

PORTEFØLJE FOR

rub
& stub

EN
MADKULTURVIRKSOMHED,
DER ARBEJDER FOR AT
PROMOVERE EN MERE
BÆREDYGTIG MADKULTUR

KONTAKT

+45 23435640

INFO@SPISRUBOGSTUB.DK

WWW.SPISRUBOGSTUB.DK

SOCIALE MEDIER

FACEBOOK: /BRUGRUBOGSTUB

INSTAGRAM: @RUBOGSTUB

LINKEDIN: RUB & STUB GROUP APS

PROJEKTER OG RÅDGIVNING

MADSPILDSINDSATS PÅ ROSKILDE FESTIVAL FOR ROSKILDE FESTIVAL | 2018

- Projektudvikling og koordinering af indsatsen for indsamlingen, tilberedningen og distribuering af festivalens overskudsmad
- Skala: 80 frivillige, 8 biler, 8 dage, 20 tons overskudsmad

MADSPILDSRÅDGIVNING I FESTIVALREGI FOR CPH COOKING & FOOD FESTIVAL | 2018

- Rådgivning for festivalens madaktører om madspiltsreduktion i eventafvikling
- Skala: Skriftlig rådgivning for 100+ madaktører

MADSPILDSAMBASSADØRERNE FOR MILJØ- OG FØDEVAREMINISTERIET | 2017

- Kompetencestyrkende uddannelsesforløb om madspild og ressourceforståelse for de frivillige tilknyttet madspiltsprojektet Wefood.
- Skala: 4 kursusforløb. 50 deltagere

UNGE MOD MADSPILD FOR MILJØ- OG FØDEVAREMINISTERIET | 2017

- 12 workshopforløb på de danske højskoler. Praktisk og teoretisk tilgange til madspiltsforståelse og reduktion
- Skala: 1 år, 12 workshops, 10 forskellige højskoler, cirka 800 elever

RÅDGIVNING OM FRIVILLIGORGANISERING OG MADSPILD FOR FOLKEKIRKENS NØDHJÆLP/WEFOOD | 2017

- Rådgivning om organisering, rekruttering, oplæring og fastholdelse af frivillige.
- Rådgivning om leverandørsamarbejder og overskudsvarer
- Skala: 4 måneder, 100 nye frivillige, 15 nye partnerskaber.

DELTAGERINVOLVERENDE AKTIVITETER

FOOD TOURS PÅ ROSKILDE FESTIVAL FOR ROSKILDE FESTIVAL | 2018

- Udvikling og afvikling af tematiserede, guidede food tours
- Skala: 6 forskellige temaer, 18 ture, 9 guider, 50+ deltagende mad- og drikkeboder, 360 betalende gæster

MADSPILDSEVENT FOR STUDERENDE FOR CBS | 2018

- Snacks på overskudsvarer og debat om madspild

PORTEFØLJE FOR

rub & stub

EN
MADKULTURVIRKSOMHED,
DER ARBEJDER FOR AT
PROMOVERE EN MERE
BÆREDYGTIG MADKULTUR

KONTAKT

+45 23435640

INFO@SPISRUBOGSTUB.DK

WWW.SPISRUBOGSTUB.DK

SOCIALE MEDIER

FACEBOOK: /BRUGRUBOGSTUB

INSTAGRAM: @RUBOGSTUB

LINKEDIN: RUB & STUB GROUP APS

STAGE DINING - FINE DINING FOR ROSKILDE FESTIVAL | 2018

- Deltagerindragende, konceptuel og temabaseret madoplevelse foran Orange Scene på Roskilde Festival
- Skala: 2000 betalende gæster, 9 medskabende madaktører, 100 frivillige.

FOOD RACE MED SUHRS HØJSKOLE FOR ROSKILDE FESTIVAL | 2018

- Stjerneløb med opgaver om bæredygtighed og ressourcer i vores madforbrug for festivaldeltagere
- Skala: Udviklet i samarbejde med 20 elever fra Suhrs højskole, 6 stop i løbet, 200 deltagere.

BÆREDYGTIG MIDDAG MED DEBAT FOR AALBORG UNIVERSITET | 2017

- Debat om bæredygtig madkultur efterfulgt af middag på overskudsvarer
- Skala: 40 deltagere, 1,5 times debat, 3-retters menu.

ÅBENT KØKKEN PÅ FAMILIECAMP FOR DANSK RØDE KORS | 2017

- Åbent og inkluderende køkken med daglig inspiration til deltagere om sunde og bæredygtige måltider. Efterfulgt af kursus i gode køkkenvaner og maddannelse.
- Skala: 5 dage, 3 måltider dagligt, 15 familier.

BÆREDYGTIGT KAGEVÆRKSTED FOR DANSK ARKITEKTURCENTER | 2017

- Deltagerindragende 'byg-den-mest-bæredygtige-kage' værksted.
- Skala: 60 deltagere, 20 pre-tilberedte kageelementer

STAGE DINING FOR ROSKILDE | 2017

- Deltagerindragende, konceptuel madoplevelse med bæredygtighed i fokus. Foran Orange Scene på Roskilde Festival
- Skala: 1500 betalende gæster, 5 medskabende madaktører, 50 frivillige.

PORTEFØLJE FOR

rub
& stub

EN
MADKULTURVIRKSOMHED,
DER ARBEJDER FOR AT
PROMOVERE EN MERE
BÆREDYGTIG MADKULTUR

KONTAKT

+45 23435640

INFO@SPISRUBOGSTUB.DK

WWW.SPISRUBOGSTUB.DK

SOCIALE MEDIER

FACEBOOK: /BRUGRUBOGSTUB

INSTAGRAM: @RUBOGSTUB

LINKEDIN: RUB & STUB GROUP APS

MADOPLEVELSER OG CATERING

KANAPEER AF OVERSKUD TIL TILTRÆDELSESRECEPTION FOR FORBRUGERRÅDET TÆNK | 2018

- 5 forskellige festlige kanapeer alle baseret på overskudsvarer
- Skala: 200 gæster.

FINAL FROKOST FOR CPH COOKING & FOOD FESTIVAL | 2018

- Afslutningsfrokost på CPH cooking & Food Festival. Baseret på alle festivalens overskudsvarer.
- Skala: 100 betalende gæster. Overskudsvarer fra over 20 madaktører.

FREDERIKSBERG HØSTFEST FOR CPH COOKING & FOOD FESTIVAL | 2018

- Langbordsmiddag på Frederiksberg Allé baseret på overskudsvarer.
- Skala: 210 betalende gæster, 3-retters menu, 10 frivillige.

BÆREDYGTIGT BRYLLUP FOR PRIVAT KUNDE | 2018

- Menu baseret på overskudsvarer til privat bryllup
- Skala: 90 gæster. 3 retter

FORPLEJNING TIL RECEPTION FOR ROSKILDE FESTIVAL | 2018

- Kanapeer og pindemadder på overskudsvarer
- Skala: 150 gæster. 10 forskellige serveringer.

FORPLEJNING TIL SOMMERFEST FOR STOR VELGØRENDE FORENING | 2018

- Grillmiddag, dessert, natmad og morgenmad.
- Skala: 850 gæster.

BÆREDYGTIG JULEFROKOST FOR INSTITUT FOR MENNESKERETTIGHEDER | 2017

- Julefrokost med bæredygtighed i fokus
- Skala: 100 gæster.

CATERING TIL BØRNEHJÆLPDAGENS JULEFEST FOR BØRNEHJÆLPDAGEN | 2017

- Børnevenlig og juleorienteret buffet på overskudsvarer
- Skala: 200 børn.

PORTEFØLJE FOR

rub
& stub

EN
MADKULTURVIRKSOMHED,
DER ARBEJDER FOR AT
PROMOVERE EN MERE
BÆREDYGTIG MADKULTUR

KONTAKT

+45 23435640

INFO@SPISRUBOGSTUB.DK

WWW.SPISRUBOGSTUB.DK

SOCIALE MEDIER

FACEBOOK: /BRUGRUBOGSTUB

INSTAGRAM: @RUBOGSTUB

LINKEDIN: RUB & STUB GROUP APS

MOTIONSVENLIGT MÅLTID TIL LØBERE

FOR TÅRNBY KOMMUNE | 2017

- Sunde snacks baseret på overskudsvarer til motionsløbere
- Skala: 100 løbere

CATERING TIL ÅBNINGSRECEPTION

FOR KARA/NOVEREN | 2017

- Forplejning til åbningsreception for Gensalg. Snacks baseret på overskudsvarer
- Skala: 500 gæster

FORPLEJNING TIL OPLYSNINGSARRANGEMENT

FOR ROSKILDE KOMMUNE | 2017

- Forplejning baseret på overskudsvarer til arrangement for lokale borgere om affaldshåndtering.
- Skala: 700 deltagere

SNACKS TIL RECEPTION PÅ WORLD FOOD SUMMUT

FOR MILJØ- OG FØDEVAREMINISTERIET | 2017

- Snacks på overskudsvarer til deltagere på World Food Summit.
- Skala: 100 gæster

SNACKBUFFET AF OVERSKUD

FOR KARA/NOVEREN | 2017

- Brunchorienteret snacks til åbningen af genbrugsstation.
- Skala: 750 deltagere

SPILDFRI JULEFROKOST

FOR ROSKILDE FESTIVAL | 2017

- Julefrokost uden spild baseret på overskudsvarer
- Skala: 100 gæster

OVERSKUDSBRUNCH MED AMASS

BETALENDE DELTAGERE | 2017

- Partnerskab med Amass om brunch på overskudsvarer
- Skala: 100 betalende gæster.

DINNER IN THE DARK

BETALENDE GÆSTER | 2017

- Sanseorienteret middag i mørke under KulturNatten
- Skala: 100 gæster

PORTEFØLJE FOR

rub
& stub

EN
MADKULTURVIRKSOMHED,
DER ARBEJDER FOR AT
PROMOVERE EN MERE
BÆREDYGTIG MADKULTUR

KONTAKT

+45 23435640

INFO@SPISRUBOGSTUB.DK

WWW.SPISRUBOGSTUB.DK

SOCIALE MEDIER

FACEBOOK: /BRUGRUBOGSTUB

INSTAGRAM: @RUBOGSTUB

LINKEDIN: RUB & STUB GROUP APS

WORKSHOPS OG TEAMBUILDING

WORKSHOP: BÆREDYGTIGE MADEVENTS - HVORDAN? FOR MADFÆLLESSKABERNE | 2018

- Praksisorienteret workshop om hvordan man konceptudvikler og tænker bæredygtighed og overskudsvarer ind i sine events
- Skala: 20 elever, 1 dag

MADSPILDSPILDWORKSHOP SOM TEAMBUILDING FOR MILJØ- OG FØDEVAREMINISTERIET | 2017

- Oplæg og praktisk workshop hvor deltagerne skulle lave deres egen festmiddag på overskudsvarer
- Skala: 1 kontor af 15 personer. 3- retters menu.

MADSPILD PÅ SKOLESKEMAET FOR GENTOFTE KOMMUNE | 2017

- Praksisorienteret workshop, hvor 7. klasses elever øvede sig i at lave frokost på overskudsvarer. Workshoppen erstattede hjemkundskabstimerne.
- Skala: 3 7. klasser, fordelt på 3 dage.

MINDRE MADSPILD I PRODUKTIONSKØKKENET FOR STENHUS KOSTSKOLE | 2017

- Oplæg og praktisk madspildsreducerende workshop for fagpersonalet i produktionskøkkenet.
- Skala: 1 produktionskøkken, 10 personer. 2 dage.

OPLÆG OG PRÆSENTATIONER

OPLÆG: BÆREDYGTIGE MADEVENTS - HVORDAN? FOR CPH COOKING & FOOD FESTIVAL | 2018

OPLÆG: HVAD ER BÆREDYGTIG MADKULTUR? FOR KITCHEN COLLECTIVE | 2018

OPLÆG: MINDRE MADSPILD I PRODUKTIONSKØKKENER FOR MEYERS CONTRACT CATERING | 2018

OPLÆG: MADSPILD - FUP OG FAKTA FOR BOSEI HØJSKOLE | 2018

OPLÆG: MINDRE MADSPILD I RESSOURCEPERSPEKTIV FOR UNIVERSITY COLLEGE CARLSBERG | 2017

OPLÆG: MINDRE MADSPILD - FLERE PENGE FOR HOTEL- OG RESTAURANTSKOLEN | 2015 -