

S

R

I

L

D

M

A

D

www.kbhmadhus.dk



**KBH
MAD
HUS**

Hvad er problemet ?

Det er en udfordring at opnå mindre end 10% madspild i et storkøkken, men faktum er, at plejehjemmene i København i gennemsnit har 21% madspild. 21% af alt, der bliver produceret i køkkenet, ender altså i skraldespanden i stedet for i borgernes maver. Det betyder, at der alene i Københavns Kommune kan spares over 7 millioner kr. årligt – eller 1880 kr. per borger - hvis madspildet reduceres til 10%.

Hvorfor skal madspildsproblemet løses?

Københavns Kommune har fastsat en målsætning om 90% økologi i de offentlige institutioner inden for den eksisterende budgetramme før udgangen af 2015. Dette er et led i vejen mod at blive verdens miljømetropol. Nogle af de midler det kræver at omlægge især kødet til økologi, kan findes ved at mindske madspildet.

Hvordan kommer jeg i gang ?

Hele huset - fra ledelse, køkken, afdelinger til borgerne - skal inddrages i en madspildsundersøgelse. Start med at holde et formøde med ledelse, køkken og afdelinger, hvor krav og forventninger bliver afklaret. Selve undersøgelsen foregår ved, at to-tre afdelinger i huset måler al deres spild i to uger. Alt hvad der normalt ville ryge i skraldespanden eller vasken vejes og noteres. Derefter bearbejdes data og det kortlægges, hvor madspildet er størst og hvad årsagen til det kan være. På baggrund af kortlægningen kan der udvælges løsninger til at mindske madspildet.



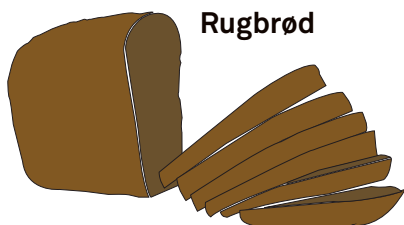
Løsninger

- Udarbejd en måltidspolitik, som indarbejdes i hverdagen gennem dialog, hvor procedurerne for pædagogiske måltider samt afbestilling af måltider er klart beskrevet.
- Skab en god dialog med borgerne. Det er dem, der skal spise maden og derfor er det vigtigt at snakke med dem om den.
- Skab en god dialog mellem køkkenet og afdeling. Arbejdet med at mindske madspildet er en fælles opgave, der kun kan lykkes, hvis alle tager ansvar.
- Hold interne madspildsundersøgelser to gange om året – det vil skabe en god vane, som gør arbejdet med madspild til en del af hverdagen.
- Skrub grøntsager med svamp i stedet for at skrælle.
- Tøm madvogne i køkkenet i stedet for på afdelingerne, så køkkenet selv ser, hvor meget spild der var den pågældende dag.
- Sæt små skåle og lidt pålæg på bordet ad gangen. Fyld hellere op igen end at bryde kølekæden. Er kølekæden brudt, skal maden ud.
- Lær at vurdere maden. Hvis der står mindst-holdbar-til på varen betyder det, at du skal bruge din sunde fornuft. Duft, kig og smag på maden.
- Kolonialvarer og andre varer med mindst-holdbar-til skal ikke smides ud, når datoen er nået, men sendes retur til køkkenet, så de kan vurdere, om de kan bruge det.

Brug dine rester

Genbrug af rester er en let måde at minimere madspild på. Desuden er det god køkkenøkonomi. Eksperimentér med rester og vær ikke bange for at prøve noget nyt. Husk at alle rester, som har været varme og er blevet nedkølet, skal genopvarmes over 75 grader inden servering. Brug kun resterne én gang og hav en god egenkontrol.

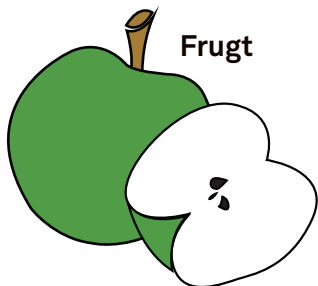
Sådan kunne du anvende dine rester:



Rugbrød



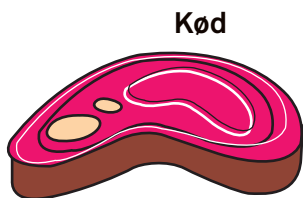
Croutoner
Øllebrød
Ymerdrys
Rugbrødslagkage



Frukt



Brød
Kager
Marmelade
Chutney



Kød



Tærte
Gryderet
Sylte
Biksemad