort holdbarhed, så du får den bedst mulige kvalitet på varerne.

Tip:

Fjern eller erstat de madvarer/retter, der ofte ikke bliver spist op, med andre alternativer.

Flatbiff

Pepperbiff

Morbradbiff

Ytrefilet

Løvbiff

Entrecôte

Gilde

Gilde

Gilde

Nordfjord
Pepperbiff
48,11

Nordfjord
Pepperbiff
48,30

Nordfjord
Pepperbiff
52,34

Nordfjord
Pepperbiff
51,15

Nordfjord
Pepperbiff
51,15

Nordfjord
Pepperbiff
51,15

Nordfjord
Pepperbiff
51,15

Nordfjord
Pepperbiff
51,15

Nordfjord
Pepperbiff
31,83

Lagerkontrol

- Lav en oversigt over, hvad du har på køle-, fryse- og tørvarelageret. Læg varer med lang holdbarhed bagerst.
- Sørg for god cirkulation af alle mad-varer.

Tip:

Brug regelmæssigt en dag i ugen eller måneden til at „rydde op“ på lageret. Find frem til spændende retter, hvor varene med kort holdbarhed indgår.

FOTO: MATPRAT.NO – STUDIO DREYER-HENSLEY
Opplysningskontoret for egg og kjøtt

Opbevaring af madvarer

Ikke tilberedte madvarer

- Grønsager og frugt skal i udgangspunktet opbevares i køleskab. Undtagelsen er tomat, agurk, hvidløg, frisk ingefær, auberginer, squash, æbler, melon, banan og papaya, som bør opbevares ved rumtemperatur. Frugt som pærer, kiwi, nektariner, blommer og avocado skal modnes ved rumtemperatur – før de lægges på køl.
- Husk at mange frugter og grønsager afgiver ethylen, som forårsager hurtigere modning. Æbler og tomater, der netop afgiver ethylen, bør derfor ikke lagres sammen med eksempelvis bananer.
- Benyt lukkede dåser eller plastposer til at opbevare åbne pakninger/emballager.

Tilberedte madvarer

- Har du tilberedt for meget mad, kan du bruge den senere, hvis du fryser eller vakuumpakker den med det samme.
- Husk at mærke alt du fryser ned eller vakuumpakker med dato, og hvad pakken indeholder.

FOTO: MATPRAT.NO – ASTRID HALS
Opplysningskontoret for egg og kjøtt

Madlavning

- Brug nøjagtige produktionsplaner, følg opskriften og brug den anbefalede mængde råvarer til det antal gæster, som du skal tilberede maden til.
- Tilbered maden i flere omgange for at undgå, at der bliver for mange rester.
- Når du skal tilberede kød, fisk eller grønsager, så sørg for at du ikke skærer eller skræller for meget af.

FOTO: MATPRAT.NO – ESPEN GRØNLI
Opplysningskontoret for egg og kjøtt

Servering af mad

Portionering

- Når du skal portionere maden, brug væggtabel og undgå overportionering.
- Tilbyd store og små portioner med eller uden prisdifferentiering.

Buffetservering

- Brug tid på at udvikle gode rutiner for buffetserveringen. Tænk igennem hvad og hvor meget du sætter ind af gangen, og find gode løsninger for cirkulation og opfølgning af buffeten.

Undgå at skære for meget brød op

- I dag lever mange af mad med lavt indhold af kulhydrater. Det betyder, at mange spiser mindre brød end før i tiden. Spørg derfor, om kunden ønsker brød til maden, før du sætter det frem.
- For kunder med glutenallergi, spørg om de ønsker mere af andre ingredienser i stedet for brød.

Brug det rigtige serveringsudstyr

- Brug tilpasset serveringsudstyr når du sætter mad og tilbehør frem. Brug teskeer, anretningsgafler og små øser til tilbehøret.
- Brug mindre tallerkener, små fade og skåle.

FOTO: MATPRAT.NO – OEK
Opplysningskontoret for egg og kjøtt

Servering af mad

Bestilling

- Træn medarbejderne i at tage imod gode bestillinger. Modtager kunderne maden, sådan som de forventer at få den, undgår du, at maden bliver sendt ud igen, og der bliver færre madrester.
- Informer kunden om, hvad menuen består af og tilbyd valgfrit tilbehør.

Tips:

Lav en „norm“ for en normal portion og brug den både internt for at vise hvor meget mad, der skal lægges på tallerkenen, og overfor kunderne så de kan tage stilling til om de vil have en lille, normal eller stor portion.

Tilbyder du gæsten salatbuffet, så lad være med at sætte en særskilt tallerken frem. Lad gæsterne benytte samme tallerken til salat som til den resterende mad.

FOTO: MATPRAT.NO – ALF BØRJESSON
Opplysningskontoret for egg og kjøtt

Genbrug af mad

Brug restemad

- Brug rester til supper, sovse og grønsagsfonde.
- Brug brød som bliver til overs til at lave toasts og croutoner.

Tips:

- Har du købt for mange grønsager, frys dem, mens de fortsat er holdbare.
Har du kogt for mange grønsager, køl og frys dem ned. De frosne grønsager kan du bruge senere i sovse og supper.
- Brug samme råvarer, men „pak“ menuen ind på forskellige måder.
Eksempelvis kan du variere mellem smørrebrød, sandwicher og wraps.
- Brug frugt, som er tilovers og lav smoothies og frugtsalater.

FOTO: MATPRAT.NO – SYNØVE DREYER
Opplysningskontoret for egg og kjøtt

Genbrug af mad

Giv mad som bliver til overs til madbanker

- Har du mad tilovers som fortsat er spiselig, så tag kontakt til organisationer, der har oprettet madbanker. Sørg for at maden opbevares, pakkes ind og transporteres til madbanken på en god og forsvarlig måde. Madbanken giver maden videre til personer, som af forskellige sociale årsager ikke har mulighed for selv at lave mad.

Indfør „doggy bags“

- Tilbyd dine gæster at tage resterne af maden med sig hjem i såkaldte „doggy bags“. Informer gæsterne om, at den mad de tager med hjem bør lægges i køleskabet indenfor to timer.

Tip:

- Benyt emballagen til „doggy bagen“ til at give gæsten information om, hvordan han eller hun kan bidrage til at reducere madspild, eller giv gode opskrifter på anvendelse af restemad.

Oplæring, kommunikation og motivation

Fot at reducere madspild fra storkøkkener, er det vigtigt, at alle medarbejderne har viden og motivation til at deltage i arbejdet. Arbejdet må være organiseret enkelt og praktisk, og må opfattes meningsfyldt og give resultater.

Sæt derfor klare mål for arbejdet, og indarbejd gode rutiner til registrering af, hvor meget madaffald, der smides ud, og hvor stor en andel madspildet udgør. En af de største motiveringsfaktorer for medarbejdere er, når de kan se at en øget indsats giver resultater.

■ Involver nøglepersoner

Involver nøglepersoner for at få alle medarbejdere med til at reducere madspildet. Gå foran som et godt eksempel og statuer den ønskede adfærd.

■ Viden og statistik

Del din viden om madspild med medarbejderne. Tag temaet op på allerede etablerede møder. Hav overblik og kontrol over mængden af indkøb, råvareforbrug og produktionsmængde, og registrer salget. Knyt også forebyggelse af madspild til virksomhedens miljøarbejde.

Tip:

Hav fokus på de dage, hvor der produceres mest affald. Eksempelvis er det ofte sådan, at der forekommer mere madspild på fredage.

Storaas Gjestegaard
FOTO: DAG RUGLAND

Del resultaterne – involver gæsterne

Internt er det vigtig at kommunikere resultater af arbejdet og vise, at det nytter både i form af øget lønsomhed og større miljøbesparelser. Kommunikér også resultaterne ud til dine gæster, med hovedfokus på hvad arbejdet giver af miljøgevinster. Det er vigtigt at få gæsterne til at bidrage med arbejdet, og give dem viden om emnet.

■ Enkle budskaber

Brug enkle budskaber forstærket med billeder og grafik i det informationsmateriale, som anvendes for at undgå misforståelser på grund af sprog eller kultur.

■ Beløn rigtig adfærd

Sæt fokus på madspild internt i organisationen, og brug kreativiteten i belønningen af rigtig adfærd.

Tips:

Involver gæstene i arbejdet med madspild. Brug bordfaner, tryk på servietter og forskellige opslagsmuligheder til at informere om miljøgevinsterne ved at reducere madspildet, og fortæl hvordan gæsterne kan bidrage med dette arbejde.

Arbejdet med at sætte madspild på agendaen, er vigtigt for både dit storkøkkens og for

branchens renommé. For at gøre arbejdet synligt, kan I fx. bruge kampagner for at vise at dette er et tema som din virksomhed er optaget af. Arranger „Restivaler“, lav jeres egen kokebog med de bedste resteopskrifter og inviter til Quiz og kampagner om madspild. Brug fantasien! Så gør du noget godt for både miljøet og din egen virksomheds økonomi og kultur!

FOTO: MATPRAT.NO – SYNØVE DREYER
Opplysningskontoret for egg og kjøtt

Gode råd til at forebygge madspild

- Sæt konkrete mål for at reducere madspild og arbejd målbevidst for at nå målet.
- Involver medarbejderne! Giv dem god oplæring og motiver dem til at yde en indsats.
- Planlæg indkøb samtidig med planlægning af menuen.
- Lav en oversigt over hvad du har på køl-, frys- og tørvarelageret. Læg madvarer med lang holdbarhed bagerst.
- Følg opskriften og brug den anbefalede mængde råvarer til det antal gæster du skal tilberede maden til.
- Har du tilberedt for meget mad, kan du bruge den senere, hvis du fryser eller vakuumpakker den med det samme.
- Når du skal portionere maden, brug væggtabel og undgå overportionering.
- Brug tid på at udvikle gode rutiner for buffetservering. Tænk igennem hvad og hvor meget du sætter frem ad gangen, og find gode løsninger for cirkulation og opfølgning af buffeten.
- Brug mindre tallerkener og tilpasset serveringsudstyr, når du sætter mad og tilbehør frem.
- Træn medarbejderne i at tage imod gode bestillinger. Modtager gæsterne maden, sådan som de forventer at få den, undgår du, at maden bliver sendt ud igen, og der bliver færre madrester.

norden

Nordisk Ministerråd

Ved Stranden 18
DK 1061 København K
Danmark

www.norden.org

Denne guide indeholder praktiske tips til, hvordan storkøkkener kan forhindre og reducere madspild. Guiden fortæller dig, hvordan du ved at smide mindre mad ud kan opnå besparelser i egen drift – og samtidig skåne miljøet. Den giver dig også råd om, hvordan du kan organisere arbejdet og motivere medarbejderne til at forhindre madspild.

Guiden indeholder gode råd og tips til forskellige typer af storkøkkener; fra store hotelkæder og små familiedrevne restauranter til kantiner og catering-virksomheder. Målet er, at alle, der arbejder i branchen, skal kunne bruge guiden til at finde inspiration til en egen indsats for at reducere madspild.

ISBN 978-92-893-2391-8

DOI <http://dx.doi.org/10.6027/ANP2012-740>

ANP 2012:740