



Spar på madspildet – ikke madoplevelsen

Råd om madspild i turistbranchen



Madspild i turistbranchen

Hvad er madspild? Hvorfor skal det nedbringes? Hvor mange penge kan du spare? Og hvad betyder det for virksomhedens image?

Det gavner miljøet, og der spares mange penge ved at nedbringe virksomhedens madspild. Der er stigende opmærksomhed på madspild, og det er noget som din virksomhed bør forholde sig til - både i forhold til image og økonomien.

På www.horesta.dk under "Rådgivning → Fødevarer" kan du læse om flere formål med at nedbringe madspildet, de mest relevante begreber, regler og tal, som du bør være opmærksomme på.

Denne publikation giver virksomheden et hurtigt indblik i, hvordan I som turistvirksomhed nedbringer madspildet og hvad I kan spare – uden at det går ud over gæstens oplevelse.

Afsnit:

1. Hvor meget kan der spares?
2. Hvordan nedbringes madspild?
3. Hvad kan du og dine kollegaer gøre?
4. Muligheder for gæsten
5. Mere information

1. Hvormeget kan der spares?

Der er forskellige undersøgelser der viser, hvor meget der spares ved at nedbringe madspildet.

Agrotech

Agrotech har i løbet af 2012 gennemført et større madspildsprojekt i branchen. Spildet fra et spisested udgør:

- Frokostbuffet = kr. 120.000 om året
- Rester fra gæster = kr. 40.000 om året
- Grøntspild = kr. 100.000 om året

Ud over besparelserne på råvarer og produktion af madretter reducerer køkkenet også omkostninger på renovation. Der opnås også en gevinst i forhold til tid og penge, når antallet af spande og frekvensen af vask og ombytninger af spande reduceres.

Finland

Undersøgelser fra Finland viser, at mængden af madspild i forhold til fødevarerforbruget i de forskellige dele af sektoren udgør:

- Fastfood, Konceptrestauranter har et madspild på 8 %
- Cafeer og tankstationer på 19 %
- Restauranter og hoteller på 19 %
- Og kantiner på 24 %

Tal fra Irland

Den irske miljøstyrelse vurderer, at det koster en virksomhed kr. 15.000 pr. tons madaffald, når indkøb, opbevaring, tilberedning, servicering og bortskaffelse tælles med.

Tal fra HORESTA Normtal

HORESTA's normtal viser, at råvareforbruget på spisestedernes efter lønomkostningerne er den største udgift med omkring 30 % af udgifterne.

En reduktion af råvareindkøbet med 10 % betyder en årlig besparelse på kr. 92.656 på en restaurant med en omsætning på under 4 mio. kr. og 238.982 på en restaurant med en omsætning på mellem 4 og 15 mio. kr.

2. Hvordan nedbringes madspildet?

Madspildet kan nedbringes over hele linjen – både ved indkøb, opbevaring, madlavning, servering, genbrug og bortskaffelse.

Indkøb

Den billigste råvare er den, som aldrig bliver indkøbt. Mange ser kun på indkøbsprisen og glemmer at medregne omkostninger til transport, opbevaring, tilberedning og bortskaffelse.

Indkøb handler om en god balance og planlægning. Fx bør der ikke købes for meget ind, så varerne ikke kan holdes friske, og der efterfølgende skal opbevares og smides en masse varer ud. Samtidig skal der heller ikke indkøbes for lidt ad gangen, så det samlede miljøregnskab belastes af øget transport ved mange små leverancer.

Opbevaring

Opbevaringen bør systematiseres, så "ældre" varer benyttes først, og varerne opbevares ved rette temperatur og ikke blandes, så de fx modnes for hurtigt. Alt som fryses eller køles bør datomærkes.

FDB har en app, som rådgiver om holdbarheden af råvarer:
<https://itunes.apple.com/dk/app/holdbarhed/id5597>

Madlavning

I forbindelse med madlavningen kan madspildet begrænses ved ikke at skære og skralde for meget af og bruge råvarerne fuldt ud. Tilbered mad i forhold til antallet af gæster.

Serveringen

Det er en overvejelse værd, om man kan tilpasse de portioner, der bliver serveret, så der levnes mindre. Buffeten kan også fyldes løbende, så maden er frisk og overskydende mad ikke skal kasseres. Signaler at gæsterne kan få mere, hvis de ønsker og tilbyd evt. "doggy bags" til at tage madrester med hjem.

Genbrug

I forbindelse med genbrug skal hygiejnereglerne naturligvis overholdes. Men overvej om resterne kan bruges igen i forbindelse med andre retter. I kantiner kan virksomhedens medarbejder tage det med hjem efter nærmere aftale. Alternativt gives det til madbanken for mennesker, som har det vanskeligt.

Forbrugerbladet TÆNK har udviklet en app, som giver inspiration til, hvordan du udnytter madrester på:

Bortskaffelse

Opret procedure, så rester ikke blandes med andet affald og send madaffald til biogasanlæg. Madaffaldskværne kan gøre det lettere og mere hygiejnisk at genanvende madaffald.

Kommunikation

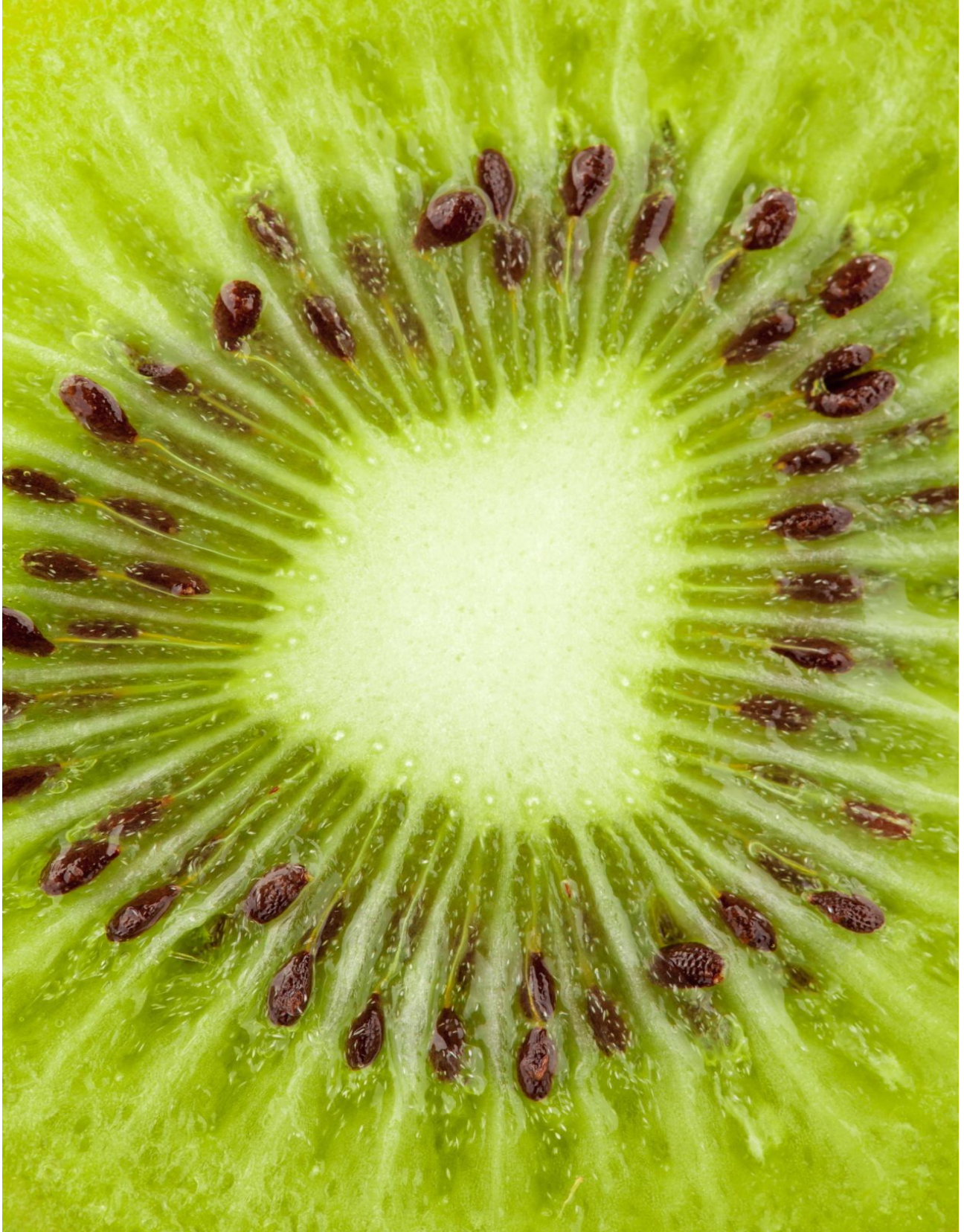
Fortæl gæsterne og ansatte om indsatsen, så de forstår, hvorfor I gør, som I gør. Det kan få dem til at værdsætte jeres initiativ, måske hjælpe til og forstå, hvorfor tallerkner og buffet ikke fyldes helt op.

Undgå madspild - Guide til miljøvenlig og rentabel køkkendrift

Nordisk Ministerråd har i 2012 udarbejdet en praktisk rapport som beskriver, hvordan du kan mindske madspild, uden at skulle omstrukturere hele din virksomhed. De samlede råd fra guiden er følgende:

- Sæt konkrete mål for at reducere madspild og arbejd målbevidst for at nå målet
- Involver medarbejderne! Giv dem god oplæring og motiver dem til at yde en indsats
- Planlæg indkøb samtidig med planlægning af menuen
- Lav en oversigt over hvad du har på køl-, frys- og tørvarelageret. Læg madvarer med lang holdbarhed bagerst
- Følg opskriften og brug den anbefalede mængde råvarer til det antal gæster du skal tilberede maden til
- Har du tilberedt for meget mad, kan du bruge den senere, hvis du fryser eller vakuumpakker den med det samme
- Når du skal portionere maden, bruges væggtabel for at undgå overportionering
- Brug tid på at udvikle gode rutiner for buffetservering. Tænk igennem hvad og hvor meget du sætter frem ad gangen, og find gode løsninger for cirkulation og opfyldning af buffeten
- Brug mindre størrelse tallerkener og tilpasset serveringsudstyr, når du sætter mad og tilbehør frem
- Træn medarbejderne i at tage imod klare bestillinger. Modtager gæsterne maden, sådan som de forventer at få den, undgås det, at maden bliver sendt ud igen, og der bliver færre madrester

Læs hele guiden: www.norden.org/sv/publikationer/publikationer/2012-740



3. Hvad kan du og dine kollegaer gøre?

Dine kollegaers adfærd har stor indflydelse på forbruget af ressourcer på spisestederne – også ved madspild. Det handler om at få ændret adfærden de steder, hvor forbrug og overforbrug sker.

Det bedste resultat opnås ved at inddrage kollegaerne, så de involverer sig i processen og får nogle endnu bedre vaner. Måden de involveres på afhænger af spisestedets kultur.

Succesraten, for hvorvidt kollegaerne engagerer sig i arbejdet med madspildet og andre områder, øges ved at være bevidst om, sin egen virksomhedskultur. Hvad er de vigtigste værdier og årsager til, at man fokuserer på madspild? Og hvordan aktive kollegaer bedst?

Forudsætninger

- Madspild handler ikke bare om miljøhensyn og økonomi. Når teknologi eller arbejdsformer ændres for at opnå reduktion af madspild, har det også betydning for de ansatte og for spisestedets service. Udfordringen er at arbejde systematisk med at finde løsninger, der tager hensyn til alle mål og minimerer modsætningerne.
- Mange spisesteder har forskellige vilkår og rammer, herunder i forhold til økonomisk, social og teknologisk vilkår.
- Man bør være bevidst om ikke at gå på kompromis med fødevarerens sikkerhed, egenkontrollen og kundernes forventning og holdninger til kvalitetsmad.

Tal om det

Kan I blive bedre til at tale om det, I smider ud? Det er et følsomt emne, som berører holdninger, følelser, personlige værdier og vaner. Der kan være stor forskel på, hvad man synes er affald og hvad der er mad. Det drejer sig i høj grad om kultur, viden og holdninger.

Udsagn om genanvendelse og kvalitet:

- "Hvis rygtet kommer, at er der gammelt rugbrød i?"
- "Det må ikke komme til at se kedeligt ud. Vi må ikke give køb på kvaliteten"
- "Man vil jo heller ikke bare servere hvad som helst. Hvad vil man selv være bekendt og hvad vil man selv spise"

Det er relevant at tage en snak om: Hvad er affald og hvad er mad? Hvad er slatter, ender, skræller, gammelt brød, dæklade etc.?

Hvad havner i skraldespanden?

En metode til at identificere og synliggøre af madspild

- Benyt gennemsigtige affaldsposer
- Vej madaffaldet
- Beregn værdien af spildet
- Fokuser på genanvendelse og hvad man kan eksperimentere med – evt. med udgangspunkt i "dagens madaffald fra køkkenet"

Råd til succes med reduktion af madspildet

- Få ledelsen med
- Skab en fælles mission
- Skab muligheder for idéudveksling, fleksibilitet og kreativitet
- Sikre at alle har den fornødne viden og at medarbejderne uddannes
- Husk at det i høj grad drejer sig om vaner og holdninger
- Lad det være en naturlig del af kulturen på spisestedet.

4. Muligheder for gæsten

Undersøgelser fra "Danskernes madspildsadfærd, forandringspotentialer og anbefalinger til tiltag" fra august 2012 viser, at forbrugerne betragter madspild som madsvineri. 90 % af danskerne finder det vigtigt eller meget vigtigt at mindske madspil. De vil ifølge undersøgelsen gerne gøre noget, men ved ikke helt hvordan.

En frivillig ordning kan få gæsten til at hjælpe med at begrænse madspildet uden at dem som ikke ønsker at bidrage får dårlig samvittighed.

Fortæl gæsterne om jeres indsats, så de får forståelse for, hvorfor I gør, som I gør. Det kan få dem til at værdsætte jeres initiativ, måske hjælpe til og samtidig forstå, hvorfor I ikke overfylder tallerkenen eller buffeten.

"Doggy bag"

Madspild kan minimeres ved at gæsterne får mulighed for at tage maden med hjem i en "doggy bag". Spisestedet kan overveje om indførelsen af doggy bag er relevant. I kantiner kan det være et ekstra personalegode at få madrester med hjem. På restauranter kan det være en god ide, at det er tjeneren, som forslår det. Undersøgelser fra "Stop Spild af Mad" viser nemlig, at gæsterne synes, at det kan være pinligt, og derfor tør de ikke spørge.

Brug af doggy bag bør være frivilligt for virksomheden, og det er vigtigt med ordentlig emballage og instruktioner om madhygiejne, så kunderne ikke bliver syge af det opbevarede mad.

5. Mere information

Stop Madspild er en non-profit frivillig forbrugerbevægelse, som kæmper mod madspild og har sat fokus på madspild siden 2008.

www.stopspildafmad.dk

Vurdering af det økonomiske omfang af madspild i Danmark, Fødevareøkonomisk Institut, Københavns Universitet, 2011

www.foi.life.ku.dk/aktuelt/madspild.aspx

En dybdegående redegørelse for og udredning af det økonomiske aspekt af madspild, kan du læse Fødevareøkonomisk Instituts rapport

<http://www.foi.life.ku.dk/aktuelt/madspild.aspx>.

Undersøgelser af danskernes madspildsadfærd, forandringspotentialer og anbefalinger til tiltag fra Forbrugerrådet, Stop Spild Af Mad og Landbrug & Fødevarer fra august 2012

www.stopspildafmad.dk/madspildsrapport.pdf

Undgå madspild - Guide til miljøvenlig og rentabel køkkendrift, Nordisk Råd, 2012

www.norden.org/sv/publikationer/publikationer/2012-740

Prevention of food waste in restaurants, hotels, canteens and catering, Nordisk Råd, 2012 www.norden.org/en/publications

Den irske miljøstyrelse vurderer, at det koster en virksomhed kr. 15.000 pr. tons madaffald, som virksomheden bortskaffer. Læs mere...

<http://www.cre.ie/docs/Stop%20Foodwaste%20Brochure%20Small.pdf>