

9. MADAFFALD OG MADSPILD

Hvorfor er emnet relevant at kigge nærmere på?

Alle kan være enige om at spild af mad skal undgås. Når vi taler madspild i restaurationsbranchen, er der ofte både brugt tid og kræfter på at høste råvaren, vaske den, emballere den, transportere den og tilberede den. Så når mad, der kunne være blevet spist ender i skraldespanden, er det helt åbenlyst ikke bare spild af naturens ressourcer, men også spild af tid og penge.

VIDSTE DU

Madspild og fødevaretab medvirker i høj grad til den klimakrise, vi står overfor. At reducere madspild er på top 3 over de løsninger, der vil have den største direkte effekt i forhold til at holde den globale opvarmning under 2 grader.

I Danmark går mere end 870.000 ton mad årligt til spilde, hvoraf servicesektoren, hvor under restaurationsbranchen hører til, tegner sig for 42.000 ton. Læs her: [Madspild i tal - Fødevarestyrelsen \(foedevarestyrelsen.dk\)](https://foedevarestyrelsen.dk/da/om-foedevarestyrelsen/temaer/madspild-i-tal).

Fordi madspild har en stor betydning for klimakrisen er det et særligt delmål i FN's verdensmål for bæredygtig udvikling, der går på, at det globale madspild skal halveres inden 2030.

..der er forskel på madspild og madaffald

Madaffald:

Er en samlet betegnelse for alt affald, der stammer fra mad. Madaffald kan opdeles i to: madspild og øvrigt madaffald.

Madspild:

Er den del af madaffaldet, som potentielt kunne være blevet spist, men i stedet er blevet smidt ud. Fx resterne af gæsternes tallerkener eller fra buffeten, men også rester fra produktionen og ting der bliver for gamle på varelageret.

Madaffald:

Er de dele af fødevarer, der ikke er egnet til at spise. Fx æggeskaller, bananskræller, avokadosten, kaffegrums og kernehuse.

Organisk affald:

Er en fælles betegnelse for både madaffald og madspild.

Affaldsbekendtgørelsen er klar:

Alle virksomheder skal sortere madaffald til genanvendelse.

Du skal også kunne dokumentere mængden af madaffaldet. Sorteringen hjælper til at mindske dit madspild, det giver bedre hygiejne i affaldsgården og en positiv effekt på bundlinjen. Endelig er det vigtigt, at vi recirkulerer de næringsstoffer, der er i madaffaldet som fx kvælstof og fosfor, så de kommer tilbage til landbrugsjorden. Fosfor er nemlig en uvurderlig ressource i vores fødevarer system, som er meget svær at erstatte og som der kun er begrænsede mængder tilbage af i naturen. Det er derfor yderst vigtigt at holde fosfor i kredsløb i stedet for at brænde det af i forbrændingsanlæggene.

Når madaffaldet sorteres fra og afhentes, bliver det på biogasanlæg genanvendt til biogas, biodiesel og gødning.

Hvis du ikke sorterer dit madaffald, så det i stedet havner i restaffald, ryger det til forbrænding. Selvom der er en energiudnyttelse i denne proces, er det ikke den bedste udnyttelse af ressourcerne, da det er langt bedre for klima og miljø at sortere dit affald, så det kan genanvendes.

Måling af madspild og madaffald

Skal vi videre til næste niveau, hvor vi ikke blot skaber overblik over mængden af madaffaldet, skal vi se på madspildet, og herunder hvilke varer, der oftest ender som spild og hvorfor.

I 2019 blev Tænk tank om Forebyggelse af Madspild og Fødevaretab – ONE\THIRD etableret som en selvejende institution under Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri. Formålet var at styrke samarbejdet mellem fødevarekædens værdikædeled, så flest mulige aktører involveres i arbejdet med at forebygge madspild og fødevaretab.

Ifølge ONE\THIRD er årsagerne til madspild i vores branche særligt følgende:

- Overproduktion – bekymring for at løbe tør for de retter kunderne ønsker.
- Manglende lagerstyring, der bevirker at råvarer overskrider holdbarhedsdato.
- Menneskelige fejl - fx bliver sovsen for salt.
- Portioner er for store og gæsten kan ikke spise op.
- Råvaren udnyttes ikke fuldt ud.
- Fejl i forecasting – fx, hvis der ved arrangementer er lavet mad til flere end der reelt dukker op.

Flere leverandører tilbyder i dag hjælp til at måle og analysere madspildet. Sådanne data kan give indsigt i hvor spildet opstår, hvad der spildes, hvornår det spildes og ikke mindst hvad spildet koster på bundlinjen og pr. gæst. En viden der kan hjælpe jer med at tilrette menuer og indkøb og få styr på lagerbeholdning

Sådan kommer du i gang

- Trin 1. Opstil en biospand i køkkenet – beslut jer for at få en biospand, som alle medarbejdere skal benytte. Biospanden skal stå let tilgængeligt i køkkenet og alle medarbejdere skal informeres om at bruge den. Kig i den dagligt og tænk over hvordan I nedbringer mængden af madspild.
- Trin 2. Få et bedre overblik over jeres madspild ved at opstille separate biospande i de forskellige områder såsom køkkenet, lager, køl og frys, produktionen, afrydning fra servering og gæster. Få hjælp til at måle jeres madspild, så I kan få rapportering, der viser fordeling af spild pr. dag, over tid, spild/pr. gæst og omkostninger ved spildet.
- Trin 3. Overvej følgende spørgsmål for at nedbringe jeres madspild: Kan vores gæster lide vores mad? Planlægger vi vores menuer godt nok? Udnytter vi råvarerne i vores køkken godt nok? Har serveringerne den rette størrelse? Kan vi selv gøre mere for at reducere vores madspild?

Derudover kan I overveje følgende initiativer:

- Overvej om jeres menukort kan gøres mere fleksibelt. Det giver bedre mulighed for at tage udgangspunkt i overskudsmad fra dagen før og for at købe ind ift. sæson og aktuelle udbud hos leverandørerne.
- Skab overblik over hvilke råvarer, der nærmer sig udløbsdato – fx ved at give dem en særlig placering i køleskabet eller på lageret. Overvej hvordan I kan bruge disse i tavleretter eller som en lille ekstra servering til gæsterne.
- Involver medarbejderne i arbejdet med at reducere spildet. Opvasker, tjener og kok har ofte forskellige blikke på, hvor der opstår madspild, og hvordan man kan arbejde med det. Sammen kan I identificere årsager og løsninger fx på et personalemøde.

- Uddan jeres ansatte i at rådføre gæsterne om antal af retter, så spildet minimeres. Her kan være et dilemma mellem mersalg og madspild.
- Gør tilbehørsportionerne mindre og tilbyd i stedet gæsten gratis genopfyldning. Det reducerer risikoen for tallerkenspild og giver ofte en bedre spiseoplevelse.
- Forventningen om en fyldt brødkurv skaber meget spild. Kan I informere gæsterne om, at de er velkommen til at bede om mere brød fremfor at fylde brødkurven op så snart den er tom?
- Tilbyd gæsterne en doggybag, enten ved at have dem stående på bordene, eller ved at spørge gæsterne direkte om de ønsker resterne med hjem.
- Sæt fokus på at bruge endnu flere restprodukter. Du kan fx hente inspiration til at bruge resterne ved at [downloade denne plakat](#).
- Undersøg muligheden for at etablere egen urtehave tæt på jeres matrikel. Det giver helt friske krydderurter og mindre spild af disse.
- Hvis I har buffet så lav portionsanretninger på buffeten. Det gør det lettere at anslå, hvor meget, der bliver spist, og I undgår at skulle kassere store mængder af rester fra fadene. Ved buffeter er det derudover værd at overveje om færre valgmuligheder, men til gengæld endnu lækre råvarer, både kan give glade gæster og reducere spildet.
- Forsøg så vidt muligt at kigge både frem og tilbage i jeres værdikæde. Tal med jeres leverandører om, hvilke råvarer det haster med at få afsat, og kig frem i værdikæden ved at undersøge, hvem der kan aftage jeres restprodukter som fx juicepulp, brød eller kaffegrums.
- Tal også med jeres fødevareleverandør om, hvorvidt I kan købe de mere skæve grøntsager eller øvrige ukurante varer, så I kan være med til at skabe et marked for disse.