



Matreddertips

Her er noen enkle tips til hvordan bli en matredder i hverdagen.
Sett matsvinn på agendaen og inspirer hverandre!

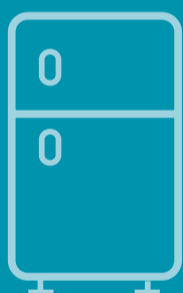


OVERSIKT OG OPPBEVARING

Ha oversikt over matlagrene. Unngå at mat blir dårlig pga feil oppbevaring eller dårlig innpakning. Spise opp maten som åpnes, før du åpner en ny!

Matkastedagbok

Noter ned hva som kastes i en matkastedagbok. Gi beskjed til den som bestiller om hva som kastes, slik at vedkommende kan justere bestillingen.

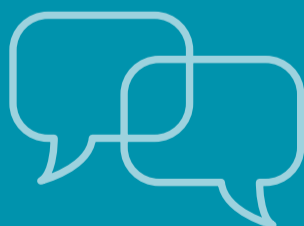


KJØLESKAP

Riktig kjøleskaptemperatur vil føre til forlenget holdbarhet på varer. Er temperaturen over +4°C i kjøleskapet, skal det skrives avvik (IK-mat). Kjøleskap +4°C og fryser -21°C.

«Spis meg først»

Plasser mat som nærmer seg siste utløpsdato på en hel hylle (hvis dere har plass). Her kan også «Trygt nedkjølt» middag og andre rester plasseres.



KOMMUNIKASJON OG MERKING

Merk alle matvarer som åpnes med dato. Middag og lunsj som er nedkjølt i henhold til IK-mat rutine merkes med dato og «Trygt nedkjølt».

Kommuniser

Kommuniser med hverandre via lapper og merking av mat i kjøleskapet. Inspirer hverandre til å bli matreddere.