

Organisationstype

Vælg venligst jeres organisationstype:

- Restaurant
- Café
- Fastfood & Grillbar
- Hotel
- Kantine
- Storkøkken
- Skole
- Hospital
- Anden institution
- Detailhandel
- Fødevarereproducent
- Andet

Udfyld venligst kontaktoplysninger:

Virksomhed

Kontaktperson

Adresse

Postnummer

By

Email

Telefon

CVR

Næste

For Restaurant, Cafe, Fastfood & Grill, Hotel, Kantiner, Storkøkkener, Skoler, Hospitaler og Anden institution

BLIV MEDLEM



Stop madspild

Vælg venligst minimum 3 madspiltsreducerende initiativer I vil følge/allerede følger.

Vi

- laver reduktionsmål for madspild
- donerer god overskudsmad til hjælpeorganisationer
- tilbyder doggybags til gæsterne
- tilbyder mindre portioner
- har små tallerkener i buffeten
- portionsanretter ved hjælp af vægt
- tilbyder a la carte menu i stedet for buffet
- registrerer og monitorerer madspild
- opfordrer gæsterne til ikke at tage mere på tallerkenen, end de kan spise
- laver informationskampagner om madspild
- tager imod undervisning omkring madspild
- fokuserer på at sælge sæsonvarer
- tilbyder mindre portioner til børn, frem for børnemenuer
- tilbyder dagens ret baseret på overskydende råvarer
- benytter lager- og indkøbsstyring til at reducere madspild
- kører interne konkurrencer blandt medarbejderne om at undgå madspild
- Tilføj egne initiativer:

Næste

For Detailhandel

BLIV MEDLEM



Stop madspild

Vælg venligst minimum 3 madspildsreducerende initiativer I vil følge/allerede følger.

Vi

- laver reduktionsmål for madspild
- donerer god overskudsmad til hjælpeorganisationer
- donerer god overskudsmad til landmænd/dyr
- sælger køb-per-vægt på frugt og grønt
- giver ikke mængderabat på datofølsomme varer
- sælger datovarer til nedsatte priser
- sælger "skæve størrelser" frugter og grønt
- kører interne konkurrencer blandt medarbejderne om at undgå madspild
- laver informationskampagner om madspild
- fokuserer på at sælge sæsonvarer
- Tilføj egne initiativer:

Næste

For Fødevareproducenter

BLIV MEDLEM



Stop madspild

Vælg venligst minimum 3 madspildsreducerende initiativer I vil følge/allerede følger.

Vi

- laver reduktionsmål for madspild
- donerer god overskudsmad til hjælpeorganisationer
- donerer god overskudsmad til landmænd/dyr
- fremstiller fødevareemballage, som er madspildsreducerende
- udnytter "skæve" fødevarer i fremstilling af produkter
- kører interne konkurrencer blandt medarbejderne om at undgå madspild
- registrerer og monitorerer madspild
- tager imod undervisning omkring madspild
- laver informationskampagner om madspild
- Tilføj egne initiativer:

Næste

Støt genanvendelse

Angiv venligst, om I har en genanvendelsesordning.

- vil gerne modtage nyhedsbrev fra REFOOD mærket, som udkommer maks. en gang om måneden

Vi

- får afhentet madaffald til genanvendelse i produktionen af foder, gødning, biogas eller biodiesel hos Daka ReFood
- komposterer selv deres organiske affald
- vil gerne genanvende vores madaffald. Ja tak, kontakt os med et tilbud på en serviceordning hos Daka ReFood
- får afhentet madaffald til genanvendelse i produktionen af biogas og gødning hos(Valgfri):

Næste

Send ansøgning

Når ansøgningen er godkendt, modtager I en gratis velkomstpakke med klistermærke, diplom, brochure og 25 postkort. Yderligere materiale kan bestilles herunder:

- Postkort, 100 styk: kr. 50
- Postkort, 200 styk: kr. 100
- Digital fil med REFOOD mærket: kr. 0

Priser er inkl. levering og ex. moms.

Den digitale fil med REFOOD mærket tilsendes via e-mail.

Ansøg