

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

SPISEHUSET RUB & STUB

2013-2016

- Et frivilligdrevet spisehus, hvor vi hver dag lavede en ny menu baseret på overskudsvarer. Spisehuset Rub & Stub var sin første af sin slags i Europa.
- Skala: 120 frivillige, 4 ansatte, op til 200 spisende gæster per åbningsaften.

RÅDGIVNING OM FRIVILLIGORGANISERING OG MADSPILD FOR FOLKEKIRKENS NØDHJÆLP/WEFOOD | 2016

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

MADSPILDSAMBASSADØRERNE

FOR MILJØ- OG FØDEVAREMINISTERIET | 2017

- Kompetencestyrkende uddannelsesforløb om madspild og ressourceforståelse for de frivillige tilknyttet madspildsprojektet 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 madspildsforståelse og reduktion
- Skala: 1 år, 12 workshops, 10 forskellige højskoler, cirka 800 elever

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.

STAGE DINING

FOR ROSKILDE FESTIVAL | 2017

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

FOOD RACE MED SUHRS HØJSKOLE

FOR ROSKILDE FESTIVAL | 2018

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

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 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

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

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

LAV EN MIDDAG TIL 100 MENNESKER PÅ OVERSKUD FOR MADFÆLLESSKABERNE | 2018

- Praksisorienteret workshop hvor 20 unge mennesker skulle lave en middag til 100 gæster på tid og på overskud.
- Skala: 20 deltagere, 100 spisende gæster

MADSPILDSPILDWORKSHOP SOM TEAMBUILDING FOR TOO GOOD TO GO, COUNTRY MANAGERS | 2018

- Kort intro efterfulgt af praktisk workshop hvor deltagerne lavede deres egen festmiddag på overskudsvarer - med udfordringer undervejs.
- Skala: Kollegeteam af 20 personer. 3- retters menu.

MINDRE MADSPILD PÅ GYM - EN DEL AF 5 FEDE DAGE FOR ROSKILDE KATEDRALSKOLE | 2018

- Praksisorienteret workshop, hvor blandende gymnasieelever blev udfordret i at arbejde med overskudsvarer. Eleverne lavede deres egen middag.
- Skala: 20 gymnasieelever. 1 eftermiddag/aften.

MINDRE MADSPILD HOS INTERNATIONALE STUDERENDE FOR DIS | 2018

- De internationale studerende lærte om madspild i DK og fik mulighed for at lave egen middag på overskudsvarer.
- Skala: 25 studerende, 1 eftermiddag/aften.

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.

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

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 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

BÆREDYGTIGT KAGEVÆRKSTED

FOR DANSK ARKITEKTURCENTER | 2017

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

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.

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.

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.

MADSPILDSEVENT FOR STUDERENDE

FOR CBS | 2018

- Snacks på overskudsvarer og debat om madspild

BÆREDYGTIGT BRYLLUP

FOR PRIVAT KUNDE | 2018

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

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

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.

JULEFROKOST PÅ OVERSKUDSVARER

FOR TOO GOOD TO GO | 2018

- Snackbaseret julefrokost menu med overraskelser
- Skala: 70 gæster. 10 serveringer.

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

FOREDRAG 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 -