



Oversigt over tilskud til ansøgninger til Puljen til mindre madspild 2017

Ansøger	Projektitel	Projektets formål
Aarstiderne og The Nudging Company	Reduktion af madspild i single-husstande	Projektet søger midler til at teste forskellige adfærdsrettede tiltag (tiltag som implementeres i husstanden), som kan mindske madspildet i single-husstande. På baggrund af resultaterne udvikles en måltidskasse, der tager højde for indsigterne. Test af kommunikation direkte på grøntsager/kasser.
PrimusMotor ApS og Johanne Birn	Fra kalvedød til kalvekød	Projektet har til formål at reducere aflivning af ca. 25.000 Jersey-tyrekalve hvert år. Involvering af hele værdikæden i at udvikle og skabe nye muligheder for Jersey-tyrekalve, hvor kødets høje kvalitet bliver fremhævet, hvor det undersøges om emballage forarbejdning og kommunikation kan medvirke til, at prisen på kødet kan hæves, og det kan betale sig at opdrætte tyrekalvene, frem for at slå dem ihjel som i dag.
Inmold A/S	YoguSlip – Yoghurt-emballage, som slipper yoghurten fri	Fremstilling af en emballage til yoghurt, som kan tømmes helt. Der fremstilles og testes et større bibliotek af overfladeteksturer i direkte test med yoghurt. Forsøgene skal vise, om yoghurtemballager med højt slip er muligt, og hvordan de bør fremstilles og håndteres i praksis. Projektet involverer pr. prod. og fødevarerindustri, men har betydning for madspildet fra storkøkkener og forbrugere.

Københavns Madhus	Madspildsreducerende afsætningsplatform	Projektet vil udvikle en prototype på en konkret elektronisk afsætningsplatform på baggrund af resultaterne fra projektet "Madspildsreducerende afsætningsmodel". Arbejdet inddrager 5-10 frugt- og grøntproducenter og 5-10 offentlige storkøkkener samt en større grossistvirksomhed.
Aarhus Kommune og Københavns Kommune	Forebyggelse af madspild gennem samarbejde mellem offentlige indkøbere og grossister på fødevarerområdet	Projektet vil reducere madspildet i det offentlige grossistled ved at styrke fokus på madspild i de kommunale udbud og indkøb af fødevarer, ved at udvikle, teste og formidle nye metoder til offentlige indkøbere og grossister. Projektet indebærer dialog mellem grossister og indkøbere, udvikling af krav til grossister samt formidling af nyttige og praktiske guides til både offentlige indkøbere og grossister.
AAU, KU og Airvention ApS	Mindre madspild gennem bakteriefrit køleanlæg under opbevaring og transport	Afprøvning af nye og bedre teknologier i forbindelse med køling og opbevaring, der kan reducere/fjerne bakterier fra luften i kølerum med fødevarer via ultraviolet lys. Herved kan holdbarheden af frugt og grønt forlænges, og madspildet reduceres. Der gennemføres lagringsstudier med og uden UVL.
TI, Aarhus Kommune og Bjerringbro Vægte	Udvikling af madspildsvægt og madspildsalgoritme til kontinuert logning af madspild	Projektet udvikler en ny type vægt, der kan foretage kontinuert logning af vægtforøgning i skraldespande i storkøkkener og kantiner. Med udgangspunkt i vejedata og indkøbsdata fra køkkenet udvikles en madspildsalgoritme, som kan kvantificere og værdisætte madspildet. Data kan øge motivationen til en indsats i køkkenet til reduktion af madspild.

HORESTA, H- og R-Skolen, DTU Fødevarer, Stop Spild Af Mad	Udbredelse af madspiltsreducerende tiltag til storkøkkener	Projekt om udbredelse af værktøjer og forløb til køkkener, der ikke har ressourcer til at deltage i kurser og konsulentdrevne madspiltsforløb.
FødevareBanken og Netto	Overskudsmad til skoler	Et partnerskab bestående af Netto, Madkulturen og FødevareBanken vil udvikle og teste koncept for etablering af forbindelse mellem Netto-butikker og skoler om brug af Nettos overskudsvarer i skolens kantiner og i madkundskabstimerne.
I alt 9 projekter		

*1= Primær produktion (landbrug, gartneri, fiskeri), 2= Fødevareindustri, emballageindustri, køleindustri mv., 3= Handel og transport (engroshandel, transport, detailhandel), 4= Professionelle køkkener (restauranter, hoteller, storkøkkener, institutioner m.v), 5= Forbrugere (husholdninger, forbrugerorganisationer og NGO'er)