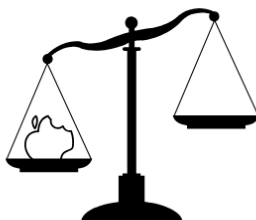


Overblik over måleværktøjer til madspild

Mål og vej dit madspild



Mål på jeres spild, og bliv klogere på omkostningerne og hvor I skal sætte ind.

Der findes flere værktøjer til at måle på madspild; en liste ses nedenfor.

Det er vigtigt at hele køkkenet er engageret i målingen.

Uanset hvad I vælger, så er der et 4 ting i skal tænke over undervejs.

1

Bliv enige om, hvad der er madspild.

Der er forskel på madspild og madaffald.

Madspild er alt det, som kunne være spist af mennesker, hvis det var tilberedt korrekt eller i tide. Men hvordan ser I fx på gulerodsskræller, æbleskrog og osteender?

2

Mål målrettet:

Gør opgaven overskuelig og start med at måle på et sted eller et tidspunkt, hvor I tror, der opstår meget spild: Fx ved morgenmad-, frokost-, eller aftensserveringen. Eller ved buffeten, i produktionen eller fra lageret. I kan også blive endnu mere specifikke, og starte med at undersøge grønt-spild i produktionen eller pålæg fra buffeten.

Placer en beholder ved siden af den almindelige skraldespand, eller på arbejdsstationerne, hvori I kan indsamle spildet. Vej spildet over en uge, og noter, hvor meget der er. Placer vægt og indtastningsskema der, hvor spildet smides ud, så I husker det.

3

Hvad består spildet af?

Ta' et billede eller noter i et skema, hvad spildet primært består af. Det er her, I har mulighed for at lære, hvor I skal sætte ind.

Hvis I fx altid smider salater ud, skal I måske placere dem anderledes på buffeten eller skære ned på udvalget?

4

Følg op med handling

Evaluer på jeres måling efterfølgende i fællesskab: Hvad siger den noget om? Hvad kan I gøre for at mindske det? Brug målingen som afsæt for en målrettet indsats.

Gentag målingen efter en måned eller to, hvor I har prøvet at sætte ind.

Værktøjer til at holde styr på spildet:

1) Unilevers gratis madspildsapp til indtastning af kilo og udregning af omkostninger

WUOW: <https://www.unileverfoodsolutions.dk/inspiration-til-kokke/madspildsapp/madspildsapp-replace.html>

2) ESmiley's værktøj FoodWaste - let og intuitivt måleværktøj med vægt koblet til skraldespanden. Udregner i vægt og omkostninger:

<http://esmiley.dk/madspild/>

3) Vej selv og tast ind i et skema, der hænger ved skraldespanden. Regn sammen efter en uge ved hjælp af gennemsnitsprisen for et madspildskilo på 21 kroner for storkøkkener (Miljøstyrelsen 2018, *Madspildsjægerne*, Gotfredsen & Petersen, side 22)

4) Dine bioaffaldsdata giver dig en løbende information om, hvor meget mad der smides ud fra jeres køkken. De siger dog ikke noget om andelen af madspild, men en nedgang i bioaffaldsmængder kan indikere en nedgang i madspild.

5) Winnow Food Solutions - *Food is Precious*