

# Store Køkkener - Mindre Madspild

Foretræde for Folketingets Miljø- og  
Fødevarerudvalg, 13. November 2019

# Fakta – mad til mange

- 641 millioner måltider pr. år i udespisning
  - herunder ½ i offentlige køkkener
- 80.000 ton madspild per år svarende til
  - 500.000 ton CO<sub>2</sub>\*
  - Værdi: skønsmæssigt flere mia. kr.
- 15 ud af 22 køkkener kunne reducere madspild, selv om de allerede var i gang. Gennemsnitsreduktionen var 40%\*\*



\* Det antages, at ét måltid i gennemsnit er 2 kg CO<sub>2</sub>

\*\* Miljø- og Fødevareministeriet: Madspildsjægerne, 2016

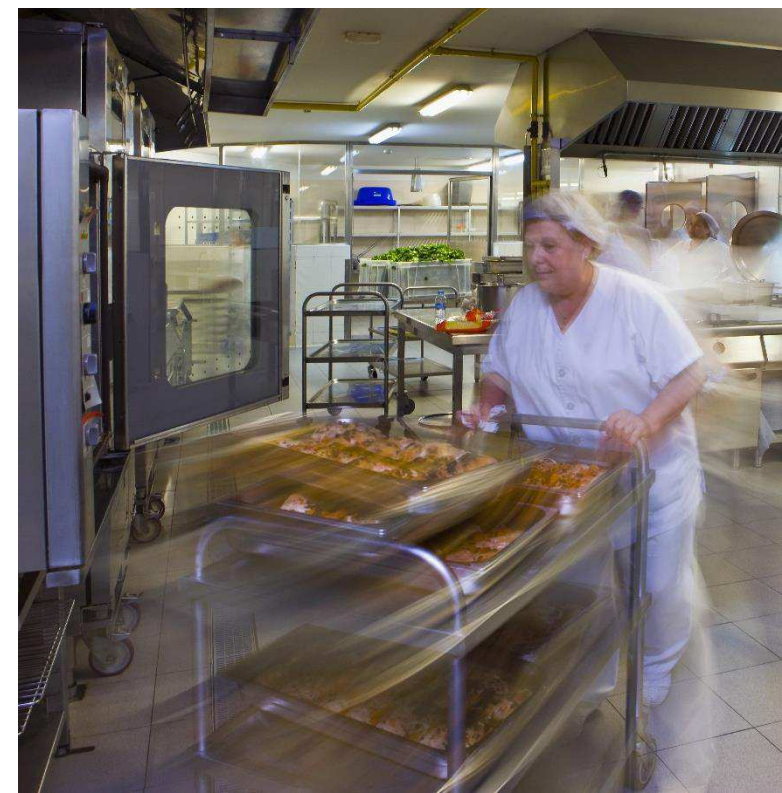
# Hvorfor vil vi gøre noget?

- Mindske **klimaaftrykket** fra madspild
- Bidrage til overholdelse af FN's **bæredygtigheds mål 12.3**
- Mindre **affald**
- Udnytte offentlige køkkeners **madbudgetter** bedre
- Danmark kan blive **foregangsland** på standarder for madspildsreduktion



# Hvorfor starte med offentlige storkøkkener?

- Mad og måltidsservice *ejes af det offentlige*
- Veluddannet og professionel *arbejdsstyrke*
- *Standard-procedurer (SOP'er) for "alt"*
- Tradition for *samarbejde og projekter*
- *Sender signal til andre sektorer om efterlevelse*



# Aktiviteter og leverancer

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 af data* for brugere.
5. Udvikle og teste *uddannelsesaktiviteter*.
6. Udvikle en *graderet ordning* for incitamentter for køkkenerne (fx mærkningsordning).
7. Udvikle *officiel statistik* om madspild og gennemføre en *pilotundersøgelse* mhp. efterfølgende årlig drift.



# Projektets partnere

- Organisationer

BDO, eSmiley, Danmarks Statistik, Aalborg Universitet, Alexandra Instituttet, Data Science House, Dansk Center for Anvendt Kunstig Intelligens

- Kernegruppe

Mette Aaltonen - BDO, Mette Toftegaard Rasmussen - eSmiley.dk, Bent Egberg Mikkelsen - AAU, Flemming Adsersen DCKAI

- Følgegruppe

Jess Riis Jensen - Movesca.com, Nils Wm. Grønfeldt - CGN, Brian Jeppesen - PCD data consult, Per Lynnerup - Maxys, Kenneth Valentin Jørgensen - GS1.dk, Jens Schjerbeck - Anova Data, Anders Olsson - Dankost/Kraftvaerk.com

- Referencegruppe

Repræsentanter for kantineoperatørerne, KL, Danske Erhverv, HORESTA, Kostforbundet, FOA, ISS



A chef in a black uniform and apron is focused on preparing a dish in a kitchen. He is leaning over a counter, using a spoon to scoop a mixture. In the foreground, there are several clear plastic containers and a blue-capped bottle. The background shows a metal shelving unit with trays and a window looking out onto a bright area. The text "Tak for opmærksomheden" is overlaid in white, bold font across the center of the image.

**Tak for  
opmærksomheden**