



National madspiltsstrategi

2024-2027

Indhold

Indholdsfortegnelse	1
Forord	2
Indledning	3
Ambition om at reducere det danske madspild	4
Oversigt over arbejdsspor og initiativer i madspilsstrategien	5
Madspild i Danmark	7
Arbejdsspor A: Aktørinddragelse og fokus på regelforenkling	8
1) Tænketaank om Forebyggelse af Madspild og Fødevarer - ONE\THIRD	10
2) Innovationskonference	10
3) Arbejdsgruppe om regulatoriske barrierer for reduktionen af madspild	11
Arbejdsspor B: Mere viden om virkemidler, effekt og reduktionspotentialer	12
4) Danmark mod Madspild - frivillig aftale for fødevarer virksomheder	13
5) Forskning: Analyse af de miljømæssige og økonomiske konsekvenser ved konkrete virkemidler for reduktion af madspild	14
6) Gennemgang af historisk data og evt. fastsættelse af delmål for reduktionen af madspild	15
7) Offentlige køkkener mod madspild	15
8) Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram	16
Arbejdsspor C: Oplysning og adgang til værktøjer	17
9) Oplysnings- og adfærdskampagne om madspild	19
10) Adgang til viden og værktøjer	20
11) Støtte til madspilsoorganisationernes transportudgifter	20
12) National madspilddag	20
Arbejdsspor D: Internationalt engagement	21
13) Koalitionen Champions 12.3	22
14) Strategisk sektorsamarbejde	23
15) Nabotjek i EU af fødevarerlovgivning	23
Referencer	24
Noter	25

Forord

100 mio. kartofler, 11 mio. rå æg, 26 mio. madpakker og 80 mio. gulerødder! Dette er bare få eksempler på, hvad der hvert år ender som madspild i Danmarks skraldespande.

I Danmark smider vi årligt næsten 900.000 tons spiseligt mad ud. En stor indsats på madspildsområdet er derfor nødvendigt og vil være en gevinst og til gavn for både klima og økonomi.

Spild af fødevarer bidrager nemlig til den globale klima-, miljø- og biodiversitetskrise, vi står overfor. Madspild og fødevaretab betyder ikke alene, at mange fødevarer går til spilde. Det betyder også, at forbruget af vand, energi, gødning, pesticider, foder, medicin m.m., som er anvendt til at producere fødevarerne, har været forgæves. Det store spild står i kontrast til, at der i mange dele af verden fortsat er store udfordringer med sult og med at sikre en stabil forsyning af sund og næringsrig mad.

Udfordringerne med spild af fødevarer vedrører alle verdens lande, regioner, lokalsamfund og individer. På verdensplan omfatter spildet ca. en tredjedel af alle fødevarer. Det svarer til ca. 10 pct. af verdens samlede årlige CO₂e-udledning. Det globale spild forventes at stige fra 1,3 mia. ton om året i 2018 til 2,1 mia. ton om året i 2030, hvis der ikke sker ændringer. Nedbringelse af madspild og fødevaretab er derfor et vigtigt indsatsområde, når vi gerne vil gøre noget ved nogle af de u hensigtsmæssige konsekvenser, spildet har for klima, miljø og biodiversitet, men også for økonomien.

I Danmark vokser bjerget af madspild dagligt med tusindvis af spildte kartofler, æg, madpakker og slatne gulerødder. Derfor skal den første fokuserede danske madspildsstrategi være en rettesnor for, hvordan vi i fællesskab bestiger det enorme bjerg af madspild, vi står overfor.

God læselyst!



Jacob Jensen (V)
Minister for fødevarer, landbrug og fiskeri
27. marts 2024

Indledning

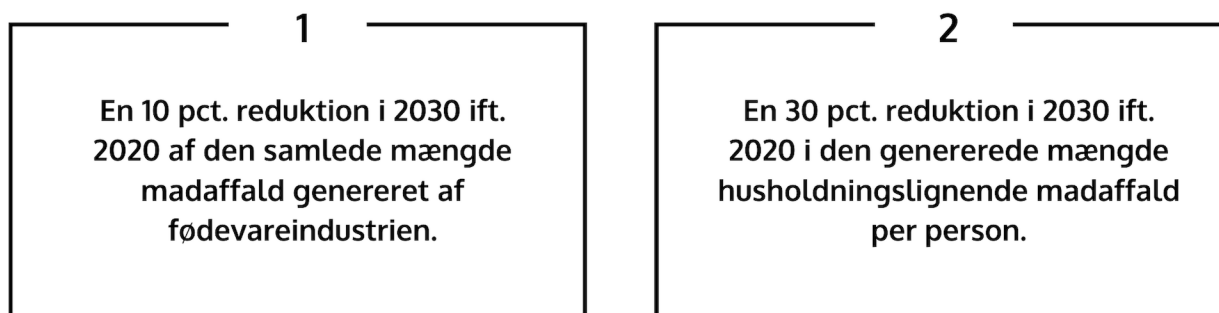
Regeringen har et ambitiøst mål om at nedbringe Danmarks samlede CO₂e-udledning i 2030 med 70 pct. Endvidere har regeringen en målsætning om at reducere mængden af madaffald, inkl. madspild, i alle led af værdikæden for fødevarer, ligesom regeringen ønsker, at Danmark skal bidrage aktivt til at indfri FN's Verdensmål nr. 12.3, der lyder som følger:

"Inden 2030 skal det globale madaffald (inkl. madspild, red.) på detail- og forbrugerniveau pr. indbygger halveres, og fødevaretab i produktions- og forsyningskæder, herunder tab af afgrøder efter høst, skal reduceres." [Kilde 1]

Såfremt Danmark og resten af verden skal indfri FN's Verdensmål nr. 12.3, er der behov for handling bag målsætningerne. Derfor lancerer regeringen nu en samlet strategi, der har til formål at forebygge og reducere madspild og fødevaretab. Strategien indeholder initiativer, der tilsammen udgør en del af Danmarks bidrag til at indfri FN's Verdensmål 12.3, og som bidrager til implementering af artikel 9 i EU's affaldsrammedirektiv [Kilde 2] om at indføre forebyggende foranstaltninger i alle fødevarekædens fem værdikædeled fra producent til forbruger.

Samtidig har EU-Kommissionen fremlagt forslag til revision af affaldsrammedirektivet i juli 2023. Forslaget omfatter bl.a. reduktionsmål for madaffald, herunder madspild. Forslaget er et element i den europæiske Grønne Pagt og EU's Handlingsplan for cirkulær økonomi, der bl.a. sætter fokus på behovet for at fremskynde den grønne omstilling af fødevarerektoren.

Konkret foreslår EU-Kommissionen at forpligte medlemsstaterne til at opnå følgende nationale reduktioner af madaffald:



[Kilde 1]: Verdensmål 12.3: Ansvarlig forbrug og produktion: [Mål 12: Ansvarligt forbrug og produktion | Verdensmaalene.dk](https://www.verdensmaalene.dk) (verdensmaalene.dk)

[Kilde 2]: Europa-Parlamentets og Rådets Direktiv (EU) 2018/851 af 30. maj 2018 om ændring af direktiv 2008/98/EF om affald, art. 9.

Ambition om at reducere det danske madspild

Regeringen ønsker, at Danmark leverer et bidrag til at indfri FN's Verdensmål nr. 12.3.

Det er ambitionen at etablere grundlaget for at kunne reducere madspildet mest muligt i tråd med de forpligtigende målsætninger, som revisionen af EU's affaldsdirektiv forventes at opstille. Reduktionen skal ske i hver af de fem fødevareværdikædeled; primærproduktionen, fødevareindustrien, detail og engros, servicesektoren samt husholdningerne inden 2030.

I det følgende præsenteres 15 initiativer til både nationale og internationale tiltag, der skal understøtte den danske indsats med hensyn til at forebygge og reducere madspild og bidrage til at mobilisere det danske og internationale samfund til handling.

Initiativerne i strategien er bl.a. baseret på anbefalinger til regeringen fra tænketank om Forebyggelse af Madspild og Fødevaretab - ONE\THIRD, anbefalinger fra "EU platform on Food Losses and Food Waste" samt anbefalinger fra Klimapartnerskabet for Fødevare- og Landbrugssektoren. Derudover har Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri løbende haft dialog og fået input fra aktører på området.

De 15 initiativer er fordelt under 4 retningsanvisende arbejdsspør:

A



Aktørinddragelse og fokus på regelforenklning

B



Mere viden om virkemidler, effekt og reduktionspotentialer

C



Oplysning og adgang til værktøjer

D



Internationalt engagement

Oversigt over arbejdsspor og initiativer i madsspilsstrategien



Arbejdsspor A: Aktørinddragelse og fokus på regelforenkling

Inddragelse af samfundets aktører og samarbejde på tværs af fødevareværdikædeled er et af de vigtigste greb i kampen mod madspild. Derudover er det vigtigt, at fødevarelovgivningen ikke unødigt spænder ben for virksomheder, der ønsker at bekæmpe madspild. Indsatssporet viderefører Tænketaank om Forebyggelse af Madspild og Fødevaretab – ONE\THIRD, som faciliterer samarbejde mellem fødevarekædens værdiled. Ydermere er der lagt op til at nedsætte arbejdsgrupper, der arbejder med regulatoriske barrierer for reduktionen af madspild. Initiativer under arbejdssporet:

- 1) Tænketaank om Forebyggelse af Madspild og Fødevaretab – ONE\THIRD
- 2) Innovationskonference
- 3) Arbejdsgruppe om regulatoriske barrierer for reduktion af madspild



Arbejdsspor B: Mere viden om virkemidler, effekt og reduktionspotentialer

Valg og prioritering af virkemidler i Danmark skal bakes op af viden om effekt for reduktion af madspild og fødevaretab samt økonomiske konsekvenser. Øget kvalitet i dataindsamling og -behandling skal sikre, at udviklingen følges. Manglende viden om eller idéer til at forebygge eller reducere madspild, uden at kompromittere fødevaresikkerheden, udgør en væsentlig udfordring for nogle fødevarevirksomheder. Indsatssporet lægger derfor bl.a. op til initiativer såsom at styrke datagrundlag og dataindsamling gennem den frivillige aftale for fødevarevirksomheder 'Danmark mod Madspild' samt analyse af virkemidler, der bidrager til reduktionen af madspild. Initiativer under arbejdssporet:

- 4) Danmark mod Madspild – frivillig aftale for fødevarevirksomheder
- 5) Forskning: Etablering af evidens for reduktionseffekter for madspild
- 6) Gennemgang af historisk data og fastsættelse af delmål
- 7) Offentlige køkkener mod madspild
- 8) Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram



Arbejdsspør C: Oplysning og adgang til værktøjer

Oplysning og viden om handlemuligheder til reduktion af madspild spiller en afgørende rolle for både borgere, frivillige i madspildsorganisationer, fagfolk og virksomhedsejere. Indsatssporet indeholder derfor bl.a. en årlig forbrugerrettet oplysnings- og adfærdskampagne, samt en udvidelse af tænketankens oplysningsarbejde og deling af værktøjer. Initiativer under arbejdssporet:

- 9) Oplysnings- og adfærdskampagne om madspild
- 10) Adgang til viden og værktøjer
- 11) Støtte til madspildsorganisationers transportudgifter
- 12) National madspildsdag



Arbejdsspør D: Internationalt engagement

Udfordringer med spild af mad er af grænseoverskridende karakter og vedrører alle verdens lande, regioner, lokalsamfund og individer. Samtidig har EU-Kommissionens forslag til bindende reduktionsmål for madaffald inkl. madspild aktualiseret arbejdet med reduktion af madspild i internationalt regi. Indsatssporet har derfor fokus på Danmarks arbejde og bidrag til reduktionen af madspild internationalt, herunder medlemskab i koalitionen Champions 12.3, strategiske sektorsamarbejder og EU lovgivning. Initiativer under arbejdssporet:

- 13) Koalitionen Champions 12.3
- 14) Strategisk sektorsamarbejder
- 15) Nabotjek i EU af fødevarerlovgivning



Madspild i Danmark

På baggrund af de detaljerede kortlægninger af madaffald for perioden 2019-2022 anslås det, at der genereres ca. 1,5 mio. tons madaffald om året på tværs af hele fødevareværdikæden [Kilde 3], heraf vurderes som udgangspunkt at madspild udgør næsten 900.000 tons [Note 1]. Opgørelser over madaffald og madspild udarbejdes af Miljøstyrelsen og madspildsmængderne fordeler sig som følger.

Tabel 1: Mængder af madspild i Danmark

Fødevareværdikædeled	Madspild i tons pr. år
Primærproduktion (2022)	42.984
Fødevareindustri (2022)	457.172
Detail og engros (2019)	95.858
Servicesektor (2022)	42.000
Husholdninger (2021)	235.000
I alt	873.014

Kilde: Miljøstyrelsen [Note 2]

Det er nødvendigt at kende forskellen på madaffald og madspild for at forstå data. Madspild er en delmængde af madaffald, og begreberne følger i denne strategi nedenstående definition:

Madaffald:

Alle madrester, både spiselige og ikke-spiselige.

Madspild:

Mad, som kunne være spist af mennesker, men som er blevet smidt ud af den ene eller anden årsag.

Kilde: Miljøstyrelsen

[Kilde 3]: Miljøstyrelsen, affaldsstatistikker og kortlægning af madaffald, <https://mst.dk/erhverv/groen-produktion-og-affald/affald-og-genanvendelse/affaldshaandtering/affaldsdata-og-affaldsdatasystemet/find-affaldsstatistikker-og-kortlaegning>

[Note 1]: Andelen af madspild i madaffaldsmængderne er baseret på et skøn. Stigningen i de totale madaffaldsmængder skyldes en stigning af madaffald i fødevareindustrien. Megen af affaldet blev tidligere anvendt til minkfoder, og blev derfor ikke anset som madaffald. Endvidere har der været en større omsætning af f.eks. kartofler, som pga. en større produktmængde også resulterer i større madaffaldsmængder.

[Note 2]: Data om madspild i de fem fødevareværdikædeled opgøres ikke det samme år. Den samlede mængde madspild i Danmark er derfor beregnet ud fra den seneste opgørelse af madspild fra hvert enkelt led i fødevareværdikæden, hvilket øger opgørelsens usikkerhed. Nye data om madspild i Danmark offentliggøres på Miljøstyrelsens hjemmeside og opsummeres i Miljøstyrelsens Affaldsstatistik, der udkommer årligt.



Arbejdsspør A

Aktørinddragelse og fokus
på regelforenkling



Arbejdsspør A: Aktørinddragelse og fokus på regelforenkling

Hvis madspild og fødevaretab skal reduceres effektivt, er der behov for en koordineret indsats fra jord til bord og på tværs af både offentlige og private aktører – både i Danmark og globalt. Danmark har en solid tradition for at etablere stærke partnerskaber mellem samfundets bærende aktører, hvor udvikling af løsninger på store samfundsudfordringer sker i samarbejde mellem den private sektor, den offentlige sektor, forskning og civilsamfundet. Regeringen vil også på madspilddområdet arbejde med en høj grad af inddragelse af samfundets aktører og samarbejde på tværs.

Madspild er en såkaldt 'flydende' størrelse, hvilket betyder, at reduktion af madspild i ét led af fødevareværdikæden kan risikere at flytte spildet eller endda føre til mere madspild i et andet led. Hvis en virksomhed f.eks. gennemfører forebyggende indsatser eller reducerer deres madspild, kan indsatsen flytte spildet til et andet led i fødevareværdikæden, f.eks. de danske husholdninger.

I nogle tilfælde forekommer der komplicerede regler og uhensigtsmæssige interne aftaler imellem værdikædeleddene, som risikerer at forårsage utilsigtet madspild. Det er derfor ligeledes vigtigt at styrke samarbejde på tværs af fødevareværdikædeled for at sikre, at spildet rent faktisk bliver reduceret og ikke blot rykker sig. Det er nemlig i de små og store samarbejdsaftaler, at madspild bliver reduceret. Som når tomatavlere får afsat sine mindre pæne tomater til syltning, eller når en købmand får en god aftale med en madspildsorganisation, som kan afhente eventuelle overskudsvarer. Derfor skal hele fødevareværdikæden engageres og inspireres, hvis det skal lykkes reelt at reducere madspild.

Det er vigtigt, at fødevarelovgivningen ikke unødigt spænder ben for virksomheder, der ønsker at bekæmpe deres madspild. Derfor skal regler, som utilsigtet kan forårsage madspild, gøres så smidige som muligt, og administrationen for f.eks. donation af overskudsvarer så let som muligt. Alligevel er der tilfælde, hvor virksomheder, NGO'er og andre, der ønsker at donere eller at modtage overskudsmad, oplever at løbe ind i komplicerede regler og administrative dokumentationsbehov, som kan udgøre en væsentlig barriere.

Sådan vil regeringen styrke aktørinddragelse og sætte fokus på regelforenkling:



Initiativ 1

Tænketank om Forebyggelse af Madspild og Fødevarer - ONE\THIRD

I 2019 blev Tænketank om Forebyggelse af Madspild og Fødevarer – ONE\THIRD etableret. Tænketanken er en selvstændig institution under Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri bestående af en selvstændig bestyrelse og ca. 35 medlemsorganisationer fra hele fødevarerækken: virksomheder, organisationer, universiteter og myndigheder.

Tænketanken udgør et forum for offentlige og private aktører med det overordnede formål at sikre en bred forankring af arbejdet med at forebygge madspild og fødevarer i Danmark. Tænketanken bidrager til at mobilisere aktører på tværs af værdikæden til at tage et større socialt ansvar, indgå partnerskaber og accelerere linket mellem viden og reel handling.

Tænketanken samler løbende aktører på tværs af fødevarerækken i projekter, der skaber ny viden om madspild. Der vil være fokus på samarbejde på tværs af værdikædeled, vidensdeling, projektmuligheder til afprøvning af konkrete løsninger, kampagner og internationalt engagement. Tænketanken forventes at igangsætte initiativer, der kan bidrage til Danmarks indfrielse af FN's Verdensmål 12.3.

Der afsættes 11,5 mio. kr. i perioden 2024-27 til, at Tænketanken ONE\THIRD kan videreføres og opretholde sin rolle som facilitator og katalysator for samarbejde, viden og projekter på madspildsområdet. Tænketankens konkrete aktiviteter vil blive nærmere udformet af tanketankens bestyrelse og medlemmer.

Initiativ 2

Innovationskonference

Det er væsentligt med et fortsat fokus på innovation og nye løsninger til at reducere og forebygge madspild. ONE\THIRD faciliterede innovationskonferencen SPIS\BAR i maj 2022, hvor der blev stillet skarpt på, hvordan man fremmer innovation i madspildsløsninger og sikrer, at flere får gavn af nye og eksisterende løsninger.

I forbindelse med SPIS\BAR blev der afholdt en konkurrence, der henvendte sig til mindre iværksættere, der arbejder med forebyggelse eller reduktion af madspild i alle led af værdikæden. Konferencen havde 120 deltagere fra alle dele af fødevarerækken.

Tænketanken forventes fremover at have fokus på innovation gennem en årlig konference om løsninger på forebyggelse og reduktion af madspild og fødevarer, især med henblik på at skabe rammer for samarbejde på tværs af fødevarerækken.

Initiativ 3

Arbejdsgruppe om regulatoriske barrierer for reduktionen af madspild

Komplekse og bøvlede regler i fødevarelovgivningen bør ikke unødigt spænde ben for danske fødevarevirksomheder, som ønsker at forebygge og reducere madspild. Derfor etableres der en arbejdsgruppe, som skal se nærmere på reglerne i fødevarelovgivningen med udgangspunkt i Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri's task force om madspild, der blev nedsat i første halvdel af 2023. Erhvervslivet og madspildsorganisationer blev inddraget i task forcens arbejde, der specifikt fokuserede på at lette implementeringen af madspildsforebyggende initiativer for danske virksomheder, herunder muligheden for at donere overskudsmad.

Arbejdsgruppen vil tage fat på en bred vifte af regler og løsninger, herunder f.eks. EU's sporbarhedsregler, 1/3-reglen og tilbagetrækningsregler. Der vil desuden fortsat være fokus på at undersøge juridiske og administrative barrierer på donationsområdet med det formål at gøre det nemmere for danske fødevarevirksomheder at donere overskudsvarer.

Arbejdsgruppen bliver koordineret af Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri og relevante styrelser.





Arbejdsspør B

Mere viden om virkemidler,
effekt og reduktionspotentialer



Arbejdsspør B: Mere viden om virkemidler, effekt og reduktionspotentialer

De danske indsatser for at mindske madspild skal bygge på viden om effekt for miljø og konsekvenser for økonomien. For at følge udviklingen og de kommende reduktionsmål er der behov for øget kvalitet i dataindsamling og -behandling om mængder af madspild på tværs af de fem værdikædeled fra jord til bord. Valide og ensartede data er afgørende for at kunne forebygge og reducere madspild målrettet og effektivt. Valide og ensartede data er desuden en forudsætning for at kunne prioritere madspildsindsatser på tværs af værdikæden målrettet og effektivt. Miljøstyrelsen indsamler (jf. EU's delegerede retsakt om måling af madaffald) data om det samlede madaffald, herunder madspild, i Danmark i alle værdikædeled.

Manglende viden eller idéer til at forebygge eller reducere madspild, uden at kompromittere fødevarer sikkerheden, udgør en væsentlig udfordring for nogle fødevarer virksomheder. Medarbejdere og frivillige har ikke den nødvendige viden og er f.eks. uvante til at sætte sig ind i regler og lovgivning på området. Der er derfor behov for vejledning og oplysning, der kan omsættes i praksis i den enkelte fødevarer virksomhed. Indsatser, som erfaringsmæssigt virker, skal ligeledes deles, så alle danske virksomheder kan komme i gang med madspildsarbejdet.

Virksomheders egne målinger af deres madspild skaber grundlag for indsatsområder og læring på tværs af f.eks. detailkæder – og måling og opgørelse af mængder er anerkendte virkemidler til at motivere til reduktion af madspild i fødevarerbranchen. Samtidig er data med til at skabe transparens og løbende bevågenhed. I en verden, hvor alle sten vendes med henblik på at løse klimakrisen, skal data for madspild frem i lyset, så man i højere grad udnytter potentialet for CO₂-reduktionen ved at mindske madspild. Derfor skal der arbejdes på at muliggøre dokumentation af CO₂-reduktionseffekten af tiltag, der mindsker madspild.

Sådan vil regeringen arbejde for mere viden om virkemidler, effekt og reduktionspotentialer:

Initiativ 4

Danmark mod Madspild - frivillig aftale for fødevarer virksomheder

Tænketanken ONE\THIRD vil fortsætte med at drive den frivillige aftale "Danmark mod madspild". Aftalen sikrer, at flere danske virksomheder måler og indrapporterer deres madaffald, inkl. madspild og dermed bidrager til reduktionsmålet på 50 pct. i 2030 i tråd med FN's verdensmål 12.3. De underskrivende parter forpligter sig til at opgøre deres madaffald, inkl. madspild, og afrapportere data til en neutral tredjepart. Alle underskrivere af aftalen kan få hjælp til at måle og reducere deres madspild vha. målrettet vejledning i virksomhederne, adgang til digitale hjælpeværktøjer, netværksmøder og kataloger med gode cases.

'Danmark mod Madspild' styrkes og udvides, så flere danske virksomheder indgår i aftalen om at måle og indrapportere data om eget madspild. Indsamlingen af data søges udvidet, f.eks. med oplysninger om mængder for donation, effekter af implementerede løsninger og identifikation af nye sidestrømme med potentiale for øget værdiskabelse. Aftalen finansieres og drives i regi af ONE\THIRD.



Initiativ 5

Forskning: Analyse af de miljømæssige og økonomiske konsekvenser ved konkrete virkemidler for reduktion af madspild

Valg og prioritering af indsatser, der mindsker madspild, skal bakkedes op af videnskabelig dokumenteret effekt for reduktion af madspild og fødevarerab. Med kommende bindende kvantitative EU-reduktionsmål for madaffald inkl. madspild bliver der yderligere behov for denne evidensbaserede dokumentation.

Derfor sættes der fokus på madspild gennem forskningsreserven, hvor der er afsat 15 mio. kr. i 2024 med henblik på evidens for effekt for så vidt angår udvalgte virkemidler med henblik på at reducere madspild i hele værdikæden. Forskningen kan dække effekter ved udvalgte interventioner, herunder reduktionspotentialer, for så vidt angår CO₂e-udledning fra madspild [Note 3].

Konkrete eksempler herpå kan være 1) brugen af adfærdsteori, f.eks. nudging og adfærdsændring, 2) optimering af fødevareredonation, 3) afsætningen af fødevarer, der falder uden for kvalitetsstandarder, 4) digital innovation f.eks. med fokus på lagerstyring og forudsigelse af behov, 5) effektive dyrkningsmetoder samt 6) reduktion af madspild i offentlige køkkener, herunder særligt i relation til skoler og uddannelsesinstitutioner.

Midlerne fra forskningsreserven skal samtidig anvendes til at udarbejde et virkemiddelkatalog over mulige politiske initiativer, der kan understøtte efterlevelse af de forventede reduktionsmål for madaffald inkl. madspild fra EU-Kommissionen. Som led i udarbejdelsen af virkemiddelkataloget udføres et nabotjek af national regulering, der hhv. understøtter og forhindrer reduktion af madspild, med henblik på at kopiere 'best practise' i EU. Ud over en detaljeret og operationel beskrivelse af de relevante virkemidler, skal virkemiddelkataloget indeholde en beregning af de miljømæssige og samfundsøkonomiske konsekvenser.

Udarbejdelsen af virkemiddelkataloget koordineres af Fødevareministeriet i tæt samarbejde med Miljøministeriet.

[Note 3]: Reduktioner i dansk madspild kan bidrage til at reducere Danmarks globale forbrugsudledninger. Det er derimod vanskeligt at medregne i opfyldelsen af de danske klimamål, da dette kræver viden om hvordan et reduceret dansk fødevarerindkøb påvirker produktion og import af fødevarer.

Initiativ 6

Gennemgang af historisk data og evt. fastsættelse af delmål for reduktionen af madspild

Siden 2011 har Miljøstyrelsen indsamlet data om madaffald inkl. madspild fra udvalgte fødevarerærdikædede. Opgørelsesmetoden har dog løbende ændret sig, hvormed data ikke er sammenlignelige.

For at gøre bedre brug af de tidligere opgørelser samt for at sikre, at Danmark er på rette vej mod en reduktion af madspildet, afsøges muligheden for at forbedre kvaliteten af de historiske data for madaffald inkl. madspild i alle led af værdikæden for fødevarer.

Arbejdet indledes med en forundersøgelse af historiske rådata og resultater fra Miljøstyrelsen og Landbrugsstyrelsen. Forundersøgelsen skal danne grundlag for en vurdering af, om der er muligt at bearbejde de historiske data med henblik på at gøre opgørelsesmetoden mere konsistent og dermed forbedre kvaliteten af Miljøstyrelsens data og fremskrivninger af mængden af madaffald inkl. madspild. Den eventuelle forbedrede datakvalitet vil kunne danne grundlag for at opstille realistiske nationale delmål for reduktion af madspild i de forskellige led af fødevarerærdikæden.

Arbejdet finansieres med 0,5 mio. kr. og involverer relevante institutioner, herunder Miljøstyrelsen, Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri og madspildstænk tanken ONE\THIRD.

Initiativ 7

Offentlige køkkener mod madspild

I Danmark serverer vi hver dag ca. 1 mio. hoved- og mellemmåltider i bl.a. daginstitutioner, plejehjem og bosteder [Kilde 4]. De mange måltider er tilberedt i offentlige køkkener, og de udgør et stort potentiale for, at Danmark kan få nedbragt madspildsmængderne.

Der afsættes 1,5 mio. kr. i perioden 2024-27 til etablering af en frivillig aftale for "Offentlige køkkener mod madspild" med afsæt i og inspiration fra den frivillige aftale for fødevareraktiviteter, "Danmark mod Madspild". Offentlige køkkener (kommuner, regioner og staten) forpligter sig som led i aftalen til at måle og opgøre madaffald inkl. madspild med en ambition om at reducere madspild. Der etableres et netværk, som skal understøtte offentlige køkkener i at måle og arbejde med madaffald, inkl. madspild, og som årligt udgiver en rapport, hvor udviklingen i madspildsmængderne i det offentlige følges.

I regi af "Offentlige køkkener mod madspild"-aftalen arbejdes der på inspirationsmateriale med 'best-practice' cases fra forskellige køkkentyper, f.eks. hospitalskøkkener, store plejehjemskøkkener eller mindre køkkener i daginstitutioner. Inspirationsmaterialet skal desuden indeholde en overskuelig og letforståelig donationsguide, så flere køkkener gør brug af denne mulighed.

En fokuseret indsats for at reducere madspildet i Danmarks offentlige køkkener kan gavne deres økonomi og bidrage til den grønne omstilling ved at reducere de offentlige indkøb. Reduktion af madspild viser et ansvarligt forbrug af vores naturressourcer, og med reduktion af madspild, kan det offentlige Danmark gå foran og vise vejen for borgere, virksomheder og andre organisationer.

[Kilde 4]: Landbrug & Fødevarer (2023): Offentlige måltider, [Nye tal: Det offentlige leverer en million måltider om dagen \(lf.dk\)](#)

Initiativ 8

Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram

Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram (GUDP) er et program under Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri. Formålet er at støtte innovative projekter, som fremmer en grøn og økonomisk bæredygtig udvikling i hele fødevarer- og nonfood-sektoren.

Inden for reduktionen af madspild støtter GUDP's strategi for 2023-27 [Kilde 5] et bredt spektrum af initiativer inden for cirkulært ressourceforbrug, herunder genanvendelse og opgradering af sidestrømme, så råvarer, der er udvundet, bruges effektivt og så mange gange som muligt. Området dækker bl.a. projekter, der reducerer fødevarerub og madspild, og projekter, der bidrager til en mere bæredygtig udnyttelse af naturressourcer, eksempelvis ved at der produceres mere med de samme naturressourcer, eller at produkter forædles, så de opnår en højere værdi.



[Kilde 5]: Grønt Udviklings & Demonstrationsprogram Strategi 2023 - 2027, [GUDP-strategi_2023-2027.pdf](#) (lbtst.dk)



Arbejdsspør C

Oplysning og adgang til værktøjer



Arbejdsspør C: Oplysning og adgang til værktøjer

Oplysning og viden om handlemuligheder til reduktion af madspild spiller en afgørende rolle for både privatpersoner, frivillige i madspildsorganisationer, fagfolk og virksomhedsejere.

Særligt civilsamfundet spiller en afgørende rolle i kampen mod madspild og den grønne omstilling af danskernes forbrug af fødevarer. Reduktion af madspild fra husholdninger har væsentlig betydning for at nedbringe klimaaftrykket fra forbrugsudledninger og for at sikre et fremtidigt bæredygtigt forbrug. Forbrugernes vaner har direkte indflydelse på reduktionspotentialet i det sidste led af værdikæden – husholdningerne – og derfor er der behov for at mobilisere og engagere danskerne i at reducere deres eget madspild. Danske husholdninger står i dag for ca. 235.000 tons madspild årligt, hvilket svarer til 1/3 af det samlede danske madspild. Undersøgelser viser [Kilde 6] [Kilde 7], at forbrugerne ønsker at reducere deres madspild – faktisk er det den indsats, som forbrugerne allerhelst vil gøre noget ved for at gøre en ekstra klimaindsats. Dog betyder uhensigtsmæssige vaner og manglende viden om eksempelvis datomærkning, at folk ofte bryder med den gode hensigt.

Det er afgørende for indsatsen, at vi holder fokus på dagsordenen, og at alle har adgang til konkret, forståelig og praktisk anvendelig viden om, hvordan man selv kan reducere sit madspild. Det gælder både de danske husholdninger, men også de frivillige, køkkenpersonale og virksomheder.

Særligt vigtigt er et fokus på fremtidens forbruger. Børn og unge har gavn af at lære om de ressourcer, der går til spilde, når spiseligt mad smides i skraldespanden. Der skal fokus på at gøre fremtidens forbruger bevidste om madens værdi, således at de får gode vaner med sig videre i livet.

Sådan vil regeringen oplyse og styrke adgangen til værktøjer:



[Kilde 6]: Landbrug & Fødevarer (2020) Madspild: over halvdelen af danskerne vil gerne smide mindre mad ud end i dag, [markedsanalyse-danskernes-madspild-ny.pdf](#) ([ernaeringsfokus.dk](#))

[Kilde 7]: Stancu, V., & Lähteenmäki, L. (2018). Consumer food waste in Denmark. DCA - Nationalt center for fødevarer og jordbrug. DCA rapport No. 118 <http://web.agrsci.dk/djff/publikation/index.asp?action=show&id=1258>

Initiativ 9

Oplysning- og adfærdskampagne om madspild

Et af de mest effektive virkemidler til at understøtte borgernes egen indsats mod madspild er kampagner [Kilde 8]. En flerårig kampagne med elementer af såvel adfældsændringer (f.eks. planlægningsværktøjer) som elementer af information (f.eks. om datomærkning) kan bidrage til en reduktion af husholdningernes madspild.

Der afsættes 2,5 mio. kr. i perioden 2024-27 til, at Fødevarestyrelsen kan iværksætte en landsdækkende forbrugerrettet oplysnings- og adfærdskampagne. Kampagnen skal have fokus på adfældsændrende tiltag, der skal fremme en social norm med respekt for fødevarers værd, forebygge madspild og sætte fokus på fordele ved at mindske madspild i hjemmet.

Kampagnen skal give borgerne mere viden og konkrete handlingsrettede værktøjer, der skal hjælpe dem med at ændre adfærd og dermed nedbringe madspildet i husholdningerne. Værktøjerne kan udvikles, så de henvender sig til specifikke målgrupper såsom f.eks. børnefamilier, singler og fremtidens forbrugere (børn og unge).

Kommunikationen bør ske i samarbejde med fødevarerbranchen og kommunerne, så der sikres en sammenhæng og evt. bygges oven på andre igangværende kommunikationstiltag. Det skal afdækkes, om og i givet fald hvordan kommunerne kan involveres i arbejdet med at udbrede kampagner.



[Kilde 8]: Jensen, J. D., & Teuber, R. (2018). Food waste prevention: State of the art in impact assessment and empirical evidence for Denmark. Department of Food and Resource Economics, University of Copenhagen. IFRO Report No. 279, https://static-curis.ku.dk/portal/files/209141039/IFRO_Report_279.pdf

Initiativ 10

Adgang til viden og værktøjer

Tænketanken ONE\THIRD driver hjemmesiden onethird.dk, herunder hjemmesiden for den frivillige aftale 'Danmark mod Madspild'. Hjemmesiderne opretholdes og opdateres løbende. Der skal især være fokus på udvikling af sektorspecifikt information f.eks. relevant lovgivning, skabeloner til målinger og inspiration til praktiske løsningsforslag og handlemuligheder. Informationen skal henvende sig til f.eks. storkøkkener, madspildsorganisationer, restauranter og kiosker. Desuden udarbejdes der konkrete cases, der viser, hvad detailkæder kan gøre for at reducere madspild i egne butikker, herunder vise bredden af værktøjer således, at flest mulige butikstyper kan se sig selv i eksemplerne.

Indholdet skal tænkes sammen med Fødevarestyrelsens eksisterende hjemmeside for at sikre sammenhængende information. Vidensplatformen finansieres og driftes i regi af Tænketanken ONE\THIRD.

Initiativ 11

Støtte til madspildsorganisationernes transportudgifter

Detailedet i Danmark smider hvert år ca. 96.000 tons spiseligt mad ud [Kilde 9]. Madspildsorganisationer i hele Danmark arbejder hver dag for at omfordele dette overskudsmad til f.eks. socialt udsatte mennesker. Indsatsen bæres hovedsageligt af frivillige kræfter, som ofte betaler udgifter til f.eks. transport af egen lomme. For at understøtte de frivilliges engagement, og derved redde mere overskudsmad, udmøntes der via pulje til lokale initiativer 2 mio. kr. i 2024 til en støtteordning med henblik på transportrelaterede udgifter hos de lokale madspildsorganisationer. Støtteordningen har fokus på udgifter til logistik, herunder anskaffelse og udskiftning af biler.

Støtteordningen udmøntes af Landbrugsstyrelsen.

Initiativ 12

National madspildsdag

I 2020 fik Danmark en national madspildsdag, som er en tilbagevendende begivenhed, der finder sted den 29. september. Datoen er den samme som FN's "International Day of Awareness of Food Loss and Waste" [Kilde 10], hvor nationale stater opfordres til at fejre dagen. Den nationale madspildsdag skaber opmærksomhed blandt befolkningen om vigtigheden af at mindske madspild og sikrer danskernes engagement i kampen mod madspild. I fejringen sættes også fokus på madspildets betydelige bidrag til verdens CO₂e-udslip og klimakrisen.

Regeringens ambitioner for madspildsdagen er at involvere og engagere aktører i hele fødevareræddikæden, og at dagen skal forankres bredt i samfundet, hvormed skoler, virksomhedskantiner, detailkæder, fødevarerproducenter m.v. også kan deltage. En madspildsdag medvirker til at skabe opmærksomhed og bevidsthed hos forbrugerne om fordele ved at undgå madspild og forslag til, hvordan man dermed selv kan tage aktiv del i klimakampen.

[Kilde 9]: Miljøstyrelsen (2021): Madaffald fra detailhandel og anden fødevareredistribution, 2019 - Notat, <https://www2.mst.dk/Udgiv/publikationer/2021/05/978-87-7038-320-2.pdf>

[Kilde 10]: UN General Assembly, Seventy-fourth session, Second Committee, Agenda item 19.



Arbejdsspør D

Internationalt engagement



Arbejdsspør D: Internationalt engagement

På verdensplan udgør spild af fødevarer ca. en tredjedel af alle varer produceret til konsum. Det svarer til 10 pct. af verdens udledning af CO₂e. Samtidig estimerer FN, at der globalt er mellem ca. 700-800 mio. mennesker, der sulter [Kilde 11]. Udfordringer med spild af fødevarer har grænseoverskridende karakter og vedrører alle verdens lande, regioner, lokalsamfund og individer. Samtidig har EU-Kommissionens forslag til bindende reduktionsmål for madaffald inkl. madspild aktualiseret arbejdet med reduktion af madspild i internationalt regi.

Sådan vil regeringen arbejde internationalt med reduktionen af madspild og fødevaretab:

Initiativ 13

Koalitionen Champions 12.3

Ministeren for fødevarer, landbrug og fiskeri er medlem af koalitionen Champions 12.3. Initiativet drives af World Resources Institute (WRI) og er knyttet op på FN's verdensmål 12.3 om at halvere mængden af madaffald inkl. madspild og reducere fødevaretab inden 2030. Som del af koalitionen forpligter ministeren sig til – sammen med de øvrige såkaldte "Champions" – at sætte fokus på kampen mod madspild og fødevaretab. Ministerens deltagelse giver også adgang til både nationalt og internationalt at inspirere og fortælle om Danmarks indsats i forhold til den grønne dagsorden generelt og indsatser mod madspild specifikt.

Champions 12.3 er en koalition bestående af ministre og borgmestre, professorer og virksomhedsledere fra internationale organisationer, forskningsinstitutioner, landmandsgrupper samt civilsamfundet. Medlemmerne repræsenterer institutioner, der har evne til at påvirke reduktionen af madspild og fødevaretab i stor skala, og som er dedikerede til at bidrage til at opfylde FN's verdensmål 12.3.



[Kilde [11]: FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO (2023): The State of Food Security and Nutrition in the World 2023. Urbanization, agrifood systems transformation and healthy diets across the rural-urban continuum. Rome, FAO, <https://doi.org/10.4060/cc3017en>

Initiativ 14

Strategisk sektorsamarbejder

Fødevestyrelsen har siden 2015 indgået partnerskaber med myndigheder i vækst- og udviklingslande i hhv. Latinamerika, Afrika og Asien på landbrugs- og fødevestområdet. Fødevestyrelsen samarbejder med myndigheder i vækst- og udviklingslande om at udvikle rammebetingelser for grøn omstilling og bæredygtig udvikling på fødevestområdet gennem det udviklingspolitiske strategiske sektorsamarbejde (SSC).

SSC-projekter skaber platforme, netværk og viden om lokale markeder, og aktiviteterne er samtidig med til at styrke de bilaterale relationer samt promovere danske løsninger til gavn for dansk erhvervsliv. Projekterne er finansieret af den danske udviklingsbistand.

I en tid med klimakrise, forsyningskrise og en truende global fødevestkrise giver det mening, at projekterne gennemgående fokuserer på bl.a. madspild og fødevestetab, herunder ressourceeffektivitet i landbruget, effektiv fødevestsikkerhed, kvalitetskontrollsystemer, hygiejne og forbedret forvaltning af foder og dyresundhed.

Initiativ 15

Nabotjek i EU for fødevestlovgivning

Gennem en række nabotjek skal det undersøges, hvilke former for lovgivning som henholdsvis understøtter eller bremser indførelsen af madspildsreducerende tiltag.

En del af de regler, som erhverv og organisationer peger på som værende en barriere for reduktion af madspild, er EU lovgivning. Samtidig har en del af medlemslandene i EU nationalt indført forskellige former for lovgivning, som skal understøtte en reduktion af madspild. For at sikre, at der ikke foregår en overimplementering af EU's lovgivning i Danmark og for at lære af andre EU-lande, udføres der nabotjek af udvalgt madspildslovgivning. I regi af den nedsatte arbejdsgruppe om barrierer for madspild, jf. initiativ nr. 3 og i samarbejde med Fødeveststyrelsen og Miljøministeriet udvælges hvilke regler, det er relevant at se på.

Fødeveststyrelsen vil derudover løbende holde sig orienteret om implementeringen af lovgivning på madspildsområdet i andre EU-lande som følge af styrelsens deltagelse i diverse ekspert- og arbejdsgrupper i EU-regi.

Referencer

Kilde 1: Verdensmål 12.3: Ansvarlig forbrug og produktion: [Mål 12: Ansvarligt forbrug og produktion](#) | [Verdensmålene.dk](#) ([verdensmaalene.dk](#))

Kilde 2: Europa-Parlamentets og Rådets Direktiv (EU) 2018/851 af 30. maj 2018 om ændring af direktiv 2008/98/EF om affald, art. 9.

Kilde 3: Miljøstyrelsen, affaldsstatistikker og kortlægning af madaffald, <https://mst.dk/erhverv/groen-produktion-og-affald/affald-og-genanvendelse/affaldshaandtering/affaldsdata-og-affaldsdatasystemet/find-affaldsstatistikker-og-kortlaegning>

Kilde 4: Landbrug & Fødevarer (2023): Offentlige måltider, [Nye tal: Det offentlige leverer en million måltider om dagen](#) ([lf.dk](#)).

Kilde 5: Grønt Udviklings & Demonstrationsprogram Strategi 2023 - 2027, [GUDP-strategi 2023-2027.pdf](#) ([lbtst.dk](#)).

Kilde 6: Landbrug & Fødevarer (2020) Madspild: over halvdelen af danskerne vil gerne smide mindre mad ud end i dag, [markedsanalyse-danskernes-madspild-ny.pdf](#) ([ernaeringsfokus.dk](#)).

Kilde 7: Stancu, V., & Lähteenmäki, L. (2018). Consumer food waste in Denmark. DCA - Nationalt center for fødevarer og jordbrug. DCA rapport No. 118 <http://web.agrsci.dk/djffpublikation/index.asp?action=show&id=1258>

Kilde 8: Jensen, J. D., & Teuber, R. (2018). Food waste prevention: State of the art in impact assessment and empirical evidence for Denmark. Department of Food and Resource Economics, University of Copenhagen. IFRO Report No. 279, https://static-curis.ku.dk/portal/files/209141039/IFRO_Report_279.pdf

Kilde 9: Miljøstyrelsen (2021): Madaffald fra detailhandel og anden fødevareredistribution, 2019 - Notat, <https://www2.mst.dk/Udgiv/publikationer/2021/05/978-87-7038-320-2.pdf>

Kilde 10: UN General Assembly, Seventy-fourth session, Second Committee, Agenda item 19.

Kilde 11: FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO (2023): The State of Food Security and Nutrition in the World 2023. Urbanization, agrifood systems transformation and healthy diets across the rural–urban continuum. Rome, FAO, <https://doi.org/10.4060/cc3017en>

Noter

Note 1: Andelen af madspild i madaffaldsmængderne er baseret på et skøn. Stigningen i de totale madaffaldsmængder skyldes en stigning af madaffald i fødevarerindustrien. Megen af affaldet blev tidligere anvendt til minkfoder, og blev derfor ikke anset som madaffald. Endvidere har der været en større omsætning af f.eks. kartofler, som pga. en større produktmængde også resulterer i større madaffaldsmængder.

Note 2: Data om madspild i de fem fødevareræddikædede led opgøres ikke det samme år. Den samlede mængde madspild i Danmark er derfor beregnet ud fra den seneste opgørelse af madspild fra hvert enkelt led i fødevareræddikæden, hvilket øger opgørelsens usikkerhed. Nye data om madspild i Danmark offentliggøres på Miljøstyrelsens hjemmeside og opsummeres i Miljøstyrelsens Affaldsstatistik, der udkommer årligt.

Note 3: Reduktioner i dansk madspild kan bidrage til at reducere Danmarks globale forbrugsudledninger. Det er derimod vanskeligt at medregne i opfyldelsen af de danske klimamål, da dette kræver viden om hvordan et reduceret dansk fødevarerindkøb påvirker produktion og import af fødevarer.



Marts 2024

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Departementet
Holbergsgade 6
1057 København K
+45 38 10 60 00
fvm@fvm.dk

ISBN: 978-87-88363-37-1 (digital version)
ISBN: 978-87-88363-38-8 (trykt version)

Layout: Kathrine Folmer Søgaard, Departementet
Fotos: Fødevarestyrelsen og Canva

Publikationen kan hentes på:
fvm.dk