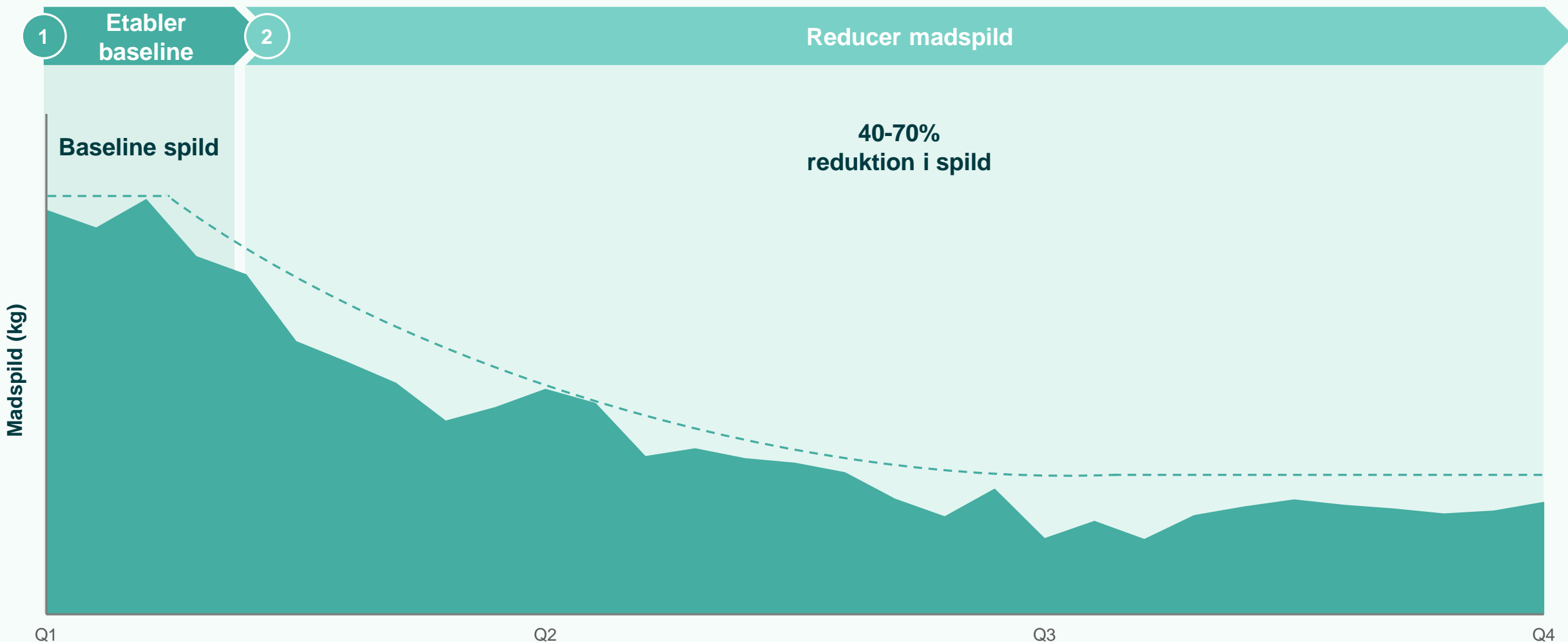

Madspiltsforløb i Gladsaxe Erhvervsby

FOODOP

Medlemsvirksomheder i Gladsaxe Erhvervsby har mulighed for at starte madspildsrejsen gennem to forløb designet af FOODOP og DTU



Mulighed 1: Virksomhederne får hjælp til at etablere en baseline for deres madspild og får derefter konkrete initiativer til at reducere spildet



Tidsramme

2 måneder

2 uger

2 måneder

Hovedaktiviteter

- | | | |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Automatisk måling af madspild • Rapportering af madspild • Identifikation af kilder til madspild | <ul style="list-style-type: none"> • Implementering af initiativer, der reducerer madspild • Definition af KPI'er for madspild vha. benchmark data | <ul style="list-style-type: none"> • Automatisk måling af madspild • Rapportering af madspild • Evaluering i forhold til KPI'er • Identifikation af next steps |
|--|--|--|

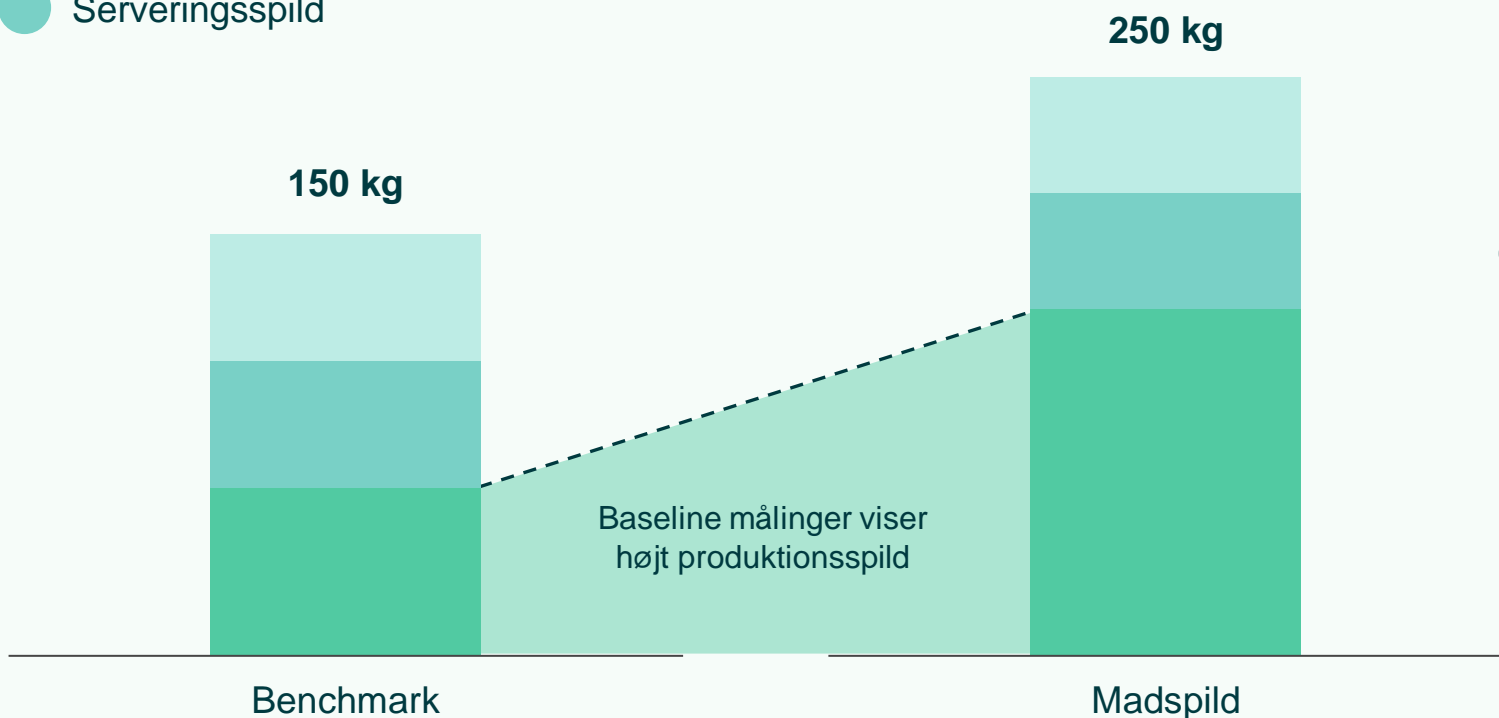
Praktiske aktiviteter

- | | | |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Server menuer med vægte under fade og organiske skraldespande | <ul style="list-style-type: none"> • Workshop til gennemgang af resultater og udvælgelse af initiativer | <ul style="list-style-type: none"> • Workshop til drøftelse af resultater og videre arbejde med madspild |
|---|--|---|

Eksempel: Baseline giver et klart billede af, hvor spild opstår og på den baggrund kan der opstilles konkrete madspildsinitiativer

1 Eksempel på benchmark af baseline målinger

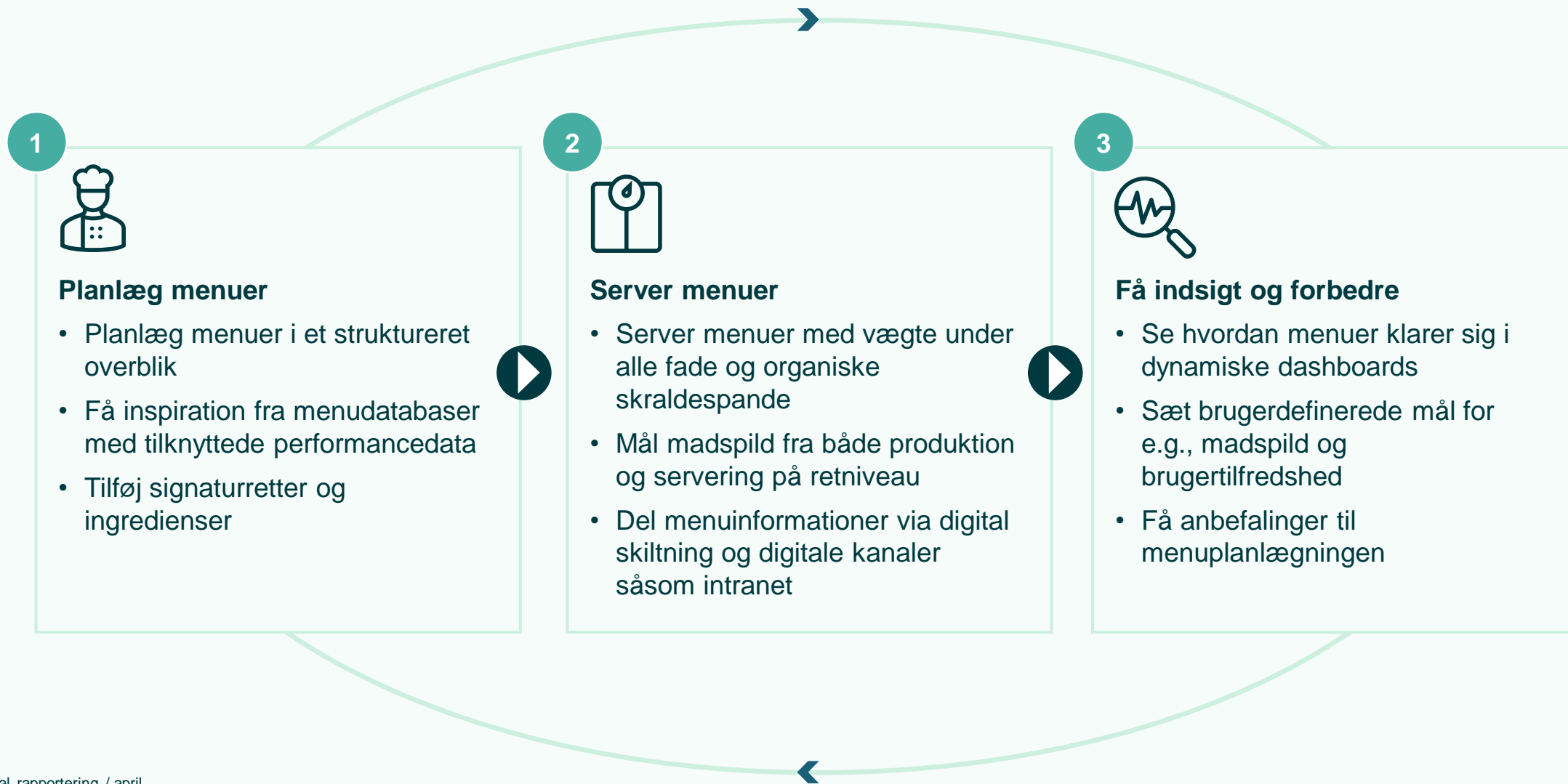
- Produktionsspild
- Tallerkenspild
- Serveringsspild



2 Eksempler på initiativer mod produktionsspild

- A Reducer krav til indkøb i forhold til f.eks. størrelse og form på grøntsager
- B Reducer SLA krav til indhold i buffeten gennem hele serveringens levetid
- C Del madspildsrapporter og menuinformationer med medarbejdere
- D Oplær køkkenpersonale i best practice inden for madspild

Mulighed 2: Virksomhederne sættes op til systemunderstøttet at arbejde med madspild og data i dagligdagen vha. FOODOP



Den primære forskel er, at mulighed 2 gør det muligt at tilpasse menuerne efter spild og medarbejdernes smagspræferencer

Mulighed 1


- ✓ Reduktion af madspild og derigennem besparelser i vareindkøb og produktionstid
- ✓ Rapportering på madspild og evt. indarbejdelse i en bæredygtighedsrapport
- ✗ Systematisk tilpasning af menuer efter spild og medarbejdernes smag
- ✗ Involvering af medarbejdere gennem systemunderstøttet deling af menu- og bæredygtighedsinformationer
- ✗ Mindskelse af CO₂-aftryk gennem systemunderstøttet hjælp til sikring af eksempelvis sæsonvariation

Mulighed 2

- ✓ Reduktion af madspild og derigennem besparelser i vareindkøb og produktionstid
- ✓ Rapportering på madspild og evt. indarbejdelse i en bæredygtighedsrapport
- ✓ Systematisk tilpasning af menuer efter spild og medarbejdernes smag
- ✓ Involvering af medarbejdere gennem systemunderstøttet deling af menu- og bæredygtighedsinformationer
- ✓ Mindskelse af CO₂-aftryk gennem systemunderstøttet hjælp til sikring af eksempelvis sæsonvariation

Tak

FOODOP

 +45 61461084

 info@foodoptimize.com

© 2021 Foodoptimize. All rights reserved.