

## Tiltag

Salg af overskudsmad fra kantinen

## Verdensmål

12: Ansvarligt forbrug og produktion

## Case fra

Kantinen Chr. Hansen A/S

## Fordele for organisationen

Medarbejderne har fået muligheden for at købe et nemt måltid med hjem.

Vi minimerer madspild yderligere, og det er en forbedring for både økonomien (minimal) og klimaet.

## Det gjorde vi

Vi indgik et samarbejde med Too Good To Go, hvor folk via deres APP kan bestille den overskudsmad, vi har når buffeten lukker. Det er kun dem som er ansat hos CH, der kan bestille maden, det er ikke offentligt tilgængeligt.

Når buffeten lukker, vurderes hvor mange bokse, der kan fyldes, og det ligges ud på vores side hos Too Good To Go. Man kan ikke vælge indhold af boksen, da vi pakker det som passer sammen. I gennemsnit er der 20 portioner mad. Herefter har medarbejderne har ca. ½ time til at bestille. Det er ikke et problem at få afsat.

Boksen får et mærkat påsat, hvor der står info omkring ansvar for korrekt opbevaring efter overdragelse af maden.



<b>Vigtige erfaringer ift. implementeringen</b>	Det har været vigtigt at få gjort reklame for muligheden via intranet, plakater osv. Test i en kantine først, hvis der er flere kantiner i samme virksomhed for derved at drage erfaringer.
<b>Hvad overraskede?</b>	Folk tog virkelig positivt imod det nye tiltag, men det var egentlig ikke nogen overraskelse.
<b>Kontaktperson</b>	Operations Manager Canteens Jette Damgaard <a href="mailto:dkjda@chr-hansen.com">dkjda@chr-hansen.com</a> , Chr. Hansen FM

