

København står for **bæredygtige måltider**,
der forener sundhed, velsmag og **ansvar for klimaet**

Vi gør kål på madspild

Fem aktiviteter til at reducere madspild

1. Samarbejd om madspildsarbejdet

Den daglige vidensdeling og det gode samarbejde gør størst forskel i arbejdet mod madspild. Sørg for at få besked, hvis der er ændringer i antal spisende, så madproduktionen kan tilpasses. Og del gerne feedback mellem personalet, hvis der er måltider, der ikke bliver spist.

2. Planlæg at bruge dine rester

Der vil næsten altid være mad tilovers fra ugens måltider. Det er derfor en god idé at planlægge måltider, hvor du kan bruge nogle af resterne. Overskydende tomatsuppe er f.eks. genial at bruge i en gryderet dagen efter.

3. Hav en fast restedag

Fredag er en oplagt dag at dedikere til fast restedag, så du kan bruge op af ugens måltider. På den måde slipper du også for at skulle producere nyt op til weekenden.

4. Servér den mad der bliver spist

Sørg for at udportionere maden i skåle, så du ikke sætter det hele på bordet med det samme. Skulle der være behov for mere mad, så fyld op undervejs. På den måde kan du bruge resterne i køkkenet senere på ugen.

5. Nye retter skal introduceres blidt

Variation er vigtigt, men nye retter er ikke altid lige populære. Servér derfor gerne nye retter i små portioner, som del af et velkendt måltid. Så får du ikke meget tilovers, men du introducerer stadig nyt.

