

TILTAG 2023

LÆR MERE OM  
**BÆREDYGTIGHED**

OMKRING FORPLEJNINGEN I MUSIKHUSET

*johan r*  
*Maestro brasserie og cocktail*



*undgå madspild*

# DAKA REFOOD

---



Vi ønsker at undgå spild af ressourcer  
Alt mad skal derfor være forudbestilt  
Uspist mad kommer til refood

andre ressourcer kan genanvendes  
kaffegrums og filter bliver refoodet  
servietter bliver også refoodet

gennem refood bliver maden omdannet  
en spildt ressource udnyttes på ny  
intet går til spilde

refood kan fx omdanne maden til biogas  
den mængde mad vi refoodet i 2022  
blev omdannet til biogas  
vores spildte mad har opvarmet  
et hus i 365 dage

økologiske produkter i fast barsortiment

KAFFEBØNNER

CHOKOLADE

ISPINDE

FADØL

CIDER

SAFT

SUKKER



KØDFRIE DAGE

## ERHVERSARRANGEMENTER UDEN KØD PÅ MENUEN

TO KØDFRIE DAGE OM UGEN  
I KANTINEN

GÆSTER KAN VÆLGE KØDFRI  
I RESTAURANTEN





minimering af ressourceforbrug

## VANDREDUCERING I FORBINDELSE MED OPVASK

mindre forurening

## RENGØRINGS- OG OPVASKESÆBE UDEN FORURENENDE KEMIKALIER

mindre spild af ressourcer

## BIONEDBRUDELIGE KARKLUDE & VISKESTYKKER MINIMAL FORBRUG AF VISKESTYKKER

*mindske CO2 aftrykket*

# BÆREDYGTIGE VINE

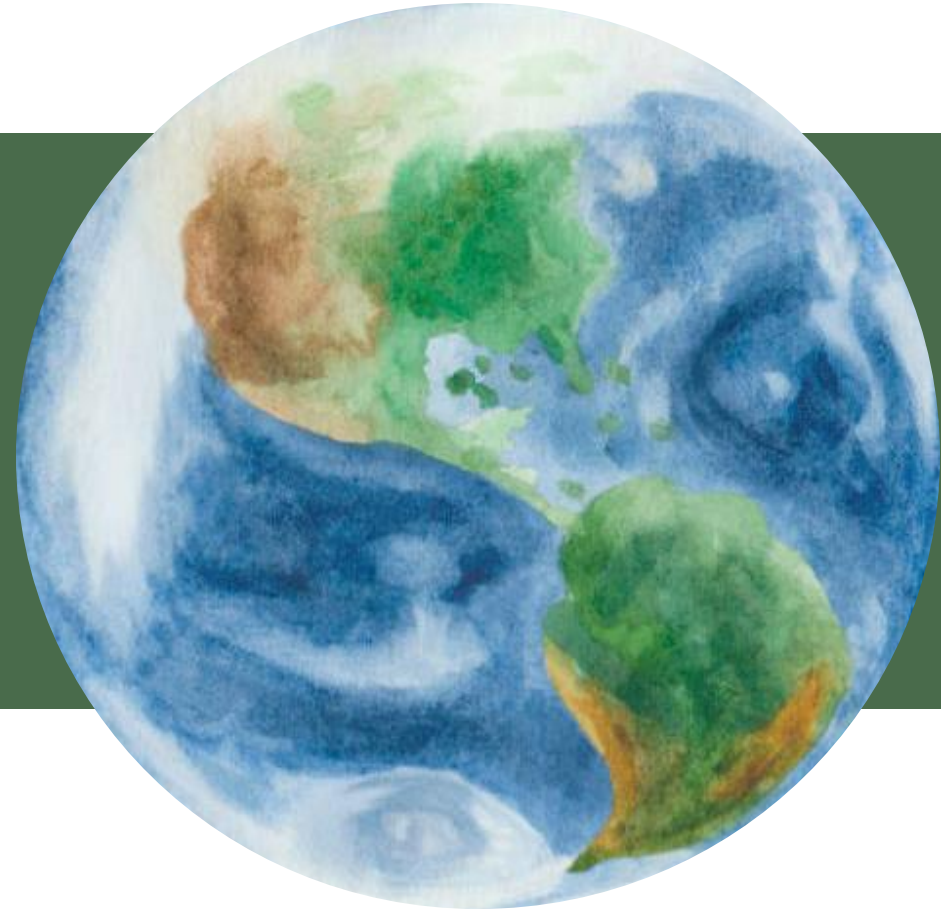
VINKORTET HAR FOKUS PÅ:

**PRIMÆRTEUROPAÆISK VIN**

**ØKOLOGISK PRODUKTION**

**BIODYNAMISK PRODUKTION**

MINDRE FORURENING VED AT UNDGÅ LANG TRANSPORT  
MERE BÆREDYGTIGE PRODUKTIONER



# KILDE SORTERING

---

MINDSKE VORES RESSOURCEAFTRYK



GENANVENDE RESSOURCER



PLAST



RETAFFALD



MADAFFALD



METAL



GLAS



PAP