



# FOODWASTE

Et digitalt  
madspildsværktøj  
...og mere til!



FoodWaste

eSmiley

[www.esmiley.dk](http://www.esmiley.dk) | [info@esmiley.dk](mailto:info@esmiley.dk) | 70 26 55 55

# FoodWaste

---

## Reducer madspildet i din virksomhed

FoodWaste er et simpelt digitalt registreringsværktøj, der gør det nemt at veje og registrere madspild eller madaffald i dit køkken.

Værktøjet indsamler data på den mad, du smider ud fra din produktion, buffet, lager eller tallerkenspild. Samtidigt giver FoodWaste indblik i, hvor du har madspild og hvilke madspildsreducerende tiltag, der virker. Du får gode rapportmuligheder og kan dokumentere dine resultater.

FoodWaste giver dig, kort fortalt, mere ansvarlighed i forhold til mennesker, miljø og økonomi.

### FOODWASTE GIVER DIG

<b>1</b> Viden om mængder madspild/affald du måler på	<b>4</b> Grundlag for at finde årsager til madspildets opståen
<b>2</b> Viden om, hvad dit madspild koster	<b>5</b> Mere tid. Du undgår at spilde tid på at producere mad til affaldsspenden
<b>3</b> Viden om hvad spildet består af på produktniveau	<b>6</b> Bedre økonomi, bedre ressourceudnyttelse og bedre råvarer





Comwell  
ROSKILDE  
Rasmus Rasmussen  
F & B Manager

*"FoodWaste er et rigtigt godt værktøj til at registrere madspild. Det er nemt at bruge for alle, og det har været en stor øjenåbner for os at få sat tal på madspildet."*

Rasmus Rasmussen, Køkkenchef, Comwell, Roskilde

# Software & faglighed

---

Skab resultater med digital teknologi, måleudstyr og viden om madspild. Brug vores faglighed til at komme godt i gang med at forebygge madspild og nå dine mål. Vi hjælper dig godt i gang med de første madspildsmålninger, hjælper dig med at holde motivationen oppe og evaluerer dine indsatser. Vi er din faglige sparringspartner, når det gælder madspild!

## Vælg FoodWaste med eller uden måleudstyr

### FOODWASTE

FoodWaste software, hvor du registrerer og får overblik over dit madspild.

### FOODWASTE + UDSTYR

FoodWaste - (software)

Tablet

Integreret vægt

## Faglig viden og sparring om madspild

### UDDANNELSE

Madspildskursus  
(e-learning)

FoodWaste som  
ledelsesværktøj (workshop)

FoodWaste - Best practices i  
køkkenet (workshop)

### RÅDGIVNING

Måledesign

Evaluering

Analyse

Faglig sparring

Lad os hjælpe dig i gang med at nedbringe dit madspild

**KONTAKT OS I DAG PÅ 70 26 55 55**