



MADSPILDSMAGASINET

STATUSRAPPORT 2025

ONE THIRD

Think Tank on Prevention
of Food Loss and Food Waste

ÅRETS PROJEKTER

Nye madspildsanalyser
om konsekvenser og
muligheder

ÅRETS TEMAER

Tværgående ansvar og
brug af AI – i kampen for
mindre madspild

ÅRETS

ARRANGEMENTER

Madspildsfokus lokalt,
nationalt og globalt



INDHOLDSFØRTEGNELSE

- 4** FORMANDENS FORORD
- 6** MADSPILDSMÆNGDER I DANMARK
- 8** TEMAER – ANSVARLIGHED OG AI
- 10** PROJEKTER OM KONSEKVENSER OG MULIGHEDER
- 15** 'ER AI SPISBAR?' OG ANDRE ARRANGEMENTER
- 18** MADSPILDSDAGEN OG 'AI REDDER MADEN'
- 19** KOMMUNIKATION, PRESSE OG SOME
- 20** MEDLEMMERNES MADSPILDSFOKUS
- 21** MEDLEMSANBEFALINGER
- 22** DANMARK MOD MADSPILD
- 24** MADSPILD I INTERNATIONALT PERSPEKTIV
- 26** NYE DANSKE MADSPILDSINITIATIVER
- 28** RAPPORTER VI SÆRLIGT BEMÆRKEDE
- 30** ÅRETS GANG I ONETHIRD-REGI



FORORD FRA FORMANDEN: “NEDTÆLLINGEN ER I GANG!”

Kære fødevareminister; kære læser

Igen i år tager vi med denne statusrapport temperaturen på madspildsområdet i Danmark og giver samtidig et overblik over årets indsatser i regi af tænketanken ONETHIRD. Vi gør det med ét formål: at bidrage til en mere effektiv og bæredygtig håndtering af vores fødevarer.

AMBITIØSE MÅL FORPLIGTER

Når vi ser på de samlede tal for madaffald og madspild i Danmark, må vi desværre konstatere, at mængden ikke falder, som den skal. På trods af at vi i Danmark i snart to årtier har haft madspild på dagsordenen – og på trods af at vi som samfund gør meget af det rigtige – er resultaterne ikke indtruffet endnu. Og det er et problem.

For nu er det alvor. Om blot 5 år skal Danmark – sammen med resten af EU – leve op til EU's nyligt vedtagne juridisk bindende reduktionsmål for mindre madaffald og madspild. Og samtidig er vi forpligtet til FN's verdensmål 12.3, der går på at halvere mængden af madaffald inklusive madspild pr. indbygger i 2030. Det er ambitiøse mål. Og det er mål, vi kun når, hvis vi som samfund evner at opskalere madspildsindsatsen markant. Det forpligter os alle sammen. Fra producent til forbruger. Fra detail til foodservice. Fra politikere til forskere.

Som verden ser ud i dag, er indsatsen for mindre madspild ikke blot et spørgsmål om at reducere madspild – det er et spørgsmål om klimamæssig, social og økonomisk sammenhængskraft ikke kun i Danmark, men i verden.

EN UDFORDRING FOR ANSVARLIGE FØDEVAREAKTØRER

Ser vi isoleret på madspildsindsatsen, er der grund til stolthed. Danmark følger internationale erfaringer og anbefalinger: Vi samarbejder på tværs af fødevareværdikæden, vi har en frivillig reduktionsaftale for fødevaresektoren, vi har forbrugeroplysning,

vi har et erhvervsliv, der i høj grad forstår både sit ansvar og sit potentiale i kampen mod madspild, og vi har ONETHIRD, der som national tænketank er samlingspunkt for madspildsindsatsen.

Vi har flere fødevarevirksomheder, der til stadighed optimerer med fald i spildprocenterne. Vi ser desuden en markant positiv udvikling omkring upcycling af fødevaresidestrømme. Og forbrugerne udtrykker et klart ønske om at mindske madspild i deres hverdag.

Dansk 'know-how' og viden om madspild er også omfattende og anerkendt. Både forskere og studerende beskæftiger sig med madspild, og vidensinstitutioner udgiver løbende nye madspildsanalyser og rapporter med inspiration og oplysning om data, potentialer og løsninger – heriblandt os selv; ONETHIRD har alene i år udgivet 6 nye madspildsfaglige publikationer.

Vi har faktisk også økonomien på vores side – de støt stigende fødevarepriser burde i sig selv være en medvirkende drivkraft

mod mindre spild. Samtidig har vi som et velrenommeret fødevareland et gigantisk erhvervsmæssigt vækstpotentiale i at udfolde det fulde potentiale i up- og recyclede produkter.

Argumenter og viden har aldrig været større. Det samme gælder rette intentioner og gode initiativer.

Alligevel står vi i 2025 uden et fald i de samlede mængder.

Hvorfor ser vi ikke en reel nedgang, når så meget peger den rigtige vej? Er indsatserne måske for fragmenterede – rammer de kun dele af fødevareværdikæden, men ikke hele kæden? Mangler der individuel forpligtelse? Mangler der måske incitamenter? Eller måske mangler der ressourcer i form af tid og finansiering? Måske skal alt det, vi allerede gør 'bare' opskaleres?

Det er spørgsmål, som alle ansvarlige fødevareaktører bør stille sig selv.

MEDLEMMERNES FOKUS: UPCYCLING, KOMMUNIKATION OG NETVÆRK

I ONETHIRD beriges vi af et stærkt medlemsfællesskab – virksomheder, organisationer, civilsamfundsaktører og eksperter, der hver især bidrager med viden, ressourcer og handlinger. Vores medlemmer er både engageret i tænketankens aktiviteter og har også deres egne madspildsindsatser.

De fortæller os, at det, der særligt har fyldt hos dem på madspildsområdet i år, bl.a. er upcycling af fødevaresidestrømme,



kommunikation og opmærksomhed om madspildsdagsordenen, samt netværk og samarbejder med aktører både i og udenfor eget værdikædeled.

Vi har også spurgt om deres råd til, hvor Fødevareministeriet med fordel kan fokusere fremtidige madspildsindsatser. Rådene går på:

1. Enklere rammer og incitamenter til at forebygge madspild,
2. Forbedret infrastruktur for innovation, data og fødevaresidestrømme, og
3. Stærkere forbrugerhjælp og civilsamfundsstøtte.

VI SKAL – OG KAN – REDUCERE

Når vi ser fremad, er budskabet klart: Vi kan reducere madspild. Vi har viden, teknologi, engagement og vilje. Men vi skal gøre det sammen – og vi skal i gang nu. Det kræver vedvarende fokus, målrettede initiativer og samspil på tværs af værdikæden.

I ONETHIRD vil vi fortsat være katalysator for indsigt, relationer og handlekraft på madspildsområdet. Og vi vil holde fast i ambitionen om, at Danmark kan blive ved med at være et foregangsland for bæredygtig fødevareproduktion og -forbrug.

FOR VI SKAL REDUCERE. VI HAR 5 ÅR – OG VI KAN, HVIS VI LØFTER I FLOK!

GOD LÆSELYST – OG GOD MADSPILDSKAMP.

LOUISE GADE, BESTYRELSESFORMAND

MADSPILDS- MÆNGDER I DANMARK

ALLE EU-LANDE SKAL HVERT FJERDE ÅR KORTLÆGGE MÆNGDER AF MADAFFALD I ALLE FØDEVAREVÆRDIKÆDELED FRA JORD TIL BORD. MILJØSTYRELSEN HAR I 2025 UDGIVET NY KORTLÆGNING AF DETAIL- OG ENGROSSEKTOREN¹, HVORI DER BÅDE INDGÅR TAL FOR MADAFFALD INKL. MADSPILD SAMT FOR MADSPILDET ALENE. DER ER RAPPORTERET EN STIGNING PÅ 7.000 TONS SIDEN SENESTE KORTLÆGNING, HVILKET BÅDE KAN AFSPEJLE EN REEL STIGNING, MEN OGSÅ KAN VÆRE EN REFLEKSION AF MERE OG BEDRE DATA.

¹ Link til MST: Kortlægning af madaffald i detailhandel og anden fødevaredistribution for 2023 - Miljøstyrelsen



Det nye tal for detail og engros bevirker, at den samlede mængde madspild i Danmark på tværs af værdikædeled nu estimeres til **881.062 TONS MADSPILD PR. ÅR²** MOD **873.014 TONS ÅRLIGT I 2024**. MADSPILDET UDGØR CA.

59%

af den samlede mængde madaffald i Danmark, hvor madspildet er den del af madaffaldet, der kunne være spist, men som går til spilde.



DE SAMLEDE DANSKE MÆNGDER AF MADAFFALD OG MADSPILD I 2025 (I TON):

	MADAFFALD	HERAF MADSPILD
PRIMÆRPRODUKTION	116.629	42.984
FØDEVAREINDUSTRI	695.475	457.172
DETAIL OG ENGROS	107.676	103.906
SERVICESEKTOR	75.634	42.000
HUSHOLDNINGER	507.000	235.000
I ALT:	1.502.414	881.062

² Link til MST: Affaldsstatistik 2023

ÅRETS TEMAER: ANSVAR- LIGHED OG AI

ÅRETS TO OVERORDNEDE FAGLIGE TEMAER FOR ONETHIRD HAR VÆRET 'ANSVARLIGHED OG INCITAMENTER' OG 'AI, DIGITALISERING OG TEKNOLOGISKE LØSNINGER', SOM TÆNKETANKEN HAR ARBEJDET FOR AT SÆTTE FOKUS PÅ GENNEM OPLYSNING OG AKTIVITETER.

ÅRETS TEMAER BYGGER OVENPÅ 2024-TEMAERNE OM MADSPILDSASPEKTER AF HHV. HOLDBARHED OG UPCYCLING, HVORI BÅDE INCITAMENTER OG TEKNOLOGIER OGSÅ SPILLER EN ROLLE.

TEMAERNE ER REFLEKTERET I FLERE AF ÅRETS PROJEKTER. ALLE TÆNKETANKENS PUBLIKATIONER KAN FINDES ONLINE PÅ HJEMMESIDEN: WWW.ONETHIRD.DK/PUBLICATIONS.



ANSVARLIGHED OG INCITAMENTER

I kampen mod madspild er det essentielt at have både ansvarlighed og incitament for øje. Madspild er en fælles kamp, hvor alle må tage ansvar på tværs af værdikæden og agere holistisk. Samtidig skal der skabes motivation og være klarhed om gevinsterne ved mindre madspild. Temaet handler dermed om at sætte fokus på konsekvenserne og effekterne af madspild og fordelene ved reduktion samt at tænke madspildsdagsordenen ind i andre dagsordener og emner.

AI, DIGITALISERING OG TEKNOLOGISKE LØSNINGER

I kampen mod madspild er det essentielt at have konkrete værktøjer til rådighed, og her kan teknologiske og digitale løsninger være nyttige – og i disse år giver særligt brugen af AI nye løsningsmuligheder. Temaet handler dermed om at sætte fokus på digitale og teknologiske madspildsløsninger og herunder særligt potentialerne i AI.

ÅRETS PROJEKTER

NY DATA OM KLIMA- OG ØKONOMIEFFEKTER AF MADSPILD

Tænketanken har udgivet en rapport om konsekvenser af Danmarks madspild ift. effekter på klima og økonomi for både de professionelle led og for husholdninger. Konsekvensrapporten viser, at Danmarks samlede madspild koster samfundet over 11 mia. kr. årligt, og at klimaeffekten af madspildet svarer til mere end 3 % af vores årlige CO₂-udledninger. Disse nye data virker som argumentation og motivation for madspildsindsatser.

I tillæg til konsekvensrapporten er der udarbejdet to online beregnere, som kan omregne konkrete mængder af madspild til både klimaeffekt og økonomisk værdi for hhv. private husholdninger³ og professionelle køkkener⁴.

³ Link til madspildsberegner for husholdninger: <https://onethird.dk/madspildsberegner/>

⁴ Link til madspildsberegner for professionelle køkkener: <https://www.spisbar.info/spisbar-calculator/>



MADSPILD I SKOLEMADSORDNINGER

Nye initiativer på fødevareområdet bør tænkes holistisk, så der også tages ansvar for madspild, og tænketanken har derfor gennemført et projekt om børns forhold til mad ift. at mindske madspild i en eventuel kommende national skolemadsordning, som input til regeringens forsøgsordning om skolemad i Danmark.

Projektets fokus er, hvordan man kan øge elevers bevidsthed om mad og madspild og herunder konkrete madspildsreducerende opmærksomhedspunkter som fx anretning, servering, smag og tilberedning. Projektet bidrager med indsigter til forsøgsordningen og er distribueret til fx Børne- og Undervisningsministeriet, Madkulturen og fødevareministeren. Skolemadsrapporten blev også promoveret til Madens Folkemøde, hvor tænketanken bl.a. mødtes med Venstres børne- og ungeordfører.

VÆRKTØJER TIL MADSPILDSMÅLINGER

Tænketanken har fået foretaget en markedsanalyse af teknologiske værktøjer og digitale systemer til at måle og monitorere madspild. Analysen er udgivet som et inspirationskatalog med konkrete værktøjer og systemer til hvert enkelt værdikædeled, så flere fødevirksomheder kan komme i gang med målinger lettere. Kataloget understøtter princippet om, at "what gets measured, gets managed" – ved at blive klar over omfanget af madspild, bliver man stimuleret til at gøre noget ved det.



MEDLEMSPROJEKTER

Tænketanken har desuden igangsat følgende medlemsinitierede madspildsprojekter:

- **"AI i kampen mod madspild"**: Projektet søger at reducere madspild i fødevarevirksomheder ved at udvikle en guideline for, hvordan AI kan bruges til at identificere og forebygge spild. Gennem konkrete cases vises, hvordan AI-løsninger kan omsættes til praksis og skabe både miljømæssige og økonomiske gevinster. Projektet er drevet af Teknologisk Institut.
- **"Mål & minimér"**: Projektet understøtter undervisningsmuligheder i madspild ved at sætte tal på madspild i skolen på en smart måde. Projektet er drevet af Københavns Universitet.
- **"ZeroWaste i HoReCa"**: Projektansøgning om GUDP-finansiering til at udarbejde en hotspot-analyse af indsatsområder i forhold til fødevareproduktudvikling og upcycling. Projektet er drevet af Hotel- og Restaurantskolen.
- **Emballage i madspild**: Projektet er igangsat i regi af 'Danmark mod madspild' og skal kortlægge, hvor stor en del af madaffaldet fra engros- og detailhandlen der består af emballage gennem affaldsanalyser af stikprøver. Resultaterne skal give bedre viden om emballagens omfang og typer og bruges til at forbedre indberetninger, affaldshåndtering og bæredygtige initiativer i sektoren.

ÅRETS ARRANGE- MENTER

**ONE\THIRD AFHOLDER SELV ARRANGEMENTER OG
BIDRAGER SAMTIDIG LØBENDE TIL ANDRE AKTØRERS
MADSPILDSRELATEREDE ARRANGEMENTER.**



“ER AI SPISBAR?”

SPIS BAR'

SPIS\BAR' er tænketankens årlige innovationskonference, hvor ONE\THIRD stiller skarpt på, hvordan man fremmer nye madspildsløsninger og sikrer, at flere får kendskab til kommende og eksisterende muligheder.

For tredje gang samlede ONE\THIRD aktører fra alle dele af fødevareværdikæden til en dag med fokus på innovation på madspildsområdet. I år var formålet at stille skarpt på, hvordan AI kan understøtte madspildskampen. SPIS\BAR' 2025 bød ca. 85 gæster velkommen i Hotel- og Restaurantskolens lokaler i København til en dag, hvor virksomheder, organisationer og eksperter diskuterede, hvordan data og kunstig intelligens kan bruges i kampen mod madspild. Gennem oplæg fra bl.a. Annemarie Meisling fra Koral, Teknologisk Institut og Zest Solutions blev der

delt konkrete eksempler på, hvordan AI kan forudsige og reducere spild – fra hospitalernes køkkener til store fødevareproducenter. Dagen bød på nye perspektiver, netværk og en fælles ambition om en mere ressourceeffektiv fødevaresektor.

ONE\THIRD's formand startede og afrundede dagen med at betone vigtigheden af, at kunstig intelligens kun kan reducere madspild, når den bruges i samspil med menneskelig viden og faglighed – for ja, AI er spisbar, men det er mennesker, der gør den meningsfuld.



AI-SURVEY

Forud for SPIS\BAR' gennemførte tænketanken i samarbejde med Teknologisk Institut en online spørgeskemaundersøgelse af AI's rolle i indsatsen mod madspild i dag og fremover. Der kom 29 svar fra forskellige fødevarevirksomheder, som bl.a. viste, at 80 % ikke anvender AI i kampen mod madspild i dag, men et stort flertal vurderer, at AI vil få en væsentlig rolle for madspiltsreduktion om 3-5 år. Respondenterne efterspurgte desuden partnerskaber, netværksmuligheder, inspiration og cases, som netop dannede udgangspunktet for årets SPIS\BAR'.



FOLKEMØDER

Tænketanken har deltaget ved Madens Folkemøde og Folkemødet på Bornholm, hvor vi bl.a. har uddelt en køleskabsflyer med 7 geniale greb mod madspild i hverdagen samt promoveringstatoveringer med madspiltsbudskaber.



“INNOVATIVE LØSNINGER TIL MINDRE MADSPILD”

Til Folkemødet arrangerede ONETHIRD en debat om innovative løsninger til at bekæmpe madspild med deltagelse af Too Good To Go, FoodOp, Teknologisk Institut og Eksport- og Investeringsfonden (EIFO). Debatten satte fokus på potentialer i at mindske madspild ved at understøtte innovation med perspektiver om bl.a. succeshistorier, samarbejdspotentialer, rammevilkår, investeringsmuligheder og fremtidsperspektiver.

Under debatten blev det bl.a. diskuteret, hvordan nye løsninger skal tage afsæt i data frem for mavefornemmelser, og at data-drevne indsigter kan hjælpe med at identificere og forstå sidestrømme i fødevareproduktionen og danne grundlag for både produktudvikling og adfærdsændringer hos forbrugerne. Det blev også fremhævet, at partnerskaber og samarbejde på tværs af værdikæden er essentielle, da (fødevare)virksomheder ikke kan alt selv – særligt ift. data og AI, hvor mange virksomheder har brug for starthjælp.

WEBINARER

ONETHIRD har i år afholdt to åbne webinarer om hhv. den kommende internationale ISO-madspiltsstandard og om madspiltsreduktion i offentlige køkkener med hospitalsmåltider som case. Tænketanken har desuden bidraget til andres webinarer, både som oplægsholder og debatdeltager.

MADSPILDS DAGEN

“AI REDDER MADEN”

Hvert år den 29. september afholdes Danmarks Nationale Madspildsdag, som skal skabe opmærksomhed om vigtigheden af at mindske madspild og sikre engagement og understøtte den internationale madspildsdag (IDAFWL).

ONETHIRD benyttede i år madspildsdagen og ugen omkring til at sætte fokus på mulighederne i AI i kampen mod madspild. Tænk tanken lancerede kampagnen 'AI redder maden' med et open-source kampagnekit til at understøtte en fælles kommunikationsindsats. Kampagneindholdet blev delt og brugt af både tænketanken selv, medlemmer og øvrige interessenter samt af flere medier, som bidrog til fokus på den vigtige dagsorden. Fødevareministeriet bakkede også op om kampagnen, som de delte fra ministeriets Instagram-profil.

Flere af tænketankens medlemmer og deltagere i 'Danmark Mod Madspild' afholdt desuden egne aktiviteter i forbindelse med Madspildsdagen, fx arrangementer og presseindlæg.



KOMMUNIKATION, PRESSE OG SoMe

Igen i år har der været kontinuerlig opmærksomhed om madspildsdagsordenen på sociale medier, ligesom der har været regelmæssig bevågenhed i pressen.

Tænk tankens opdaterede konsekvensrapport om effekter af Danmarks madspild ift. økonomi og klima blev omtalt i Børsen, hvor både fødevareministeren og tænketankens bestyrelsesformand var interviewet, og desuden skrev flere fagmedier, nichemedier og lokalaviser om rapporten og om kampagnen 'AI redder maden' i forbindelse med Madspildsdagen 2025.

Berlingske-tillæget 'Business Review' satte også fokus på madspild og tænketankens arbejde med potentialer i upcycling i et samarbejde mellem ONETHIRD og DI Fødevarer. Som opfølgning på artiklen har tænketanken igangsat et podcastsamarbejde om madspildsepisoder til serien 'ESG-panelet', ligesom tænketanken har udviklet pitch på tv-koncept om upcycling og madspild.

Tænketanken har i år opstartet Instagram-profilen @one_third_dk i tillæg til sin LinkedIn-profil @ONETHIRD. Instagramprofilen skal bidrage til at nå bredere ud med tænketankens budskaber. Tænketankens profiler har udgivet 1-2 ugentlige opslag med varierede interaktioner i form af både likes, delinger og kommentarer.



POLITISKE INDSPIL

Tænk tanken har også spillet ind med madspildsrelaterede løsningsforslag til flere forskellige politiske aktører.

MADSPILDSKRAV I OFFENTLIGE ØKONOMIAFTALER

Tænk tanken har foreslået indenrigsministeriet, hvordan madspildskrav til offentlige produktionskøkkener i kommunernes og regionernes økonomiaftaler med staten kan give økonomisk incitament til at bidrage til reelle reduktioner af madspildet i Danmark.

MADSPILDSFOKUS I SKOLEMADSORDNING

Tænk tanken har gjort opmærksom på, hvordan fokus på madspild i skolemadsordninger kan bidrage til reduktion af madspild i Danmark overfor både børne- og under-

visningsministeren, fødevareministeren, Skolemad til Alle-alliancen, Folketinget, KL og udvalgte kommuner. 'Skolemad til Alle' har efterfølgende udviklet et kodeks om kvalitet i skolemad, hvor madspild er medtaget som kriterium.

ERHVERVSPOTENTIALE I UPCYCLING OG EMBALLAGEAFGIFT

Tænk tanken har spillet ind til Fødevareministeriet, hvordan upcycling af fødevaresidestrømme kan blive et nyt dansk erhvervseventyr, og potentialerne i upcycling er ligeledes spillet ind til regeringens vækstteam for fremtidens grønne landbrugs- og fødevareproduktion. Fødevareministeriet har efterfølgende udmeldt, at upcycling vil blive berørt i kommende madspildsstrategi 2.0.

Tænk tanken har desuden henvendt sig til både Fødevareministeriet, Skatteministeriet og Miljøministeriet om, hvordan den nuværende udformning af emballageafgiften forfordeler brugen af bæredygtige materialer, hvilket bl.a. kan være en hindring for innovation for upcycling af fødevaresidestrømme, fx ift. brug af kaffegrums i plastikalternativer.

HVAD HAR FYLDT I 2025?

DE SAMVIRKENDE KØBMÆND: "Måling af mængder af madaffald samt undersøgelse af, hvor stor en del af madaffaldsfraktionen der består af emballage".

DI FØDEVARER: "Vi har sammen med en række gode partnere fået en investering fra Industriens Fond til at øge værdiskabelsen i danske fødevarevirksomheder gennem bedre anvendelse af sidestrømme".

FORBRUGERRÅDET TÆNK: "Rollen som praksispartner i forskningsprojektet: 'Bekæmpelse af Madspild - samspil mellem værdier, valg og vaner', der er støttet af Veluxfonden".

HØRKRAM: "Det, der har fyldt mest på madspildsområdet, er generelt netværksarbejde og samarbejde med leverandører om reduktion af madspild, hvor vi forsøger at finde en model, der virker, så vi ikke skubber madspild hver sin vej".

STOP SPILD AF MAD: "Vi har bevaret fokus på madspild – og har bl.a. skrevet en fælleskronik med fødevareministeren".

MEDLEMMERNES MADSPILDSFOKUS

FUNDAMENTET FOR ONE-THIRD ER EN BRED MEDLEMSKREDS MED FORSKELLIGE PERSPEKTIVER, RESSOURCER OG HANDLINGER. VI HAR SPURGT VORES MEDLEMMER, HVAD DER SÆRLIGT HAR FYLDT FOR DEM PÅ MADSPILDSOMRÅDET, I ÅRET DER GIK. HER PRÆSENTERER VI ET UDPLUK AF SVARENE.

MEDLEMS-ANBEFALINGER

Vi har også spurgt, hvad medlemmerne håber, der får øget opmærksomhed fremover i forhold til at rådgive om, hvor Fødevareministeriet med fordel kan prioritere den fremadrettede nationale madspildsindsats:

- 1. ENKLERE RAMMER OG INCITAMENTER TIL AT FOREBYGGE MADSPILD:** Reformér økonomiske incitament, så forebyggelse og donation bedre kan betale sig end fx biogas. Indfør madspildskrav i indkøb og enklere regler for donation. Skab producentansvar for fødevarer og understøt værdikædekrav, så ingen led skubber madspild videre i fødevaresystemet.
- 2. FORBEDRET INFRASTRUKTUR FOR INNOVATION, DATA OG SIDESTRØMME:** Etabler innovationsvenlige rammer som fx regulatoriske sandkasser og enklere regler for samarbejde om nyttiggørelse af fødevaresidestrømme. Priori-

tér forskning, udvikling og skalering af nye løsninger samt bedre brug af data og AI. Styrk vidensdeling og formidling, så eksisterende viden udbredes og kommer i spil.

- 3. STÆRKERE FORBRUGERHJÆLP OG CIVILSAMFUNDSSTØTTE:** Hjælp forbrugerne til mindre madspild ved at understøtte kulturændringer, fx via oplysningskampagner, adfærdsiniciativer i detail, smartere emballager og færre forbrugsdrivende tilbud. Og etabler ressourcer, herunder gerne finansiering til drift af frivillige madspilds-donationsorganisationer.

DANMARK MOD MADSPILD

Danmark Mod Madspild er en frivillig aftale, der drives af ONETHIRD. Danmark Mod Madspild samler fødevarevirksomheder fra hele værdikæden om det fælles mål at

**HALVERE DEN
SAMLEDE
MÆNGDE**

af madaffald inkl. madspild i den danske fødevarebranche inden

2030

I TRÅD MED FN'S VERDENSMÅL 12.3.



Virksomhederne indberetter hvert år data for deres mængder af madaffald inkl. madspild. I 2025 blev der for 2024 indberettet i alt ca. 536.000 ton, som dækker madaffald inkl. madspild, donationer og dyrefoder fra 36 virksomheder. Ca. 447.000 ton (83 %) af den indberettede mængde består af madaffald inkl. madspild, mens ca. 57.000 ton går til dyrefoder og ca. 32.000 ton er donationer. Udviklingstendensen fra 2017 - 2024 er rimelig stabil og der er et lille fald på 7% i madaffald inkl. madspild fra 2023 til 2024.

Året i Danmark Mod Madspild har budt på nye kræfter i kampen mod madspild – med flere nye medlemmer og en række nysgerrige henvendelser fra virksomheder, der overvejer at blive en del af fællesskabet. Nye medlemmer tæller fx bake-off virksomheden Mette Munk og fødevarerleverandøren House of Foods, som bringer nye perspektiver og ambitioner ind i samarbejdet.



I februar samledes medlemmerne i Fødevareministeriet til årets 'Data Summit' – en dag fyldt med dialog, data og inspiration. Her blev der præsenteret nyeste nationale og globale tal for madspild, og deltagerne gik i dybden med, hvordan data bedst kan omsættes til handling. I workshops blev der diskuteret alt fra målemetoder og datakvalitet til realismen i EU's 2030-reduktionsmål.

Der var bred enighed om, at kampen mod madspild kræver samarbejde på tværs af værdikæden – og at bedre data, innovation og koordinerede indsatser er nøglen til at rykke resultaterne.



MADSPILD I INTERNATIONALT PERSPEKTIV

ONE\THIRD'S ARBEJDE PÅ DEN INTERNA- TIONALE SCENE

Igen i år har madspild også været et tema på den internationale scene. ONE\THIRD deltog bl.a. i markeringen af 12.3-dagen med oplæg og deltagelse i en paneldebat til et amerikansk webinar afholdt af World Ressource Institute og IFPRI, som blev set af over 1.000 personer. Tillige deltog tænketanken i en live paneldebat om digitale madspildsløsninger hos den internationale organisation FoodHack samt holdt oplæg til et arrangement med tyske interessenter hos den danske ambassadør i Berlin om brug af biosolutions i kampen mod madspild.

Derudover har tænketanken bidraget til EU's Food Loss and Waste Prevention Hub, haft udenlandske besøg og interageret med madspildsinteresserede aktører fra en lang række lande, fx Holland, Frankrig, Mexico og Sverige. Endelig har tænketanken også deltaget i madspildsrelaterede arrangementer i forbindelse med det danske EU-formandskab i 2. halvår af 2025, fx 'Biosolutions High Level Summit og konferencen 'Transformative Governance For Food Systems', hvor tænketanken desuden deltog i et SoMe interview om madspildsdagsordenens betydning i en bioøkonomi.



BINDENDE EU-REDUKTIONSMÅL

I juli godkendte EU-Parlamentets Miljøudvalg den politiske aftale om at revidere EU's affaldsrammedirektiv, hvorefter EU's medlemslande skal reducere madaffald inkl. madspild inden 31. december 2030 med hhv. 10 % for fødevareindustrien og 30 % for detail, service og husholdninger tilsammen. Der er pt. ikke sat mål for landbrugssektoren, men det er der mulighed for ved revision i 2027⁵.

De vedtagne mål følger de oprindeligt foreslåede mål fra EU-Kommissionen i 2023, der blev støttet af EU- medlemslandene i Rådet i 2024, men den baseline, som målene skal beregnes ud fra, er ændret. På anmodning fra EU-Parlamentet vil målene blive bestemt ud fra et lands årlige gennemsnitlige mængde madaffald inkl. madspild i 2021-2023. Det adskiller sig fra Kommissionens oprindelige forslag om at bruge 2020-data, som Parlamentet anså for at være ikke-repræsentative grundet corona-pandemien.

NY MADSPILDSLOV I NORGE

Norge har kundgjort en madspildslov, som skal fremme bedre ressourceudnyttelse af fødevarer ved at forebygge og forhindre mad i at forlade værdikæden⁶. Loven gælder virksomheder, der producerer, sælger eller serverer mad og påbyder bl.a. virksomheder at implementere madspildsforanstaltninger som fx at udarbejde en handlingsplan. Visse virksomheder får også pligt til at træffe foranstaltninger til at donere overskudsmad samt til at fremme salg af 'datovarer' (nedprisering).

TREND: AI-MADSPILDSLØSNINGER

Brugen af AI i kampen mod madspild har været en tendens i årets løb i forskellige lande og på tværs af initiativer. Det ses fx blandt nyhedsressourcerne i EU's Food Loss and Waste Prevention Hub⁷, hvor der både er fokus på konkrete AI-løsninger samt på perspektiver i potentialer. Et eksempel er Frugal-projektet med franske Kikleo om at erstatte eksisterende manuelle og tidskrævende processer til madspildsmålinger i restauranter og cateringvirksomheder ved at installere et kamera på skraldespande, hvor et 3D-kamerasystem, i kombination med kunstig intelligens, muliggør en detaljeret analyse af madspildet⁸. ONE\THIRD har også selv bidraget til tendensen med flere AI-relaterede aktiviteter i årets løb.

⁵ Link til EU's reviderede affaldsrammedirektiv med reduktionsmål: [Europa-Parlamentets og Rådets direktiv \(EU\) 2025/1892 af 10. september 2025 om ændring af direktiv 2008/98/EF om affald \(EØS-relevant tekst\)](#)

⁶ Link til norsk madspildslov: [Lov om forebygging og reduksjon av matsvinn \(matsvinnloven\)](#) - Lovdata

⁷ Link til EU FLW-Hub: [Welcome to FLWP Hub](#)

⁸ Kikleo: [Blog - Kikleo](#)

NYE DANSKE MADSPILDS- INITIATIVER

DER IGANGSÆTTES LØBENDE NYE DANSKE MADSPILDSINITIATIVER,
OG I ÅR BEMÆRKEDE VI SÆRLIGT NEDENSTÅENDE NYHEDER.

FOOD UPCYCLING

Projektet 'FOOD UPCYCLING' vil hjælpe virksomheder med at omdanne underudnyttede sidestrømme fra fødevareproduktionen til nye værdifulde produkter og dermed bl.a. bidrage til mindre madaffald og madspild⁹.

PROJEKTET LØBER I

2025-2027

og vil vurdere forretningspotentialet for upcycling af fødevaresidestrømme i samarbejde med over 200 danske og internationale virksomheder. Projektet udføres af flere ONETHIRD-medlemmer (bl.a. Teknologisk Institut, DI Fødevarer og DTU Food), og tænketanken selv er optaget på projektets 'Global Food Upcycling Map'.

ENDNU MERE GEJST

Hotel- og Restaurantskolens

GEJST-PROJEKT ER BLEVET FORLÆNGET TIL

2030¹¹

Gejst har været i gang siden 2023, og et af projektets fokusområder er 'grøn gastronomi', hvor Hotel- og Restaurantskolen sammen med elever, fagfolk og fødevareproducenter arbejder for at udvikle og udbrede bæredygtige gastronomiske tilgange. Madspild er et væsentligt element heri, hvor skolen bl.a. har et vedvarende fokus på upcycling. Tænketanken har deltaget i flere af Gejsts upcyclingarrangementer, bl.a. symposium med innovative kokke og restauratører fra flere EU-lande.

⁹ Link til Fødevareministeriet om Madspildsstrategi 2.0: Madspildet stiger: Minister vil styrke indsatsen med nye redskaber - Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

¹⁰ Link til Food Upcycling: Foodupcycling

¹¹ Link til Gejst-projektforlængelse: Projektet skal både styrke skolens egne uddannelser og håndværksfag landet over.

RAPPORTER, VI SÆRLIGT BEMÆRKEDE

DER UDGIVES LØBENDE NYE INTERESSANTE
MADSPILDSRAPPORTER OG -ANALYSER FOR-
UDEN ONE\THIRD'S EGNE. NOGLE AF DEM,
VI SÆRLIGT BEMÆRKEDE I ÅR, VAR FRA OECD
OG KU.

“FRA AMBITIONER TIL HANDLINGER”

En rapport fra den internationale organisation for økonomisk samarbejde og udvikling (OECD) analyserer madspildsindsatser i Danmark og 41 andre lande for at sætte fokus på, hvordan man går fra ambitioner til reduktioner¹². Rapporten udleder opmærksomhedspunkter i madspildskampen såsom videnshuller, ambitionsniveauer, engagement/forpligtelser, implementering samt evaluering af effekter, og ONE\THIRD's reduktionsaftale 'Danmark Mod Madspild' nævnes som eksempel på et frivilligt samarbejdsinitiativ.

“MÆNGDERABAT FØRER TIL MADSPILD”

Et nyt fællesstudie fra Københavns Universitet og det amerikanske Southern Methodist University dokumenterer en madspildsforøgende effekt af supermarkeders “2 for 1”-tilbud. Den slags tilbud får forbrugerne til at smide mere mad ud.¹³ I samarbejde med 8 svenske supermarkeder har forskerne undersøgt, hvordan forskellige typer tilbud påvirker indkøb og madspild, og resultatet er klart: Mængdetilbud øger salget med næsten 20 pct., som samtidig fører til mere madspild hjemme i husholdningerne.

“VEJE TIL MINDRE MADSPILD”

Et tværfagligt forskningsprojekt fra Københavns Universitet peger på, at en effektiv bekæmpelse af madspild kræver en helhedsorienteret tilgang, og kun gennem forståelse for forskellige aktørers perspektiver og begrænsninger kan der skabes varige og meningsfulde forandringer.¹⁴ Hvis handlinger mod madspild gøres mere synlige og socialt anerkendte, kan det styrke forbrugeres og andre aktørers engagement og skabe positive normer omkring madspildsreduktion. Synlighed er således et strategisk værktøj i kampen mod madspild.

ONE\THIRD og flere af tænketankens medlemmer har deltaget i projektets følge-gruppe, ligesom tænketanken holdt oplæg om synliggørelse af madspild til KU's symposium om projektet i forbindelse med Madspildsdagen 2025.

¹² Link til OECD-rapport: [Beyond food loss and waste reduction targets | OECD](#)

¹³ Link til KU-mængderabatstudie: [In-store food promotions increase sales as well as household food waste | Scientific Reports](#) + Kun få supermarkeder ville medvirke i hendes forskning: [Da hun så resultaterne, fandt hun ud af... - Tillæg 2](#)

¹⁴ Link til KU-tværfagligt madspildsprojekt: [Veje til mindre madspild – et samlenotat baseret på et tværfagligt forskningsprojekt](#)

ÅRETS GANG I ONE\THIRD-REGI

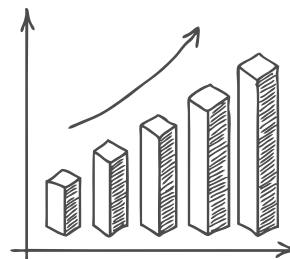
KALENDEROVERSIGTEN VISER ALENE FORMELLE AKTIVITETER. ARBEJDSGRUPPEMØDER, UFORMELLE BILATERALE MØDER OG LIGNENDE FREMGÅR IKKE, LIGESOM ØVRIGE ARRANGEMENTER, HVOR TÆNKETANKEN HAR VÆRET MED SOM PUBLIKUM/NETVÆRKS-DELTAGER, HELLER IKKE FREMGÅR.

JANUAR

Publicering af 2024-udviklingsrapport for 'Danmark Mod Madspild'

29. JANUAR

O\T-netværksgruppe



MARTS

Publicering af undersøgelse af forbrugerholdninger til forlænget holdbarhed

4. MARTS

O\T-medlemsmøde

5. MARTS

Oplæg ved Vietnam-webinar om madspild

12. MARTS

Oplæg ved WRI-madspildswebinar ifbm. 12.3-dag

20. MARTS

O\T-møde med fødevareministeren

26. MARTS

Paneldebat ved Food Hack-arrangement om digitale madspildsløsninger

FEBRUAR

Publicering af 2024-statusrapport

5. FEBRUAR

O\T-bestyrelsesmøde

19. FEBRUAR

Årsmøde for 'Danmark Mod Madspild'

27. FEBRUAR

O\T-webinar om ISO-madspildsstandard

APRIL

1. APRIL

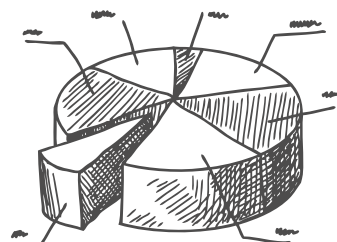
Oplæg ved ambassadørrangement i Berlin om biosolutions mod madspild

8. APRIL

O\T-webinar om hospitalsspild (offentlige køkkener)

30. APRIL

O\T-netværksgruppe

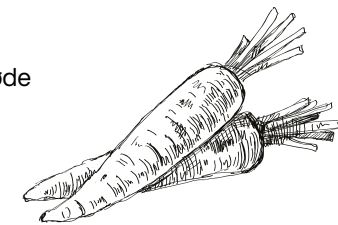


MAJ

Publicering af skolemadsrapport

16. MAJ

Madens Folkemøde



AUGUST

29. AUGUST

O\T-netværksgruppe

SEPTEMBER

Publicering af konsekvensrapport

4. SEPTEMBER

SPIS\BAR'-innovationskonference

26. SEPTEMBER

Oplæg ved KU-madspildssymposium

29. SEPTEMBER

Markering af Madspildsdag

29. SEPTEMBER

Oplæg om 'DK mod madspild' ved EU-webinar om frivillige reduktionsaftaler

29. SEPTEMBER-3. OKT

'Al redder maden'-kampagne

DECEMBER

17. DECEMBER

O\T-netværksgruppe

27. DECEMBER

Markering af 'Spis Op'-dag



JUNI

Publicering af værktøjskatalog

10. JUNI

Oplæg ved international KU-madspildskonference

12. JUNI

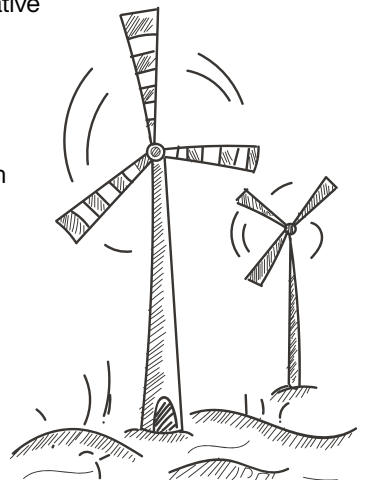
O\T-debat om 'Innovative madspildsløsninger'

12-13. JUNI

Folkemøde Bornholm

24. JUNI

O\T-netværksgruppe



OKTOBER

8. OKTOBER

Oplæg ved Bangladesh-webinar med FoodNation om madspild

NOVEMBER

12. NOVEMBER

Oplæg ved madspildsseminar hos Dansk Kompetencecenter for Cirkulær Omstilling

13. NOVEMBER

O\T-bestyrelsesmøde

26. NOVEMBER

O\T-medlemsmøde



STATUSRAPPORT 2025

ONE THIRD

Think Tank on Prevention
of Food Loss and Food Waste