

ONE THIRD

PROJEKTER EVENTS PUBLIKATIONER
December 2022



ÅRET 2022 I TÆNKETANKEN ONE\THIRD

6 STØRRE EVENTS

- Hosting af World Food Summit paneldiskussion om Food Loss and Waste
- Danmark mod Madspild på Bornholms Folkemøde
- Innovationskonferencen SPIS\BAR
- Madspildsfrokost for folketingsmedlemmer
- Danmark Største Madspildsevent med Timm Vladimir
- Kantinerne Redder Maden

6 PUBLIKATIONER

- Kompositionsanalyse af forbrugernes affald
- Intelligente Stregkoder
- Holdbarhed på mælkeprodukter
- Spild i primærproduktionen
- Danmark mod Madspild
- Økonomiske konsekvenser af det danske madspild

7 AKTIVE PROJEKTER

- Madspild og adfærd
- Upcycling af fødevarer i Danmark
- En frivillig aftale for offentlige køkkener
- Den internationale gruppe
- Donationsvejledning
- ISO-standard
- Danmark mod Madspild

94 LINKEDIN OPSLAG

- 85.000 visninger
- 138 delinger
- Engagementrate på 9,34

WORLD FOOD SUMMIT

ONE\THIRD startede året med at hoste WFS's dialogsession om "The Many Faces of Reducing Food Tab and Waste in Africa".

Debatten tog udgangspunkt i ONE\THIRDs publikation fra 2021 **CHALLENGES AND MARKET OPPORTUNITIES IN DEVELOPING SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS**, der bekræfter de betydelige tab i Kenyas fødevareproduktionen og oplister en række muligheder, hvor kendte danske teknologier kan tilpasses til behovet.

Fokus for debatten var konkrete løsninger, der kan fremskynde den grønne omstilling og inspirere deltagerne til at komme med nye ideer og forpligtelser i deres indsats for at bekæmpe klimaforandringerne på lokalt, regionalt eller globalt plan.



SPIS\BAR

SPIS\BAR faciliterede en **innovationskonference** i maj 2022, hvor der blev stillet skarpt på, hvordan man fremmer innovation inden for madspildsløsninger og sikrer, at flere får gavn af nye og eksisterende løsninger.

SPIS\BAR afholdt en **konkurrence**, der henvendte sig til mindre iværksættere, der arbejder med forebyggelse eller reduktion af madspild i alle led af værdikæden.

Konferencen var udsolgt med 120 deltagere fra alle dele af fødevareværdikæden.

Medieindhold (artikler og SoMe) havde et total reach på **289,709**.



Innovationsportrætter: FoodOp, Hjælpen.com, REDUCED, Nextfood, Kanpla, KLS Pureprint, Glean, Casju, AmiNIC, AGRAIN

FOLKEMØDE PÅ BORNHOLM

Danmark mod Madspild indgik i et strategisk partnerskab med Folkemødet og Fødevarerbanken, hvor der bl.a. blev lavet flyers med gode råd om madspild til alle Folkemødets madboder, og hvor Fødevarerbanken tilbød indsamling af **overskudsmad** fra Folkemødet.

Desuden faciliterede vi et pop-up event om madspild i et køkken under åben himmel med markante personer fra fødevareræddikæden, og indgik i debatten "Er Afrika løsningen på fødevarerkrisen" på skibet LOA i Allinge Havn.



DANMARKS NATIONALE MADSPILDSDAG

ONE\THIRD afholdt et live streaming-event afholdt i samarbejde med Fødevareministeriet. Bestyrelsesmedlem Timm Vladimir indgik for et kort øjeblik i skolernes husholdningstime og vejledte eleverne om b.la. syltning. Vi kaldte det Skolerne Redder Maden.

Se eller gense eventen 'Skolerne redder maden' her:



Brug videoen som undervisningsmateriale

Se ingredienslisten og redskaber, der skal bruges til syltning her

Ingredienser (til et ret stort glas):

3 dl sukker
2 dl eddike
2 dl vand
Eller lige dele af hver og så lige lidt mere sukker

Tilsæt krydderier som:

Laurbeerblade
Sennepsfrø
Korianderfrø
Hele peberkorn
Hele allchående

Redskaber

Mellemstort patentglas eller sylteøjsglas (steriliseret med kogende vand)
Tyndskræller (Skrællekniv)
Skarebræt
Køkkenkniv
Viskestykker
Karklude



KANTINERNE REDDER MADEN

I forbindelse med årets madspildsdag udrullede ONE\THIRD en madspildskampagne med fokus på de danske arbejdspladser. Danske arbejdspladser er hver dag rammen for rigtig manges frokostmåltider. Det er derfor et oplagt sted at møde budskaber om, hvordan vi hver især kan hjælpe med at spilde mindre mad.

21 større danske arbejdspladser deltog aktivt i kampagnen.

Kampagnen havde en samlet rækkevidde på 147.999 brugere i perioden 21. september til 1. oktober. De fleste nåede vi igennem Facebook, hvor 118.459 blev mødt af kampagnens budskaber, mens 29.540 fik budskaberne gennem Instagram.

Danfoss, Deloitte, Microsoft, Carlsberg, KPMG, Eurodan, Dansk Erhverv, Dansk Industri, Rambøll, Meyers, Hørkram, Fødevarerministeriet, Miljøministeriet, Landbrugsstyrelsen, Fiskeristyrelsen, Fødevarerstyrelsen, Jespers Torvekøkken, Arla, Novo Nordisk, Chr. Hansen, Lufthavnen (CPH), AB catering og ISS

ONE\THIRD

KAMPAGNE

DANSK ERHVERV
Dansk Erhverv - Detailhandlen
7,6.000 følgere
2u · 🌐

I dag, torsdag d. 29. september er det både den nationale og den internationale madspildsdag. Det er tredje år i træk, at den nationale madspildsdag afholdes for at markere kampen mod madspild. Det s ... se mere



Leif Nielsen · 2.
Branchedirektør
2u · 🌐

I dag den 29. september er det FN's madspildsdag. At undgå madspild skal være en daglig vedvarende indsats for alle. Både de virksomheder jeg repræsenterer, og alle dem der hjælper med at få de gode varer flyttet, solgt og tilberedt, samt alle os forbrugere der skal være omhyggelig med vores dyrebare madressourcer.

Mad har været for billig! Det er jo noget underligt noget og sige i disse tider. Men vi kender det godt. Når noget har stor værdi, passer vi helt automatisk bedre på det. De seneste måneders prisstigninger har skåret ned på salget og fjernet meget madspild. Mere er blevet brugt og spist. Det er godt. Der er ingen grund til at producere til skraldespanden. De vilde energipriser burde også få alle med en fryser til at tynde ud i det der ligger der og sluger strøm og få spist det inden det bliver dårligt. Det bliver mit lille bidrag i dag sammen med en æblekage lavet af de dejlige nedfaldsæbler i haven.

Jeg synes også det er på sin plads at hylde de mange frivillige der hjælper i FødevarerBanken og Stop Wasting Food movement (Stop Spild Af Mad). Sammen med de virksomhederne der donerer gør de en afgørende indsats for dem der også har for lidt. Mit frivillige bidrag består i at anvende lidt af min viden og tid på bestyrelsesarbejde i FødevarerBanken og Advisory board hos Stop Wasting Food movement (Stop Spild Af Mad).

#di #difødevarer #madspild #stopspildafmad #dkfood #dkforbrug #bæredygtighed #klima #onethirddk #dkgreen #dkpol #danmarkreddermaden #fødevarerbanken DI Fødevarer



👍❤️🌐 41

MADSPILD OG ADFÆRD

En undersøgelse af, hvilke elementer i adfærdspsykologien der er vigtigst at tage højde for, når man laver en madspildskampagne.

Formålet var at kortlægge allerede eksisterende viden inden for madspild med et særligt fokus på forholdet mellem madspild og hhv. husholdninger, vaner og adfærd.

På den baggrund er der udviklet et kommunikationskit om madspildspersonaer, der kan bruges til f.eks. kampagner.

Der er udvalgt ni rapporter, som hver undersøger mindst ét af de særlige fokuspunkter. Rapporterne er derudover udvalgt med fokus på kriterier som aktualitet og repræsentativt – primært i en dansk kontekst, men også med et par enkelte udenlandske kilder for perspektiv og ydersyn. Pointerne er ikke udtømmende ift. kildematerialet.

Familien Thorstein

Ægtepar med to teenagere



Familien Thorstein består af ægteparret Joakim på 52 år, Anna på 46 år samt teenagerne Malthe og Søren på hhv. 14 og 18 år.

Familien bor i en ældre muremestervilla i Allerød.

Malthe går i 8. klasse, mens Søren går i 3g på STX.

Joakim og Anna mødte hinanden på deres arbejdsplads, en stor dansk IT-virksomhed, hvor Joakim arbejder med IT og Anna med kommunikation.

Indkøbsvaner

Joakim og Anna forsøger at planlægge deres indkøb på forhånd og bestræber sig på kun at handle 1-2 gange om ugen. Det er dog blevet væsentligt sværere efter begge drenge er blevet teenagere. Parret oplever, at der ikke rigtigt er de samme faste rammer om måltiderne længere. Drengenes spontane aftaler med kammerater, større appetit og impulsivitet, gør det fx svært at vurdere, hvor meget der skal handles ind og hvornår. Drengene er begyndt at spise flere mellemmåltider, så ofte mangler Joakim og Anna et overblik over, hvad der egentlig er tilbage i køleskabet, når de er ude at handle.

Madlavningsvaner

Fordi parret har svært ved at danne sig et overblik over, hvad der er tilbage i køleskabet, får de ofte ikke brugt deres råvarer eller rester op, før de får handlet ind til nye måltider. De forsøger dog at fryse alt det, der giver mening – især det, der bare kan varmes op og spises, så drengene har noget, de kan tage, når de bliver sultne. Erfaring har også lært parret, at hvis resterne efter et måltid ikke udgør en hel portion eller ikke er nemme at genanvende, så får de sjældent brugt dem i nye retter. Små rester ryger derfor ud med det samme, da det er lettere ift. oprydning. I hverdagen sørger parret for at drengene får madpakker med i skole.

UPCYKLING AF FØDEVARER I DANMARK

MEDLEMSPROJEKT

Projektgruppen udarbejder et casekatalog med danske virksomheders erfaringer med upcycling af fødevarer, herunder en beskrivelse af udfordringer og barrierer ved eksisterende lovgivning samt erfaringer fra udlandet.

Projektet består af tre hovedaktiviteter:

- Opsamling af danske virksomheders erfaringer med upcycling af fødevarer
- Erfaringsopsamling fra udlandet
- Kortlægning af udfordringer og barrierer ved eksisterende lovgivning

Vi har talt med: Jalm & B, Foodpeople, Casju, IFF, KaffeBueno, Twisted Leaf, Restaurant Amass, MAPP Centre (AU), Rethink Ressource, Upcycled Food Association USA, Teknologisk Institut, DI Fødevarer med flere...



FRIVILLIG AFTALE FOR OFFENTLIGE KØKKENER

Projektgruppen har lavet oplæg til, hvordan en frivillig aftale for offentlige køkkener kan se ud, herunder forslag til lanceringsevent og økonomi.

Projektgruppen foreslår et charter, som er frivilligt men forpligtende. Det vil sige, det er kommunen, regionen eller den statslige institution, der tilslutter sig charteret – ikke det enkelte køkken i organisationen.

Charterets reduktionsmål er sat til 50 pct. mindre madspild inden 2030 med baseline mellem 2015 og underskriftsår. Dertil forpligter man sig til, at 80 pct. af organisationens køkkener er omfattet inden 2030 og dermed måler på madspild og indrapporterer data.

Charterets troværdighed er forankret i, at underskriverne leverer på de 2030-mål, som de har forpligtet sig til. Det vil sige, at man på en hjemmeside løbende vil kunne følge med i de enkelte organisationers fremdrift i arbejdet.



DEN INTERNATIONALE ARBEJDSGRUPPE

Den internationale arbejdsgruppe har bl.a. i samarbejde med Access2innovation gennemført en analyse af udvalgte værdikæder i Østafrika.

Det er sket med fokus på at identificere, hvor dansk erhvervsliv i samarbejde med NGO'er og forskere kan byde ind med konkrete løsninger, som på en og samme tid reducerer fødevaretab og skaber adgang til nye markeder for danske virksomheder.

Analysen "Innovation and Market Opportunities for Food Loss Solutions in Africa" lanceres den 19. december 2022 i Aalborg. Herefter er virksomheder, forskere og NGO'er inviteret til at deltage i tre workshops om konkrete tiltag, partnerskab og finansiering i 2023 med sigte på at formulere målrettede partnerskaber, der kan imødekomme behov inden for tre udvalgte sektorer: AquaCulture, Horticulture og Grain.



DONATIONSGRUPPEN

ONE\THIRD har siden 2019 haft en arbejdsgruppe til at se på mulighederne for at donere. Resultatet er en praktisk donationsguide bestående af flere elementer.

Der er udviklet to plakater, hvis formål er at minde personalet på gulvet om, at det er vigtigt at donere mad, og hvordan man gør. Materialet er udviklet med udgangspunkt i adfærdspsykologien, herunder observationer og samtaler med personalet i detaileddet.

Der er desuden udviklet en skriftlig guide til det administrative personale, som skal hjælpe dem med at forstå Fødevarestyrelsens regler.

ONE\THIRD vil gerne invitere Fødevarestyrelsen til at se på, og vurdere de udviklede materialer.

MEDLEMSPROJEKT

Sådan donerer du de fødevarer, som er til overs
- for at mindske madspild og yde madhjælp!

Skrift 1: Tjek den aftale, I har
Din arbejdsplads har lavet en aftale med de modtagere, du kan donere madvarer til – typisk lokale foreninger. Tjek aftalen og find ud af, hvordan de aftenter. Er det fx på bestemte dage, eller skal du ringe dem op?

Skrift 2: Sortér og udvælg varer
Modtager kan selv sortere i varerne. Derfor må du gerne donere net eller poser med frugt og grønt, hvor der forekommer mug eller smadmerter. Du må ikke donere varer med glasskår, usure emballage eller som er overtrædet sidste anvendelsesdato.

Skrift 3: Opbevar varerne korrekt
I husk, at varerne altid skal opbevares ved laveste temperatur. Fx skal en donation med mælk og havregryn på køl ved 5° C. Markér varerne med "Til donation", så de er nemme at finde og adskille fra de øvrige varer.

Skrift 4: Registrér varerne
Du skal registrere donationsvarer, så de kan tilbageføres. Du registrerer med scanner, i app eller på papirform, afhængig af butik. Registrering kan også ske løbende i forbindelse med udvælgelse af varer, dvs. efter skridt 2.

Skrift 5: Udlever varerne
Modtager tager imod alle varerne ved udlevering, fortager eventuelt sortering og sikrer sig, at de donerede varer er registreret. Det er vigtigt, at modtager og butik har en revirerende liste over de donerede varer.

Skrift 6: Skal det arkiveres?
De fleste steder afsluttes donationen automatisk, når du scanner varerne – og dermed gemmes information om donationsvarerne i systemet. Enkelte steder skal du i stedet gemme fysiske dokumenter. Dokumentationen bruges fx til madspildregnskabet, SKAT eller eventuelt tilbagekaldelse.

ONE THIRD
TIL MEDARBEJDERE I DET ALDNINGEN

Dato: 06.09.2022, Version: 1

2022 var året, hvor vi for anden gang indhentede data om mængderne af madaffald inklusive fødevaretab og madspild som målt hos medlemmerne i den frivillige aftale *Danmark mod Madspild*.

Datarapporten viser, at der overordnet er sket et fald i mængden af madaffald for medlemmerne fra 2020-2021 på 2 pct. Desuden fremgår, at hovedparten af madaffaldet ender i de mest foretrukne destinationer.

For deludviklingen i de forskellige sektorer ses, at medlemmerne i detail- og engros samt servicesektoren har reduceret deres madaffald i perioden 2020-2021. Der er ligeledes en vis variation mellem medlemmerne, hvor lidt over 2/3 af medlemmerne har et fald i madaffaldsmængden, mens den resterende del har en stigning.

2022 har særligt haft fokus på de nye dataklynger, projekt om synlighed og revidering af rammenotat.

PRODUKTIONSTAB OG MADAFFALD I DEN DANSKE PRIMÆRPRODUKTION

Rambøll har for ONE\THIRD undersøgt *produktionstab og madaffaldsmængder fra det danske landbrug*. Ved at undersøge 15 produkter fra de syv fødevarekategorier belyser undersøgelsen omfanget af produktionstab og madaffald baseret på landmænds egne estimater over andelen af deres produktion, der går tabt før eller efter høst.

Der er bl.a. udført interviews med producenter og analyseret på det danske registreringssystem for madaffald og den bagvedliggende definition af madaffald.

Undersøgelsen estimerer, at det samlede produktionstab og madaffald i primærproduktion i Danmark i 2021 alene for de 15 analyserede produkter lå på i alt **128.114 tons**, når producenternes estimater på produktionstab og madaffald bruges som beregningsgrundlag. Størrelsen på de afledte omkostninger ved produktionstab og madaffald er vurderet til at ligge på **327 mio. kr.**, og størrelsen på de afledte CO₂e-emissioner er vurderet til at ligge på **27.826 tons CO₂e**.



ANALYSE AF MADSPILDSFRAKTIONER I AFFALD FRA HUSHOLDNINGER

ONE\THIRD har fået ECONET til at undersøge, hvad danskerne præcis smider ud.

Undersøgelsens formål var at opgøre mængder af udvalgte typer af madspild, der er smidt ud som affald. Mængde og antal forekomster af madspild blev skaleret til landsplan.

Der peges på fire typer madspild, som det kan være interessant at undersøge nærmere:

- Madspild i forbindelse med oprydning i skabe og frysere
- Madspild i form af madpakker
- Madrester i oprindelig emballage
- Madspild i form af særlige fødevarer f.eks. gulerødder, kartofler, æg og kylling



EFFEKTEN AF SMARTE STREGKODER I FORHOLD TIL AT MINDSKE MADSPILD I DETAILHANDLEN

På vegne af ONE\THIRD og i samarbejde med GS1 Denmark og Københavns Universitet har PlanMiljø gennemført en pilotundersøgelse af effekten af smarte stregkoder i forhold til at mindske madspild i detailhandlen. Smarte stregkoder er en teknologi, der kan indeholde flere informationer end den klassiske lineære stregkode, fx om produkters holdbarhed. Teknologien kan være et effektivt værktøj til at reducere madspild i detailhandlen.

Formålet med undersøgelsen var at belyse de potentielle madspildsreducerende effekter bl.a. gennem erfaringer fra detailkæderne Meny i Norge og Woolworths i Australien.

I pilotanalysen estimeres det samlede reduktionspotentiale i Danmark til at være 21.009 tons pr. år. svarende til en reduktion på 28 pct., hvis detailedet indførte smarte stregkoder.



HOLDBARHEDSTEST AF MEJERIPRODUKTER

PUBLIKATION

For at bidrage til mindre madspild i de danske husholdninger og bakke op omkring tankegangen om "bedst før, ofte god efter" og brugen af ens sanser har Teknologisk Institut udført et projekt for tænketanken med udgangspunkt i holdbarhed i mælk og yoghurt.

Konklusion:

Både gennemgang af viden og forbrugerstudiet med 51 deltagende forbrugere viste, at mælk og yoghurt er sensorisk acceptable i længere tid end holdbarhedsdatoen.




LINKEDIN ONE\THIRD

I 2022 har tænketanken kørt 94 opslag, som har nået 85.000 visninger, 138 delinger og et engagement på 9,34. Vi har 1.367 følgere på LinkedIn. Især Folkemødet, smarte strekkoder og case-kataloget har skabt engagement.

ONE\THIRD
1.351 følgere
1 md. •

En samlet national madspildsstrategi er en af de mest effektive måder at reducere madspild og fødevarer tab. For noget må gøres. [... se mere](#)



Tiden er ikke til spild: Danmark bør have en national madspildsstrategi
sustainreport.dk • 3 min. læsetid

Mads Kibsgaard og 35 til

1 kommentar

Synes godt om Kommenter Slå op igen Send

ONE\THIRD
1.351 følgere
7 md. •

Yoghurt er måske god længere tid, end du tror.

I et forbrugerstudie, som **ONE\THIRD** har lavet sammen med **Teknologi1** [... se mere](#)



**Nyt forbrugerstudie:
Yoghurten smager godt 3 uger efter "bedst før".**

Mads Kibsgaard og 25 til

5 kommentarer

Synes godt om Kommenter Slå op igen Send

ONE\THIRD
1.351 følgere
1 md. •

Vigtige ting, når man vil reducere madspild via smarte strekkoder

Der er masser af potentiale for at reducere madspild ved at implementere [... se mere](#)



5 råd til arbejdet med smarte strekkoder

ONE\THIRD

Bent Egberg Mikkelsen og 15 til

1 genspråk

Synes godt om Kommenter Slå op igen Send

ONE\THIRD
1.351 følgere
1 md. •

11 millioner rå æg ender hvert år i de danske skraldespande. [... se mere](#)

Danske områder derved 30.000 rå æg ud hver eneste dag. [... se mere](#)



Aeg **1**

Danskerne smider hvert år 11 millioner rå æg ud.

Mads Kibsgaard og 25 til

1 kommentar • 1 genspråk

Synes godt om Kommenter Slå op igen Send

ANBEFALINGER 2022

- 1** Stabil drift og flerårig finansiering
- 2** Frivillige aftaler er nøglen til succes
- 3** Kampagner, kampagner, kampagner
- 4** Understøt donationen

- 5** Se nærmere på landbruget
- 6** Kig på EU-barrierer
- 7** Tag globalt madspildsansvar