

STOP MADSPILD - STØT GENANVENDELSE



REFOOD

- CERTIFICERET -

SIDEN 2015

DET GODE MADHUS

gør en indsats mod madspild og for genanvendelse

Der smides årligt over 227.000 tons spiselige fødevarer ud i fødevarerektoren. Det er omkostningsfuldt, CO₂-udledende og uetisk. Madspildet er fordelt med 163.000 tons inden for detailhandlen, 29.000 tons fra hoteller og restauranter og 31.000 tons fra institutioner og storkøkkener.

DET GODE MADHUS

- ✓ laver reduktionsmål for madspild
- ✓ tilbyder mindre portioner
- ✓ portionsretter ved hjælp af vægt
- ✓ benytter lager- og indkøbsstyring til at reducere madspild
- ✓ sorterer og har en genanvendelsesordning for madaffald

Med forebyggelse, sortering og genanvendelse udnyttes ressourcerne i det organiske affald langt bedre og nyttiggøres i produktionen af foder, gødning, biogas og biodiesel. REFOOD mærket er en tillidsbaseret certificering, som bygger på en fælles vision om en bæredygtig fødevarer- og servicesektor, præget af mindre ressourcospild og mere genanvendelse.

Sammen gør vi en forskel

www.refoodlabel.dk

