

ØKOLOGI & BÆREDYGTIGHED



i Det gode madhus

Stop madspilde

Forebyggelse af madspild har i mange år været en naturlig del af vores arbejde i Det gode madhus.

Vores mad laves ud fra bestillinger fra vores kunder og betillinger opdateres lige inden, vi laver maden. Vi justerer altid opskrifterne på vores retter, så vi sikrer, at det er den rette mængde, der laves hver gang.

Som et yderligere tiltag for at begrænse madspild har vi siden juli 2021 haft et samarbejde med Kirkens Korshær og Alkoholrådet i Svendborg kommune.

Hver dag leverer chauffører fra DGM de kuvertanretninger, som vi ikke har solgt og skal spises samme dag til enten Kirkens Korshær eller Alkoholrådet.





I **Det gode madhus** er vi stolte af vores bronzemærke i økologi. Vores mad indeholder i gennemsnit 42% økologi.

Vores økologiske varer er blandt andet:

- Mejeriprodukter
- Mel og gryn
- Kartoffler
- Noget frugt og grønt f.eks. æbler til æblegrød, og hvidkål til den stuede hvidkål.

Stop madspild og støt genanvendelse

Det gode madhus har REFOOD mærket som er en ordning for virksomheder og organisationer i fødevarer- og servicesektoren, som gør en indsats mod madspild og for genanvendelse.

Det betyder at vi sorterer vores madaffald som afhentes og omdannes til biogas.



svb-4101



Kontakt Det gode madhus:

Helle Hejn
Helle.Hejn@svendborg.dk
Telefon: 62 23 43 31



Svendborg
Kommune