

5 tips til at komme i gang med konkrete bæredygtige handlinger



#1 SPRING OVER HVOR GÆRDET ER LAVEST

Helt enkelt, så handler det om, at din virksomhed lige så godt kan starte med de løsninger, der allerede findes!

Vi skal alle sammen til at sortere. Fjern skraldespandene fra kontorerne og lav affaldsstationer, som passer til de 10 fraktioner, din virksomhed skal sortere i. De fleste medarbejdere genkender allerede systemet – og du får sorteret på medarbejderniveau. Er der mange madrester tilovers i kantinen? Giv dine medarbejdere overskudsmad med hjem eller donér til det til en hjælpeorganisation, så maden ikke går til spilde.

Du kan også se nærmere på en lang række forbrugstoffer. Bruger din virksomhed engangservice, kan det erstattes med porcelæn. Måske kan dine lyskilder udskiftes med LED, og der kan sættes sensorer på både lys og varme?

#2 HVAD SIGER VÆGTEN

Så snart du er kommet i gang med at sortere, bliver det synligt, hvor meget madaffald, du og din virksomhed smider ud.

Men, hvilken værdi har dit madaffald egentlig? 1 fyldt affaldsbeholder med madaffald kan faktisk blive til gødning til 100 kg. gulerødder, mens 1 kg kartoffelskræller laver energi nok til at koge 7 liter vand.

Lav fun facts, som giver mening for din virksomheden og som er nemmere at forholde sig til. På den måde bliver mængden af madaffald måske lidt mindre på vægten – og samtidig går det direkte i bundlinjen



Kontakt Daka ReFood

Tlf. 7027 2030

refood@daka.dk



#3 FÅ EN AMBASSADØR

Start med at spørg dig selv:

"Hvem i min virksomhed har et hjerte, der i forvejen banker for bæredygtighed?"

Find dem og gør dem til omstillingsambassadører!

En ambassadør kan:

- påvirke det interne mindset og trække flere med sig
- have mange gode ideer og tages med på råd
- fungere som intern historiefortæller

Så snart vedkommende får ejerskab over jeres bæredygtige omstilling, kan han eller hun være til stor hjælp i forhold til implementeringen af omstillingstiltag.

#4 INGEN JORDBÆR I JANUAR

Lav tydelige ændringer, der bemærkes straks!



Jordbær er jo slet ikke i sæson i januar? Så hvorfor ikke starte med at reducere og tilpasse dit menukort? Lokale råvarer, der er i sæson og går igen i flere retter er både godt for indkøbsøkonomien og reducerer madaffaldet.

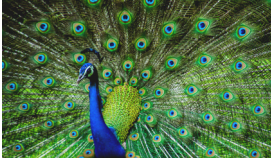
Doner det overskydende mad til personale eller velgørenhed, så andre kan få glæde af det og så det ikke går til spilde

Du kan også fjerne engangskopperne ved kaffeautomaten – det er både økonomisk og godt for Co2 aftrykket. Herefter kan du jo tage tip nr. 2 i brug – hvor mange engangskopper har I sparet?

Kontakt Daka ReFood

Tlf. 7027 2030

refood@daka.dk



#5 PRAL AF DET

Bæredygtig omstilling er et konkurrenceparameter og det efterspørges af både kunder og medarbejdere.

Så få din bæredygtighedsambassadør til at fortælle de gode historier og synliggør dine initiativer overfor dine kunder.

Pral af det - det er jo noget du kan være stolt af!



OBS!

Det kræver blot, at du har styr på juraen i, om du rent faktisk kan kalde din virksomhed bæredygtig!