



Det skjulte madspild  
Madspild fra jord til butik  
Konference torsdag den 12. maj 2011



## PRÆSENTATIONER

9.00–9.10

### Det skjulte madspild

Henrik Høegh, fødevareminister

9.10–9.30

### Hvad ved vi om madspild i fødevarerektoren?

Lisbeth Mogensen, seniorforsker, Århus Universitet  
Jørgen Dejgård Jensen, seniorforsker, Københavns Universitet

9.30–9.45

### Forbrugerne: Vi spilder ikke mad!

Signe Didde Frese, miljø- og klimakonsulent i FDB

9.45–9.55

### Madspild fra jord til butik

Præsentation af CONCITO's projekt  
Michael Minter, projektleder i CONCITO



# Hvad ved vi om madspild i fødevarerektoren?

Lisbeth Mogensen  
Institut for Jordbrugsproduktion og Miljø  
Aarhus Universitet (DJF)

Jørgen Dejgård Jensen  
Fødevareøkonomisk Institut  
KU-Life (FØI)



# Baggrund

---

FVM har bedt DJF udarbejde et notat om madspild i fødevareproduktionen – fra primærproduktion til detailed

FVM har bedt FØI udarbejde et skøn for det økonomiske omfang af madspild



# Definitioner

## **Madaffald:**

Organisk affald fra produktion og tilberedning af fødevarer, kasserede fødevarer samt madrester

- Spiseligt
- Ikke-spiseligt

## **Madspild:**

Det spiselige madaffald

(Kjær & Werge, 2010)



# Medregnes ikke som madspild:

Tab i primærproduktionen f.eks.:

- Kornproduktion: Udbyttetab i marken, som følge af sygdomme, kornspild ved høst
- Kødproduktionen: Dyr, der dør af sygdomme eller kasseres ved slagting

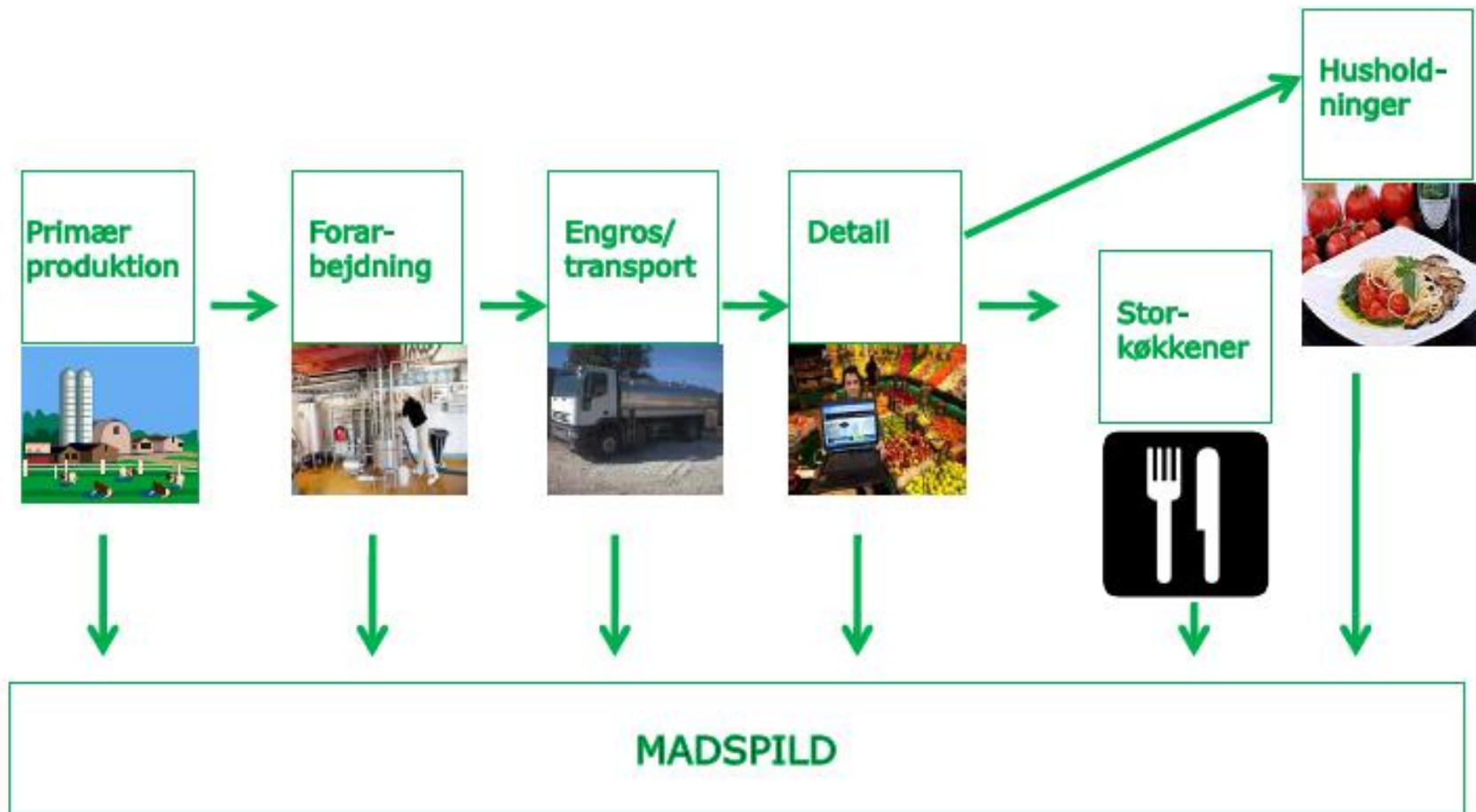


# Defineres som 'skjult madspild'

Spild af planter eller dyr, der kunne have været spist af mennesker, hvis de blev behandlet eller udnyttet optimalt gennem hele kæden fra primærproduktion til detailhandlen



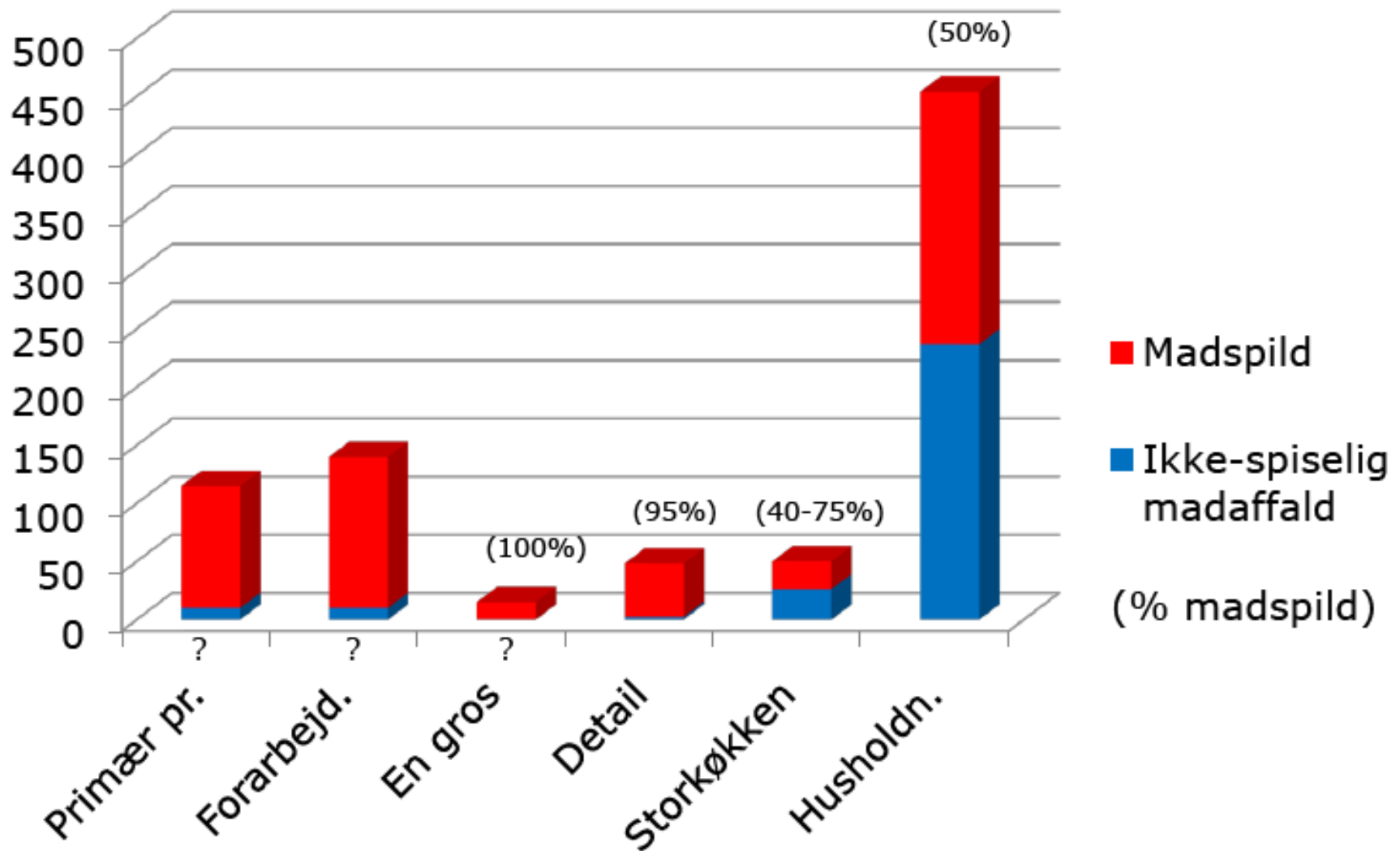
# Madspild i fødevarekæden



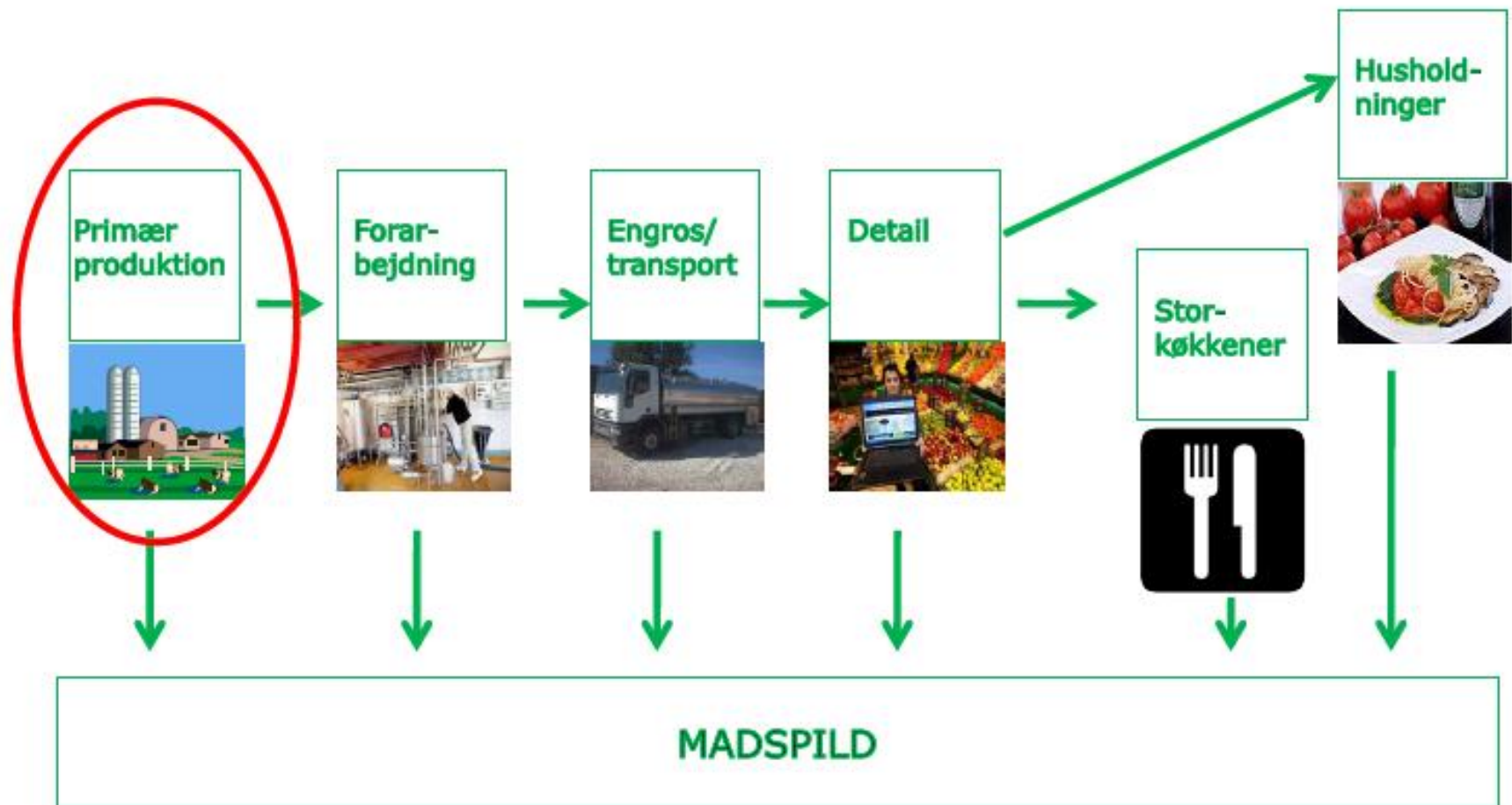


# Skøn for spildte mængder

1000 tons



# Madspild i primærproduktionen



# Madspild i primærproduktionen

## **Landbrugsproduktionen:**

Meget lille andel madspild, da det endnu ikke er produkter, der er spiselige for mennesker

## **Frugt og grønt:**

Danmark:

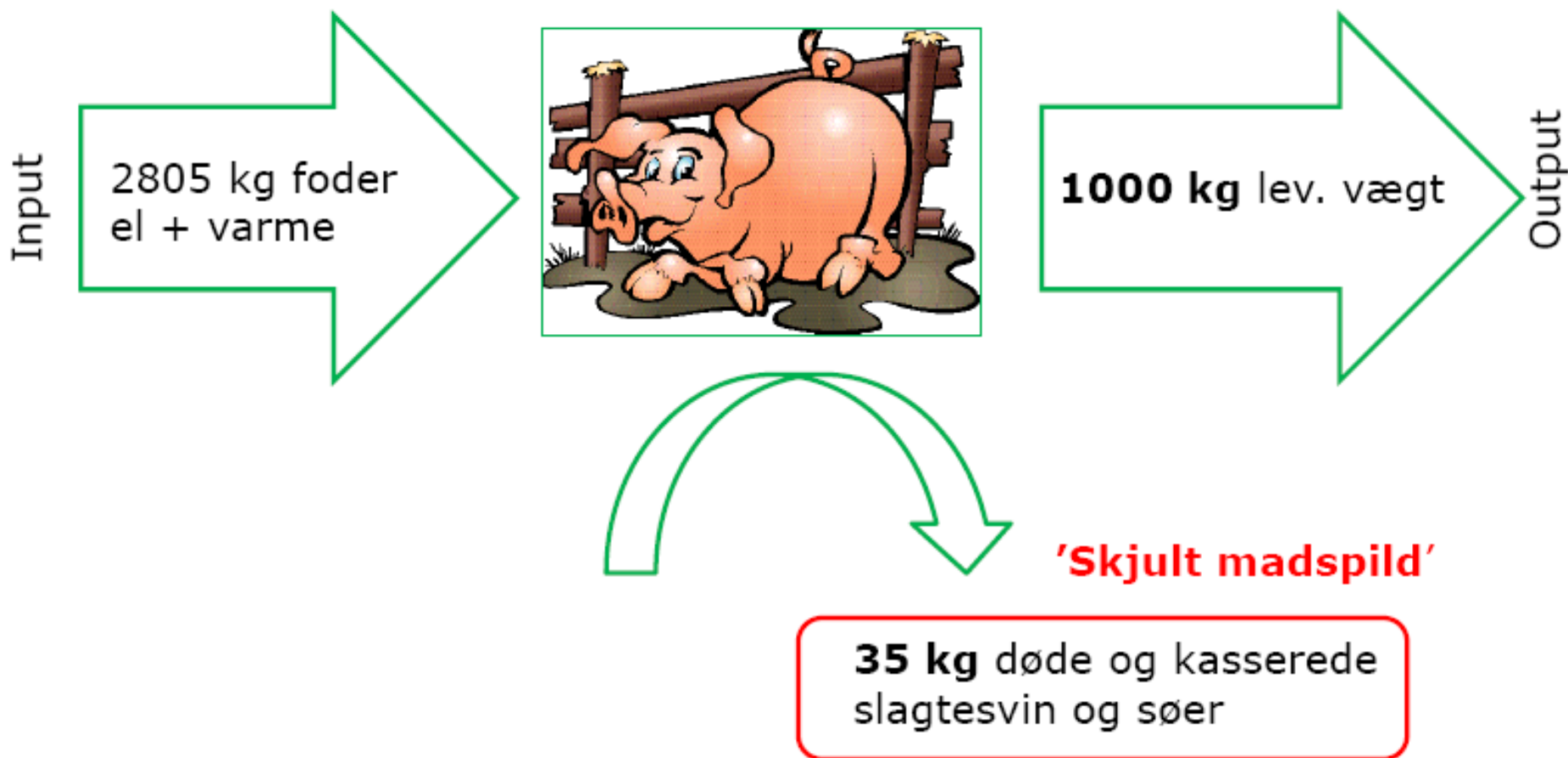
- Der kan ske et spild af spiselig frugt og grønt
- Der mangler danske data (Skøn: 105.000 tons)

Udlandet:

- 20-25% for grøntsager
- 10-40% for frugt



# 'Skjult madspild' i primærproduktionen



# 'Skjult madspild' i primærproduktionen

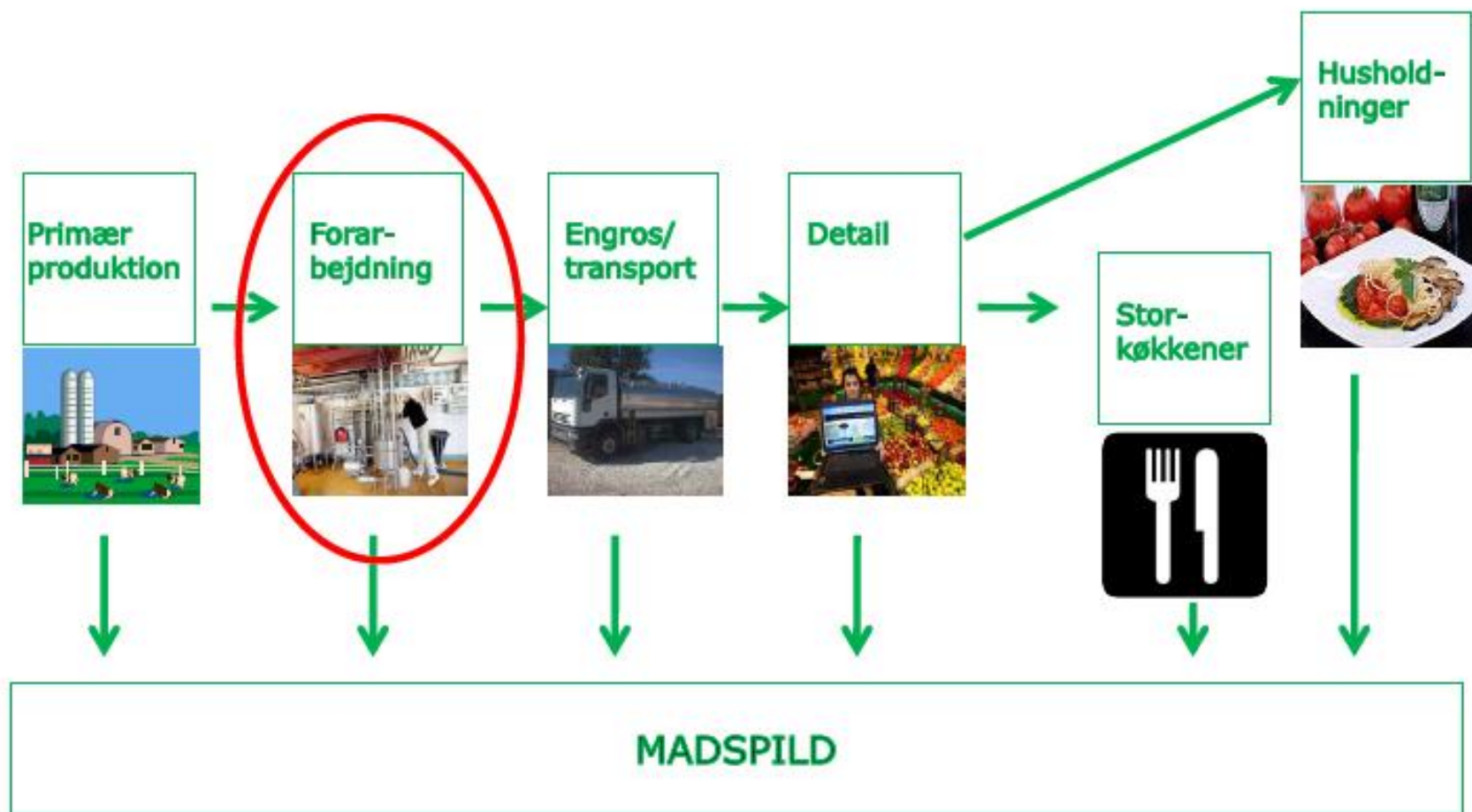
	<b>Produktion 1000 tons <sup>3)</sup></b>	<b>'Skjult madspild' 1000 tons</b>
Svinekød	1985 <sup>1)</sup>	69
Oksekød	128 <sup>1)</sup>	11
Fjerkrækød	205 <sup>2)</sup>	5
Mælk	4580	183
Korn mm	9100	273

1) Slagtevægt

2) Grydeklar kød

3) Danmarks Statistik, 2008

# Madspild i forarbejdningen



# Madspild i forarbejdningen

- **Slagterier, mejerier og bryggerier:**

Det organiske affald er ikke spiseligt, og derfor ikke madspild

Mejerier: < 1% spild af mælk,

- **Korn- og brødindustri:**

Fejlproduktioner, recirkuleres ofte, og derfor ikke madspild

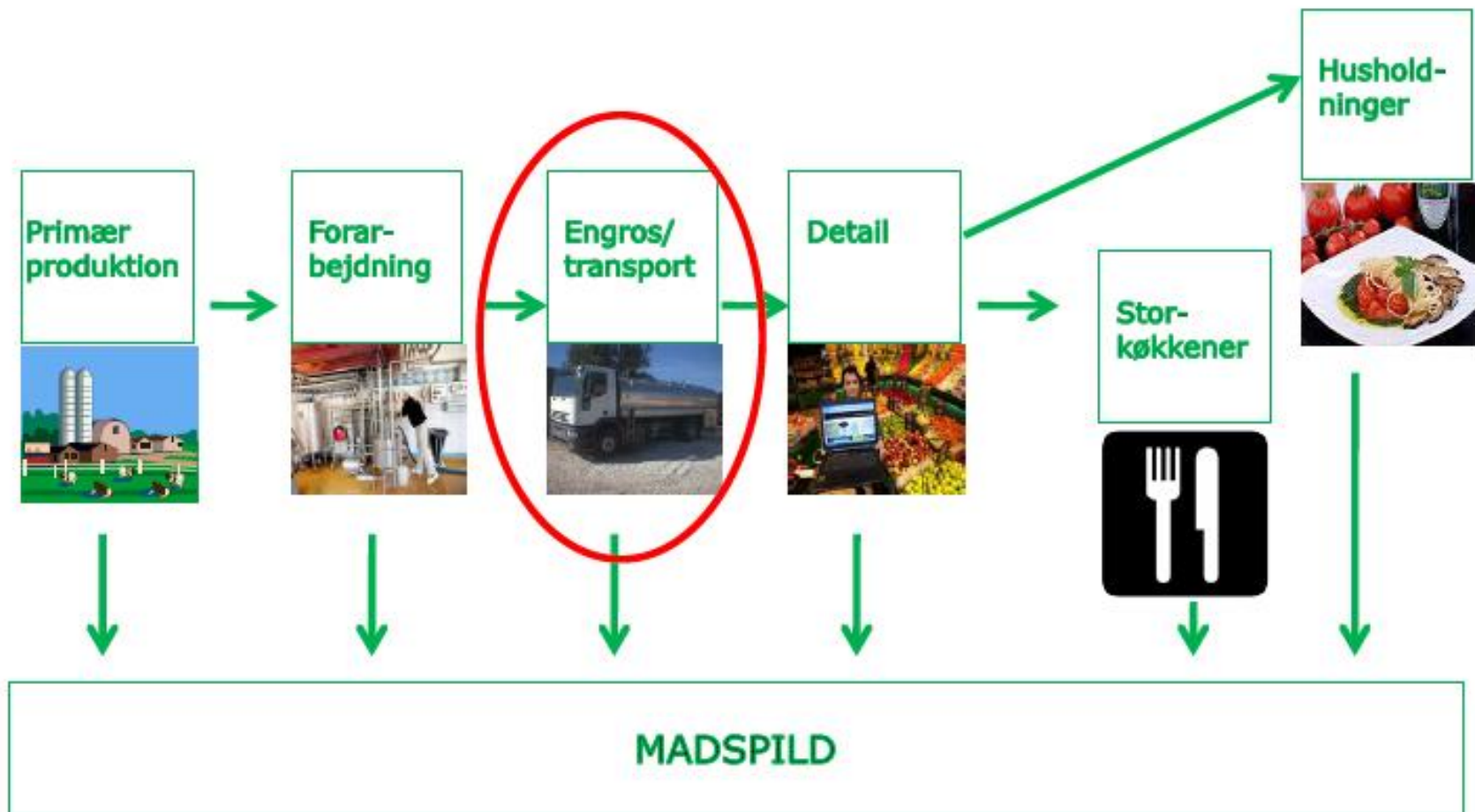
- **Frugt- og grøntindustrien:**

Madspild stammer især fra fejlproduktioner

- **Data:** danske mangler, udenlandske: 1-2% madspild

- **Skøn:** 130.000 tons madspild

# Madspild i Engros/transport





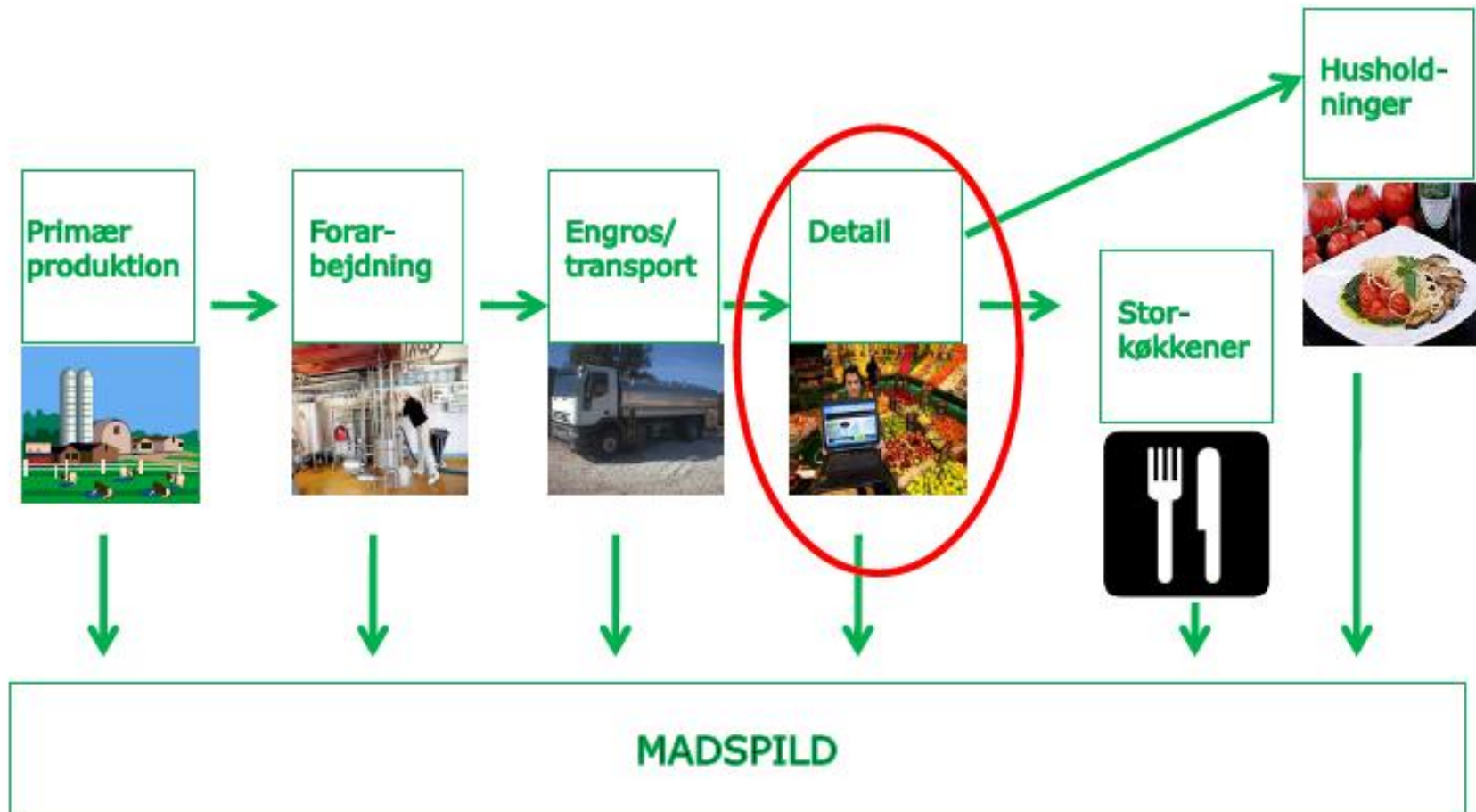
# Madspild i Engros/transport

Hverken danske eller udenlandske data

Madaffald består stort set udelukkende af spiseligt madaffald, altså madspild



# Madspild i detaileddet

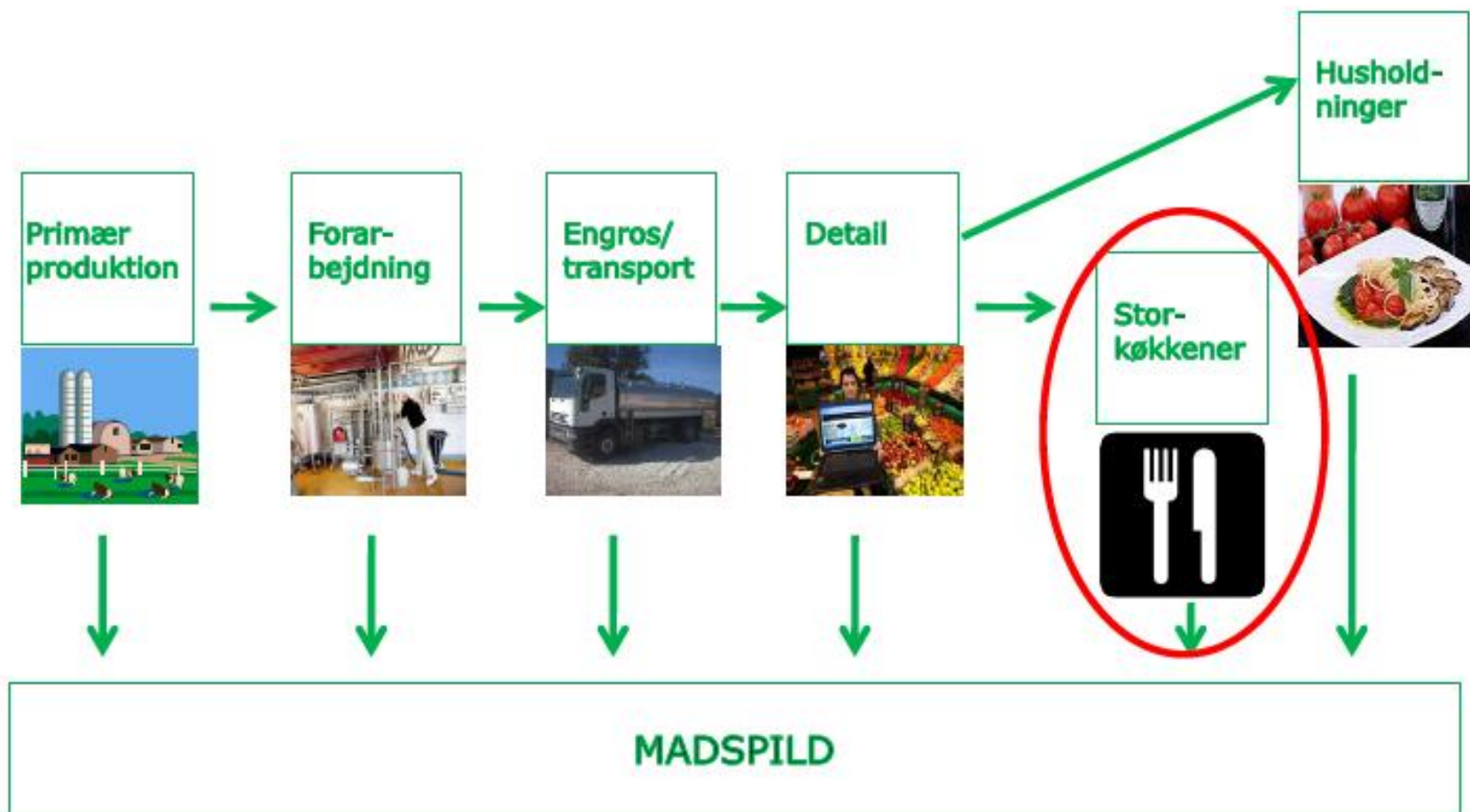


# Madspild i detailledet

- Mængden afh. af non-food varer, +/- eget bageri
- 87% af madaffaldet er spiseligt, altså madspild
- Især af ferske grøntsager, frugt og brød
- 400 kg madaffald /omsat mio. kr
- Skøn: min. 44.000 ton madspild



# Madspild i storkøkkener

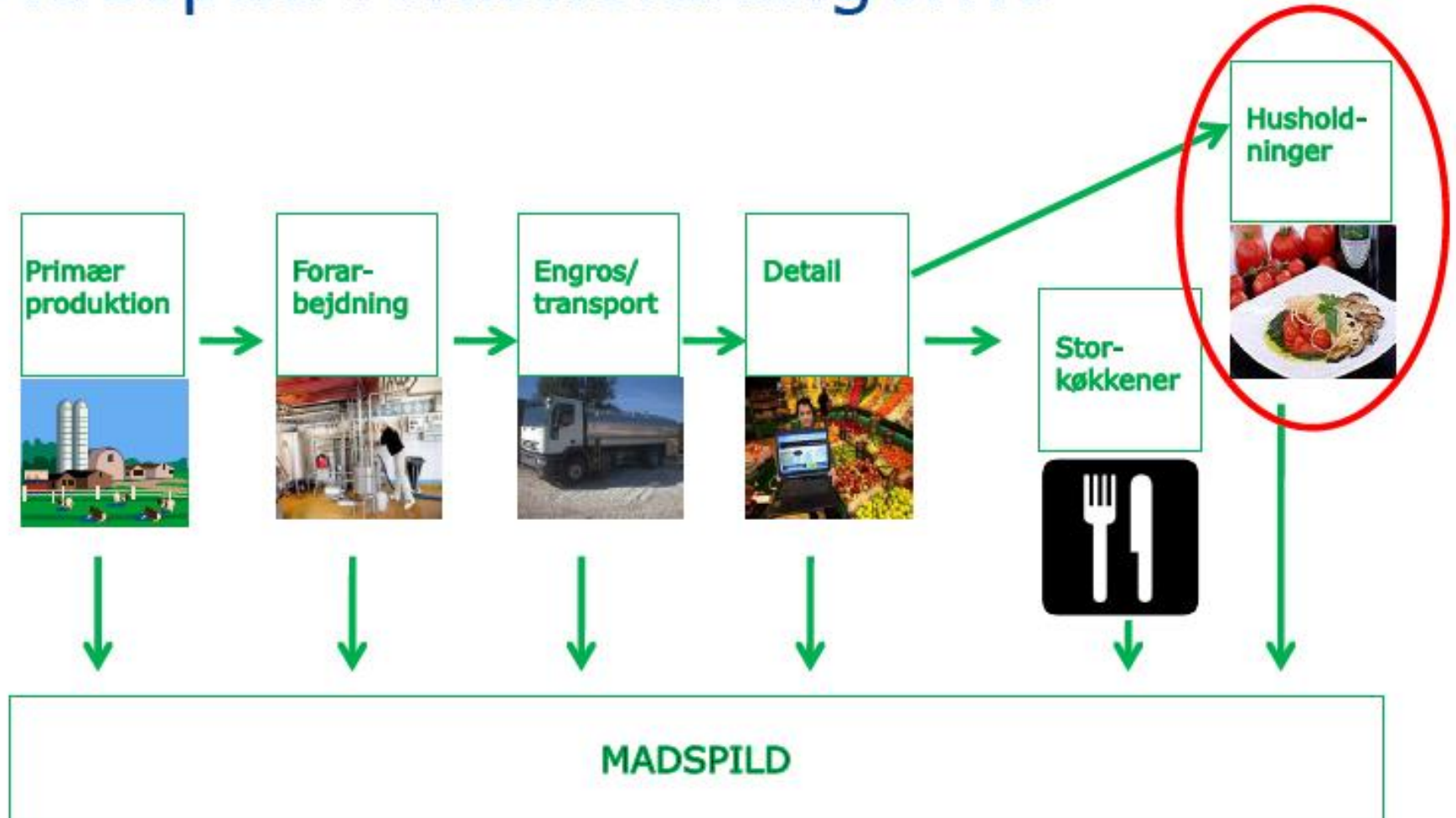


# Madspild i storkøkkener

- Mængden af madaffald afhænger af forhold ml. andel friske råvarer og halvfabrikata
- 40-75% af madaffaldet er madspild
- Skøn: min 24.000 tons madspild



# Madspild i husholdningerne



# Madspild i husholdningerne

- 2001: 89 kg madaffald/person/år
- 50% heraf er madspild (dvs. 45 kg madspild)
- Skøn: 237.000 tons madspild (økonomiske analyse)



# Madspild i husholdningerne

---

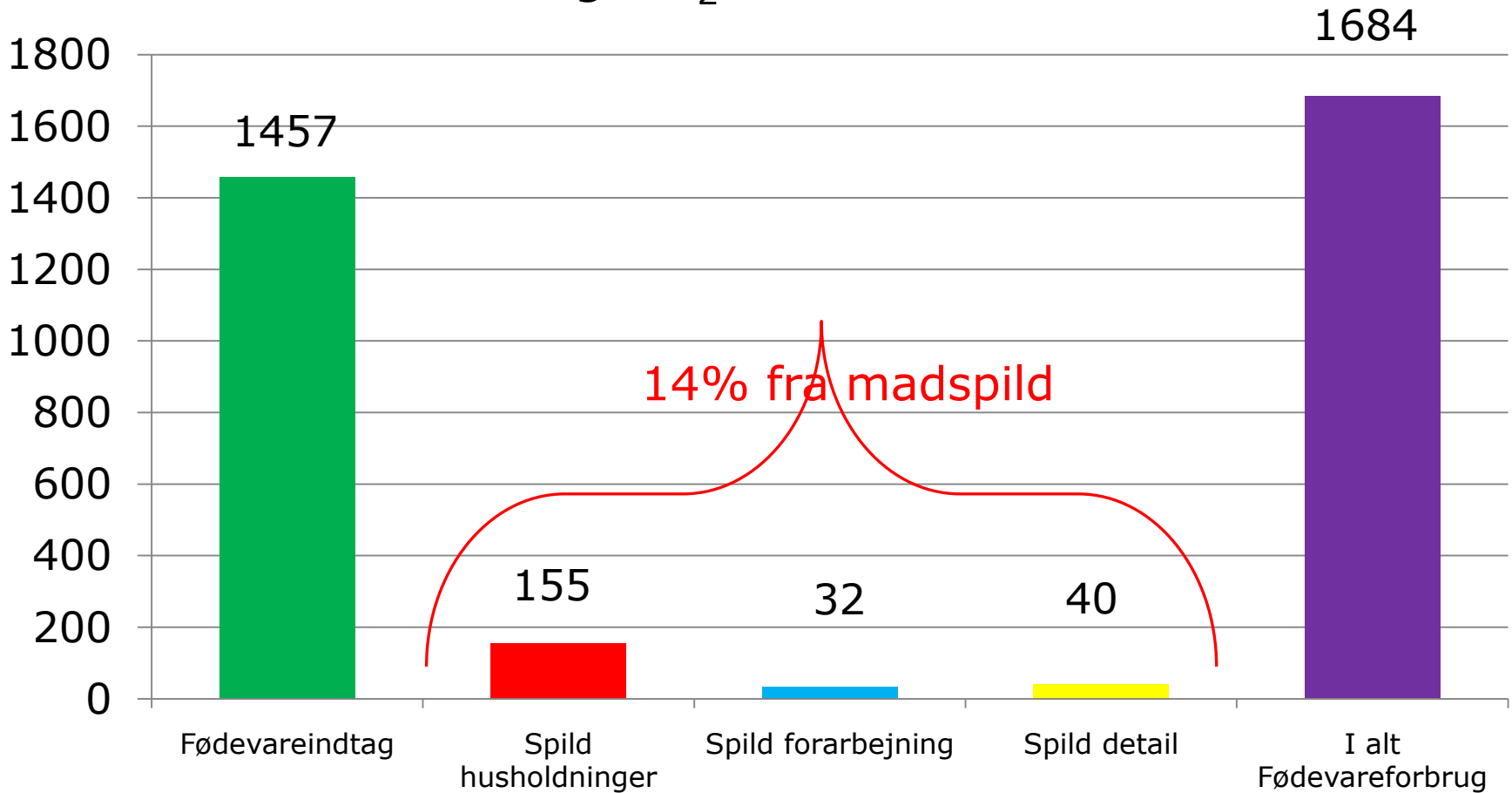
- UK opgørelse af madspild i forhold til indkøbt mængde:
  - Salat: 45 %
  - Brød: 31%
  - Frugt 26%
  - Grøntsager 19%
  - Kød og fisk 13%
  - Mejeriprodukter 3%
- Dk indtag: 496 kg fødevarer + 556 kg drikkevarer
- Skøn: 103 kg madspild/pers./år





# Madspildets betydning for klimaet

kg CO<sub>2</sub>/voksen/år





# Økonomiske tab som følge af madspild

Seniorforsker Jørgen Dejgård Jensen



# Opgørelse af den økonomiske værdi af madspild

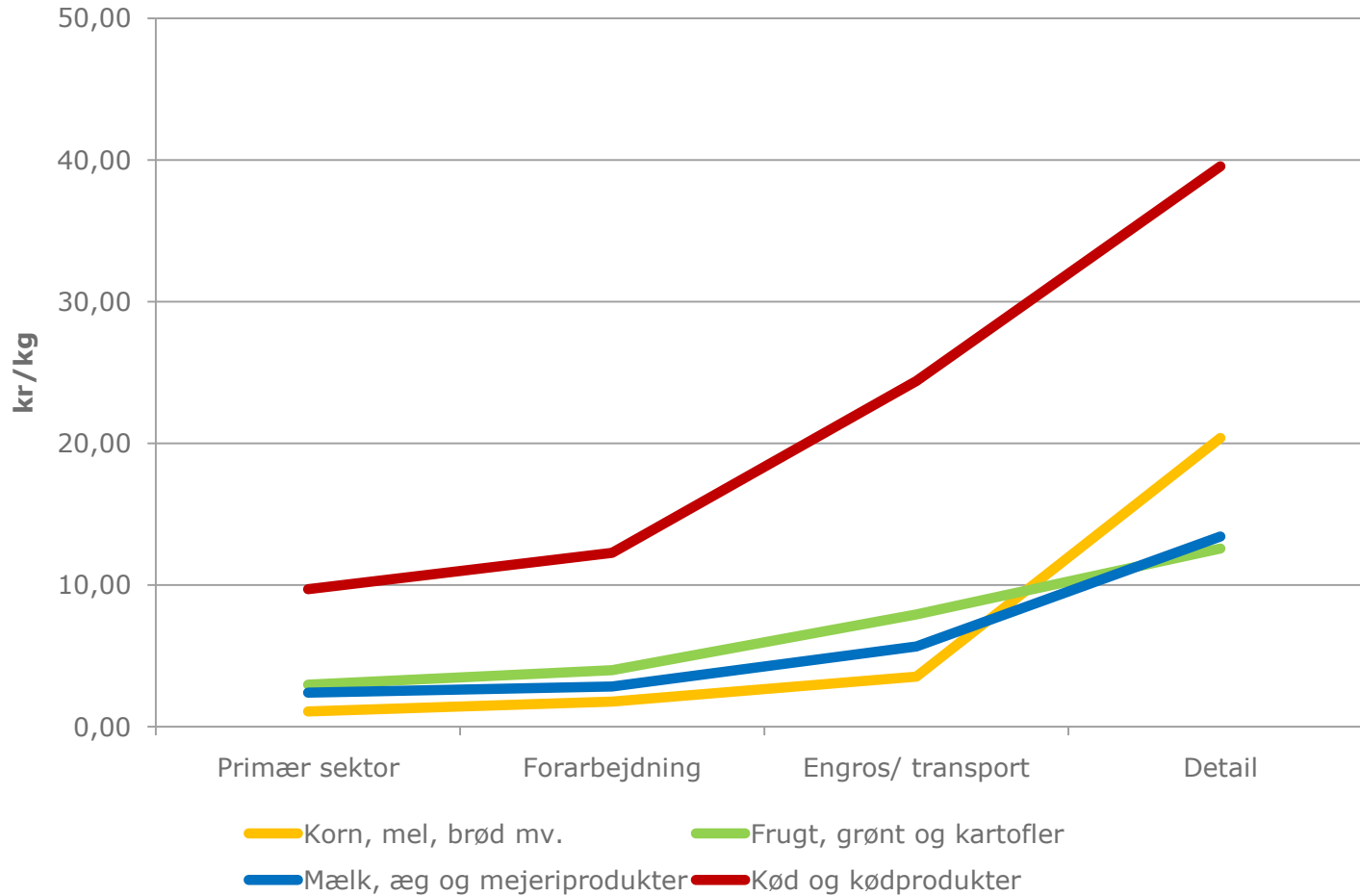
Mængder for forskellige kategorier af madspild (egentligt madspild, skjult madspild, uudnyttede biprodukter)

Prisfastsættelse på madspildet:

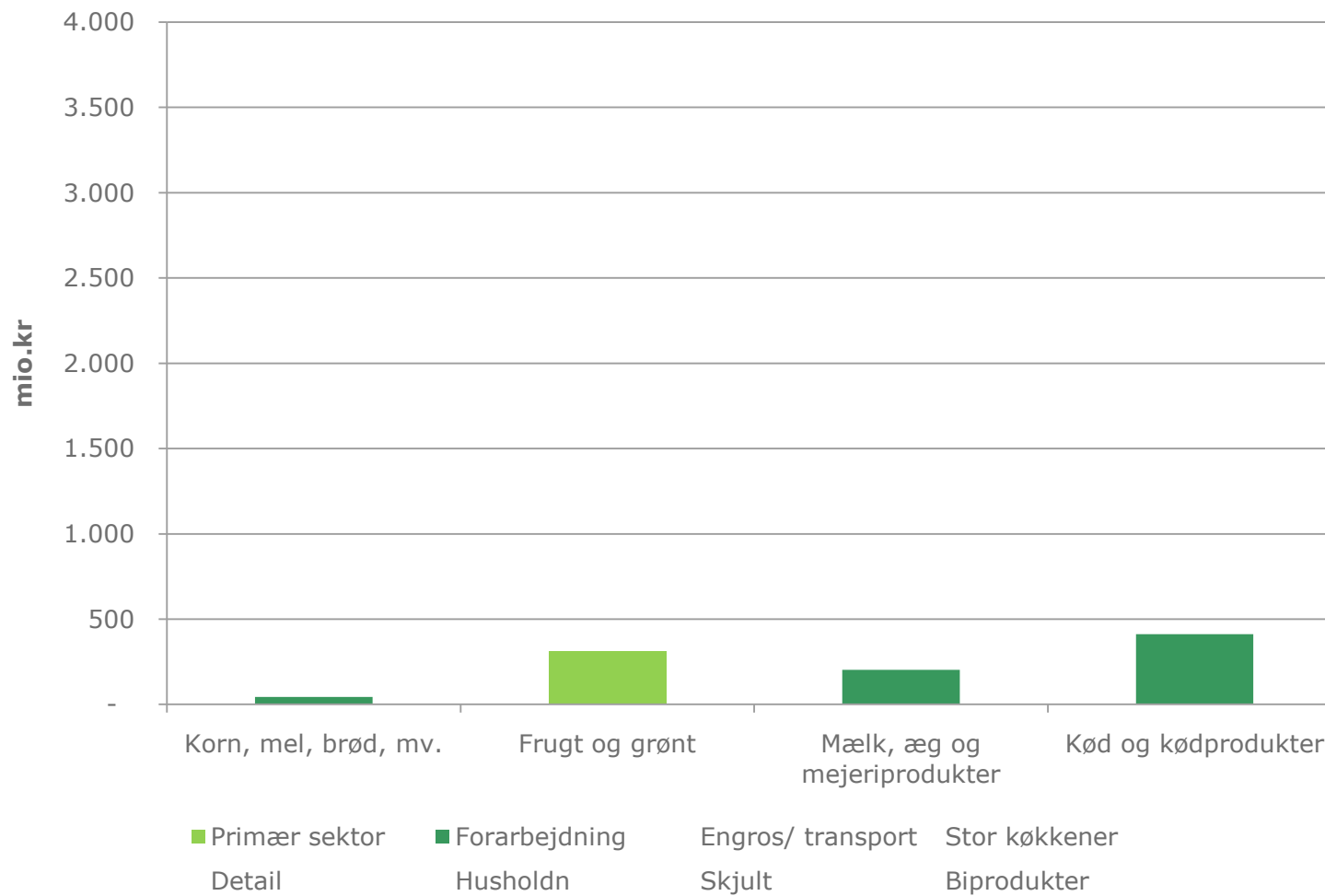
- Principper for opgørelse af beregningspriser på madvarer
  - Hvilken pris kunne varen ellers have indbragt ved alternative anvendelse?
  - Værdien af de ressourcer, der er anvendt for at bringe varen til det pågældende sted i kæden
  - Ressourcer + værdi af eksterne effekter på miljø mv.
  - Eksklusiv afgifter
- Beregningspriser på skjult madspild og biprodukter
  - Skjult madspild: 50% af prisen på færdigvarer
  - Uudnyttede biprodukter: 25% af prisen på færdigvarer
- Akkumulering af priser og ressourceforbrug op gennem kæden



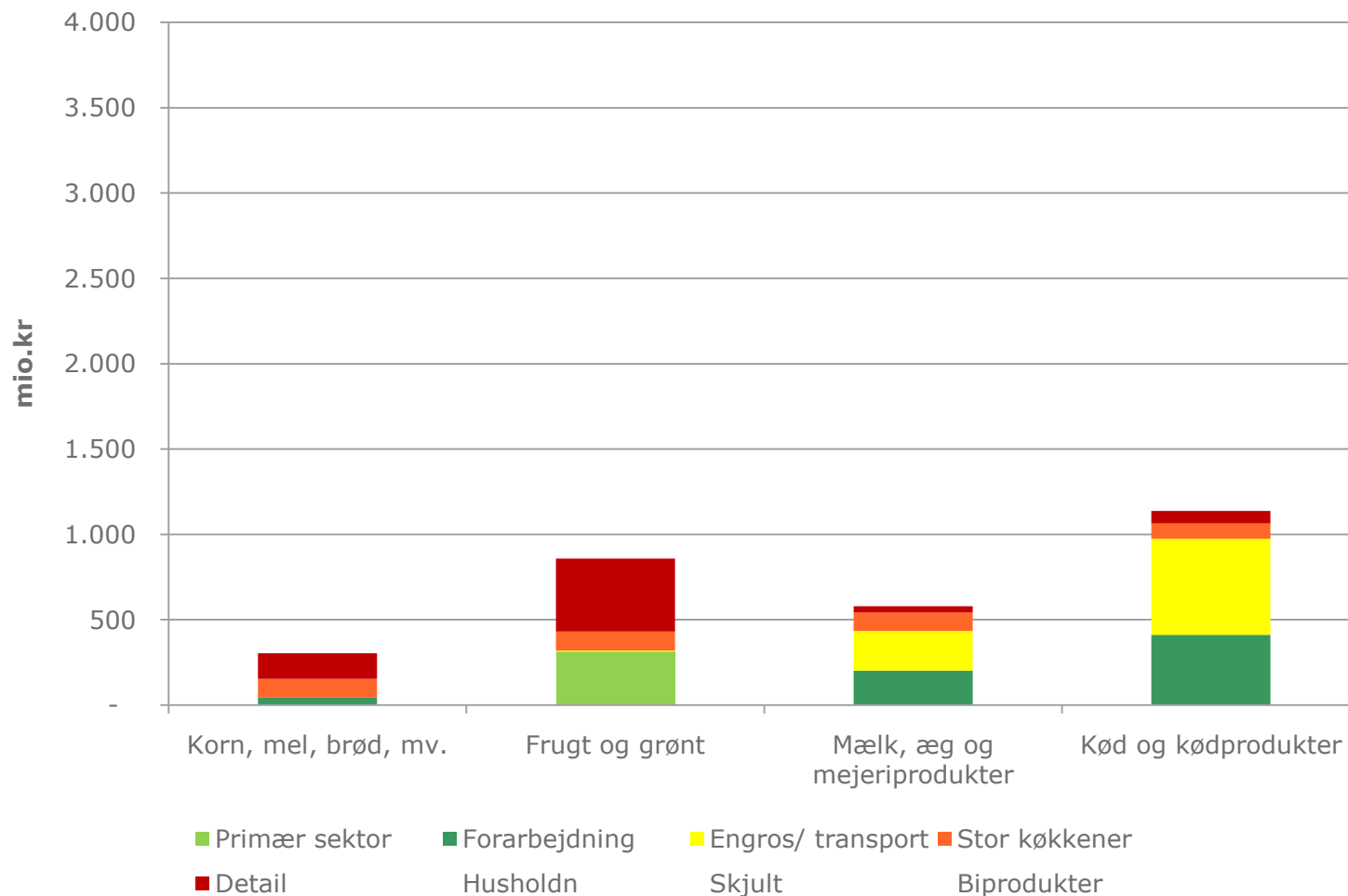
# Fødevarepriser op gennem udbudskæden (markedspris, excl. moms)



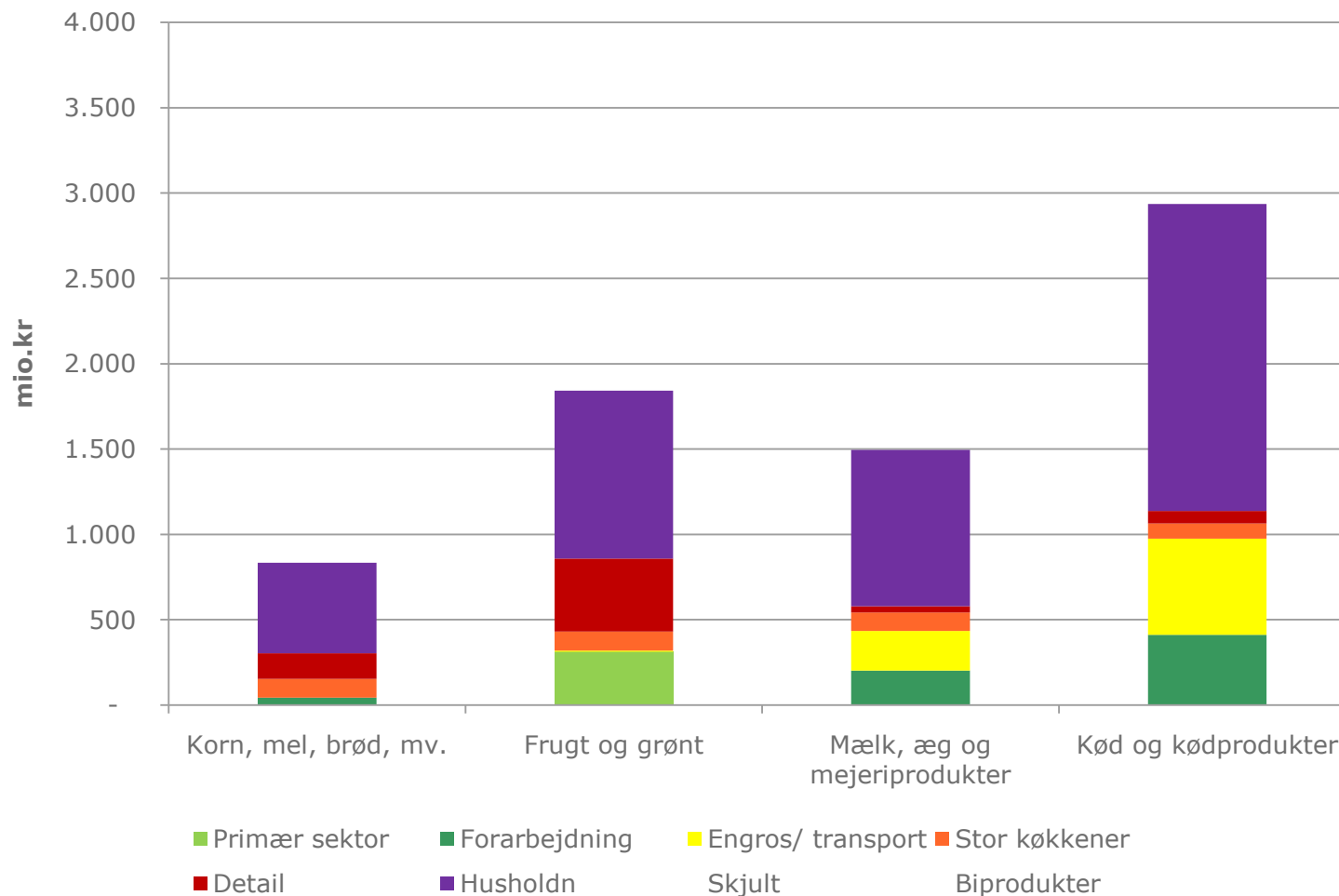
# Samfundsøkonomiske omkostninger ved madspild ("markedspriser", ex moms)



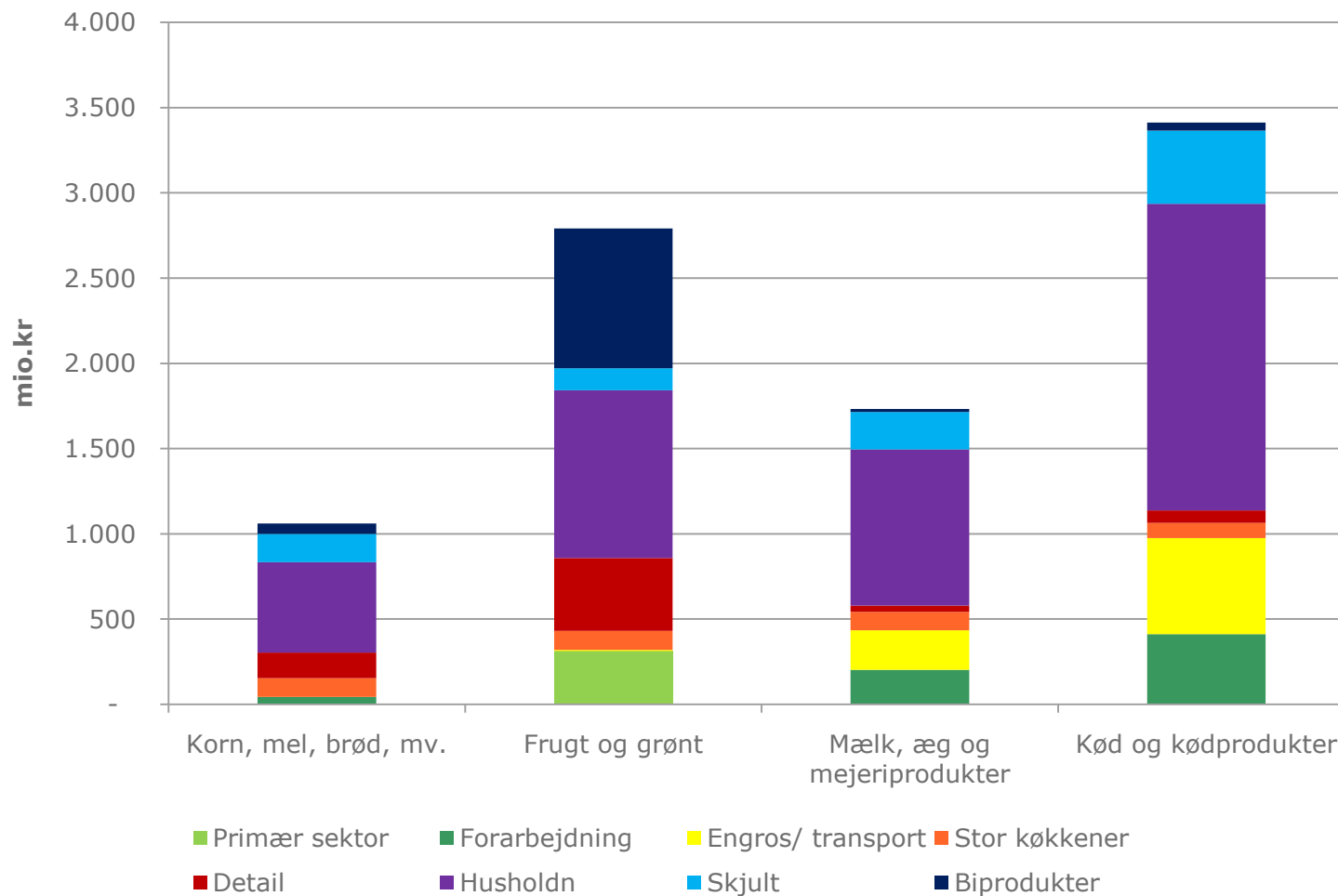
# Samfundsøkonomiske omkostninger ved madspild ("markedspriser", ex moms)



# Samfundsøkonomiske omkostninger ved madspild ("markedspriser", ex moms)

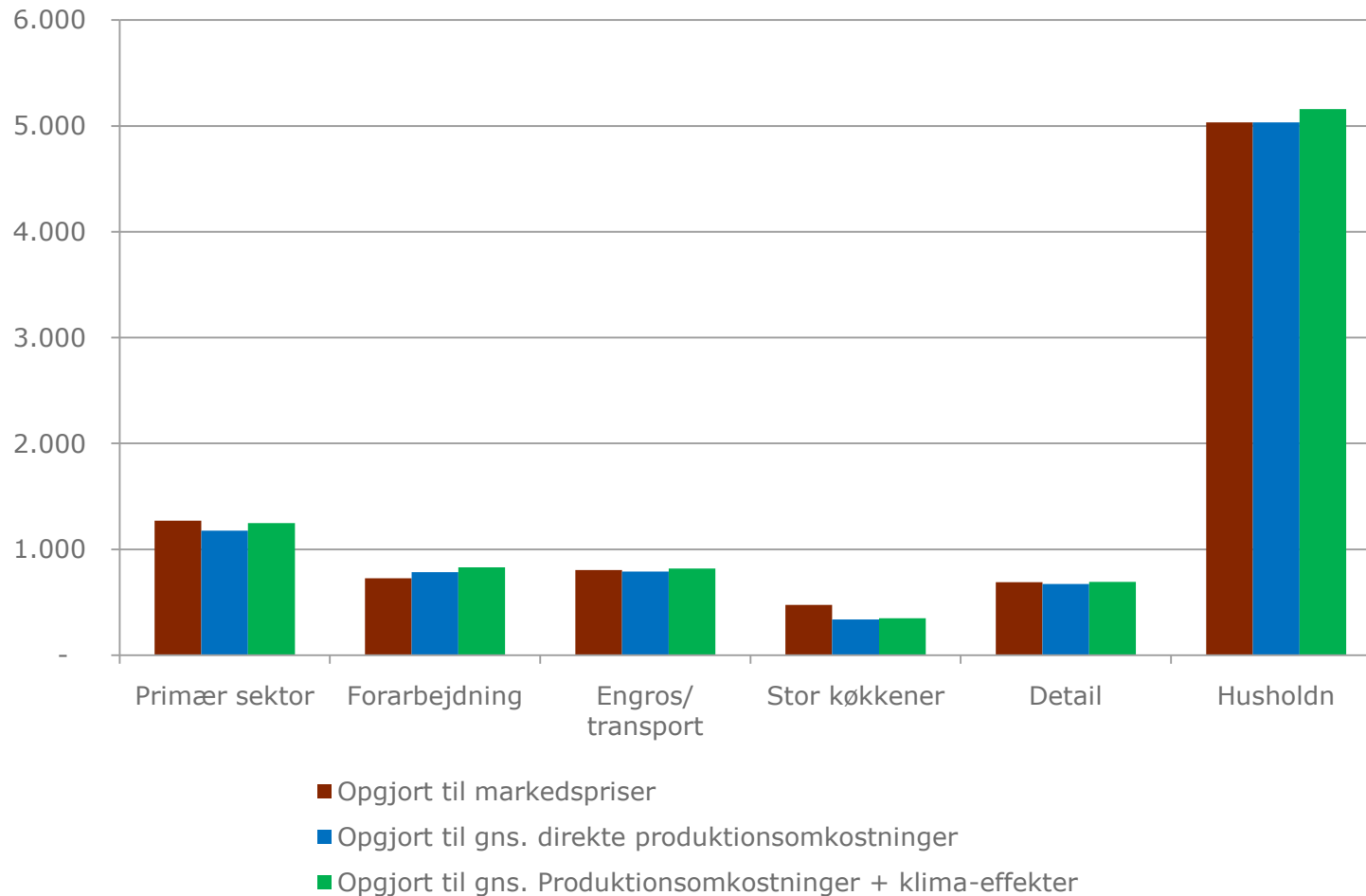


# Samfundsøkonomiske omkostninger ved madspild ("markedspriser", ex moms)





## Samlet værdi af madspild, opgjort med forskellige prisfastsættelsesprincipper



# Diskussion

Usikkerhed om mængder

Usikkerhed om prisfastsættelse i kædens forskellige led

- Gennemsnitstal, på grundlag af aggregerede nationale tal for primær produktion og endeligt forbrug
- Begrænsede data til rådighed vedrørende forarbejdning, engros- og detail-handel, samt storkøkkener
- År-til-år variation i priser

Hvor meget af de 8-9 mia. kr. årligt kunne spares ved at begrænse madspildet?





## PRÆSENTATIONER

9.00–9.10

### Det skjulte madspild

Henrik Høegh, fødevareminister

9.10–9.30

### Hvad ved vi om madspild i fødevarerektoren?

Lisbeth Mogensen, seniorforsker, Århus Universitet  
Jørgen Dejgård Jensen, seniorforsker, Københavns Universitet

9.30–9.45

### Forbrugerne: Vi spilder ikke mad!

Signe Didde Frese, miljø- og klimakonsulent i FDB

9.45–9.55

### Madspild fra jord til butik

Præsentation af CONCITO's projekt  
Michael Minter, projektleder i CONCITO

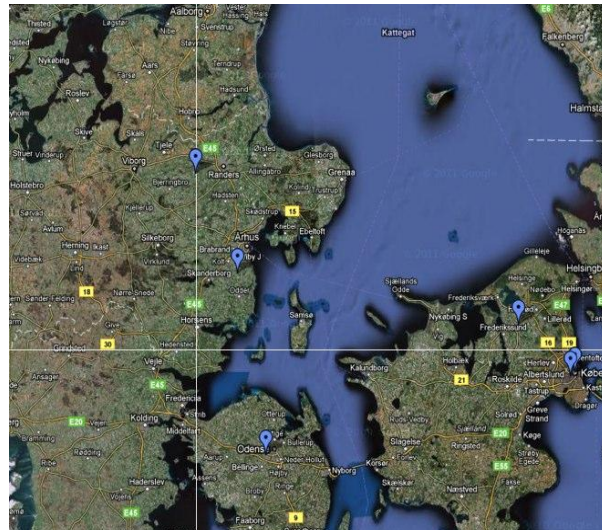
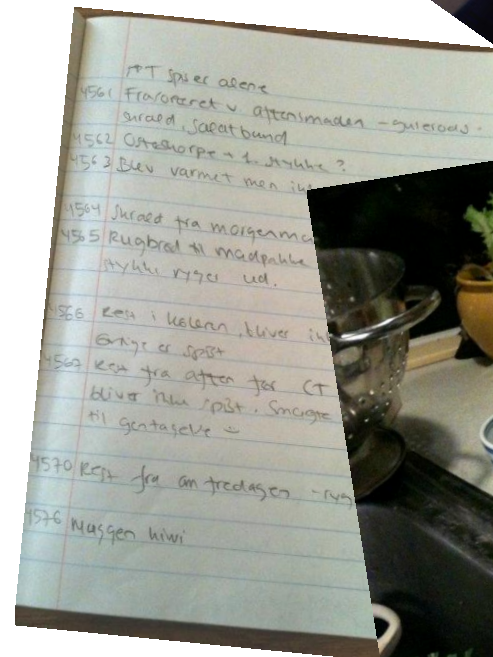
# Forbrugere: "Vi smider ikke mad ud!"

Signe D. Frese, FDB.



# Metode

- Deltagerobservation
- Dagbøger
- Interviews
- Fotos



# Det bevidste madspild

## UTILBEREDTE FØDEVARER

**Direkte fra fryser, køleskab eller anden opbevaring:**

Uåbnede eller rester af åbne pakker kød, ris, pasta, kartofler, frugt og grønt, konserves og mejeriprodukter



## TILBEREDTE FØDEVARER

**Rester fra et måltid, der ikke har været serveret på tallerken**

Kød, ris, pasta og kartofler, grønt



# ...og det ubevidste madspild

Oplevet  
madspild



Ikke-oplevet  
/ubevidst  
madspild



- Utilberedte fødevarer
- Uåbnede eller rester af åbnede fødevarer direkte fra opbevaring
- Store rester af måltider som ikke har været på tallerken
- Frasorterede eller "dårlige" fødevarer under tilberedning eller mellem måltider
- Tallerkenrester og levninger af serveret mad fra alle måltidstyper f.eks. hos børn
- Rester der har været gemt – det har "fået en chance til"

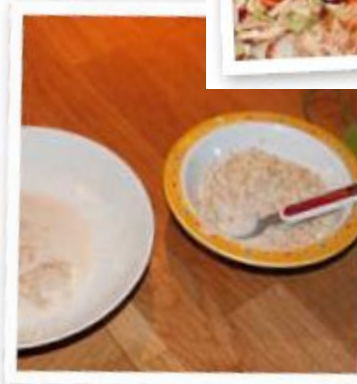
# Selvforståelse: Madspild er svineri

- *"Det er lidt ligesom at hælde penge ud i skraldespanden."*. Steffen, 38 år
- *"Jeg synes da det er lidt fråds, lidt svineri, hvis man bare sådan ukritisk hælder mad ud."* Eva, 65 år
- Systemer for at undgå madspild:



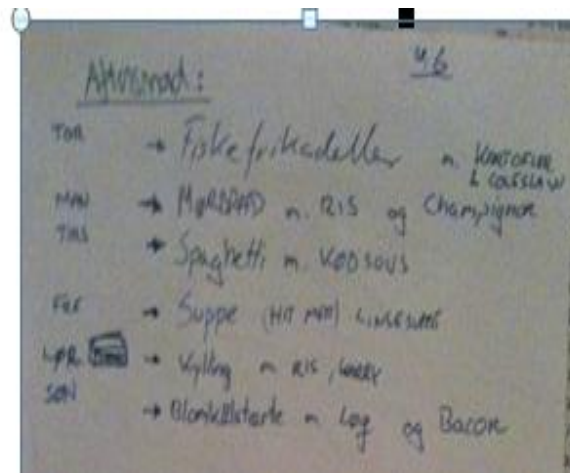


# Årsager til madspild



# Aftensmåltidet som kærlighedserklæring

- Vi tager udgangspunkt i kødet
- Tilbehøret har lav status – gør det nemmere at smide ud
- Vi køber ind til aftensmaden – en ret ad gangen
- Pakningsstørrelser er uhensigtsmæssige
- Emballage kan ikke genlukkes



***"Så finder jeg ud af, hvad for noget kød vi har eller skal have og så finder jeg på resten". Lisbeth, 30 år.***



# Tidens tand

- opfattelser af friskhed

Tid, status og værdi

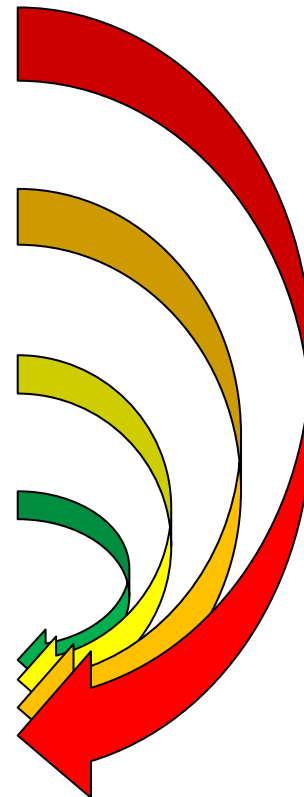
(Pr. definition frisk) **Supermarked**

**Hjemme uåbnet**

**Hjemme åbnet**

**Hjemme tilberedt**

**Rester, spild, affald...**



Stor  
forandring  
=  
Stor  
forargelse

FDB Analyse:

Mere end halvdelen af danskerne kender ikke forskel på "mindst holdbar til" og "sidste anvendelses dato".

# Konklusioner

---

- **Ingen** forbrugere opfatter sig som madsvin!
- Det ses som **moralsk forkert** af smide mad ud – men mad ændrer status, og det, der smides ud, er ikke længere opfattet som "mad".
- Forbrugerne er **meget motiverede** for at reducere madspild, men forbinder det ikke med klimaforandringer

# Konklusioner

---

- Dagligdagens **uforudsigelighed** genererer madspild, men også **strukturelle og kulturelle barrierer**:
- Aftensmåltidet er udgangspunktet for indkøb, uforudsigelige spisemønstre, forskelligt antal mennesker skal mættes, ansvaret er delt i husstanden, opfattelser af friskhed, pakningsstørrelser passer ikke til vores indkøb...

# Anbefalinger

---

- Direkte kampagne rettet mod forbrugernes samvittighed virker ikke!
- At gøre det acceptable madspild uacceptabelt er svært
- Alternativer:
  - Gør det usynlige madspild synligt
  - "Uddan" forbrugerne om holdbarhed – brug sanserne og kend mærkningen
  - Prisstruktur og mængderabatter
  - Emballager, der reducerer spild
  - Opskrifter, der "bruger op"
  - Flere forskellige pakkestørrelser på kød, mejeri og grønt



Tak for  
opmærksomheden



## PRÆSENTATIONER

9.00–9.10

### Det skjulte madspild

Henrik Høegh, fødevareminister

9.10–9.30

### Hvad ved vi om madspild i fødevarerektoren?

Lisbeth Mogensen, seniorforsker, Århus Universitet  
Jørgen Dejgård Jensen, seniorforsker, Københavns Universitet

9.30–9.45

### Forbrugerne: Vi spilder ikke mad!

Signe Didde Frese, miljø- og klimakonsulent i FDB

9.45–9.55

### Madspild fra jord til butik

Præsentation af CONCITO's projekt  
Michael Minter, projektleder i CONCITO





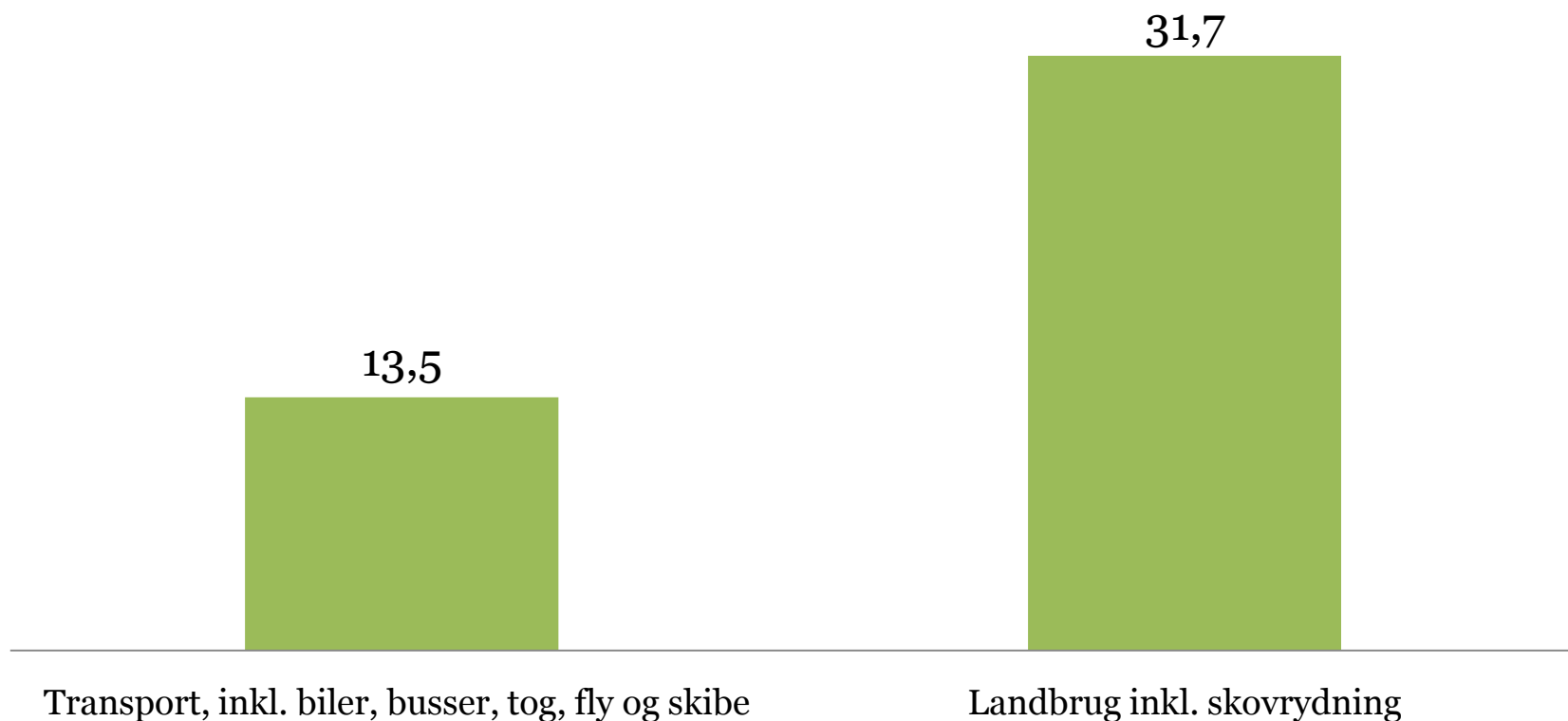
# Det skjulte madspild

- Hvorfor er madspild interessant?
- Hvordan har vi gjort?
- Hvad har vi fundet ud af?

*Michael Minter*  
*Projektleder i CONCITO*



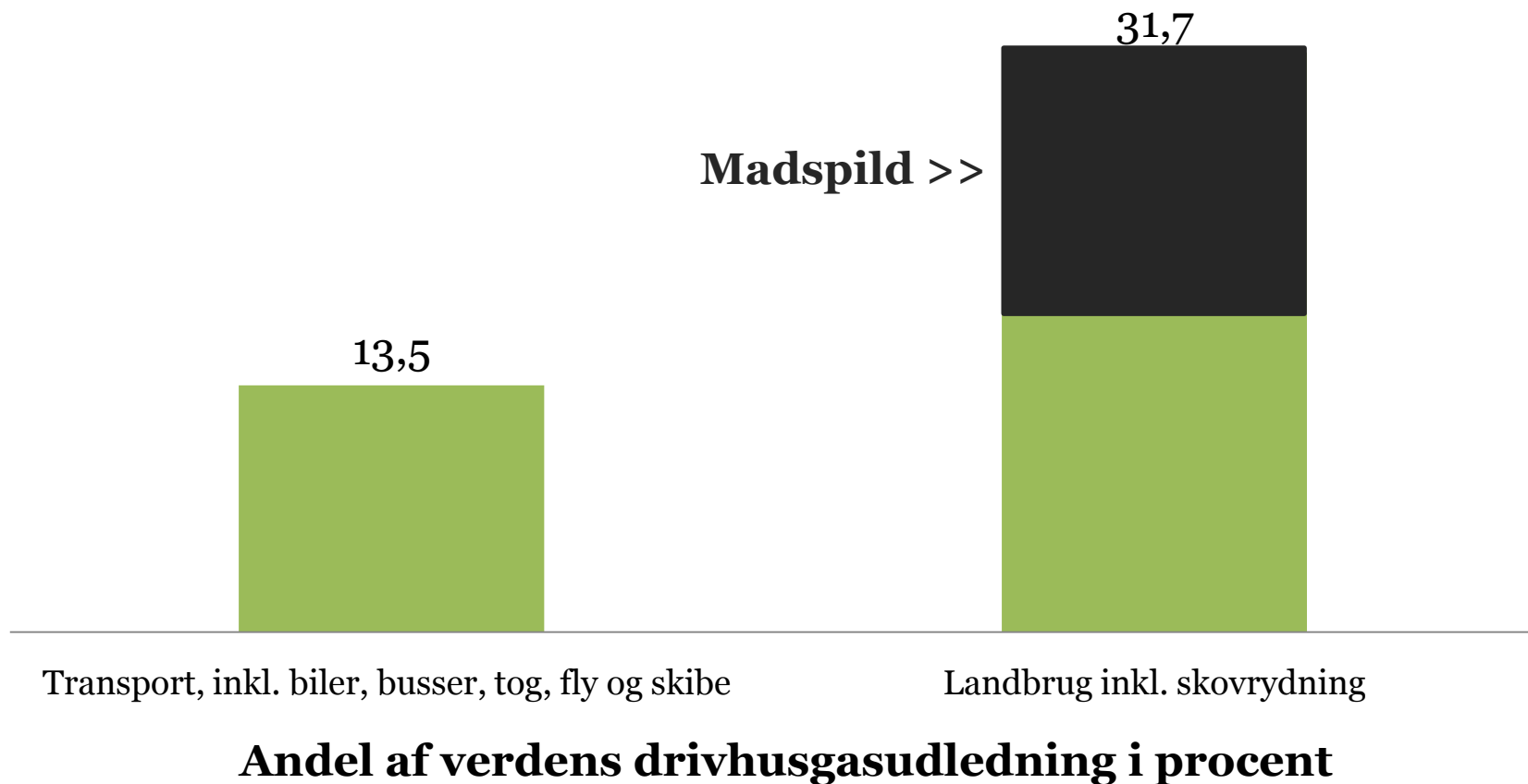
# Hvorfor: Madspild er en klimaslyngel



**Andel af verdens drivhusgasudledning i procent**



# Hvorfor: Madspild er en klimaslyngel





# Hvordan: Definition af det skjulte madspild

- Planter og dyr, der kunne have været spist af mennesker, hvis de blev behandlet eller udnyttet optimalt gennem hele kæden fra primærproducent til detailhandel.
- Madspild som er skjult for den almindelige forbruger, fra primærproduktion til butik og storkøkken.



# Hvordan: God dialog med fødevarebranchen

- Litteraturstudier
- Interviews
- Workshops
- Dagens konference



# Hvad: Betydeligt skjult madspild

## Primærproduktion

Betydeligt (udsmid af fisk, dyredødelighed, frugt og grønt)

## Fødevareindustri

Begrænset (proces)

## Detailhandel

Betydeligt (ferskvarer)

## Storkøkkener

Betydeligt (udsmid fra tallerkner og bufféer)

**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

**Emballering og datomærkning af fødevarer**

- Jan Johannesen, miljø- og klimachef i Arla
- Kirsten Jacobsen, fødevarechef i De Samvirkende Købmænd
- Thomas Roland, afdelingschef, FDB
- Henrik Høegh, fødevareminister

# Produktion og afsætning af frugt og grønt

## Problemer

- Kvalitetskrav
- Loyalitet mellem gartner og butik – eller mangel på samme...
- Overproduktion hos gartnerne

## Løsninger

- Butikkerne sælger små æbler og store hvidkålshoveder
- Kontrakter overholdes
- Gartnerne markedsfører deres produkter: snack-gulerødder til børn og store gulerødder til kantiner
- SmartFresh og polstrede emballager



# Emballering og datomærkning af fødevarer

## Problemer

- Emballage: for lidt er skidt
- ”Mindst holdbar til”-datoen
- Ægge-reglen
- Kassering af produkter før dato-udløb
- Tilbagekaldelse

## Løsninger

- Bedre emballage
- Information om ”mindst holdbar til” vs. ”sidste anvendelsesdato”
- ”Bedst før”?
- Ophæve forbuddet mod salg af mad der overskrider ”mindst holdbar til”
- Automatisk prisnedsættelse på varer tæt på udløb
- Mindre rigid tolkning af tilbagekaldelsesregler
- Arbejde for ændring af EU regler om æg



# PAUSE



Det skjulte madspild  
Madspild fra jord til butik  
Konference torsdag den 12. maj 2011



## 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

# Miljøstyrelsens arbejde med madspild

---

**Claus Torp,  
Vicedirektør,  
Miljøstyrelsen**



Miljøministeriet  
Miljøstyrelsen



# AFFALDSFOREBYGGELSE

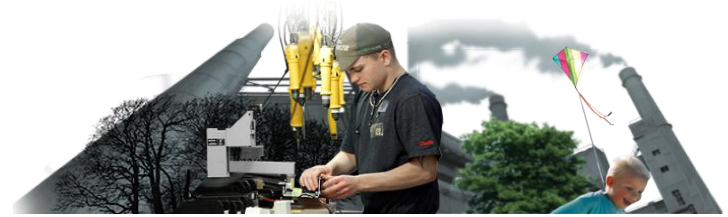
---

- Miljøministeren fremlagde i sommeren 2010 "Affaldsstrategi '10"
  - Indsatserne tager udgangspunkt i affaldshierarkiet
    1. Forebyggelse
    2. Forberedelse med henblik på genbrug
    3. Genanvendelse
    4. Anden nyttiggørelse, fx energiudnyttelse
    5. Bortskaffelse
  - Affaldsforebyggelse udpeget som særligt indsatsområde



## BRUG MERE – SPILD MINDRE

---



- Miljøministeriet har i 2. halvdel af 2010 gennemført affaldsforebyggelseskampagnen "Brug mere – spild mindre"
  - Kampagnen henvender sig til forbrugerne
  - Kampagnen indeholder nemme og enkle anvisninger til, hvorledes du i dagligdagen kan begrænse din affaldsproduktion
  - Kampagnen har særligt fokus på madspild, genbrug og danskernes forbrug i forbindelse med julen
  - Kampagnen er opbygget som en netværkskampagne
- Der vil ske en opfølgning på kampagnen i 2011-2012



# GODE RÅD OM MADSPILD

---



## Kampagnens 5 veje til mindre madspild

- Køb kun den mad, der er behov for
- Opbevar maden korrekt
- Tilbered kun den mad, der vil blive spist
- Gem madrester, og brug dem senere
- Vær opmærksom på holdbarhedsmærkningen



# KORTLÆGNING AF MÆNGDEN AF MADSPILD – FASE 1

---



- Miljøstyrelsen er ved at kortlægge mængden af madspild i de private husstande
  - Der indsamles og sorteres affald fra parcelhuse i Helsingør, Kolding, Gladsaxe og Viborg Kommune
  - I alt 800 husstande, som alle har givet deres samtykke til at deltage i undersøgelsen
  - I forbindelse med sorteringen opdeles madaffaldet i 6 fraktioner
  - Resultatet af undersøgelsen forventes klar i juni/juli 2011





## KORTLÆGNING AF MÆNGDEN AF MADSPILD - FASE 2

---

- Yderligere kortlægning af mængden af madaffald forventes gennemført i 2011-12 i:
  - Dagligvarehandlen
  - Restauranter
  - Storkøkkener
  - Etageejendomme (hvis muligt)



# MILJØMINISTERENS INITIATIVGRUPPE IMOD MADSPILD

---



- Miljøministeren har i marts 2011 nedsat en initiativgruppe imod madspild
  - Gruppen har til formål at drøfte mulige tiltag til at begrænse madspild
  - Gruppen har repræsentanter fra hele værdikæden for fødevarer
  - Gruppen holder i alt 3 møder – sidste og afsluttende møde holdes inden sommerferien 2011





## 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

# Københavns Madhus

Madspild i offentlige køkkener

**Anne-Birgitte Agger**  
**Københavns Madhus**  
**12 Maj 2011**



# Københavns Madhus

Er sat i verden for at højne kvaliteten i de måltider, kommunerne tilbyder til sine borgere.

Vil skabe en bæredygtig, sund og livsglad spisekultur i det offentlige rum.

Vil afskaffe "affodringskulturen"



# Maden i Københavns Kommune

(10 procent af DKs offentlige mad):

- Ca. 60.000 daglige måltider
- 7.375.000 kg fødevarer årligt.  
141.800 kg ugentligt.
- 1100 køkkener i 900 institutioner
- Ca. 1750 medarbejdere i køkkenerne
- Mindst 4000 – 6000 ”måltidsværter”
- 300 mio. kroner i årligt indkøb.
- 75 procent økologisk fødevarerforbrug i 2011



# Målsætning for Økologisk omlægning i Københavns Kommune

Alle kommunens køkkener og institutioner skal omlægges til :

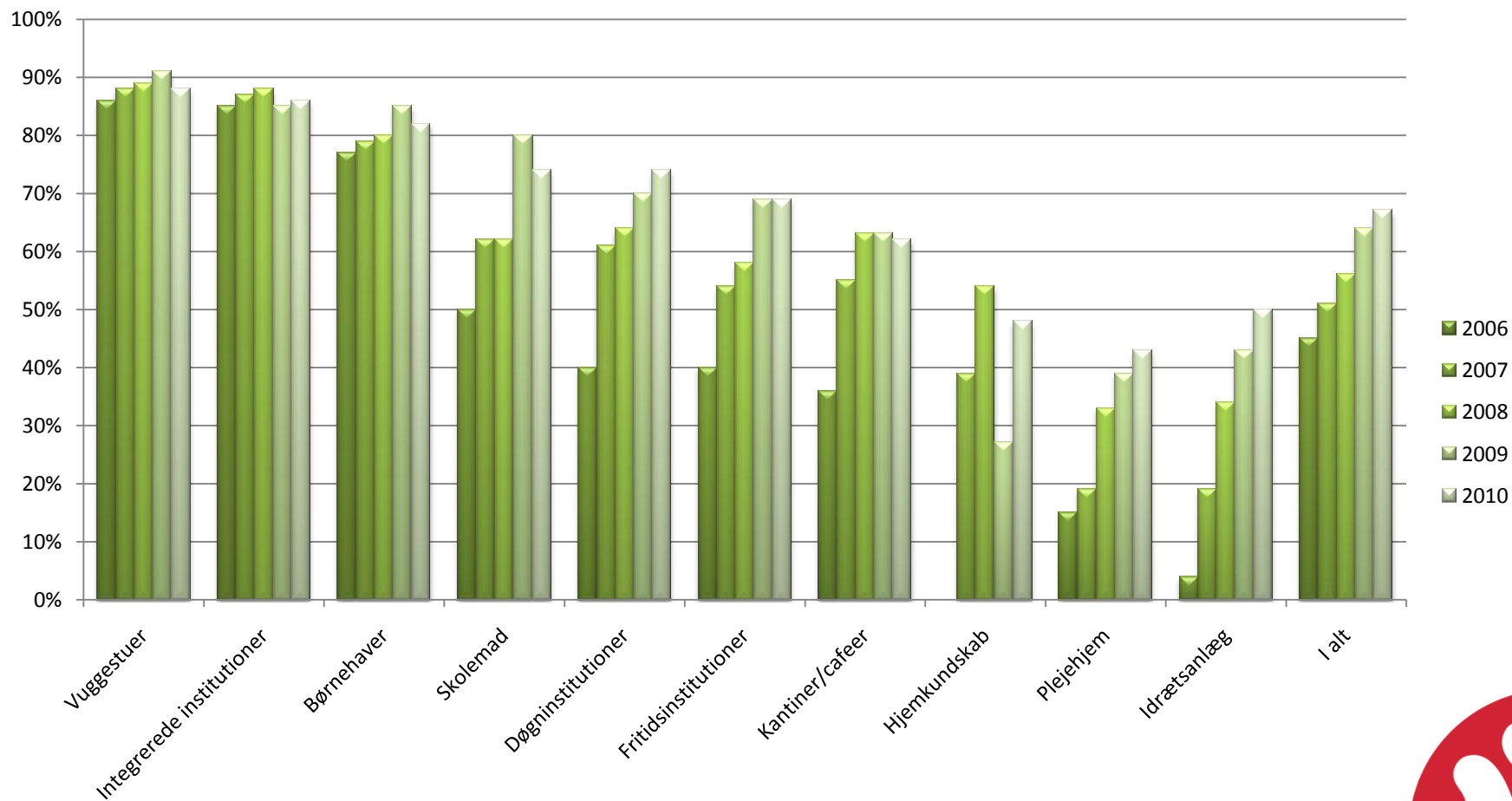
**60 % økologi ved udgangen af 2009**

**75 % økologi ved udgangen af 2011**

**90 % økologi ved udgangen af 2015**



# Økologiresultater 2006 -2010





# Økologisk omlægning af hoveder og gryder

- *en strategi med indbygget spildreduktion.*

Københavns økologiske strategi bygger på en omlægning, hvor den økologiske merpris undgås ved at institutionerne indkøber, producerer og serverer noget andet mad end de plejer.

Der er en sammenhæng mellem at jage prisen og jage økologien.

En stram kostøkonomi befordrer nytænkning.

Spildreduktion har medvirket til et økonomisk råderum for økologisk indkøb inden for budgettet.



# ØKOLOGI

= at holde hus på græsk

At smide væk er uøkologisk og  
dårlig husførelse

Spild af mad er spild af penge



# Spildet er en sladderhank

- om dårlig madkvalitet eller dårlige måltider
- om dårlig styring
- om gratister der jo "kun spiser rester"
- om manglende faglighed eller samarbejde
- om overflod



# Før økologi skal de spisende have mad nok.

Det er ikke forsvarligt blot at fjerne den del af maden der smides ud.

Mange steder burde den være spist af de ældre eller børnene – da de har brug for maden.

Før spildreduktion skal der ske en analyse og måske sættes en forandringsdagsorden af såvel kulinarisk som omsorgsgivende art.



# Forskelle mellem køkkentyper og madmodeller

- Madspildet kan gøres mindst med lokale produktionskøkkener tæt på de spisende.
- Centralkøkkener med decentrale modtagere vil altid producere mest madspild (der langt til de spisende). Køkkenspildet kan begrænses.
- Portions- og bakkeservering vil typisk have større tallerkenspild, men her undgår man buffet eller bulkspild.
- Køkkener med dagligt salg og svingende kunder har større svind end de steder der har faste spisende. Tomme hylder sælger ikke.
- Køkkens madaffald ved brug af råvarer er naturligt større end ved anvendelse af hel- og halvfabrikata. Omvendt kan større del af råvaren anvendes ved bevidst indsats.
- Hel- og halvfabrikatas madaffald før køkkendøren er større end det køkkenet ville producere ( særligt mht. til grøntanvendelse)



# Hvad taler vi om?

Der er ikke lavet samlede opgørelse på spildarbejdet i Københavns Kommune, men rapporter til de enkelte institutioner.

Spildet er meget forskelligt fra sted til sted, køkkentyperne spiller en rolle, ligesom samarbejdet gør det.

Tendensen før en omlægning viser anslået: at spildet som rationale omfatter 80 -90 procent af institutionerne.



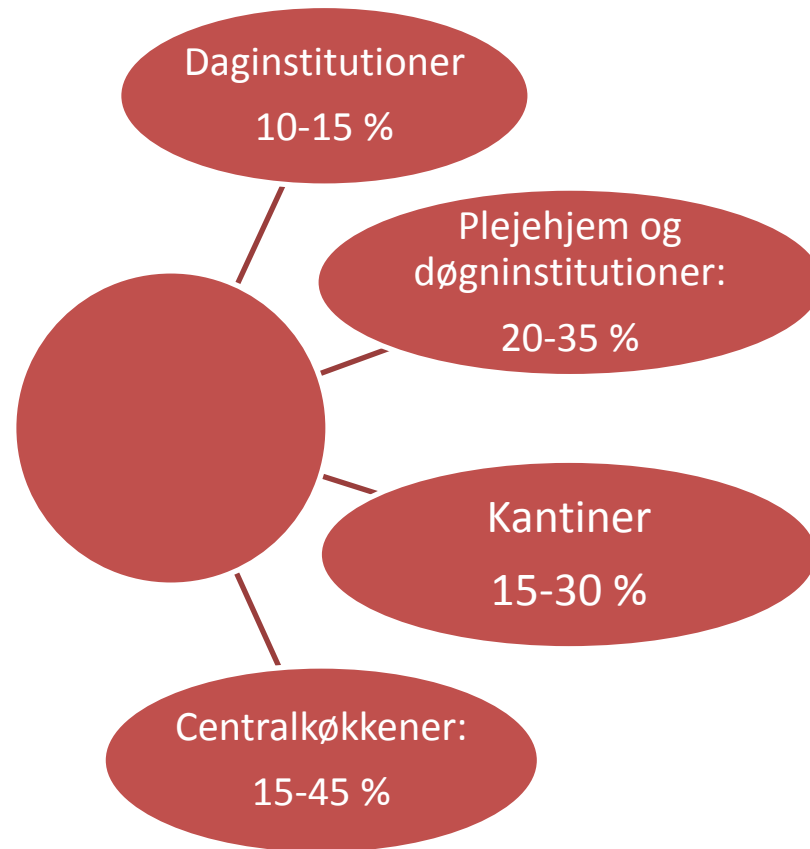
# Madspild som et økologisk potentiale

20 % madspild i København svarer til 60 mio. kroner årligt.

En halvering kan betyde 35-40% mere økologi

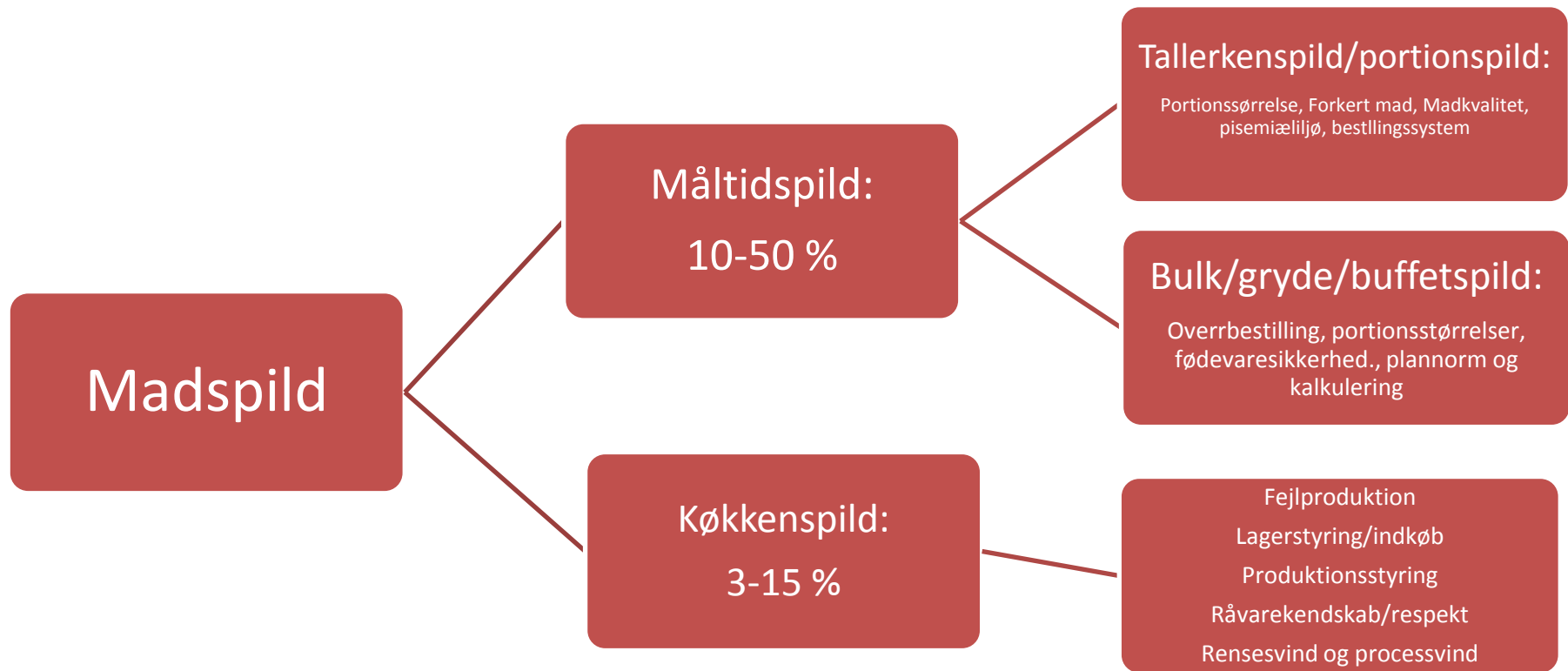


# Anslået spild før økologi





# Hvor og hvorfor madspild?



## TALLERKENSPILDET

- Råvarer og retter med dårlig kvalitet spises ikke
- Dårligt værtskab kan ses på spildet
- For store portioner som dårlig vane
- Mulighed for mindre spild end ved buffet.
- Kvaliteten skal i orden før spildet kan begrænses



## SPILD FRA BULK, FADE OG GRYDER :

- Afslører overbestilling og fejldisponering
- Afslører forkerte portionsstørrelser
- Afslører dårlig køkkenlogistik.



# KØKKENSPILDET VISER

- Om menuplanlægning og indkøb hænger sammen
- Om køkkenet har obs på spildet og respekt for råvarerne
- Om der er fleksibilitet og mulighed for at lade maden vandrer



# Køkkenet som aktør mod madspild i fødevarekæden før køkkendøren

- Aftager af ukurante grøntsagstørrelser
- Aftager af restproduktioner
- Aftager af sæsonvarer
- Aftager af produkter med "skønhedsfejl"
- Aftager af det marken og markedet byder.

Kræver prisdifferentiering og fleksibilitet hos leverandøren

Kræver adfærdssændring i køkkenet.





## PANELDEBAT, DEL II

11.30–12.25

### **Detailhandel og minimering samt udnyttelse af overskudsmad**

#### **Tilbudsvarer, pakningsstørrelser og vægt- vs. stykafregning**

- Anders Jensen, indkøbs- og marketingdirektør i Rema1000
- Kristian Kaae, salgsdirektør, GASA Nord Grønt
- Charlotte Thy, miljøchef i Danish Crown
- Selina Juul, stifter af Stop Spild af Mad

#### **Minimering og udnyttelse af overskudsmad**

- Anne-Birgitte Agger, direktør i Københavns Madhus
- Thomas Fremming, stifter af Fødevarebanken
- Martin Hjort Andersen, regionchef i Netto
- Peter Hyldgaard, produktchef i ISS Waste Management
- Henrik Høegh, fødevareminister

# Tilbudsvarer, pakningsstørrelser og vægt vs. stykafregning

## Problemer

Salg af frugt og grønt efter stykpris, ikke efter vægt

Håndtering af frugt og grønt i butikken

Pakningsstørrelser

## Løsninger

Drop stykpris-afregningen

Bedre håndtering af frugt og grønt i butikkerne

Salg af måltidskasser

Færre slagtilbud med 2 kg pølser

Flere emballagestørrelser – også til singler

# Minimering og udnyttelse af overskudsmad

## Problemer

Storkøkkener

Madspildet fra detailhandlen går til forbrænding: vi brænder skummetmælk

## Løsninger

Fokus på madspild i storkøkkener – økologi?

Dobbelt udnyttelse af det skjulte madspild fra butikkerne

1. Videregivelse til forbrug
2. Biogas i stedet for forbrænding

Befri butikkerne for ansvaret for maden til videregivelse

Se på forudsætningerne for affaldsstrategien om forbrænding





12.25–12.30

**Afrunding**

Thomas Færgeman og Henrik Høegh

12.30–12.35

**Værsgo!**

Jonas Preisler, køkkendirektør på Bojesen

12.35–13.00

**Frokost**



# FROKOST

Det skjulte madspild  
Madspild fra jord til butik  
Konference torsdag den 12. maj 2011