

Møde 2 i Partnerskab for mindre madspild

Referat

Dato for mødet: D. 26. marts 2015 kl. 13-16

Sted: Miljøministeriet, Børsgade 4

Deltagere:

- Klaus Jørgensen, Landbrug og Fødevarer
- Charlotte Thy, Danish Crown
- Per Hardenberg, A.P. Grønt
- Mette Herrefoss, DS Smith Packaging
- Signe Frese, COOP Danmark
- Jytte Tandrup, De Samvirkende Købmænd
- Sarah Guldbrandt Andersen, Compass Group / Eurest
- Camilla Udsen, Forbrugerrådet Tænk
- Selina Juul, Stop spild af mad
- Karen Inger Thorsen, Fødevarebanken
- Tine Skriver, Horesta
- Karina Kyhn-Andersen, Kost og Ernæringsforbundet
- Kristoffer Slottved, Kommunernes Landsforening
- Mikkel Veje Rønsbo, Dansk Erhverv
- Johanne Sønderlund Birn, AgroTech
- Søren Rahbek Østergaard, Teknologisk Institut - Fødevarer og emballage
- Elisabeth Wolstrup, Miljøstyrelsen
- Lone Lykke Nielsen, Miljøstyrelsen
- Zanne Ditlau, Fødevarestyrelsen
- Frederikke Thye, Fødevareministeriet
- Markus Bjerre, Erhvervsstyrelsen
- Trine Lyst Hansen, Klima-, Energi-, og Bygningsministeriet
- Rikke Fischer-Bogason, Sekretariatet
- Mads Werge, Sekretariatet
- Ane Kirstine Aare, Sekretariatet

Referent: Ane Kirstine Aare

Sendt til: Medlemmer af partnerskabet

Dagsorden

- 1) Velkomst, siden sidst, mødets formål samt program /v. Elisabeth Gadegaard Wolstrup, Miljøstyrelsen og Rikke Fischer-Bogason, sekretariatet
- 2) Barrierer for reduktion af madspild /v. Rikke Fischer-Bogason og Mads Werge, sekretariatet
- 3) Orientering fra Fødevarestyrelsen om regelændringer /v. Zanne Ditlau, Fødevarestyrelsen

- 4) Miniworkshop: Er de identificerede barrierer afdækkede – er der yderligere? /v. Rikke Fischer-Bogason, sekretariatet
- 5) Pause
- 6) Præsentation af puljer og midler til projekter om reduktion af madspild /v. Lone Lykke Nielsen, Miljøstyrelsen og Mads Werge, sekretariatet
- 7) Workshop: Hvilke projekter kan foreslås, som kan tage hånd om udvalgte barrierer? /v. Rikke Fischer-Bogason, sekretariatet
- 8) Prioriteringsproces på tre parametre:
 - Interesse (hvilke projekter er mest spændende?)
 - Realisme (hvilke projekter kan i realiteten gennemføres?)
 - Cost effectiveness (hvor får vi reduceret mest madspild for pengene?)
 Efterfulgt af tilmelding til temagrupper
- 9) Opsamling og vurdering af, hvilke fire projektidéer der er vurderet højest
- 10) Next step og farvel og tak

Ad 2 Barrierer for reduktion af madspild

Sekretariatet har haft kontakt med partnerskabets medlemmer og har udarbejdet en oversigt over de barrierer, medlemmerne oplever i arbejdet med at reducere madspild. I forbindelse med præsentationen af barriererne blev følgende tilføjelser og ændringer tilføjet:

- Eksterne barrierer for detail: Det foreslås, at handelsnormer kategoriseres som "lovgivning", da handelsnormer blot er én af flere reguleringsbarrierer.
- Interne barrierer for forbrugere: Manglende kompetencer til at kigge i køleskabet, bruge råvarer og arbejde uden opskrift. Indsats ift. hjemkundskab foreslås.

Kilder til madspildsproblemet: Miljøstyrelsen oplyser, at producenter, servicesektor og forbrugere hver bidrager med ca. 1/3 af det samlede spild.

Ad 3 Orientering fra Fødevarestyrelsen om regelændringer

Zanne Ditlau fra Fødevarestyrelsen præsenterede de seneste tiltag, der kan medvirke til at reducere madspild.

- Guiden "**Sådan kan virksomheden undgå madspild**" sendes ud til alle interesserede; særligt detailhandlen. Fødevarestyrelsen opfordrer partnerne til at komme med input og feedback. Guiden kan findes her: <http://www.foedevarestyrelsen.dk/Guides/Sider/Saadan-kan-virksomheden-undgaa-madspild.aspx>
- Kampagnen **Tjek Datoen** i samarbejde med Forbrugerrådet Tænk: <http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kampagner/tjekdatoen/Sider/default.aspx>
- Fødevarestyrelsen arbejder på at få ændret **2/3-reglen**
- **Moms**-regler behandles i Skatteministeriet. Flere partnere, herunder Fødevarestyrelsen, har påpeget de u hensigtsmæssige momsregler ift. reduktion af madspild. Miljøstyrelsen vil også rette henvendelse.
- I EU-regi arbejdes der på at forbedre mulighederne for **donation**, samt at det bliver muligt at sende varer **fra detail tilbage til engros**.
- Natur- og Erhvervsstyrelsen arbejder med **fødevaretab**
- Nordisk Ministerråd har igangsat projekter vedr.:
 - **Holdbarhedsmærkning**
 - **Fødevarebanker**

- **Definitioner, metoder** etc.
- EU-initiativer omkring madspild bl.a. Fusions

Ad 4 Workshop om yderligere barrierer

(Se særskilt dokument)

Ad 6 Præsentation af puljer og midler til projekter om reduktion af madspild

Lone Lykke Nielsen, Miljøstyrelsen og Mads Werge fra sekretariatet præsenterede de midler, Miljøstyrelsen har allokeret til madspildsprojekter samt de puljer og programmer, der kan søges tilskud i. Se separat oversigt.

Ad 7, 8, 9 Projektidéer

Gennem en workshop blev der udviklet og prioriteret projektidéer, som partnerskabsmedlemmerne finder relevante at arbejde videre med. Følgende projekter blev foreslået:

Matchmaking

Bindeled/facilitator, der forbinder de forskellige led i værdikæden. F.eks. kan "spild" eller grimme grøntsager fra frugt og grønt-producenter afsættes til storkøkkener. Succes hvis der kan skabes et samarbejde, som kan udbredes til branchen.

Aktører: primærproducenter, storkøkkener, AgroTech

Interesse: 18

Costbenefit: 9

Realisme: 6

Interesse fra: Stop spild af mad, AgroTech, Compas Group, Horesta

Kvalitetsmad i portioner og sampak

Gentænke færdigretter og mise-en-place. Færdigretter er i dag ofte forbundet med lavkvalitetsmad, og mise-en-place ofte med overemballering. Med nye emballageformer kunne dette ændres, så emballagen i stedet for at være et problem blev et aktiv for produktet og for brugerne.

Aktører: hele kæden: fødevarerproducenter, emballageproducenter, detailkæder etc.

Interesse: 6

Costbenefit: 6

Realisme: 3

Interesse fra: DS Smith, TI emballage

Nudging - forbrugere

Nudgingkampagne med fokus på forbrugernes køleskab. Ideen er med forskellige virkemidler at minde forbrugere om at bruge de varer, de har i køleskabet. Chip-mærkning og "video" overvågning" af indkøbssituation, køleskab og/eller skraldespand kan give ny indsigt i fødevarernes gang fra produktion til skraldespand og danne udgangspunkt for langt mere målrettede nudges. Potentiel madspildsreduktion: 263.000 tons/år. Projekt med Landbrug og Fødevarer, SSAM, FEHA og detail.

Aktører: forbrugerorganisationer, hvidevarer-organisationer og forbrugere

Interesse: 8
Costbenefit: 3
Realisme: 2

Interesse fra: Stop spild af mad

Madkundskab/Maddag

1) Få madspild ind i madkundskabsundervisning i skolerne.
2) Årlig event evt. i samarbejde med smagens dag med konkurrencen "DM i restmad". Udvikling af skolemateriale for 4-6 klasse.

Få madspild ind i en bred dagsorden om klima, bæredygtighed, hygiejne etc.

Aktører: Kost- og Ernæringsforbundet(besøg), skolernes kantiner m.fl.

Interesse: 11
Costbenefit: 0
Realisme: 3

Interesse fra: Stop spild af mad

Forbrugeroplysning

Skabe synergi mellem detail og forbrugere om at mindske madspild. Detailhandlen skal hjælpe forbrugere ved at tilbyde hjælp til at afmåle fødevarer til måltidet, lave madplaner, tips og tricks til brug af rester o.l. Kræver vedholdenhed og masser af opmærksomhed for at blive en succes.

Aktører: detail, forbrugerforening og myndigheder

Interesse: 5
Costbenefit: 0
Realisme: 2

Interesse fra: Coop, Stop spild af mad

Bedre emballage

Løsninger der kan mindske madspild herunder, hvordan man kan optimere emballagen i hele kæden, f.eks. ved bedre lukninger, vejledninger, håndtering af emballagen.

Aktører: producent, detail

Interesse: 3
Costbenefit: 1
Realisme: 3

Interesse fra: DS Smith, TI emballage, COOP

Tinder-app for mad

App der giver forbrugere mulighed for lokalt at udveksle overskudsmad med hinanden. Mulighed for at arrangere fællesspisning.

Aktører: forbrugere, Fødevarestyrelsen med anbefalinger og fødselshjælp, Forbrugerrådet

Interesse: 3
Costbenefit: 2
Realisme: 2

Interesse fra: COOP (hvis der er fokus på fællesskab og at spise sammen)

Stregkode med indbygget datomærkning

Systemet kan 'se', om der er varer tæt på udløb, og butikken kan tage affære. Vil også være godt for fødevarerbanker, der kan planlægge efter det. Udfordringer: Pris, kompleksitet samt om dato kan indlejres i eksisterende stregkoder.

Interesse: 2
Costbenefit: 0
Realisme: 0

Interesse fra: Fødevarerbanken

Opsamling

Projektideerne genereret på workshoppen bliver anvendt som inspiration i forbindelse med udviklingen af Miljøstyrelsens kommende projekter omhandlende madspild.

Sekretariatet har på baggrund af de identificerede barrierer og interesselikendegivelserne i forhold til de enkelte projektforslag fra workshoppen udarbejdet oplæg til tre temagrupper¹. Temagrupperne har til formål at samle de interesserede partnerskabsmedlemmer til yderligere diskussion og konkretisering af projektideer, forme projektsamarbejder, igangsætte projekter og nedbryde barrierer inden for temaerne:

- Matchmaking – nye afsætningskanaler i storkøkkener og fødevarerindustri
- Forbrugeroplysning og -påvirkning
- Emballage med nye funktioner

Temagrupperne præsenteres i et separat dokument, som udsendes sammen med en invitation til deltagelse.

¹ Enkelte projektforslag er ikke repræsenteret i temagrupperne, fordi der ikke var tilstrækkelig opbakning til disse.