

# GODT FOR KLIMAET – GODT FOR KØKKEN- PROCENTEN

*Som en bæredygtig frontløber i  
restaurantbranchen har BOB Bistro  
nedbragt madspildet med 70 %  
på halvandet år.*



BIOMIO  
ORGANIC  
BISTRO

**BOB**





BOB Bistro er en bæredygtig frontløber og tør udfordre gængse vaner og holdninger. Samarbejdet med ReFood blev startskuddet til en proces mod mindre madspild. Først blev affaldsmængderne synlige og madspildet mindre. Denne bevidsthed skabte et ønske om at komme endnu videre og bruge råvarer og restprodukter på helt nye måder.

*”Sidste år serverede vi fisk med skind i restauranten, men da størstedelen af vores gæster levnede skindet, måtte vi tænke ud af boksen.*

*Vi valgte derfor at fjerne skindet før tilberedningen, salte, dehydrere og frittere det, lige som man gør med flæskesvær, og så servere det på retten.*

*Det blev en kæmpe succes.*

*Vi kalder dem for fiskesvær.”*

---

Marco Hultmann Sloth, Bob Bistro

## **NYTÆNKNING I KØKKENET OG GLADE GÆSTER**

På kort tid er BOB Bistro kommet langt. Når dagen er omme, og der har været 2-300 gæster gennem bistroen, ligger der kun ganske lidt tilbage på bunden af spanden med madaffald.

### **OPSKRIFTEN ER ENKEL:**

- Fokus på den enkelte råvare
- Kreative sammensætninger af retter og menuer
- Mere tilberedes fra bunden og restprodukter bruges i andre retter, fx vullen fra friskost
- Nye arbejdsgange i køkkenet

## **70 % MINDRE KØKKENAFFALD OG BESPARELSER PÅ RÅVAREINDKØB**

BOB Bistro har gjort regnskabet op efter halvandet år med fokus på madspild. Bundlinjen er, at madspildet er 70 % mindre, og regningen til indkøb af råvarer er faldet markant.



PÅ ET ÅR HAR DAKA REFOOD GENANVENDT  
BOB BISTROS MADAFFALD OG OLIE TIL:



GØDNING TIL 7.729 KG  
GULERØDDER



159 DAGES VARME I EN  
GENNEMSNITLIG HUSSTAND



10.556 KM I EN BIL,  
DER KØRER PÅ BIODIESEL



OG SPARER ATMOSFÆREN FOR:  
3.376 KG CO<sub>2</sub>



## FAKTA OM BOB BISTRO OG INDSATSEN FOR AT NEDBRINGE MADSPILD

- BOB Bistro er en økologisk restaurant på Vesterbro i København
- Bistroyen har gennemsnitligt 2-300 gæster om dagen, til frokost, kaffe, aften, møder o.l.
- Madspildet er nedbragt med 70 % i løbet af de seneste år; samtidig er regningen for indkøb af råvarer faldet med ca. 20 %
- BOB Bistro er REFOOD certificeret og sidder i bestyrelsen for Sammenslutningen REFOOD Mærket

## FAKTA OM SAMARBEJDET MELLE BOB BISTRO OG DAKA REFOOD

- Samarbejdet blev indgået i 2015
- Daka ReFood afhenter madaffald en gang om ugen og leverer renvaskede beholdere til køkkenet på BOB Bistro
- BOB Bistro og Daka ReFood har et løbende samarbejde om at formidle erfaringerne fra bistroen, blandt andet udkom bogen 'Retake your food waste' i 2019, udgivet af REFOOD Mærket



Daka ReFood er en førende leverandør af løsninger til genanvendelse i fødevarerindustrien. Ud over BOB Bistro samarbejder vi med en lang række andre restauranter i hele Danmark.

Daka ReFood er specialiseret inden for indsamling og genanvendelse af organisk affald og tilbyder et højt serviceniveau samt maksimal bæredygtig 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 sender et klart signal om din indsats mod madspild og mere bæredygtig genanvendelse over for både forbrugere, kunder og samarbejdspartnere.



*"Om du vil redde verden eller have en god køkkenprocent er underordnet. Det er effekten af indsatsen, der tæller."*

Rune Friberg, BOB Bistro



Se mere  
på [refood.dk](http://refood.dk)

