

Forslag til koncept for charteret:

Offentlige Køkkener mod Madspild



Udarbejdet for ONE\THIRD Tænk tanken, december 2022

Indholdsfortegnelse

BAGGRUND	3
CHARTERETS RAMMER	4
CHARTERETS NAVN OG LOGO.....	5
VALG AF MÅLEMETODE OG BRUG AF DATA	6
INDRAPPORTERING OG OPFØLGNING PÅ DATA	7
ORGANISATORISK FORANKRING	7
CHARTERETS HJEMMESIDE	8
CHARTERETS 'ONE-PAGER'	11
REKRUTTERING TIL CHARTERET	12
FORSLAG TIL LANCERINGSEVENT	12
PR OG KOMMUNIKATION.....	14
BUDGETTERING AF IVÆRKSÆTTELSE OG DRIFT.....	15
BILAG 1: EKSEMPLER PÅ KØKKENTYPER I KOMMUNER.....	16
BILAG 2: EKSEMPLER PÅ MÅLEMETODER	17
BILAG 3: FORSLAG TIL DIPLOM	19
BILAG 4: SKITSE TIL SKABELON TIL INDRAPPORTERING.....	20
BILAG 5: PROJEKTFORSLAG FRA METODIK OG SMAG	21

BAGGRUND

Danmarks ambitiøse klimamål stiller også krav til de offentlige køkkener. Hver dag tilbereder og serverer de omkring 800.000 måltider. Derfor er de offentlige køkkener et vigtigt sted at sætte ind i forhold til at bekæmpe madspild og dermed nedbringe klimaaftrykket fra måltiderne.

Tænketaenken ONE\THIRD nedsatte i 2022 en projektgruppe med 11 aktører inden for madspild, som fik til opgave at udvikle et koncept for en frivillig aftale – et charter – om reduktionsmål for madspild i offentlige køkkener. Formålet er at skabe politisk opmærksomhed om initiativet, så charteret får bred opbakning i det offentlige Danmark.

Målgruppen er beslutningstagere og politikere i kommuner, regioner og staten, som interesserer sig for mad, bæredygtighed og klima – men det er også koordinatore, konsulenter, projektledere og køkkenledere, som skal være drivere og bindeled til de offentlige køkkener, der enten er i gang eller skal i gang med at reducere madspild.

Konceptet er udviklet på baggrund af indledende møder i projektgruppen, en heldagsworkshop, som blev afholdt i oktober 2022 samt en kommenteringsrunde på udkast til charteret i november 2022. Konsulenter fra inVirke har bistået projektgruppen i processen.

I dette notat beskrives konceptet for charteret, der både skal appellere til dem, som allerede har reduktionsmål for madspild, og dem som ønsker at få det.

Kravene til charteret, som man løbende skal kunne tilslutte sig, er:

- Det skal være let forståeligt, kort og enkelt
- Det skal være visuelt genkendeligt og appellere til målgrupperne
- Det skal beskrive hvilke gevinster, der er ved at reducere madspild
- Det skal beskrive reduktionsmål og andre forpligtelser
- Det skal beskrive, hvordan man kan måle på indsatsen, og hvordan der følges op.

I notatet ligger desuden forslag til opstartsevent samt forslag til etablering og drift af initiativets hjemmeside.

Projektgruppen:

1. Mette Schellerup Gotfredsen, Bæredygtighedskonsulent, Region Hovedstaden
2. Gitte Breum, Chef for Mad og Måltider, Odense Kommune
3. Mette Toftegaard, Global Head of FoodWaste, eSmiley
4. Annette Badsberg, Udbudsansvarlig, Hørkram
5. Michael Allerup Nielsen, Kost- og Ernæringsforbundet
6. Marianne Thomsen, Professor of Sustainability Assessment, Københavns Universitet
7. Mads Petersen, Head of Customer Success, Foodop
8. Nichlas Saul, CEO, Foodop
9. Pernille Bille Bramstrup, Kommunikationskonsulent, Gladsaxe Kommune
10. Emilie Mille Müller, ONE\THIRD + Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
11. Thomas A. Christensen, Madspildskoordinator og chefkonsulent, Københavns Kommune (projektleder)

CHARTERETS RAMMER

Charteret hviler på en række rammeprincipper, som klart skal kommunikeres til potentielle underskrivere:

Definition af madspild

Madspild er fødevarer- eller måltidsrester, som er eller har været spiselige. Madspild er en delmængde af det samlede madaffald. Øvrigt madaffald er ikke-spiselige rester fra tilberedning af måltider som skræller, ben osv., og tæller ikke som madspild. Typer af omfattet madspild er madspild fra både lager, produktion og ved servering.

Charteret er frivilligt, men forpligtende

Det er kommunen, regionen eller den statslige institution, der tilslutter sig charteret – ikke det enkelte køkken i organisationen. Det er frivilligt at underskrive charteret, men når man først har tilsluttet sig, så er man forpligtet til at arbejde seriøst og ambitiøst med at sikre fremdrift mod målene.

Målbare 2030-mål

Charterets reduktionsmål er fastsat til 50 % mindre madspild inden 2030 med baseline mellem 2015 og underskriftsår. Dertil forpligter man sig til, at 80 % af organisationens køkkener er omfattet inden 2030 og dermed måler på madspild og indrapporterer data. Man kan dog vælge at se bort fra mindre køkkener som fx skolekøkkener og køkkener i fritidsklubber. Da ikke alle organisationer har det fulde overblik over antal køkkener, kan en del af indsatsen være at skabe dette overblik. Se eksempel på typer af køkkener i kommuner i Bilag 1.

Fastsættelse af baseline

Underskrivere, der ikke kan dokumentere en valid baseline, kan bruge det igangværende (underskrifts)år og det efterfølgende kalenderår til at etablere en baseline. Baseline skal dække de omfattede køkkentyper og opgøres som kilo madspild pr. bruger, fx pr. barn i institutionen, pr. patient på afsnittet eller pr. plejehjemsbeboer. Hvis baseline estimeres baseret på målinger i kortere perioder, skal der korrigeres for sæsonudsving og andre faktorer, der kan påvirke mængden af madspild.

Repræsentative køkkener

Underskriverne forpligter sig til at sikre, at de omfattede køkkener er repræsentative, og charteret dækker også bortforpagtede køkkener. Man kan godt starte med at involvere få køkkener, men de skal være repræsentative i forhold til de typer af køkkener, der findes i organisationen. I en kommune kan det for eksempel være køkkener i hhv. døgninstitutioner, dagtilbud og plejehjem. De følgende år kan der komme flere køkkener og køkkentyper til, så man arbejder sig frem mod fuld repræsentativitet i 2030. Bredden er vigtig i forhold til at kunne etablere en valid baseline samt dele resultater og erfaringer både internt i organisationen og med andre underskrivere af charteret.

Høj grad af metodefrihed

Opgaven med at reducere madspild i de offentlige køkkener skal være båret af mening og begejstring. Det må ikke fremstå som en svær og uoverskuelig opgave. For ambitiøse og rigide krav til målemetoder og dokumentation kan spænde ben for potentielle underskrivers engagement og mod på at deltage. Når man underskriver charteret, forpligter man sig til at arbejde systematisk med at halvere madspildet, men underskriverne har både frihed til at vælge, hvor mange køkkener der skal involveres fra start og hvilke metoder, man vil bruge til at måle madspildet med. Skiftes der metode undervejs, er det vigtigt, at man sikrer sammenlignelighed med resultaterne fra tidligere års målinger.

Afrapportering og opfølgning

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

fremdrift i arbejdet. Antallet af omfattede køkkener samt de enkelte køkkeners madspild pr. bruger og reduktionsprocent skal indrapporteres en gang årligt, og der vil fra charterets side blive fulgt op på de indrapporterede data.

CHARTERETS NAVN OG LOGO

Navnet på charteret foreslås at blive: Offentlige Køkkener mod Madspild.

Charteret skal desuden have et logo, som er charterets grafiske identitet, og som dermed kan bruges på diplommet, websitet og i al kommunikation i forbindelse med rekruttering, event mv. Logoet skal være nemt at genkende og afkode og må gerne udstråle begejstring og positivitet. Organisationer, som har tilsluttet sig charteret, må bruge logoet på deres website og øvrige kommunikation.

Eksempel på logo

I nedenstående forslag bruges et smilende, halvt æble i logoet:

- Det røde æble er en genkendelig og meget dansk råvare.
- Æblet forbindes med noget sundt og positivt.
- Et godt logo har en enkel historiefortælling: Det halve æble er den del af æblet, der ikke endte som madspild (derfor smilet) og symboliserer altså de 50 %, som er reduktionsmålet for charteret.
- Forslaget til æble-logoet vil kunne videreudvikles og rentegnes, så det får et mere organisk udtryk.



Projektgruppen har ikke lagt sig fast på "æble-logoet" og flere foreslår, at et halvt kålhoved, et løg eller en tredje råvare benyttes i stedet. Det foreslås, at der skitseres tre – eller flere – logoforslag, som testes i en fokusgruppe af køkken- og madfaglige medarbejdere, inden det endelig besluttes, hvordan logoet til charteret skal se ud. Herunder to skitser til andre mulige retninger:



VALG AF MÅLEMETODE OG BRUG AF DATA

Valid dokumentation af madspildsreduktionen er fundamentet for charterets troværdighed. Derfor er måling af fremdriften mod reduktionsmålet helt centralt. Der er på nuværende tidspunkt ikke nogen nationale eller internationale standarder til måling af madspild, men der findes forskellige målemetoder – fra helt enkle manuelle metoder til mere teknologiske og omkostningsfulde metoder. Måling af madspild - udført af køkkenpersonalet - har i sig selv en engagerende funktion med en høj grad af læring involveret: Jo mere man måler i køkkenet, des mere reducerer man. Og efterhånden som rutinen indfinder sig bliver det en mindre og mindre ressourcekrævende aktivitet. Endelig kan arbejdet med at opfylde reduktionsmål for madspild blive en løftestang for organisationens øvrige reduktionsmål fx på klimaområdet. Se eksempler på målemetoder som kan gennemføres med eller uden involvering af køkkenpersonalet i Bilag 2.

Måling med mening

En kongstanke i charteret er, at måling af madspild i sig selv skal være en meningsgivende aktivitet for medarbejderne ude i de enkelte køkkener, som er omfattet af charteret. Ambitionen er, at arbejdet med madspild ikke skal opfattes som en byrde i det daglige, men tværtimod skabe ny indsigt, glæde og stolthed over at være med i en indsats, der gør en positiv forskel for både klima, arbejdsmiljø og borgere.

Derfor stilles der i charteret ikke krav til, at man skal anvende én bestemt målemetode til at opgøre madspild. De offentlige køkkener er meget forskellige i forhold til både størrelse og organisering, så organisationen skal indledningsvis beslutte sig for, hvilken metode der vil give bedst mening for dem at anvende i de enkelte køkkener.

Metodefrihed

Formålet med charteret er, at de omfattede køkkener arbejder målrettet på at halvere deres madspild frem mod 2030, ikke at sammenligne køkkenernes madspild på tværs af for eksempel forvaltninger eller institutionstyper, da mængden af madspild varierer alt efter institutionstype. Derfor skal der være en høj grad af metodefrihed. Til gengæld er det vigtigt, at det enkelte køkken enten anvender den samme målemetode fra år til år eller - hvis man beslutter sig for at skifte målemetode – sikrer sig, at opgørelserne er sammenlignelige og kan relateres til den etablerede baseline.

Madspild måles pr. bruger

De enkelte køkkeners madspild skal opgøres årligt i kilo madspild pr. bruger, så der tages højde for ændringer i antal brugere pr. år. Det kan være pr. barn i en daginstitution, pr. beboer på et plejehjem, pr. patient på en hospitalsafdeling, pr. medarbejder i en styrelse, osv.

De årlige opgørelser vil give en indikation af, om det enkelte køkken har fremdrift mod reduktionsmålet og kan dermed bruges internt i organisationen til at identificere hvilke køkkener, der har brug for støtte i arbejdet, og hvem der har resultater og erfaringer, som andre kan lære af.

Hvis man vælger at basere opgørelserne på madaffaldsdata fra en affaldsrenovator, kan man med fordel lave supplerende stikprøveanalyser af mængden af madspild i madaffaldet for de forskellige typer institutioner, så man kan estimere madspildet ud fra de specifikke madspildsprocenter i madaffaldet for hver institutionstype. Metoden vil dog ikke give et præcist billede af mængderne af madspild og kan derfor ikke bruges til at estimere den samlede mængde madspild.

INDRAPPORTERING OG OPFØLGNING PÅ DATA

De tilsluttede organisationer skal én gang årligt indrapportere dokumentation for fremdriften mod reduktionsmålet til charterets hjemmeside. Indrapporteringen foretages i februar/marts. Projektgruppen foreslår - velvidende, at metodefriheden betyder, at organisationernes opgørelser af madspild ikke kan sammenlignes - at følgende data skal indrapporteres:

- Det totale antal køkkener og antallet af omfattede køkkener fordelt på institutionstyper.
- De enkelte køkkeners madspild i kilo madspild pr. bruger pr. år samt den anvendte målemetode.
- De enkelte køkkeners opnåede reduktionsprocent i forhold til baseline.

Charteret kan bruge disse data til at følge op over for organisationer, som ikke har tilstrækkelig fremdrift i arbejdet og gøre dem opmærksom på viden og værktøjer samt andre tilbud, der kan hjælpe dem videre. Endvidere vil charteret kunne estimere den samlede reduktion i madspildet hos de tilsluttede organisationer. Charteret vil også kunne opgøre antallet af omfattede køkkener fordelt på kommunale, regionale og statslige institutionstyper. Desuden vil man kunne opgøre andelen af organisationer, der har nået en bestemt milepæl, som kan defineres fra år til år, når data foreligger. Det kan fx være andelen af organisationer, som har omfattet halvdelen af køkkenerne eller andelen af køkkener, som er halvvejs mod reduktionsmålet. Sådanne opgørelser vil kunne bruges i charterets kommunikation til at skabe opmærksomhed om initiativet og motivere flere organisationer til at tilslutte sig fx i forbindelse med Danmarks nationale madspildsdag.

Projektgruppen foreslår, at der udvikles en skabelon til indrapportering af data, som kan sikre, at data bliver mere ensartede og strømlinede samt gøre det lettere at følge op på indrapporteringerne og lave de tværgående opgørelser. Det kan også overvejes, om der skal udvikles en søgbar database, hvor organisationerne indrapporterer direkte og kan trække data fra. Skabelonen kan også have fritekstfelter, hvor organisationerne kan angive resultater og erfaringer, som de gerne vil dele med andre, samt områder hvor de savner viden og værktøjer i arbejdet. Se skitse til skabelon i Bilag 4.

Projektgruppen har overvejet, om charteret med inspiration fra initiativet Danmark mod Madspild skal stille krav om, at data skal valideres af en ekstern revisor. Det vurderes dog både at være for omkostningstungt og omstændeligt at pålægge underskrivere af charter for Offentlige Køkkener mod Madspild, hvor rekrutteringen hviler på, at det er nemt at komme i gang.

ORGANISATORISK FORANKRING

Hvor charteret er forankret, har stor betydning for dets troværdighed og udbredelse. Derfor anbefaler projektgruppen, at charteret placeres under Fødevarerministeriet og ONE\THIRD. Alternativt foreslås det, at charteret forankres i et partnerskab mellem KL og Danske Regioner.

Charterets protektor

Projektgruppen foreslår at undersøge, om det er muligt at få Hendes Kongelige Højhed Prinsesse Marie som protektor for charteret. HKH Prinsesse Marie har siden 2016 været samarbejdspartner til foreningen Stop Spild Af Mad.

Charterets advisory board

Charteret har tilknyttet et advisory board, der mødes fx 2 gange årligt og diskuterer fremdrift, rekrutteringsstrategi og står til rådighed for løbende sparring. Advisory boardet kan bestå af repræsentanter for KL, Danske Regioner, Kost- og ernæringsforbundet og fagfolk – fx fra projektgruppen samt folk fra praksisfeltet.

Driften af charteret

Til at drive charteret skal der ansættes en person, som både har faglig viden om madspild og kommunikationskompetencer. Den løbende drift vil omfatte følgende opgaver:

- Opdatering af hjemmeside, herunder indsamling af viden og værktøjer (se næste punkt)
- Rekruttering af nye underskrivere af charteret
- Løbende korrespondance med koordinatore hos underskrivere
- Overvågning af indrapporteringer af data og opfølgning
- Udvikling og tilrettelæggelse af workshops og webinarer
- Formidling af best practice cases fra køkkener hos underskrivere
- Løbende møder med charterets advisory board
- Udarbejdelse og eksekvering af en PR- og rekrutteringsplan

CHARTERETS HJEMMESIDE

Offentlige Køkkener mod Madspild skal have en hjemmeside – en platform, hvor man kan se, hvem der har tilsluttet sig charteret, dele og finde viden og værktøjer samt indrapportere data og følge fremdriften mod reduktionsmålet.

Målgruppen for hjemmesiden er primært de projektledere, koordinatore og køkkenledere, som er blevet udpeget til at være igangsættere og tovholdere for madspildsreduktionen ude i kommunerne, regionerne og de statslige institutioner, som har underskrevet charteret.

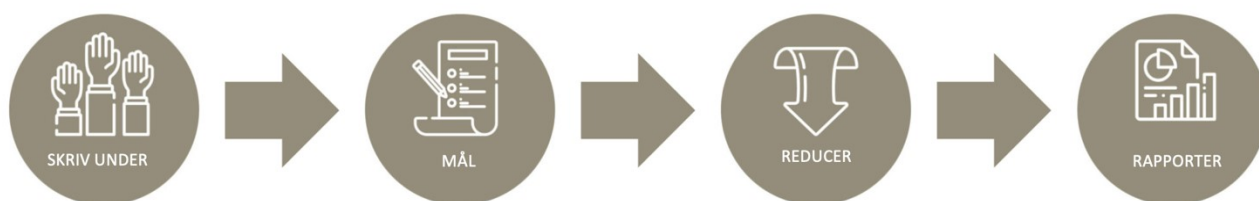
Hjemmesiden skal fremstå enkel og overskuelig både grafisk og indholdsmæssig. Det skal være nemt at finde de oplysninger, man har brug for.

Websitet kan lægges som en underside til organisationens eksisterende hjemmeside med en selvstændig URL, eller der kan oprettes et selvstændigt site, opbygget i en skabelon i WordPress, der blandt andet har moduler som site-search cookie-banner i en GDPR-compliant version. Omkostninger til den løsning fremgår af budgetoverslag for iværksættelse og drift.

Forsiden af hjemmesiden

Det skal være nemt for potentielle underskrivere at overskue, hvad det kræver at blive en del af Offentlige Køkkener mod Madspild. Det foreslås derfor, at der på forsiden af hjemmeside er en klikbar grafik med de forskellige trin:

SÅDAN BLIVER I NEMT EN DEL AF OFFENTLIGE KØKKENER MOD MADSPILD



Grafikken er lånt fra det irske madspildscharter: <https://foodwastecharter.ie/>. Trin, farver og symboler skal tilpasses til det danske charter.

Når man klikker på de enkelte trin, får man en beskrivelse af, hvad der kræves:

Trin 1: Skriv under

Herunder beskrives hvordan man skriver under, og hvad man forpligter sig til ved at blive en del af Offentlige Køkkener mod Madspild. Charterets diplom downloades som pdf, underskrives elektronisk og indsendes på e-mail.

Teksten på diplommet er:

Navn på organisation har tilsluttet sig charteret Offentlige Køkkener mod Madspild. Vi forpligter os hermed til at halvere madspildet i mindst 80 % af vores køkkener inden 2030.

Se forslag til diplommet i Bilag 3.

Diplomet kan også bruges i officielle sammenhænge, hvor det kan underskrives fysisk. Desuden kan køkkenerne, som deltager aktivt i de organisationer, som har underskrevet charteret, få lov til at hænge en kopi op.

Trin 2: Mål

Herunder beskrives forslag til, hvordan man kan etablere en valid baseline for de enkelte køkkener, der er omfattet af charteret. Der er også en kort beskrivelse af fire (eller flere) målemetoder med link til, hvor man kan læse mere. For at støtte organisationerne i at vælge målemetoder, er der for hver metode en case, der beskriver hvordan arbejdet konkrete kan gribes an, hvordan roller og ansvar kan fordeles og hvilke ressourcer det kræver.

Trin 3: Reducér

Herunder findes cases og links til viden og værktøjer til at reducere madspild.

Trin 4: Rapportér

Herunder beskrives, hvornår og i hvilken form årets fremdrift skal indrapporteres. Dette vil afhænge af om der vælges en løsning med en skabelon eller en database (se afsnit om indrapportering side 7). Det beskrives også, hvordan der vil blive fulgt op på de indrapporterede data.

Hjemmesiden skal indeholde en række menupunkter:

Om charteret

Her beskrives formålet med charteret, hvem der står bag, samt hvem man kan kontakte, hvis man vil vide mere.

Hvem har underskrevet?

Her er en liste over organisationer, der har underskrevet charteret.

Hvorfor reducere madspild?

Her beskrives gevinsterne ved at reducere madspild i offentlige køkkener. Gevinsterne er gennemgående i charterets kommunikation. De skal bruges over for beslutningstagerne i forbindelse med rekruttering, men koordinatorene har også brug for dem, når de skal motivere indadtil i organisationen.

- **Mindre miljø- og klimaaftryk:** Det er godt for klima og miljø, når der ikke tilberedes unødigt meget mad, og når man derudover udsorterer sit madaffald, så kan der laves biogas af det. Det er med til at nedbringe ressourceforbrug og CO2-udledninger.
- **Bedre råvarer:** Mindre madspild er en investering i forhold til at kunne indkøbe bedre og mere bæredygtige råvarer.

- **Mere arbejdsglæde:** Det er tidskrævende at forberede og tilberede råvarer. Jo mindre mad, der bliver levnet og ender i skraldespanden, jo mere tilfredsstillende er det at lave maden.
- **Mere fællesskab:** I arbejdet med madspild kan man blive en del af et større fællesskab, der arbejder med bæredygtighed.
- **Bedre rekruttering:** Kampen mod madspild er et synligt bæredygtighedstiltag, som kan bidrage til at tiltrække og fastholde medarbejdere, ikke kun i køkkenerne men i hele organisationen.
- **Lettere at holde kostbudgetter.** Når fødevarepriserne stiger, er det lettere at holde kostbudgetterne, hvis der er fokus på reduktion af madspild.
- **Status på madspild**
Her kan man få et overblik over underskrivernes fremdrift mod 2030-målene samt de tværgående opgørelser af status og milepæle i organisationerne arbejde.

Viden og værktøjer

Dette menupunkt indeholder en ressourcebase til koordinatorene, hvor de kan finde viden og værktøjer, som kan hjælpe køkkenerne i arbejdet med at reducere madspild. Det kan fx være inspirationscases fra forskellige institutionstyper. Det er denne side man ledes hen til under 'Trin 3: Reducér' i modellen på forsiden.

Charteret udarbejder ikke selv værktøjer, men linker videre til andre hjemmesider, hvor de findes. Det samme gælder cases. Dog kan det overvejes, om charteret på sigt skal udgive cases fra de tilsluttede organisationer baseret på input fra koordinatorene, som led i videndelingen. For at sikre overblikket skal alle links være redaktionelt kurateret – dvs. at der skal være en kort beskrivelse af hvert enkelt link.

Efterhånden som ressourcebasen udvides kan den gøres søgbar på indhold og emner som fx institutionstype, målemetoder, organisering af arbejdet, uddannelse af køkkenpersonale, samarbejde med fødevareleverandørerne, etc.

Eksempler på kuraterede links:

5 råd til at skære ned på madspild i storkøkkener

Hvert år smides der 60.000 tons mad i skraldespanden fra danske storkøkkener, restauranter og institutioner. Selv om jeres køkkener ofte arbejder under vidt forskellige vilkår, er der ofte nogle gennemgående udfordringer, som de fleste kan arbejde med for at reducere madspildet. Her får du gode råd om blandt andet madens design, portionsstørrelser og hvorfor feedback er så vigtig.

Kilde: Københavns Madhus

Guide til at opgøre madspild og madaffald – tre målemetoder

Denne guide henvender sig primært til ledere og centrale medarbejdere i kommunerne, men kan benyttes af alle, der skal i gang med at lave en målrettet indsats for at reducere madspild på tværs af en organisation. Guiden giver konkret inspiration til opstart og implementering af tre forskellige metoder til at måle madspild. I guiden kan du også se, hvilke fordele og ulemper, der er ved at bruge de tre metoder.

Kilde: Københavns Kommune, Aarhus Kommune, Klima-, Energi- og Forsyningsministeriet samt Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Case: Madspildsindsats på Bispebjerg og Frederiksberg Hospital

Bispebjerg og Frederiksberg Hospital er med i initiativet Danmark mod Madspild. I denne case kan du blive klogere på, hvordan de har arbejdet med madspild, hvad effekten har været, og hvad det har krævet strategisk, teknologisk, organisatorisk og økonomisk.

Kilde: ONE\THIRD

Det kan vise sig, at der ikke i tilstrækkelig grad findes eksisterende viden og guides, som der kan linkes til fra hjemmesiden, og at der derfor kan være behov for at udarbejde sådanne i charterets regi. I Bilag 5 er der et eksempel på, hvad det kan omfatte. Der er tale om et projektforslag fra den uafhængige vidensportal metodikogsmag.dk.

Workshops og webinarer

Case-artiklerne og links til viden og værktøjer er vigtige redskaber for koordinatorene, men det vil også være en mulighed at arrangere en række workshops og webinarer i løbet af året. Koordinatorerne kan i forbindelse med den årlige indrapportering af data foreslå temaer om barrierer og løsninger, som det kunne være relevant at tage op og gå i dybden med. Disse input kan både resultere i, at der fra charterets side identificeres og udarbejdes skriftlige best practice cases eller at der arrangeres fysiske workshops eller webinarer, hvor front runners fortæller om deres tilgang og erfaringer.

Pressekit

På hjemmesiden vil der ligge et presse- og PR-kit, som charterets underskrivere kan bruge som inspiration. Der vil ligge faktaark, udkast til pressemeddelelse, billeder, grafikker og forslag til afholdelse af lokale/regionale events.

CHARTERETS 'ONE-PAGER'

Der skal udarbejdes en one-pager om charteret, som vil kunne bruges i rekrutteringen, i invitationen til starteventet og i presse materialet. Her skal de væsentligste ting være beskrevet:

Den brændende platform: Hvorfor madspild er en vigtig agenda at handle på for offentlige køkkener. Fx: De offentlige køkkener tilbereder og serverer hver dag 800.000 måltider. De offentlige køkkener er derfor et vigtigt sted at sætte ind, hvis vi skal bekæmpe madspild og dermed nedbringe klimaaftrykket fra vores måltider.

Hvad er Offentlige Køkkener mod Madspild: Hvem står bag?

Gevinsterne: Hvad er gevinsterne ved at tilslutte sig charteret?

Hvad forpligter man sig til ved at underskrive charteret?

1. At arbejde for en reduktion af vores madspild på 50 % inden 2030
2. At mindst 80 % af vores køkkener er med i arbejdet inden 2030
3. At måle fremdriften løbende og indrapportere en gang om året
4. At dele vores viden og erfaringer fra arbejdet for at inspirere andre

Opfordring til at besøge hjemmesiden: På charterets hjemmeside kan du se, hvordan det fungerer, og hvem der allerede har tilsluttet sig.

REKRUTTERING TIL CHARTERET

Forud for lanceringseventet (se næste punkt) er det på forhånd sikret, at charteret har mindst 15 underskrivere, som repræsenterer institutioner i de fem regioner. På den måde har charteret tyngde og troværdig fra starten. Projektgruppen foreslår, at de første 15 underskrivere findes blandt følgende organisationer, hvoraf en del er medlemmer af Partnerskab for Offentlige Grønne Indkøb (POGI), som betyder at de har forpligtet sig på at følge partnerskabets grønne indkøbsmål.

- **Kommuner:** København, Aarhus, Ålborg, Odense, Gladsaxe, Furesø, Herlev, Lolland Falster, Bornholm, Syddjurs, Samsø, Albertslund, Lejre, Roskilde, Esbjerg
- **Regioner:** Region Hovedstaden, Region Midtjylland
- **Statslige institutioner:** Fødevareministeriet, Miljøministeriet, andre?

FORSLAG TIL LANCERINGSEVENT

For at skabe størst mulig bevågenhed omkring Charter for Offentlige Køkkener mod Madspild skal der afholdes et fysisk lanceringsevent, hvor der inviteres politikere og beslutningstagere fra stat, regioner og kommuner samt koordinatore og projektfolk, køkkenledere, leverandører og andre med interesse for reduktion af madspild.

Formålet med lanceringen er at positionere charteret som et nødvendigt tiltag, der allerede fra starten har tilslutning fra en lang række beslutningstagere i både stat, regioner og kommuner. Vigtige budskaber på dagen er, at:

- madspild er et stort problem for miljø, klima og ressourcer globalt og lokalt
- alle offentlige organisationer kan underskrive charteret
- det er frivilligt – men forpligtende – at tilslutte sig og arbejde frem mod en reduktion af madspild på 50 % inden 2030 i mindst 80 % af organisationens køkkener
- det ikke behøver at være (for) besværligt eller dyrt at komme i gang med at reducere madspildet i de offentlige køkkener

Eventet skal samtidig vise, at opgaven kun kan løses med en inkluderende tilgang. Den kræver ledelsesopbakning, faglighed og engagement – ikke mindst ude i køkkenerne og blandt de medarbejdere, som serverer maden for brugerne.

Sted og tid

Eventet kan afholdes i Odense (midt i landet). Det kan finde sted i den gamle sal på Odense Rådhus, hvilket vil hænge godt sammen med at charteret handler om madspild i de offentlige køkkener. Alternativt kan det overvejes at lægge eventet på Syddansk Erhvervsskole, der har en fagretning for gastronomi, ernæring og service. Fordelen ved den løsning er, at man kan inddrage de studerende i og omkring arrangementet. Hermed får arrangementet også en vinkel, der hedder, at indsatsen mod madspild også handler om at inddrage og lytte til de unge og kommende køkkenmedarbejdere.

Eventet er fra kl. 10-12 og afsluttes med let frokost og networking.

Koncept

Madspildstemaet slås an ved ankomsten: Foran indgangen er der opstillet 70 affaldscontainere, som danner et indgangsparti med 35 containere på hver side. På hver container er der et skilt, hvor der står '50 kg madspild'. Hen over selve indgangen til rådhuset/skolen er opsat et stort skilt, hvor der står:

70 containere x 50 kg madspild = 3.500 kg.
Så meget spiseligt mad smides der ud fra institutioner og storkøkkener i Danmark
– hver time, døgnet rundt.
Det svarer til 31.000 tons om året.

Kilde: Stopspildafmad.org

Deltagerne får udleveret et dansk, rødt æble ved ankomsten med charterets logo på.

De mange containere kombineret med de overraskende madspildsfakta og det røde æble med logo vil gøre sig godt både i pressen og til deling på diverse sociale medier. PR-potentialet øges desuden, hvis HKH Marie bliver protektor for charteret og deltager på dagen.



Frokost og networking

Frokosten tematiserer madspild ved at følge alle kunstens regler fra planlægning og madlavning til servering og afrydning. Det vil være oplagt, at der er madfaglige folk til stedet ved frokosten, som går rundt og taler med deltagerne om, hvordan der er taget højde for at begrænse madspildet fra start til slut. Holdes eventet på erhvervsskolen kan eleverne inddrages i både madlavningen og dialogen. Over frokosten får deltagerne også mulighed for at netværke og pressen får mulighed for at lave interviews med både underskrivere af charteret og madspildseksperter.

Indhold og program

Velkomst

- Velkomst ved fødevareministeren. Kan ministeren ikke deltage fysisk, kan indlægget være optaget på forhånd. Da madspild er et bredt tema, kan det overvejes at velkomsten er et samarbejde mellem flere ministre.

Charteret og de første 15 underskrivere

- Odense er vært for eventet, hvorfor Odenses borgmester indleder. Han fortæller om, hvorfor kommunen har tilsluttet sig charteret, og hvad de allerede gør for at reducere madspild i Odense Kommune.

- Charter for Offentlige Køkkener mod Madspild præsenteres af en talsperson fra charteret. Vedkommende fortæller om charteret, viser hjemmesiden og hylder de 15 som allerede har tilsluttet sig. I indlægget må det gerne fremgå, at det kræver faglighed at løfte opgaven.
- Tre underskrivere fra hhv. stat, region og kommune begrundet, hvorfor de har valgt at tilslutte sig charteret.
- Repræsentanter for de 15 organisationerne modtager fysiske indrammede diplomer. Hvis HKH Marie er protektor for charteret, kan hun være til stede, overrække diplomer og give hånd.

Keynote

- Afsluttende indlæg, der placerer madspildstemaet i et større perspektiv og relateret det til Danmarks klimamålsætning. Det kan være et indlæg fra CONCITO eller det kan være bestyrelsesformand og stifter af Stop Spild Af Mad, Selina Juul, der på en levende og involverende måde sætter madspildstemaet ind i en større kontekst.

PR OG KOMMUNIKATION

PR i forbindelse med lancering

At charteret allerede inden lanceringen har opbakning, gør det muligt for at tilrettelægge en målrettet PR- og rekrutteringsindsats, der sigter efter at opnå redaktionel omtale i både landsdækkende og i regionale medier. Indsatsen i forbindelse med lanceringseventet indeholder en generel pressemeddelelse og fem vinklede versioneringer, som er målrettet regionalpressen, hvor underskriverne fra de enkelte regioner er fremhævet. I de versionerede pressemeddelelser er der citater fra beslutningstagerne fra de tilsluttede parter samt en pressepakke med fotos og faktaark med nøgletal om madspild.

Den generelle pressemeddelelse skal forsøges afsat gennem Ritzau, da det vil øge chancerne for at få historien bredt ud betragteligt. Regions-versioneringerne sælges direkte ind til redaktionerne.

Eventet bakkes desuden på dagen for afholdelsen op af et debatindlæg i flere medier med de første charterunderskrivere som afsendere. Heri argumenterer de for, hvorfor der er behov for, at de offentlige køkkener bliver en del af charteret og løfter opgaven sammen. Alternativt kan afsenderen være fødevareministeren eller flere ministre sammen.

Løbende PR-indsats

Udover indsatsen omkring lanceringen kan der løbende igennem året identificeres gode historier fra de tilsluttede institutioner. Det kan være mindre succeshistorier til lokalpressen, og det kan være tungere resultathistorier, som genereres efterhånden som data begynder at blive indrapporteret. Det er også oplagt at charteret er til stede hvert år på Den nationale madspildsdag og giver en status for fremdriften i arbejdet mod halvering af madspild i de offentlige køkkener.

Netværkskommunikation

Desuden skal relevante netværk og udvalg aktiveres som rekrutteringskanaler fx: Partnerskab for Offentlige Grønne Indkøb (POGI), Madfællesskabet, udvalget for miljø og klima i Danske Regioner, netværk i KL og i Kost og ernæringsforbundet.

BUDGETTERING AF IVÆRKSÆTTELSE OG DRIFT

Engangsudgifter:

Overslag på lanceringsevent

Tilrettelæggelse: 120.000 kr.

Eksekvering på dagen: 30.000 kr.

Forplejning: 10.000 kr. (100 kr. pr kuvert)

Leje af containere: Måske kan kommunen stille dem til rådighed?

Skilte og andre materialer: 20.000 kr.

Diverse udgifter: 20.000

I alt: Mindst 200.000 kr.

Overslag på etablering af hjemmeside

Opbygning i WordPress: 75.000 kr.

Udvikling af indhold: Mindst 75.000 kr.

I alt: Mindst 150.000 kr.

Overslag på diverse rekrutteringsmaterialer og PR ifbm. event

One-pager: 10.000 kr.

Pressepakker, inkl. PM (generel + vinklede): 65.000 kr.

Udsendelse af PM, Ritzau-kontakt og opfølgning: 25.000 kr.

I alt: 100.000 kr.

Årlige udgifter

Drift af charter og hjemmeside

Der skal afsættes mindst et halvt årsværk til opgaven, der på det niveau koster omkring 700.000 kr. pr. år.,
dvs. mindst 350.000 kr.

BILAG 1: EKSEMPLER PÅ KØKKENTYPER I KOMMUNER

Det er forskelligt fra kommune til kommune, hvilke køkkentyper der er og hvilken forvaltning køkkenerne hører under. Nedenfor er et eksempel på, hvordan det kan se ud i en større kommune, hvor der kan være op til 18 forskellige køkkentyper. Regioner og staten har langt færre køkkentyper.

Økonomiforvaltningen:

- Personalekantiner på rådhus og i forvaltninger

Kultur- og Fritidsforvaltningen:

- Cafeer / kantiner i kulturhuse
- Cafeer / kantiner på idrætsanlæg
- Cafeer / kantiner på biblioteker

Børne- og Ungdomsforvaltningen:

- Daginstitutioner, med egen madproduktion (stor)
- Daginstitutioner, med egen madproduktion (lille)
- Daginstitutioner som modtager hovedmåltid fra privat storkøkken
- Fritidsordninger / klubber
- Skoler som modtager mad fra storkøkken
- Skoler som har eget køkken (madskoler)
- Storkøkken som producerer skolemad
- Madkundskab på skoler

Sundhedsforvaltningen:

- Plejehjem, med egen madproduktion
- Plejehjem, som modtager hovedmåltid
- Storkøkken – producerer plejehjemsmad og mad til hjemmeboende pensionister

Socialforvaltningen:

- Døgntilbud med egen madproduktion
- Døgntilbud som modtager hovedmåltid
- Dagtilbud med kantine/café

BILAG 2: EKSEMPLER PÅ MÅLEMETODER

Københavns Kommune, Aarhus Kommune, Klima-, Energi- og Forsyningsministeriet samt Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har udarbejdet guiden 'Mere mad og mindre spild i de kommunale køkkener – en guide til at opgøre madspild og madaffald'. Guiden giver inspiration til implementering af tre forskellige målemetoder, som kan bruges af alle køkkener, der skal i gang med at lave en målrettet indsats for at reducere madspild. Her gengives guiden i en revideret udgave, og der er tilføjet en ekstra metode: "udvidet model".

Det skal bemærkes, at de to første målemetoder primært har til hensigt at måle samlede mængder og kan anvendes til at fastlægge en baseline for f.eks. en hel kommune samt til at følge op på mål. De to metoder involverer ikke køkkenerne, hvorfor de har begrænset effekt på reduktion af madspild.

De næste to målemetoder involverer køkkener aktivt i målemetoderne. Det giver køkkenet indsigter i, hvilke fødevarergrupper der har størst spild, og om spildet kommet fra lager, produktion eller servering. En aktiv inddragelse af personalet i målingerne, viser erfaringsmæssigt, at det giver indsigter, som der kan handles på, hvorved madspildet reduceres. Målingerne i "udvidet model" kan også understøtte andre dagsordner ved at vise tal for økonomi og CO₂-udledning.

Måling af madaffald ved brug af data fra affaldsrenovatøren

I denne metode måles madaffaldet ved brug af data fra en affaldsrenovatør. Hvert køkken får en ekstra skraldespand fra affaldsrenovatøren, hvor de smider madaffald og -spild i. Efterfølgende afhentes spandene én gang hver eller hver anden uge efter behov over en længere periode. Efter afhentning vejes indholdet i spandene. Mængden af affald sættes efterfølgende i relation til de indkøbte mængder af fødevarer.

Eksempler på fordele ved metoden

- Forstyrrer ikke arbejdet i køkkenet
- Billig og let at anvende
- Let at skalere op
- Der måles over et helt år ad gangen, og ikke kun punktmålinger, og dermed minimeres usikkerheder.

Eksempler på ulemper ved metoden

- Der måles kun direkte på madaffald og ikke på madspild.
- Der skelnes ikke mellem køkkenaffald og serveringsaffald samt hvilke typer madaffald, der smides ud.
- Hvis medarbejderne i køkkenerne ikke er gode til at sortere, kan data blive mangelfulde.
- Ikke alle affaldsrenovatører vejer madaffaldet ved afhentning.

Måling af madaffald og madspild via affaldsanalyse

I denne metode foretages målingen af specialiseret affaldspersonale på en sorteringsvirksomhed. Målingen sker ved, at medarbejderne i køkkenet smider deres affald ud som de plejer, hvorefter affaldet indhentes (både restaffald og madaffald) og køres til en sorteringscentral, hvor specialiseret personale sorterer affaldet ud fra udpegede råvarekategorier. I sorteringen er det muligt at skelne mellem indkøbte råvarer, spild fra tilberedt mad og tallerkenspild.

Eksempler på fordele ved metoden

- Forstyrrer ikke arbejdet i køkkenet
- Giver et detaljeret indblik i, hvilken type madspild der er, og hvor det stammer fra.
- Velafprøvet og uafhængig af medarbejdernes mulighed/evner til at sortere korrekt.

Eksempler på ulemper ved metoden

- Resultatet er kun et øjebliksbillede (fx en uge) fremfor at måle henover hele året.
- Der er høje udgifter forbundet med at ansætte en konsulent til løsning af opgaven.

Måling af madspild direkte i køkkenet (simpel model)

Metoden beskriver, hvordan man konkret kan måle madspild i forbindelse med tilberedning af måltider samt spild i forbindelse med servering, hvor der er køkkener og bispisning i kommunen. Denne metode involverer ikke eksterne firmaer, hvorfor der nødvendigvis skal bruges flere interne ressourcer i forbindelse med målingerne. Det kan være måling med egen vægt, simple skemaer og evt. fotodokumentation. En aktiv inddragelse af personalet i målingerne viser erfaringsmæssigt, at det giver indsigter, som der kan handles på, hvorved at madspild reduceres væsentligt. Med andre ord skaber det værdi for køkkenet

Eksempler på fordele ved metoden

- Personalet involveres og bliver mere bevidste om, hvad der smides ud og hvordan det kan undgås.
- Der er ikke tilknyttet et eksternt firma, og der er derved ikke direkte udgifter forbundet ved brug af metoden.

Eksempler på ulemper ved metoden

- Kræver høj grad af involvering og koordinering og der skal afsættes tid dagligt til vejninger.
- Risiko for mangelfulde registreringer, hvor maden i stedet for at blive vejjet, blot ryger direkte ud.

Måling af madspild direkte i køkkenet (udvidet model)

Metoden beskriver, hvordan man konkret kan måle madspild i forbindelse med tilberedning af måltider samt spild i forbindelse med servering og lager. Denne metode involverer eksterne firmaer, hvor man køber eller lejer måleudstyr, og får præsenteret sine data på en let og overskuelig måde. En aktiv inddragelse af personalet i målingerne, viser erfaringsmæssigt, at det giver indsigter som der kan handles på, hvorved at madspild reduceres væsentligt. Nogle systemer kan også kobles til menuplanlægningen. Med andre ord skaber det værdi for køkkenet.

Eksempler på fordele ved metoden

- Personalet involveres og bliver mere bevidste om, hvad der smides ud og hvordan det kan undgås. Det kan føre til stor reduktion af spild.
- Data kan opgøres på forskellige fødevaregrupper og der kan opgøres CO₂ udledning, økonomi m.v.

Eksempler på ulemper ved metoden

- Kræver høj grad af involvering og koordinering og der skal afsættes tid dagligt til vejninger.
- Kræver at der afsættes økonomi til at købe eller lejdstyr og programmer.

BILAG 3: FORSLAG TIL DIPLOM

DIPLOM

Charteret Offentlige Køkkener mod Madspild

Navn på organisation

har tilsluttet sig charteret
Offentlige Køkkener mod Madspild.

Vi forpligter os hermed til at halvere madspildet
i mindst 80 % af vores køkkener i 2030.



Underskrift for
organisationen

Navn og titel

Underskrift for
charteret

Navn og titel

Sted og dato

BILAG 4: SKITSE TIL SKABELON TIL INDRAPPORTERING

	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
1	Forslag til indrapporteringsskema for												
2	Offentlige Køkkener mod Madspild												
3													
4													
5													
6	Trin 1: Tilføj jeres svar ved at vælge svarmuligheder i dropdown menuen												
7	Besvarelsen skal tage udgangspunkt i den målemetode der har været brugt indenfor d. 01.01.21 - 31.12.21												
8	Hvilket type organisation indrapporteres der madspild for?												
9	Intet valgt												
10													
11													
12	Hvordan er mængden af madspild opgjort i organisationen?												
13	Intet valgt												
14													
15													
16	Hvordan er mængden af madspild opgjort i organisationen?												
17	<input type="checkbox"/> Madspild og madaffald sammen												
18	<input type="checkbox"/> Madspild og madaffald for sig												
19	<input type="checkbox"/> Kun madspild												
20													
21													
22	Er madpildet opgjort i andre undergrupper?												
23	<input type="checkbox"/> Produktionspild												
24	<input type="checkbox"/> Serveringspild												
25	<input type="checkbox"/> Tallerkenspild												
26													
27													
28	Beskriv evt. andre undergrupper organisationen har opgjort madspildet i:												
29													
30													
31													
32													
33													
34													
35	Hvilken periode er målinger foretaget i?												
36													
37													
38													
39													
40													
41													



BILAG 5: PROJEKTFORSLAG FRA METODIK OG SMAG

Madspildskapitel på metodikogsmag.dk

Metodikogsmag.dk er et uafhængigt, ikke-kommercielt digitalt opslagsværk, der henvender sig til køkkenfagligt personale i professionelle køkkener. Siden indeholder masser af lettilgængelig, faglig viden om blandt andet metodikker, tilsmagning og råvarer samt en voksende samling af grønne opskrifter til forskellige målgrupper. Siden har i snit ca. 200 besøgende om dagen.

Vi har på det seneste udvidet siden med et afsnit om bæredygtighed, da vi ønsker at inspirere og vejlede brugerne i, hvordan de kan være med til at skabe mere bæredygtig køkkendrift rundt om i deres respektive køkkener. Vi har således et afsnit om klima og mad, og ønsker nu at udvide med et afsnit om madspild, da potentialet ifht at kunne gøre en forskel og minimere madspild i de store køkkener er stort. Mange gør allerede rigtig meget, men der spildes stadig store mængder mad hver dag. Vi forestiller os et afsnit kan sættes således op:

MADSPILD – et afsnit under hovedkategorien BÆREDYGTIGHED

Hvad er madspild? Indhold på siden:

- Definition på madspild
- Nyeste tal på mængder på madspild i Danmark/verden – fordelt på forskellige sektorer
- Hvorfor opstår madspild (generelt)? Kultur, tradition, uopmærksomhed

Hvorfor er madspild et problem? Indhold på siden:

- Klimavinklen
- Økonomivinklen
- Ressourcevinklen

Hvor opstår madspild i store køkkener? Indhold på siden:

- Kort opsummering af alle de steder, der kan opstå madspild: Indkøb, produktion, (rekvirering), anretning/servering, måltider, opbevaring, mm.

Gode idéer til minimering af madspild: idéer krydret med cases/videoer/lydfiler/fotos a la det her:

- **Indkøb** – køb kun det, du/køkkenet har brug for osv.
- **Opbevaring** – korrekt opbevaring, opmærksomhed på holdbarhed, det nyeste inderst
- **Produktion** – udportionering, køkkenmaskiner, medarbejderfokus
- **Rekvirering/bestilling** – gælder fx på hospitaler/plejehjem
- **Anretning/servering** – undgå at servere/ anrette for meget
- **Måltider** – idéer til at undgå tallerkenspild
- **Håndtering af rester** – nedkøling, nedfrysning,

Redskaber til at komme i gang

- Forklaring og links til printvenlige redskaber/ skemaer/ skilte osv.

PRIS: 150.000 kr. eks moms

Det kan overvejes at tilføje et kapitel om måling af madspild.