



Bilag 2

Til Borgerrepræsentationen

Opfølgning på madspildsmål via vejning af madaffald

Resumé

Notatet beskriver nærmere hvordan der vil blive fulgt op på reduktionsmålet for madspild ved vejninger af madspild i madaffaldsbeholdere. Usikkerheder og økonomi ved metoden er beskrevet. Endvidere er det beskrevet at bortforpagtninger ikke indgår i reduktionsmålet for madspild. En tabel på side 3 giver et samlet overblik.

Sagsfremstilling

Metode for opfølgning på reduktionsmål for madspild

I 2021 blev der som led i Mad- og Måltidstrategien udarbejdet en grundig analyse mhp. at estimere den samlede mængde madspild i kommunens køkkener og institutioner (se bilag 1). Metoden, der blev benyttet i denne madspildsrapport, er imidlertid for omkostningsfuld til at gentage hvert år, hvorfor den ikke kan anbefales som baseline.

Der findes på nuværende tidspunkt ikke nogen nationale eller internationale standarder til måling af madspild. Styregruppen for Mad- og Måltidsstrategien foreslår derfor, at der hvert år vejes hvor meget *madaffald*, og heraf *madspild*, der afhentes via enhedernes renovationsbeholdere - hvor det er muligt - fra de ca. 752 køkkener og institutioner, som er omfattet af reduktionsmålet. Metoden er valgt ud fra at have lave omkostninger og for at forstyrre køkkenerne mindst muligt. Endvidere vil der blive fulgt op på reduktionsmål for madspild via kommunens miljøledelsessystem.

Der vejes første gang i efteråret 2022, hvilket bliver baseline for reduktionsmålet. Ved baseline måles der på de institutioner, tilbud og enheder, som endnu ikke har afsluttet et rådgivningsforløb ved Meyers Madhus - og dermed ikke er påbegyndt en ny indsats for at reducere madspild.

Donationer og salg af overskudsmad skal fremmes, hvor det er muligt, da det er et langt bedre alternativ end at maden bliver til affald. Dog skal det opgøres som madspild.

26-09-2022

Sagsnummer i F2
2022 - 7977

Dokumentnummer i F2
2001730

Sagsnummer eDoc
2022-0166435

Sagsbehandler
Anna Karolina Jönsson

Metode til vejninger af madspild og madaffald

Vejningerne vil foregå efter to forskellige metoder:

1. Madaffaldsdata fra ugentlige vejninger af madaffaldsbeholdere via renovationsselskaberne.
2. Årlig vejning af madaffaldsbeholdere i to uger via et eksternt firma.

Børne- og Ungdomsforvaltningen (metode 1): Madaffaldsdata fra renovationsselskaber findes for 37 % af de 504 daginstitutioner og fritidsklubber, 77% af de 65 skoler og fra EAT-centralkøkkenet. Data for madaffald bliver leveret en gang om måneden fra renovationsselskaberne til København Ejendomme og Indkøb. Her vil data blive bearbejdet og sendt til kommunens madspilskoordinator. Inden udgangen af 2024 forventes der at komme data fra alle institutioner i forvaltningen.

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen (metode 2): Madaffaldsdata fra renovationsselskaber findes kun for 12% af plejehjemmene. Derfor vil madaffaldsbeholderne i stedet for blive vejet en gang årligt af et eksternt firma over to uger på de 42 plejehjem. Centralkøkkenet har data fra deres biokværn, men disse data kan ikke stå alene og vil blive suppleret med en uges målinger. Forvaltningen og kommunens madspilskoordinator vil bistå det eksterne firma i vejningerne.

Socialforvaltningen (metode 2): Madaffaldsdata fra renovationsselskaber findes kun for 8 % af de 106 bo- og dagtilbud, som er omfattet af reduktionsmålet for madspild. Derfor vil madaffaldsbeholderne i stedet for blive vejet én gang årligt af et eksternt firma over to uger. Forvaltningen og kommunens madspilskoordinator vil bistå det eksterne firma i vejningerne.

Forskellen på madaffald og madspild

Madspild er fødevarer- eller måltidsrester, som er eller har været spiselige. Madspild er en delmængde af det samlede madaffald (øvrigt madaffald er ikke-spiselige rester fra tilberedning af måltider som skræller, ben osv., og tæller ikke som madspild).

I madspil rapporten er mængden af madspild i madaffaldet analyseret for alle typer institutioner. Mængden af madspild varierer alt efter institutionstype – se tabel 1 neden for. De specifikke madspilprocenter i madaffaldet for hver institutionstype vil blive anvendt til at beregne madspildet. Desuden vil det årlige kg. madspild pr. borger pr. institutionstype blive udregnet, så der tages højde for ændringer i antal borgere pr. år og så det er lettere at sammenligne madspildet fra institutionerne. Data vil blive formidlet til institutionerne en gang årligt.

Tabel 1 viser en oversigt over antal institutioner omfattet af reduktionsmål for madspild, madspildsprocenter i madaffald, procentandel med ugentlige vejedata samt årlige udgifter.

| Forvaltning og metode | Institutionstype | Antal omfattes af mål | % madspild i madaffald | % andel med ugentlige vejedata | Årlig udgift til vejedata |
|---|--|-----------------------|------------------------|--|---|
| Børne- og Ungdomsforvaltningen - Metode 1 | Daginstitutioner, med egen madproduktion, større | 460 | 65 % | 37% | Ingen |
| | Daginstitutioner, med egen madproduktion, mindre | | 70 % | | |
| | Daginstitutioner, uden madordning | | 80 % | | |
| | Daginstitutioner som modtager hovedmåltid | | 70 % | | |
| | Fritidsordninger | 77 | 45 % | 77% | |
| | Skoler, madskoler (eget køkken) | 16 | 68 % | | |
| | Skoler, EAT-ordning | 49 | 58 % | | |
| | EAT-centralkøkkenet | 1 | 84 % | 100% | |
| Sundheds- og Omsorgsforvaltningen - Metode 2 | Plejehjem, med egen madproduktion | 42 | 55 % | 12% | 170.000 kr. for begge forvaltninger i alt |
| | Plejehjem, som modtager hovedmåltid | | 68% | | |
| | Københavns Madservice (KMS) | 1 | 80% | Data fra biokværn suppleres med andre målinger | |
| Socialforvaltningen - Metode 2 | Døgntilbud med egen madproduktion | 106 | 55 % | 8% | |
| | Døgntilbud som modtager hovedmåltid | | 60 % | | |
| | Dagtilbud med kantine/café | | 25 % | | |
| I alt | | 752 | | | 170.000 kr. |

Usikkerheder

Den kommende baseline og de efterfølgende årlige målinger vurderes at kunne give en indikation på, om den enkelte institution og forvaltning har fremdrift på reduktionsmålet for madspild. Metoden kan imidlertid

ikke give et fuldstændigt præcist billede af mængderne af madspild og kan derfor ikke bruges til hvert år at estimere en samlet antal tons madspild for kommunen, som madspildsrapporten kunne. Det skyldes, at der sker fejlsorteringer og at en del af madspildet ender i restaffaldet, som ikke bliver målt. Desuden vil det variere hvor opmærksomme institutioner er til at frasortere madaffaldet, hvilket f.eks. kan være påvirket af om personalet lige har fået rådgivning eller kurser om madspild og affaldssortering.

Hvis der på længere sigt kommer standarder for måling af madspild, vil forvaltningerne vurdere om disse metoder skal tages i anvendelse i stedet for.

Økonomi

Madaffaldsdata for en stor del af køkkenerne i Børne- og Ungdomsforvaltningen bliver leveret en gang om måneden fra renovationsselskaberne til København Ejendomme og Indkøb. Her vil data blive bearbejdet og sendt til kommunens madspilds koordinator. Det sker inden for den eksisterende drift.

Vejning en gang årligt af et eksternt firma over to uger på de 42 plejehjem samt de 106 bo- og dagtilbud, som er omfattet af reduktionsmålet for madspild, vil koste ca. 170.000 kr. Dette beløb vil blive dækket af budgettet til Mad- og Måltidsstrategien, der løber til 2024.

Desuden skal der bruges timer i forvaltningerne og hos kommunens madspilds koordinator til at indsamle og bearbejde data for Københavns Ejendomme og Indkøb samt et eksternt firma. Disse timer skal findes inden for nuværende driftsbudget.

Bortforpagtninger er ikke omfattet af målet men arbejder med madspild

I kommunens bortforpagtede personalekantiner samt ca. 40 caféforpagtninger i kulturhuse, biblioteker og idrætsanlæg lægges der i udbudsprocessen vægt på, at forpagter skal arbejde for at reducere madspild, men de bortforpagtede køkkener vil ikke blive omfattet af reduktionsmålet.

Bortforpagtningerne udbydes som udgangspunkt hvert 4. år. I takt med at områderne genudbydes, lægges der vægt på at *caféforpagtere* skal arbejde med at reducere madspild og at *personalekantiner* både skal arbejde systematisk med at reducere madspild og løbende dokumentere udviklingen.