

”Vi har altid fokuseret på at udnytte de rester, vi har. Det er utroligt, hvad man kan få ud af næsten ingenting, hvis man tænker sig om.”

KATE DAM ANDERSEN, CAFÉ NO. 19

Tekst: Rikke Uhre Andersen  
rian@hsfo.dk



Foto: Martin Ravn  
mr@hsfo.dk



## Det giver god mening at sige stop til madspild

Scandic Bygholm Park og Amalielund Mad arbejder bevidst på at mindske deres spild af mad

Selvom det kræver en del arbejde at have fokus på den grønne profil, er Thomas Oest sikker på, at det er givet godt ud.

- Jeg tror, at mange vælger at overnatte et sted, hvor der er fokus på miljøet og genanvendelighed, siger han.

### Selvfølge at tænke på miljø

En anden Refood-certificeret restaurant i Horsens er Amalielund Mad, der fik mærket for godt en måned siden.

Restauranten blev opfordret til at få mærket af Daka, som henter dets affald.

- Det er i forvejen noget, vi har fokus på, så vi tænkte, det kunne være en god idé, siger Henrik Bjarke Jensen, ejer af Amalielund Mad.

Gennem de seneste mange år har Amalielund Mad arbejdet med at mindske madspild ved at tænke i at udnytte maden fuldt ud.

Det kan bl.a. være at bruge grøntsagsrester til at koge suppe på, give kødrester til dyr og lave overskydende sovs om til suppe.

- Det er jo en selvfølge, at vi må tænke på miljøet. Og det kan vi gøre ved at udnytte vores råvarer bedst muligt, fortæller han.

Restauranten har også fokus på at sortere dets affald, og har tanker om at sortere endnu mere fremover, så det ikke kun er mad og øvrigt affald, men også f.eks. jern og pap.

- Det giver god mening at have fokus på madspild og miljøet. Og jeg tror på, at det kan betale sig, siger han.

**HORSENS** - Siden juni har ni restauranter og cafeer i Horsens gjort sig fortjent til Refood-mærket, fordi de har valgt at gøre noget aktivt for at begrænse madspild. En af dem er Scandic Bygholm Park.

Faktisk var alle Scandic-hoteller med i projektet fra begyndelsen, fortæller Thomas Oest, direktør på Scandic Bygholm Park.

Han forklarer, at madspild er noget, hotellet i Horsens generelt har meget fokus på. Det registrerer bl.a. alt dets madspild og har planer for, hvordan det skal reducere madspild.

Han nævner også konkrete tiltag. Bl.a. at gæsterne selv skærer deres frugt ud ved morgenbordet, så der ikke bliver skåret mere frugt ud, end der bliver spist, og brødet bliver bagt løbende. Er der wienerbrød til overs, bliver det lavet til romkugler. Har der været rester fra middagen dagen før, kan de blive brugt i dagens ret dagen efter.

- Vi har det på dagsordenen hele tiden, og selv små tiltag gør en forskel. Vi skal sørge for at bruge maden, i stedet for at smide den ud. Det giver god mening, fortæller Thomas Oest.

Hotellet opfordrer også gæsterne til at tænke over kun at tage det på tallerken, de kan spise.



### REFOOD-MÆRKET

■ **Refood-mærket er en** ordning for virksomheder og organisationer i fødevarer- og servicesektoren, f.eks. restauranter, hoteller, storkøkkener, institutioner osv., som gør en indsats mod madspild og for genanvendelse.

■ **Medlemskab er gratis** og kræver, at man engagerer sig i tre madspilddreducerende initiativer samt har en ordning for genanvendelse af madaffald.

■ **Initiativerne kan f.eks.** være, at tilbyde doggybags til gæsternes rester, donere overskudsmad til hjælpeorganisationer, fokusere på at sælge mange sæsonvarer eller vælge små tallerkener til buffeten.

■ **På landsplan er** der 345 medlemmer. Halvdelen er i København og Aarhus, mens resten er spredt ud over landet. I Horsens er der ni medlemmer.

■ **Refood-mærket er et** samarbejde mellem forening Stop spild af mad, Agro Business Park, Landbrug og Fødevarer, Unilever Food Solutions og Daka Refood.

■ **Mærket blev lanceret** juni sidste år.

■ **Målet er at** nå 10.000 medlemmer i 2020.

### RESTAURANTER OG CAFEER MED REFOOD-MÆRKE I HORSENS

- Hotel Korning Kro
- Scandic Bygholm Park
- Café No. 19
- Café Noisette
- Madmor aps
- Mosters2go
- Restaurant DANSK
- Restaurant Oasen
- Restaurant Amalielund Mad

KILDE: REFOODMÆRKET

KILDE: REFOODLABEL.DK

”Jeg synes, alle skulle have den tankegang, at man skal efterlade jorden en smule bedre, end man modtog den.”

THOMAS OEST, DIREKTØR, SCANDIC BYGHOLM PARK