

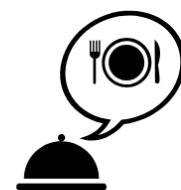
Gennemgå din buffet med et øje for madspild

# Mindre madspild på buffeten

1

## Brug buffeten som en sladrebank

Gennemgå jeres buffet hver dag, inden I tømmer den: hvad kan I lære af det, der er efterladt? Er der noget I skal servere mindre af? Eller helt udelade? Noget I skal prøve at placere mere centralt? Noget der kan anrettes anderledes, for at det bliver ved med at se lækkert ud? Kig på resterne og vurder, hvordan I kan gemme dem og genanvende dem? Kan man lave retten på en måde, der gør det lettere at bruge resterne?



2

## Gennemgå udvalget, skær til og spar tid

Tæl igennem hvor mange forskellige salater, pålægstyper, brød, fisk, æg, oste og kager I har på buffeten. Ofte vil I se, at I har utroligt meget forskelligt på buffeten. Jo flere anretninger I har, der skal holdes flotte og fyldte, desto mere madspild genererer en buffet. Prøv at eksperimentere med at fjerne en fisk, en salat og slags pålæg. En god buffet afhænger ikke kun af kvantitet.



3

## Udskift fade løbende og erstat med mindre

Kør med løbende opfyldning på fade, der bliver mindre og mindre. På den måde sikrer I, at buffeten forbliver flot, samtidig med at du mindsker spildet, ved at undgå at sætte alt ud på en gang. Mindre fade påvirker også hvor meget gæsten tager op på tallerkenen, og derved mindsker I også spildet hos gæsten og sikrer, at der er nok til, at alle kan smage.



4

## Vent med at blande salaterne, til de skal serveres

Gør det lettere for jer selv at anvende overskud fra buffeten, ved at undlade at blande salater og anrette retter, indtil I ved, at de skal serveres.



5

## Portionsanret på buffeten

Portionsanretning kan være tidskrævende indtil, det bliver en god rutine. Portionsanretning betyder også, at I spare penge på jeres råvareindkøb og det gør det lettere at styre buffeten - og så ser det meget delikate ud.

Overvej fx:

- Skær brød i halve skiver
- Skær kagen ud, så I kan styre størrelsen på stykkerne.
- Skær delikate stykker af osten.
- Server pålæg i salatblade eller små skåle;
- Server skaldyr eller fisk i små delikate skåle.



6

## Mindre tallerkener til gæsterne

Ved at give gæsterne mindre tallerkener, mindsker du risikoen for et stort tallerkenspild.

