

# Sammen halverer vi madspildet

Til personalemøde i daginstitutioner



# Indhold

- Baggrund og formål
- Fælles mål kræver en fælles indsats
- Løsninger og handleplan



# Baggrund og formål



# Hvorfor arbejde med madspild?

- Ifl. Københavns Kommunes Mad- og Måltidsstrategi skal det samlede madspild fra de offentlige måltider reduceres med 50 % inden 2030. Heraf 15 % inden 2025.
- Daginstitutionerne i Københavns Kommune står for mere end 50% af fødevarerindkøbet i kommunen. Samtidig ender 1/3 af maden som madspild.
- Når I arbejder med at reducere madspildet, kan I involvere børnene og integrere indsatsen i de forskellige læreplanstemaer.
- Mindre madspild trækker op i miljøregnskabet og skaber luft i køkkenbudgettet til f.eks. mere økologi og kvalitet.



# Madspild fra måltidet

- Over halvdelen af det madspild, der sker i daginstitutioner i Københavns Kommune, sker i forbindelse med måltidet; dvs. efter maden har forladt køkkenet.
- Dialog og samarbejde mellem køkken og stuer er en af vejene til at reducere madspild.



# Fælles mål kræver en fælles indsats



# Reflektér over madspild ved måltiderne

## DRØFTELSE 1: Hvad ved I allerede om madspildet ved måltider? F.eks.:

- Hvorfor opstår der madspild ved måltiderne?
- Er der særlige dage eller stuer hvor I oplever der opstår mere eller mindre madspild?
- Meldes udflugter og sygdom ikke til køkkenet?
- Fyldes der for meget på fade og skåle, og er de evt. for store?
- Er præsentation af maden en udfordring?



# Hygiejneregler ved servering og genanvendelse af rester

- Rester af mad kan ofte genbruges, hvis man overholder en række regler i fødevareloven.
- På stuerne er det vigtigt, hvem der har været i kontakt med maden.
- **Ingen børnehænder i maden:**
  - Sæt maden på bordene på stuerne i mindre portioner.
  - Hav en/flere overdækkede skåle på vognen, som det kun er de voksne, der fylder op fra.
  - Mad, der har været på bordet og dermed i direkte kontakt med børnene, skal kasseres.
  - Mad, der har stået overdækket på vognen, kan bruges igen, hvis I sørger for at overholde reglerne, som beskrevet ovenfor.
  - Husk altid håndhygiejne ved måltidet.



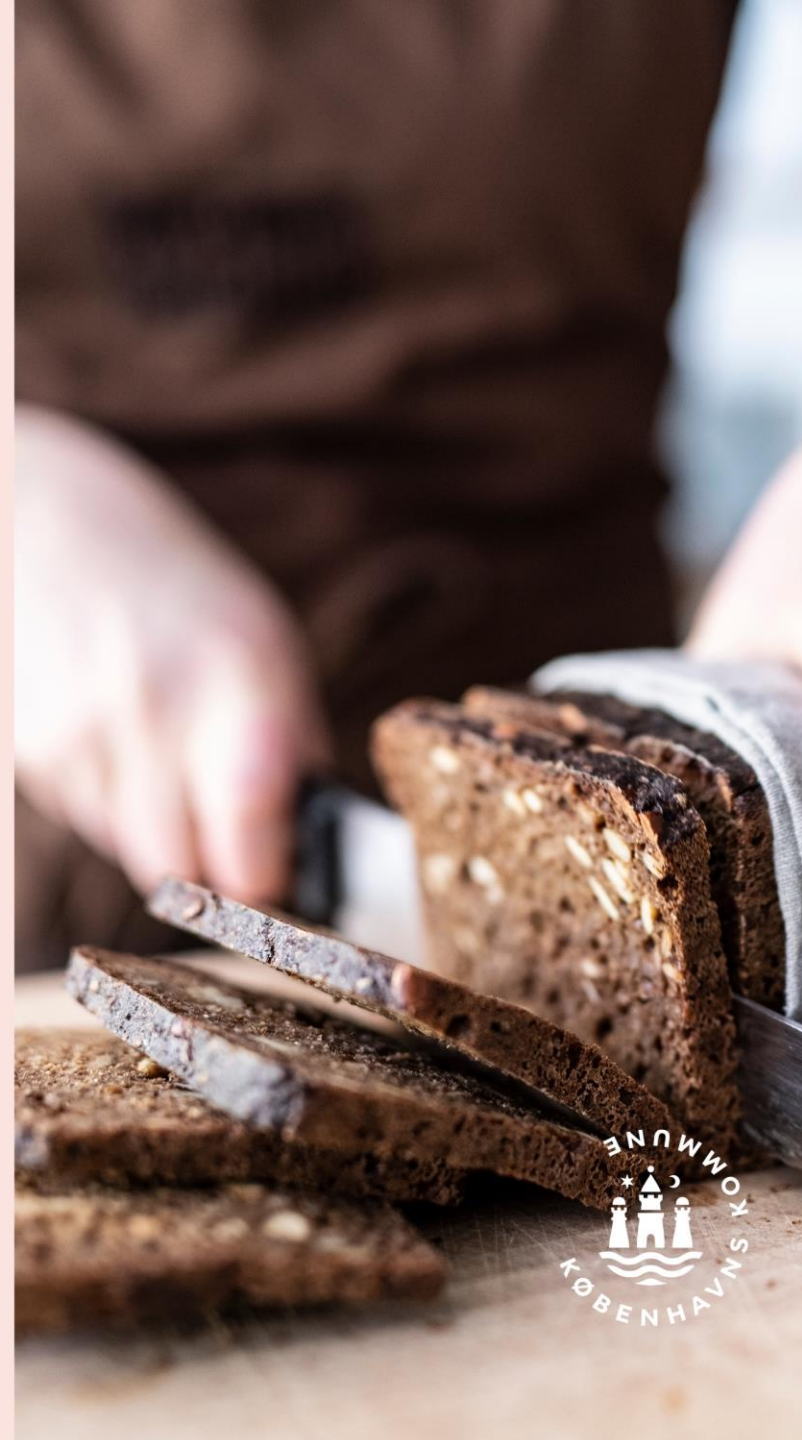
# Pædagogisk madaktivitet

## "Madspildsbarometer"

- Aktiviteten giver mulighed for at inddrage børnene i jeres madspildsindsats, og giver alle syn for sagen på, hvor meget madspild I har fra måltiderne i løbet af en uge.
- Aftal hvornår og hvordan "Madspildsbarometer" udføres hos jer.
- Hvis I allerede har gennemført aktiviteten, kan I i stedet præsentere og tale om resultaterne.



# Løsninger og handleplan



# Fælles indsats mellem stuer og køkken

## DRØFTELSE 2: Hvordan skaber I en fælles indsats, f.eks.:

- Hvordan kan dialog mellem stuer og køkken ske?
- Hvordan kan I mindske kilder til madspild?
- Hvordan kan nye retter eller nye fødevarer præsenteres bedre?
- Hvordan kan I inddrage børnene?



# Handleplan

**Læg en plan for, hvordan I fremover vil mindske madspild fra måltiderne.**

- Hvad I vil gøre anderledes?
- Hvordan vil I gøre det?
- Hvem gør hvad?
- Hvornår starter I?
- Hvornår evaluerer I på indsatsen?



# God arbejdslyst

