

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

Vi gør kål på madspild

Fem forslag til at reducere madspild

1. Samarbejd om madspildsarbejdet

Det daglige, tætte samarbejde gør stor forskel i arbejdet mod madspild. Sørg for at få besked, hvis der er ændringer i antal spisende, så madproduktionen kan tilpasses. Og del gerne information mellem personalet, hvis der er måltider, der ikke bliver spist.

2. Planlæg at bruge madrester

Der vil næsten altid være mad tilovers fra ugens måltider. Det er derfor en god ide at planlægge f.eks. små mellemmåltider, hvor nogle af resterne kan bruges.

3. Vælg faste restedage

Vælg ugedage, som er oplagte at dedikere til restedage, så der bliver brugt op af de seneste dages måltider. Tænk gerne her i frokostretter og mellemmåltider.

4. Server den mængde mad, der bliver spist

Sørg for at udportionere maden i skåle, så det hele ikke sættes på bordet med det samme. Skulle der være behov for mere mad, så fyld op undervejs. På den måde kan resterne, der ikke har været på bordet, bruges ved senere lejlighed.

5. Nye retter kan introduceres gradvist

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.