



REFOOD

- CERTIFICERET -

SIDEN 2022

BSB Industry

gør en indsats mod madspild og for genanvendelse

Der smides årligt over 227.000 tons spiselige fødevarer ud i fødevarerektoren. Det er omkostningsfuldt, CO₂-udledende og uetisk. Madspildet er fordelt med 163.000 tons inden for detailhandlen, 29.000 tons fra hoteller og restauranter og 31.000 tons fra institutioner og storkøkkener.

BSB Industry

- ☑ har små tallerkner i bufetten
- ☑ registrerer og monitorerer madspild
- ☑ samarbejder med et cateringfirma, der ved hjælp af tilbagemeldinger fra kunderne sikrer, at der på daglig basis tages stilling til, hvor mange kuverter, der er behov for
- ☑ 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 ressourcospild og mere genanvendelse.

Sammen gør vi en forskel

www.refoodlabel.dk

