

Afslutningsrapport

Rådgivningsforløb med
Changing Food

CHANGING FOOD

 **Region
Hovedstaden**

DEN EUROPÆISKE UNION

Den Europæiske Fond
for Regionaludvikling



Vi investerer i din fremtid

SPISESTEDER KAN OPNÅ STORE CO2 REDUKTIONER VED AT INDFØRE KONCEPTJUSTERINGER

Madaffald er en udfordring både på verdensplan og for den enkelte virksomhed – gennem Bæredygtig Bundlinje 2.0 har fire virksomheder inden for kantine og restaurationsbranchen taget kampen op og arbejdet målrettet for at nedbringe deres madspild.

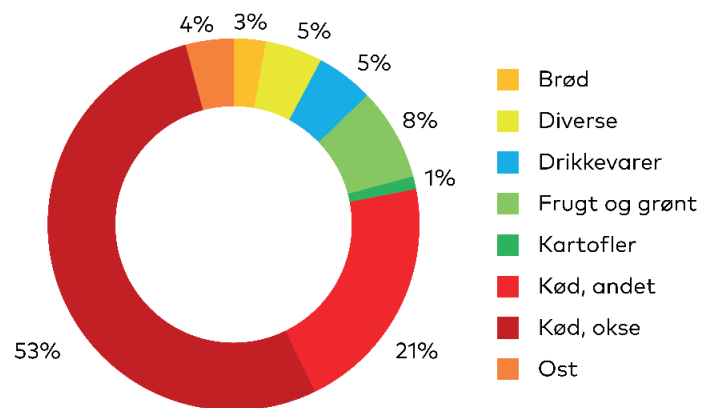
Alle fire virksomheder har deltaget i rådgivningsforløb i Bæredygtig Bundlinje 2.0 med rådgivningsvirksomheden Changing Food. Rådgivningsforløbet har primært fokuseret på reduktion af deres nuværende knap 34 tons årlige madspild, men også madretters miljøpåvirkning, menuoplægning, nye fødevarervalg og meget mere.

Hver virksomheds forløb er startet med en systematisk måling og dataindsamling af madspild over to uger. De indsamlede madspildsdata er efterfølgende blevet behandlet med henblik på at lave et skræddersyet forløb til den enkelte virksomhed. Udvalgte fra hver virksomhed har deltaget i workshop med formidling af resultater fra deres madspild, metoder til at reducere madspildet i praksis og af udarbejdelse af individuel handlingsplan.

Alle virksomheder fastlagde konkrete reduktionsmål indenfor udvalgte fødevarer kategorier baseret på resultaterne fra deres individuelle måling. De enkelte mål blev fastlagt til reduktioner i intervallet 20 og 50 %. Desuden blev der fastlagt andre CO2 reducerende indsatsområder som f.eks. reduktion af kød pr. spisende. Baseret på den samlede CO2 udledning fra

virksomhedernes madspild udgør kød næsten $\frac{3}{4}$ af den samlede udledning.

Hvis virksomhederne vælger at implementere de valgte indsatsområder, er den økonomiske årlige besparelse pr. virksomhed estimeret fra 57.500 til 174.000 kr. Dette baserer sig på reduktion af fødevarerindkøb, arbejdsløn og bortskaffelsesudgifter.



Figur 1 - Fordeling af samlet CO2 udledning på fødevarer kategorier ved målt madspild

Ved implementering af de valgte indsatsområder, er den årlige besparelse af CO2 pr. virksomhed estimeret fra 16,8 tons til 60,35 tons baseret på ændret indkøbsmønster og reduktion af fødevarerindkøb.

Dette svarer i gennemsnit til 38,9 tons CO2 pr. virksomhed. Potentialerne ved at arbejde med mindskning af madspild har dermed vist sig at give de største CO2-potentialer i projektet – næst efter energitiltag.

Fælles for virksomhederne var, at en væsentlig reduktion af madspildet og CO2 ville kræve justeringer i deres eksisterende madkoncept, derfor har følgende anbefalinger været gennemgående:

Less is more

Ved kantinevirksomhederne (to stk.) med et bredt udvalg og af retter og servering på buffet, er det nødvendigt at skære ned på udvalget på dagen og i stedet have mere variation over ugen samt have mere fokus på den kulinariske kvalitet.

Tilpas portionsstørrelser til de spisende

På restauranterne (to stk.) med fast koncept for portionsstørrelse er det en god ide at se på om der kan være mere fleksibilitet i portionsstørrelserne. Det kan f.eks. være ved at servere pommes frites ved siden af og gøre gæsten opmærksom på, at de altid kan få en ekstra portion eller at indføre portionsvalg som f.eks. lille portion og stor portion.

Brug kød med omtanke og lad grøntsagerne fylde

I både kantine og restauranter er der et stort potentiale for at reducere andelen af kød i menuerne. Vores anbefaling er at øge antallet af grønne retter på menuen, skære ned på kødmængderne i klassiske serveringer så som burgers, skiveskåret pålæg mv., tilsæt grøntsager og planteprotein i de retter, hvor det er muligt.

Involvering af medarbejdere

Kommunikation af forandringer til gæsten er en meget vigtig del af at opnå succes. Derfor skal medarbejdere informeres og involveres. Bæredygtig madproduktion kræver konstant fokus i køkkenet.

CHANGING FOOD

Slagtehusgade 11, 1., 1715 København V
CVR-nr. DK 4104 5736
Tlf. +45 26705495
Mail: marie@changingfood.dk