

SAMMENDRAG: Mindre Madspild i Storkøkkener

Indledning.

I Danmark serveres der årligt 641 millioner måltider i såkaldt udespisning, hvoraf halvdelen kommer fra offentlige storkøkkener. Madspildet herfra udgør skønsmæssigt ca. 80.000 ton svarende til 500.000 ton CO₂ og flere milliarder kroner kr. Og det nytter at gøre noget ved det! I Miljø- og Fødevarer-ministeriets projekt "Madspildsjægerne" lykkedes det 15 ud af 22 køkkener at reducere madspildet på trods af, at de fleste allerede havde gjort en indsats. Køkkenerne kunne i gennemsnit reducere spildet med 40 procent. Der er derfor behov og potentiale i en indsats for effektivt at reducere madspild. Og der er gode grunde til at starte med de offentlige storkøkkener. Mad og måltidsservice ejes af det offentlige. Der er en veluddannet og professionel arbejdsstyrke. Der er standard-procedurer (SOP'er) for "alt". Der er tradition for samarbejde og projekter. Og det sender et signal til efterlevelse i andre sektorer.

Vision

Det er projektets vision at mindske klimaaftrykket fra madspild på et datadrevet grundlag. At bidrage til overholdelse af FN's bæredygtigheds mål 12.3 om at halvere madspildet. At udnytte offentlige køkkeneres madbudgetter bedre. Og at positionere Danmark som foregangsland på standarder for madspildsreduktion.

Formål

Det er projektets formål at udvikle kvalificeret og operationel viden om reduktion af madspild i foodservice. Det skal ske gennem at:

- 1. Styrke data- og vidensgrundlaget for effektivt at reducere madspild.*
- 2. Udvikle praktiske standarder for opgørelse af madspild.*
- 3. Teste IT baserede metoder til indsamling af madspiltsdata.*
- 4. Udvikle standarder for udveksling og tilgængelighed for brugere af data.*
- 5. Udvikle og teste uddannelsesaktiviteter.*
- 6. Udvikle en graderet ordning for incitament for køkkenerne (fx mærkningsordning).*
- 7. Udvikle officiel statistik om madspild og gennemføre en pilotundersøgelse mhp. efterfølgende årlig drift.*

Projektorganisering.

Projektet udføres i et bredt samarbejde mellem praktikere og data-, videns- og teknologiaktører på området. Der deltager 4 forskellige storkøkkentyper: Sygehus (region), Centralkøkken for institutioner (kommunalt), Skolekantine (kommunalt) og Kasernekøkken (statsligt). Der er truffet indledende aftale med køkkener i henholdsvis Guldborgsund/Vordingborg og Aalborg/Hjørring som kan stille køkkener til rådighed for projektarbejdet.