

Vi gør kål på madspild





Når mad ender i skraldespanden, er det spild af både tid, penge, CO₂ og gode råvarer. Det vil vi gerne gøre noget ved i Københavns Kommune.

Den 29. september 2022 er det Danmarks nationale madspildsdag, og i den anledning er her lidt inspiration fra tre af jeres kollegaer til arbejdet med madspild.

Dagen sætter fokus på, at vi skal reducere vores madspild som en del af arbejdet med at nedbringe CO₂-udledningen, mindske drivhuseffekten og bremse den globale opvarmning.

Reduktion af madspild i Københavns Kommunes køkkener

I de kommende år sætter vi endnu mere fokus på at reducere madspildet på tværs af kommunen. Indsatsen er i tråd med vores Mad- og Måltidsstrategi, som løber frem mod 2025, og hvor der er et særligt fokus på at reducere madspildet, som led i at arbejde bæredygtigt med mad og måltider.

På plejehjem og midlertidige døgnophold har arbejdet med at reducere madspild været i gang i flere år – både i det daglige, hvor mange køkkener sætter fokus på det løbende, og med forskellige udviklingsindsatser som f.eks. rådgivningsforløb faciliteret af konsulenter fra Meyers Madhus. I de kommende år fortsætter arbejdet, og der vil i løbet af efteråret 2022 bliver der sat politiske mål for reduktion af madspild.

I anledning af den nationale madspildsdag deler vi her nogle af de tips og tricks, som jeres kollegaer fra hhv. Bryggergården, Plejecentret Hørgården og Håndværkerforeningens Plejehjem benytter sig af, når de arbejder med at reducere madspild i dagligdagen.



Tips & tricks

– til reduktion af madspild

Bryggergården, plejehjem med produktionskøkken - 40 beboere

Hvordan arbejder Bryggergården med at reducere madspild?

Økonoma og køkkenleder Jytte Jensen fortæller:

"Vi måler madspildet en gang om året. Vi får madspild fra afdelingerne retur hver dag i 10 dage, hvilket giver indblik i hvor meget og hvilket spild, der er. Ud fra den årlige måling justerer vi mængderne, så vi ikke laver mere mad, end der er behov for."

Når Bryggergården skal i gang med den årlige måling bliver hele huset informeret om, hvad der kommer til at ske.

Målingen foregår ved, at alle afdelinger hver morgen får en spand, hvor de smider al spild i for morgen/formiddag. Det samme gøres til frokost/eftermiddag og aften/sen aften. Samtidig måler og registrerer afdelingerne al væske, som de smider ud. Madspildet fra hver afdeling hældes op i en gastrobakke i køkkenet for at kunne se, hvad der går til spilde.

Spildet bliver sammenholdt med, hvor meget mad der blev sendt op på afdelingerne. På den måde kan de helt tydeligt se hvor meget og hvilken type madspild, der er på de forskellige afdelinger, og derefter kan mængderne justeres.

Samtidig omregnes al spild til, hvad det svarer til i kroner og øre, og plejepersonalet informeres om det. Det plejer at være en stor øjenåbner for dem.

Jyttes råd til arbejdet med madspild

"Se på spildet fra de enkelte afdelinger. Ikke alle spiser lige meget, og der er meget arbejde, mad og penge sparet ved at justere mængderne efter, hvad der konkret bliver spist."



Hørgården, plejehjem med produktionskøkken – 190 beboere

Hvordan arbejder Hørgården med at reducere madspild?

Kostfaglig leder Vera Jensen fortæller:

“Vi arbejder med madspild på flere måder – både ved at måle det og ved at samarbejde med plejepersonalet om justering af mængder i dagligdagen.”

Konkret har Hørgården haft fokus på at justere på mængden af mejeri og basisvarer på afdelingerne.

De har lavet forskellige målinger, og i rådgivningsforløbet med Meyers Madhus blev der målt på spild af mejeriprodukter og brød - to uger med begge kategorier. Her samlede plejepersonalet på afdelingerne hver dag de mejeriprodukter sammen, som de ellers ville smide ud, og inden de gik hjem, skrev de alt ned i et skema, som var udarbejdet af køkkenet. På samme måde blev spildet af brød registreret.

Det at måle spildet er med til at give plejepersonalet et indblik i, hvor meget afdelingerne realistisk har brug for, og på den måde kan madspildet mindskes.

Veras råd til arbejdet med madspild

“Start med at lave en arbejdsgruppe på tværs. Tal om hvad, man tror, er udfordringen og begynd med det. Start med at måle på det og juster det evt. efterfølgende. Dialogen med afdelingerne er det vigtigste.”

Håndværkerforeningen, plejehjem med produktionskøkken - 167 beboere

Hvordan arbejder Håndværkerforeningen med madspild?

Faglig koordinator Ann Skovbo Petersen fortæller:

“Vi udvælger nogle afdelinger og informerer personalet om, hvad de skal gøre. Så får de spande og vægte op på afdelingerne og skriver ned, hvad der er smidt ud.”

I hverdagen holder køkkenpersonalet på Håndværkerforeningen øje med præcis hvor mange borgere, der er på alle afdelinger, og tilpasser mængden af mad derefter. De laver også en skuetallerken, så afdelingerne kan se, hvor stor portionsstørrelsen skal være. Ved madspildsmålingerne kan de se, hvad der bliver smidt ud, og dermed følge med i, om portionsstørrelserne passer.

Hver dag skriver afdelingerne ind i et skema, som køkkenet får, hvorvidt der har været for meget eller for lidt mad. Så tilpasser køkkenet mængden, og madspildet begrænses.

Anns råd til arbejdet med madspild

“Samarbejde og god kommunikation mellem køkken og afdelinger er alfa og omega. Kommunikationen er også med til at sætte fokus på, at det er beboernes husholdningspenge, det går ud over, når maden bliver smidt ud.”





Få sparring til jeres arbejde mod madspild af Meyers Madhus

Husk at I kan få hjælp fra Meyers Madhus til at udvikle jeres madspildsindsats, og I kan få inspiration til, hvordan I arbejder med madspild i dagligdagen – I kan f.eks. få sparring hos jer og hjælp til at igangsætte arbejdet med at reducere madspild.

**Kontakt Meyers Madhus på
raadgivning-kk@meyers.dk
eller 26773116.**