

Et forslag til en mødestruktur, der aktiverer dine medarbejdere i madspildsdagsordenen

Ta' madspild op på personalemødet

1

Hvor og hvornår opstår der madspild i jeres køkken?

Gennemgå i fællesskab alle de steder, hvor der opstår madspild i jeres køkken i dag. Skriv alle input op på en tavle under overskrifterne: **Bestilling, Lager, Menuplanlægning, Produktion og tilberedning, Servering, Buffet, Tallerken.** Overskrifterne hjælper jer gennem alle arbejdsgange. De input der ender på tavlen, er jeres **indsatsområder**. Tal om hvilke indsatsområder, der er de vigtigste for jer at handle på.



2

Hvordan kan vi sætte ind overfor spildet?

Øvelse i par. Fordel de vigtigste indsatsområder fra punkt 1 mellem parene. Hvert par har 20 minutter til at tænke frit over løsninger/forbedringer på madspildet. Løsninger kan fx bestå af ændrede vaner, nye måder at anvende rester, forbedret råvarerudnyttelse, mere viden om antal og typer af gæster, eller ændret opstilling på buffeten.



3

Hvordan sætter vi handling bag ordene?

Gennemgå nu alle ideer til løsninger i plenum. Tal om hvilke barrierer I kan se, for at handle på de forskellige ideer. Nogle barrierer kan være regler, som køkkenchefen skal undersøge nærmere med den øvrige ledelse.

De ideer, som har færrest barrierer, skal I forsøge at arbejde med i løbet af de næste to uger. Fordel ansvaret imellem jer og lav aftaler, så I er sikre på hvem, der løber med hvilke bolde.



OBS: Husk opfølgning efter to uger.

Efter to uger, kan I samle op på, hvad der er sket siden sidst. Gennemgå løsningsforslagene fra sidste møde, og fordel nye ansvarshavere til de nye løsninger. Måske er der også kommet nye ideer siden sidst.

