

OM  
LÆG  
NING  
S  
TJEK

# Guide til reduktion af madspild

## Indledning

Helt grundlæggende er kampen mod madspild en naturlig del af en økologisk omlægning. Ud fra nedenstående – måske lidt firkantede betragtning om at det er uøkologisk at smide mad væk:

- Økologi betyder på græsk ”at holde hus”.
- At smide væk er uøkologisk og dermed dårlig husførelse.
- Spild af mad, er spild af penge.

Arbejdet med at bekæmpe madspild er en integreret del af arbejdet, med at omlægge køkkener til økologisk drift uden merpris. En reduktion af madspild skaber ofte grundlaget for at indføre økologi, inden for de økonomiske afsatte rammer. Men samtidig er det ikke forsvarligt blot at fjerne den del af maden, der smides ud. Mange steder burde maden være spist, fx af de ældre på plejehjem eller børnene i daginstitutioner - de der har brug for maden. I restaurationsøjemed har gæsterne betalt for en given servering, og hvis portionerne er for store er menuen forkert sammensat, og gæsten betaler de facto for meget, mens køkkenprocenten lider.

Før spildreduktion, skal der ikke bare ske en registrering af madspildet, men også foretages en analyse bag en forandringsdagsorden af såvel kulinarisk som omsorgsgivende art. I praksis så sladrer et stort madspild om:

- Dårlig madkvalitet.
- Dårlige måltider.
- Manglende ernæringsmæssigt fokus.
- Dårlig styring.
- Gratister der jo ”kun spiser rester”.
- Manglende faglighed eller samarbejde.
- Overflod.

## Definition af madaffald og madspild

Madaffald er alt affald, der stammer fra mad.

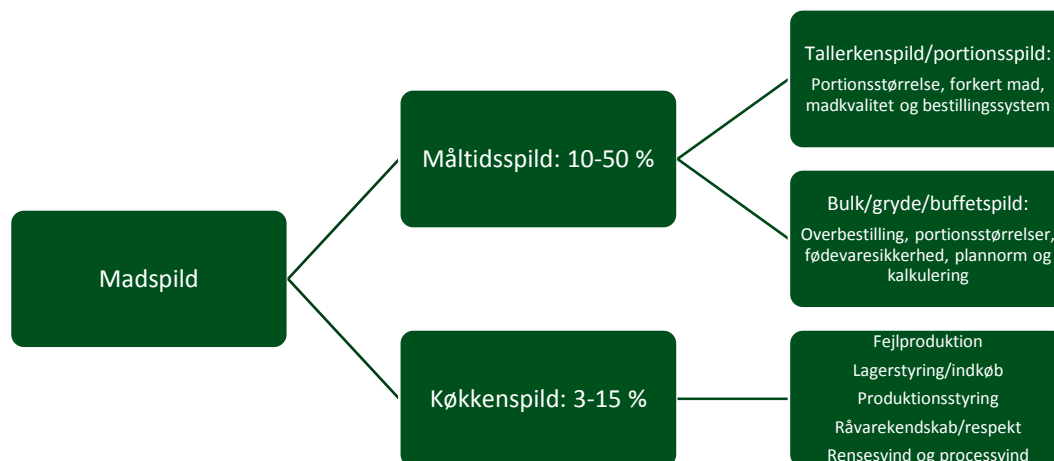
Madaffald kan opdeles i to undergrupper: *Madspild* og *øvrigt madaffald*.

- *Madspild* er fødevarer, der kunne være spist, men i stedet er blevet smidt ud. Eksempler på madspild er brød, hel frugt og grønt samt rester af tilberedt mad.
- *Øvrigt madaffald* er de dele af fødevarer, der ikke er egnet til at spise. Eksempler på øvrigt madaffald er æggeskaller, osteskorper, kaffegrums, ben og grøntsagsskræller.

## Madspildsanalyser

Madspildet vil være forskelligt afhængigt af, hvilken type køkken der er tale om. Ligesom der også vil være forskel på, hvor i institutionernes eller restauranters madkæde, der spildes mad.

Madspildet kan underopdeles i *måltidsspild* og *køkkenspild*, se nedenstående figur 1.



Figur 1. Oversigt over forskellige steder, hvor madspild opstår.

En madspildsanalyse er en måling af det madspild, der kunne være spist. Der måles primært på spildet efter maden har forladt køkkenet. Fokus bør være på spildet fra tallerkenerne, buffeten eller den mad der smides ud fra køleskabet og køkkenskabe i køkkenene, på afdelingerne eller stuerne. Det er det såkaldte måltidsspild, der er i fokus, da det erfaringsmæssigt er her der smides mest ud.

Selve køkkenspildet er i dag langt mindre end for blot år tilbage, men det er selvfølgelig stadig vigtigt, at der holdes fokus på køkkenspildet, f.eks. ved at have gode procedurer for lagerstyring og indkøb.

Ude ved måltiderne er fokus på overskydende mad fra tallerkener, fade eller rester fra eventuel buffet. Madspild er IKKE skrællen på en vandmelon eller benene fra kyllingelåret, men kun det man kan spise. Der måles heller ikke på postevand.

En konkret kortlægning af institutionernes madspild, kan flytte penge fra skraldespanden til indkøb af de dyrere økologiske varer, og være med til at nå målet om mere økologi i køkkenene. Madspild i skraldespanden er ej blot råvarer eller forarbejdede råvarer. Det er spild af tid, koncentration/tankevirksomhed og så betales der ovenikøbet for at bortskaffe madspildet i den sidste ende.

Maden opdeles i fødevarergrupper, og der skelnes mellem spild fra buffeter eller tallerkener. Der måles specifikt på tallerkenspild, spild fra fade, drikkevarer og køleskabsspild. Ved at registrere og veje den mad, der bliver smidt ud får vi dels at vide hvor meget og hvad borgerne/kunderne faktisk spiser, og dels hvor meget af den producerede mad der ender i skraldespanden. Derfor peger spildanalyserne både på, at der ofte bliver produceret for meget mad fra køkkenet, og at der ved selve serveringen og håndteringen af måltiderne er rutiner (bestillinger m.m.), der medfører spild.

I forbindelse med madspildsarbejdet vil der både i forbindelse med registreringen, analysen og handleplanerne efterfølgende være et fokus på nedenstående emner, der har vist sig at være ”de svage punkter”:

Ved *køkkenspild* er der følgende analyse fokus:

- Hænger menuplanlægning og indkøb sammen.
- Har køkkenets ansatte opmærksomhed på spild og er der respekt for råvarerne.
- Er produktionen fleksibel, og gives der mulighed for at lade maden vandre – kan den samme råvare eller forarbejdning virke i flere retter.

Ved spild fra *buffet, bulk eller fade* vil analysen typisk:

- Afsløre overbestilling og fejl disponering.
- Afsløre forkerte portionsstørrelser.
- Afsløre dårlig køkkenlogistik.

Ved stort *tallerkenspild* vil der typisk komme følgende konklusioner:

- Råvarer og retter med dårlig kvalitet eller forkert design til de spisende bliver ikke spist.
- Dårligt værtskab kan ses på spildet.
- For store portioner afsløres som dårlig vane.
- Tallerkenservering giver mulighed for mindre spild end buffet-servering.

## Proces for spildanalyse

Helt overordnet handler madspildsarbejdet om at måle og veje den mad, der ikke bliver spist men ender i skraldespanden.

### *Madspildsanalysen planlægges*

Her vil det være vigtigt at have fokus på følgende:

- Vælg hvad I vil sættes fokus på med hensyn til køkken- og måltidspild.
- Vælg en periode, der er repræsentativ for køkkenet/restauranten eller institutionen, hvor madspildsregistreringen kan foregå.
- Definer hvor grundigt I vil gå til værks med hensyn til at adskille madspildet i komponenter fx en for hver gruppe af kød, stivelsesholdige råvarer (kartofler, ris, pasta) og grøntsager og sovs.
- Udarbejd skemaer til at notere madspildet på.
- Sørg for at der de nødvendige ting er tilstede fx spande, vægte og plastikposer.

### *Afhold et opstartsmøde*

Inden madspildsanalysen igangsættes afholdes der et opstartsmøde for ledelsen og det relevante personale, der skal håndtere madspildsanalysen i praksis. På et plejehjem vil dette fx være måltids/plejepersonalet på de respektive enheder. På mødet introduceres personalet til opgaven og skemaer til udfyldelse præsenteres. Både dag- og aftenvagter bør være repræsenteret, hvis det kan lade sig gøre. Der udleveres skemaer, vægte og spande samt etiketter og opslag til selve målingerne.

### *Gennemførelse af madspildsundersøgelse for måltidsspild*

Der udpeges en tovholder for madspild. På et plejehjem vil det, fx være en person på hver afdeling. Personalet måler og registrerer madspildet over 7 sammenhængende dage og på alle døgnets måltider, så målingerne kan give et repræsentativt og nuanceret billede af hvad der spildes og til hvilke måltider. Her er det værtspersonalet, eller det personale der varetager afrydningen fra måltiderne, der skal være aktivt deltagende med at måle/veje spild efter måltider og imellem måltider.

### *Gennemførelse af madspildsundersøgelse for måltidsspild*

Køkkenet registrerer madspild over 7 sammenhængende dage. Køkkenet noterer, hvad der smides ud fra køleskabe, køkkenskabe og fryseri i perioden.

### *Databehandling og præsentation af resultater*

Det indkomne data behandles og analyseres, og der regnes på hvor meget spild, der er i gennemsnit pr. dag i kilo og kroner. Der ses desuden på menuplaner. Afdelinger og måltider sammenlignes for at se om der er gode erfaringer og rutiner der kan hentes lokalt.


Spildanalysen præsenteres det relevante personale.

### *Afhold et handleplansmøde*

Dette er et møde hvor udvalgte madspildstovholdere er med til at definere en handleplan for hvorledes, hvornår og hvem der skal arbejde med udviklingspotentialerne. Ledelsen står for at udrulle tiltag evt. med støttes op ift. præsentation for det øvrige personale. Der tages desuden et møde med ledelsen, hvor det prioriteres hvordan de sparede kroner skal forvaltes.

### *Opfølgning*

Der følges løbende op på implementeringen af nye rutiner og procedurer. Handleplanen gennemgås løbende og nye mål sættes for den fremadrettede indsats. Vi opfordrer til, at der løbende gennemføres mindre spildanalyser for at sikre fastholdelse.



Materialet er udarbejdet i 2017 i et samarbejde mellem Københavns  
Madhus og Landbrug & Fødevarer.

Projektet er finansieret af Fonden for Økologisk Landbrug