

Madspild

– I RESTAURANTER, KANTINER OG STORKØKKENER

Det er næsten udelukkende tilberedt mad, der går til spilde på restauranter og i kantiner. Alene storkøkkener på institutioner mv. skaber hvert år næsten 140.000 ton madspild – og det er stort set alt sammen mad, der er lige til at putte i munden.

Når de professionelle skal lave mad, tænker de meget over forbruget af råvarer. Kokke og andre køkkenuddannede er helt bevidste om at planlægge menuer og tilberedning, så der går så lidt til spilde, som overhovedet muligt. Det er der også langt den bedste økonomi i. Men når maden så kommer ud af køkkenet og ind til kunderne, så udspiller der sig en helt anden historie: Der bliver taget for meget ved buffet'en,

der bliver levnet på tallerkenerne, der er fade, som ikke bliver tømt og sandwich, der ikke bliver solgt. Det er alt sammen mad, der ikke kan sælges, når 'butikken' lukker, og derfor bliver det ofte smidt ud.

Når man spørger de professionelle om problemerne med madspild, så siger 95 procent af køkkenlederne, at ...

... MADSPILDET SKER UDENFOR KØKKENET ...

FAKTA

– UNDERSØGELSE OM 'DOGGYBAGS'

I 2012 fik Forbrugerbevægelsen Stop Spild Af Mad lavet en undersøgelse, der viser, at de fleste forbrugere gerne vil have tilbudt en såkaldt 'doggybag' på fx en restaurant, så man kan tage madrester med sig hjem.

61%

61 procent vil tage imod en 'doggybag', hvis tjeneren tilbyder at pakke maden ind.

55%

55 procent vil tage en doggybag, hvis de selv kan bruge den – nemt og diskret.

12%

Kun 12 procent har dog prøvet at bede om en doggybag på en dansk restaurant eller café.

>

Der er lidt flere kvinder end mænd, der er positivt indstillet overfor doggybags.

Der er ingen tvivl om, at restauranter, storkøkkener og kantiner arbejder meget med at finde måder, hvorpå de kan undgå det store spild af tilberedt mad. Men samtidig tænker de også meget over kundernes oplevelse.

Det skal jo helst være et ekstra plus for kunden at få mad fra et sted, der prøver at undgå madspild. Og samtidig skal maden stadig være frisk, indbydende, varieret – og der skal være nok af den.



OPGAVE

– HVORDAN GØR DE DET EGENTLIG?

Næste gang du kommer til et sted, hvor de sælger færdiglavet mad fx på en café, restaurant eller en kantine, så prøv at lægge mærke til, hvor meget af maden der ikke ryger i munden på kunderne. Er der mange rester på tallerkenene? Er der meget i disken, som

ikke bliver solgt? Kan du eventuelt se, hvad butikken – eller dem, der arbejder der – gør for at undgå, at madspild?

Prøv at skrive dine forskellige tanker ned på linien her. Hvis du måske får en idé til at undgå madspild på stedet, skal du også notere den.



Tag svaret med tilbage til klassen. Prøv at se, om der dannes et mønster, når I sammenligner de noter, som I har lavet.

... og husk også, at du kan finde en masse inspiration på hjemmesiderne: www.stopspildafmad.dk og på www.stopmadspild.dk

ARBEJDET I REDAKTIONERNE:

På disse sider er der tre opgaver og nogle fakta-oplysninger, der kan være med til at sætte temaet "Madspild i restauranter, kantiner og storkøkkener" i perspektiv – og hjælper jer med at bestemme jer for vinkler og historier, når I først har dannet jeres redaktion og fundet ud af, om I vil i gang med at lave journalistisk produktion i form af artikler, film eller radio.

OPGAVE 1

– RESEARCH & KILDER

Det kan være svært at finde helt nøjagtige tal for, hvor meget madspild der er på restauranter og cafeer. Prøv alligevel at se, om I kan finde nogle tal, der viser lidt om problemets størrelse. Find også ud af, hvilke skriftlige og mundtlige kilder der kunne være interessante at bruge, når I skal til at i gang med selv at lave historier om emnet

OPGAVE 2

– NÆRHED OG IDENTIFIKATION

Prøv at samle alle de forskellige oplevelser, I havde under jeres sidste besøg på en restaurant, café eller kantine. Prøv så atskiftes til at fortælle om dem: Hvilke tre oplevelser synes I, ville være bedst at fortælle videre til én, I kender. Oplevelserne må gerne få en til at tænke: "Hold da op. Er det virkelig sådan?". Og måske kunne det også få en til at overveje, om tingene ikke kunne være anderledes.

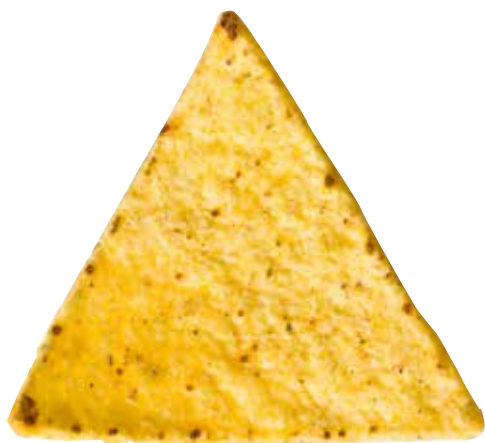
OPGAVE 3

– VISUALISERING

Hvad skal man vise – og fortælle – for at folk kan se, at der går meget tilberedt mad til spilde på restauranter og i kantiner? Kan man fortælle historien, uden at det opleves som en løftet pegefinger overfor dem, der arbejder med maden? Og kan det i øvrigt også lade sig gøre uden løftede pegefingre overfor os forbrugere og kunder? Hvordan skal man gøre det?

FAKTA

I det danske Charter om Mindre Madspild kan man også finde en lang række tanker og initiativer til mindre madspild i professionelle køkkener. Charteret rummer i det hele taget god inspiration til arbejdet med madspild, og det bør indgå som et vigtigt dokument i klassens research. Forbrugerbevægelsen Stop Spild Af Mad er medunderskriver af charteret, der blandt andet kan findes på Miljøstyrelsens hjemmeside: www.mindremadspild.dk



FAKTA

Det er endnu ikke så mange restauranter, der tilbyder doggybags i Danmark, men antallet er stigende. I USA og Australien er det derimod helt almindeligt at tilbyde kunderne på restauranterne en doggybag, så de kan få overskudsmaden med sig hjem. Faktisk har førevarsmyndighederne i Australien lavet nogle regler og retningslinjer for, hvordan man opbevarer og håndterer mad i doggybags, og sammen med restauranternes brancheforening har de udviklet et klistermærke, der forklarer om fødevarsikkerhed.