

Halvering af madspild gennem partnerskaber

Karen Brosbøl Wulf

Erhvervschef og leder af Gladsaxe Erhvervsby



Høje bæredygtige ambitioner – og vilje til at samarbejde i Gladsaxe Kommune



GLADSAXESTRATEGIEN
Bæredygtig vækst og velfærd



Erhvervssamarbejdet i Gladsaxe



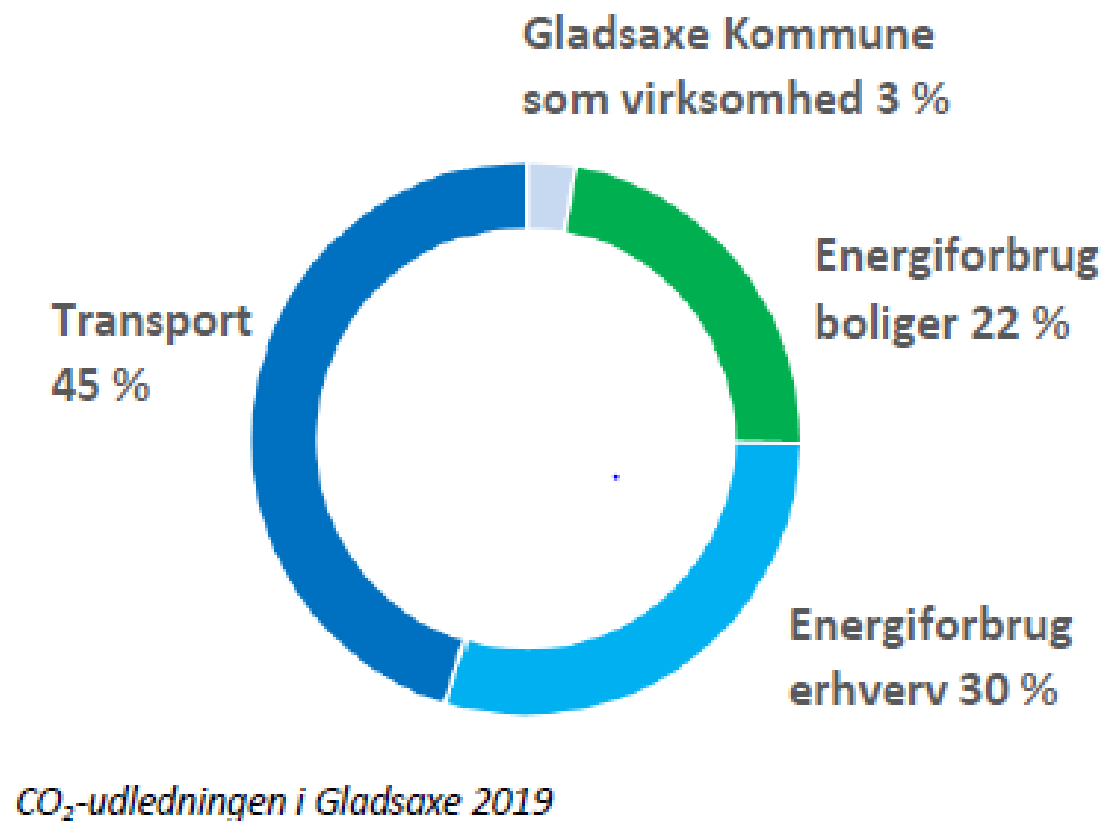
Kort om Erhvervsbyen



- Et ambitiøst erhvervspartnerkab med 70 virksomheder, grundejere, investorer, kommunen og uddannelsesinstitutioner i Gladsaxe.
- Vi arbejder sammen om at skabe vækst, innovation og livskvalitet for virksomheder og medarbejdere – med bæredygtighed som central fællesnævner.
- Vi ønsker at styrke det gode naboskab og bidrage til at realisere vækstmulighederne med den kommende letbane.



Vigtigt samarbejde om Strategi for Grøn Omstilling



Tre indsatsområder



Transport

Energi

Cirkulær
Økonomi

På tværs



Mål: Opgøre og halvere madspild i Gladsaxe frem mod 2030



Cirkulær økonomi

Det vil vi opnå

Cirkulær økonomi bryder med idéen om en lineær værdikæde, som starter med udvinning af ressource og ender med affald. I cirkulær økonomi tænkes produktion og forbrug ind i et kredsløb, så få ressourcer går tabt og materialer beholder deres værdi længst muligt.

Genbrug af bygninger og byggematerialer

Op mod 40 procent af alle ressourcer går til nye bygninger. Der er derfor et kæmpe potentiale i at tænke i cirkulære løsninger i byggeriet, blandt andet ved fokus på bygninger af god kvalitet og i genbrugelige materialer. Langt mere byggeaffald skal genbruges. Vi skal samtidig gentænke brugen af vores bygninger så vi undgår, at de står tomme i store dele af døgnet.

Nye forbrugsmønstre og cirkulære indkøb

Vores 'brug og smid væk-kultur' er ikke bæredygtig i det lange løb, og vi kan opnå store CO₂-gevinster via cirkulær økonomi. Men det kræver væsentlige adfærdsendringer.

Vi vil fastholde Gladsaxes førerposition indenfor grønne indkøb og påvirke markedet ved at efterspørge cirkulære løsninger i nye udbud og fortsat stille krav til vores leverandører om bæredygtige produkter.

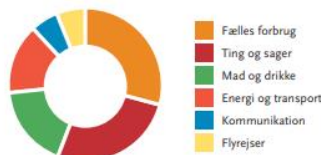
Mindre spild og mere genanvendelse

Vi skal afbrænde mindre affald og øge sortering og genanvendelse. I strategien har vi særlig fokus på at reducere madspild, for hver dansker smider i gennemsnit 44 kilo spiselig mad ud om året. Og på i højere grad at genanvende plast, som er et oliebaseret produkt, der udleder betydelige mængder CO₂, når det brændes som restaffald.

Flere dele- og bytteordninger skal bryde med 'brug og smid væk-kulturen' og bidrage til et lavere forbrug og øget genbrug.

Danskernes klimaaftryk er højt

Ser vi på en gennemsnitlig danskers forbrug, så påvirker vi klimaet med 17 ton CO₂ om året, hvilket er langt mere end verdensgennemsnittet på 8 ton. Det viser tal fra Danmarks Grønne Tænketales, CONCITO. En stor del skyldes vores vareforbrug, blandt andet tøj og fødevarer:



- Vi vil finde en tilgang til at opgøre madspild og arbejde for, at madspild i Gladsaxe er halveret senest i 2030, målt i forhold til 2019.

Delmål

- Alle fremtidige store kommunale byggerier og børnehuse er bæredygtighed-certificerede for eksempel DGNB-certificerede eller Svane-mærkede.
- I 2025 indarbejder Gladsaxe Kommune cirkulære krav i alle kommunale udbud.
- Vi vil finde en tilgang til at opgøre madspild og arbejde for, at madspild i Gladsaxe er halveret senest i 2030, målt i forhold til 2019.
- Sammen med Vestforbrænding vil vi sikre, at 80 procent af den indsamlede plast genanvendes i 2030.
- 60 procent af det indsamlede husholdningsaffald i Gladsaxe genanvendes i 2030.



Netop udviklet baseline!



Erhvervsbyens Bæredygtighedspagt

Vores ambition

Vi vil gøre Gladsaxe Erhvervsby kendt som stedet, hvor vi tør gå forrest og skaber nytænkende bæredygtighedssamarbejder, som inspirerer andre.

Det gør vi i kraft af vores partnerskab i Erhvervsbyen, hvor vi ved at dele viden og erfaringer og ved at igangsætte konkrete samarbejder bidrager til at skabe mere *bæredygtige virksomheder og erhvervsområder* i Gladsaxe.

Sådan arbejder vi

- Vi tør gå nye veje i forpligtende samarbejder
- Vi hjælper hinanden med at udvikle og realisere konkrete initiativer
- Vi deler vores viden og skaber værdifulde løsninger for mange
- Vi motiverer hinanden og vores kolleger til at gå forrest
- Vi engagerer os og deler vores bæredygtige samarbejder og løsninger med omverdenen

Vi har særligt fokus på:

1. Deling af viden og erfaringer om bæredygtighedsarbejdet
2. Byggespild
3. Transportspild og medarbejderinitiativer
4. Affaldsspild/**madspild**
5. Energispild
6. Bæredygtig byudvikling



Forskningsamarbejder med DTU

Madspild som ressource



Analyse og udvikling af bygcirculært.dk



BYG CIRKULÆRT
– undgå byggespild



Elektronik-affald som ressource



Bæredygtig emballering af



Madspild står for 8-10 pct. af den globale CO2 udledning



1/3 af alt mad bliver spildt,
svarende til at 1,6 mia. ton
bliver smidt ud årligt



Madspild står for 8-10% af
den globale udledning af
drivhusgasser



Samtidig er ca. 12% af
verdens befolkning (870
millioner mennesker)
underernæret



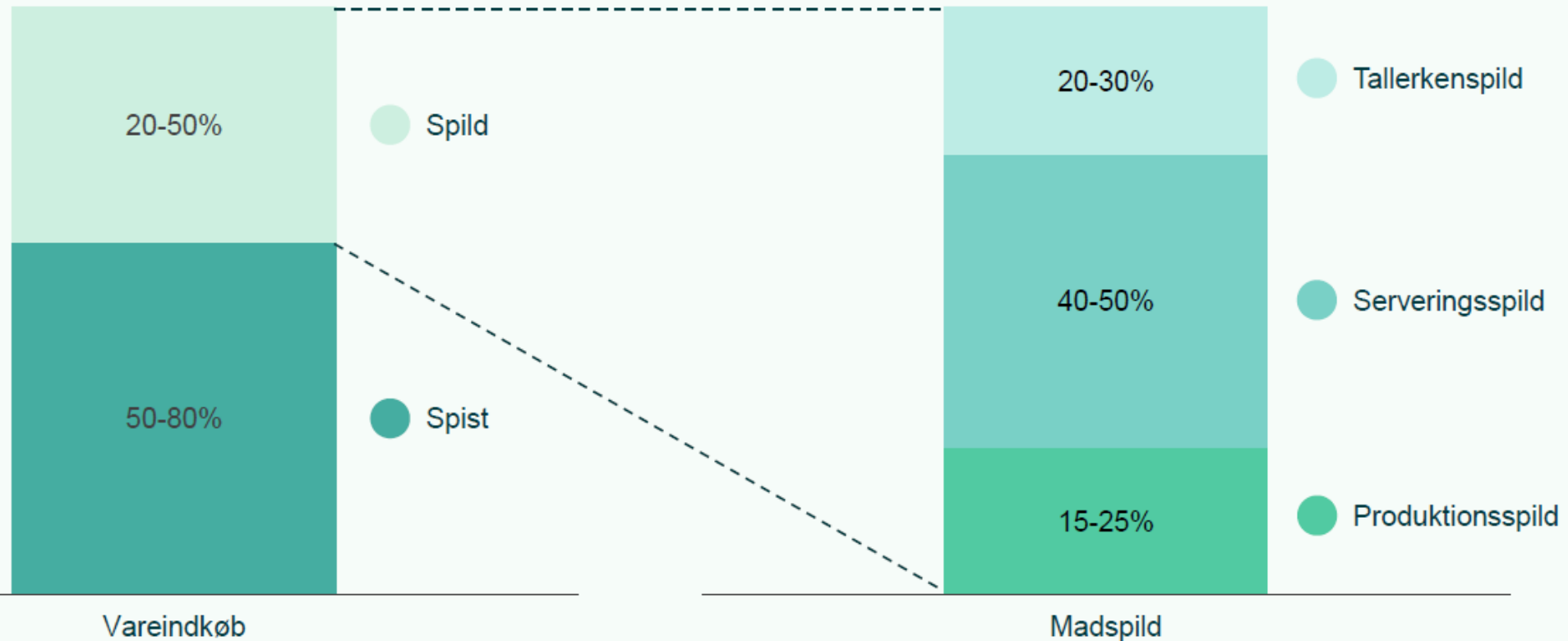
FN's verdensmål 12.3

Inden 2030 skal det globale madspild på detail og forbrugerniveau pr. indbygger halveres og fødevaretab i produktions- og forsyningskæder, herunder tab af afgrøder efter høst, skal reduceres



20-50 pct. af vareindkøbene bliver spildt

Op til 50% af det totale vareindkøb bliver spildt.. ...og langt størstedelen sker i serveringerne



Pilotprojekt i samarbejde med FOODOP



- Samarbejde med to specialestuderende og professorer fra DTU.
- Samarbejde med den lokale iværksætter FOODOP.
- Testede deres nye koncept med IOT madvægte og menuplanlægningsværktøj af.
- 5 private og offentlige organisationer med forskellige kantiner/madordninger: Alfa Laval, Krüger, Genoptræningscentret Kildegården, JJW Arkitekter og AGC Biologics.
- De studerende udviklede madspildskort og initiativguide.



Tre faser i pilotprojektet på Genoptræningscentret



Tidsramme

~2 måneder

~1 uge

~1 måned

Hovedaktiviteter

- Automatisk måling af madspild
- Rapportering af madspild
- Identifikation af kilder til madspild

- Implementering af initiativer, der reducerer madspild
- Definition af KPI'er for madspild vha. benchmark data

- Automatisk måling af madspild
- Rapportering af madspild
- Evaluering i forhold til KPI'er
- Identifikation af next steps

Praktiske aktiviteter

- Server menuer med vægte under fade og organiske skraldespande



- Workshop til gennemgang af resultater og udvælgelse af initiativer



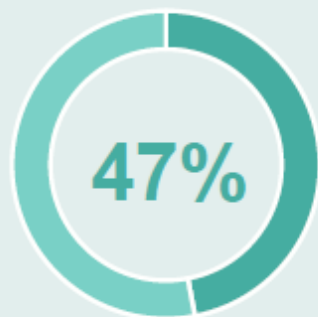
- Workshop til drøftelse af resultater og videre arbejde med madspild



Målinger giver værdifuld indsigt i de blinde vinkler



Spild % af mad serveret



Mandag d. 2 – tirsdag d. 31 august

Spild i alt (kg)

294

Mandag d. 2 – tirsdag d. 31 august

Spild i alt (DKK)

8.820

Mandag d. 2 – tirsdag d. 31 august

Estimeret CO₂-aftryk (kg)

794

Mandag d. 2 – tirsdag d. 31 august

Måltider gået til spilde

735

ved 400g per måltid

Gns. dagligt spild / gns. dagligt spild per person



15 kg



98 g

Top spildområder

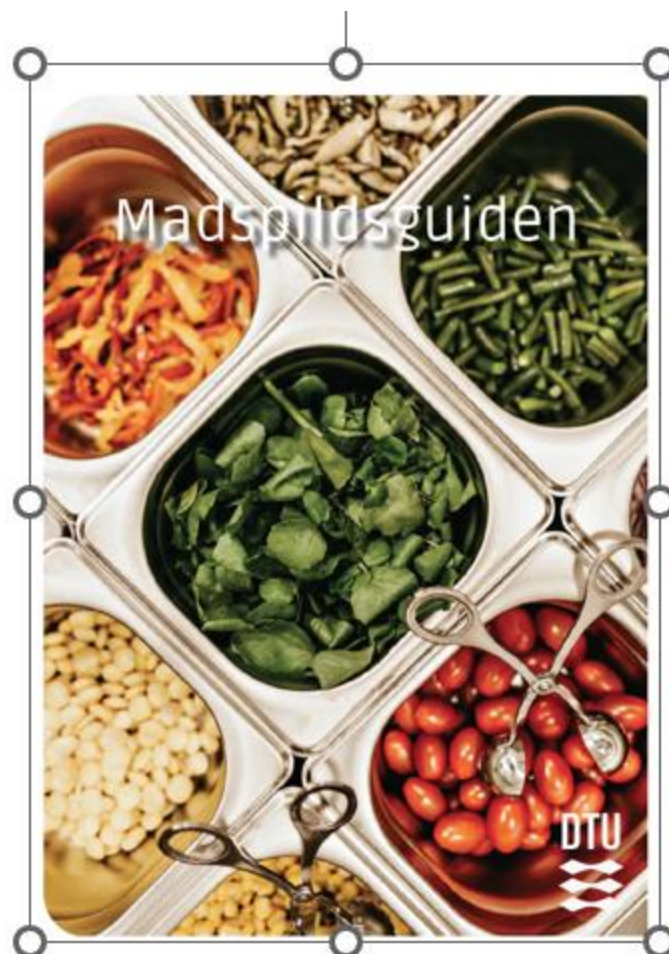


- Varm ret
- Salat
- Pålæg
- Brød
- Øvrige

Mest populære retter, antal portioner



Madspildsguide og initiativkort



Genoptræningscenter reducerede madspild med 40% - og sparede 6000 kr./måned



- Plejehjem i Gladsaxe brugte FOODOP til at reducere madspild med 40%
- FOODOP installerede automatiske IoT vægte under alle organiske skraldespande på afdelingerne, som rapporterede spildet til køkkenet
- Platformen oversatte data til konkrete justeringer i mængden af mad, der blev sendt op til afdelingerne, hvilket sparede køkkenet 6.000 kr. om måneden



Særligt én afdeling skilte sig ud



Beskrivelse

Køkkenspild	Afd. A
Spild fra afd.	Afd. B

40% reduktion i spild og 6.000 kr. ekstra om måneden



Vigtigste faktorer ift. at reducere madspild

- Opmærksomhed på hvor spildet er
- Præcise data til at justere mængderne
- Vide hvor meget der bliver spist af hvilke retter og hvornår
- Tæt dialog med målgruppen underbygget af data
- Fællesskab om at nedbringe madspildet



Udbredelse af konceptet til alle kommunens plejecentre, 13 børneinstitutioner og flere virksomheder



- Blev taget meget positivt imod – konkurrence om at have mindst madspild
- En hjælp til kokken ift. planlægning af CO2 venlige menuer i de rette mængder
- Forventningen er, at madspildet kan reduceres med op til 60 procent - det svarer til i alt 32 tons mad, 78 tons Co2-reduktion og en besparelse på 970.000 kroner!
- Reduktioner indtil nu:
 - Plejecentre: 40 pct.
 - Børneinstitutioner 27 pct.
 - Virksomheder: 30 pct.



Se film om madspild mv. her



[Indslag i TV2](#)
[Lorry:](#)



Vi vil meget gerne dele vores erfaringer og blive inspireret



Tilmeld jer Erhverv og Væksts nyhedsbrev [her](#)

Tilmeld jer Erhvervsbyens nyhedsbrev [her](#) og følg os på LinkedIn [her](#)

I er altid velkommen til at kontakte os:

Karen Brosbøl Wulf, karwul@gladsaxe.dk, 29298858