

Virkemiddelkatalog for mindskelse af madspild

Effekter og omkostninger

Jørgen Dejgård Jensen & Ramona Teuber
Institut for Fødevare- og Ressourceøkonomi (IFRO)

KØBENHAVNS UNIVERSITET



Oversigt

- Omfanget af madspild i Danmark
- Økonomiske aspekter af at forebygge og begrænse madspild
- Analytisk tilgang
- Nogle foreløbige resultater
- Diskussion

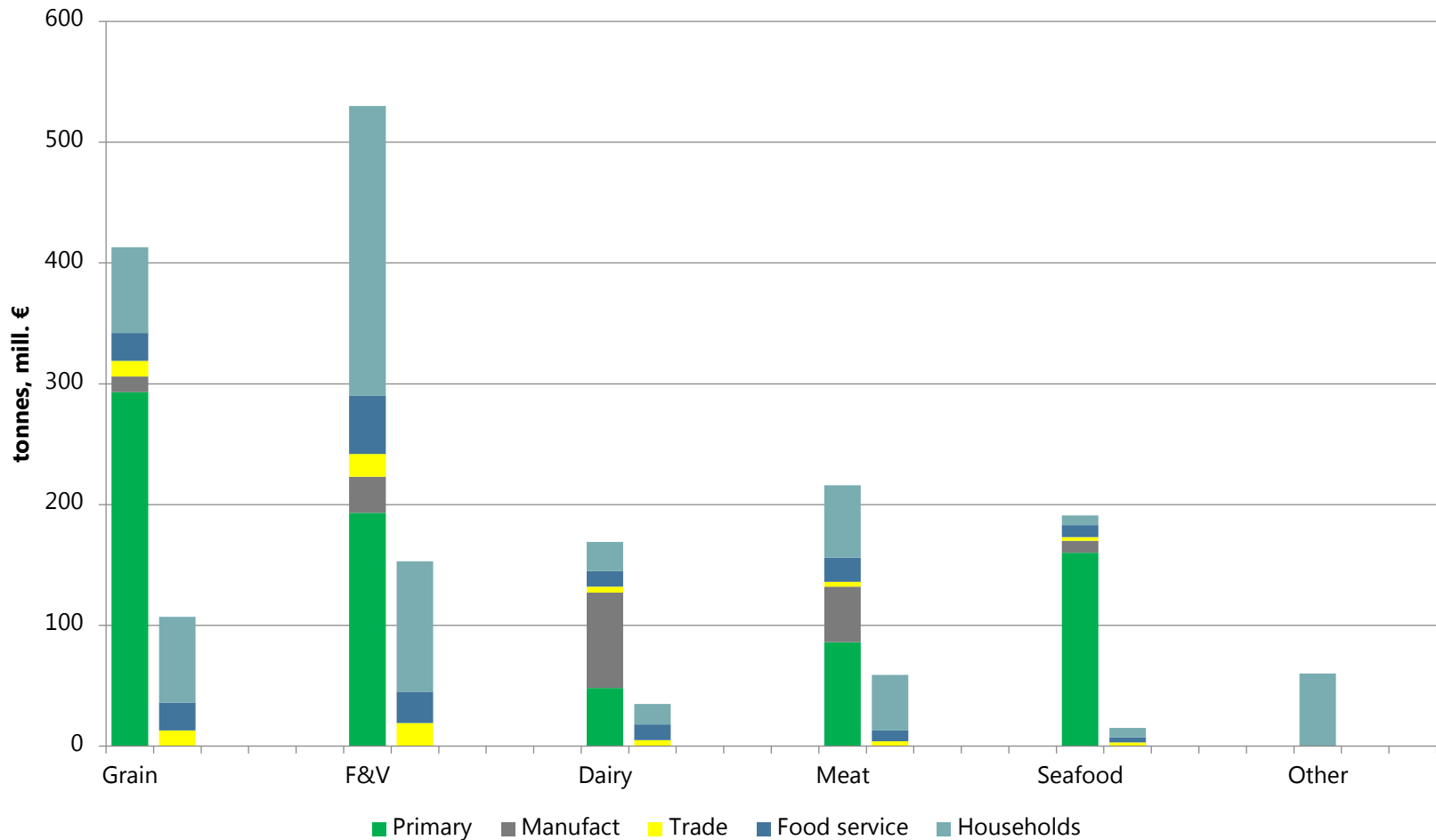
Omfanget af madspild i Danmark

Omfanget af madspild

Teuber & Jensen (2016) Food losses and food waste: Extent, underlying drivers and impact assessment of prevention approaches

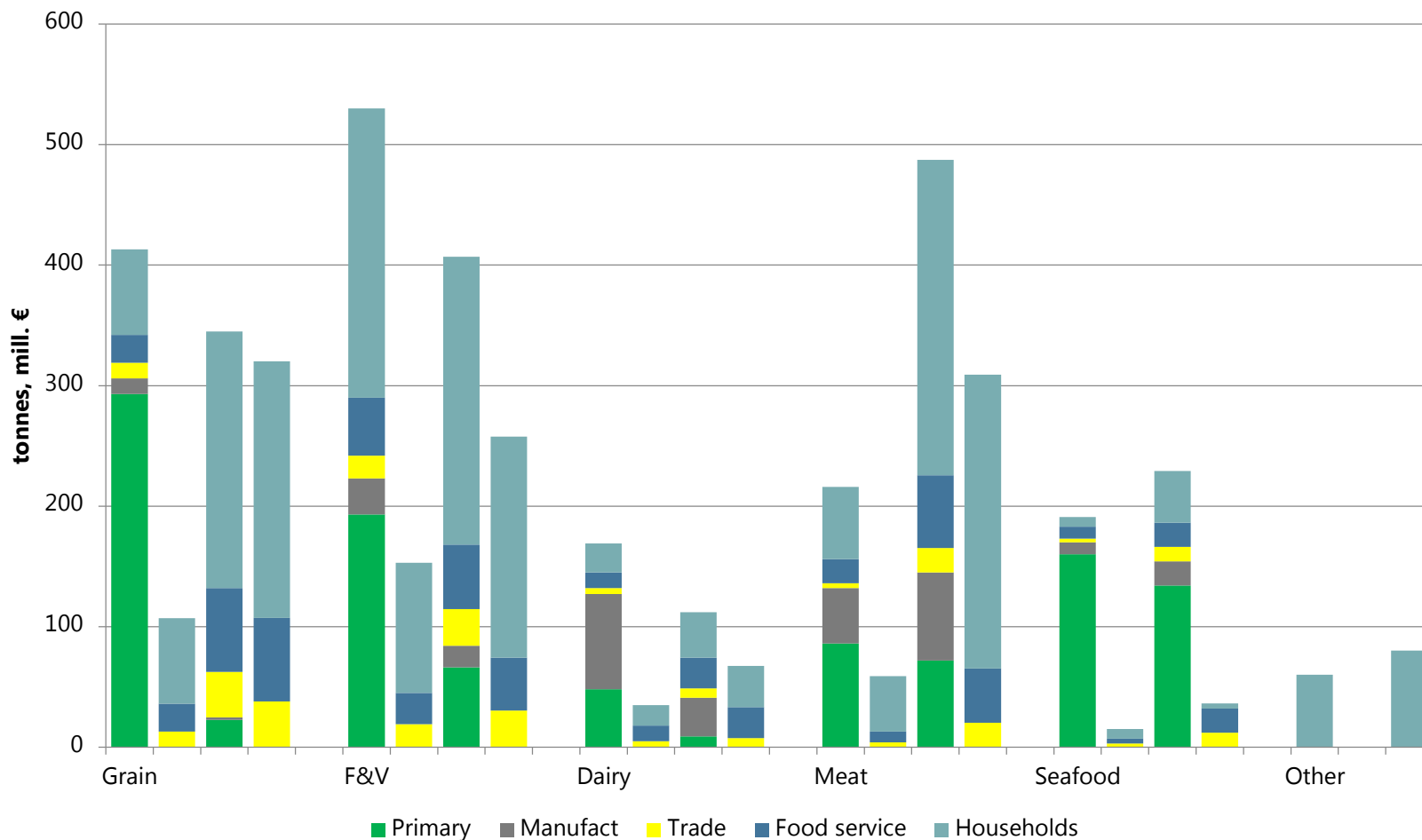
- Datakilder:
 - Data fra undersøgelse af husholdningsaffald (Miljøstyrelsen)
 - Data fra undersøgelse af affald fra detail, en gros og food service (Miljøstyrelsen)
 - Data fra modtagere af industriaffald
 - Litteratur-baserede estimater af mad-tab fra landbrug og fiskeri
- Kombination af de forskellige datakilder
- Estimering af produktværdi på forskellige trin i værdikæden
- Kombination af mængde- og værdi-data mhp økonomisk opgørelse af madspildet i Danmark

Estimeret madspild i Danmark



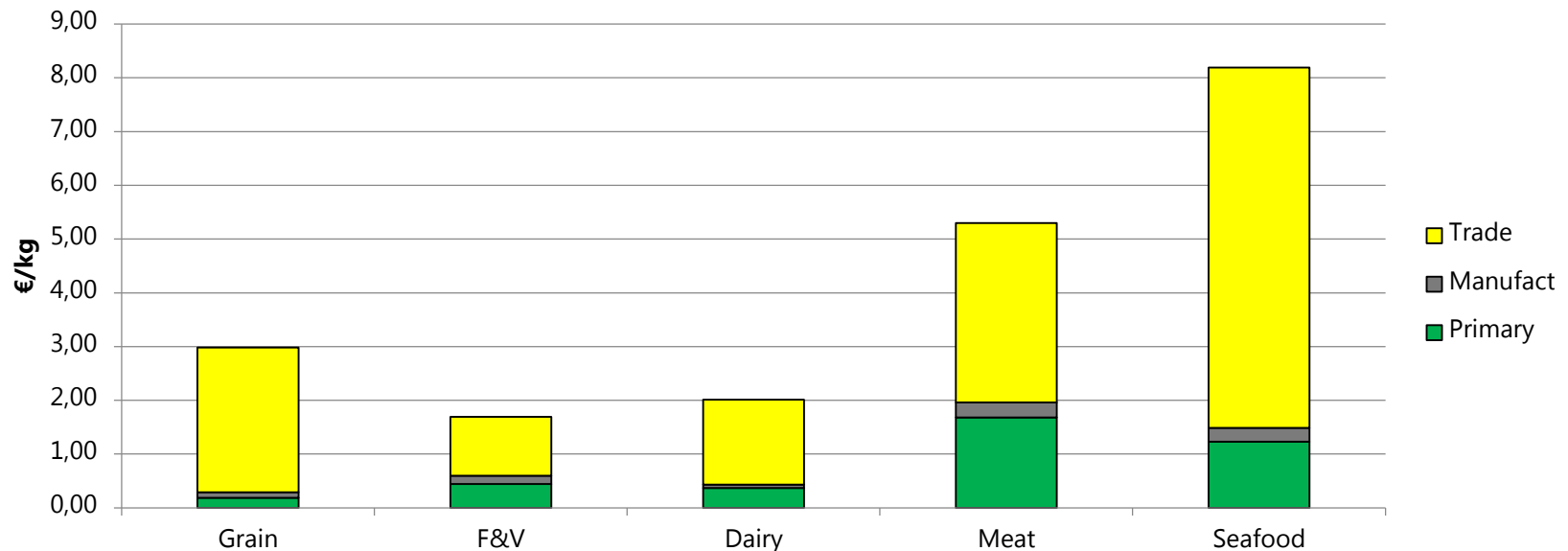
Source: Teuber & Jensen (2016)

Estimeret madspild i Danmark



Source: Teuber & Jensen (2016)

Gennemsnitlig værdi af fødevarer langs værdikæden



Source: Teuber & Jensen (2016)

- Værdien afspejler indsatsen af ressourcer gennem produktion, forarbejdning, transport, kølekæde, osv.
- Der er en vis korrelation med miljø- og klimapåvirkning etc.

Økonomiske aspekter af at forebygge og begrænse madspild

Trade-offs mellem omkostninger ved madspild og omkostninger ved at undgå madspild

Initiativer til at reducere madspild kan indebære ekstra omkostninger...

- Ekstra input of ressourcer (personale, energi, emballage, etc.) for at forebygge spild
- Lavere værdi af "marginale produkter" som ellers ikke ville blive udnyttet
- Ekstra udbud fører til nedadgående pres på produktpriserne
- Ekstra indsats til information, kampagner, dataindsamling, administration mv. koster...
- Tiltag kan begrænse forbrugernes valgmuligheder...

Vi forsøger at opgøre nogle af disse omkostninger

Typer af tiltag til at begrænse madspild

Fødevareproduktion

- Kvalitetsstandarder (uperfekte produkter)
- Marked for sekunda-varer
- Optimeringer i forarbejdningsleddet
- Holdbarhedsforlængende emballage

Transport, en gros, detail

- Waste tracking & analyse
- Optimering af kølekæde
- Optimeret lagerstyring
- Standardiseret datomærkning
- Pakke-størrelser

Food service

- Waste tracking & analyse
- Optimeret servering
- Mindre tallerkener

Husholdninger

- Uddannelse af forbrugere

Analytisk tilgang

Tiltag til at reducere tab af frugt og grønt – to eksempler

Udnyttelse af sekunda-varer

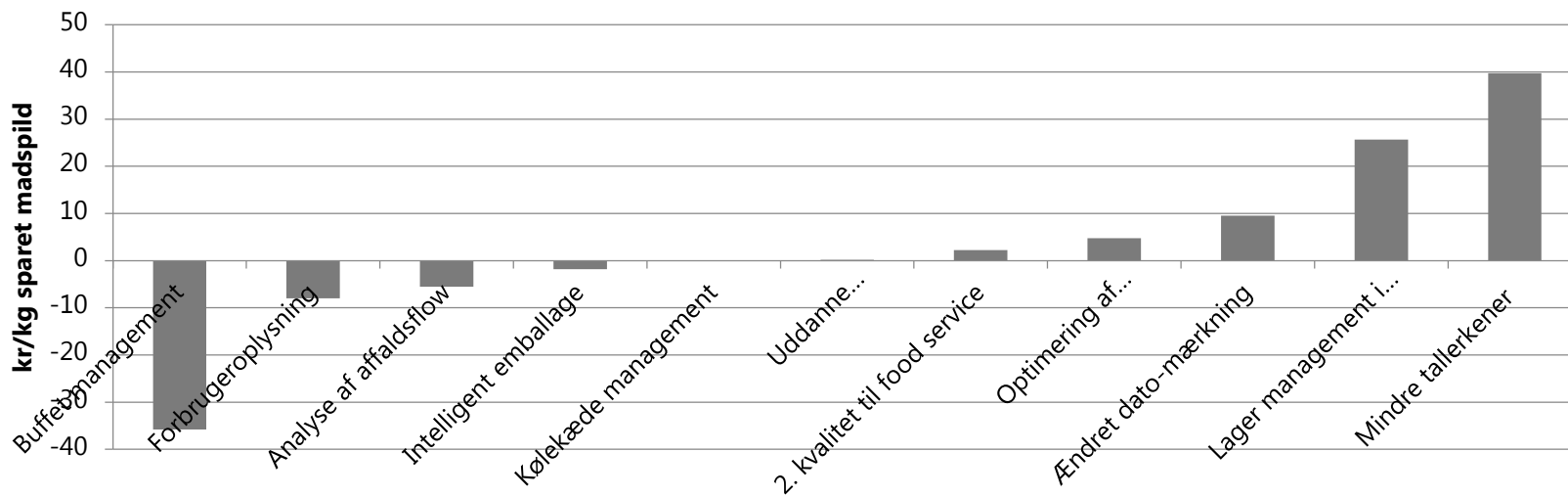
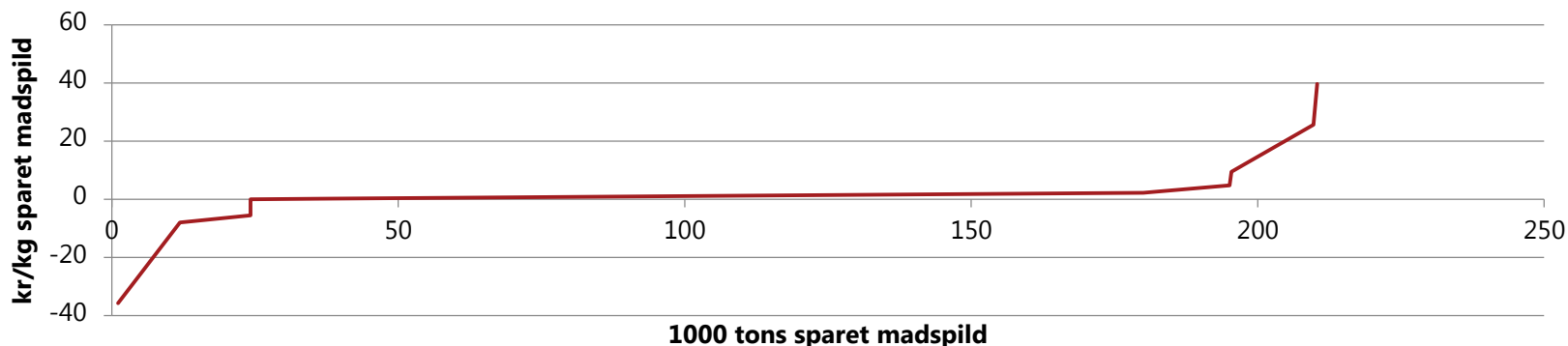
- Etablere marked for sekunda-varer til food service sektoren
- Faste omkostninger til at udvikle markedsinfrastrukture
- Større andel af produktionen bliver markedsført
- Sparede råvareomkostninger for food service virksomheder

Waste tracking i storkøkkener

- Konsulent:
 - Observation af spild, procedurer ...
 - Identificere kilder til madspild
 - Foreslå ændringer
- Fast omkostning til konsulent
- Sparede råvareomkostninger
- Sparet køkkenaffald

Nogle foreløbige resultater

Frugt og Grønsager – MEGET FORELØBIGE!



Diskussion

Diskussion

- Der er betydelig variation i omkostningseffektiviteten af forskellige tiltag til at reducere madspild
- Omkostningseffektiviteten afhænger af fødevarekategori – og af placering i værdikæden
- Forholdsvis begrænsede relevante data
 - Madspiltsdata
 - Data om beslutningstageres (virksomheders, forbrugeres, m.v.) adfærd i forhold til madspild
- Dette er "Work in progress" – resultaterne er foreløbige og usikre!

Tak for opmærksomheden!