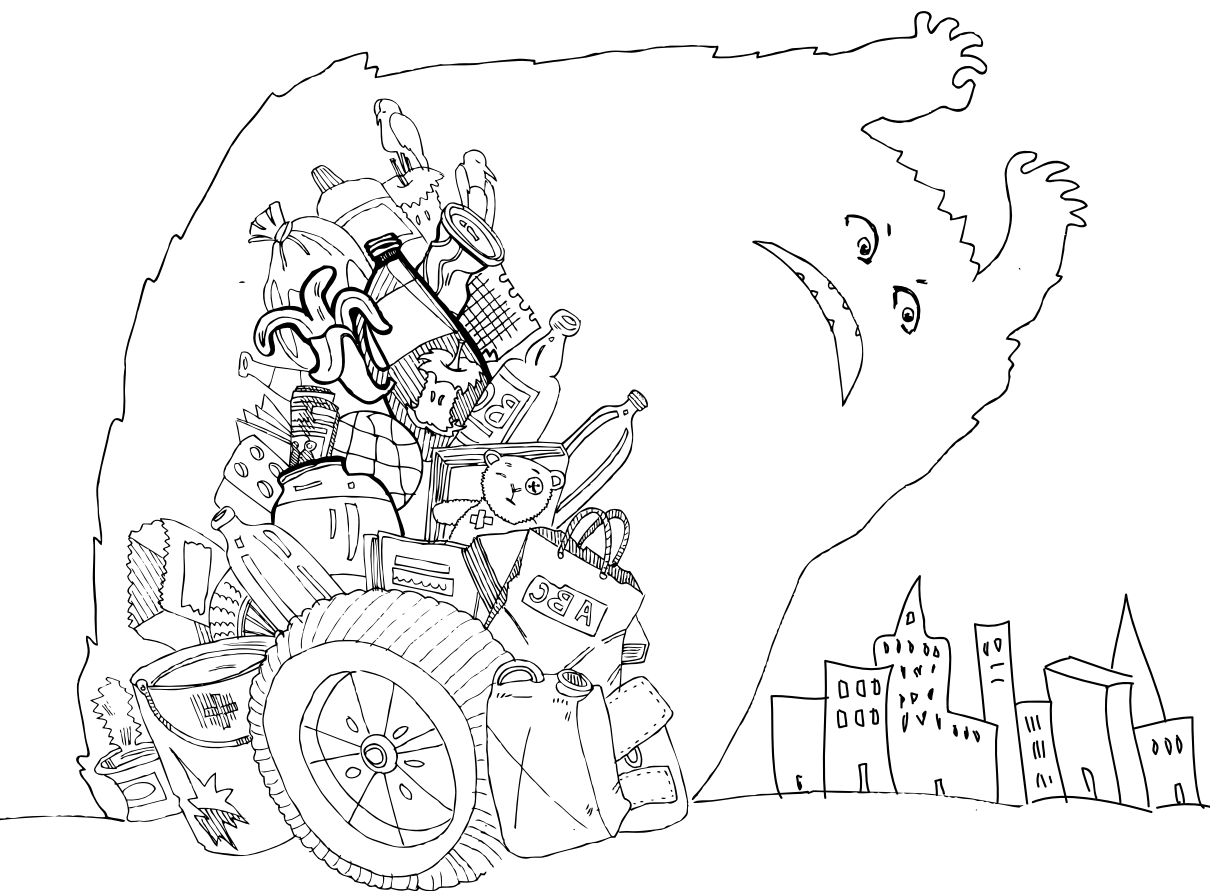


Forord

Vi oplever, at rammerne for arbejdet med at begrænse madspild har udviklet sig, og at drivkraften og motivationen for at nedbringe madspild er ved at ændre sig. Med denne e-bog sætter vi fokus på den udvikling, der er i gang, hvor madspild fremfor primært at handle om ressourceoptimering også kommer til at handle om mad, livskvalitet, ansvarligt forbrug og produktion samt øget fokus på at skabe løsninger i samarbejde på tværs af aktører, der gavner helheden og ikke kun den eller de enkelte involverede.

E-bogen bygger på den viden, vi har fra et mangeårigt arbejde inden for området. Desuden bygger den på vores løbende research, og interesse for hvad der rører sig inden for madspild, fødevarer og bæredygtighed, men også den mere generelle samfundsudvikling, og ikke mindst de mange samtaler vi har haft med forskellige aktører gennem det sidste års tid. Aktørerne spænder lige fra græsrodder over virksomheder til forbrugere.

E-bogen er hverken en udtømmende redegørelse for madspildsområdet eller en lærebog for nye aktører inden for området. Vores ønske er at sætte fokus på, hvordan arbejdet med at nedbringe madspild er i bevægelse.



Fra madspild til madglæde

– det handler om mad, livskvalitet,
ansvarligt forbrug og produktion

Version 1.1
November 2018

Forfattere

Jane Dyrhauge Thomsen og Johanne Birn

Grafik

Designwerke

Det er ikke tilladt at ændre, kopiere, gengive, genpublicere, uploade, sende, overføre eller distribuere dette hæftes indhold - herunder tekst og fotos - uden forudgående skriftlig tilladelse fra Jane Dyrhauge Thomsen og Johanne Birn.

Indhold

Forord	2
Madspildets ABC	4
Trends og strømninger	14
Fremtidens krav til arbejdet med at begrænse madspild	17
Næste skridt	19
Noter	24

Madspildets ABC

Hvad er egentlig madspild? Hvad mener vi egentlig, når vi taler om at spilde mad? Svaret på det spørgsmål handler i høj grad om, hvordan vi skelner mellem mad og madaffald. Der findes rigtig mange definitioner på, hvad der er mad, og hvad der er affald¹. Og i praksis kan man forstå madspild på mange måder. For nogen er kartoffelskræller affald, mens det for andre er madspild, fordi de bruger skrællerne til for eksempel at koge fond på eller til chips. Eller hvad med det, vi smider på komposten eller giver til hønsene? Er det madspild eller affald?

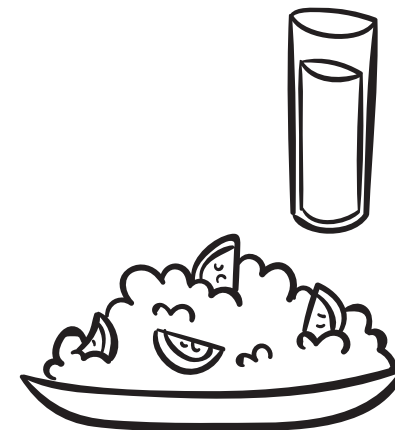
I Danmark taler vi som regel kun om madspild, mens man andre steder i verden typisk arbejder med en opdeling mellem "food waste" og "food loss"² eller på dansk madspild og fødevarerab. Man taler også om det skjulte madspild³, og i industrien taler man om biprodukter⁴. I udgangspunktet er det ikke afgørende, om vi definerer kartoffelskræller som madspild eller affald. Eller om vi skelner mellem fødevarerab og madspild. Så længe vi ved, hvorfor vi definerer det som det ene eller

det andet. Udfordringen kommer først, hvis vi ønsker at måle vores madspild og sammenligne os med andre. For hvordan kan vi det, hvis ikke vi bruger de samme definitioner og standarder? Den problematik er det vigtigt at være opmærksom på. Særligt når der mange steder bliver brugt mange ressourcer på at gøre madspildet op i tal.

Madspild sker i alle led i værdikæden

Madspild sker i hele fødevarerabværdikæden. Men af forskellige årsager og på forskellig måde. Det kan være vanskeligt at gennemskue, hvad der leder til madspild. Nogle gange handler det om, hvad der sker andre steder i værdikæden, og som u hensigtsmæssigt påvirker igennem kæden - måske endda helt uden at man er opmærksom på det. Måske opdager man det først, når man samler aktører på tværs af værdikæden og sammen ser på, hvad det er for udfordringer, de forskellige aktører oplever. Derfor er det heller ikke altid muligt for den enkelte aktør alene at løse problemer med madspild.

Madspild bliver håndteret på forskellig måde alt efter hvor i værdikæden og hvor i verden, man befinder sig⁵.



PRIMÆRPRODUKTION: I landbruget har der i mange år været fokus på at optimere dyrknings- og opbevaringsmetoder for at øge udbyttet og undgå fordærvelse og skadedyrsangreb. I højindustrialiserede lande som Danmark er spild på grund af dårlige dyrknings- og opbevaringsmetoder minimalt. I udviklingslande er der ofte et højt spild, da man mange steder ikke har de samme forudsætninger for at dyrke og opbevare afgrøder og fødevarer optimalt. Landbruget er underlagt naturens luner og kan derfor ikke forudsige og planlægge på samme måde som industrien. Primærproducenterne er ofte nødt til at overproducere, for at være sikre på at have tilstrækkelige mængder der lever op til aftagernes kvalitetskrav. Taler vi om frugt og grønt, handler madspild blandt andet om krav i forhold til størrelse og vægt, hvilket betyder, at en stor del af de dyrkede frugter og grøntsager aldrig finder vej til forbrugerne⁶.

INDUSTRI: Industrien har længe været optaget af at optimere deres forretning og minimere spildet mest muligt ved at optimere processer og arbejdsgange og sikre optimal brug af ressourcer. Derfor er de langt hen ad vejen også rigtig gode til at udnytte råvarer og produkter fuldt ud. Enten ved at håndtere sidestrømme eller eksportere til andre lande, der er interesserede i andre produk-

ter end hjemmemarkedet. Madspild i industrien forekommer dog alligevel. For eksempel når der sker fejlproduktioner eller der er fejl i mærkninger eller emballage.

LAGER OG LOGISTIK: I dette led har der i årevis været fokus på at optimere for at undgå kvalitetstab og beskadigelse af fødevarerne. I Danmark har vi som udgangspunkt rigtig godt styr på flow og processer, mens det kan være en udfordring i mange udviklingslande. Madspild hos grossisten finder bl.a. sted, når grossisten ikke kan afsætte de indkøbte produkter, for eksempel på grund af krav om at en vare kun må have forbrugt en vis del af sin holdbarhed, ellers vil næste led ikke tage imod varen. På lageret opstår madspild, hvis der for eksempel er fejl i lagerstyring eller temperaturer.

DETAILHANDEL: Spildet i supermarkederne skyldes flere ting. Som forbrugere er vi vant til, at vi kan få alle varer til alle tider, og vi har en forventning om, at der er lige så mange valgmuligheder af brød, kød, frugt og så videre, når vi kommer 10 minutter før lukketid, som når vi kommer midt på dagen. Vi vil også have de friskeste varer. Derfor er vi rigtig gode til at række langt ind på hylderne, så vi får fat i mælken og brødet med den seneste udløbsdato.

STORKØKKENER: Madspild er en udfordring i mange kantiner, hospitalskøkkener og andre steder, hvor der bliver lavet mad til mange. Spildet har forskellige årsager, alt efter hvad det er for en type køkken. Nogle steder skyldes det, at vi er vant til buffeter, der bugner, når vi går til frokost eller går på restaurant. Det kan også skyldes at maden bliver produceret langt væk fra det sted, hvor den skal spises. For eksempel når der er store centralkøkkener på sygehuse eller plejehjem. Det kan også skyldes, den måde maden bliver bestilt på, om der er styr på lageret, hvordan resterne bliver håndteret, og at man aldrig kan vide præcist, hvor mange der dukker op til frokosten i en kantine, og hvor meget de spiser.

FORBRUGERE: Hos forbrugerne ryger maden i skraldespanden eller vasken af mange forskellige årsager. Nogle gange hænger det sammen med, at vi ikke planlægger ugens måltider og skriver indkøbslister. Det kan føre til, at vi køber for meget ind, som vi ikke når at spise, før det bliver for gammelt. Eller måske laver vi for meget mad, når vi har gæster, eller vi øser for meget op på børnenes tallerkner. Måske er vi heller ikke altid gode til at udnytte råvarerne fuldt ud, eller vi har for lidt viden om madlavning til, at vi kan trylle rester om til noget lækkert, som vi har lyst til at spise.

Madspildsagenden involverer mange aktører

Madspildsagendaen bevæger sig på mange baner på samme tid, og det er ikke kun fødevareværdikæden, som er involveret. For eksempel er flere humanitære organisationer gået aktivt ind i kampen mod madspild. En af dem er Fødevarerbanken, der håndterer levering af overskudsmad fra en række virksomheder, så den kommer socialt udsatte til gode. En anden er Folkekirkens Nødhjælp, der med etableringen af sine Wefood supermarkeder sælger varer, som sagtens kan spises, men ikke kan sælges andre steder, fordi de har overskredet mindstholdbarhedsdatoen eller har fejl i emballagen.

Derudover har en række NGO'er med Stop Spild af Mad, som den mest kendte, skabt sig en væsentlig stemme i debatten. Ikke bare i Danmark men i hele verden. Stop Spild af Mad har gjort et kæmpe arbejde i forhold til at sætte madspild på agendaen, og stifter og talskvinde Selina Juul har siden 2008 optrådt i både ind- og udland.

Forskningen følger også med og arbejder med definitioner, måling af omfang, årsager, initiativer og så videre og publicerer årligt en jævn strøm af artikler og rapporter, ligesom madspild er tema på konferencer verden over.

Uddannelsesinstitutionerne er også med, og der er etableret uddannelsesforløb med fokus på bæredygtighed og madspild, ligesom der er udarbejdet materiale om emnet til brug i folkeskolen og på erhvervsuddannelserne.

På nationalt niveau har også de danske politikere gjort sig synlige i kampen mod madspild. Blandt andet er Fødevarerministeren vært ved det årlige Food Summit "Better Food for More People", der siden det første møde i 2016, har haft gastronomi og madspild på dagsordenen. Men også i forhold til affaldshåndtering er der taget politiske beslutninger, der har betydning for, hvordan vi opfatter, det vi smider ud.

Hvor vi tidligere talte om affald, taler vi nu om ressourcer. I 2016 nedsatte regeringen et advisory board, hvis opgave var at komme med anbefalinger inden for cirkulær økonomi. Madspild og madfald er derved blevet en ressource, som renovations- og forsyningsvirksomheder ser en forretning i, da de kan omsætte madaffaldet til biogas eller energi.

Madspildsagendaen foregår dog ikke kun på nationalt niveau. Også internationalt er der fokus på området med mange aktører involverede. I FN-regi har organisationen Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) fokus på både madspild og fødevaretab

og står bag en række rapporter i forhold til problemets omfang men også mulige løsninger. FAO har desuden særligt fokus på, hvordan de som verdensomspændende organisation kan bringe aktører sammen og skabe løsninger på tværs af værdikæder og aktører. Den globale non-profit-organisationen World Resources Institute (WRI) har i samarbejde med en lang række virksomheder og organisationer lavet verdens første standard for måling af madspild: The Global Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard⁷. Den blev offentliggjort i København i 2016.

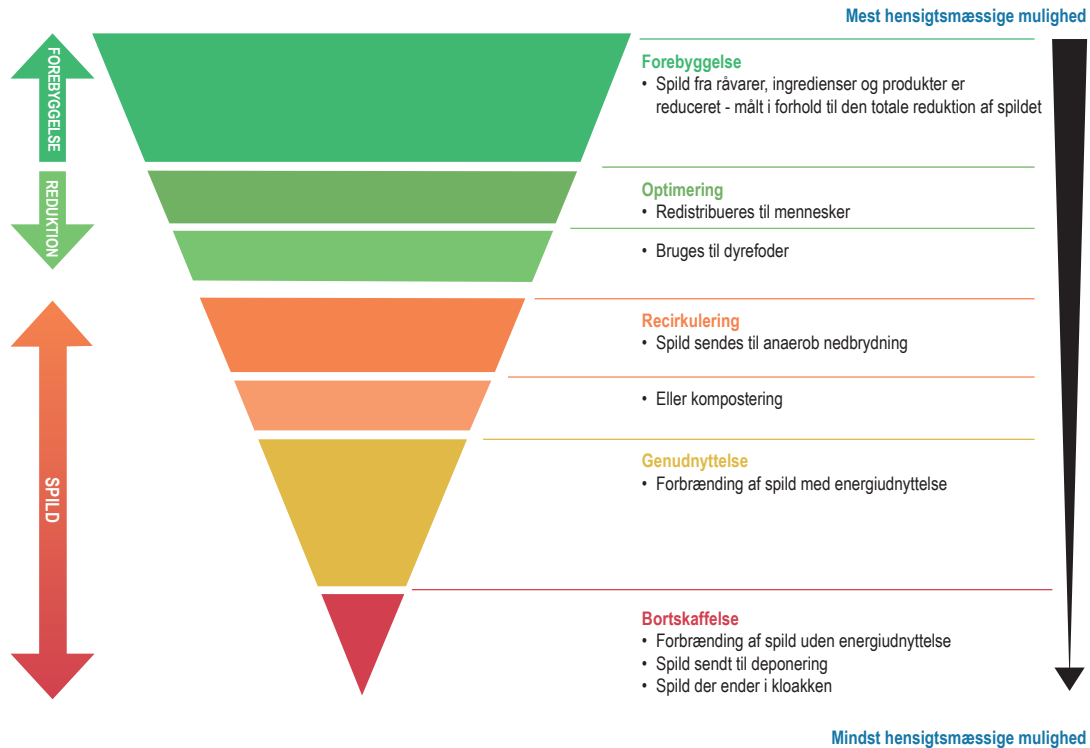
Men også iværksættere, græsrodder og ildsjæle bidrager til at skabe løsninger, der kan reducere spildet. Det gælder blandt andet udviklingen af en række teknologiske løsninger, som for eksempel app'en Too Good To Go, der fortæller forbrugerne, hvor de ved lukketid kan hente billig overskudsmad i butikker og restauranter. Skraldebevægelsen er desuden vokset markant og handler i dag ikke kun om at supplere husholdningsøkonomien, men lige så meget om at sætte fokus på det uetiske i, at supermarkeder smider spiselig mad i affaldscontainerne.

Den omvendte madspildstrekant

Ikke alle indsatser er lige gode, og det kan være vanskeligt at gennemskue, om det man gør, giver mening i et større perspektiv. The food and drink material hierarchy, på dansk kaldet den omvendte madspildstrekant, er et udbredt redskab, der bliver brugt til at vurdere hvor optimal ens løsning til at begrænse madspild er, ved at skelne mellem hvornår en løsning kan betegnes som forebyggelse, reduktion eller spild.

Værktøjet er udviklet i FN-regi i et samarbejde mellem FAO, UNEP og andre organisationer, som den engelske madspildsorganisation WRAP, i forbindelse med udarbejdelse af en række af guidelines vedrørende begrænsning af madspild målrettet regeringer, virksomheder og andre organisationer⁸.

Den omvendte madspildstrekant



Trekanten illustrerer, at en forebyggende indsats altid er den foretrukne, og at det er mindst ideelt at smide mad ud som affald uden nogen form for recirkulering⁹.

Relativt nyt ord, men gammelt fænomen

Først i 1984 begyndte vi at bruge ordet madspild¹⁰. Ikke fordi det er nyt at spise rester og have fokus på at udnytte råvaren bedst muligt. Før i tiden hed det levninger, og det var helt naturligt at udnytte råvarerne fuldt ud, fordi der var knappe tider, og pengene var små. En del af det har vi glemt, og det har ført til et øget madforbrug. Vi handler og laver mad på andre måder, og spiser ikke altid det, vi har købt ind, eller det vi har lavet. Fordi vi har andre prioriteter og tænker anderledes - ikke fordi vi bryder os om at smide mad ud. I industrien og i landbruget er det heller ikke nyt at arbejde systematisk med at undgå spild, men her har det i højere grad handlet om at optimere forretningen ved at have styr på processer og arbejdsgange. Fokus har været på ressourceoptimering, og det spild, der er, har i høj grad været kalkuleret i forhold til virksomhedens forretningsmodel.

Vi ser ikke altid vores madspild

En del af de fødevarer, vi kasserer, bliver omtalt som "det skjulte madspild". Det skjulte madspild er de planter og dyr, der kunne have været spist af mennesker, hvis de var blevet håndteret optimalt¹¹. Det er for eksempel de grøntsager, der bliver kasseret på marken, fordi de ikke lever op til supermarkedernes krav til størrelse og kvalitet. Men det kan også være dyr, der dør af sygdomme, og derfor ikke bliver anvendt til menneskeføde.

Vi har talt med både forbrugere, køkkenpersonale, landmænd og gartnere som fortæller, at de ikke har noget madspild. For den mad eller de råvarer de smider ud, smider de ud af en årsag. Det kan være fordi, den er gammel, var en rest på en tallerken eller måske var grøntsager, der ikke levede op til kvalitetskravene – eller noget fjerde. Og i det øjeblik man smider ud af disse – eller andre tilsvarende årsager – betragter man ikke det, man smider ud som mad, og dermed er det ikke madspild. Man betragter det som affald, og affald kasserer vi. Det kan for eksempel være tomatender, som i nogle køkkener opfattes som affald og ryger i affaldsspenden, mens de i andre køkkener bliver til suppe eller ketchup. Det kan også være overskydende rundstykker fra hotellers morgenbuffet, der ender i skraldespanden, fordi personalet er så vant til, at de er i overskud, at de opfatter det som uundgåeligt og derfor ikke som madspild. Begge er eksempler, vi har oplevet flere steder.

Madspildsområdet er komplekst

Det er ikke svært at sætte handlinger i gang, som er velmenende, og som virker på papiret. Men det er svært at være sikker på, at de handlinger, man sætter i gang, også gør en reel forskel, og ikke blot skubber problemet videre. Hvordan gennemskuer man, om den indsats, man sætter i gang, gavner helheden? At indsatsen ikke har negativ betydning for klimaregnskabet eller bliver meget dyrere, fordi den kræver mange ressourcer at im-

plementere og drive? Det kan både være i forhold til energi- og vandforbrug, men også i forhold til arbejdsindsats. For eksempel når man anvender en masse emballage for at gemme madrester – som man måske alligevel ender med at smide ud. Eller når man bruger energi på at håndtere og tørre gulerodsskræller til chips. Det kan være svært at gennemskue, om det nu også er bæredygtigt, når man indregner energiforbruget hele vejen rundt.

Forskellen på komplekst og kompliceret:

Komplicerede og komplekse problemstillinger bliver ofte forvekslet med hinanden. Organisationsforskeren og forfatteren Frederic Laloux bruger to billeder til at beskrive forskellen på det komplekse og det komplicerede – nemlig et fly og en portion spaghetti:

"Et fly som en Boring eller en Airbus er et KOMPLICERET system. Det består måske af titusinder af dele, men de reagerer alle på lineær logik. Tag en tilfældig del ud, og en tekniker vil kunne fortælle dig præcist om, og hvordan det vil svække flyet¹²."

"En portion spaghetti er derimod et KOMPLEKST system. Den består kun af et par dusin enheder, men prøv en gang at hive i den ene ende af en spaghetti. Selv ikke den kraftigste computer i verden er i stand til at forudsige, hvad der vil ske¹³."

I de industrialiserede lande sker langt den største del af madspildet i den sidste del af værdikæden. Det vil sige hjemme hos forbrugerne. I udviklingslandene er det lige omvendt. Her sker den største del af madspildet – eller fødevaretabet – som man også kalder det i den første del af værdikæden. Det vil sige hos producenterne og under transporten, fordi processer og logistik ikke er optimeret som i de industrialiserede lande¹⁴. Der er altså mange forskellige årsager til madspild rundt i verden – og dermed også behov for mange forskellige løsningsstrategier.

Der er også en stor udfordring forbundet med vores evner og muligheder for at forudsige forbruget af mad. I mange tilfælde kender vi ikke de præcise mængder mad, der er brug for. Det betyder, at vi producerer mad uden at vide, hvad der reelt er behov for.

Hvad der er den bedste løsning afhænger af mange faktorer. Og det der er den bedste løsning det ene sted, er ikke nødvendigvis den bedste løsning et andet sted. Der findes desværre ingen quick fixes eller one-size-fits all løsninger.

Eksempler

Spild på hospitaler – en kompleks affære

Kompleksiteten kan handle om, at maden bliver produceret og serveret uafhængigt af hinanden. Det gælder for eksempel på mange hospitaler, hvor maden bliver produceret i centralkøkkener, og derefter bliver transporteret ud på de enkelte afdelinger, hvor maden bliver serveret af sundhedsfagligt personale, som ikke nødvendigvis har viden om maden. Her er flere udfordringer; når maden skal bestilles, kan det være vanskeligt at vide, hvor mange patienter der skal bestilles til. Patienterne kan have mange forskellige behov i forhold til ernæring og flere af dem har formentlig begrænset appetit. Køkkenpersonalet, der har lavet maden, kommer sjældent på afdelingerne og ved derfor ikke, i hvilken kontekst maden bliver serveret – eller om den bliver spist. Særligt ikke hvis rester bliver smidt ud ude på afdelingerne, og derfor ikke kommer retur til køkkenet. Udfordringen handler derfor ikke kun om, at der bliver smidt mad ud – men at der kan være sårbare patienter, der ikke får den næring, de reelt har brug for¹⁵. Det kan også være manglende viden om, hvorvidt patienten har brug for almindelig tillavet mad eller specialernæring. Denne manglende viden fører ikke kun til svækkelse af patienter og længere indlæggelsestid, men også til madspild.

Spild ved nye arbejdsmetoder

Kompleksiteten kan også vise sig ved, at ændrede arbejdsmetoder i køkkenet kan føre til mere madspild. Det sker for eksempel, hvis man laver mere mad fra bunden. For hvad gør man med bladene fra majscolbeme eller skrællen fra rødbederne? Begge dele ryger typisk i affaldsspanden. Køber man færdigprodukter, som industrien har håndteret, vil industrien ofte have løsninger i forhold til at håndtere spildet, så det også bliver en forretning, og sidestrømmene bliver anvendt i andre sammenhænge. Det kan være til dyrefoder eller andet, som har en højere værdi end affald, der ender på forbrændingen.

Modstridende interesser i spil

Oftentimes er der modstridende interesser på spil. I grossistledet kan det handle om, at grossisten som udgangspunkt ikke er interesseret i at sælge færre varer. Og det kommer de til, hvis deres kunder nedbringer madspildet og dermed har behov for færre varer. Det vil sige at reduktion af madspild i ét led i værdikæden kan føre til mindre omsætning for et andet. Det behøver naturligvis ikke være sådan, hvis kunden i stedet bruger de sparede penge på at købe for eksempel økologi, som ofte er lidt dyrere end konventionelle produkter eller måske købe bedre kvalitet. Eksemplet illustrerer, at arbejdet med madspild kan røre ved kerneforretningen, og hvordan forretningsmodeller kan være sårbare.

Eksempel

Udfordringer med at forudsige efterspørgsel og behov

I storkøkkener bliver der ofte lavet mad, uden at køkkenmedarbejderne ved præcist, hvor mange de skal lave mad til. Medarbejderne har nogle erfaringer, de trækker på, i forhold til at forudsige, hvor mange der spiser i kantinen den enkelte dag, og de kender til den mødeforplejning, der er bestilt. Men de kender ikke det nøjagtige antal spisende, og måske får de heller ikke besked, hvis antallet af deltagere i et møde ændrer sig. For ikke at løbe tør for mad, betyder det, at der ofte bliver overproduceret for at sikre, at der er mad nok til alle. Den samme udfordring har restaurationsbranchen. Det kan handle om gæster, der kommer ind direkte fra gaden, eller reservationer hvor gæsterne alligevel ikke dukker op. Særligt det sidste er der mange restauranter, der er udfordret af, og nogle steder har derfor indført bøder, hvis gæsterne melder en bordreservation fra for sent eller ikke møder op. Der er dog måder til at nedbringe graden af uforudsigelighed. For eksempel når man elektronisk registrerer dem, der om morgenen går igennem receptionen og sender informationen videre til køkkenet for at give en indikation af, hvor mange der potentielt spiser frokost i kantinen den pågældende dag.

Sociale, kulturelle og psykologiske kræfter på spil

En af grundene til, at det er svært at nedbringe madspild er, at det handler om vores madkultur. For eksempel hvad vi har lyst til at putte i munden, hvad vi synes, vi kan være bekendt at servere for andre, hvordan andre reagerer på det, vi spiser, hvad vi har lært om mad i vores barndom osv. Dermed er det vores vaner, holdninger og traditioner, og hvad vi hver især opfatter som mad og affald, som er i spil. Madspild vedrører både, hvordan vi opfatter mad, os selv og hinanden. Madspild går derved tæt på vores følelser, værdier og normer for god opførsel – fordi det grundlæggende handler om en række andre ting end at smide mad ud. Der er altså mange både psykologiske, kulturelle og sociale mekanismer på spil, når vi arbejder med at begrænse madspild.

Når vi har talt med aktører om deres madspild, har vi ofte oplevet, er det er både svært og tabubelagt. For mange oplever, at de gør det, så godt de kan. Ordet madspild har en negativ klang og kan sætte frygt og tvivl i gang: ”Er jeg ikke så god, som jeg troede?” eller ”Driver jeg ikke min forretning ordentligt?”

Kobling til CSR-dagsordenen og fortællingen om den gode historie

Arbejdet med madspild bliver i mange virksomheder koblet til CSR-dagsordenen og handler om at tage socialt og miljømæssigt ansvar. Udgangspunktet har for mange været klimadebatten og det umoralske i at smide god, spiselig mad ud. Det kan også handle om, at man som virksomhed gerne vil være med til at tage et socialt ansvar, for eksempel ved at donere overskudsmad, så det kommer andre til gode frem for at smide den i affaldscontaineren.

Arbejdet med madspild er i høj grad drevet af, at vi gerne vil gøre det rigtige, så vi ikke bliver mødt med en løftet pegefinger, men moralsk kan stå ved, hvordan vi håndterer maden. Mange bruger også deres arbejde med at reducere madspild, til at kommunikere det positive de gør i forhold til et socialt og miljømæssigt ansvar.

Paradigmet for ressourceoptimering

Indtil nu har den herskede måde at arbejde med begrænsning af madspild handlet om at optimere brugen af ressourcer. Vi kalder dette ressourceoptimeringsparadigmet. I virksomhederne har man især fokuseret på optimering af arbejds gange, udnyttelse

af sidestrømme og restprodukter, og udvikling af teknologi som kan hjælpe med at måle fremskridtene. En stor del af arbejdet har også handlet om at få forbrugere og medarbejdere til at ændre adfærd ved at informere om konsekvenser af vores forbrug og adfærd både økonomisk og i forhold til belastning af jorden og miljøet, fulgt op af råd til hvad vi kan gøre for at undgå de negative konsekvenser. Nudging er også et meget anvendt middel til at ændre forbrugere og medarbejders adfærd og undgå madspild.

Arbejdet med madspild handler også om madglæde

Arbejdet med madspild har i høj grad været koblet til et ønske om at lave bedre mad med en højere andel af økologiske og lokale råvarer. Den bevægelse har især været inspireret af det Ny Nordiske Madmanifest og de mange stjernekokke og madfolk, der red med på bølgen. Det ny nordiske køkken er interessant, fordi det netop ikke har fokus på optimering men i stedet på kreativitet og kærlighed til maden. Det handler om mad, som smager godt og som samtidig er godt for klimaet. Vi har flere gange oplevet, at det sætter skub i positive forandringer i køkkenet, når der er fokus på håndværk og smag fremfor optimering. Det kan for eksempel være, når man som køkkenpersonale får lov til at bruge sin faglighed til at finde på, hvordan man forvandler rester til velsmagende retter. Det samme har vi oplevet hos andre led i værdikæden.



Milepæle i arbejdet med madspild

Tidslinjen præsenterer nogle af de initiativer og indsatser, forskellige aktører har iværksat, og som har været med til at drive arbejdet med at nedbringe madspild frem til, hvor det er i dag.

2004: Ny Nordiske Madmanifest

Manifestet for ny nordisk mad satte for alvor fokus på bæredygtige og lokalt producerede råvarer med udgangspunkt i nordisk madkultur og unikke smagsoplevelser. Det handlede om glemte sorter og arter, gamle forarbejdningsmetoder og ny idéer i køkkenet.

2008: Selina Juul stifter Stop Spild af Mad

Stiftelsen af forbrugerbevægelsen Stop Spild af Mad blev startskuddet til den offentlige debat i Danmark og den efterfølgende internationale bevågenhed i forhold til den danske madspildsindsats. Stiftelsen Selina Juul høster stadig stor international opmærksomhed for sit arbejde.

2008: Fødevarebanken begynder at håndtere overskudsmad

NGO'en Fødevarebanken blev stiftet i 2008, og har siden sat fokus på at håndtere overskudsmad, så den kommer socialt udsatte til gode. Fødevarebanken samarbejder i dag med en lang række fødevarerindsamlinger, og med hjælp fra frivillige fordeles store mængder mad til socialt udsatte. Mad som ellers ville være endt som madspild.

2008: REMA 1000

REMA 1000 var foregangssupermarked, da de som den første detailkæde herhjemme søsatte deres madspildskampagne i 2008. Kampagnen satte fokus på, at grøntsager kan have forskellige størrelser, og at det derfor kan være mere hensigtsmæssigt at prissætte

grøntsager ud fra vægt fremfor pr. styk. REMA 1000 fjernede ved samme lejlighed alle flerstykstilbud, så man som kunde ikke bliver fristet til at købe mere, end man skal bruge for at opnå en særlig rabat.

2011: Tænk tanken Concito udgiver rapport om det skjulte madspild

Tænk tanken CONCITO udgav i 2011 rapporten "Det skjulte madspild". Rapporten blev til på baggrund af det øgede fokus på, at madspild er spild af ressourcer og dermed bidrager unødigt til udledningen af drivhusgasser. Den indeholder en analyse af, hvor og hvorfor madspildet finder sted og kommer samtidig med en række anbefalinger til, hvordan madspildet kan mindskes.

2011: Forskning og innovation

2011 var også året, hvor der for alvor blev sat gang i udviklingen af værktøjer og metoder til at nedbringe madspild. Det store fokus på madspild betød en øget interesse på tværs af værdikæden i at arbejde mere strategisk med at nedbringe madspild og igangsætte initiativer og konkrete handlinger med dokumenterbar effekt. Politisk blev der afsat midler til at udvikle viden og konkrete værktøjer og metoder til at nedbringe spildet, ligesom der blev igangsat projekter med fokus på holdbarhed, nye emballagetyper osv. Dette blev blandt andet gjort via puljen Bedre Innovation under Rådet for Teknologi og Innovation.

2011: Save Food

Med etableringen af det globale netværk Save Food i 2011, blev der for alvor sat fokus på, at madspild er et komplekst problem, som vedrører hele værdikæden. Save Food initiativet blev sat i gang af FN's fødevarerorganisation FAO og Messecenter Düsseldorf. Initiativet samlede aktører på alle niveauer med partnere fra både I- og U-lande.

2012: FUSIONS

Med FUSIONS blev det første europæiske netværk inden for madspild skabt. Formålet med at samle 21 partnere fra

13 lande var at arbejde henimod en harmonisering af madspildsmålinger ved at lave fælles definitioner og standarder for madspild. Det viste sig dog at være vanskeligt at nå til enighed om en fælles definition, da madkulturen og hvad vi spiser, ikke er det samme på tværs af landene.

2014: Partnerskab for mindre madspild

Initiativet "Partnerskab for mindre madspild" blev lanceret af Miljøminister Kirsten Grosbøll i november 2014. Formålet var at samle aktører på tværs af værdikæden og arbejde for at identificere og fjerne barriererne for at mindske madspild. Partnerskabet er interessant, da det var første gang, en dansk minister gik direkte ind i kampen mod madspild. Partnerskabet er efter engelsk forbillede med et ønske om, at branchen sætter frivillige mål for at nedbringe madspildet. Partnerskabet blev opløst efter et par år, men det politiske fokus på området er bevaret.

2015: FN's 17 Verdensmål

Med udformningen af FN's 17 mål for bæredygtig udvikling, blev der skabt et fælles commitment om helhedsorienteret at løse verdens store udfordringer. Flere af målene vedrører madspild, for eksempel nr. 2 (Stop sult) og nr. 12 (Ansvarligt forbrug og produktion). Delmål 12.3 handler specifikt om at halvere madspildet på globalt plan.

2016: Better Food for More People

Siden 2016 er der igangsat over 20 madspildsprojekter på nationalt niveau i Danmark via Miljø- og Fødevarerministeriet. Projekter der handler om udarbejdelse af skolemateriale, Madspildsjæger-holdet i de danske storkøkkener, udvikling af nye forretningsmodeller for 2. sorteringsgrønt og mange andre. Som tidligere nævnt afvikles desuden det årlige Food Summit initieret af daværende Fødevarerminister Esben Lunde Larsen, der sætter fokus på madspild men med gastronomi og smag som afsæt.



Med vedtagelsen af FN's program for bæredygtig udvikling og den særlige klimaaftale i Paris er der udstukket nye ambitiøse mål for verden ... Der er brug for grundlæggende forandringer i vores måde at producere og forbruge på og i vores fordeling af resultaterne, hvis vore børns og børnebørns generationer skal have en chance for at leve i en nogenlunde harmonisk verden.

Mogens Lykketoft, Formand for FN's generalforsamling, da verdensmålene blev vedtaget¹⁶



Trends og strømninger

Her ser vi nærmere på de trends og strømninger, vi tror, i fremtiden vil komme til at præge arbejdet med at begrænse madspild.

FN's 17 Verdensmål som ramme for udvikling, innovation, CSR og forretningsmodeller

En af tidens store strømninger – bæredygtig udvikling - er drevet af FN's 17 verdensmål, som sætter en ny ramme for udvikling, innovation, forretningsudvikling og CSR. Det handler om at være med til at skabe en bedre verden og samtidig drive en sund forretning. Strømningen markerer også skiftet til at se arbejdet med bæredygtig udvikling som en forretningsmulighed knyttet til kerneforretningen. Det vil sige at der er fokus på, hvordan ens produkter eller services er med til at opfylde de forskellige verdensmål og løse nogle af verdens store udfordringer.

Verdensmålene er dog ikke kun en ramme. De er også katalysator for at tale om bæredyg-

tighed på en måde, der sætter virksomheder og organisationer i stand til at arbejde mod fælles mål, ligesom de også rummer et kæmpe forretningspotentiale. Indenfor hovedområderne fødevarer og landbrug, byer, energi, materialer og sundhed værdisættes markedsmulighederne til 74 billioner kroner frem til 2030¹⁷.

Forandringen mod mere ansvarligt forbrug og produktion er en strømning, som også hænger sammen med verdensmålene. Strømningen er et udtryk for en erkendelse af, at den produktion og det forbrug, vi har i dag, ikke kan fortsætte. Kloden er i krise, og vi er nødt til at forholde os til, at vi skal producere og forbruge mere ansvarligt, hvis der skal være tilstrækkeligt med ressourcer til de fremtidige generationer.

Verdensmål 12 kæder direkte nedbringelse af madspild sammen med ansvarligt forbrug og produktion via delmål 12.3. Det handler desuden om fokus på cirkulær økonomi, og hvordan vi sikrer, at ressourcerne bliver udnyttet fuldt. Men madspild er også relevant i forhold til andre

Verdensmål 12 Ansvarligt forbrug og produktion

Delmål 12.3: "Inden 2030 skal det globale madspild på detail- og forbrugerniveau pr. indbygger halveres og fødevarer i produktions- og forsyningskæder, herunder tab af afgrøder efter høst, skal reduceres¹⁸."

verdensmål, for eksempel nr. 1 (Stop sult), nr. 4 (Sundhed og trivsel), nr. 10 (Mindre ulighed) og nr.13 (Klimaindsats).

Også i forhold til CSR er verdensmålene toneangivende, da de sætter rammer for, hvordan virksomhederne kan arbejde integreret og helhedsorienteret med forretning og CSR. Det handler om stigende opmærksomhed i forhold til at opfatte virksomheder, samfund og planeten som gensidige afhængige af hinanden. Systemperspektivet og "system value" er eksempler på, at det handler om at forstå og agere ud fra, at alt hænger sammen. Vi er forbundet på tværs af kloden. Vi både påvirker og er afhængige af

hinanden, og vi bør derfor stræbe efter at skabe løsninger og agere på en måde, der gavner alle og som tager højde for de gensidige afhængigheder i systemet¹⁹.

Det handler om at danne partnerskaber på tværs af faggrænser, værdikæder, aktører og landegrænser. Med verdensmål nr. 17 (Partnerskaber for handling) er der skabt et udgangspunkt for dette og for at udvikle løsninger, der gavner helheden.

Verdensmålene er også et resultat af, at vi står midt i et paradigmeskifte, hvor vores hidtidige måde at agere på har spillet fallit. Hvad det nye paradigme er, ved ingen, da det er ved at opstå. En stærk og global strømning er dog, at paradigmet må centrere sig om bæredygtighed.

En trend, som ligger i forlængelse heraf, udspringer af begrebet *purpose*, som handler om, at virksomheder må ændre fokus fra profit til det større formål de tjener, og den impact de har²⁰. De kommende generationer stiller sig ikke tilfredse med at have et job blot for at tjene penge, og det vil i endnu højere grad end i dag være afgørende, at arbejdsstedets og ens egne værdier stemmer overens. Det at arbejde for en større sag bliver vigtigt, og det stiller

krav til virksomhederne om, at de som en selvfølge skal arbejdet bæredygtigt, men også at de tydeligt kommunikerer deres værdier.

” Vi har i adskillige år talt om den 3-dobbelte bundlinje og om CSR. Det har været vigtigt. Det har været en vigtig øvelse og træning. Nu handler det om mere. Vi skal op i et andet gear. Det handler dybest set om den planet, som vi alle er ét hundrede procent afhængige af. Den og dens planter, dyr og mennesker, dens bio- og atmosfære må vi ikke skade i vores iver efter at tilfredsstille vores egne, umiddelbare og i øvrigt velbegrundede ønsker og behov. Vi skal styre os. Vi skal styre vores ønsker og adfærd, så vi hele tiden – i alt hvad vi fortager os – indtænker planeten Jorden og hensynet til den. Det er, hvad bæredygtighed handler om.

Steen Hildebrandt, Ph.D. og professor emeritus på Aarhus Universitet og adjungeret professor på CBS og Aalborg Universitet²¹.

Velsmagende mad og måltiders potentiale i forhold til bæredygtig udvikling

Der er i øjeblikket stor opmærksomhed på velsmagende mad og måltiders potentialer i forhold til en bredere agenda, som både handler om sundhed, livskvalitet, erhvervsfremme og bæredygtighed. Et eksempel på det er Regeringens strategi for Mad, Måltider og Sundhed²². Strategien er udarbejdet på baggrund af en

række anbefalinger fra Advisory Board for mad, måltider og sundhed, der tager udgangspunkt i, hvordan vi gør madkundskab til en naturlig og integreret del af vores liv med øget sundhed og livskvalitet til følge²³. Et andet eksempel er Team Gastros anbefalinger til regeringen om, hvordan Danmark fastholder sin førerposition inden for gastronomi²⁴.

Der er også en tendens til, at madspild begynder at handle om overvægt, og den mad vi spiser, som vores kroppe ikke har brug for.

I England har detailkæden Sainsbury fornyelig droppet et stort madspildsprojekt og flyttet fokus til en række bredere initiativer under titlen "live well", som hjælper kunderne til at leve et godt liv. Årsagen er, at Sains-

bury oplever, at kundernes prioriteter har ændret sig til at handle om livskvalitet, hvor madspild kun er ét parameter ud af mange²⁵.

Teknologiske muligheder, data og nye fødevarer systemer

Den teknologiske udvikling, og det afsatte teknologier giver for at løse nogle af verdens store problemer – herunder madspild – fylder meget.

Det handler ikke kun om teknologier, men også om respekt for mad som en ressource og en nye måde at tænke fødevarer på. Frem for at tænke virksomhedens produktion og det de producerer, som udgangspunkt for hvad der skal afsættes, skal det i stedet være aftagerens faktiske behov, som styrer produktionen.

Der er også stort fokus på teknologier, som gør det muligt at skabe transparens og forudsige efterspørgslen på tværs af værdikæder for eksempel IOT (Internet Of Things) og AI (kunstig intelligens). En teknologi som får stor opmærksomhed, er blockchain som er forudsigt til at spille en afgørende rolle i forhold til at øge tilliden til fødevarer ved at sikre kvalitet og transparens.

Ønske om at flytte madspildsagendaen til et nyt niveau

Det er især de store virksomheder, som er drivere i forhold til at flytte arbejdet med madspild til næste niveau. Det handler bl.a. om at bevæge sig væk fra ressourceoptimeringsparadigmet og udvikle helhedsorienterede, langsigtede løsninger, som virker i det store billede med fokus på livskvalitet og bæredygtighed. Det handler også om, at der skal fokus på maden og håndværket omkring maden.

Forbrugerne er trætte af at høre om madspild, da det vidner om overproduktion. De forventer, at virksomhederne har styr på det, og ikke producerer mere end nødvendigt. Det kræver ikke bare en ny måde at tænke på, men et helt nyt sprog, der rækker videre, end det sprog vi bruger til at tale om madspild i dag²⁶.

” **Det næste skridt i kampen mod madspild er at flytte fokus fra at minimere spildet til at maksimere udnyttelsen af den mad, vi producerer. Det kræver, at vi bliver bedre til at linke 'the plate to the planet' og dermed flytte os mod en 'forbrugerdrevet' værdikæde.**

Michiel Kemkamp, Direktør Nestlé Nordic²⁷.



Fremtidens krav til arbejdet med at begrænse madspild

I fremtiden vil der komme endnu mere fokus på at arbejde helhedsorienteret. Det er helt nødvendigt, hvis vi skal skabe løsninger, der virker på sigt, og som ikke blot skubber problemet videre fra et led til et andet led i værdikæden, eller utilsigtet kommer til at indvirke negativt på andre verdensmål. Det er ikke tilstrækkeligt at arbejde med enkeltelementer, der løser problemerne isoleret. De løsninger vi skaber, skal fungere både for den enkelte og helheden. Det bliver afgørende, at vi i det fremtidige arbejde med madspild forstår og tager højde for de komplekse sammenhænge, som mad og produktion af mad er en del af.

Partnerskaber og fællesskaber

Det kræver, at løsningerne bliver skabt i fællesskab – eller i hvert fald med fokus på den sammenhæng, som problemet er en del af.

Det er nødvendigt at forholde sig til, hvordan de mange aktører på området er forbundet, og ikke mindst hvordan de gensidigt påvirker hinanden. Det handler ikke kun om formelle og organiserede partnerskaber, men også om mere uformelle fællesskaber på tværs af faggrænser og værdikæder. Fællesskaber der er kendetegnet ved at tage udgangspunkt i et ønske om at gøre tingene anderledes og rykke i fællesskab, så der bliver skabt varige løsninger, der ikke skubber problemer videre. I fremtiden bliver det derfor vigtigt at kende aktørbilledet og have forståelse for, hvordan værdikæderne ser ud og er forbundet.

Samarbejde og vidensdeling

Samarbejde på tværs af faggrænser bliver endnu mere afgørende – ikke bare i den enkelte virksomhed eller organisation - men på tværs af virksomheder og organisationer. De gode løsninger opstår, når de bliver skabt i fællesskab, og det er vores oplevelse, at det også er de løsninger, der overlever i længden.

For at samarbejde på tværs kan lade sig gøre, skal viden flyde de rigtige steder hen, så den nødvendige viden er tilgængelig der, hvor den skal anvendes. Det gælder internt i virksomheden eller organisationen, men også eksternt imellem aktørerne.

Udvikling af teknologiske løsninger

Der kommer fortsat til at være fokus på at udvikle teknologiske løsninger til at nedbringe madspildet. Et eksempel er blockchainteknologien, som kan være med til at skabe gennemsigtighed på tværs af aktører og værdikæder. Men også teknologier, der kan lave forudsigelser og præcise prognoser, bliver væsentlige. Jo mere vi ved om, hvad kunderne og forbrugere reelt vil købe, des nemmere bliver det at undgå madspild.

Først problemforståelse så metodevalg

Når et problemfelt er komplekst, er det vigtigt at undersøge sammenhængene og problemet, før man vælger metode til at finde løsningen. Metodevalget er afgørende for, at de løsninger der bliver skabt, rent faktisk også løser problemet – og ikke bare skubber det videre. Vi kommer til at forholde os til, at der ikke findes en færdig og effektiv metode eller teknik, som vi kan hive ned fra hylden. Vi kommer til at justere og udvikle metoder, sideløbende med at vi skaber og implementerer løsninger.

Ledelse i høj kompleksitet

For at skabe effektive og langtidsholdbare løsninger må man arbejde kontinuerligt med madspildsagendaen. Ikke bare som enkeltstående projekter men som en del af dagligdagen i organisationen eller virksomheden. Det kræver, at man som ledelse har fokus på at arbejde helhedsorienteret og skabe løsninger på tværs af aktører og fagligheder. Ledelse af den type processer kræver en tilgang til ledelse, som ikke handler så meget om planlægning og styring, men mere om udfoldelse af formål, ydmyg nysgerrighed på andres perspektiver og det at kunne favne og pleje det emergerende – det vil sige det, der er ved at opstå.

Væk fra den løftede pegefing

Vi kommer til at opleve, at fokus på livskvalitet og madglæde kommer til at præge madspildsagenda-

en. Vi bevæger os væk fra den løftede pegefing, der fortælles os alt det, vi ikke må, og som spiller på frygten for klimaforandringer og sult rundt om i verden. I stedet vil debatten tage udgangspunkt i at skabe trivsel og højere livskvalitet med fokus på mad, og hvordan maden er en væsentlig del af livskvaliteten for det enkelte menneske.

” **Det nye fødevarer-system skal muliggøre, at den mad, vi køber og laver, bliver spist, og at dét, vi producerer, også er dét, der bliver efterspurgt, samt skabe et bedre link mellem denne kæde, og dét, der bliver dyrket og høstet.**

Michiel Kernkamp, Direktør Nestlé Nordic²⁷.

Fokus på nye forretningspotentialer

Det, at have fokus på madspild og i højere grad at udnytte spild, vil blive katalysator og løftestang for nye forretningsmodeller, som handler om at forebygge og nedbringe spild og sidestrømme. Det vil ske i takt med, at vi flytter os væk fra resourceoptimeringsparadigmet, og i højere grad stræber efter at skabe forretning, som med sine kerneydelser bidrager til at nå verdensmålene.

Cirkulær økonomi

I fremtiden bliver der endnu større fokus på, at det vi ikke kan bruge, kommer videre i det cirkulære system. Det vil handle om udnyttelse af sidestrømme og ressourcer med så høj værdi som muligt. Det handler ikke længere om vugge-til-grav-løsninger men om vugge-til-vugge løsninger.

Et nyt sprog

I fremtiden kommer vi til at tale om overskudsmad og spild af mad på nye måder. Ordet madspild har det problem, at det har en negativ klang og handler om noget, vi ”spilder”, fremfor at sætte fokus på at udnytte råvarerne bedst muligt og på den måde, de giver mest madglæde. Maden og måltidet skal være med til at højne livskvaliteten. Vi kommer til at opfinde nye måder at tale om madspild på, som sætter fokus på mad og kan rumme det formål, som mad tjener for vores livskvalitet og samfund.

Nye fødevarer-systemer

I stedet for at tale om værdikæden som én lineær værdikæde, er der behov for at tænke i flere værdikæder forbundet på kryds og tværs. Skal vi kunne det, må vi tænke vores fødevarer-systemer om, og skabe løsninger der i højere grad er tilpasset den konkrete virkelighed, og kontekst de skal bruges i.

Næste skridt

Hvordan løfter vi arbejdet med madspild til næste niveau? Hvilke visioner bør arbejdet med madspild i fremtiden ledes af? Det giver vi vores bud på her.

Sætte madglæde og livskvalitet i forgrunden ved at bruge madspildsproblematikken som løftestang

Madspild har en side, som ikke handler om spild, men om mad – altså alt det fantastiske, som mad er – for eksempel omdrejningspunkt for fællesskaber, eksistensgrundlag for virksomheder og medarbejdere, kilde til stimulation af vores smagsans, kilde til glæde og lykkefølelse og grundlaget for en sund krop og hjerne, som kan klare livets strabadser. Man kan tale om madspild som en mønt, der har to sider, hvor der indtil nu har været mest opmærksomhed den ene side – nemlig den, som handler om spild. Vi foreslår at sætte fokus på den anden side – den som handler mad.

Madglæde og livskvalitet skal i forgrunden, og madspildsproblematikken skal bruges som løftestang til at sætte mad og trivsel for både mennesker, virksomheder og miljøet i centrum. Det kan man for eksempel gøre, ved at have meget mere fokus på mad, og hvordan man kan bruge mad til at skabe glæde og livskvalitet – samtidig med at vi selvfølgelig stadig producerer og forbruger ansvarligt. Fokus på madglæde og livskvalitet betyder ikke, at vi skal glemme den anden side af mønten. Vi skal stadig stræbe efter at udnytte alt det, vi producerer og ikke forbruge mere end nødvendigt. Men måske skal vi holde op med at bruge ordet madspild så meget, da det har en negativ klang, og hurtigt kommer til at sætte tanker i gang, som begrænser vores handlemuligheder og får madspildsproblematikken til at fremstå som en umoralsk handling hos den enkelte forbruger eller virksomhed. Virkeligheden er, at problemet er langt mere komplekst. Derfor er det vigtigt, at vi begynder at udvide vores sprog om madspildsproblematikken på en måde, som fanger kompleksiteten, og hvor vi ikke kun har fokus på spildet, men på maden og alt det, mad kan.

Flytte fokus fra ressourceoptimering og suboptimering til udvikling af nye fødevarer-systemer

Et vigtigt næste skridt er at flytte fokus fra ressourceoptimering og suboptimering til udvikling af nye fødevarer-systemer. Ikke fordi ressourceoptimering og suboptimering som strategier ikke har bidraget til at reducere madspild i de enkelte led i værdikæden, men fordi 1) vi kun kan optimere til en vis grænse, 2) madspild er et komplekst problem og et produkt af den måde vores fødevarer-systemer fungerer på, og som rækker langt ud over den enkelte aktør, 3) ressourceoptimering og suboptimering er en god tilgang når målet er det, som den omvendte madspildstrekant betegner som reduktion (jf. figur på side 7).

Men vil vi for alvor forebygge at madspild opstår, er det nødvendigt at udvikle nye fødevarer-systemer.

Det kan for eksempel være fødevarer-systemer, som bygger på den omvendte værdikæde – det vil sige, at systemerne har fokus på at producere det, der efterspørges, når det efterspørges, fremfor

at have fokus på afsætning af det, systemet procedurer. Det kan lyde som en utopi, men ikke desto mindre er det afgørende, at vi begynder at bevæge os i den retning. En måde kunne være, at aktører indenfor madspildsområdet sammen begynder at forholde sig til og eksperimentere med nye typer af fødevarer-systemer. I starten måske i små afgrænsede projekter, der giver mulighed for at udforske forskellige tilgange og løsninger. Det er vigtigt at have for øje, at der samtidig er behov for en bredere måde at forstå fødevarer-systemer på, end den lineære værdikædetanke som er fremherskende i dag. Der er behov for at forstå fødevarer-systemer meget bredere og også inkludere utraditionelle aktører for eksempel NGO'er, humanitære organisationer og teknologivirksomheder. Vi skal også tænke bredere end den lineære tankegang - for i praksis fungerer systemerne ikke lineært.

Vi oplever et behov for, at vi begynder at forstå fødevarer-systemer mere som organismer. Med det mener vi, at vi skal have øje for, at alle elementer i et fødevarer-system er afhængige af hinanden, og at systemet bedst overlever, når alle elementer i systemet har det godt. Udnytter man eller optimerer for meget på et organ i en organisme, holder det op med at fungere optimalt, og derved bliver hele organismen påvirket.

Vi er altså alle både en del af problemet og en del af løsningen. For at blive i stand til at handle på den omvendte værdikæde kan de teknologiske muligheder være nyttige. For eksempel i forhold til at skabe mere præcise forudsigelser om kunders behov. Derved bliver virksomheder og producenter i stand til at producere det, der rent faktisk er behov for, frem for hvad de mener, behovet er.

Lave en udviklings- og innovationsplatform som er åben for alle

En anden vigtig forudsætning for at komme videre er, at etablere nye og anderledes udviklings- og innovationsplatforme, som samler alle aktører, og hvor aktører trygt kan dele viden og deltage i at udvikle nye løsninger, mens de samtidig udvikler og forandrer deres egen måde at gøre tingene på. Vores erfaring er, at for at kunne udvikle effektive løsninger og handlinger, som fører i den rigtige retning, er det afgørende, at skabe et *særligt udviklingsrum*, som alle kan være en del af, og hvor det er trygt at dele og udforske viden, udfordringer, ideer, osv. Derfor skal platformen bygge på nysgerrig udforskning af sammenhænge og en dybdegående problemforståelse.

Platformen skal kunne håndtere, at der er mange forskellige interesser i spil, og at nogen måske er konkurrenter. Åbenhed og transparens er afgørende, ligesom det skal være muligt at dele viden på

lige vilkår, og at alle kan byde ind med de vinkler og perspektiver, de nu har. Det er også vigtigt at have respekt for, at nogle oplysninger kan være forretningskritiske, og at det kan bringe en aktør i en sårbar situation at dele den slags oplysninger. Nysgerrighed og ydmyghed over for andres perspektiver og handlinger er nøglen til at få øje på handlemuligheder. At skabe et udviklingsrum, hvor det er muligt, kræver dygtige tovholder og facilitatorer, hvor vægten er mere på lederskab end på ledelse og styring. Projektplaner, milepæle og rapporter kan kvæle ethvert udviklingsrum. I stedet handler det om lederskab, der kan håndtere at skabe fleksible rammer samt tillid og åbenhed, så der er plads til, at man kan og vil blive klogere og kan justere og skifte kurs undervejs i takt med, at ting opstår og udvikler sig. Det kræver lederskab, der hele tiden har fokus på formålet, og som er i stand til at skabe trygge rammer, som alle involverede kan bidrage i. Det er vigtigt, at det er tydeligt, hvad formålet med platformen er, og at alle både forstår sammenhængen mellem de involverede parter men også deres egen rolle.

En sådan platform kan tage mange former. Vi forstår platformen som et fællesskab, der går på tværs af værdikæder og aktører med et tydeligt fælles formål. Platformen kan være elektronisk, men fysiske møder er afgørende for at opbygge den nødvendige tillid og åbenhed. Det også vigtigt at platformen bringer

viden og oplevelser fra hverdagen i spil. Hvilken konkret form platformen skal have, skal bestemmes i samarbejde med alle relevante aktører og grundige undersøgelser af, præcis hvad platformen skal kunne, for at understøtte at den enkelte aktør kan sætte handlinger i gang.

Bruge nye perspektiver som katalysator for at tage nye skridt

At skabe løsninger og sætte handlinger i gang kommer nemt til at handle om at udvikle store forkromede planer og projekter. Det kan være godt, men det kan også gøre os handlingslammede, hvis vi ikke kan handle, før vi har en perfekt metode eller en masterplan. Vi skal også tage de små skridt, der ligger lige for, så vi hele tiden holder os i bevægelse.

Men man ser ikke altid, at der er skridt, man kan tage. Årsagen til det er, at man har fokus på spillet, og hvad man kan gøre for at nedbringe det. Ofte har man jo allerede gjort alt, hvad man kan komme i tanke om, og kan derfor opleve, at man blive handlingslammede. Det er vores erfaring, at mulighederne måske i udgangspunktet ikke handler om madspild men om noget andet. Nogle gange kan det i første omgang virke som om, man er på et sidespor, men når man kommer tættere på, kan det vise sig at være nøglen.

Det kræver hjælp at skifte perspektiv for som udgangspunkt ser man det, man kender og ved, at man skal kigge efter. Når andre nysgerrigt og ydmygt interesserer sig for hverdagen og hvorfor man i dag, gør det, man gør, åbner sig nye muligheder. Vi skal få øje på de ting, vi allerede gør, som kan bruges som afsæt for nye handlemuligheder – måske i andre kontekster end den måde, man arbejder med det i dag.

Naturligvis skal vi også have forskningen med, og vi skal lave langsigtede og strategiske projekter. Men pointen er, at det ikke må overskygge vigtigheden af mindre projekter og tiltag i hverdagen, som vi umiddelbart kan sætte i værk.

Udvikle lokale løsninger via samskabelse

Løsninger skal skabes på tværs af aktører, men de er nødt til at tage udgangspunkt i det lokale miljø, de skal virke i - med de mennesker der er, og de forudsætninger, de nu har. Fordi de lokale selv bedst ved, hvad der virker i hverdagen, og man samtidig skaber den nødvendige lokale forankring og ejerskab til at forandringen bliver varig. Man kan sagtens lade sig inspirere af andres løsninger. Men de skal tilpasses sammen med den enkelte til det lokale miljø. Derfor er løsningerne nødt til at tage udgangspunkt i det lokale – og dem der kender det lokale bedst, er dem, der er en del af miljøet, og som skal være med til at føre

løsningerne ud i livet. De kender dagligdagen, kulturen og historikken – hvorfor de gør, det de gør i dag, og hvad der er prøvet af andre løsninger igennem tiden. De kender også de forskellige sammenhænge, de indgår i – hvordan tingene hænger sammen på kryds og tværs.

Derfor skal vi sætte endnu mere ind på at undersøge og forstå de kontekster og sammenhænge, madspildsproblematikken opstår af, og som løsninger og tiltag skal kunne virke i. Vores erfaring er, at der er rigtig meget viden hos aktørerne, de kun får øje på, hvis der kommer nogen, der undrer sig og spørger nysgerrigt. Det handler også om at skabe løsninger sammen med de lokale, hvor de lokale har teten, og man derved kan lave skræddersyede løsninger, der er tilpasset de lokale behov. Der findes desværre ingen "one size fits all" løsninger.

Tak til

Arbejdet med e-bogen har bragt os vidt omkring. Det har været spændende at tale med de mange, der har taget sig tid til at dele deres tanker, ideer, udfordringer og så videre med os – og ikke mindst de mange interessante indspil i forhold til hvor madspildsområdet er på vej hen. Tusind tak for jeres tid og inspiration – uden jer var der ikke blevet nogen bog.

Vi vil gerne invitere alle, der har lyst og er nysgerrige lige som os, til at gå sammen med os og tage del i at rykke arbejdet med madspild til næste niveau. For vi tror på, at de bedste løsninger og varige forandringer skabes i fællesskab og med forståelse for, at vi alle sammen er afhængige af hinanden.

” **At man, naar det i Sandhed skal lykkes En at føre et Menneske hen til et bestemt Sted, først og fremmest maa passe paa at finde ham der, hvor han er, og begynde der... Dette er Hemmeligheden i al Hjælpekunst. Enhver, der ikke kan det, han er selv i en Indbildning, naar han mener at kunne hjælpe en Anden. For i Sandhed at kunne hjælpe en Anden, maa jeg forstaae mere end han - men dog vel først og fremmest forstaae det, han forstaaer. Naar jeg ikke gjør det, saa hjælper min Mere-Forstaaen ham slet ikke.**

Søren Kierkegaard (1859)²⁹

Noter

¹En af de mest udbredte danske definitioner af madspild er Miljøstyrelsens definition, som lyder: "Madaffald er alt affald, der stammer fra mad. Madaffald kan opdeles i to; madspild og øvrigt madaffald. Madspild er fødevarer, der kunne være spist, men i stedet er blevet smidt ud. Øvrigt madaffald er de dele af fødevarerne, der ikke er egnet til at spise. Eksempler på madspild er brød, hel frugt og grønt og middagsrester. Eksempler på øvrigt madaffald er æggeskaller, osteskorper, kaffegrums og kernehuse." Kilde: side 20 i: Petersen, C., Kaysen, O., Manokran, S. Tønning, K. og Hansen, T. (eds) 2014. Kortlægning af madfald i servicesektoren. Miljøstyrelsen.

²Internationalt er definitionen fra FN-organisationen Food and Agriculture of the United Nations (FAO) den definition, der er mest konsensus omkring. Her skelnes mellem fødevaretab (food loss) og madspild (food waste). Den lyder således: "Food loss is defined as "the decrease in quantity or quality of food". Food waste is part of food loss and refers to discarding or alternative (non-food) use of food that is safe and nutritious for human consumption along the entire food supply chain, from primary production to end household consumer level. Food waste is recognized as a distinct part of food loss because the drivers that generate it and the solutions to it are different from those of food losses." Kilde: www.FAO.org

³Tænketaanken Concito definerer det skjulte madspild således: "Madspild i et bredere perspektiv, der også inkluderer 'det skjulte madspild', nemlig de planter og dyr, der kunne have været spist af mennesker, hvis

de blev behandlet eller udnyttet optimalt gennem hele kæden fra primærproducent til detailhandel". Kilde: side 2 i: Concito (2011): *Det skjulte madspild. Kortlægning og handlingskatalog*. Concito.

⁴"Biprodukter" omfatter den del af fødevarereproduktionen, der ikke er egnet som menneskeføde, men hvor det er relevant at diskutere, hvorvidt udnyttelsen af disse er optimal eller om der også her kan være tale om et spild af ressourcer". Kilde: side 9 i: Mogensen L., Hermansen J. og Knudsen M. T. (2013): *Madspild i fødevarereproduktionen – fra primærproduktion til detailhandel*. Det Jordbrugsvidenskabeligt Fakultet (DJF), Aarhus Universitet.

⁵For en grundig global kortlægning af madspild og fødevaretab se: Gustavsson et al (2011): *Global Food Losses and Food Waste: Extent, Causes and Prevention*. FAO: Food and Agriculture Organization of the United Nations.

⁶Det er estimeret, at ca. 66 % af fødevaretabet og madspildet sker inden det når forbrugeren – altså i den første del af værdikæden fra primærproduktion til og med detailhandel og storkøkkener. Kilde: Concito (2011): *Det skjulte madspild. Kortlægning og handlingskatalog*. Concito. Generelt er tal om omfanget af madspild behæftet med stor usikkerhed. Det skyldes forskellige definitioner, varierende metoder til at opgøre og beregne madspildet på og mangel på pålidelige data man kan lave estimater på baggrund af. En del rapporter henviser til gamle tal eller bruger fremskrivninger af disse. At man ofte henviser til gamle tal skyldes, at disse tal stammer fra de mest grundige studier og derfor er de mest pålidelige tal, der er til rådighed.

⁷Den kaldes også the FLW-protocol. Se hele standarden her: Hanson, C et al (2016): *Food Loss + Waste Protocol; Version 1.0. Food Loss and Waste. Accounting and Reporting Standard*. World Resource institute.

⁸Se: Herszenhorn et al (2014): *Prevention and reduction of food and drink waste in businesses and households. Guidance for governments, local authorities, businesses and other organizations. Version 1.0*. United Nations Environment Programme.

⁹Figuren er en dansk oversættelse af figuren på side 24 i: Herszenhorn et al (2014): *Prevention and reduction of food and drink waste in businesses and households. Guidance for governments, local authorities, businesses and other organizations. Version 1.0*. United Nations Environment Programme.

¹⁰Kilde: Ordnet.dk (2018): Definition af madspild. Ordnet.dk.

¹¹Kilde: side 2 i Concito (2011): *Det skjulte madspild. Kortlægning og handlingskatalog*. Concito.

¹²Kilde: side 138 i: Laloux, F. (2017): *Fremtidens organisation. Visuel udgave. En illustreret vejledning til meningsfulde former for samarbejde*. Direction Books.

¹³Kilde: side 139 i: Laloux, F. (2017): *Fremtidens organisation. Visuel udgave. En illustreret vejledning til meningsfulde former for samarbejde*. Direction Books.

¹⁴Se: Gustavsson et al (2011): *Global Food Losses and Food Waste: Extent, Causes and Prevention*.
FAO: Food and Agriculture Organization of the United Nations.

¹⁵Se mere her: Ofei K.T., Werther M., Thomsen J.D., Holst, M., Rasmussen, H.H and Mikkelsen B.E. (2015): Reducing food waste in largescale institutions and hospitals insights. *Journal of Foodservice Business Research*. Vol. 18, issue 5.

¹⁶Citatet er fra et forord skrevet af Mogens Lykketoft til en bog om bæredygtig global udvikling. Se side 9-10 i Hildebrandt S. (red.) (2016): *Bæredygtig global udvikling. FN's 17 verdensmål i et dansk perspektiv*. Jurist og Økonomiforbundets Forlag.

¹⁷Kilde: Schacht M. K. (2017): Erhvervsliv kæmper med at finde forretning i FN mål. Mandag Morgen Special nr. 23. s. 15-17.

¹⁸Kilde: www.un.dk.

¹⁹Se for eksempel: Future-Fit Business Benchmark (2017): *Methodology Guide. What the benchmark is. Its scientific foundations. How it was developed*. Release 2.02. Future-Fit Foundation.

²⁰Purpose er ikke et nyt begreb, men stammer fra 1950'erne, hvor den moderne æra for CSR startede. Op igennem 90'erne blev det mere og mere almindeligt blandt virksomheder at udvise ansvar overfor omverdenen, og i 00'erne blev CSR bevægelsen en strategisk prioritet. I dag fylder purpose mange steder mere end CSR og for flere virksomheder har bevægelsen været platformen til at engagere deres ansatte i en dybere organisatorisk eksistensberettigelse. Se Bjerrum, C (2018): Sådan finder din virksomhed sit WHY? www.Børsen.dk 12. januar 2018.

²¹Kilde: Hildebrandt S (2018): Profil og bæredygtighed i ny forening. Mandag Morgen, 10. juni 2018.

²²Strategien kan læses i denne rapport: Regeringen (2018): *Regeringsstrategi for mad, måltider og sundhed*. Miljø- og fødevarerstyrelsen.

²³Se mere her: Advisory Board for mad, måltider og sundhed (2018): *Advisory Board for mad, måltider og sundhed: Anbefalinger til regeringen og en invitation til hele Danmark*. Fødevarerstyrelsen.

²⁴Se mere her: Team Gastro (2018): *Team Gastro Anbefalinger*. Miljø- og Fødevarerministeriet.

²⁵The guardian.6 May 2018: Rotten results: Sainsbury drops project to halve food waste. Theguardain.com.

²⁶Ministry of Environment and Food of Denmark and The Danish Environmental Protection Agency (2018): *The Value of Food – Global Challenge & Local Solutions to Food Waste*. Ministry of Environment and Food.

²⁷Personlig kommunikation med Michiel Kernkamp, nordisk direktør i Nestlé.

²⁸Personlig kommunikation med Michiel Kernkamp, nordisk direktør i Nestlé.

²⁹Kilde: www.teol.ku.dk/skc/sab/citater/

Kort om os

Vi er begge ildsjæle, som brænder for at skabe trivsel for mennesker, virksomheder og naturen via fællesskab og samarbejde. Det gør vi blandt andet ved at skabe læring og ansvarsfuldt og engagerende lederskab, hvor vi på tværs af aktører gør det umulige muligt og skaber løsninger, hvor alle vinder. Vi involverer os i mange forskellige projekter – blandt andet inden for fødevarerinnovation, fællesskaber, livskvalitet og bæredygtig udvikling. I forhold til madspildsområdet har vi mange års erfaring med at generere viden, videndele og udvikle værktøjer og metoder til at nedbringe madspild med fokus på løsninger, der er skabt i samarbejde med aktører på tværs af værdikæden med fokus på helheden.

Vi mødte hinanden tilbage i 2011, hvor vi begge var ansat i AgroTech A/S, som blandt andet arbejder med fødevarerudvikling og -innovation. Her blev vi involveret i virksomhedens projekter om bæredygtighed og madspild. Johanne som projektleder og Jane som innovationskonsulent og specialist. Her startede vores rejse ud i at forstå det komplekse problem madspild er og sammen med aktører i og omkring fødevarer værdikæden generere viden og sætte initiativer og handlinger gang. Vi udviklede et tæt samarbejde og passion for at bruge madglæde og fokus på trivsel og livskvalitet til at understøtte bæredygtige bevægelser og gøre det abstrakte handlebart. Efter tiden i AgroTech har vi bibeholdt kontakten og løbende fulgt med i madspildsområdet og involveret os i fødevarerbranchen og bæredygtighedsagendaen på forskellig vis.



Jane Dyrhaug Thomsen

38 år, bor i Herlev. Psykolog, Ph.d. og innovationskonsulent.



Johanne Sønderlund Birn

43 år, bor i Aarhus. Selvstændig konsulent, Cand.it i It, Organisation og Kommunikation og projektlederdannet.