

Madspildsjægerne



TEKNOLOGISK
INSTITUT

- 2 årigt projekt fra november 2015 til november 2017
- Et tilbud til storkøkkener der producerer mere end 400 portioner dagligt
- Op til 40 køkkener kan deltage i projektet
- Alle storkøkkener kan deltage; catering, kantiner, kommunal- og institutionskøkkener
- Målet er at hjælpe køkkenerne til at reducere spild
- Registrere og kvalificere spildet
- Øge køkkenmedarbejdernes viden

Oversigt over madspiltsforløb



TEKNOLOGISK
INSTITUT

Inspirationsoplæg
Introduktion til værktøjer
Oprette kategorier til registrering af
madspild

3 ugers måleperiode
Support på weblog

Præsentation af målinger
Workshop med udarbejdelse af
konkrete handlingsplaner for
reduktion af madspild

6 ugers periode til gennemførelse
af handleplaner

3 ugers måleperiode

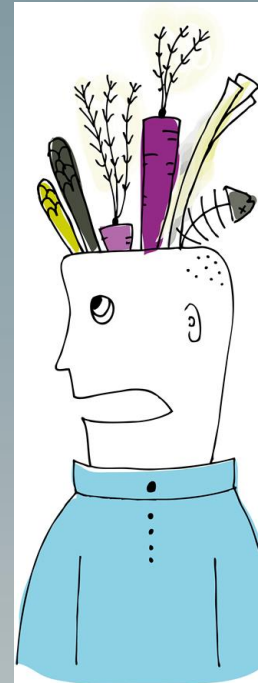
Beregning af effekt
Afslutning

Metoder og værktøjer



TEKNOLOGISK
INSTITUT

- Oplæg / foredrag
- Spillet om spildet
- MadspildsMonitor
- Køkkensparring
- Madspildskilo





Resultaterne:

- 40 tilmeldte køkkener fordelt over hele landet
- 19 afsluttede forløb
- 8 igangværende forløb
- Reduktion af spild på 15-60 %

Andre resultater:



- Større faglig stolthed
- Fællesskab på tværs af arbejdsgrupper
- Muligheder for at lære fra sig til "dem på den anden side af disken"
- Større egenproduktion
- Større kreativitet
- Bedre overblik over aftaler med grossister og renovation
- Andre tiltag til reduktion af spild. Eks to-good-to-go på buffet



Miljø- og Fødevareministeriet
Miljøstyrelsen



TEKNOLOGISK
INSTITUT

Mindre madspild ved anvendelse af 2. sorterings grøntsager i storkøkkener

Undgå affald, stop spild nr. 11, 2016





Baggrund og formål

”Partnerskabet om mindre madspild”.

Stor interesse for at mindske spild af frugt og grønt ved f.eks. at afsætte ”grimme” grønsager til storkøkkener.

Behov for mere detaljeret viden om potentiale i at anvende ”grimme grønsager” i storkøkkener



TEKNOLOGISK
INSTITUT

Hvad er kategori 2 produkter?





Praksisstudier i otte køkkener med løg, porrer og gulerod



Køkkenerfaringer for/imod kategori 2



TEKNOLOGISK
INSTITUT



Nøgletal for vægt og tid - grøntsager

	Mængde før håndtering (kg)	9,90	10,62	-
Løg	Mængde efter håndtering (kg)	8,36	9,11	-
	Udnyttelsesgrad (%)	84	86	+2,4
	Arbejdstid pr. kg (minutter)	2,34	1,97	-15,8

Porre

PORRER - OMKOSTNINGER KATEGORI 1 OG 2 6-1



TEKNOLOGISK
INSTITUT

Porrer	Kategori 1	Kategori 2	Forskel – brug af k2 frem for k1	Forskel – brug af k2 frem for k1
Køkken nr.	omkostninger pr. 10 kg færdigvarer	omkostninger pr. 10 kg færdigvarer	meromkostninger pr. 10 kg færdigvarer *)	meromkostninger i %*)
1	150,7 kr.	127,9 kr.	22,8 kr.	15,1 %
2	175,7 kr.	213,0 kr.	37,2 kr.	21,2 %
3	217,6 kr.	200,6 kr.	17,0 kr.	7,8 %
4 **)				
6	185,0 kr.	197,8 kr.	12,9 kr.	7,0 %
7	120,7 kr.	108,5 kr.	12,2 kr.	10,1 %
8	135,3 kr.	97,1 kr.	38,3 kr.	28,3 %
9	130,1 kr.	102,0 kr.	28,1 kr.	21,6 %
Gennemsnit	159,3 kr.	149,6 kr.	24,1 kr.	15,1 %

*) Når kategori 2 er dyrere end kategori 1, er tallene markeret med rødt, når kategori 1 er dyrere end kategori 2, er tallene markeret med sort.

**) Køkken 4 fik lagt porrerne fra kategori 2 i vand efter klargøring og inden vejning – tal for vægt blev misvisende. Køkken 4's data på porrer må udgå.



Konklusioner

- Praksisstudier og økonomiske beregninger viste at løg, porrer og gulerødder har en grad af madspiltsreducerende potentiale
- Der kan realiseres en stor besparelse ved at anvende løg i kategori 2 frem for kategori 1. Personalet var meget overrasket over, hvor kort tid det tog at klargøre kategori 2, hvor god kvaliteten var, og hvor lette løgene var at klargøre
- Porrer har et moderat potentiale for besparelser, primært p.g.a. forskellen i indkøbspris. Der er stor forskel i udnyttelsesgraden, og udnyttelsen er meget personafhængig
- Gulerødder har et spinkelt besparelspotentiale, hvis håndtering er skrælning. Derimod er der et potentiale for besparelse i at anvende uskrællede og vaskede gulerødder, hvis det er meningsfuldt i køkkenets produktionsproces



Fremtidsperspektiver for kategori 2 grøntsager

- Der er behov for at sprede viden om succesfuld brug af nogle kategori 2 grøntsager i storkøkkener. I første omgang til de involverede interessenter og via Miljøstyrelsens Partnerskab for mindre madspild.
- Der er behov for at forfølge de konkrete resultater opnået med de otte storkøkkener og grøntsagerne fra de tre primærproducenter. Det vil være interessant at forfølge ideen: Hvad skal der til for at kategori 2 kommer på bestillingslisterne som en standardvare?
- Der er behov for at sprede viden til madaktører udenfor Partnerskabet og dette projekt.

Anden læring fra projektet



TEKNOLOGISK
INSTITUT

Kvalitet og opfattelsen af kvalitet. Storkøkkenerne og producenten har to vidt forskellige syn på kvalitet.

Der er behov for dialog og matchmaking mellem primærproducent og storkøkkener for at afstemme kvalitet, volumen og levering.

Der er behov for videnopbygning i anvendelse af kategori 2 produkter i storkøkkener. Et forslag kunne være at forsyne kategori 2 produkter med anbefalinger om anvendelse.

Der er behov for at undersøge, hvordan hele værdikæden kan øge samhandel med kategori 2, herunder hvilken rolle foodservice grossisterne har for at ekspandere marked. Der er behov for at udvikle samhandelen f.eks. gennem ændring af praksis i udbudsmateriale.



Reduktion af madspild i Food Service via øget anvendelse af 2. sorteringsgrøntsager

- Konkret udvikles et årshjul for omfang og type grøntvarer.
- Kvalitetskravene beskrives og nuanceres, således at der kan introduceres flere sorteringer end 1. og 2.
- Køkkenerne udfører praktiske forsøg, som belyser anvendelighed, menuplanlægning og måler spildet.
- Der udvikles et koncept for samhandel, som muliggør mere direkte kontakt mellem producent og køkken.

Dette forventes at resultere i mindre spild hos primærproducenter uden, at spildet øges længere oppe i værdikæden. Projektet måler i kilo, hvor meget spildet reduceres hos primærproducenterne, og hvor stor en mængde af de leverede 2.sorteringsvarer, som benyttes eller smides ud.