**Et bilde som inneholder tekst, plakat, Menneskeansikt, hatt

KI-generert innhold kan være feil.LAGÅND MOT MATSVINN!**

1. **Planlegg porsjoner nøye:**

* Estimer antall besøkende og tilpass matmengden deretter for å unngå overskudd.
* Bruk forhåndsbestilling og billetter for å få en mer nøyaktig oversikt over antall deltakere.

1. **Tilby mindre porsjoner:**

* Del opp maten i mindre porsjoner for å gjøre det lettere å tilpasse etter hva folk ønsker.
* Ha mulighet for folk å kjøpe "en halv porsjon" eller justere hva de ønsker på tallerkenen.

1. **Bruk restemat til neste dag:**

* Tilbered mat som kan brukes til neste arrangement eller overflødig mat kan doneres til veldedighet.
* Sørg for at mat som er uåpnet og i god stand kan gis videre til lokale organisasjoner som trenger det.

1. **Komposter matavfall:**

* Ha en kompostboks for matavfall. Det kan bidra til å redusere avfall og gjøre arrangementet mer bærekraftig.

1. **Unngå engangsplast:**

* Bruk miljøvennlige alternativer som papirkopper, plastfrie sugerør og gjenbrukbare eller biologisk nedbrytbare emballasjer for mat og drikke.

**Hilsen idrettslaget**