

# FOODWASTE AKADEMI

Skab resultater i din virksomhed  
med madspildsmålinger

*En ny uddannelse*





# FOODWASTE AKADEMI

**Vil du lære, hvordan du forebygger madspildet i det professionelle køkken til gavn for økonomien, mennesker og miljø? Er du klar til at gøre FN's verdensmål 12 til virkelighed? Vil du kunne motivere køkkenansatte og brande dit køkken som ansvarligt og bæredygtigt? Og samtidigt blive en del af et stærkt fagligt netværk på bæredygtighedsområdet?**

## **Uddan dig til Foodwaste Konsulent**

Nu kan du uddanne dig til Foodwaste Konsulent i en helt ny uddannelse. eSmileys Foodwaste Akademi er en kompakt uddannelse i fem faglige moduler, der klæder dig på til at nedbringe madspild i foodservicebranchen.

## **Lær at indsamle og bruge dine data**

Omdrejningspunktet for uddannelsen er indsamling af brugbare data om madspild. Du lærer at udarbejde et godt måledesign og sikre ensartet måling og registrering af madspild. Du lærer at analysere og handle på dine data, og du får indsigt i de potentialer, der ligger i forandring af arbejdsgange, rutiner og metoder i køkkenet.

## **Fri adgang til it-værktøj**

Under uddannelsen får du fri adgang til

eSmileys digitale madspildsværktøj, Food-Waste, og du lærer at registrere madspild og analysere og bruge systemets madspildsrapporter.

## **Kommunikation og ledelse**

Uddannelsen sætter desuden fokus på, hvordan du leder og motiverer kollegaer og medarbejdere i processen, og hvordan du kommunikerer forandringer og resultater internt i organisationen samt til gæster, kunder og offentligheden.

## **Bliv del af et unikt fagligt netværk**

Som uddannet på akademiet bliver du en del af et fagligt netværk. Gennem events og online fællesskaber faciliteret af eSmiley, vil du altid være opdateret på det nyeste inden for feltet, ligesom du plejer dit netværk til andre madspildsaktører i branchen.

## Målgruppe

Akademiet er for dig, som har det overordnede ansvar for en forebyggelsesindsats eller for dig, der er på vej til eller har ansvaret for at nedbringe madspildet i det køkken, du arbejder i. Akademiet henvender sig også til dig, der ønsker at starte en karriere som selvstændig bæredygtig-

heds- og forebyggelseskonsulent.

Akademiet er udviklet til professionelle med kendskab til fødevarerproduktion og branchen og gerne med køkkenerfaring. Uddannelsen er relevant for deltagere både med og uden ledelsesansvar.



## Underviser:

### Mette Toftegaard Rasmussen

*Fødevarerfaglig chef & Rådgiver i bæredygtig omstilling, eSmiley A/S*

Mette har erfaring med reducere af madspild og bæredygtig omstilling og har gennemført større indsatser med både uddannelsessektoren og en række større aktører i foodservicebranchen. Yderligere har Mette udviklet uddannelse til branchen med bæredygtig omstilling som omdrejningspunkt. I eSmiley er Mette drivkraften på madspildsområdet og udviklingen af Foodwaste-værktøjerne.

## Certifikat

Akademiet afsluttes med en opgave. Ved beståelse modtager du et certifikat som bevis på, at du har gennemført og derfor er klar til at skabe resultater med madspildsreducerende projekter i store og små køkkener.

gruppe fra samme virksomhed, er der mulighed for lukkede hold.

## Tid og sted

Akademiets 5 undervisningsdage strækker sig over ca. et halvt år.

Du kan se næste opstart på

[www.esmiley.dk/foodwasteakademi](http://www.esmiley.dk/foodwasteakademi)

Hvert modul har en varighed af ca. 7 timer og foregår i tidsrummet 9.00 - 16.00. Udover undervisningen vil der være hjemmeopgaver.

## Pris

Uddannelsens 5 moduler koster 25.000 kr. ekskl. moms.

## Tilmelding

Tilmeld dig på [www.esmiley.dk/foodwasteakademi](http://www.esmiley.dk/foodwasteakademi).

## Forplejning

På uddannelsesdagene vil der være frokost til deltagerne og let forplejning.

## Hold

Undervisningen foregår i hold for minimum 10 deltagere. Hvis I er en større

## Vil du vide mere?

Gå ind på

[www.esmiley.dk/foodwasteakademi](http://www.esmiley.dk/foodwasteakademi)

og læs mere eller kontakt projektleder, Louise Sinding på telefon 60 98 09 54 eller email [losi@esmiley.dk](mailto:losi@esmiley.dk).

# FOODWASTE AKADEMI

En uddannelse i 5 faglige moduler

1

## Madspild og bæredygtig omstilling i foodservice

Grundig introduktion til madspild i et historisk, internationalt og nutidigt perspektiv, herunder FN's 17 verdensmål. Foodservices rolle i den bæredygtige omstilling og madspilds betydning for virksomhedens brand, konkurrenceevne og sociale ansvar.

2

## Den gode madspildsmåling for hele virksomheden

Introduktion til madspildsmålinger og metode, der giver dig brugbare data om dit madspild. Vi arbejder med at lave måledesign, måleplan og måleårshjul, der skaber værdi for både køkkenpersonale og ledelse.

3

## I gang med madspildsmålinger

Introduktion til dataindsamling og madspildsværktøjer. Oplæring i digital registrering af madspild med værktøjet FoodWaste. Gæsteoplæg fra køkkenchef med erfaring i madspildsmålinger. Intro til casebaseret miniprojekt.

4

## Fra madspildsanalyse til forebyggende tiltag

Evaluering af dataindsamling og analyse af madspildsdata. Du lærer at identificere viden og potentialet i dine målinger og implementere forebyggende handlinger, med målbar effekt. Endelig får du redskaber til at kommunikere dine indsatser og resultater og sikre motivationen i virksomheden.

5

## Afsluttende eksamen med certificering

Fremlæggelse af eget casebaseret miniprojekt. Gennem samarbejde med casekøkken har du indsamlet, data, analyseret problem og potentiale og udarbejdet metode og handleplan til forebyggende aktiviteter og lagt en plan for fastholdelse og fortsat udvikling.