

”Vi vil gerne være lidt grønnere i vores kantine, og medarbejderne er glade for, at vi gør noget både for økologi og madspild”

Nicklas Theander Frederiksen
Kok



Daka ReFood er specialiseret inden for indsamling og genanvendelse af organisk affald og tilbyder et højt serviceniveau samt maksimal udnyttelse af energi og næringsstoffer i restprodukterne.

Gennem et samarbejde med Daka ReFood kan du opnå REFOOD certificering og bruge REFOOD mærket lige som mere end 1.000 andre danske virksomheder. Mærket tydeliggør indsatsen mod madspild og for genanvendelse over for både medarbejdere, kunder og samarbejdspartnere



Se mere på refood.dk

BÆREDYGTIG KANTINE HOS DANSK MAGISTERFORENING

*En målrettet indsats sætter fokus på økologi,
mindre madspild og recirkulering
af organisk affald*



Dansk
Magisterforening



Der er trængsel ved frokostbuffeten hos Dansk Magisterforening. For de op mod 150 medarbejdere og 150 andre gæster, der hver dag spiser i kantinen, er frokosten et højdepunkt. Tre kokke sørger for et sundt og varieret udbud med kolde, lune og varme retter og masser af lækre salater.

I det seneste år har der været fokus på at få mere økologi ind, og kantinen har nu det økologiske spisemærke i bronze. Ligeledes har det været vigtigt for kantinen, at madspildet begrænses og madrester sendes til recirkulering. Denne indsats markeres med REFOOD mærket.

MAD MED HJEM

Målet for køkken-teamet er, at så lidt mad ud som muligt går til spilde. Derfor kan medarbejderne købe resterne fra buffeten med hjem til aftensmad.

”Buffeten er stort set ryddet, når vi lukker kl. 13.45. Det er dejligt at vide, at den mad, vi tilbereder, bliver spist. Til gengæld betyder det så lidt mindre til recirkulering, men derfor er det alligevel godt at vide, at næringsstofferne kommer tilbage til jorden”

Nicklas Theander Frederiksen

Kok

PÅ ET ÅR GENANVENDER DAKA REFOOD
DANSK MAGISTERFORENING ORGANISKE
AFFALD OG OLIE TIL:



NÆRING NOK TIL AT GØDE
OVER 5 TON GULERØDDER



OVER 104 DAGES VARME I EN
GENNEMSITLIG HUSSTAND



SPARER ATMOSFÆREN
FOR OVER 2 TON CO₂



FAKTA OM DANSK MAGISTER- FORENING OG INDSATSEN FOR BÆREDYGTIGHED

- Hver dag spiser op mod 350–400 medarbejdere og gæster i kantinen hos Dansk Magisterforening
- Kantinen har det økologiske spisemærke i bronze

FAKTA OM SAMARBEJDET MELLEM DANSK MAGISTERFORENING OG DAKA REFOOD

- I 2019 indledte kantinen hos Dansk Magisterforening samarbejdet med Daka ReFood om afhentning af det organiske madaffald