

Vision for Partnerskab om mindre madspild

På baggrund af diskussionerne på partnerskabets første møde er der formuleret en vision for partnerskabets arbejde på kort sigt og indsatsen imod madspild på længere sigt:

”Fra madspild til ressource - styrk respekten for maden” – det er en værdifuld ressource for os alle.

Gennem en fælles indsats øger vi respekten for mad som ressource i alle led af værdikæden. Vi øger kendskab og kundskaber og styrker holdningerne til maden som ressource. Vi påvirker adfærd og vaner. Der skal tænkes nyt, og alle skal tænkes med.

Hvad er en vision?

En vision er en ledestjerne for vores arbejde – noget som er uden for rækkevidde, men inden for synsvidde.

Visionen skal skabe motivation og engagement. Den skal give os energi og mod på at tackle de udfordringer, der er for at nå vores (drømme)mål.

En vision skal være kort og klart formuleret for at fungere som en stærk fælles retning. Visionen kan med fordel illustreres med et eller flere billeder. Og visionen kan understøttes af historier om, hvordan man ser fremtiden.

Eksempler på visioner længere væk fra eller tættere på Partnerskabets arbejde:

”At skabe en bedre hverdag for de mange mennesker.” (IKEA)

”Et samfund, hvor der aldrig er langt til hjælp og støtte til udsatte medborgere.” (FødevarerBanken)

”Creating the future of dairy.” (Arla)

”At skabe en bæredygtig, sund og livsglad madkultur i det offentlige rum”. (Københavns Madhus)

Arbejdet med visionen

Arbejdet med at give input til visionen startede på mødet med tid til refleksion for den enkelte (ca. 3 min) med udgangspunkt i to spørgsmål:

1. ”Hvad - i den bedste af alle verdener - forestiller jeg mig, at vi kan udrette i fællesskab?
2. ”Hvad er det der MÅ gøres, og som jeg selv drømmer om, at vi opnår? ”

Derefter delte vi tanker i 3-mandsgrupper og fandt en fælles formulering, som blev noteret ned.

Input fra 3-mandsgrupperne så således ud:

- Respekt for mad som ressource
- Fra madspild til ressource
- Ved fælles indsats og ansvar vil vi forebygge og mindske madspild fra jord til bord
- Nul spild i hele kæden

- At gøre det til en selvfølge og nemt, at alle fødevarer spises op med velbehag
- At madspiltsminimering og madspildsoverskud er indfældet fra jord til bord, emballage, butik, til forbrugere og tilbage igen – udfordre vanetænkningen, sikre madkendskab, respekten tilbage
- Øgede kundskaber i alle led i fødevarekæden / det skal ikke kunne betale sig at smide mad ud / regler der understøtter mindre madspild
- Vi vil fremme respekten for mad som en ressource og dermed mindske spild og øge overskud. Vi vil arbejde for at næste generation får kendskab og kundskab til mad som ressource
- Madspiltsbegrebet er gjort overflødigt gennem en indsats på tværs af værdikæden og leverancer af konkrete løsninger – husk Thisted!
- Fordi vi elsker mad – fordi vi holder af mad

Der var generel enighed blandt deltagerne om, at kommunikationen i arbejdet med at mindske madspild som udgangspunkt skal være positiv. Altså hellere tale om det vi ønsker - at passe på ressourcerne - end det vi vil undgå - at skabe madspild.

