



Evaluering af tilskud fra Puljen til Mindre Madspild

Såfremt der ikke udarbejdes en endelig rapport til offentliggørelse for projektet, skal der indsendes et udfyldt evalueringskema.

1. Projektets titel og sagsnummer:

For Resten, MST-774-00189

2. Projektets formål:

Projektets formål var at udvikle en app, der giver handlekraft til forbrugerne, så de kan reducere madspild. Formålet med projektet var ikke "blot" at opdatere den eksisterende For Resten app. Vi ønskede at udvikle appen, så den blev mere tidssvarende og med mulighed for at tilføje nye elementer efterfølgende. Folk skal kunne ændre vane og lære at lave mad uden opskrift og ud fra de konkrete råvarer, de allerede har. Samtidig skal de have en større forståelse for, hvordan de skal opbevare deres råvarer derhjemme, så de undgår madspild.

3. Projektets forventede forløb og resultater:

Kort beskrivelse af projektets forventede aktiviteter, deltagere, tidsramme og resultater, herunder den målte madspildsreducerende effekt af projektet.

Via appen ville vi være med til at reducere madspild, ved at gøre det nemt for forbrugerne at anvende mad, de ellers ville have smidt ud, samt få deres madvarer til at holde længere. Spørgsmål og svar relateret til madrester, opbevaring, holdbarhed m.m. ville vi samle i et simpelt værktøj, der er hurtigt at anvende, og som forbrugerne altid kan have lige ved hånden.

Som beskrevet i ansøgningen, skulle projektet bygges op omkring For Resten-appen, men for at øge brugen og udbredelsen af appen skulle der i lanceringsfasen afholdes en konkurrence på Facebook for at skabe interaktion med brugerne. Her ville vi opfordre brugerne til at dele madspildstips. De indkomne tips ville efterfølgende blive integreret i appen.

Effekten af dette projekt er ikke direkte muligt at opgøre i kroner eller kilo, men ved at se på antallet af downloads vil det være muligt at få et overblik over, hvor mange der bruger appen og derved opnår en madspilds-reduktion i eget hjem. En vigtig ting er også, at selv efter projektets ophør vil appen leve videre og fortsat være med til at reducere madspildet i de danske husholdninger.

Projektperioden var fra november 2016 til november 2017. Appen blev til i et samarbejde med Stop Spild Af Mad og Landbrug & Fødevarer og teknisk udviklet af firmaet Benjamin Media.

4. Projektets faktiske forløb og resultater:

Kort beskrivelse af projektets faktiske aktiviteter, deltagere, tidsramme og resultater. Indsæt eventuelle links til omtale, fotos eller andet materiale på internettet.

Processen

I tæt samarbejde med projektets øvrige deltagere og brugerne udviklede vi appen i to omgange, så brugernes reaktioner på appen kunne bruges til at forbedre den inden for projektets rammer. Efter første lancering i april måned ønskede vi blandt andet at forbedre navigationen yderligere. Derfor indsamlede vi input fra brugerne via et spørgeskema og forbedrede navigationen på baggrund af dette. Desuden fik vi mulighed for at tilføje et nyt afsnit til hver råvare, der beskriver hvordan man undersøger om råvaren kan spises eller ej. Udvikling, faglig og sproglig korrektur på dette afsnit blev finansieret og afholdt af Københavns Kommune mens projektledertimerne blev finansieret og afholdt af Forbrugerrådet Tænk og er dermed ikke tilføjet til regnskabet.

Brugerne blev derudover involveret i processen via konkurrencen "Giv os dit bedste restetip" på Facebooksiden 'Madrevolutionen', der efterfølgende har skiftet navn til Forbrugerrådet Tænk Mad. Konkurrencen gav ca. 200 tips og opskrifter. Nogle blev brugt i appen eller i en samling af gode tips, der blev delt på Facebook.

For at synliggøre problemet med madspild og nogle forbrugeres håndtering af fødevarer, blev der gennemført en kvantitativ analyse, der blandt andet viste, at hver tredje dansker blander holdbarhedsmærkningerne "sidste anvendelsesdato" og "bedst før" sammen¹. Denne nyhed var med til at sætte ekstra fokus på lanceringen af appen og Fødevestyrelsens kampagne "Tjek Datoen".

¹ <http://dokumentation.taenk.dk/dokumentation/analyser/forbrugerpanelet-om-holdbarhed-madspild-og-opbevaring>

Resultater

Dette projekt har resulteret i en app med væsentligt flere og forbedrede funktioner i forhold til den originale app fra 2012. Relanceringen har desuden givet en øget brugervenlighed og mulighed for løbende at tilføje nye elementer til appen, samtidig med at vi har brugt og fornyet alt eksisterende indhold. Den originale app indeholdt kun opskrifter og ikke alle de mange gode råd og tips om f.eks. opbevaring, emballage mv., som den nye gør. Fokus er dermed ændret fra at være udelukkende på opskrifterne til primært at være på råvarerne og de gode råd og tips. Dermed kan brugerne få en større forståelse for, hvordan de skal opbevare deres råvarer derhjemme, så de undgår madspild.

Som beskrevet, er det ikke muligt at måle en effekt i kroner eller kilo, men ved at se på antallet af downloads vil det være muligt at få et overblik over, hvor mange der bruger appen og derved opnår en madspilds-reduktion i eget hjem. Appen er blevet downloadet godt 14.000 gange.

Indhold

- En oversigt over 214 råvarer og information om, hvordan disse bedst opbevares og deres holdbarhed (nyt)
- Vejledning til, hvordan man vurderer om den enkelte råvare kan spises eller ej (nyt)
- Gode råd om bl.a. nedkøling, opvarmning, frysning og køkkenhygiejne (nyt)
- 300 opdaterede opskrifter
- Info om holdbarhed, holdbarhedsmærkning, konserveringsmidler og mug (nyt)
- Info om emballage og opbevaringssteder (nyt)
- En række små afsnit med "bonusviden", som omhandler diverse fødevarer og fødevarerrelaterede emner (nyt)

Kommunikationsindsats

Vi har gjort opmærksom på app'en vha.

- Omtale i vores medlemsblad, på vores hjemmeside og i nyhedsmails
- Omtale gennem Stop Spild Af Mad og Landbrug & Fødevarers egne kanaler
- Omtale gennem Benjamin Medias egne kanaler, herunder Idénys Facebookside, Magasinet Liv og Woman
- 5 korte film udarbejdet af Fødevarestyrelsen med restetips og opfordring til download af app
- Omtale i minimum 14 forskellige medier
- Facebooksiderne Forbrugerrådet Tænk og Madrevolutionen/ Forbrugerrådet Tænk Mad. Information om appen er nået ca. 113.000 mennesker omkring første lanceringstidspunkt og 100.000 efter forbedringerne trådte i kraft. Begge tal er målt i rækkevidde.
- Udviklet 3 små videoer med reklame for appen, der sammen med artikler, infografikker og gode råd blev brugt på Facebook
- Desuden var det planlagt, at Forbrugerrådet Tænks formand Anja Philip skulle lave en lille film med Miljø- og Fødevarerminister Esben Lunde Larsen, men dette kunne alligevel ikke lade sig gøre fra ministeriets side.

Overzicht over omtale i netmedier

Medie	Dato	Overskrift	Evt. Link
Magasinet Liv	11. april	Ny app hjælper dig med at bruge dine madrester	http://magasinetliv.dk/mad/ny-app-hjaelper-dig-med-bruge-dine-madrester
Woman	11. april	Smider du også for meget mad ud? Ny app hjælper dig med at bruge dine rester	http://woman.dk/dit-liv/smider-du-ogsaa-for-meget-mad-ud-ny-app-hjaelper-dig-med-at-bruge-dine-rester
Tv2 / Bornholm	6. april	Hver tredje dansker tager fejl af holdbarhedsdato	http://www.tv2bornholm.dk/default.aspx?newsID=124829
Landbrug & Fødevarer	5. april	Ny undersøgelse: Hver tredje tager fejl af holdbarhedsdatoer	http://lf.dk/aktuelt/nyheder/2017/april/ny-undersogelse-hver-tredje-tager-fejl-af-holdbarhedsdatoer#.WPijL7CweUI
Miljø- og Fødevare ministeriet	5. april	Hver tredje tager fejl af holdbarhedsdatoer	http://mfvm.dk/nyheder/nyhed/nyhed/hver-tredje-tager-fejl-af-holdbarhedsdatoer
Miljøstyrelsen	5. april	Hver tredje tager fejl af holdbarhedsdatoer	http://mst.dk/service/nyheder/nyhedsarkiv/2017/apr/hver-tredje-tager-fejl-af-holdbarhedsdatoer/
Pack Markedet	5. april	Hver tredje tager fejl af holdbarhedsdatoer	http://packm.dk/artike/foedevareemballage/hver-tredje-tager-fejl-af-holdbarhedsdatoer
JP – Livsstil	5. april.	Er din mad for gammel? Mange danskere kender ikke vigtig forskel på datomærkning	http://jyllands-posten.dk/livsstil/EC9484537/er-din-mad-for-gammel-mange-danskere-kender-ikke-vigtig-forskel-paa-datomaerkning/
Food Supply	6. april	Hver tredje tager fejl af holdbarhedsdatoer	http://www.food-supply.dk/article/view/420930/hver_tredje

			tager fejl af holdbarhedsdatoer
Dansk Handelsblad	5. april	Hver tredje tager fejl af holdbarhedsdatoer	https://dhblad.dk/hver-tredje-tager-fejl-af-holdbarhedsdatoer-05/04-2017
Limfjordupdate	5. april	Hver tredje tager fejl af holdbarhedsdatoer	http://www.limfjordupdate.dk/hver-tredje-tager-fejl-af-holdbarhedsdatoer
Mypresswire	6. april	Hver tredje tager fejl af holdbarhedsdatoer	http://www.mypresswire.com/dk/pressroom/24418/pressrelease/104870
Idenyt	12. april	Brug denne app og undgå madspild	http://www.idenyt.dk/huset/kokken/brug-denne-app-og-undga-madspild/
Søndagsavisen	14. april	Kender du forskellen? Vi tager fejl af datomærkning	http://www.sondagavisen.dk/forbrug/2017-04-14-kender-du-forskellen-vi-tager-fejl-af-datomaerkning/

Omtale i bøger

Bog om Mad, Madspild og Økonomi af Yvonne Luff Gottfredsen (ikke udgivet)

Bogen "Puls 3". Undervisningsmateriale til unge og voksne udlændinge, der skal lære dansk. Forlaget Alfabet.

Deltagere

Forbrugerrådet Tænk var projektledere mens Stop Spild Af Mad og Landbrug & Fødevarer deltog som partnere. Den tekniske udvikling stod firmaet Benjamin Media for. Desuden blev der nedsat en ekstern følgegruppe med deltagere fra Fødevarestyrelsen og Miljøstyrelsen.

5. Årsag til eventuelle afvigelser mellem projektets forventede forløb og resultater og projektets faktiske forløb og resultater:

Udfyldes kun såfremt der er afvigelser mellem punkt 3 og 4.

Ingen

6. Eventuelle erfaringer fra projektet som kan være til gavn for andre projekter:

Kan eksempelvis indbefatte opnåede erfaringer omhandlende forberedelse, gennemførelse og formidling af projektet og projektets resultater.

En udfordring ved at udvikle et konkret redskab, er på den ene side, at opfordre forbrugeren til at anvende de råvarer og rester man har derhjemme kreativt, samtidig med, at man har opskrifter med specifikke råvarer. Vi har forsøgt, at imødekomme denne udfordring ved at komme med forslag til hvilke råvarer man kan erstatte i en opskrift og lave opskrifter, der ligger op til at man bruger, hvad man har.

Vi har forsøgt at inspirere forbrugerne til at tænke restemad på ny, ved at give generelle råd om opbevaring, holdbarhed, opbevaringssteder emballage mm. På den måde, bliver brugerne forhåbentligt ikke begrænset af, om der er en opskrift præcist til formålet, men bruger deres rester, samt råvarer på nye og spændende måder. Samtidig får de en større forståelse for, hvordan de skal opbevare deres råvarer derhjemme – hvilken emballage skal bruges og hvor skal det opbevares.

7. Eventuelle initiativer til opfølgning på projektet:

Udfyldes såfremt projektet videreføres helt eller delvist uden for rammen af indeværende projektramme. Kan indbefatte en kort beskrivelse af eventuelle planlagte eller igangsatte aktiviteter, tidsplaner, budget mv.

Appen er bygget på en platform, hvor eventuelle mindre udvidelser er ukomplicerede. Vi kan blandt andet udvide med flere kategorier, råvarer og opskrifter uden teknisk bistand.