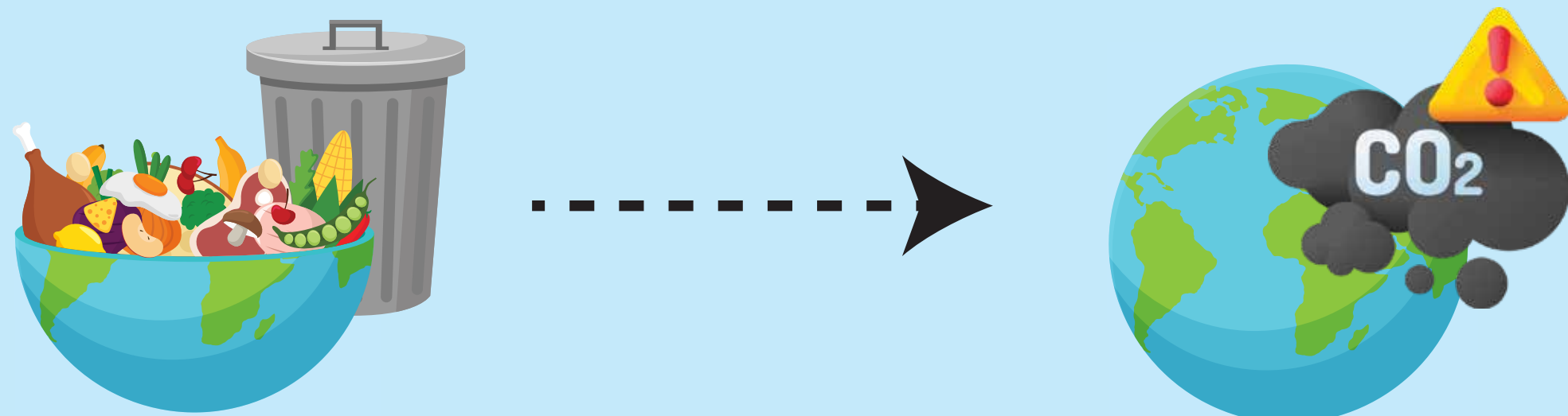


DNAPROKON

Indsatser i industrien mod madspild

Hvor ligger madspildet?

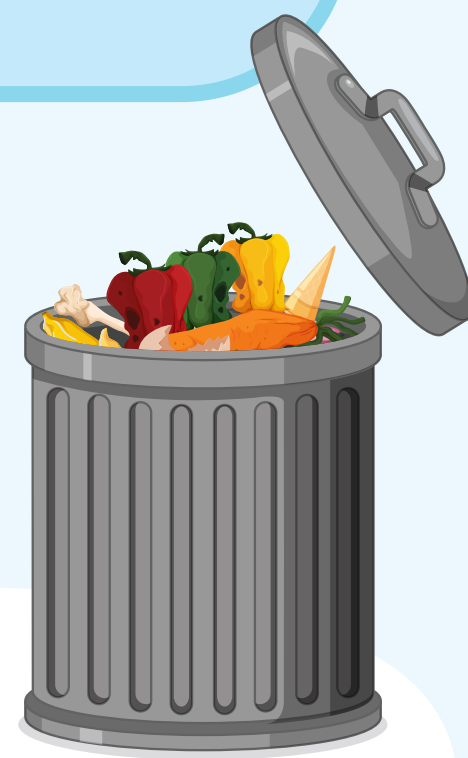


Danmarks madspild udgør
814.000 ton spiselige fødevarer/år

Madspild udgør 8-10% af
verdens CO₂-udledning ifølge FN

Ifølge Miljøstyrelsen (2021) smider vi 814.000 ton spiseligt mad ud årligt. Ud af det udgør storkøkkener 5% og private husholdninger 30%.

Ifølge målinger af firmaet FoodOp opstår ca. 80% af madspildet af at gæsterne ikke spiser op. Kantineernes madspild stammer primært fra salatbuffeten mens for restauranter og storkøkkener er det mest grøntsager, der spildes.



Hvorfor opstår madspildet?

For at undersøge dette har vi lavet interviews i 5 kantiner/storkøkkener (3 i Jylland, 2 på Sjælland) og 4 restauranter (1 i Jylland, 3 på Sjælland), om hvordan de undgår madspild.

Svar på to hypoteser:

1 'Travlhed i køkkenet fører til madspild'

- Ikke nødvendigvis, da håndtering af mad før og efter – og selve placeringen af maden – reducerer madspildet. Men hvis ansatte skal bruge meget tid på at veje restmaden, er der risiko for, at det ikke bliver gjort.

2 'Manglende viden og data kan være en barriere for at reducere madspildet'

- Ja mht data, men viden mangler ikke, for de fleste tilstræber at udveksle og afprøve gode ideer til at reducere madspild.

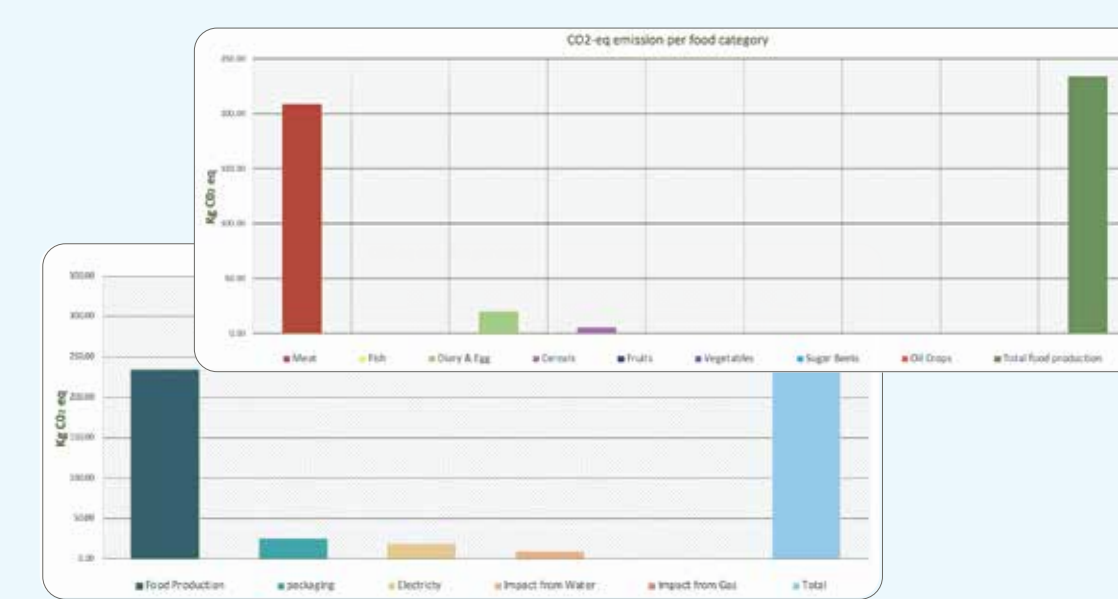
Værktøj til at minimere madspild

For at monitorere madspild er der blevet udviklet et værktøj der kan gøre fødevarerproducenter, restauranter & kantiner klogere på, hvor der er flest drivhusgasudledninger i forbindelse med fødevarer og madspild.

Indsæt data i værktøjet

Først indsættes data om opskriften. Det inkluderer alt fra mængde, til af-faldshåndtering, ingredienser og emballage.

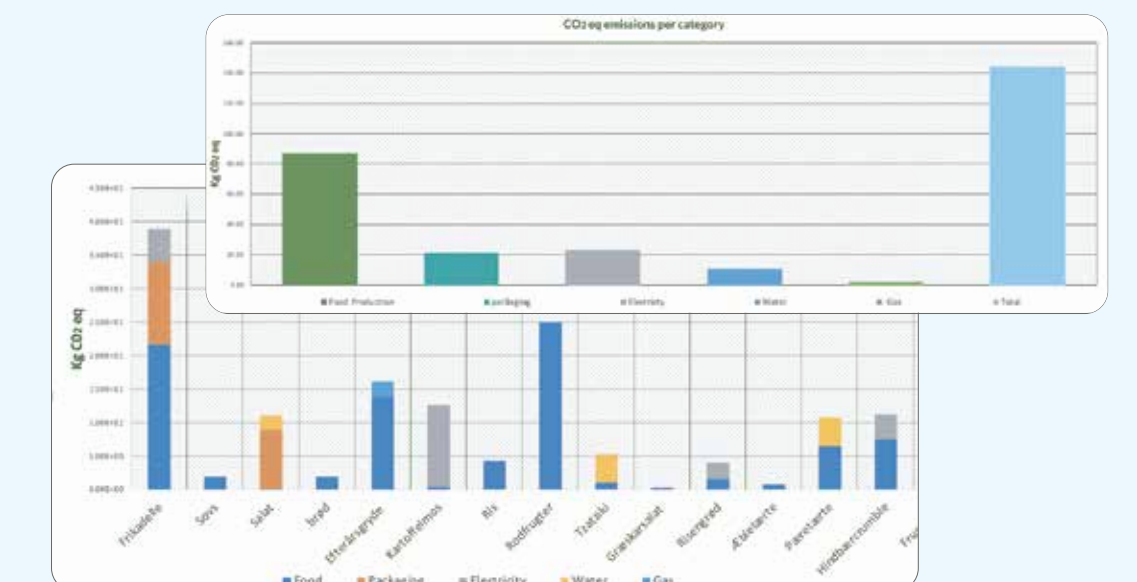
Ingredient	Amount (kg)	Ingredient	Amount (kg)	Ingredient	Amount (kg)
Pork	25.00%	Salmon	25.00%	Beef	25.00%
Beef	10.00%	Cod	15.00%	Pasta	10.00%
Chicken	0.00%	Tuna	0.00%	Rice	0.00%
Turkey	0.00%	Practical	0.00%	Flour	0.00%
Ham	0.00%	Herring	0.00%	Oil	0.00%
Goat	0.00%	Mussel	0.00%	Egg	5.00%
Herb	0.00%	Mackerel	0.00%	Yeast	0.00%
Shrimp	0.00%	Salmon	0.00%	Butter	0.00%
Butter	0.00%	Squid	0.00%	Peanut	0.00%
Vegetable	0.00%	Shrimp	0.00%	Onion	0.00%
Deer	0.00%	Otherfish	0.00%		
Cow	0.00%				



Overblik over opskrift
Herefter gives et overblik over drivhusgasudledninger for den enkelte opskrift på forskellige kategorier.

Overblik over hele produktionen

Man kan oprette flere opskrifter i værktøjet og se drivhusgasudledninger på tværs af opskrifter, og dermed få et overblik over miljøpåvirkninger i hele produktionen.



"De tre vigtigste ting, vi har gjort, der har rykket på madspild, hænger sammen:

1. Overvåg dit madspild:
Kast jer ud i det, også bare med et banalt Excel ark
2. Dokumenter hvor madspildet ligger
3. Lav en rapportering der kan handles på."

- Karl, DinnerDeLuxe



Hvad er de vigtigste anbefalinger?

Restauranterne

- Planlægning af menuen er afgørende
- Tag en snak med gæsterne om madspild og det I gør for at reducere det
- Brug kreativiteten hos de dygtige kokke og de andre ansatte om hvad restmaden kan bruges til
- Hav fokus på madspild – det er PENGE sparet

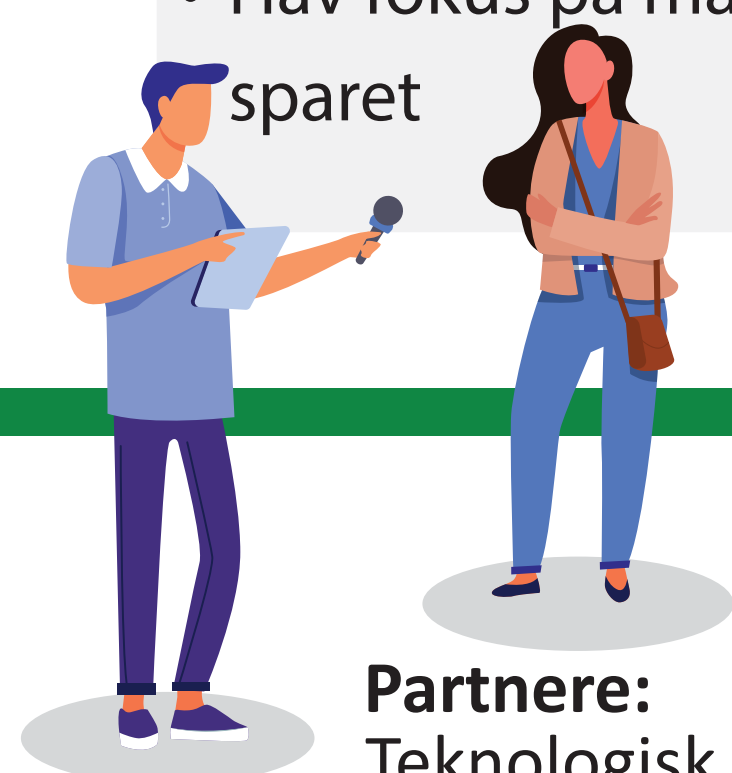
Storkøkkenerne

- Langtidsplanlægning af menuen er vigtig
- Kend dine kunder, så du ved ca. hvor meget de spiser
- Tal hver dag om rester, og hvad der kan genbruges på anden vis
- Hav lokale henteordninger for fx herberg
- Del viden og gode ideer om brug af restmad
- Hold overblikket i praksis, ikke kun fra PC, både frost og tørvarer

Kantinerne

- Planlægning af menuen er vigtig
- Indfør mindre tallerkener*
- Diskuter hvad der kan gøres med resterne
- Hav fast fokus på madspild – det er PENGE sparet
- Design buffetten klogt (dyre ting sidst)
- Sælg overskudsmad til medarbejderne

*En 2 cm mindre tallerkenstørrelse reducerede kød forbruget fra ca. 210-240 kg kød/dag til omkring 140-150 kg. Dermed blev både CO₂-aftryk og madspild mindsket betydeligt.



Partnere:
Teknologisk Institut (PI), KU FOOD, DTU Sustain,
Cater Food A/S, Styhns A/S, Atria Danmark,

Kontaktinfo:
Bettina Hauge: behau@dtu.dk