

Møde 3 i Partnerskab om mindre madspild

Referat

Dato for mødet: D. 12. november 2015 kl. 13-16

Sted: Brink, Rådhuspladsen 16

Deltagere:

Partnerskabsmedlemmer:

- Marianne Gregersen, Landbrug og fødevarer
- Mette Herrefoss, DS Smith Packaging
- Signe Frese, COOP Danmark
- Helle Andersen, COOP Danmark
- Helene Regnell, Dansk Supermarked
- Anders Jensen, Rema 1000
- Anne-Marie Jensen Kerstens, De Samvirkende Købmænd
- Layla Maria Guimaraes, Compass Group / Eurest
- Pernille Nørbak, Aalborg Universitetshospital
- Sofie Søndergaard Risborg, Forbrugerrådet Tænk
- Mette Raun Fjordside, Forbrugerrådet Tænk
- Selina Juul, Stop spild af mad
- Karen Inger Thorsen, Fødevarebanken
- Karina Kyhn-Andersen, Kost og Ernæringsforbundet
- Kristoffer Slottved, Kommunernes Landsforening
- Anders Rune Bjerrum, Dansk Erhverv
- Dorthe Lynnerup, AgroTech
- Søren Rahbek Østergaard, Teknologisk Institut
- Zanne Ditlau, Fødevarestyrelsen
- Nicolai Høtoft Jensen, Fødevareministeriet
- Mette Hoffgaard Ranfelt, Fødevareministeriet
- Elisabeth Wolstrup, Miljøstyrelsen
- Lone Lykke Nielsen, Miljøstyrelsen

Sekretariat samt inviterede oplægsholdere:

- Rikke Fischer-Bogason, Sekretariatet
- Mads Werge, Sekretariatet
- Ane Kirstine Aare, Sekretariatet
- Mikkel Holm Sørensen, KL 7
- Sebastian Borum Olsen, KL 7
- Lone Lau Jensen, Skatteministeriet

Referent: Ane Kirstine Aare

Sendt til: Medlemmer af partnerskabet

Dagsorden:

- 1) Velkomst, siden sidst, mødets formål samt dagsorden /v. Elisabeth Gadegaard Wolstrup, Kontorchef, Jord og Affald, og Rikke Fischer-Bogason, PlanMiljø
- 2) Inspirationsoplæg om projektet "Mindre madspild i værdikæden"/v. Helene Regnell, Dansk Supermarked
- 3) Inspirationsoplæg: Hvad er nudging, og hvordan kan nudging bidrage til at reducere madspild? /v. Mikkel Holm Sørensen og Sebastian Borum Olsen, KL.7
- 4) Anbefalinger til regulering af madspildsområdet fra partnerskabets reguleringsworkshop "Ryd stenene af vejen" /v. Mads Werge, PlanMiljø, Refleksion over anbefalingerne /v. Lone Lau-Jensen, Skatteministeriet og Zanne Ditlau, Fødevarestyrelsen
- 5) Partnerskabets temagrupper: Kort præsentation af de 5 udbudte projekter /v. de enkelte projektpartnere/konsulenter.
- 6) Feedback fra deltagerne vedr. forløbet i 2015 samt idéer til emner til næste partnerskabsmøde i 2016 /v. Rikke Fischer-Bogason, PlanMiljø

Nærværende referat præsenterer kort de overordnede pointer fra dagens mange oplæg. Som supplement til referatet henvises til de slides der rundsendes sammen med referatet.

Velkomst, siden sidst, mødets formål samt dagsorden /v. Elisabeth Gadegaard Wolstrup, Kontorchef, Jord og Affald, og Rikke Fischer-Bogason, PlanMiljø

Der er kommet ny minister siden sidst. Ministeren har fokus på madspild. Ministeren kommer til konferencen "mindre madspild – ja tak" d. 26.november (program sendes ud snarest).

Inspirationsoplæg om projektet "Mindre madspild i værdikæden": Dansk Supermarked, Arla og AP Grønt er ved at afdække årsagerne til madspildet i værdikæden og udvikle løsninger, der kan nedsætte madspildet på tværs af værdikæden /v. Helene Regnell, Dansk Supermarked

Overordnede pointer fra oplægget:

- Der er mange udfordringer for begrænsning af madspild bl.a.:
 - Suboptimering hos de enkelte aktører
 - Meget af madspildet er ikke donerbart
- Der er lavet analyser af husholdningsaffald og forbruger dagbøger for at kortlægge madspildet. Dansk Supermarked havde også før projektet et godt kendskab til deres eget madspild og årsagerne hertil
- Der skal være en klar businesscase i at nedbringe madspildet ellers bliver det ikke til noget
- Der kommer ikke en decideret offentlig afrapportering af projektet, men L&F har lavet opsamling på workshop (denne er rundsendt tidligere)

./.
Se i øvrigt vedlagte slides for mere information

I den efterfølgende diskussion blev det bl.a. pointeret at ændringer af forbrugeradfærd er et langt sejt træk, og REMA1000 fortalte om deres erfaringer med at lade forbrugerne veje

frugt og grønt selv, hvilket har ført til et mindre salg af bl.a. hvidkål, ligesom det også blev pointeret, at nogle varer som eksempelvis rodfrugter kræver en del ekstra håndtering ved løsvægtsalg. Der blev ligeledes pointeret at vej selv-løsninger giver dårligere muligheder for at anvende den korrekte emballage.

Inspirationsoplæg: Hvad er nudging, og hvordan kan nudging bidrage til at reducere madspild? Om teorien bag, eksempler på praksis og gennemgang af metoder til at fremme den ønskede adfærd /v. Mikkel Holm Sørensen og Sebastian Borum Olsen, KL.7

Hovedpointer:

- Der skal identificeres såkaldte "Root causes" for madspildet
- Oplysningskampagner virker ikke, da de ikke er adfærdsanvisende og den menneskelige hjerne har svært ved koble komplekse problemstillinger med bæredygtig hverdagsadfærd
- Det er bedre at ændre strukturer/design (emballage, størrelser på el-keddel), fremfor at give gode råd. Hvis der gives råd, bør disse formuleres med fokus på at være enkle råd frem for perfekte råd.
- Kl.7 laver projekt om farvekodning på emballage, og deltagerne opfordres til at deltage i dataindsamlingen ved at besøge mst.kl7.dk

./ Se vedlagte slides for uddybende pointer

Anbefalinger til regulering af madspildsområdet fra partnerskabets reguleringsworkshop "Ryd stenene af vejen" /v. Mads Werge, PlanMiljø, Refleksion over anbefalingerne /v. Lone Lau-Jensen, Skatteministeriet og Zanne Ditlau, Fødevarestyrelsen

Som resultat af workshoppen er udarbejdet og rundsendt et katalog med anbefalinger til, hvordan barrierer i reguleringen kan minimeres eller fjernes. Barriererne er præsenteret under fire temaoverskrifter:

1. Økonomiske og administrative byrder
2. Fødevarerikkerhed, herunder datomærkning
3. Mad- og måltidspolitik
4. 2/3-reglen

./ Se vedlagte slides for mere information

Lone Lau-Jensen, Skatteministeriet:

- Skatteministeriets styresignal er generelt, men WEFOOD er brugt som eksempel.
- Årsagen til at der står fødevarer (og almindelige dagligvarer) i styringssignal er, at hvis man begynder eksempelvis at donere hårde hvidevarer, som har mere værdi, bliver det problematisk ift. fastsættelse af moms.
- Det anbefales at få grænsetilfælde vurderet af SKAT.
- Lone Lau-Jensen vil undersøge, om det kan lade sig gøre at lave samlefakturaer frem for at skulle udarbejde en faktura ved hver donation.
- Partnerskabsmedlemmerne opfordres til at sende eventuelle spørgsmål til Lone Lau-Jensen, som vil sørge for at give svar.

I den efterfølgende diskussion blev det pointeret, at der er et behov for at tydeliggøre styresignalet omkring prisfastsætning (og at den ikke kan være nul kr.), da der stadig er virksomheder, der er i tvivl om dette. Det blev også pointeret, at det er administrativt tungt for detailhandlen at skrive faktura, da dette skal forbi hovedkontoret. Endeligt blev der efterspurgt

en klar kommunikation om styresignalet på andre sider end skat.dk (<http://www.skat.dk/skat.aspx?oID=2179524>), da mange aktører i fødevarerbranchen orientere sig på eksempelvis fvst.dk

Zanne Ditlau, Fødevarestyrelsen:

- Regler om fødevarer sikkerhed gælder uanset, om fødevarer sælges eller doneres.
- Fødevarestyrelsen arbejder pt. på en tilbagetrækningsvejledning med eksempler på situationer. Forventes færdig primo 2016.
- Donor er altid forpligtet til at informere aftager om tilbagekaldelser.
- Der ligger en vejledning til donation (<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Saadan-kan-virksohmheden-undgaa-madspild.aspx>). Deltagere må gerne supplere med forslag til, hvad der skal ind i guiden.
- Der oprettes ikke en hotline.
- Æggereglen kan ikke umiddelbart afskaffes. I Danmark har vi et 12 graders krav og lav forekomst af salmonella, men det forholder sig anderledes i andre EU-lande, og vi er underlagt samme regler. DK arbejder på at få et opbevaringskrav indført på EU-niveau.
- 2/3-reglen ophæves muligvis i den nærmeste fremtid.
- 1/3 reglen er en EU-regel og kan ikke uden videre ophæves.

./.

Se vedlagte slides for mere information.

Der blev spurgt ind til muligheder for at lave lokale aftaler, der flytter ansvaret fra donor til modtager ift. eksempelvis registrering, sortering og tilbagekaldelse, men det pointeres fra Fødevarestyrelsen, at dette ikke er en mulighed i henhold til gældende regler.

Partnerskabets temagrupper: Kort præsentation af de 5 udbudte projekter /v. de enkelte projektpartnere/konsulenter

De fem udbudte projekter er:

- Idékatalog om design af fødevareremballager som kan mindske madspild
- Forstudie af forbrugeradfærd i forhold til madspild med henblik på nudging
- Undervisningsmateriale om madspild til folkeskolens 4. – 6. klasse
- Anvendelse af kategori 2-produkter i storkøkkener
- Farvekodning om korrekt opbevaring af frugt, grønt og brød

Projekterne præsenteres mere udførligt på konferencen om madspild d. 26. november.

./.

Slidepræsentationer for flere af projekterne er ligeledes rundsendt med dette referat.

Alle projekterne har været udbudt til to-tre konsulenter. Miljøstyrelsen har alene valgt leverandørerne. Alle medlemmer i partnerskabet er tilbudt plads i følgegrupper til projekterne.

Feedback fra deltagerne vedr. forløbet i 2015 samt idéer til emner til næste partnerskabsmøde i 2016 /v. Rikke Fischer-Bogason, PlanMiljø

Partnerskabet fortsætter i 2016, og der er midler til det fortsatte arbejde, herunder til en sekretariatsfunktion. Det forventes, at der afholdes to partnerskabsmøder næste år, samt at der nedsættes temagrupper – enten nye eller en fortsættelse af de eksisterende.

Det overvejes, om der skal inviteres flere medlemmer. Det pointeres bl.a. fra medlemmerne, at der med fordel kan inviteres en repræsentant fra foodservice-grossister.

I 2016 vil der være en drøftelse af medlemmernes rolle – bl.a. i forhold til tildeling af midler til projekter.

Deltagernes ønsker til form:

- Det er positivt m. oplæg til møderne
- Facilitering er vigtigt
- Der skal være bedre tid til at udvikle projekter i 2016.