

Spild i dag – menu i morgen



Torsdag den 2. marts afholdte Herlin Consulting deres første konference, *Spild i dag - menu i morgen*. Konferencen omhandlede madspild med det formål at udveksle erfaringer og viden på tværs af branchen. Til det formål deltog seks gæstetalere fra hele landet. Heriblandt var Mette Gotfredsen fra Madspildsjægerne, Teknologisk Institut, Sara Brandt fra Byens Køkken i Odense, Pernille Nørbak fra Aalborg Universitetshospital, Sandra Schmidt og Sandra Juhl fra Sygehus Lillebælt og Britt Weirum fra Bispebjerg Hospital. Fælles for dem alle var, at de sad inde med en stor portion erfaring og viden indenfor madspild.

Mette fra Madspildsjægerne, Teknologisk Institut fortalte om det arbejde, som Madspildsjægerne udfører, når de er med til at implementere tiltag mod madspild i storkøkkener. Herunder hvilke redskaber, der kan tages i brug ift. at mindske madspildet. Her blev det bl.a. klart, at vi skal turde prikke til vores vante rutiner, fokusere på processen tidligt i produktionen, så mængden af rester reduceres. Hertil skal vi selvfølgelig huske at gøre brug af de data, som undersøges i processen. Mette pointerede også, at vi i denne madspildsdebat skal huske vores primære opgave; at lave mad til mennesker! Hun kunne afslutningsvis fortælle, at de er deres madspildsforløb gennemsnitlig har reduceret spildet med 40 %.

Fra Byens Køkken i Odense deltog Sarah, som arbejder som madspildsagent. Sarah lagde ud med at fortælle, at økologi og madspild meget ofte går hånd i hånd. Hos Byens Køkken har deres øget forbrug af økologi skabt et større madspild på frugt og grønt, da de før fik en del frugt og grønt, der var snittet på forhånd. Omlægning til et øget forbrug af økologi har medført, at køkkenet nu selv snitter frugt og grønt. Det betyder, at de nu skal være opmærksomme på, hvad man f.eks. kan bruge stokken fra broccolien til. Indsatser mod madspild i Byens Køkken har bl.a. været råvarekoordinering i menuplanen, anvendelse af overskudsvarer, komponentbestillinger på afdelinger og meget mere!

Byens Køkken har haft gang i mange projekter og Sarahs råd var, at sætte mindre mål og tage forløbet *step by step*.

Cheføkonoma Pernille fra Aalborg Universitetshospital fortalte om madspild med fokus på økonomi. Køkkenet på Aalborg Universitetshospital satte fokus på spildet, da de var tvunget til at skære 7 millioner i budgettet. Pernille gjorde meget ud af at fortælle, at patienterne ikke skulle have mindre mad, men der skulle findes en løsning, der medvirkede til, at der blev smidt mindre mad ud. Derfor har køkkenet bl.a. arbejdet en del med portionsanretning, sendt mindre mad ud til afdelingerne ad gangen samt samarbejdet på tværs af faggrupper. Hvis der mangler mad på afdelingerne, så "løber" køkkenet straks op med mere. Hertil har køkkenet ændret en del procedure således, at f.eks. overskudsmad sælges i deres café.

Sandra Juhl, kostkonsulent og Sandra Schmidt, produktionskoordinator fra Sygehus Lillebælt delte ligeledes deres erfaringer. På Sygehus Lillebælt har en række ændrede procedure været med til at mindske madspildet. Eksempler herpå var portionsanretninger og fade til kun 10 personer, som fyldes op løbende. Dette medvirker også til, at de fra køkkenet "løber med mad", hvis der mangler. Det er heller ikke plejepersonalet, der bestiller maden længere men i stedet køkkenet, der bestiller ud fra det overblik, de har over forbruget. Desuden bliver retter taget af menuen, hvis de ikke falder i patientens smag. Sygehus Lillebælt har også forsøgt at mindske portionerne lidt, hvilket hverken patienter eller personale har bidt mærke i.

Afslutningsvis til konferencen fortalte Britt Olander, som er kostkonsulent på Bispebjerg Hospital, om hendes erfaringer. På Bispebjerg har de arbejdet en del med madspild via belønning og konkurrencer på tværs af afdelinger. Hertil har de gjort de visuelt for afdelingerne, hvad et acceptabelt madspild er, via procentvis zoneopdeling af madspildet. Der findes en rød, gul og grøn zone, og personalet har derfor rig mulighed for at følge med i, hvor I feltet de ligger. Britts vigtigste råd ift. at arbejde med madspild var, at gøre det enkelt, nemt og overskueligt for personalet.

I Herlin Consulting vil vi gerne sige tak til alle Jer, der deltog på vores først konference. Vi håber I fik noget brugbart med hjem, og at vi ses igen til nogle af vores kommende events.

Holdet bag Herlin Consulting

Helle, Lisa, Karen & Janne

Marts 2017