



VIP 2

Håndtering af madspild

Hvad handlede projektet om?

Alt for meget spiselig mad ender i skralde-spanden. Også fra landets offentlige køkkener. Projektet om håndtering af madspild har understøttet regeringens nationale mål om at reducere madspild med 50 procent inden 2030, bidraget til målet om, at alle kommuner i hovedstadsregionen indsamler bioaffald, og lavet kampagner om reduktion og bedre indsamling.



Erfaringer fra projektet

Vidensdeling og erfaringsudveksling mellem kommunerne har været centralt i VIP-klimaindsatsen. Der er i projektet skabt et fælles overblik over mulige indsatser, der kan reducere madspild og forbedre indsamlingen af bioaffald. Kommunerne har undervejs delt viden og erfaringer med hinanden, været i dialog med madspildsorganisationer og besøgt kommunale køkkener. Det har givet kommunerne et indblik i forudsætningerne for at arbejde med madspild.

En vigtig læring fra projektet har været, at der er et stort potentiale i at indgå i samarbejde med madspildsorganisationer. De kan være med til at sikre, at mere af den spiselige mad går til et godt formål - for eksempel til værdigt trængende mennesker.

Der var i projektet et særskilt fokus på de kommunale børne- og skoleinstitutioner.

Her viste rundture i Albertslund Kommune, at der er et meget højt fokus på at undgå madspild, og at det her er lykket at skrue madspildet i bund – bortset fra en smule tallerkenspild. Den kommunale ældrepleje møder til gengæld en større barriere for at reducere madspild, fordi portionsanrettet mad bestilles hos cateringfirmaer 14 dage i forvejen.

I samarbejde med en række oplandskommuner har Vestforbrænding oprettet en uddannelsestjeneste for ejendomsfunktionærer, der understøtter muligheden for at skabe gode rammer for affaldshåndteringen i boligområder med fælles affaldsplads. Håndteringen af netop madaffald har særligt fokus, da affaldsfraktionen er svær at få ud af restaffaldet.



Det har været en øjenåbner at besøge institutioner, der selv tilbereder deres mad og se hvor meget, der bliver gjort for at undgå madspild. På plejehjem, hvor maden leveres udefra, er der et stort potentiale for at reducere mængden af madspild – for eksempel ved at overgå til at tilberede den på plejehjemmet."

Hans-Henrik Høg, klimakoordinator, Albertslund Kommune



Foto: ArieStudio



Næste skridt?

Flere kommunale klimaplaner indeholder indsatser rettet mod madspild i de kommunale køkkener og indsatser for bedre sortering i boligområderne. Der er et potentiale for at løfte temaer som madspild i kommunale institutioner, hos borgere og i virksomheder ind i Klimaalliancens nationale indsats.

Et blik på tværs af de kommunale klimaplaner

58%

af kommunerne i hovedstadsregionen arbejder videre med madspild i deres grønne omstilling og har skrevet øget genanvendelse af madaffald og mindre madspild ind i deres klimaplaner.

Kilde: Ea Energianalyse