

# 10 ANBEFALTE MATSVINNTILTAK



- 1:** Tenk helhetlig – sett klare mål, innfør gode rutiner for måling og tiltak og engasjer de ansatte
- 2:** Innfør få, men målrettede tiltak
- 3:** Respekter verdien av all mat – etterstreb riktig oppbevaring, gjenbruk og maks utnyttelse av råvarene. Ikke kast mat uten å bruke sansene først
- 4:** Tenk smart meny med høy kvalitet og flere råvarer som passer sammen
- 5:** Ha god orden i kjøleskap og gode rutiner for bestilling
- 6:** Oppsøk veiledning om bestillingsmuligheter og som inkluderer ulike pakningsstørrelser fra sentralkjøkkenet
- 7:** Ikke vær redd for å gå tom så lenge du kan tilby beboerne et alternativ
- 8:** Vær stolt av arbeidet og resultatene dere oppnår og kommuniser dette til ansatte
- 9:** Del på mat mellom avdelingene
- 10:** Innkjøp av fryser på avdelingene slik at brød ol. kan fryses og tas opp “ferskt” ved behov