



## Det skjulte madspild

### Konference den 12. maj kl. 9–13 Rådssalen på Axelborg, Axeltorv 3, København

Der er en voksende erkendelse af, at alt for meget mad bliver smidt ud. Det bliver i bogstaveligste forstand produceret til skraldespanden.

Hidtil har der været meget fokus på udsmid hos den enkelte forbruger, men der sker et betydeligt spild af mad allerede før, det når ud til forbrugeren, og nogle gange før råvaren bliver til mad. Kål bliver pløjet ned, æbler bliver sorteret fra, og brød ender i bedste fald som grisefoder.

Samtidig har emballering og datomærkning betydning for forbrugernes håndtering af maden. Bliver pølserne solgt i pakker med flere, end familien kan nå at spise? Er yoghurten til at få ud af kartonen? Og hvordan med holdbarheden?

Det skjulte madspild handler om den del af madspildet, hvor producenter og detailhandel også har et ansvar. Det er det, CONCITO og Fødevareministeriet sætter fokus på den 12. maj.

Kom og oplev centrale beslutningstagere og opinionsdannere på området debattere den seneste viden og en række konkrete forslag til, hvordan vi får mindsket madspildet i fødevarerektoren, og hvordan fødevarerektoren kan bidrage til at mindske forbrugernes madspild.

#### Tilmeld dig senest den 8. maj

Der er gratis at deltage i konferencen. Tilmelding er senest den 8. maj, og det begrænsede antal pladser vil blive besat efter først-til-mølle-princippet.

Husk i øvrigt at svare på, om du deltager i frokosten eller ej – så vi undgår unødigt madspild i Bojesens køkken!

- [Tilmelding det skjulte madspild](#)

Hvis du er forhindret i at deltage, må du gerne give invitationen videre til en anden og afmelde din deltagelse her:

- [Afmelding det skjulte madspild](#)

Se programmet på de følgende sider

# »Det skjulte madspild«

## Konference den 12. maj

Rådssalen på Axelborg, Axeltorv 3, København

### Program

Ordstyrer: Thomas Færgeman, direktør i CONCITO  
Debatfacilitator: Rasmus Kjeldahl, direktør i Forbrugerrådet

*Ret til ændringer i programmet forbeholdes*

8.30–9.00	<b>Registrering</b>
<b>PRÆSENTATIONER</b>	
9.00–9.10	<b>Det skjulte madspild</b> Henrik Høegh, fødevarerminister
9.10–9.30	<b>Hvad ved vi om madspild i fødevarersektoren?</b> Lisbeth Mogensen, seniorforsker, Århus Universitet Jørgen Dejgård Jensen, seniorforsker, Københavns Universitet
9.30–9.45	<b>Forbrugerne: Vi spilder ikke mad!</b> Signe Didde Frese, miljø- og klimakonsulent i FDB
9.45–9.55	<b>Madspild fra jord til butik</b> Præsentation af CONCITOs projekt Michael Minter, projektleder i CONCITO

**PANELDEBAT, DEL I****9.55–10.50****Fødevareproduktion og -industri****Produktion og afsætning af frugt og grønt**

- Frank van Beek, chefgartner i Årstiderne
- Klaus Jørgensen, chefkonsulent i Landbrug & Fødevarer
- Uffe Danielsen, forretningschef i Dalgaard Supermarked (inviteret)

**Emballering og datomærkning af fødevarer**

- Jan Johannesen, miljø- og klimachef i Arla
- Kirsten Jacobsen, fødevarechef i De Samvirkende Købmænd
- Signe Didde Frese, FDB
- Henrik Høegh, fødevareminister

**10.50–11.10****Pause****PRÆSENTATIONER****11.10–11.20****Miljøstyrelsens arbejde med madspild ifht. husholdningerne**

Claus Torp, vicedirektør i Miljøstyrelsen

**11.20–11.30****Madspild i storkøkkener**

Anne-Birgitte Agger, direktør i Københavns Madhus

## PANELDEBAT, DEL II

<b>11.30–12.25</b>	<b>Detailhandel og minimering samt udnyttelse af overskudsmad</b>  <b>Tilbudsvarer, pakningsstørrelser og vægt- vs. stykafregning</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Anders Jensen, indkøbs- og marketingdirektør i Rema1000</li><li>• Kristian Kaae, salgsdirektør, GASA Nord Grønt</li><li>• Charlotte Thy, miljøchef i Danish Crown</li><li>• Selina Juul, stifter af Stop Spild af Mad</li></ul> <b>Minimering og udnyttelse af overskudsmad</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Anne-Birgitte Agger, direktør i Københavns Madhus</li><li>• Thomas Fremming, stifter af Fødevarebanken</li><li>• Martin Hjort Andersen, regionchef i Netto</li><li>• Peter Hyltdgaard, produktchef i ISS Waste Management</li><li>• Henrik Høegh, fødevareminister</li></ul>
<b>12.25–12.30</b>	<b>Afrunding</b> Thomas Færgeman og Henrik Høegh
<b>12.30–12.35</b>	<b>Værsgo!</b> Jonas Preisler, køkkendirektør på Bojesen
<b>12.35–13.00</b>	<b>Frokost</b>