

Madliv  
København

# Halvér madspild

For plejehjem, midler-  
tidige døgnophold og  
Københavns Madservice





# Halvér madspild

Reduktion af madspild har høj prioritet i Københavns Kommunes Mad- og Måltidsstrategi. I efteråret 2022 blev der politisk sat et konkret mål om, at madspild skal reduceres med 50 % inden 2030. De første 15 % skal være nået inden 2025.

I denne folder kan du – som leder og køkkenansvarlig – læse om reduktionsmål, forskellige målemetoder og finde inspiration til at arbejde med at reducere madspild.



Figur 1 Reduktionsmål for Madspild i kommunens køkkener

## Nyt mål for madspild

I Københavns Kommunes Mad- og Måltidsstrategi er madspild et vigtigt fokus som en naturlig del af den bæredygtige omstilling. Når vi smider mad ud, udleder vi drivhusgasser, uden at maden har været til gavn eller glæde for borgerne.

I efteråret 2022 blev en konkret målsætning for madspild vedtaget i Borgerrepræsentationen. Inden 2030 skal Københavns Kommunes plejehjem, midlertidige døgnophold og Københavns Madservice, sammen med resten af kommunens institutioner og tilbud, reducere madspildet med 50 %.



# Status på madspild

Selvom reduktion af madspild har været et fokusområde i Københavns Kommune i mange år, kan vi med et konkret mål styrke indsatsen.

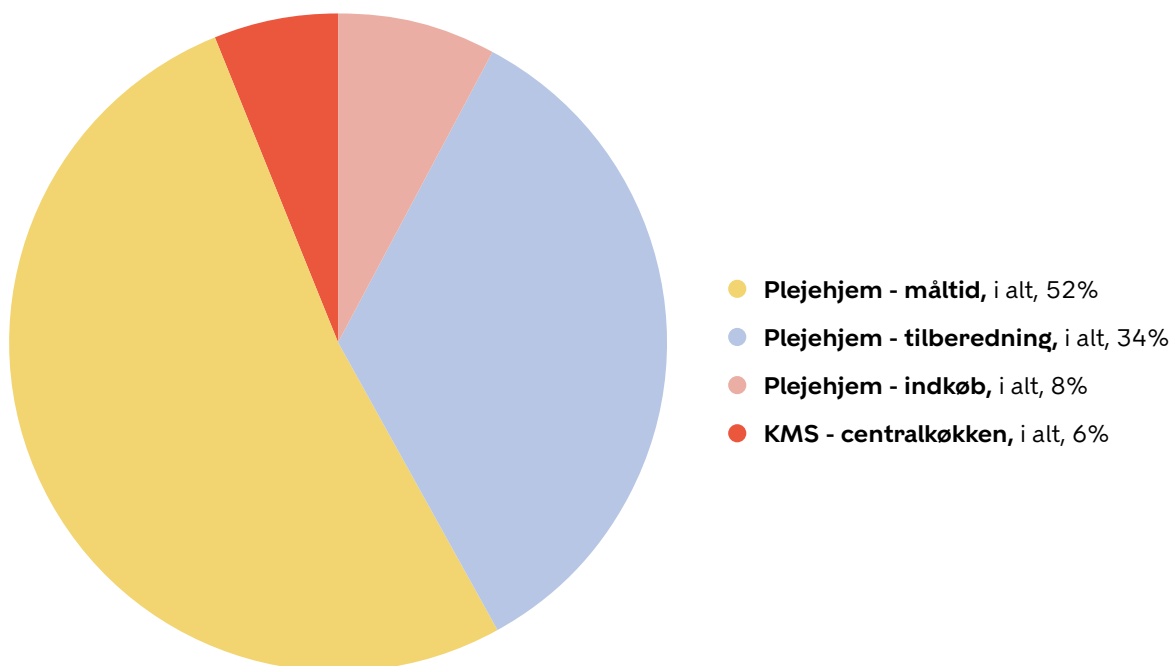
En madspildsrapport, som blev lavet for Københavns Kommune i 2021, viste, at kommunens enheder tilsammen genererer 3.184 tons madspild om året.

I 2021 havde kommunens enheder i alt 3.184 tons madspild om året. Det svarer til 40.000 tons CO<sub>2</sub>-udledning. Lige så meget CO<sub>2</sub>, som 3700 danskere udleder årligt.

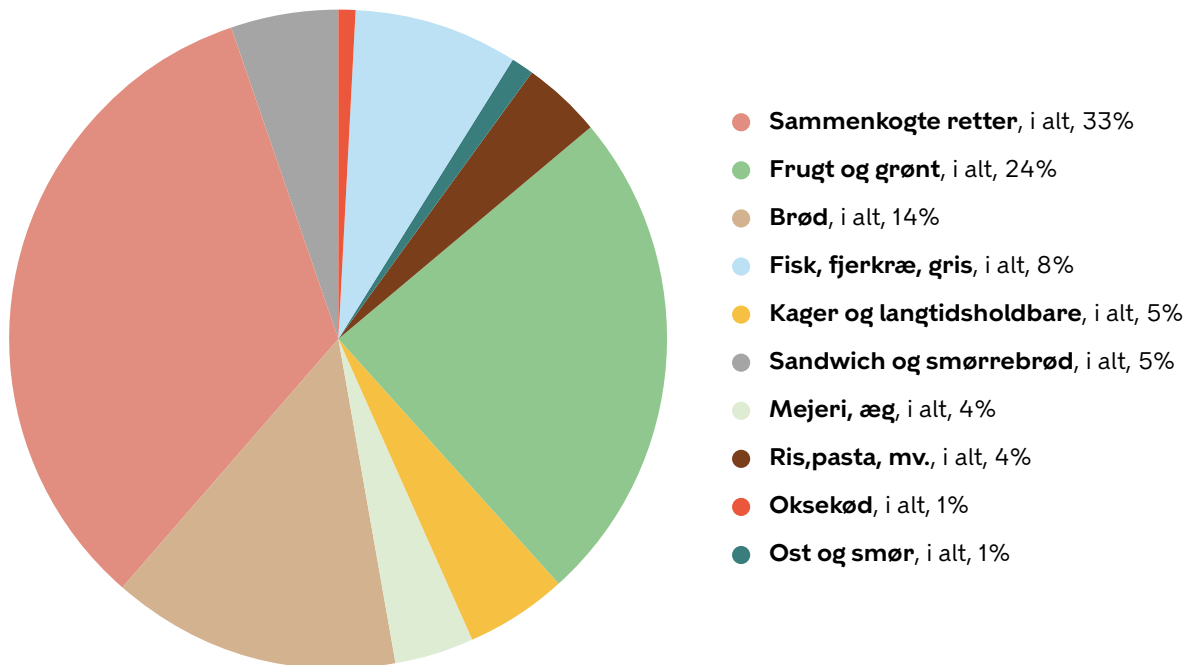
## Hvor sker madspildet?

Madspildsrapporten viste, at det største madspild på plejehjem og midlertidige døgnophold sker i forbindelse med selve måltidet (52 %), dernæst ved tilberedningen af måltidet (34 %) og i mindre grad fra indkøb (8 %). Madspild hos centralkøkkenet Københavns Madservice udgjorde 6 % af SUF's samlede madspild.

Fordelt på fødevarekategorier ses størst madspild på sammenkogte retter (33 %), efterfulgt af frugt og grønt inkl. kartofler (24 %) og brød (14 %).



**Figur 2** Samlet sammensætning af madspild fra KMS, midlertidige døgnophold og plejehjem i Københavns Kommune, fordelt på fødevarestadie. Københavns Kommune, 2021. Opgjort i procent.



**Figur 3** Samlet sammensætning af madspild fra KMS, midlertidige døgnophold og plejehjem i Københavns Kommune, fordelt på fødevarer kategorier. Københavns Kommune, 2021. Opgjort i procent.



# Sådan måler vi madspild

50 % er en ambitiøs målsætning, som kræver en aktiv indsats. Selv små reduktioner kan på et år gøre en forskel i det store billede.

Målinger af madspild kan være en måde af få øjne op for, hvor og hvad der smides ud.

På forvaltningsniveau vil jeres samlede madaffald blive vejret hvert år over to uger i november måned, hvorefter det ganges op til et års samlet madspild. Den gennemsnitlige fordeling mellem madspild og madaffald beregnes ud fra tidligere undersøgelser på plejehjem og midlertidige døgnophold i Københavns Kommune. Disse årlige målinger bruges til på et overordnet niveau at følge den samlede madspildsreduktion i Københavns Kommune.

Kontakt Ditte Frimodt Lauritzen på tlf. 5115 5416 eller e-mail [CQ3P@kk.dk](mailto:CQ3P@kk.dk), hvis I har yderligere spørgsmål til de årlige madaffaldsmålinger.

## Forskel på madspild og madaffald

Madspild er fødevarer- eller måltidsrester, som er eller har været spiselige. Øvrigt madaffald er ikke-spiselige rester fra tilberedning af måltider som f.eks. skræller og ben, og det tæller ikke som madspild.

Madspild udgør typisk en større andel end madaffald. Begge dele skal sorteres som madaffald.

## Få øje på jeres eget madspild

For at få en mere konkret indsigt i jeres individuelle madspild kan flere målemetoder vise, hvor madspild opstår, hvor store mængder og hvilken type, der smides ud hos jer. Det kan ske med elektroniske vægte eller ved, at I tager billeder af jeres madspild i en periode, og har dialog med jeres kollegaer på tværs af faggrupper.

I 2023 afprøver udvalgte plejehjem og MTO forskellige elektroniske redskaber til at måle madspild. Afprøvningerne vil efterfølgende blive evalueret.

## Mindsk madspild i alle led

Hvis I vil i gang med at måle på jeres madspild og igangsætte aktiviteter for at nedbringe madspild med det samme, finder I flere forslag til at arbejde med madspild i Madlivsbogen. Få inspiration til en fælles refleksion om madspild eller til en planlagt indsats.

Se [Madlivsbog for Sundheds- og Omsorgsforvaltningen](#)

# Fem veje til at reducere madspild

## 1. Samarbejd om madspildsarbejdet

Den daglige vidensdeling og det gode samarbejde på tværs af afdelinger og køkken gør den største forskel i arbejdet mod madspild. Sørg for at kommunikere til hinanden, f.eks. hvis der er ændringer i antal spisende, så madproduktionen kan tilpasses. Del også gerne feedback mellem personalet, hvis der er måltider, der ikke bliver spist.

## 2. Bliv bevidst om jeres madspild

Det er en fordel at vide, hvor madspildet opstår for at finde effektive forbedringer. Registrering af madspild sker mest præcist med en vægt, men I kan også observere og tage billeder. Prøv f.eks. at tage billeder af jeres madspild i en uge; Alt fra fade, der kommer retur til køkkenet, til rester fra køleskab og fyldte madaffaldsbeholdere.

## 3. Planlæg at bruge jeres rester

Det er en god idé at planlægge måltider eller mellemmåltider, hvor I kan bruge nogle af de rester, der altid vil være. Brug nogle af resterne i løbet af dagen til mellemmåltider, og vælg evt. en ugedag at dedikere til fast restedag, så I kan bruge ugens madrester.

## 4. Servér kun den mad, der bliver spist

Sørg for at udportionere maden i mindre skåle og fade, så I ikke sætter det hele på bordet med det samme. Fyld op undervejs ved behov. På den måde kan I – i nogle køkkener – bruge resterne senere på ugen.

## 5. Nye retter kan introduceres gradvist

Variation er vigtigt, men nye retter er ikke altid lige populære. Servér derfor gerne nye retter i små portioner, som del af et velkendt måltid. Så får I mindre tilovers, men I introducerer stadig nyt.



# Få hjælp til at nå i mål

Grib muligheden for at få hjælp til at reducere jeres madspild. Meyers Madhus er Københavns Kommunes samarbejdspartner, som tilbyder rådgivning, kurser og inspiration til at reducere madspild.

Hvis I er i gang med et rådgivningsforløb eller skal starte op senere på året, kan I vælge at bruge det til at arbejde med at reducere madspild.

Herudover tilbydes forskellige kurser lokalt hos jer, som I kan booke. Kurser og tilbud om rådgivning ad hoc gælder også for jer, der har gennemført et rådgivningsforløb.

---

Kursus om madspild

## Mindre madspild fra afdeling til køkken

### Workshop for ledelse, køkken- og plejepersonale

At holde styr på madspildet kræver samarbejde og et løbende fokus. På workshoppen taler vi om, hvornår noget er madspild og reflekterer på tværs af faggrupper over, hvor madspildet opstår. Vi taler om, hvordan I kan blive klogere på omfanget af madspild; hvilke barrierer der kan være for at mindske det; og hvilke indsatser, I kan sætte i gang. Når workshoppen er slut, har I jeres egen madspildshandleplan.

**Varighed:** 3 timer

Ring til Meyers Madhus på telefon 26 77 31 16 for at booke en workshop

Se alle kurser og tilmeld dig på [www.maaltider.kk.dk](http://www.maaltider.kk.dk)

---

### Fra madspild til energi

Vi kan reducere meget, men madspild kan aldrig helt undgås. Husk, at madspild skal i beholderen til madaffald, med mindre I har en biokværn.

Læs mere om affaldssortering på [SUF intra](#)

Kontakt Anna Lammerts Jensen i Grøn Smiley-sekretariatet på tlf. 2331 2401 eller e-mail [VB32@kk.dk](mailto:VB32@kk.dk), hvis I har yderligere spørgsmål til affaldssortering.



