

Titel Tjek på ressourcer og råvarer i Kantine

Brødtekst



På Kantine's menuplan for uge 38 var der mandag sammenkogt, græsk stefado, og tirsdag stod der baba ganoush på salatbuffeten. Begge dele indeholder auberginer, så det var et godt eksempel på, at Kantine planlægger indkøbene af råvarer. Det handler både om økonomi og om at undgå madspild.



- Vi bruger friske råvarer, og det er jo relativt dyrt. Så vi har fokus på for eksempel at bruge årstidens, billigere grøntsager for på den måde en gang i mellem at kunne købe noget ekstra godt kød, siger servicechef Teena Hvitfeldt Ley.  
- Vi er glade for nærmest dagligt at få positive tilbagemeldinger fra tilfredse kolleger.

#### Genbrug = mindre madspild

Lige som den gode husholder hjemme forhindrer Kantine madspild ved at bruge resterne fra én dags menu dagen efter.



- Fiskefrikadeller fra onsdag er pålæg om torsdagen (billedet)
- En rest af kylling fra dagens ret bliver til hjemmelavet kyllingesalat på pålægsbuffeten dagen efter
- Rester af ris kan bruges i en salat
- Brød og boller fryses ned og bruges senere
- Ikke-spist kage bliver til romkugler

- Vi skal dog overholde nogle regler i et kantine-køkken, som ikke gælder hjemme, siger Teena. - Hvis mad har stået på buffeten i 3 timer, må den ikke komme på buffeten igen, og så er vi nødt til at smide den ud.

Derfor serverer Kantine maden på små fade, der bliver skiftet tit. På den måde er eventuelle rester fra dagens sidste fad på buffeten ikke så store.

#### Styr på gæster

Kantine følger også nøje, hvor mange der kommer og spiser, så indkøbene kan disponeres så præcist som muligt.

- Sommetider glemmer folk at fortælle, at de har gæster med til frokost, eller der er konsulenter, som skal spise med i nogle uger, siger Teena. - Det virker måske ikke som noget større problem, men følger man reglen om at fortælle os, at eksterne skal spise med, kan vi disponere bedre og altså både spare penge og undgå madspild.

#### Husk take away

En ekstra ærgerlig form for madspild sker, når folk glemmer at tage deres take away med hjem.

- Vi er simpelthen nødt til at smide maden ud, da vi ikke kan stå inde for, at den er i orden, hvis folk først tager den med hjem efter arbejdstid dagen efter, siger Teena.

Dertil er en kollega måske gået sulten i seng, kan man tilføje...

#### Sparer på affaldet

Kantine-køkkenet fylder 4-5 hvide 10 liter-spande med madaffald hver dag. Det er inklusiv skræller og andet fra tilberedningen, og altså ikke kun egentlig mad.

- Vi har købt vores egen container til madaffald, som Bygningsservice tømmer en gang om ugen i Madhuset, siger Teena. - Det koster os kun cirka en tredjedel af vores tidligere løsning.



Louise, Henriette, Sonny og Kenn torsdag den 22. september. Foto: Søren Skov.

Udløber 01-01-2100

Afsender [Intern service](#)

Skrevet 23-09-2016

Oprettet kl. 23-09-2016 10:05 af [Søren Skov \(SSS\)](#)  
Sidst ændret kl. 23-09-2016 13:56 af [Søren Skov \(SSS\)](#)

Luk