



Sådan reducerede vi madspildet i 18 institutioner

**- få vores erfaringer og
anbefalinger**



I Københavns Kommune har vi i et pilotprojekt testet, hvordan vi kunne reducere madspildet i 18 institutioner ved at lade institutionerne måle og veje deres madspild. Udover at sætte tal på madspild, bidrog målingerne særligt til, at køkkenmedarbejderne så, hvilke madvarer og måltider der blev til madspild, og sammen fik institutionerne sat madspild på dagsorden.

I denne rapport deler vi vores erfaringer fra pilotprojektet, for vi er overbeviste om, at alle, der arbejder for at mindske madspild, kan bruge vores erfaringer. Uanset om det er madspild i en daginstitution, på et plejehjem, et hospital eller i en erhvervskantine, der skal reduceres.

Sådan reducerede vi madspildet i 18 institutioner - få vores erfaringer og anbefalinger

Børne- og Ungdomsforvaltningen, Københavns Kommune 2023

Projektledelse i Københavns Kommune

Fagligt Center, Børne- og Ungdomsforvaltningen

Redaktør

Nathalie Søegaard, Bro Kommunikation

Grafisk tilrettelæggelse og opsætning

Michael Rusbjerg, Bro Kommunikation

Foto

Martin Kaufmann

Rasmus Degnbøl

Leverandører af vejudstyr og data

eSmiley (FoodWaste) og FoodOp

Indhold

4 Hvorfor sætter vi fokus på madspild i Københavns Kommune?

5 Kort introduktion til pilotprojektet og resultater

6 Gode råd til rekruttering og opstart

8 Sådan planlægger I det ideelle måleforløb

10 Lavpraktiske tip til din leverandør

12 Generelle råd til reducere af madspild

Hvorfor sætter vi fokus på madspild i Københavns Kommune?

I Københavns Kommune driver vi mere end 1.000 professionelle køkkener, som dagligt serverer cirka 70.000 måltider til cirka 648.000 borgere, blandt andet i daginstitutioner, skoler, fritidsordninger, personalekantiner og på plejehjem.

I 2022 gennemførte vi en undersøgelse af mængden af madspild. Undersøgelsen viste, at vi producerer 3.184 tons madspild om året fra kommunens enheder. Det ser vi et potentiale i at reducere.

I vores Mad- og Måltidsstrategi – i overensstemmelse med C40-klimaplanen – har vi en prioriteret indsats om et reduktionsmål på 50 % for madspildet inden 2030. De første 15 % skal være opnået inden 2025.

I den prioriterede indsats lå en taktisk aktivitet, et pilotprojekt, hvor 18 daginstitutioner dagligt målte og vejede deres madspild. Det var ud fra en hypotese om, at hvis daginstitutionerne får indblik i deres eget konkrete madspild, er det nemmere at reducere. Formålet med pilotprojektet var også at få indblik i, hvilke udfordringer madspildsopgaven medfører, og hvordan vi i Københavns Kommune kan hjælpe institutionerne bedst muligt. Derfor var vi også nysgerrige efter, hvordan daginstitutionerne ville tage imod pilotprojektet.

Resultaterne er heldigvis positive:

- På tværs af institutionerne bliver madspildet reduceret med mellem 23 % og 37 %.
- 2 ud af 3 institutioner siger, at de har haft en god eller meget god oplevelse med madspildsmålingerne.
- 85 % af medarbejderne er positive eller neutrale ift. at anbefale kolleger at indgå i lignende projekter.

Ud fra resultaterne af pilotprojektet ser vi, at madspildet kan reduceres ved at give institutionerne mulighed for at måle eget madspild. Vi ser også, at personalet heldigvis er positivt stemt overfor forløbet og gerne vil anbefale lignende projekt til andre.

Pilotprojektet har også vist, hvilke udfordringer køkkenmedarbejderne møder, når de arbejder for at reducere madspildet. Vi har set, hvordan lavpraktiske teknikaliteter bidrager til store frustrationer. Og vi har oplevet, hvor vigtigt det er, at personalets arbejds-gange og rutiner bliver tænkt ind i forløbet.

Alt det og mere til har vi samlet i denne korte rapport, så du nemt kan bygge oven på vores erfaringer og tage dem med ind i dine projekter.

Rigtig god fornøjelse.



Kort introduktion til pilotprojektet og resultater

Hvad gik pilotprojektet ud på?

Kort fortalt fik 18 institutioner vægte ud i deres køkkener, hvor de målte og vejede deres madspild i fire måneder. Størrelsen på institutionerne varierede mellem 40 og 300 børn. Den første måned fungerede som en baseline-måling, hvor institutionerne ikke fik indblik i deres madspildstal. De næste tre måneder kunne daginstitutionerne følge med i deres madspildstal.

Madspildet blev målt i tre kategorier, som viste sig at have en afgørende betydning for reduktionen af madspildet.

De tre kategorier:

- **Produktionsspild:** madspild opstået under produktion, fx for gamle madvarer, fejlproduktion og uudnyttede råvarer, herunder broccolistok, men ikke løgskræller.
- **Serveringsspild:** madspild opstået under serveringen på stuerne, fx halvtomme fade og skåle.
- **Tallerkenspild:** madspild fra tallerkenen, fx madrester.

Institutionerne adskilte madspildet i de tre kategorier og vejede de enkelte kategorier hver dag. Det var særligt opdelingen i madspildet, der gjorde både det pædagogiske personale og køkkenmedarbejderne opmærksomme på det madspild, der naturligt opstår ude på stuerne. Og det var afgørende for resultaterne. Det vender vi tilbage til.

Resultater fra pilotprojektet

På tværs af alle de medvirkende institutioner blev madspildet i gennemsnit reduceret med mellem 23 % og 37 %.

Opdelingen viste, at omtrent 90 % af madspildet er serverings- og tallerkenspild. Derfor er det afgørende for resultaterne, at hele institutionen er med og sammen får sat madspild på dagsordenen. Det viser også, hvor vigtigt det er, at madspildet bliver opdelt i de tre kategorier, for det er her, det pædagogiske personale bliver opmærksomme på deres rolle.



Anbefaling: Opdel madspildet i de tre kategorier

Det er vores anbefaling, at madspildet bliver opdelt i de tre kategorier, fordi madspildet bliver mere håndgribeligt, og reduceringspotentialet større. Det bidrager til konkrete handlemuligheder, fx at pædagogen hælder mindre op på tallerkenen, at fade bliver serveret overdækket, at køkkenmedarbejderen kan se, hvilke madvarer der kommer tilbage fra stuerne.

Gode råd til rekruttering og opstart

I pilotprojektet har vi rekrutteret via kommunens gastronomiske rådgivere (Meyers Madhus) og vores madspildskoordinator. Deltagelsen har været frivillig, institutioner med interesse er blevet prioriteret – hvilket vi anbefaler.

Vi har i dette afsnit samlet erfaringer og gode råd til, hvad I skal være opmærksomme på, når I gerne vil i gang med et lignende forløb.

1. Åbn for tilmeldinger 1 til 2 gange om året

Vi anbefaler, at I åbner for tilmelding i afgrænsede perioder, fx en eller to gange om året. På den måde får I sat flere køkkener i gang på samme tid, og de kan sparre med hinanden, hvis de får behov for det.

2. Udvælg køkkener med mentalt overskud og interesse

Forløbet kræver en smule ekstra af køkkenmedarbejderen og det øvrige personale. Derfor er det en god idé at undgå institutioner, hvor fokus er et andet sted, fx hvis de er ramt af sygdom, udskiftning i personalet, flyttet eller andet, der påvirker deres overskud til projektet.

3. Få opbakning fra ledelsen

Tallene fra pilotprojektet viser tydeligt, at madspildet ikke kun bor i køkkenet. Det er i høj grad i serverings- og spisesituationen. Derfor er det vigtigt at få opbakning fra hele institutionen. Ledelsen skal bakke op og udtrykke vigtigheden af samarbejdet i projektet.

4. Undgå køkkener med andre igangværende initiativer

Madspild er ikke den eneste dagsorden, køkkenmedarbejderne møder. I Københavns Kommune skal de også introducere bæredygtige madvarer, fx bælgfrugter, linser, nødder m.m. I de forløb vil der være en naturlig stigning i madspildet.

“Når vi skal måles på madspildet, samtidig med at vi skal træne børnene i nye smagsoplevelser, så er det forventeligt, at der vil være mere madspild. Vi kan ikke have fokus på begge dagsordener på én gang.”

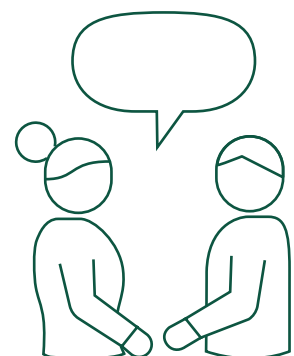
- Køkkenmedarbejder

5. Vis, hvordan forløbet understøtter den pædagogiske læreplan

En oplagt måde at øge engagementet hos det pædagogiske personale er ved at vise, hvordan madspildsdagsordenen understøtter de pædagogiske læreplaner. Det kan fx tænkes ind i det fælles pædagogiske grundlag omkring læring og det pædagogiske læringsmiljø eller understøtte en eller flere af de seks læreplanstemaer.

“Én ting er, at vi opdeler madspildet i køkkenet, noget andet er at få pædagogerne til at gøre det samme (...) Det er ikke kun folk fra køkkenet, der skal have det forklaret, det skal være alle i institutionen. Alle skal inddrages, når forløbet starter. Det er pædagogerne, der serverer maden på stuerne, derfor er det vigtigt, at de også er med.”

- Køkkenmedarbejder





Forudsætninger for et godt forløb

6. Afstem forventninger og krav - allerede i rekrutteringen

For at sikre den bedste oplevelse for køkkenmedarbejderne er det vigtigt, at det allerede i rekrutteringen bliver afstemt, hvad forløbet kræver. Vær oprigtig: Hvor mange målinger kræver det? Hvad vil det cirka kræve tidsmæssigt? Hvad forventes der af køkkenpersonalet i forhold til opfølgning?

Det er virkelig vigtigt med information i starten. Man skal saftsuseme give ordentlig information, så man ved, hvad man skal veje, hvor meget man skal veje, hvordan man skal bruge tallene, og hvad man skal gøre.

- Køkkenmedarbejder

Sådan planlægger I det ideelle måleforløb

I dette afsnit har vi samlet vores erfaringer og råd til, hvordan I kan sammensætte det ideelle forløb og tage højde for rutiner i institutionerne. Dels hvordan køkkenmedarbejderne skal måle og veje, dels hvordan I bedst følger op på målingerne.

1. Lad forløbet vare 3 måneder, inkl. baselinemåling

Det tager tid at lære af målingerne og inkorporere nye rutiner i hverdagen, derfor anbefaler vi, at målingerne forløber over flere måneder. Der er bred enighed hos deltagerne om, at forløbet skal vare 2-3 måneder, inkl. baselinemåling. De ser et potentiale i at forkorte forløbet med en måned og i stedet gøre det til en tilbagevendende indsats, fx opdelt i årstider, så de får indblik i det sæsonafhængige madspild.

2. Opdel madspildet i tre vejningskategorier: produktions-, serverings-, og tallerkenspild

Opdelingen af madspildet gør, at køkkenmedarbejderne ser, hvilke madvarer der bliver smidt ud. Særligt madspildet, hvor de ikke er til stede, bliver tydeligt, fx fra eftermiddagsmaden, hvor køkkenmedarbejderne ofte er gået hjem.

Samtidig bliver det pædagogiske personale opmærksomme på, hvor meget madspild der er i serverings-situationen. Det har de ikke set før målingerne. Derfor bor en stor del af forløbets succes i opdelingen af madspildet i de tre kategorier: produktionsspild, tallerkenspild, serveringsspild.

Jeg blev primært overrasket over, hvor hurtigt tiltagene gav udslag i data. Allerede efter de begyndte at dele madspildet op på stuerne, kunne jeg se, hvilke fødevarer der var meget spild på, fx kulhydrater, protein, grøntsager, og så kunne jeg nedskalere indkøbet. Der skulle overraskende lidt til, og jeg kunne hurtigt mærke på økonomien, at der var mindre madspild, fordi jeg handlede mindre ind.

- Køkkenmedarbejder



Målinger

3. Målinger på de enkelte stuer er ikke nødvendigt

Køkkenmedarbejderne vejede det opdelte madspild fra de enkelte stuer. Det bør I overveje, om er nødvendigt. Særligt køkkenmedarbejdere i institutioner med mange stuer oplevede, at de ikke lavede andet end at veje madspildet. Vi anbefaler, at madspildet vejes samlet på tværs af stuerne.

4. Sæt data i perspektiv, og hjælp køkkenmedarbejderne

Målingerne gør, at madspildet bliver konkretiseret i et tal, der både vokser og falder. Det kan være svært for køkkenmedarbejderne at vurdere, om de klarer sig godt eller mindre godt. Derfor er det en god idé at give dem et pejlemærke, de kan sætte deres tal i forhold til.

5. Undgå fysiske møder, de er svære at planlægge

I pilotprojektet blev køkkenmedarbejderne inviteret til en workshop. Vi erfarede, at det er svært for køkkenmedarbejderne at deltage i fysiske workshops, fordi det kræver vikarer i køkkenet. Derfor er vores anbefaling ikke at arrangere fysiske møder.



6. Sørg for en god, grundig introduktion til måleenhederne

Køkkenmedarbejderne har travlt i deres køkken. De vil enormt gerne engagere sig i målingerne, men det skal være nemt for dem at gå til. Derfor er en god, grundig introduktion til måleenheder afgørende for, at køkkenmedarbejderne kommer godt i gang. Den bedste introduktion er, når leverandøren kommer ud i køkkenet og installerer vægtene.

7. Hæng plakater op i institutionen

2 ud af 3 medarbejdere har angivet, at de taler mere om madspild i forbindelse med forløbet, end de har gjort tidligere. Derfor er det en oplagt mulighed for at sætte madspild på dagsordenen i hele institutionen. En nem vej til det er at udvikle plakater, som institutionen kan have hængende på stuerne. Det gør, at forældrene også bliver gjort opmærksomme på indsatsen.

Et opmærksomhedspunkt til forløbet

8. Undgå at bruge fryseren undervejs

Alle medvirkende institutioner brugte fryseren til at reducere madspildet. Det er selvfølgelig et godt initiativ.

Vi anbefaler, at I opfordrer køkkenmedarbejderne til ikke at bruge fryseren, mens de måler madspildet. I hvert fald i begrænset omfang. Vi så, at rester blev gemt og glemt i fryseren, og ender derfor som madspild alligevel. Brug forløbet til at gøre køkkenmedarbejderen endnu bedre til at planlægge, hvornår resterne skal bruges.

Lavpraktiske tip til din leverandør

Vi har fået eksterne leverandører til at levere redskaber og dataprogrammer. Pilotprojektet har givet indsigt i, hvor afgørende det er, at målingerne er simple at udføre. Vi så, at det ofte er småting, som får afgørende betydning for køkkenmedarbejdernes oplevelse af projektet. Vi har samlet de mest afgørende og lavpraktiske tip nedenfor.

1. Sørg for, at de grønne poser passer til spanden

Den ene leverandør sørgede for tre affaldsspande, hvor madspildet blev målt automatisk. Vi så, at poserne til madaffald ikke passede til spandene. Det betød, at nogle brugte sorte affaldssække i stedet, og derfor blev det ikke affaldssorteret.

2. Sørg for tydelig skiltning på affaldsspanden

Det er vigtigt, at der er tydelig skiltning på affalds-

spandene, så alle kan se, hvor produktions-, serverings- og tallerkenspild skal hen. Gerne på låget i forskellige farver.

3. Stil krav til vægtens størrelse

Den anden leverandør gav institutionerne en relativt stor vægt til vejningerne. Særligt små køkkener havde udfordringer med placering af vægten. Nogle institutioner endte med at måle madspildet på deres egen køkkenvægt.

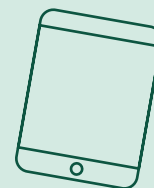
4. Tekniske udfordringer knækker gejsten

For begge leverandører var forbindelse til internet afgørende for, at data let kunne uploades i systemet. Det blev en udfordring for flere, der ikke havde internetforbindelse. Det bidrog til frustration hos flere, hvor der ikke kunne uploades data til systemet.



Software - teknik og digitale enheder

Teknikaliteter er afgørende for køkkenmedarbejdernes oplevelse, og det skal fungere, ellers knækker gejsten. Selvfølgelig kan der være udfordringer, derfor er det vigtigt, at køkkenmedarbejderne har en direkte kontaktlinje til leverandøren, så det hurtigt kan fikses.





5. Få køkkenmedarbejdere har adgang til computere

Begge leverandører havde en brugervenlig platform, hvor institutionerne kunne følge deres tal. Problemet var, at få køkkenmedarbejdere havde en computer i køkkenet. Derfor havde de ikke nem adgang til data, og størstedelen af de medvirkende institutioner fik ikke tjekket deres madspildstal. Gør det nemt for institutionerne at tilgå deres data, fx via plakater, der bliver opdateret med tal, som kan hænge i køkkenet.

Jeg fik overhovedet ikke brugt det. Det var ikke, fordi ønsket ikke har været der, det kom bare ned på prioriteringslisten.

- Køkkenmedarbejder

6. Køkkenmedarbejderne skal have direkte kontakt til leverandøren

Særligt i opstartsfasen er det vigtigt, at køkkenmedarbejderne kan komme i kontakt med leverandøren, fx hvis vægten, internettet eller andre praktiske elementer driller.

7. Leverandøren skal følge op

Det er vigtigt, at leverandøren løbende følger op med køkkenmedarbejderne, både undervejs, og når

projektet er afsluttet. Særligt de institutioner, hvor madspildet måske er steget, kan have behov for at sætte ord og nuancer på tallene. Det er en god idé at følge op telefonisk, fx mens køkkenmedarbejderne gør klar eller rydder op efter et måltid.

Vi anbefaler, at I aftaler med leverandøren, hvordan de kan gøre det nemt for personalet at tilgå deres data, fx print til personalestuen, statusmails, korte videohilsner. Derudover anbefaler vi, at I sørger for, at leverandøren tænker hele institutionen ind i opfølgningen, for det er ikke kun i køkkenet, at madspildet bor. 90 % bor ude på stuerne.

Tallene motiverer, derfor er det en fordel, at de bliver delt med hele personalet:

Efter at jeg kom i gang med at måle madspildet, synes jeg, at vores kommunikation om, hvor meget vi smider ud, er styrket. Der er konkurrence mellem stuerne, og de blærer sig overfor hinanden: 'Se, hvor flotte vores fade ser ud'. Det er sjovt med konkurrence mellem pædagogerne. Det har bidraget til en positiv stemning og engagement.

- Køkkenmedarbejder

Generelle råd til reducere af madspild

1 Samarbejd om madspildet

Det bør ikke kun i køkkenet. Det gode tværfaglige samarbejde gør den største forskel i arbejdet med madspild. Sørg fx for, at køkkenet ved besked, når der er ændringer i, hvor mange der spiser med. Del feedback med hinanden, når der er måltider, som ikke bliver spist.

2 Planlæg, hvornår rester skal bruges

Det er en god idé at have en fast dag i ugen, hvor resterne bliver brugt i nye måltider.

3 Server maden i mindre skåle og fade

En stor portion af madspildet bor i måden, det bliver serveret på. Derfor reduceres madspildet, når skåle og fade bliver gjort mindre. Find en god, passende størrelse, for de skal selvfølgelig ikke være så små, at de hele tiden skal fyldes op.

4 Introducer nye retter blidt – gerne sammen med velkendte smage

Nye retter er ikke altid populære. Derfor er det en god idé at introducere dem sammen med et velkendt måltid, evt. i mindre skåle.

Hvis du er nysgerrig efter at få endnu flere tips til, hvordan I kan reducere madspildet, har vi samlet gode råd og materiale her:

<https://bornemenuen.kk.dk/dagtilbud/sammen-halverer-vi-madspildet>

Tak, fordi du læste med. Har du yderligere spørgsmål, kan du kontakte:

Københavns Kommune
Børne- og Ungdomsforvaltningen, Fagligt Center
Mail: fac@buf.kk.dk