



Katalog over idéer til initiativer til begrænsning af madspild

Baggrund

Dette katalog indeholder idéer til initiativer, der kan medvirke til at begrænse madspild. Kataloget har hentet idéer fra tre kilder: Deltagerne i miljøministerens ”Initiativgruppe imod madspild” har på to møder i foråret 2011 foreslået en lang række tiltag. Desuden er der hentet inspiration fra udenlandske initiativer. Endelig har Concito og Fødevarerministeriet afleveret projektet ”Det skjulte madspild”, der indeholder et handlingskatalog med en lang række forslag til nye tiltag.

Kataloget

Idékataloget har til formål at inspirere alle parter i fødevarernes værdikæde til at gøre en indsats for at nedbringe madspild. De forskellige aktører kan igangsætte initiativer til begrænsning af madspild i alle led i fødevarekæden fra jord til bord.

Borgerne kan:

1. Modtage og anvende information om holdbarhed, opbevaring osv. af fødevarer. Denne information kan kommunikeres til borgerne fx af myndighederne i samarbejde med detailhandlen.
2. Udvikle grundlæggende kompetencer om mad i køkkenet med hjælp fra forældre og bedsteforældre, der er villige til at lære fra sig.
3. Følge rådene i Miljøstyrelsens kampagne ”Brug mere - spild mindre” om 5 veje til mindre madspild. Se www.brugmerespildmindre.dk.
4. Deltage i undervisning om madlavning med fokus på mindre madspild i skoler og andre undervisningsinstitutioner.
5. Støtte op om fødevarerbanker gennem deltagelse i frivilligt arbejde eller donationer. Se <http://www.foedevarebanken.dk/>
6. Støtte op om forbrugerbevægelsen ”Stop Spild Af Mad”, der oplyser om madspild, skaber dialog og presseomtale, får kendte kokke til at inspirere til retter med rester, påvirker detailhandlen og inspirerer befolkningen til at donere mad til hjemløse. Se <http://www.stopspildafmad.dk>.

NGO’erne og forbrugerorganisationerne kan:

7. Drive fødevarerbanker i form af non-profit organisationer, der formidler fødevarer fra fødevarerproducenter, detailhandel og storkøkkener til sociale organisationer. Se www.foedevarebanken.dk og www.fareshare.uk.

8. Oprette sociale supermarkeder. I Østrig er der organisationer, der indsamler og videresælger friske madvarer, der ellers skulle destrueres, fra landbrug, fødevarereproducenter og detailhandelen. Salget sker til en tredjedel af den oprindelige pris, således at det ikke er ren velgørenhedsforretning. Disse organisationer kaldes sociale supermarkeder. 19.000 østrigere købte mad igennem disse butikker i 2007. Se <http://www.ifr.ac.uk/waste/Reports/Wasting%20Food%20-%20An%20Insistent.pdf>.
9. Vedvarende informere befolkningen om forebyggelse af madspild samt give redskaber til begrænsning af madspild, herunder sprede information via hjemmesider, facebook, events og lignende, som fx forbrugerbevægelsen "Stop Spild Af Mad". Se <http://www.stopspildafmad.dk>
10. Tilbyde opskriftsbøger på restemad eller opskriftsdatabaser med tøm køleskabet-funktion.

Storkøkkenerne (restauranter, kantiner, institutionskøkkener og catering) kan:

11. Indføre rationel køkkendrift i offentlige institutioner. Det er en måde at få fokus på at reducere madspildet. I Albertslund Kommune er det gjort ved grunduddannelse og sidemandsoplæring af køkkenpersonale.
12. Sætte fokus på madspildet i kantiner. TRIM TRAX er et program udviklet internationalt i Compass gruppen. Systemet går ud på, at al madaffald vejes, inden det bliver lagt i affaldssækken, således at mængden kan følges og relateret til forskellige funktioner i køkkenet. Compass Denmark har indtil nu implementeret det globale program – TRIM TRAX – i 40 % af deres personalerestauranter i Danmark. Målet er, at programmet er fuldt implementeret i alle deres 250 personalerestauranten inden oktober måned 2011. Derfor sættes der en landsdækkende kampagne/tema i gang i maj 2011, som følges op af uddannelsesmateriale til medarbejderne. Se <http://annualreport09.compass-group.com/cr/environment.html>.
13. Indføre a la carte menuer på sygehuse. Indførelse af a la carte menu på Hvidovre Hospital viste, at der er store potentialer at hente i forhold til at forebygge madspild blot ved at omlægge driften af storkøkkenerne. Se <http://www.dagensmedicin.dk/nyheder/2008/09/12/ung-hospitalskok-belnesm/index.xml>.
14. Servere mad i individuelt tilpassede portioner i kantiner, storkøkkener og restauranter. I Portugal har Portos affaldsselskab iværksat en kampagne rettet mod restauranter med det formål at få dem til at servere portioner, der passer til det, som folk kan spise. Restauranten kunne få kampagnens officielle stempel "Menu Dose Certa" (den rigtige størrelse), hvilket giver både reklame for restauranten og en økonomisk fordel for kommunen, da der skal hentes mindre madaffald. Projektet indeholder også en konkurrence om at udforme den bedste opskrift i forhold til portionsstørrelse og næringsværdi. Se http://ec.europa.eu/environment/waste/prevention/pdf/MenuDoseCerta_Factsheet.pdf.
15. Indføre doggy bags i restauranter. På opfordring af Agenda Center Albertslund har en række spisesteder i Albertslund indført en ordning, hvor gæster kan få deres madrester med hjem i en doggy bag. 16 restauranter var omfattet i januar 2011. Et lignende initiativ er på vej i Vanløse.
16. Udarbejde materiale om doggy bags fx i et samarbejde mellem brancheorganisationer og myndigheder. Anvendelsen af doggy bags er meget udbredt i USA og Australien. Fødevarermyndighederne i New South Wales i Australien har sammen med brancheorganisationen for restauranter udviklet klistermærker om fødevarerens sikkerhed for doggy bags. Se <http://www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/food-business-issues/doggy-bags/>.

17. I højere grad aftage forskellige størrelser af frugt og grønt, fx store hvidkålshoveder, i stedet for at fastholde de gængse størrelseskrav. Herved kan spildet i gartnerierhvervet mindskes væsentligt.
18. Anvende vejledninger til restauranter og storkøkkener, som fx er udarbejdet i et samarbejde mellem brancheforeningen og myndighederne. Den irske miljøstyrelse har sammen med brancheorganisationer udarbejdet en vejledning til reduktion af spild i restauranter og storkøkkener. Guiden er praktisk anvendelig. Den gennemgår de forskellige funktioner i restauranten og giver konkrete råd til, hvordan madspild undgås, og hvordan restauranten kan opnå økonomiske besparelser. Se http://www.epa.ie/downloads/pubs/waste/wastepreventionprojectoutputs/Less_Food_Waste_More_Profit_Booklet_2010.pdf.
19. Udvikle undervisningsmateriale til medarbejderne, fx i samarbejde mellem brancheorganisationer, regioner eller restaurantkæder. I Bruxelles serveres der 50.000 måltider i virksomhedskantiner hver dag. Et forsøg har vist, at mængden af madspild kan reduceres med 40 %. Mængden af madspild per måltid blev i gennemsnit reduceret fra 154 g til 90 g. Det var især mængden af madspild ved tilberedning i køkkenet, som kunne reduceres. Under forsøget blev køkken- og serveringspersonalet undervist i at reducere madspildet. Se http://documentation.bruxellesenvironnement.be/documents/InfoFiche_GaspiProfessionnels.PDF.

Detailhandelen og engroshandelen kan:

20. Begrænse tilbudskampanjer med mængderabat og store pakninger eller indføre fleksible mængderabatter. Den engelske supermarkedskæde Tesco har i januar 2010 lanceret konceptet "Buy One Get One Free Later" for friske varer, hvor forbrugeren får en volumenrabat ved at kunne afhente et styk af samme vare gratis senere, når de har brug for varen. Herved kan man mindske madspildet hos forbrugeren. Se http://www.tesco.com/greenerliving/greener_tesco/what_tesco_is_doing/new_tesco_initiatives.page.
21. Sælge frugt og grønt med afregning efter vægt frem for stykpris, og dermed i højere grad sælge forskellige størrelser. I andre lande køber man grønt efter vægt. I Danmark er det per stk. Dette betyder bl.a., at små grøntsager eller frugt ikke kan sælges her i landet og derfor kasseres allerede i gartnerierne.
22. Donere madvarer tæt på udløbsdato ("mindst holdbar til" eller "sidste salgsdato") til sociale organisationer.
23. Øge brug af rabat på varer, der er tæt på udløbsdato, eventuelt gennem automatiseret nedsættelse af prisen.
24. Informere kunderne om nødvendigheden af at have et mindre udbud af ferske varer (fx brød) ved lukketid, idet fyldte hylder lige før lukketid kan medføre store mængder madspild. "Butiksopdragelse" gennem oplysning og uddannelse med fokus på, at det kan være OK at have udsolgt – eller tæt på.
25. Markedsføre fødevarer i emballager, der minimerer madspild hos forbrugeren fx gennem variation i størrelse og længere holdbarhed ved emballageoptimering. Det kan være emballagestørrelser til alle typer forbrugere (også singler), emballageoptimering med henblik på øget holdbarhed samt emballager, der mindsker restindholdet, når forbrugeren har tømt emballagen

26. Markedsføre fødevarer i emballage, der er mulig at åbne, efterhånden som produktet skal bruges, og emballage, der kan genlukkes, når den er åbnet.
27. Sælge måltidskasser med nøje afmålte ingredienser.
28. Arbejde for gensidigt forpligtende aftaler mellem producenter og detailhandel om levering og aftag af frugt og grønt, og gerne aftaler, der løber over længere perioder.
29. Indgå en frivillig aftale med staten og producenter om reduktion af madspild. Der er i UK indgået en frivillig aftale mellem WRAP (affalds og ressource program i England) og de store detailhandelskæder om at reducere mængden af både mad- og emballageaffald fra husholdningerne. Aftalen kaldes the Courtauld Commitment. Se http://www.wrap.org.uk/retail/courtauld_commitment/.
30. Opfordre leverandører og centrallagre til at levere fejlmærkede eller overskydende madvarer til fødevarerbanker.
31. Forlænge holdbarhed af fødevarer ved teknologiske løsninger f.eks. lavere temperatur (fra 5 til 2 grader) i kølekæden.
32. Oplyse og uddanne detailhandlens medarbejdere med henblik på korrekt håndtering af frugt og grønt (sikre at varerne konstant holdes kølige og håndteres skånsomt, så fx øbler ikke stødes).
33. Kortlægge mængden af madspild i detailhandlen, idet der er behov for bedre data. Detailhandlen kan bidrage til en bedre kortlægning af madspild.
34. Informere forbrugerne om opbevaring af fødevarer.
35. Formidle mere og bedre oplysninger til forbrugerne om fødevarers holdbarhed og betydningen af datomærkningerne "Mindst holdbar til" og "Sidste salgsdato". Herunder sætte fokus på lugt, smag og udseende frem for alene at se på datomærkningen.
36. Ansætte eksperter til at rådgive om reduktion af madspild på butiksniveau. Den internationale supermarkedskæde Ahold har vist, hvordan detailhandlere og grossister kan bidrage til at forebygge madspild og øge ressourceeffektiviteten. Ahold har optimeret vareflowet i butikkerne og sat fokus på spild ved at måle det. Desuden har de ansat eksperter, som har rådgivet de butiksansatte om reduktion af spild. Alene i Nederlandene har Ahold sparet omkring € 40 millioner per år ved affaldsforebyggelse. Se http://www.crreport2009.ahold.com/our_priorities/climate_action/reducing_waste.htm.
37. Hvis det bliver tilladt i Danmark at sælge fødevarer, som har overskredet "mindst holdbar til", kan der oprettes butikker, som sælger disse. I England er der flere onlinevirksomheder, der sælger fødevarer fra supermarkederne, der har overskredet deres "mindst holdbar til" dato, fx www.approvedfood.co.uk og www.foodbargains.co.uk. Varerne sælges til en fjerdedel af prisen, og udgør ingen sundhedsrisiko, da der ikke sælges varer, der har overskredet deres "sidste anvendelsesdato". Onlinevirksomhederne køber varerne fra leverandører, grossister og supermarkeder.
38. Få kortlagt og optimeret mængden af madspild. I Finland er udviklet et program, som hjælper en virksomhed til at udvikle sin egen håndtering af affald og at reducere mængden af affald. Programmet er et benchmarking værktøj (PETRA Affald Benchmarking), der sammenligner de mængder af affald, som virksomheden producerer med gennemsnittet fra lignende typer af virksomhed. Se <http://www.ytv.fi/ENG/waste/petra/>.

Fødevareindustrien samt køle- og emballageindustrien kan:

39. Bidrage til kortlægning af madspild i branchen, idet der er behov for bedre data. Fødevareindustrien kan bidrage til en bedre kortlægning af madspild nationalt.
40. Udvikle emballager, der minimerer madspild. Det kan fx være emballagestørrelser til alle typer forbrugere (også singler), emballageoptimering med henblik på øget holdbarhed samt emballager, der mindsker restindholdet, når forbrugeren har tømt emballagen.
41. Udvikle emballage, der er mulig at åbne, efterhånden som produktet skal bruges, og emballage, der kan genlukkes, når den er åbnet
42. Forlænge holdbarhed af fødevarer ved teknologiske løsninger f.eks. lavere temperatur (fra 5 til 2 grader) i kølekæden.
43. Opstramme rutiner for varedeklarering og datomærkning for at undgå tilbagekaldelse af fødevarer.
44. Forære fejlproduktioner til fødevarerbanker eller andre sociale organisationer. I 2009 var der over 240 fødevarerbanker fordelt på 21 europæiske lande. Herfra blev distribueret 329.000 tons mad til 4,7 mio. mennesker. Se www.eurofoodbank.org.
45. Reducere madaffaldet via øget kontrol med virksomhedens råvarer og produkter. Ud fra virksomhedsinterview med fødevarerproducerende virksomheder i Sverige er det fundet, at bedre hygiejne, bedre kontrol med flowet af råvarer og produkter i virksomhederne samt bedre information til virksomhedernes ansatte er med til at mindske madspildet. Ligeledes kan bedre kommunikation i kæden fra producent til aftager være med til at mindske lagertiden hos producenterne og dermed øge tiden, som produkterne kan holde sig hos forbrugerne. Se <http://www.naturvardsverket.se/Documents/publikationer/978-91-620-5885-2.pdf>.
46. Kortlægge deres eget affald og sætte pris på. MAMBO er et redskab udviklet af det flamske affaldsagentur OVAM. Med dette program kan virksomhederne beregne den faktiske pris af det affald, virksomheden genererer. Programmet medtager i beregningerne således både prisen på de spildte materialer, værditilførslen ved det arbejde, der ligger i produktionen af affaldet og endeligt omkostningerne ved at bortskaffe dette. Omkostningerne ved affaldsgenereringen er ofte 10 gange højere end den pris, der betales for affaldshåndteringen, og udgør op mod 5 % af den samlede produktionspris. Se <http://www.ovam.be/jahia/Jahia/pid/101>.

Gartnerierhvervet kan:

47. Arbejde for gensigtigt forpligtende aftaler mellem producenter og detailhandel om levering og aftag af frugt og grønt og gerne aftaler, der løber over længere perioder.
48. Øge indsatsen for markedsføring og salg af frugt og grønt i flere forskellige størrelser.
49. Arbejde for at salg af frugt og grønt sker efter vægt i stedet for til stykpris.

Kommunerne kan:

50. Indføre rationel køkkendrift i offentlige institutioner, herunder sætte fokus på at stille krav i udbudssituationen eller til egen drift. Dette er en måde at få fokus på at reducere madspildet.
51. Støtte initiativer om rådgivning af borgerne. I Bruxelles viste et lille pilotprojekt i 2004 med intensiv rådgivning af husholdningerne i tre måneder, at madspildet kunne reduceres med på 80 % eller 12 kg. Vejledningen bestod af planlægning af indkøb, opbevaring af madvarer, anvendelse af madrester. Se http://documentation.bruxellesenvironnement.be/documents/Bilan_Plandechets_2003_2007_FR.PDF
52. Udvikle de grundlæggende kompetencer i køkkenet hos børn og unge gennem fokus på madspild i undervisningen i hjemkundskab i folkeskolen.
53. Udbrede information til borgerne om madspild og konsekvenser for miljøet.

Staten kan:

54. Gennemføre informationskampagner rettet mod forbrugerne, herunder fx kampagne om portionsstørrelser. I Miljøstyrelsens informationskampagne om affaldsforebyggelse "Brug mere, spild mindre" indgik reduktion af madspild gennem rådene om 5 veje til mindre madspild. Se <http://www.brugmerespildmindre.dk>.
55. Lade sig inspirere af den britiske oplysningskampagne om behovet for at reducere madspild i husholdningerne. Kampagnen kaldes "Love Food Hate Waste" og giver nogle praktiske forslag til hvordan husholdningerne i hverdagen kan reducere madspildet. Kampagnen slår på, at dette er til fordel for både miljøet og pengepungen. Hjemmesiden indeholder tips til, hvordan man laver madplaner, planlægger indkøb, opbevarer mad korrekt, kun laver den mad, som man kan spise samt hvordan man laver mad af rester. Der er udviklet en "portionsudregner" så størrelserne på måltiderne bliver passende samt en kogebog med opskrifter der tager udgangspunkt i rester fra dagen før. Se <http://www.lovefoodhatewaste.com/>.
56. Oplyse forbrugerne om fødevarers holdbarhed, hvordan fødevarer bedst opbevares samt om betydningen af datomærkningerne: "Mindst holdbar til" og "Sidste salgsdato". Analyse af om mærkning med "Bedst før" er lettere forståeligt end "Mindst holdbar til".
57. Ophæve forbuddet mod salg af mad, hvor datoen for "mindst holdbar til" er overskredet.
58. Være mere opmærksom på følgevirkningerne ved håndhævelse af mærkningsreglerne i tilfælde, hvor det ikke er forbundet med sundhedsmæssige risici.
59. Arbejde for at ændre EU-regelen om, at æg ikke må sælges senere end syv dage før udløb af datomærkningen.
60. Minimere madspild i statens egne kantiner, herunder servere mad i individuelt tilpassede portioner.
61. Inddrage emnet madspild som en del af undervisningsplanen i hjemkundskab for at fremme udviklingen af de grundlæggende kompetencer i køkkenet.
62. Gennemføre informationskampagner rettet mod madprofessionelle, fx i samarbejde med brancheorganisationer.

63. Udarbejde en vejledning til restauranter og storkøkkener fx i et samarbejde mellem myndigheder og brancheforeningen. Den irske miljøstyrelse har sammen med brancheorganisationer udarbejdet en vejledning til reduktion af spild i restauranter og storkøkkener. Guiden er praktisk anvendelig. Den gennemgår de forskellige funktioner i restauranten og giver konkrete råd til, hvordan madspild undgås, og hvordan restauranten kan opnå økonomiske besparelser. Se http://www.epa.ie/downloads/pubs/waste/wastepreventionprojectoutputs/Less_Food_Waste_More_Profit_Booklet_2010.pdf.
64. Sætte nationalt mål for reduktion af madspild. Den Nederlandske regering har en målsætning om at reducere madaffald med 20 % i 2015.
65. Støtte organisationer der formidler overskudsmad fra fx detail- og engroshandelen samt fødevarerindustrien til værdigt trængende.
66. Afklare placering af ansvaret for fødevarerens sikkerhed ved videregivelse af madvarer med henblik på, at organisationer som fødevarerBanken overtager ansvaret.
67. Motivere aktørerne, fx detailhandel, industri og frivillige organisationer, til at engagere sig i at reducere madspildet.
68. Gennemføre udredningsprojekter på basis af livscyklus-tilgang, som kan vise, hvor det nytter at gøre noget.
69. Stille krav i forbindelse med sagsbehandlingen af godkendelser til virksomheder omfattet af IPPC direktivet (2008/01) om, at ansøgningen skal indeholde oplysninger om affaldsforebyggelse på virksomheden. Den bedst tilgængelige teknik i forhold til reduktion af spild i produktionen fremgår af BREF-dokumentet for fødevarer-, drikke- og mælkeindustrien. Statens miljøcentre kan være opmærksomme på kravene om affaldsforebyggelse i deres sagsbehandling.
70. Udarbejde materiale om doggy bags fx i et samarbejde mellem brancheorganisationer og myndigheder. Anvendelsen af doggy bags er meget udbredt i USA og Australien. Fødevarermyndighederne i New South Wales i Australien har sammen med brancheorganisationen for restauranter udviklet klistermærker om fødevarerens sikkerhed for doggy bags. Se <http://www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/food-business-issues/doggy-bags/>.