

Oversigt over ansøgninger til Puljen til mindre madspild 2016, der får tilskud

| Ansøger | Projektitel | Projektformål |
|---|--|--|
| Green Network (UdviklingVejen) | Reducering af madspild gennem anvendelse af sensorteknologi | Projektet vil danne grundlag for, at ny sensorteknologi anvendes på tværs af værdikæden til at angive fødevarers faktiske og aktuelle friskhed overfor forbrugeren med det formål at minimere madspildet. |
| Teknologisk Institut (DS Smith, Packaging Division) | Mindre madspild i værdikæden ved udvikling af emballagesystemer til produktexponering, kommunikation og logistik med fokus på detailhandlen. | Formålet med projektet er (med brød som case) at fremme viden hos forbrugerne om emballagens nødvendighed og betydning ift. produktets holdbarhed, samt udvikling af sekundære emballageløsninger, som tillader flere pakkestørrelser. |
| Landbrug og Fødevarer (GS1 og Dansk Erhverv) | Reduktion af madspild i detailkæder via dynamisk strejkode | Iværksættelse af forundersøgelse til afdækning af muligheder og barrierer ved udbredelse af den dynamiske strejkode til hele butikssektoren. Den dynamiske strejkode giver automatisk rabat til kunderne på datokritiske varer |
| Studerterhusfonden | Mindre madspild hos Aarhus Universitets studerende | Lære de studerende ved Aarhus Universitet om brugbare tips og redskaber ifm. med reduktion af madspild, der giver en målbar adfærdsændring i universitets kantiner og i de studerendes hjem. |
| Rub & Stub | Unge mod madspild - højskolerne bruger Rub & Stub | Praksisorienteret workshop om madspild på 12 danske højskoler, som vil reducere madspildet. Projektet er både rettet mod elever og køkkenet, ligesom det inddrager lokal overskudsmad. |
| Teknologisk institut | Reduktion af madspild i food service via øget anvendelse af 2.sorterings grøntsager | Projektet har til formål at reducere spild af fødevarer i primær produktionen gennem fokus på øget afsætning af 2.sorterings grøntsager. Elementerne i projekterne er bl.a. beskrivelse af kvalitetskrav, praktiske forsøg i kantiner samt udvikling af koncept for handel direkte mellem producent og køkkenet. |

| | | |
|---|--|--|
| | | |
| København Madhus | Madspildsreducerende afsætningsmodel | Udvikling af en afsætningsmod for restprodukter fra mel- og grøntproduktion til foodservicekøkkener samt udvikle en model herfor til brug for andre. |
| Landbrug & Fødevarer (COOP, REMA1000, De Samvirkende Købmænd) | Respekt For Maden - en madspildsreducerende kampagneindsats på tværs af værdikæden, rettet mod forbrugers madspild | Udvikling af en bred oplysningskampagne rettet mod forbrugeren om madens vej fra jord til bord udrullet bredt via fødevarerbranchens mange medier og platforme. Formålet er at skabe en holdningsændring hos de danske forbrugere så der opnås større respekt omkring fødevarerne. Kampagnen inddrager aktører fra mange led af værdikæden. |
| Forbrugerrådet Tænk | "For resten" | Udvikling og relancering af app'en "For resten" så den bliver mere tidssvarende. Udover den nuværende funktion med "Tips til restemad", skal app'en indeholde funktioner såsom: "Hvordan skal det opbevares?", "Kan det fryses?", "Holdbarhed" etc. Desuden skal der gennem dialog med primær producenter indsamles og formidles viden om specifikke produktgrupper. |
| Teknologisk Institut (Imerco og RPC Superfos) | Multifunktionel boks til opbevaring, frysning og opvarmning af restemad | Forøgelse af madresters værdi i husholdninger ved at udvikle og teste en multifunktionel opbevaringsboks til opbevaring, frysning og opvarmning i microovn af restemad. Producent og forhandler inddrages, og boksen afprøves i to fokusgrupper med forbrugere. |

| | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|--|
| PlanMiljø og Stop Spild Af Mad | Nationalt videncenter om madspild | Projekt om et videncenter til indsamling og kvalitetssikring af eksisterende data om madspild samt kortlægning af erfaringer med tiltag til reduktion af madspild. Organisationsanalyse samt afklaring af langsigtet finansiering af vigtige projektaktiviteter. Bredt projekt med stor opbakning i værdikæden. |
| Folkekirkens Nødhjælp (Rub&Stub) | Wefood | Udarbejdelse af analyse af vækstpotentialet for Wefood samt kompetenceløft af frivillige, der skal hjælpe med at konsolidere og skalere Wefood butikkerne (butikker, der sælger overskudsmad til 30-50% af prisen på den oprindelige vare). Desuden åbning af min. 2 nye Wefood butikker i projektperioden samt uddannelse af kernefrivillige til madspildsambassadører. |
| Dansk Folkehjælp | Madoverskud | Uddeling af overskudsmad fra centrale uddelingscentre til udsatte familier. Projektet er i første omgang et pilotprojekt i Odense samt udvikling af en digital platform der kan fungere som bindeled mellem uddelerne og modtagerne. |
| I alt 13 projekter | | |