



Fem råd til at styrke bundlinjen i dit køkken

Bedre økonomi og mere bæredygtighed



Indholdsfortegnelse

Dette whitepaper præsenterer fem simple råd, der kan gøre de fleste køkkener mere profitable, bæredygtige og fornøjelige for de spisende gæster.

De fem råd bygger på Danmarks største database om danskernes spisevaner, og de kan implementeres direkte i dit køkken.

1. Kvalitet frem for kvantitet	3
2. Weekend syndromet	5
3. Vind ethvert udbud	7
4. Hvor stort er ét måltid?	9
5. Hvad er et lavt madspild?.....	11

1. Kvalitet frem for kvantitet

Servér højst seks forskellige retter

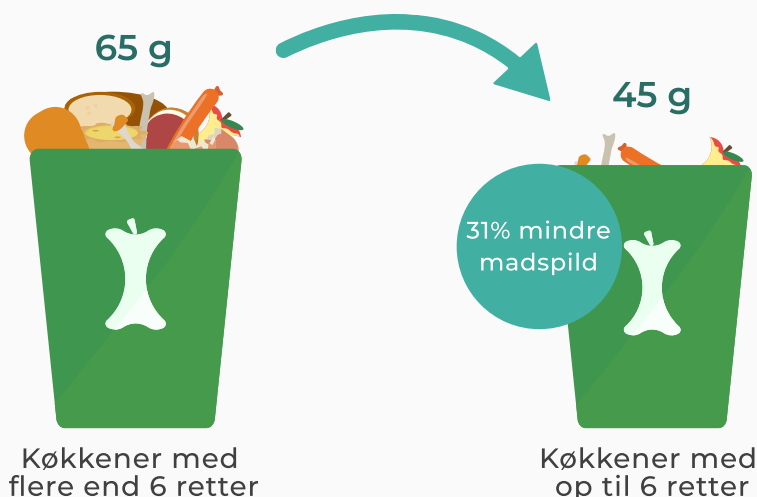


Færre retter giver mindre madspild

Traditionelt har mange godt kunne lide et bugnende udvalg af forskellige retter, men det store udvalg er svært at håndtere i forhold til madspild, kvalitet og køkkenets økonomi.

En analyse af 30 af vores kantine- og hotelkunder viser en skillelinje ved netop seks retter, altså at køkkener med mere end seks retter på dagens menu har signifikant højere madspild.

Dagligt madspild per gæst



I perioden august 2022 til januar 2023 havde køkkener med mere end seks retter på menuen 31% mere madspild per gæst.

Køkkener med højst seks retter kunne reducere deres daglige madspild til 45 g per spisende gæst, mens køkkener med mere end seks retter kunne komme ned på 65 g per spisende gæst¹⁾.

Flere af køkkenerne med et begrænset antal retter har desuden rapporteret, at det har hævet kvaliteten af deres serveringer.

Et køkken, der laver mad til 400 gæster dagligt, kan spare 85.000 kr. og ca. 2.900 kg CO₂ årligt ved at reducere deres madspild fra 65 g til 45 g pr gæst.

¹⁾ Madspild er fødevarer, der kunne være spist, men i stedet er blevet smidt ud. Tallene inkluderer altså ikke madaffald dvs. dele af fødevarer, der ikke er egnet til at blive spist såsom æggeskaller.

2. Weekend syndromet

Lav færre portioner mandag og fredag



Der er i gennemsnit 8% færre på arbejde mandag, og 14% færre fredag

En af de primære udfordringer i professionelle køkkener er at vurdere, hvor mange gæster, der skal laves mad til. Efter COVID-19 er det kun blevet mere vanskeligt, da der er kommet mere fleksibilitet omkring hjemmearbejde.



En analyse af 20 FoodOp kantinekunder viser, at der i gennemsnit var 8% færre spisende om mandagen og 14% færre spisende om fredagen i perioden august 2022 til januar 2023.

Madspildet var ofte tilsvarende højere mandag og fredag, hvilket indikerer, at mange kantiner overvurderer, hvor mange der skal laves mad til mandag og fredag.

Da mange foretrækker at forlænge weekenden, kan du med fordel prøve at forberede mad til 8% færre næste mandag, og 14% færre næste fredag.

Et køkken, der laver mad til 400 gæster om dagen kan spare 96.000 kr. årligt ved at lave 8% færre portioner om mandagen og 14% færre om fredagen.

3. Vind ethvert udbud

Sæt mål for ernæring og bæredygtighed



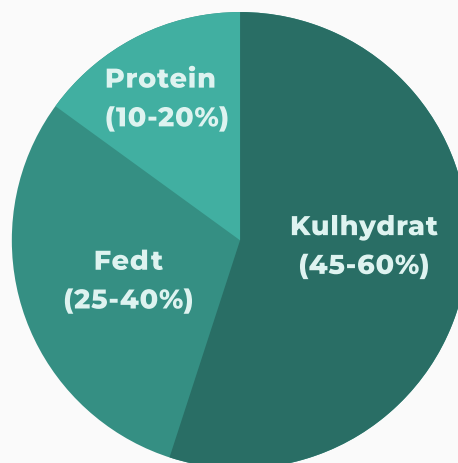
Danskerne vil gerne spise sundt og klimavenligt

Mad er en vigtig kilde til energi og dermed også en forudsætning for, at vi kan udføre vores daglige gøremål. Derfor har professionelle køkkener et stort ansvar for at fremme sundhed, trivsel og bæredygtighed.

De nye kostråd fra 2021 har fokus på både sundhed og klima²⁾, og de kan passende integreres som faste mål i din menuplanlægning. En kost rig på planter, bælgrugter og fuldkorn, og med mindre kød, er en god måde at opnå disse mål.

Vi ved, at det kan være svært at omsætte målene for energifordelingen til konkrete handlinger. Derfor har vi identificeret tre mål, som garanterer en mere sund og bæredygtig sammensætning af menuen.

Mål for energifordelingen



Tre konkrete mål til menuplanlægningen

Per person dagligt

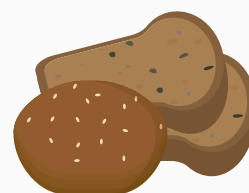
1. 50-100g bælgrugter



2. 100-150g grøntsager



3. 25-75g fuldkorn



Målene kan fungere som rettesnor i den daglige menuplanlægning, og man kan eventuelt rapportere på dem hver måned baseret på sine indkøbsdata.

Hvis man kan dokumentere, at man aktivt understøtter gæster i at spise sundt og bæredygtigt, er der store fordele at hente i fremtidige udbud.

2) Fødevarestyrelsen. De officielle Kostråd – godt for sundhed og klima.

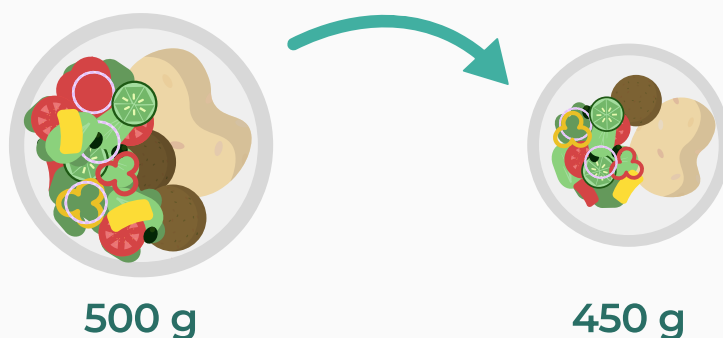
4. Hvor stort er ét måltid?

Gør din portionsstørrelse 10% mindre



Folk spiser 10% mindre end du tror

En analyse af 30 kantiner, hoteller og produktionskøkkener viser, at der sjældent bliver spist mere end 450 g mad per person. Så sjældent, at man med fordel kan nedjustere sine portionsstørrelser til 450 g i stedet for 500 g per person.



Kan man gøre det i praksis?

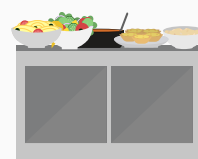
En udbredt måde at planlægge, hvor meget mad der skal laves er:



x



=



Antal Spisende Gæster (#)

Gns. Portionsstørrelse (g)

Samlet Mængde Mad (g)

Hvis vi zoomer ind på den gns. portionsstørrelse, viser det sig ofte at:

1. Den er inddelt i menusektioner, så man f.eks. ved, at der er 200 g varm mad, 150 g salat og 150 g pålæg per spisende gæst.
2. Den sættes til 500 g per person, så man er sikker på at der ikke vil mangle mad til de spisende gæster.

Her er særligt pkt. 1., inddelingen i menusektioner, interessant da det typisk er alt andet end den varme ret, hvor mængderne systematisk overvurderes.

Derfor kan reduktionen i portionsstørrelsen med fordel findes i tilbehør, pålæg og deslignende menusektioner.

Et køkken, der laver mad til 400 gæster om dagen kan spare 200.000 kr. årligt ved at tilpasse sine portionsstørrelser til 450 g i stedet for 500 g per person.

5. Hvad er et lavt madspild?

Se hvordan dit madspild ligger i forhold til andre køkkener

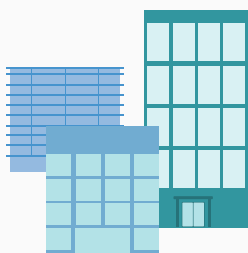


Har I meget eller lidt madspild?

Madspild på tværs af køkkentyper

Per person dagligt

70-100 g



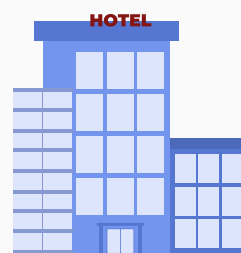
Kantiner
(frokost)

90-150 g



Produktionskøkkener
(frokost)

70-120 g



Hoteller
(per måltid)

Note: Data fra de første to måneders madspildmålinger dvs. inden tilpasninger.

Madspild er en udfordring i mange professionelle køkkener, da det kan være svært at vurdere, hvor meget mad der skal tilberedes, og hvad de spisende gæster godt kan lide.

Vores erfaring viser, at 20-50% af råvareindkøbet typisk går til spilde i professionelle køkkener, hvilket efterlader et stort økonomisk og miljømæssigt potentiale.

Et køkken, der laver mad til 400 gæster om dagen, køber typisk råvarer for 2 mio. kr. årligt. Hvis 20-50% af råvareindkøbet ender som madspild, bliver der smidt ud for mellem 400.000 og 1.000.000 kr. årligt.

Køkkener, der måler deres madspild, kan typisk reducere madspildet med mindst 20% inden for seks måneder. I eksemplet ovenfor svarer det til en besparelse på mellem 80.000 og 200.000 kr. årligt.

Tak for at læse med

For at gøre dit køkken mere profitabelt, bæredygtigt og fornøjeligt for de spisende gæster kan du altså med fordel:

1. Servere højst seks forskellige retter
 2. Lave 8% færre portioner mandag og 14% færre fredag
 3. Sætte mål for ernæring og bæredygtighed
 4. Gøre portionsstørrelsen 10% mindre
 5. Måle dit madspild
- 



FoodOp.dk

FoodOp er en digital platform, der hjælper professionelle køkkener med automatisk at måle madspild og hvor meget der bliver spist, så man kan købe skarpt ind.

Læs mere på www.foodop.dk, hvis I har en ambition om at blive mere bæredygtige, profitable og fornøjelige for både jeres kokke og de spisende gæster.