

STØP MADSPILD - STØT GENANVENDELSE



REFOOD

- CERTIFICERET -

SIDEN 2014

SKOVVANG PRODUKTIONSKØKKEN gør en indsats mod madspild og for genanvendelse

Der smides årligt over 300.000 tons spiselige fødevarer ud i fødevareresektoren. Det er omkostningsfuldt, CO₂-udledende og uetisk. Danmark er det land i EU, der smider mest affald ud, og en stor del af affaldet køres til forbrænding. I Danmark genanvendes kun 23 % af det organiske affald, mens vores nabolande genanvender op mod 50 %.

SKOVVANG PRODUKTIONSKØKKEN

- ☑ tager imod undervisning omkring madspild
- ☑ fokuserer på at sælge sæsonvarer
- ☑ benytter lager- og indkøbsstyring til at reducere madspild
- ☑ genanvender alle former for grøntsagsskræller til fond
- ☑ sorterer og har en genanvendelsesordning for madaffald

Med forebyggelse, sortering og genanvendelse udnyttes ressourcerne i det organiske affald langt bedre og nyttiggøres i produktionen af foder, gødning, biogas og biodiesel. REFOOD mærket er en tillidsbaseret certificering, som bygger på en fælles vision om en bæredygtig fødevarer- og servicesektor, præget af mindre ressourcspild og mere genanvendelse.

Sammen gør vi en forskel

www.refoodlabel.dk

