

SÆT FOKUS PÅ BÆREDYGTIG RESSOURCE- UDNYTTELSE SAMMEN MED DIN ELEV

Hvor meget kan
du få ud af din elev ?



Hvor meget kan du
få ud af dine råvarer ?

På Hotel- og Restaurantskolen lærer vi vores elever at passe godt på klodens ressourcer. Det betyder, at de har en stor respekt for råvarer og et godt øje for, hvor man kan sætte ind overfor madspild.

Vores elever er vant til at være kreative med bl.a. rester, skræller, stokke, toppe, ender og afskær.

Vi vil derfor opfordre dig til at se på din elev som en ressource og gøre brug af de nye øjne på bæredygtighed, du lukker ind i dit køkken.

På den måde understøtter du god ressourceudnyttelse i dit køkken.



PlanMiljø



DTU Fødevareinstituttet

HORESTA



Hotel- og
Restaurantskolen