

5 anledningar varför ni ska mäta och minska matsvinn?

Matsvinn är ett av världens mest onödiga problem. Visste du att 40% av vad som odlas, förds upp och fiskas i våra hav blir matsvinn? Det finns många goda anledningar att ta kontroll över ert matsvinn.

- 1) Det man inte mäter har man ingen kontroll över
- 2) Ni får kontroll på er köksekonomi – inte minst pengar som går förlorade i soporna.
- 3) Det blir synligt var i restaurangledet matsvinnet är som störts
- 4) Ni motiverar era medarbetare att jobba cirkulärt och förebyggande
- 5) Ni blir en hållbar verksamhet i praktiken – minskar ni matsvinnet minskar ni klimat- och miljöbelastningen i ett redan ansträngt livsmedelssystem.