

Møde 4 i Partnerskab om mindre madspild

Referat

Dato for mødet: D. 7. april 2016 kl. 13-16
Sted: Frederiksberg Rådhus, Smallegade 1

Deltagere: Partnerskabsmedlemmer:

- Mette Toftegaard Rasmussen, Hotel- og restaurantskolen
- Selina Juul, Stop Spild Af Mad
- Vibe Østergård, Forbrugerrådet Tænk
- Camilla Udsen, Forbrugerrådet Tænk
- Anne-Marie Jensen Kerstens, De Samvirkende Købmænd
- Maja Møller, Arla Foods
- Jan Kristensen, Dansk Cater
- Karen Inger Thorsen, fødevareBanken
- Søren Rahbek Østergaard, Teknologisk Institut
- Helene Regnell, Dansk Supermarked
- Marianne Gregersen, Landbrug og Fødevarer
- Jeppe Rønnebæk Kongsbak, Dansk Erhverv
- Helle Andersen, COOP Danmark
- Ditte Poulsen, COOP Danmark
- Mette Herrefoss, DS Smith Packaging
- Layla Maria Guimaraes, Compass Group
- Karina Kyhn-Andersen, Kost- og Ernæringsforbundet
- Dorte Lynnerup, AgroTech
- Anne Bollerup Jensen, Energi-, Forsynings- og Klimaministeriet
- Signe Skibstrup Blach, Miljø- og Fødevareministeriet
- Zanne Ditlau, Fødevarestyrelsen
- Gregers Hummelose, Fødevarestyrelsen
- Charlotte Kessy Jensen, Fødevarestyrelsen
- Anne Elizabeth Kamstrup, Miljøstyrelsen
- Elisabeth Wolstrup, Miljøstyrelsen
- Lone Lykke Nielsen, Miljøstyrelsen

Sekretariat samt inviterede oplægsholdere:

- Stian Olesen, TooGoodToGo
- Klaus B. Pedersen, TooGoodToGo
- Helle Antvorskov, Teknologisk Institut
- Sebastian Borum Olsen, Kl. 7
- Rikke Fischer-Bogason, Sekretariatet
- Mads Werge, Sekretariatet
- Ane Kirstine Aare, Sekretariatet

Referent: Ane Kirstine Aare
Sendt til: Medlemmer af partnerskabet

Dagsorden

1. Velkomst, mødets formål samt program /v. Elisabeth Wolstrup, Miljøstyrelsen, og Rikke Fischer-Bogason, PlanMiljø
2. Præsentation af resultaterne fra de fem afsluttede projekter fra 2015 /v. projektlederne for de 4 projekter og PlanMiljø
3. Præsentation af ambitioner for 2016: Medlemmerne præsenterer kort hver især, hvad deres organisation vil gøre for at minimere madspild i 2016. Afrundes med kort snak om, hvordan partnerskabet kan understøtte dette.
4. Inspirationsoplæg fra TooGoodToGo – en ny app, der kan understøtte videredistribution af mad fra restauranter mm.
5. Workshop: Hvilke ønsker har partnerskabsmedlemmerne til aktiviteter i 2016? /v. Rikke Fischer-Bogason, PlanMiljø
6. Opsamling og prioriteringsproces
7. Next step og farvel og tak

Referatet præsenterer pointerne fra dagens møde. Som supplement til referatet henvises til de slides, der er sendt sammen med referatet.

Ad 1: Velkomst, mødets formål samt program v. Elisabeth Wolstrup, Miljøstyrelsen

- Velkommen til partnerskabets to nye medlemmer Mette Toftegaard Rasmussen, Hotel- og restaurantskolen og Jan Kristensen, Dansk Cater (AB catering, BC catering og INCO).
- Der er kommet ny miljø og fødevarerminister siden sidste møde. Ministeren har interesse for madspild, og arbejdet i partnerskabet fortsætter uændret.

Ad. 2: Præsentation af resultaterne fra de fem afsluttede projekter fra 2015

- Se medsendte præsentationer i powerpoint

Ad 3: Præsentation af ambitioner for 2016

Hotel- og restaurantskolen har udviklet en bæredygtighedsstrategi, som blandt andet har fokus på madspild. På skolen er der fokus på at højne kompetencerne ift. ressourceudnyttelse i både grunduddannelse og efteruddannelse. Skolen arbejder derudover med at minimere madspildet internt på skolen.

Stop Spild Af Mad har i 2016 planlagt aktiviteter i forbindelse med Folkemøde, Roskilde Festival og EU FUSIONS. Organisationen arbejder derudover med undersøgelser, konferencer, juleoverskud, en ny kogebog samt opstart af en international tænketank under FN med partnere fra Paris og Rom. Refood-label har succes - har netop rundet 500 medlemmer.

Forbrugerrådet Tænk forsøger at integrere madspild i alt deres arbejde og giver bl.a. råd til forbrugere omkring opbevaring af fødevarer, planlægning af indkøb etc. Forbrugerrådet er derudover en del af projektet "Mindre madspild i værdikæden".

De Samvirkende Købmænd repræsenterer sine medlemmer på møder som disse og informerer butikkerne om, hvad der sker på madspildsområdet, da mange butikker har stort fokus på madspild. DSK har opprioriteret sit samarbejde med Norge og fastholder et skarpt fokus på regler. DSK er derudover begyndt at viderefremde kontakter mellem idemagere til madspildsprojekter og butikker.

Arla Foods fokuserer på sin nuværende målsætning og projekter herunder ØkoLab i samarbejde med Fødevarestyrelsen. Karolines Madplaner opdateres til den moderne forbruger ved at integrere bæredygtigt forbrug f.eks. med opskrifter på mad til to dage. Som en del af projektet "mindre madspild i værdikæden" er Arla ved at udvikle en dynamisk strejkode. Arla donerer derudover til fødevarerBanken.

Dansk Cater glæder sig til at deltage i partnerskabet og mener, at foodservice er et vigtigt sted at sætte ind i forhold til at reducere madspild.

fødevarerBanken fokuserer på at forbedre det nuværende arbejde blandt andet ved at forbedre aftaler. fB har netop indgået en aftale med logistikfolk i Dansk Supermarked, så de nu kan donere til fB. Derudover arbejder fB med at imødekomme den meget store efterspørgsel og optimere logistikken. Særligt fødevarer sikkerhed er et centralt fokus. fB har netop indført følgesedler ved levering til modtagerorganisationer, hvilket på sigt også skal gælde donorer.

Miljø- og Fødevarerministeriet kan fortælle, at ministeren er interesseret i madspild og folkeoplysning. Gode ideer fra medlemmerne er meget velkomne.

Teknologisk Institut arbejder fortsat med projekter omkring spild bl.a. via udvikling af god emballage. TI undersøger derudover gode måder at håndtere og udnytte tilberedte madvarer herunder optimal opvarmning. TI arbejder gennem et GUDP-projekt med rodfrugter og deres rådproblemer, hvor forskellige sorter og emballager undersøges.

Dansk supermarked færdiggør og optimerer eksisterende projekter herunder projektet "mindre madspild i værdikæden" og samarbejdet med WeFood og fødevarerBanken. DS har et mål om at genanvende 90% af alt (ikke organisk) affald. På sigt er intentionen at opstille en målsætning for også det organiske affald, og i den forbindelse ønsker DS at finde metoder til at måle det interne madspild.

Miljøstyrelsen planlægger en tilskudsordning på omkring 5 millioner til madspildsprojekter fordelt på 2016 og 2017. Kriterier og set-up er endnu ikke fastlagt. Madspildsjægerne er en succes og fortsætter. Derudover planlægger MST den årlige madspildskonference til november. MST vil i 2016 muligvis lave en kortlægning af dagrenovation i husholdninger. Derudover er der i styrelsen fokus på, hvorvidt der anvendes de rigtige formuleringer ift. madspildsindsatser i EU kommissionens pakke om cirkulær økonomi.

Landbrug og Fødevarer arbejder med madkundskab gennem blandt andet madskoler, hvor børn undervises i at lave mad. L&F foretager også forbrugeranalyser af blandt andet forbrugeres holdning til madspild og har fokus på fødevareretrends, som viser, at forbrugere bliver mere opmærksomme på madspild og efterspørger løsninger.

Dansk Erhverv hjælper, hvis detaillerede møder udfordringer blandt andet gennem EuroCommerce. DE har derudover fokus på cirkulær økonomi og brancher, der understøtter reduktion af madspild.

COOP Danmark nedbringer madspild i eget led ved blandt andet at sætte prisen ned på datovarer, sælge skæve gulerødder og opfordre kunder til at købe single-bananer. COOP har særligt fokus på forbrugeroplysning.

Energi-, Forsynings- og Klimaministeriet støtter meget op om partnerskabet og dets dagsorden.

Fødevarestyrelsen leverer viden til mange aktører, herunder tilsynsførende, og er i dialog med erhvervet om vidensbehov, udfordringer, barrierer etc. FVST har netop suppleret sin vejledningsguide med billedmateriale, som er målrettet supermarkeder og professionelle køkkener. FVST samarbejder med vidensinstitutioner i Danmark og Norden om at udfylde de eksisterende videns-gaps og levere viden-input til den fremtidige lovgivning. FVST arbejder i den forbindelse også på at påvirke madspildsdagsordenen i EU. FVST's indsats i forhold til økologi på spisesteder og det økologiske spisemærke medfører derudover ofte et fokuseret arbejde med madspild hos spisestederne.

DS Smith Packaging arbejder med madspild gennem dialog med producenter og kæder. For eksempel er der i øjeblikket meget fokus på mindre portioner. DS Smith arbejder med reduktion af madspild gennem bedre eksponering af varer og ved at sælge den rigtige emballage. DS Smith er interesseret i at nogle af ideerne fra det netop afsluttede partnerskabsprojekt om bedre emballage kan blive testet i real-life.

Compass Group fokuserer på at reducere madspild i sine kantiner ved at skabe bedre forståelse og flere kompetencer hos de, der arbejder i branchen samt gennem arbejde med systemer. Kantinerne har længe målt på deres madspild, men der ligger et fortsat arbejde i at forbedre registreringssystemer for madspild. CG vil gerne arbejde videre med det netop afsluttede projekt omkring brug af andensorteringsgrøntsager.

Kost- og Ernæringsforbundet har netop udgivet publikationen "Madleg", hvor madspild indgår som et tema. K&E har stort fokus på økologi, ligesom der er stor interesse for deres lokale og regionale møder. K&E tilrettelægger en survey, som offentliggøres i august.

AgroTech foretager madspildstjek hos storkøkkener gennem projektet "Madspildsjægerne". Derudover arbejder AgroTech med at reducere spildet hos landmanden og med metoder til at trække næringsstoffer ud af madspild. AgroTech er interesseret i at lave en opfølgning på projektet om andensorteringsgrøntsager; evt. med GUDP-midler.

Partnerskabsmedlemmer, som ikke kunne deltage på mødet:

Ålborg Universitetshospital har fokus på madspild på sengeafdelingerne gennem løbende dialog med dem, der varetager bestillinger. Hospitalet har stort fokus på borgernes behov og arbejder blandt andet med udportionering og tilberedningsmetoder.

Rema 1000 styrker og videreudvikler igangværende initiativer, men er også interesseret i at samarbejde og indgå i nye projekter.

Ad 4: Inspirationsoplæg fra TooGoodToGo

- Se medsendte præsentation

Ad 5 og 6: Workshop og prioriteringsproces: Hvilke ønsker har partnerskabsmedlemmerne til aktiviteter i 2016?

Partnerskabsmøder

Deltagerne blev bedt om at foreslå emner for de kommende partnerskabsmøder:

(Tal i parentes angiver antallet af stemmer i den efterfølgende prioriteringsproces)

- Mere tid til samtale/netværk og spørgsmål (5)
- Mere fokus på effekt og videndeling (5)
- Organisering af projekter og grupper "Fra viden og handling" (hvad er den samlede videnspool?) (5)
- Overblik over dansk lovgivning (4)
- Madspild og cirkulær økonomi (2)
- Handlingsplan og implementering af 2015 projekter (1)
- Sammentænke kost, maddannelse og formidling (1)
- Oplæg om fransk/irsk model(1)
- Oplæg om madspildsinitiativer blandt partnerne og generelt i samfundet(1)
- Oplæg fra Refood (0)

Aktiviteter mellem partnerskabsmøderne

Deltagerne blev bedt om at foreslå temaer for aktiviteter, der kan gennemføres mellem partnerskabsmøderne:

(Tal i parentes angiver antallet af stemmer i den efterfølgende prioriteringsproces)

- Et dansk WRAP(dialog om mulighederne for at etablere en dansk platform, som samler arbejdet med ressourcedagsordenen med valide tal) (8)
- Kommunikationsstrategi (årshjul, nøgleindsatser, effekt/resultater) (6)
- Temagruppe om data- og effektmålinger (3)
- Temagruppe om kommunikation (markedsføring) og test af output fra projekterne i 2015 (3)
- Kampagne rettet mod forbrugeren: "Brug dine sanser" – ny forklaring af bedst før (3)
- Projektudvikling (3)
- Ny "food loss and waste protocol" Hvordan kan den implementeres i forskellige dele af værdikæden (evt. temagruppe) (2)
- Netværksgruppe (detail, foodservice) (1)
- Synliggørelse af partnerskabets indsats og oversigt/overblik over aktiviteter og indsatsområder i værdikæden (0)
- Virksomhedsbesøg (0)

Diverse

- Københavns Kommune skal reducere københavnernes husholdningsaffald med 1.500 tons. De ønsker derfor at igangsætte en bred kampagne til borgere i samarbejde med nationale aktører og detailkæder. København Kommune har i den forbindelse kontaktet partnerskabet, da de gerne vil samarbejde med medlemmer om at udvikle grundmateriale til kampagnen. Kampagnen skal køre i sensommeren 2017, og der er afsat omkring 3-3,5 millioner i Københavns Kommune. Hvis nogle af medlemmerne har interesse i projektet, er de velkomne til at kontakte Stine Rendal Kristoffersen Knudsen: stikri@tmf.kk.dk.
- Alle medlemmer får tilsendt links til udgivelser af resultaterne fra de fem afsluttede projekter i 2015. Undervisningsmaterialet forventes at udkomme før udgangen af april.

- D. 20. april afholder Teknologisk Institut en temadag for virksomheder om det netop afsluttede projekt om bedre emballage. Hvis nogle af medlemmerne har interesse i at deltage, er de velkomne til at kontakte Helle Antvorskov, Teknologisk Institut (hean@teknologisk.dk)