

MINSKA MATSVINNET *i din restaurang*

VÄRNA OM VÅR MILJÖ OCH SPARA
SAMTIDIGT PENGAR.

Bästa
tipsen!



Linköping
Där idéer blir verklighet

Minska matsvinnet i din restaurang

*Matsvinn kan uppstå vid hantering av mat, från lagring till servering.
Här är några tips på hur matsvinnet kan minskas i din restaurang.*

**Tips på hur
du kan minska
matsvinnet i din
restaurang!**

Inköp och lager

Planera inköp utifrån hållbarhet och vad som används.

Förvara maten vid rätt temperatur.

Räkna hur många gäster du har under de olika veckodagarna för framtida planering.

Förberedelse

Planera din meny utifrån vad du har hemma.

Servering

Erbjud gästen att välja liten, mellan eller stor portion.

Erbjud en matlåda om gästen inte orkar äta upp. Informera om att maten bör kylförvaras så snart som möjligt.

Bedöm hur mycket mat som eventuellt lämnats när tallrikar kommer in till disken. Justera rätternas storlek vid behov.

Buffé

Ha mindre tallrikar och inte för stora serveringsbestick.

Begränsa antalet rätter på buffén.

Lär dina gäster att buffén är mindre välfylld närmare stängningsdags för att minska matsvinnet.



Hur mycket mat slängs
i din verksamhet och
vad kostar det dig?

Vinster med ett minskat matsvinn

Matsvinn är mat som av någon anledning måste kastas, till exempel när mat har förvarats fel, blivit gammal eller när gäster inte äter allt på tallriken.

Matsvinn i restauranger kan exempelvis uppkomma vid inköp, lagring, förberedelse och servering.

Mat som måste slängas i onödan har också producerats i onödan och det innebär en belastning på klimatet och miljön. Med andra ord vinner både du och miljön på att minska matsvinnet.

Dina kostnader:

Inköp • Förberedelse • Lagring

Det här kostar också:

Lagringssvinn • Svinn vid förberedelse • Tallriks-/buffésvinn

Sedan måste du betala för att bli av med ditt avfall.

Matsvinn = Förlorade pengar

Synliggör matsvinnet

Kastar du mat i din verksamhet? Ta gärna reda på vad och hur mycket du kastar. Det kan till exempel göras genom att du väger resterna.

Fördelarna med att undersöka matsvinnet:

1.

Du får koll på hur stort matsvinnet är och var i köket det slängs mest, på så vis blir det lättare att spara pengar.

2.

Personalen engageras och blir delaktig i arbetet med att minska matsvinnet.

3.

Du visar din personal och dina gäster att du bryr dig om en hållbar avfallshantering.

Lite matsvinn kommer det alltid att bli, se till att det tas hand om på ett ansvarsfullt sätt genom att låta det gå till produktion av biogas exempelvis genom att använda Gröna Påsen eller Gröna Linjen.



Läs mer om **Gröna Linjen** och **Gröna Påsen** på

www.tekniskaverken.se/foretag/avfall-och-atervinning/matavfall/

Läs mer om hur du kan minska ditt matsvinn på:



Unilever: www.unileverfoodsolutions.se/inspiration-for-kockar/hallbarhet/vikten-av-hallbarhet/minska-ditt-matsvinn.html



Nordiska ministerrådets webbplats:

www.norden.org/sv/publication/kasta-mindre-mat

Miljö- och samhällsbyggnadsförvaltningen
Tel: 013-20 60 00

