

MADSPILDSINITIATIVER FRA REFOOD MÆRKET



- benytter lager- og indkøbsstyring til at reducere madspild
- donerer god overskudsmad til hjælpeorganisationer
- donerer god overskudsmad til landmænd/dyr
- fokuserer på at sælge sæsonvarer
- fremstiller fødevareemballage, som er madspiltsreducerende
- giver ikke mængderabat på datofølsomme varer
- har små tallerkener i buffeten
- kører interne konkurrencer blandt medarbejderne om at undgå madspild
- laver informationskampagner om madspild
- laver reduktionsmål for madspild
- opfordrer gæsterne til ikke at tage mere på tallerkenen, end de kan spise
- portionsanretter ved hjælp af vægt
- registrerer og monitorerer madspild
- sælger "skæve størrelser" frugter og grønt
- sælger datovarer til nedsatte priser
- sælger køb-per-vægt på frugt og grønt
- tager imod undervisning omkring madspild
- tilbyder a la carte menu i stedet for buffet
- tilbyder dagens ret baseret på overskydende råvarer
- tilbyder doggybags til gæsterne
- tilbyder mindre portioner
- tilbyder mindre portioner til børn, frem for børnemenuer
- udnytter "skæve" fødevarer i fremstilling af produkter
- Tilføj egne initiativer: _____

Eksempler på opfindsomme initiativer fra medlemmer:

- Doggybags til medarbejdernes kæledyr
- Har en aftale med Too Good To Go eller lignende
- Lader medarbejderne tage rester med hjem fra buffeten
- Bruger kaffegrums, som gødning i restaurantens urtehave
- Har egen komposteringsløsning

Initiativer målrettet kæder og paraplyorganisationer

- Opfordrer aktivt egne medlemmer eller lejere til at blive medlemmer af REFOOD mærket
- Opfordrer andre til at lade sig inspirere af REFOOD mærkets initiativer og arbejde med at stoppe madspild og støtte genanvendelse
- Sikrer at egne medlemmer eller lejere har gode forhold til sortering af madaffald
- Sikrer at egne medlemmer tilbydes en affaldsløsning til madaffald
- Støtter egne medlemmer eller lejere i at sortere korrekt ved hjælp af oplysningskampagner og vejledninger på de nødvendige sprog
- Oplyser bredt til offentligheden/centrenes kunder om arbejdet med at stoppe madspild og støtte genanvendelse
- Hjælper egne medlemmer eller lejere med at definere forskellen på madaffald og madspild

www.refoodlabel.dk

Opdateret april 2023/KJN