

Scandic Odense vil inspirere gæster til at mindske madspild

En morgen ved buffeten på et Scandic-hotel i Danmark gemmer på mange skjulte initiativer for at gøre det hele lidt bedre for klimaet. Wienerbrødet på fadene kunne f.eks. være endt i affaldscontaineren hos bake-off-producenten Mette Munk pga. bittesmå skønhedsfejl. I stedet lokker små-skæve spandauere og lidt for tykke tebirkes nu de lækkersultne hotelgæster med deres nybagte duft og hjemmelavede udseende.

Scandic Odense er et af de 27 hoteller i Scandic-kæden, der hele tiden stræber efter at reducere deres madspild. Og derfor er de lige nu sammen med ni andre overnatningssteder og attraktioner med i et forløb med fokus på mere bæredygtig gæstefærd, som faciliteres af Destination Fyn hos Erhvervshus Fyn.

Med den snart 20-årige svanemærkning er hotellet lige ved motorvejen midt i Danmark rigtig godt med, hvad angår arbejdet med bæredygtighed. Allerede i dag er der i kulissen truffet adskillige valg, som gør, at gæsten på hotellet kan have ret god samvittighed, hvad angår en klimatevidst omgang med maden. Som f.eks. samarbejdet med Mette Munk om wienerbrødet og med micro-greens, der dyrkes svampe i kaffegrums fra hotellet.

Tallerknerne er også blevet mindre og dele af morgenmaden anrettes i små portioner. Men det får ikke direktør Tom Filstrup hos Scandic Odense til at hvile på laurbærere.

- Jeg synes altid, vi kan gøre det bedre og ikke mindst lære noget ved at udveksle erfaringer på tværs, siger han.

Særligt på ét punkt vil Scandic Odense gerne gøre det endnu bedre. Det handler om at påvirke gæsternes egen adfærd, når det kommer til madspild, og det er lige netop det, Destination Fyn har zoomet ind på i det nye forløb, der er finansieret af midler fra Interreg-projektet Speeding up Sustainability in Tourism.

For hvordan minder man gæsterne om, at de godt kan kombinere afslapningstid og familiehygge med at vise omtanke for miljøet, når de øser op på tallerkenen?

- Vi ser rigtig ofte, at forældrene i den bedste mening lader børnene give den gas ved vaffelstationen i morgenbuffeten, og det resulterer tit i, at de får lavet mere end dobbelt så mange, som de kan spise. Vi vil på ingen måde gå på kompromis med gæsteoplevelsen, men vi gerne inspirere vores gæster til kun at tage det, de kan spise, så mindst muligt ender i skraldespanden, fortæller Tom Filstrup.

For at påvirke gæsterne har hotellet igangsat forskellige initiativer.

Fx er der ved morgenmadsbuffeten en tavle, som indvier gæsterne i, hvor stort det aktuelle madspild er. Filosofien er, at man lettere får gæsterne til at bidrage til bestræbelserne, hvis man gør det synligt,



hvor mange gram mad, der faktisk smides ud pr. gæst om dagen.

Et andet tiltag, der startede med at spire i foråret, er et par laminerede skilte produceret af en 2. klasse på den lokale skole, hvor børnene med billeder af sig selv husker gæsten på, at man skal spise op.

- Vi har set nogle forbedringer på madspildet hen over sommeren sammenlignet med sidste år, så jeg tror, vi har fat i noget af det rigtige her, men vi har absolut ikke knækket koden helt endnu, og derfor er vi også sikre på, at det her forløb kan bringe os et skridt videre. Små skridt, store aftryk, det er og bliver vores filosofi på det her område, siger Tom Filstrup.

Han glæder sig over, hvordan indsigten i teoretiske begreber kombineret med de andre hoteller og campingpladsers sparring allerede har fostret ideer til, hvordan Scandic kan arbejde videre f.eks. med skiltningen ved vaffelstationen gennem mere brug af humor.



Erhvervshus
FYN

Kontakt forretningsudvikler
Steen Nymann Andersen på
tlf. 25 50 53 08, hvis du også vil
have sparring om klimavenlige tiltag.
www.ehfyn.dk