



Hvordan drive klimavennlig personalrestaurant

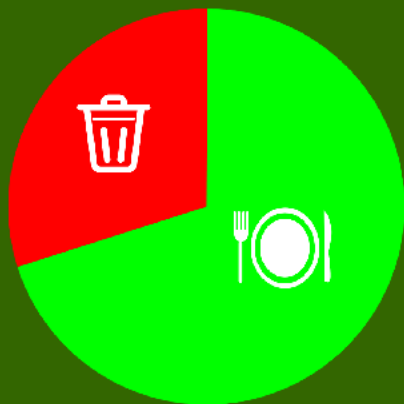
Konkrete tiltak på kjøkkenet

- God kjøkkenøkonomi – utnyttelse av råvarer- hjelper ikke å handle miljøvennlig mat når den kastes.
- God kommunikasjon blant medarbeidere på kjøkkenet
- Viktig med kommunikasjon fra kunden om det blir endring i antall som er på bygget.
- Veie matavfall – det er med på å engasjere de ansatte.
- Det er forskjell på stykkpris og buffetrestaurant
- Synliggjøre for gjestene hvor mye de kastet dagen før. Bevisstgjør gjestene.

Hva med mat som blir til overs?

«GOOD TO GO»

Visste du?



30 % av maten som produseres
i verden blir kastet, ikke spist!

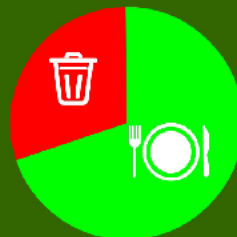
Hjelp oss å redusere matsvinnet.

Mat bør spises, ikke kastes!



Visste du?

at 30 % av maten som produseres i verden blir kastet,
ikke spist!



Klimautslippet fra verdens matsvinn



Klimautslippet fra alle bilene i verden



Hvorfor Meatless Monday?

En hamburger bidrar med like mye klimagasser
som 25 km bilkjøring.



Dagens kjøttfrie rett tilsvarer bare
4 km bilkjøring.



Utstyr

- At kjøkkenet er funksjonelt
- Utsyr til å produsere, presentere og oppbevare maten på en tilfredsstillende måte
- Nedkjølingsmaskin – mindre mat må kastes – overholder temperaturkrav.