



ONE THIRD

Værktøjer til madspildsmålning


Find det rigtige værktøj til at måle og registrere dit madspild
– for virksomheder, organisationer og husholdninger

Udarbejdet af: Johanne Birn
Grafisk opsætning: Braulein / Trine Bruun

Juni 2025

Indholdsfortegnelse

Summary	3
Introduktion	4
Sådan bruger du kataloget	5
Primærproduktion	6
Forarbejdning og industri	8
Professionelle køkkener	10
Detail	14
Private husholdninger	17
Det vigtigste at huske	19



**Measuring food waste
is an essential first step
towards reducing it.**

Summary

Food waste remains a major global challenge, occurring across all stages of the food value chain — from primary production to retail and households. Recognizing that "what gets measured, gets managed," this catalogue aims to encourage companies, organizations, and households to start measuring and monitoring their food waste.

The publication provides an overview of technological tools and digital monitoring systems that support the identification, quantification, and reduction of food waste. It covers solutions tailored to different sectors: agriculture, food processing, retail, professional kitchens, and private households.

Readers are guided through important considerations before starting measurements, such as defining objectives, choosing the right methods, understanding available data, and integrating measurements into daily routines. The catalogue emphasizes that even simple and low-cost efforts can create significant insights and improvements.

By making food waste visible, organizations and individuals are empowered to act more effectively, contributing to environmental sustainability and economic savings.

The key message is clear: measuring food waste is an essential first step towards reducing it.

Introduktion

Madspild koster – både for miljøet og for pengepungen. Heldigvis findes der i dag mange digitale værktøjer og teknologiske løsninger, der kan hjælpe med at skabe overblik over, hvor meget mad der går til spilde. Dette katalog giver inspiration til at komme i gang med at måle ved at præsentere konkrete løsninger, der kan bruges uanset, om du arbejder i en stor fødevarer virksomhed eller kantine, står i et skolekøkken, har et supermarked/købmand eller blot vil mindske spild derhjemme. Det bagvedliggende princip er idéen om, at "what gets measured, gets managed" – ved at blive opmærksomme på omfanget af vores madspild, bliver vi stimuleret til at gøre noget ved det.

Sådan bruger du kataloget

1. Find dit sted i fødevareværdikæden
2. Overvej, hvad du vil måle og hvorfor
3. Lad dig inspirere af værktøjerne og find det, der passer bedst til netop din situation.

S. 6-7 PRIMÆR- PRODUKTION

Overproduktion
Fejlproduktion
Fejlslagen høst

S. 8-9 FORARBEJDNING & INDUSTRI

Overproduktion
Fejlproduktion
Pakke- og emballagefejl

S. 10-13 PROFESSIONELLE KØKKENER

Produktionsspild
Datospild
Overproduktion
Fejlproduktion
Tallerkenspild

S. 15-16 DETAIL

Datovarer
Overbestilling
Fejlbestilling

S. 17-18 PRIVATE HUSHOLDNINGER

Overproduktion
Datovarer
Fejlindkøb
Tallerkenspild

Før du går i gang med at måle

Inden du vælger måleværktøj, kan det være en god idé at overveje:

- Hvad vil I gerne blive klogere på? (fx hvor spildet opstår, hvad der går til spilde, hvor meget der går til spilde, hvorfor det går til spilde eller hvordan det går til spilde)
- Hvilke data I allerede har? (fx kassationer, afskrivninger osv.)
- Hvor meget tid og hvor mange ressourcer I kan afsætte til måling og registrering?
- Vil I måle manuelt, digitalt eller automatisk?
- Hvem skal bruge resultaterne og til hvad?

Primærproduktion

Sådan kan du få overblik over madspild

I landbruget opstår spild ofte på en lidt anden måde end i resten af fødevarekæden, da mange avlere kun høster det, de har solgt på forhånd. Det betyder, at spild typisk sker tidligt i processen, fx når afgrøder ikke bliver høstet pga. vejrskader, eller fordi afgrøderne alligevel ikke kan sælges. Der er dog stadig muligheder for at få bedre indsigt i, hvor og hvornår spild opstår og måske finde nye måder at udnytte ressourcerne bedre.

Flere producenter arbejder allerede med data i forhold til, hvad der plantes, høstes og sælges. Men der findes teknologier, som kan hjælpe med at få endnu bedre overblik over udbytte og potentielle spildpunkter.

Overproduktion

Fejlproduktion

Fejlslagen høst

Primærproduktion

I skemaet finder du eksempler på teknologier, som kan hjælpe med at:

- Få mere præcise data om høstudbytte
- Opdage problemer i marken i tide
- Planlægge høst og afsætning bedre
- Finde nye muligheder for at reducere spild

Værktøj	Hvad kan det?	Hvem står bag?	Godt at vide
Arable Mark	Overvåger vejr og markforhold i realtid, så du kan planlægge og mindske spild efter høst.	Arable (USA)	Særligt brugbart til planlægning af høst og opbevaring.
Climate FieldView	Samler data fra marken og giver analyser, der kan forudse og mindske spild.	The Climate Corporation (USA/Tyskland)	Tilbyder realtidsanalyser og giver et samlet overblik over markens sundhed.
John Deere Precision Ag Solutions	Måler høstudbytte og hjælper med at finde områder med lavt udbytte, så du kan sætte ind, hvor der er spild.	John Deere (USA)	Kan integreres direkte i landbrugsmaskiner. Velegnet til producenter, der arbejder med præcisionslandbrug.
Teralytic Soil Probe	Måler jordforhold og giver tidlige advarsler om risikofaktorer, der kan føre til spild.	Teralytic (USA)	Giver løbende data om jordens tilstand. Hjælper med at optimere vækstbetingelser og undgå tab.
Trimble Agriculture	Bruger GPS og sensorer til at optimere udbytte og reducere tab i marken.	Trimble Inc. (USA)	Giver et stærkt beslutningsgrundlag og kan kombineres med eksisterende data.

► Tip: Tænk hele vejen rundt om overskuddet

Spild i primærproduktionen handler ikke kun om det, der bliver smidt ud. Har du afgrøder, som ikke kan sælges, kan de måske stadig gøre gavn andre steder:

- Donation til madspildsorganisationer
- Salg til alternative markeder (fx til dyrefoder eller biogas)
- Afsætning til virksomheder, der arbejder med 'grimme grøntsager' (fx supermarkeder eller storkøkkener)

Forarbejdning og industri

Sådan kan du få styr på spild i produktionen

I fødevarerindustrien sker madspild ofte under selve produktionen, det kan være rester fra processer, fejlproduktion, eller varer der aldrig når ud til kunden. Mange virksomheder arbejder allerede systematisk med data, fx til ESG-rapportering eller kvalitetskontrol. Måling af madspild kan ofte integreres som en del af de eksisterende arbejdsgange og dermed give et endnu bedre beslutningsgrundlag.

Overproduktion

Fejlproduktion

**Pakke- og
emballagefejl**

Forarbejdning og industri

I skemaet finder du eksempler på løsninger, der gør det nemmere at måle og håndtere madspild i fødevareindustrien.

Teknologiske værktøjer kan i fødevareproduktionen hjælpe med at:

- Få øje på hvor spildet opstår i processerne
- Opsamle data automatisk
- Give løbende feedback til medarbejdere
- Understøtte rapportering og dokumentation

Værktøj	Hvad kan det?	Hvem står bag?	Godt at vide
Cemasys	ESG-plattform til at måle og rapportere CO2-aftryk, herunder madspild. Understøtter bæredygtighedsrapportering.	Cemasys (Norge)	Velegnet til virksomheder, der arbejder med ESG-rapportering og CO2-regnskaber. Madspild er en mindre del af platformen.
Spoiler Alert	B2B-plattform til håndtering af overskudsvarer. Hjælper med videresalg, rabatstrategier og data om spild.	Spoiler Alert (USA)	Primært velegnet til store fødevareproducenter og grossister med overskudsvarer. Ikke et måleværktøj til intern produktion.
Winnow Vision	Bruger kunstig intelligens og kamera til automatisk at måle madspild i store køkkener og fødevareproduktion. Giver løbende data og indsigt.	Winnow Solutions (UK)	Velegnet til større industrikøkkener og produktionsmiljøer med meget madspild. Kræver installation og opsætning.

► Tip: Mindre målinger kan gøre en stor forskel

Det behøver ikke være et stort og komplekst IT-projekt at komme i gang med at måle madspild i industrien.

Start evt. med at:

- Vælge et enkelt område eller proces, hvor I ved, der ofte sker spild
- Lade medarbejderne selv registrere (fx med vægt og tablet)
- Bruge resultaterne til at sætte konkrete mål for forbedring
- Koble målinger med eksisterende data (fx lagerstyring eller ESG-rapportering)

Det vigtigste første skridt er at komme i gang og benytte de data, I allerede har adgang til.



Professionelle køkkener

Sådan kan I få overblik over madspild

Madspild i professionelle køkkener opstår typisk, når der bliver lavet for meget mad, eller når maden ikke bliver spist. Men det kan også handle om spild i forberedelsen, fx skræller, udskæringer eller fejlproduktion. Der findes flere smarte løsninger, som kan hjælpe med at få bedre overblik og gøre det nemmere at handle på data. Valget af værktøj kan afhænge af, om I arbejder i et mindre, decentralt køkken eller i en større, central enhed med mange gæster og mere komplekse arbejdsgange.

► På de følgende sider kan du se forslag til løsninger, som passer til de to typer køkkener

Decentrale enheder: Eksempelvis mindre kantiner, skoler og daginstitutioner

Centrale enheder: Eksempelvis store kantiner, hospitaler og storkøkkener

Produktionsspild
Datospild

Overproduktion
Fejlproduktion

Tallerkenspild

Decentrale enheder

Eksempelvis mindre kantiner, skoler og daginstitutioner.

Her er fokus ofte på enkle løsninger, som kan passes ind i en travl hverdag, hvor der måske ikke er dedikerede ressourcer til dataarbejde.

Værktøjer til decentrale enheder hjælper typisk med:

- Simpel registrering af spild via vægt eller tablet
- Løbende feedback til medarbejderne
- Synliggørelse af spild i hverdagen

Værktøj	Hvad kan det?	Hvem står bag?	Godt at vide
eSmiley	Dansk system til registrering af madspild med fokus på enkelhed og brugervenlighed.	eSmiley (Danmark)	Velegnet til køkkener med behov for enkel registrering og danske supportmuligheder.
FoodOp	Digital platform med digitale vægte, der automatisk måler madspild og integrerer med menuplanlægning og klimarapportering.	FoodOp (Danmark)	Velegnet til kantiner og cateringvirksomheder. Understøtter bæredygtighedsrapportering og optimering af produktion.
Kanpla	Online platform til kantiner, der muliggør forudbestilling og reducerer madspild gennem bedre planlægning.	Kanpla (Danmark)	Fokus på skolekantiner og virksomheder. Hjælper med at forudsige efterspørgsel og minimere overproduktion.
Kentaurus	Integrerer lagerstyring, procesoptimering og madspildsreduktion.	Kentaurus (Danmark)	Beregner rette opskriftsmængder ved hjælp af indtastede data.
LeanPath	Registrerer madspild via vægt og tablet. Giver overblik og feedback.	LeanPath (USA)	Velegnet til mindre køkkener. Enkel opsætning og løbende feedback.
Madspildskrigerne	Dansk løsning med vægte og digitale systemer til måling og opgørelse af madspild – særligt udbredt i skolekøkkener.	Madspildskrigerne (Danmark)	Bruges primært i efterskoler og institutioner. Nem at tage i brug og tilpasset danske forhold.
Winnow Vision	Bruger kamera og kunstig intelligens til at registrere og analysere madspild.	Winnow Solutions (UK)	Kræver kameraopsætning. Egner sig til små kantiner og institutioner.

Centrale enheder

Eksempelvis store kantiner, hospitaler og storkøkkener.

Her giver mere avancerede systemer mulighed for at:

- Automatisere målingen af spild
- Integrere data med andre systemer (fx lager eller økonomi)
- Analysere spild på tværs af køkkener og afdelinger
- Arbejde strategisk med data og forebyggelse

Værktøj	Hvad kan det?	Hvem står bag?	Godt at vide
eSmiley	Dansk system med digitale registreringsmuligheder og mulighed for integration.	eSmiley (Danmark)	Velegnet til danske virksomheder. Giver mulighed for integration med andre systemer.
FoodOp	Digital platform med digitale vægte, der automatisk måler madspild og integrerer med menuplanlægning og klimarapportering.	FoodOp (Danmark)	Understøtter bæredygtighedsrapportering og optimering af madproduktion.
Kanpla	Online platform til kantiner, der muliggør forudbestilling og reducerer madspild gennem bedre planlægning.	Kanpla (Danmark)	Hjælper med at forudsige efterspørgsel og minimere overproduktion.
KITRO	Kunstig intelligens og billedgenkendelse kombineret med vægt for automatiseret spildmåling.	KITRO (Schweiz)	Egnet til store kantiner og hoteller. Kombinerer vægt og billedanalyse.
LeanPath	Måling via vægt og software med avanceret rapportering.	LeanPath (USA)	Velegnet til større køkkener. Understøtter løbende optimering og analyse.
Orbisk	Kamera- og kunstig intelligens-baseret affaldssortering, der identificerer og måler madspild i realtid.	Orbisk (Holland)	Bruger kamera og kunstig intelligens til automatisk spildregistrering.
Smart Waste Bin	Digital affaldsspand med vægt og sensorer til at måle madspild automatisk.	Bin-e (Polen)	Simpel løsning for køkkener der ønsker automatiseret registrering.
Winnow Vision	Kunstig intelligens-baseret måling af madspild via kamera. Giver detaljeret indsigt.	Winnow Solutions (UK)	Kræver opsætning af kameraer. Godt til større køkkener med komplekse behov.

► **Tip til mindre, decentrale køkkener: Gør det nemt og synligt**

Madspild bliver nemmest at arbejde med, når det er synligt i hverdagen.

Overvej fx, at:

- Sætte en vægt frem i køkkenet, så man hurtigt kan registrere spild
- Lave en synlig tavle med "Ugens spild" eller "Mad reddet"
- Involvere medarbejdere og brugere (fx elever eller børn) i at tale om spild
- Bruge en simpel app eller tablet til registrering

Selv enkle målinger kan skabe opmærksomhed og give hurtige reduktioner.

► **Tip til større, centrale køkkener: Tænk målinger ind i driften**

Når spild skal måles i større skala, handler det ofte om at gøre det til en del af de eksisterende processer.

Det kan fx være:

- Installation af kameraer eller sensorer over affaldsbeholdere
- Integration af spilddata i jeres IT-systemer
- Automatiske rapporter til ledelse og ESG-arbejde
- Brug af dashboards der giver køkkenet løbende feedback
- Træning af medarbejdere i, hvordan de kan bruge data aktivt

Jo lettere det bliver at måle, des nemmere bliver det også at handle.

Selv enkle målinger kan skabe opmærksomhed – og give hurtige reduktioner.

Detail

Sådan kan butikker få overblik over madspild

Madspild i detailhandlen kan se meget forskelligt ud alt efter, om man driver en stor supermarkedskæde eller en lille selvstændig butik. Fælles for alle er dog, at en stor del af spildet handler om varer, der ikke bliver solgt i tide. Derfor handler madspild i detail ofte om at få bedre overblik over:

- Hvornår varer nærmer sig udløbsdato
- Hvordan man i tide kan få solgt overskudsvarer
- Hvordan man kan planlægge lager og indkøb bedre

Datovarer

Overbestilling

Fejlbestilling

Detail

Der findes teknologiske løsninger til både store kæder med avancerede systemer og til små butikker, som ønsker en mere enkel tilgang. I skemaet finder du forslag til begge dele.

Værktøj	Hvad kan det?	Hvem står bag?	Godt at vide
Apport	Giver overblik over lagerbeholdning og produktbevægelser. Spild opgøres via restlager, udløbsregistrering og nedskrivninger.	Apport Systems (Danmark)	Giver bedre overblik over lagerbeholdning. Relevant for både kæder og mindre butikker med stort sortiment.
Date Check Pro	Scanner udløbsdatoer og genererer automatiske lister over varer nær udløb. Spild opgøres ved at følge op på hvor meget af det, der blev solgt vs. kasseret.	Pinpoint Software (USA)	Særligt nyttigt for større butikker, der har brug for systematisk tilgang til håndtering af udløbsdatoer.
Freshflow	Prognoseværktøj der forudsiger behovet for friske varer og reducerer overbestilling. Spild opgøres som forskellen mellem behov og faktisk bestilt/solgt.	Freshflow GmbH (Tyskland)	Primært udviklet til store detailkæder med fokus på friskvarer som frugt, grønt og mejeri.
GS1 Standarder	Standardiseringssystemer (fx strekkoder og datadelingsstrukturer) der understøtter bedre datakvalitet og sporing.	GS1 (global organisation)	Ikke et måleværktøj i sig selv, men ofte vigtig infrastruktur i systemer til lager, sporing og udløbsstyring. Kræver implementering i eksisterende systemer.
Too Good To Go	Registrerer mængden af mad, der sælges som overskudsvarer via app. Indirekte opgørelse ved tracking af solgte portioner.	Too Good To Go (Danmark)	Kan bruges af både store og små butikker. Hjælper med at afsætte mad, der ellers ville blive smidt ud.
Wasteless	Justering af priser i realtid baseret på udløbsdatoer. Spild reduceres gennem dynamisk efterspørgselsstyring.	Wasteless (Israel)	Velegnet til store supermarkedskæder med mange fødevarer tæt på udløb. Brugt af bl.a. SPAR og EDEKA.
Winnow Vision	Måler direkte spild via vægt og kamera ved affaldsbeholder. Spild opgøres automatisk ved mængde og type mad smidt ud.	Winnow Solutions (UK)	Kræver opsætning af kamera og vejeudstyr. Velegnet til detailbutikker med madproduktion (fx delikatesser, convenience). Ikke egnet til almindelig hyldvarehåndtering.

► **Tip til store supermarkeds kæder: Få mest muligt ud af de data, I allerede har**

De fleste større butikker har allerede mange data i deres systemer, fx om lagervarer, udløbsdatoer og salg.

Tænk over, hvordan madspild kan blive en del af:

- Jeres lagerstyring
- Automatiske rabatter tæt på udløb
- Donation eller videresalg via apps
- ESG-rapportering

Mange løsninger kan integreres direkte med jeres eksisterende ERP¹ - eller POS² -systemer.

Selv enkle målinger kan skabe opmærksomhed – og give hurtige reduktioner.

► **Tip til mindre butikker og kiosker: Små greb kan gøre en stor forskel**

Du behøver ikke et dyrt og avanceret IT-system for at komme i gang med at mindske madspild i din butik.

Overvej fx:

- Apps, der hjælper med at sælge overskudsvarer
- Simple systemer til at holde styr på udløbsdatoer
- Gode rutiner for at tjekke hylder og sætte varer ned i tide
- Synlig skiltning til kunder om nedsatte varer tæt på udløb

Madspildsreduktion handler ofte mere om systematik end om teknologi og om at gøre det nemt for kunderne at vælge overskudsvarerne.

¹System, der samler og styrer virksomhedens centrale processer

²Kassesystem til registrering af salg og betalinger



Private husholdninger

Kom i gang med at mindske madspild i hverdagen

Der bliver smidt alt for meget god mad ud i vores hjem. Ofte handler det om, at vi mister overblikket og glemmer, hvad vi allerede har i køleskabet og fryseren eller køber for meget ind.

Heldigvis findes der i dag flere digitale hjælpemidler, som kan gøre det nemmere at:

- Planlægge dine måltider
- Holde styr på, hvad du har
- Bruge maden i tide

Nogle løsninger hjælper dig med at registrere og måle, mens andre primært hjælper med at forebygge spild.

Overproduktion
Datovarer

Fejlindkøb

Tallerkenspild

Private husholdninger

I skemaet herunder finder du eksempler på apps, teknologier og værktøjer, som er nemme at bruge derhjemme, også hvis du aldrig har målt madspild før.

Værktøj	Hvad kan det?	Hvem står bag?	Godt at vide
Olio (app)	Gør det muligt at dele overskudsmad med naboer og giver statistik på sparet madspild.	Olio Ltd. (UK)	Fokus på deling af mad. Indirekte måling gennem registrering af mad, der deles.
Samsung Family Hub (smart køleskab)	Digitalt køleskab med skærm og overblik over madvarers udløb og beholdning.	Samsung Electronics (Sydkorea)	Kræver investering i nyt køleskab. Giver et godt visuelt overblik.
Smarter køleskabs-kamera	Fotograferer indholdet af køleskabet og hjælper med planlægning.	Smarter (UK)	Kræver installation i køleskabet. Velegnet til teknologivante brugere.
Smarte skralde-spande (Bin-e)	Bruger sensorer, billedgenkendelse eller RFID til at måle og kategorisere affald automatisk.	Bin-e (Polen)	Teknologien er primært rettet mod offentlige og kommercielle miljøer, men kan tilpasses private hjem.

► Tip til husholdninger: Start småt – og vælg det, der passer til jer

Du behøver ikke et smart køleskab eller kunstig intelligent affaldsspand for at komme i gang med at reducere madspild.

Her er nogle enkle måder at starte på:

- Følg dit madspild med et ugeskema. Fødevarestyrelsen har lavet et skema lige til at printe ud og hænge op: foedevarestyrelsen.dk/kost-og-foedevarer/
- Brug en app til at holde styr på, hvad du har og hvornår det udløber
- Lav en fast dag i ugen til at tjekke fryser og skabe
- Skriv på køleskabet, hvad der skal spises snart
- Sæt en lille køkkenvægt frem og notér fx hvor meget der ryger ud på en uge
- Tal med familien om, hvordan I kan hjælpe hinanden med at mindske spild

Det handler ikke om at være perfekt, men om at få lidt mere styr på hverdagen og spare både mad og penge.

Det vigtigste at huske

Det behøver hverken være svært, tidskrævende eller dyrt at komme i gang med at måle og registrere madspild. Uanset om det foregår i en privat husholdning, en mindre kantine eller en større virksomhed, er det vigtigste at tage det første skridt og skabe overblik over, hvor og hvornår spildet opstår. Når først spildet bliver synligt, bliver det også lettere at handle på, og selv små målinger kan give værdifuld viden og inspiration til at forebygge og reducere madspild.

Andre relevante publikationer fra ONE\THIRD

Herunder finder du en oversigt over udvalgte publikationer fra madspildstænk tanken ONE\THIRD, som kan være relevante for dig, der ønsker at arbejde videre med madspildsreduktion. Publikationerne dækker forskellige temaer og målgrupper fra fødevarerproduktion og detailhandel til offentlige køkkener og private husholdninger.

Alle tænketankens publikationer kan findes på hjemmesiden: www.onethird.dk.

Titel	Kort beskrivelse	Primær målgruppe
Analyse af madspildsfraktioner i affald fra husholdninger	Undersøger hvilke madvarer, der oftest ender som affald i danske husholdninger.	Kommuner, affaldsselskaber, NGO'er, aktører med fokus på forbrugeradfærd
Idékatalog: 10 tiltag til mindre patientspild (madspild i offentlige produktionskøkkener)	Forslag til hvordan offentlige produktionskøkkener kan reducere madspild hos patienter.	Offentlige køkkener, hospitalsledelser, kommunale fødevareransvarlige
Inspiration catalogue: Upcycling side-streams in the Danish food industry	Inspirerer til hvordan fødevarerindustrien kan upcycle biprodukter og sidestrømme.	Fødevarerproducenter, innovationsansvarlige, bæredygtighedsansvarlige
Inspirationskatalog: 'Plug&play'-madspildsløsninger og smarte teknologier	Samler teknologiske løsninger til nem implementering af madspildsreduktion.	Virksomheder, detailhandlere, storkøkkener
Kortlægning af hospitalsmåltiders vej fra køkken til tallerkenspild	Indeholder konkrete erfaringer og metodeanbefalinger.	Kantineledere, offentlige køkkener, køkkenchefer i både privat og offentlig sektor
ONE\THIRDs nye madspilds-personaer	Præsenterer forbrugertyper og adfærd relateret til madspild.	Kommunikationsfolk, kampagneplanlæggere, organisationer
Produktionstab og madaffald i primærproduktionen	Kortlægger produktionstab og madaffald i dansk landbrug.	Landmænd, landbrugsorganisationer, fødevarerproducenter
Undersøgelse af forbrugernes holdning til forlænget holdbarhed af mælkeprodukter	Undersøger forbrugernes adfærd og holdninger til mælkeprodukter med forlænget holdbarhed.	Virksomheder, detailhandel, kampagneudviklere beslutningstagere med interesse for forbrugeradfærd og innovation

'Danmark Mod Madspild'

Hvis din virksomhed eller organisation ønsker at bidrage til at forbedre datagrundlaget om madspild i Danmark, kan I blive en del af tænketankens frivillige aftale 'Danmark Mod Madspild'.

'Danmark mod madspild' blev lanceret i 2019 og har i dag ca. 40 aktive parter fra hele fødevarerækningen. I 'Danmark mod madspild' forpligter man sig til årligt at måle og indberette sine mængder af madaffald inkl. madspild og derved i fællesskab arbejde for at halvere fødevarerækningens samlede mængder af madaffald inkl. madspild inden 2030.

Hvert år udgiver ONETHIRD en udviklingsrapport for 'Danmark mod Madspild', der viser tendenser i fødevarerækningens madspild både samlet og på værdikædeled ud fra deltagernes akkumulerede dataindsamlinger. Aftalen har afsæt i FN's verdensmål 12.3 om halvering af det globale madaffald inkl. madspild inden 2030 og reduktion af fødevarerub.

Kontakt tænketankens sekretariat for at høre nærmere: www.onethird.dk

