

# En guide til nul madspild

Samarbejde mellem Kirkens Korshær og madskabende virksomheder og events



Guiden er udviklet af Nordjysk Madfestival med støtte fra Danmarks Erhvervsfremmebestyrelse

## Mere samarbejde, mindre madspild

I Danmark udgør madspild ved events en betydelig udfordring, hvor store mængder af overskudsmad fra arrangementer ofte ender som affald i stedet for at mætte munde.

En løsning på denne udfordring kan findes gennem strategiske samarbejder mellem eventarrangører, madboder og organisationer, der kan aftage overskudsmad (fx Kirkens Korshær). Ved at etablere effektive partnerskaber kan overskydende mad fra events relativt nemt omdirigeres til sociale institutioner eller velgørende formål, hvilket ikke blot reducerer spildet, men også gavner samfundets sårbare grupper. Dette skaber ikke kun et mere bæredygtigt eventmiljø, men det demonstrerer også potentialet i at skabe positive forandringer gennem samarbejder på tværs af sektorer og styrker den sociale ansvarlighed inden for mad- og eventindustrien. Erfaringen viser dog desværre, at det ofte kun lykkes i mindre grad, på trods af selv den største velvilje.

For at samarbejdet kan opstartes succesfuldt, kræves det, at hver spiller kender hinandens opgaver og ansvarsområder. Denne guide viser, hvilke roller og opgaver de tre centrale spillere i værdikæden har. Eventarrangør, madbod og Kirkens Korshær.

Guiden er gældende for events i Nordjylland.

# Roller og ansvarsområder

## EVENTARRANGØR



Eventarrangøren har ansvaret for at samarbejdet opstartes.

Kort sagt skal arrangøren informere Kirkens Korshær om forventede mængder og afhentningstidspunkter, samt videreformidle gældende retningslinjer til alle madboder. Derudover skal arrangøren sikre, at der er en person, der er ansvarlig for at flytte maden.

Sammen med madboder skal eventarrangøren sætte måltider sammen med blik for usolgte retters videre rejse.

## MADBOD



Madboderne står med en stor del af det udførende arbejde.

Madbodernes primær ansvar er at sørge for, at overskydende brugbart mad ikke smides ud, men afleveres til donation til Kirkens Korshær.

Sammen med eventarrangøren skal madboderne sætte måltider sammen med blik for usolgte retters videre rejse.

## KIRKENS KORSHÆR



Kirkens Korshær er aftager af overskydende brugbart mad.

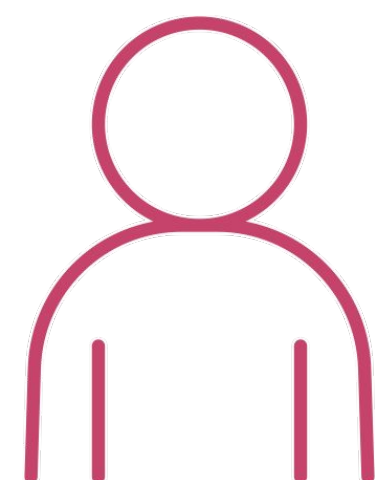
Kort sagt skal Kirkens Korshær sikre, at der er mandskab til håndtering af overskudsmad.



# Sådan gør du – Opgaver før eventet

## EVENTARRANGØR

- Informer Kirkens Korshær i god tid inden eventafvikling. Brug dette telefonnummer til første kontakt: 98 12 94 54.
- Inkluder gerne info om forventede mængder og typer af mad
- Skriv gældende retningslinjer som krav i kontrakten med madboderne
- Gå i dialog med madboderne om at sætte et måltid sammen med blik for usolgte retters videre rejse
- Stil køleplads til overskudsmad til rådighed i nær afstand til madboder
- Sikr, at der er en person, der er ansvarlig for at flytte maden



## MADBOD

- Gå i dialog med eventarrangør om at sætte et måltid sammen med blik for usolgte retters videre rejse
- Vær bevidst om "Rettens fraktioner", og hold dem adskilt så længe som praktisk muligt
- Sikr, at alle medhjælpere har kendskab til projekt og ansvar
- Gør alle relevante medhjælpere bekendte med "Lailas Tjekliste"
- Udnævn en kernefrivillig med det overordnede ansvar



## KIRKENS KORSHÆR

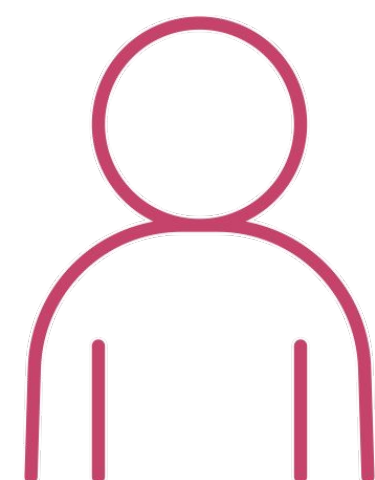
- Planlæg modtagelser af overskudsmad
- Stil telefonisk kontakt til rådighed
- Tag godt imod opkald vedrørende kommende samarbejder, der ringes ind på telefon (98 12 94 54).



# Sådan gør du – Opgaver under/efter eventet

## EVENTARRANGØR

- Tjek løbende, at alting fungerer efter planen
- Tjek løbende, at overskydende mad bliver afleveret
- Stil frivillige kræfter til rådighed til at transportere maden
- Stil frivillige kræfter til rådighed til at flytte overskydende mad fra madbod til køleplads
- Stil telefonisk kontakt til rådighed



## MADBOD

- Hold doneret mad på køl adskilt fra øvrigt mad
- Vær bevidst om, at usolgt mad fra buffet ikke kan doneres
- Kold mad må ikke have været uden for køl mere end tre timer
- Varm mad må ikke have været i termokasse mere end tre timer
- Varm mad stilles hurtigst muligt på køl, gerne i lag for hurtigere afkøling
- Se desuden "Lailas Tjekliste"



## KIRKENS KORSHÆR

- Tage imod overskudsmad
- Stil telefonisk kontakt til rådighed



# BILAG OG BAGGRUND

## Bilag 1: Nødplansmodel

Nordjysk Madfestival har udarbejdet en model, der viser "Rettens fraktioner". Brug modellen til planlægning af retter og inspiration til samarbejdspartnere. 1) Skriv din ret ind, og del den op i fraktioner. 2) Vurder, om retten er hensigtsmæssig at servere, og på hvilket step i opdelingen der kan reduceres madspild.

## Bilag 2: Lailas Tjekliste

Kirkens Korshær har udarbejdet en nem og overskuelig tjekliste, som kan formidles til dem de aktører, der donerer overskudsmad.

## Bilag 3: Madspildspyramiden

Pyramiden viser og rangerer dine forskellige handlemuligheder i forhold til madspild fra bedst til værst. På engelsk hedder den "Food Recovery Hierarchy" (EPA Unites States Environmental Protection Agency).

## Baggrund

Guiden her er udarbejdet af Worldperfect på baggrund af en workshop afholdt af Jordjysk Madfestival med deltagere fra Nordjysk Madfestival, Aalborg Karneval, Aalborg Kommune, Kirkens Korshær og Worldperfect.

TYPISKE RETTER	NØDPLANSMODEL							AFTAGER

### Forklaring af model

Typiske retter: Selve retten har stor betydning for muligheder fremadrettet. I første kolonne udfyldes potentielle retter.

Nødplansmodel: Her skrives rettens fraktioner (enkeltdele) ind.

Aftager: Her noteres mulige aftagere. Jo længere ned, jo flere muligheder.

Modellen udfyldes pr. ret.



TYPISKE RETTER	NØDPLANSMODEL								AFTAGER
<b>Burger</b>	Burger								Frivillige Varmestuer Satellit-popup salg (Flyt aftager) Kirkens Korshær Daka Refood
<i>Sandwich +ribben-sandwich</i>	Fyld				Brød				Food bank Portionsanretninger Skurby Kirkens Korshær
<i>Pizza</i>	Bøf			Bolle		Salat m. dressing			Familietilbud
<i>Chinabox/ Chili sin carne</i>	Klar bøf m. ost		Hakket grønt		Dressing		Lun bolle		4 dage på køl 3 mdr på frost Unge Uddannelsesinst.
<i>Nachos m. kylling Hotdog</i>	Dressing	Tomat	Råt kød	Ost	Frost	Salat	Løg	Brød	Næste festival Tilbagealg Nordjysk Fødevare- overskud Pølsedrengene Plejehjem Kirkens Korshær

### Eksempel

Modellen udfyldt med udgangspunkt i retten "Burger".

## Bilag 2: Lailas Tjekliste

### Checkliste til modtagelse af mad udefra:

Der er nogle simple regler, der skal være overholdt, når vi modtager mad udefra. Her er en kort opridsning.

#### Varm tilberedt mad udefra:

-Maden må ikke have været på buffet. Dvs. Stillet frem på varmeplader eller på ta'sel' bord. Vi takker pænt nej.

-Maden må ikke have stået i termokasse i mere end 3 timer. Når man modtager varm mad i termokasser, er det vigtigt maden straks tages op af kasserne, og stille det på køl, for at bryde varmekæden. Maden stilles gerne ud i et lag i kølerummet, hvis det kan lade sig gøre.

#### Kold tilberedt mad udefra:

Maden må ikke have stået uden køl i mere end 3 timer. OBS!!! Den mad skal spises med det samme og kan ikke gemmes til dagen efter. Mad der har stået på køl - stilles i kølerum.

**Ferske fødevarer:** Må gerne modtages. Stilles i de respektive opbevaringssteder.

**Frostvarer:** Må gerne modtages. Stilles på frost.

**Husk altid dato, modtagernavn og giverens navn og spørg om vi må bruge deres navn på facebook/instagram.**

**Husk at checke sidste salgsdag på kølevarer**



### Bilag 3: Madspildspyramiden: Hvad gør jeg med mit overskydende mad?

