

STOP MADSPILD - STØT GENANVENDELSE



**REFOOD**

- CERTIFICERET -

SIDEN 2021

## FÆNGSLET

gør en indsats mod madspild og for genanvendelse

Der smides årligt over 227.000 tons spiselige fødevarer ud i fødevarerektoren. Det er omkostningsfuldt, CO<sub>2</sub>-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.

### FÆNGSLET,

- ✓ opfordrer gæsterne til ikke at tage mere på tallerkenen, end de kan spise
- ✓ fokuserer på at sælge sæsonvarer
- ✓ minimere madspild ved at være meget præcise i bestillingen af antal kuverter hos eksterne madleverandører
- ✓ 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](http://www.refoodlabel.dk)

