



Bilag 1

Til Borgerrepræsentationen

Resumé af madspildsrapport

12-05-2022

Resumé

Sagsnummer i F2

Københavns Kommune har i 2021 udarbejdet en madspildsrapport hvor madspildet er målt og estimeret til 3.184 tons for Københavns Kommunes køkkener og institutioner. Dette bilag giver et resumé af rapportens konklusioner, som viser hvor madspildet opstår og hvilke fødevarer som udgør det største spild.

Dokumentnummer i F2
1371566

Sagsnummer eDoc

Sagsbehandler

Sagsfremstilling

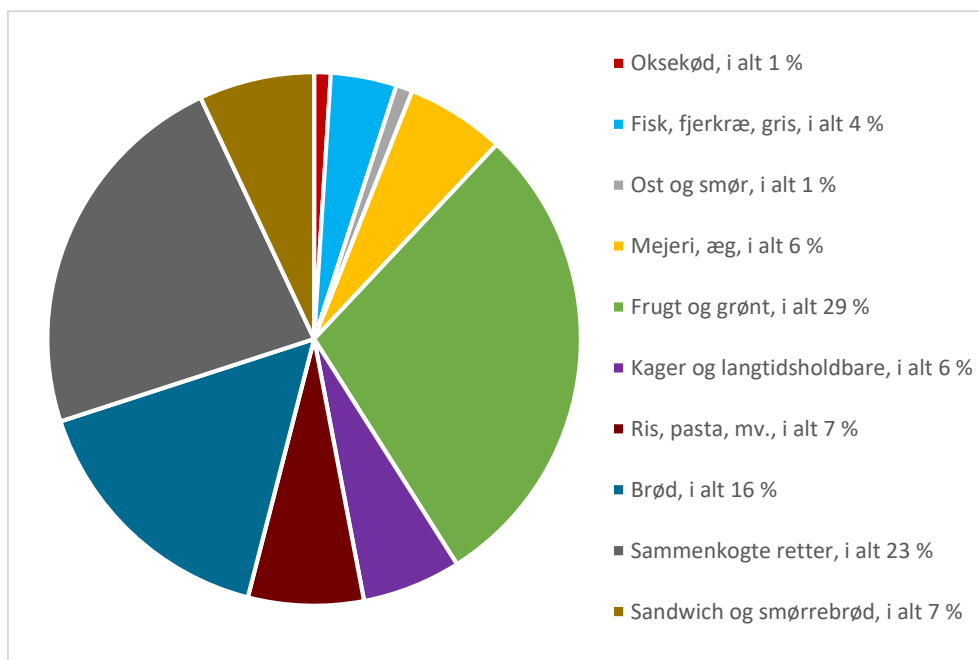
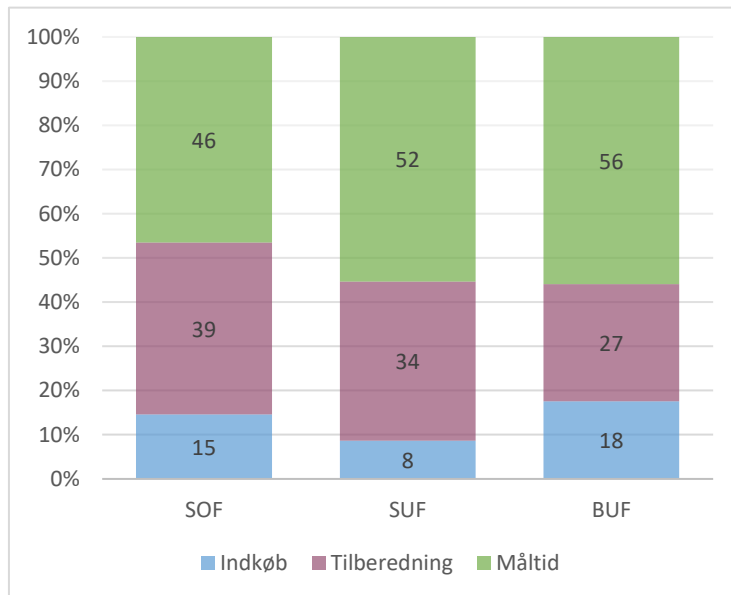
Københavns Kommune har i snart 20 år arbejdet med omlægning til økologiske fødevarer inden for samme kostbudgetter. Som en del af denne omlægning, er der arbejdet for at reducere madspild. Det er igennem Mad- og Måltidsstrategien (2019-2025) besluttet at udarbejde en madspildsrapport og reduktionsmål for madspild i Københavns Kommunes offentlige køkkener og institutioner. Rapportens resultater vil indgå i det fortsatte arbejde med at reducere madspild.

Hvad viser resultaterne?

- Den årlige madspildsmængde i Københavns Kommune er estimeret til 3.184 tons i 2021 for 746 enheder. Rapportens resultater viser, at der er et fortsat behov for at reducere madspild.
- Døgntilbud generer i snit 148 kilo madspild per borger per år mens daginstitutioner i snit har 28 kilo madspild per borger per år. Variationen skyldes antallet af serverede måltider.
- Samlet set har daginstitutioner og skoler den største samlede mængde madspild, hvilket bunder i, at der er langt flere spisende i disse institutionstyper end andre steder.
- I gennemsnit stammer 55 % af madspildet fra "Måltidet", 29 % fra "Tilberedning" og 16 % fra "Indkøb/Lager". Fordelingen af madspildet i det tre undersøgte forvaltninger fremgår af søjle-diagrammet

neden for.

- De tre største fødevarergrupper i madspildsmålingen er: 29 % fra "Frukt og grønt", 22 % fra "Sammenkogte retter" og 15% fra "Brød" (se lagkage-diagrammet neden for).



Hvad er 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).

Metode

Konsulentfirmaet Econet har i foråret 2021 hentet 29 stikprøver af en uges restaffald og en uges bioaffald fra 29 strategisk udvalgte enheder. Stikprøverne er udtaget så alle typer enheder i kommunen er repræsenteret: daginstitutioner, skoler, fritidsklubber, døgninstitutioner, plejehjem og centralkøkkener. Medarbejderne i enhederne har sorteret affaldet som de plejer. Econet har stået for at sortere madspildet i 10 forskellige kategorier, f.eks. "Oksekød" og "Frugt og grønt" samt fordelt på tre forskellige tilberednings stadier: "Indkøb/lager", "Tilberedning" og "Måltidet". Drikkespild indgår ikke i undersøgelsen.

På baggrund af data fra de 29 stikprøver har Econet beregnet hvor mange kilo madspild hver borger genererer per år på hver type enhed. Herefter er det estimeret, hvor mange kilo madspild der kommer på tværs af alle Københavns Kommunes offentlige køkkener per år. Konkret er målingen skaleret op til 746 enheder på tværs af daginstitutioner, skoler, fritidsklubber, døgninstitutioner, plejehjem og centralkøkkener.

Madspild fra madkundskab i folkeskolen, nogle fritidsklubber med ganske lille madproduktion og en række bortforpagtede køkkener i f.eks. kulturhuse, idrætsanlæg og personalekantiner er ikke inkluderet i målingen.

Det er forskelligt hvor madspildet opstår. I rapporten findes data fra de enkelte typer enheder. Det skal bemærkes, at resultaterne er et øjebliksbillede og kan være påvirket af unormal drift grundet Corona.