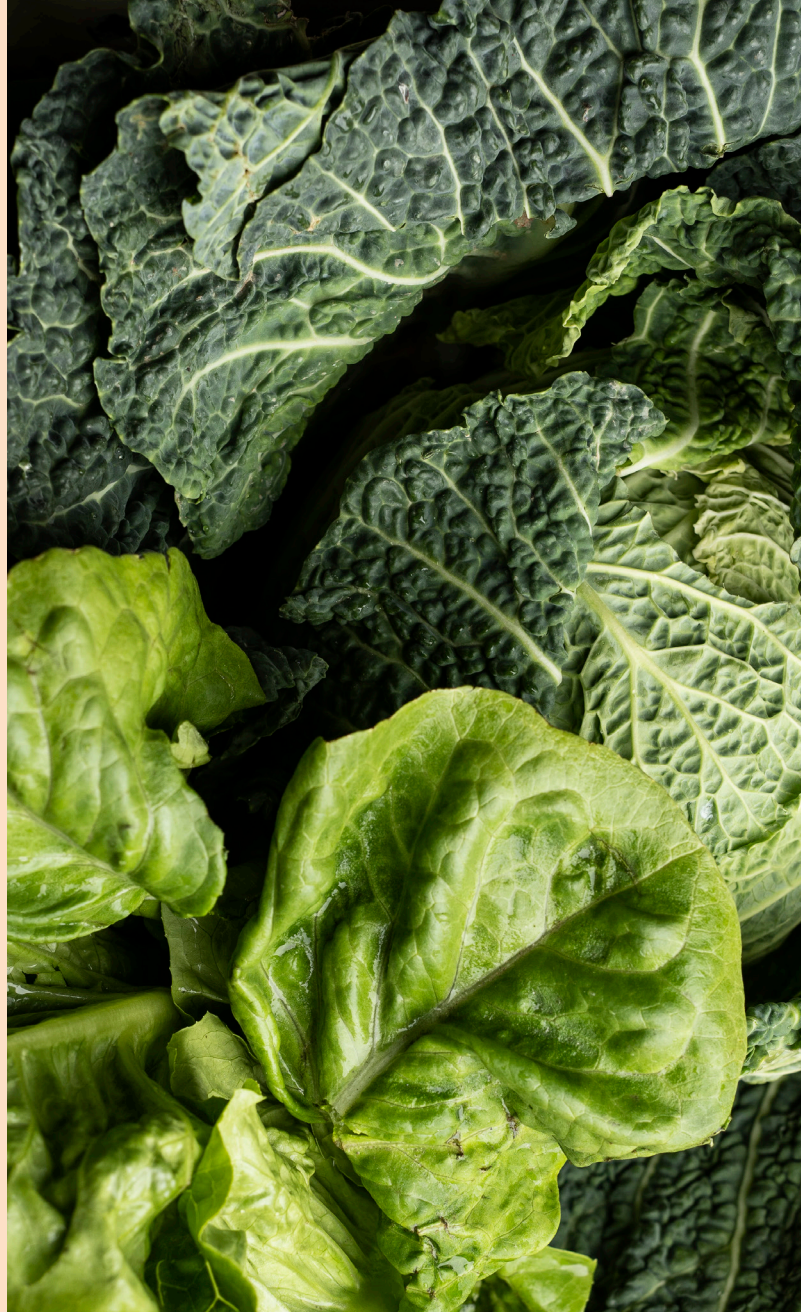


Madliv  
København

# Halvér madspild

For Børne- og  
Ungdomsforvaltningens  
køkkener



# Halvér madspild

Madspild har høj prioritet i Københavns Kommunes Mad- og Måltidsstrategi. Nu med et konkret mål om en reduktion af madspild på 50 % inden 2030. De første 15 % skal være opnået inden 2025.

I denne folder kan du – som leder og køkkenansvarlig – læse om reduktionsmål, forskellige målemetoder og finde inspiration til at arbejde med at reducere madspild.

## Nyt mål for madspild

I Københavns Kommunes Mad- og Måltidsstrategi er madspild et vigtigt fokus som en naturlig del af den bæredygtige omstilling. Når vi smider mad ud, udleder vi drivhusgasser, uden at maden har været til gavn eller glæde for nogen. Det er ærgerligt for både maden, kloden og økonomien.

I efterår 2022 blev en konkret målsætning for madspild vedtaget i Borgerrepræsentationen.



Figur 1 Reduktionsmål for Madspild i kommunens køkkener

Inden 2030 skal Københavns Kommunes offentlige køkkener, institutioner og tilbud reducere madspildet med 50 %. Heraf skal de første 15 % være reduceret inden 2025.

## Et fælles mål

Reduktionsmålet er et fælles mål på tværs af forvaltningens enheder; fra køkkener, tallerkenspild og spild fra madpakker i skolen.

Det årlige madaffald måles på baggrund af data fra renovationsselskaber, som hver uge tømmer madaffaldscontainerne. Fra undersøgelser kender vi allerede fordelingen mellem madspild og madaffald i madaffaldscontainerne.

50 % er en ambitiøs målsætning, som kræver en aktiv indsats og løbende målinger af madspildet. Selv små reduktioner i det enkelte køkken og under et måltid kan på et år gøre en forskel i det store billede. Men stadig give plads til at lykkes i arbejdet med velsmag, maddannelse, ernæring og kvalitet.

## Forskel på madspild og madaffald

Madspild er fødevarer- eller måltidsrester, som er eller har været spiselige. Øvrigt madaffald er ikke-spiselige rester fra tilberedning af måltider som f.eks. skræller og ben, og tæller ikke som madspild.

## Få øje på jeres madspild

I kan følge jeres eget madspild på flere måder og se, hvor madspild opstår, hvor store mængder og hvilken type, det drejer sig om hos jer. Det sker mest præcist med en vægt, men kan også ske ved, at I tager billeder af jeres madspild i perioder og har en tværfaglig dialog med jeres kollegaer.

# Status på madspild

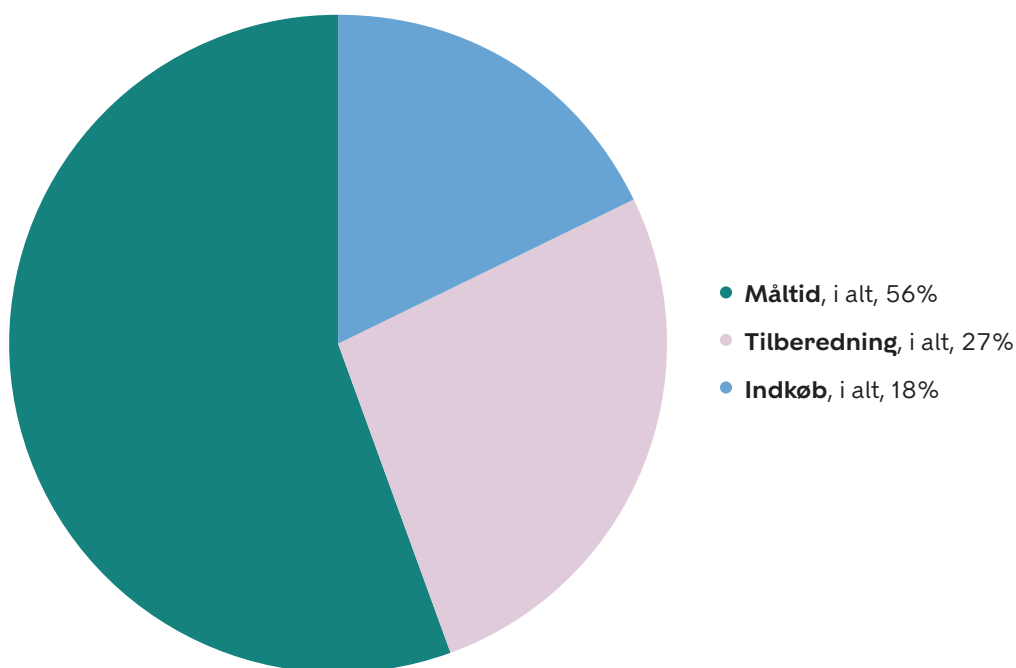
Reduktion af madspild er allerede et fokusområde i Københavns Kommune, men med et konkret mål kan vi styrke indsatsen.

Udgangspunkt for at få et reduktionsmål er en madspildsrapport fra 2021, der viste, at alle kommunens enheder i alt har 3.184 tons madspild om året. Målingen er opgjort for de enkelte forvaltninger og typer af madtilbud, men tallet anvendes som en fælles status på tværs af alle måltider i kommunens tilbud.

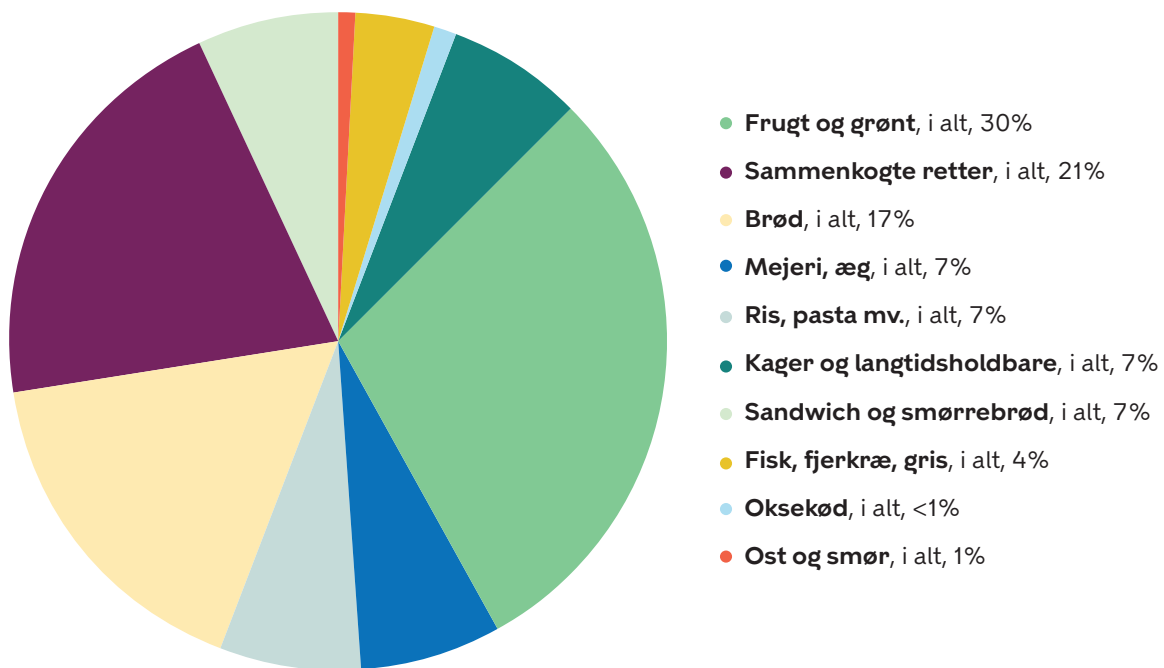
I 2021 havde kommunens enheder i alt 3.184 tons madspild om året. Det svarer til 40.000 tons CO<sub>2</sub>-udledning. Lige så meget CO<sub>2</sub>, som 3700 danskere udleder årligt.

## Hvor sker madspildet?

Madspildsrapporten viste, at det største madspild i Børne- og Ungdomsforvaltningens sker i forbindelse med måltidet (56%), dernæst ved tilberedning (27%) og i mindst grad fra lageret (18%). Fordelt på fødevarekategorier ses størst madspild på frugt og grønt inkl. kartofler (30%), efterfulgt af sammenkogte retter (21%) og dernæst brød (17%).



**Figur 2** Samlet sammensætning af madspild fra daginstitutioner, fritidsordninger, skoler og EAT-køkken i Københavns Kommune. Fordelt på fødevarestadie. Københavns Kommune, 2021. Opgjort i procent.



**Figur 3** Samlet sammensætning af madspild fra daginstitutioner, fritidsordninger, skoler og EAT-køkken i Københavns Kommune. Fordelt på fødevarer kategorier. Københavns Kommune, 2021. Opgjort i procent.



# Fem veje til at reducere madspild

## 1. Samarbejd om madspildsarbejdet

Den daglige vidensdeling og det gode tværfaglige samarbejde gør den største forskel i arbejdet mod madspild. Sørg for at få besked, hvis der er ændringer i antal spisende, så madproduktionen kan tilpasses. Del gerne feedback mellem personalet, hvis der er måltider, der ikke bliver spist.

## 2. Bliv bevidst om jeres madspild

Det er en fordel at vide, hvor madspildet opstår, for at finde effektive forbedringer. Registrering af madspild sker mest præcist med en vægt, men I kan også observere og tage billeder. Prøv f.eks. at tage billeder af jeres madspild i en uge; Alt fra fade, der kommer retur til køkkenet, til rester fra køleskab og fyldte madaffaldsbeholdere.

## 3. Planlæg at bruge jeres rester

Det er en god idé at planlægge måltider, hvor I kan bruge nogle af de rester, der altid vil være. Vælg en fast ugedag – f.eks. fredag – at dedikere til fast restedag, så I kan bruge ugens madrester.

## 4. Servér kun den mad der bliver spist

Sørg for at udportionere maden i mindre skåle og fade, så I ikke sætter det hele på bordet med det samme. Fyld op undervejs ved behov. På den måde kan I i mange køkkener bruge resterne i senere på ugen.

## 5. Nye retter skal introduceres blidt

Variation er vigtigt, men nye retter er ikke altid lige populære. Servér derfor gerne nye retter i små portioner, som del af et velkendt måltid. Så får I mindre tilovers, men I introducerer stadig nyt.

# Få hjælp til at nå i mål

I er ikke alene. Grib muligheden for at få hjælp til at nå i mål med madspild. Meyers Madhus er Københavns Kommunes samarbejdspartner, som tilbyder rådgivning, kurser og inspiration til at reducere madspild.

## Rådgivning

Rådgivningen skal understøtte og styrke jeres arbejde med bæredygtige, klimavenlige måltider og være med til at omsætte Københavns Kommunes Mad- og Måltidsstrategi til konkrete handlinger. 424 af kommunens køkkener har allerede deltaget i et rådgivningsforløb, og der er plads til flere køkkener.

I kan få rådgivning ad hoc ved behov eller tilmelde jer et rådgivningsforløb i Meyers Madhus, hvor I vil få tilknyttet en gastronomisk rådgiver, som følger jer fra start til slut.

Læs mere og tilmeld jer på [www.bornemenuen.kk.dk](http://www.bornemenuen.kk.dk) eller [www.maaltider.kk.dk](http://www.maaltider.kk.dk)

---

Kursus om madspild

## Mindre Madspild fra A-Z

### For køkkenpersonale

Vi stiller skarpt på de gode læringer, metoder, fokuspunkter og udfordringer i arbejdet med madspild. Samtidig bliver du inspireret til, hvordan du kan arbejde videre med at reducere madspild hos jer, og får metoder til at gøre madspild til et fælles fokus i institutionen.

**Varighed:** 3 timer

**Sted:** Meyers Madhus på Nørrebro

Se alle kurser og tilmeld dig på [www.maaltider.kk.dk](http://www.maaltider.kk.dk)

---

## Mindsk madspild i alle led

Hvis I straks vil i gang med at måle på jeres madspild og igangsætte aktiviteter for at nedbringe madspild, finder du forslag til at arbejde med madspild online. Få inspiration til en fælles refleksion om madspild eller til en planlagt indsats.

**Find Madlivsbog for vuggestuer og børnehaver på:**

[www.bornemenuen.kk.dk](http://www.bornemenuen.kk.dk)

**Find Mad- og måltidskodeks for klubber og fritidsinstitutioner på**

[www.maaltider.kk.dk](http://www.maaltider.kk.dk)

# Fra madspild til energi

---

Vi kan reducere meget, men madspild kan aldrig helt undgås. Husk, at madspild skal i beholder til madaffald, så det kan bidrage til produktion af biogas.

Indendørs beholdere er gratis indtil oktober 2023, derefter skal I selv købe dem.

Kontakt miljøkonsulent Ane Nina Ethelberg på tlf. 5180 5172 eller e-mail [g81v@kk.dk](mailto:g81v@kk.dk), hvis I mangler en madaffaldsbeholder eller har spørgsmål til affaldssortering.

**Læs mere om affaldssortering på BUF intra:**

- Daginstitutioner: [www.buf.kkintra.kk.dk](http://www.buf.kkintra.kk.dk)
  - Fritidshjem og -klubber: [www.buf.kkintra.kk.dk](http://www.buf.kkintra.kk.dk)
  - Skoler: [www.buf.kkintra.kk.dk](http://www.buf.kkintra.kk.dk)
- 



