
2021-baseline for madaffald og madspild i Gladsaxe Kommune

Nichlas Saul

☎ +45 61461084

✉ Nichlas.saul@foodoptimize.com

FOODOP
www.foodop.dk

Key takeaways

1 Den samlede 2021-baseline estimeres til 15.168 tons, hvor madspild udgør 11.535 tons og madaffald udgør 3.633 tons

2 Det samlede madspild på 11.535 tons svarer til ca. 28.838 tons CO₂, under antagelse af, at 1 kg madspild svarer til ca. 2,5 kg CO₂¹⁾

3 Kommunens egne institutioner står for ca. 2% af det samlede madspild, og detailhandlen og husholdningerne står for hhv. ~62% og ~26% af det samlede madspild

4 I professionelle køkkener²⁾ sker størstedelen af madspild uden for køkkenet dvs. enten i serveringen eller fra de spisende gæsters tallerkener

1) Food & Agriculture Organization of the United Nations (FAO), "Food wastage footprint, Impacts on natural resources" (2013); 2) Professionelle køkkener inkluderer virksomheder, dagtilbud, pleje-, handicap og øvrige botilbud.

Segmenterne i denne rapport kan findes i nedenstående kategorier i Miljøstyrelsens udgivelser

Beskrivelse

Afgrænsning
 Fokusområde
 Eksempler

Segmentering i overensstemmelse med Miljøstyrelsen¹⁾

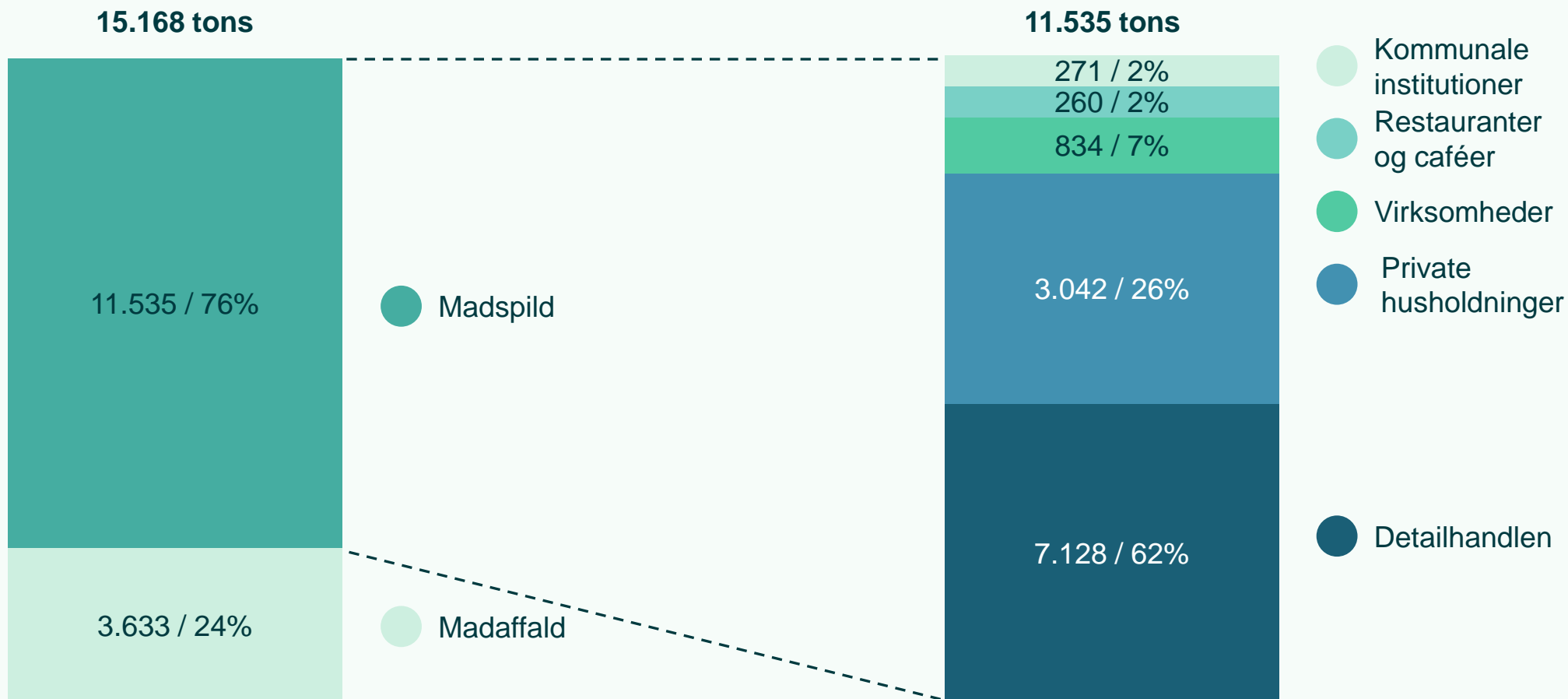
Primærproduktion	Forarbejdning- og fremstillingssektoren	Detailhandlen og anden fødevareredistribution	Restaurationsbranchen og restaurationstjenester	Husholdninger
Landbrug	Slagterier	Supermarkeder	Dagtilbud	Enfamilieboliger
	Mejerier	Købmænd og kiosker	Skoler og fritidstilbud	Etageboliger
		Specialiseret detail	Handicap- og plejecentre og øvrige botilbud	
			Virksomheder	
			Restauranter og caféer	

1) Miljøstyrelsens opgør madaffald og madspild i ovenstående segmenter og de segmenter der indgår i rapporten, er placeret som eksempler under den inddeling, så man hurtigt kan etablere et sammenligningsgrundlag med andre nationale og internationale udgivelser.

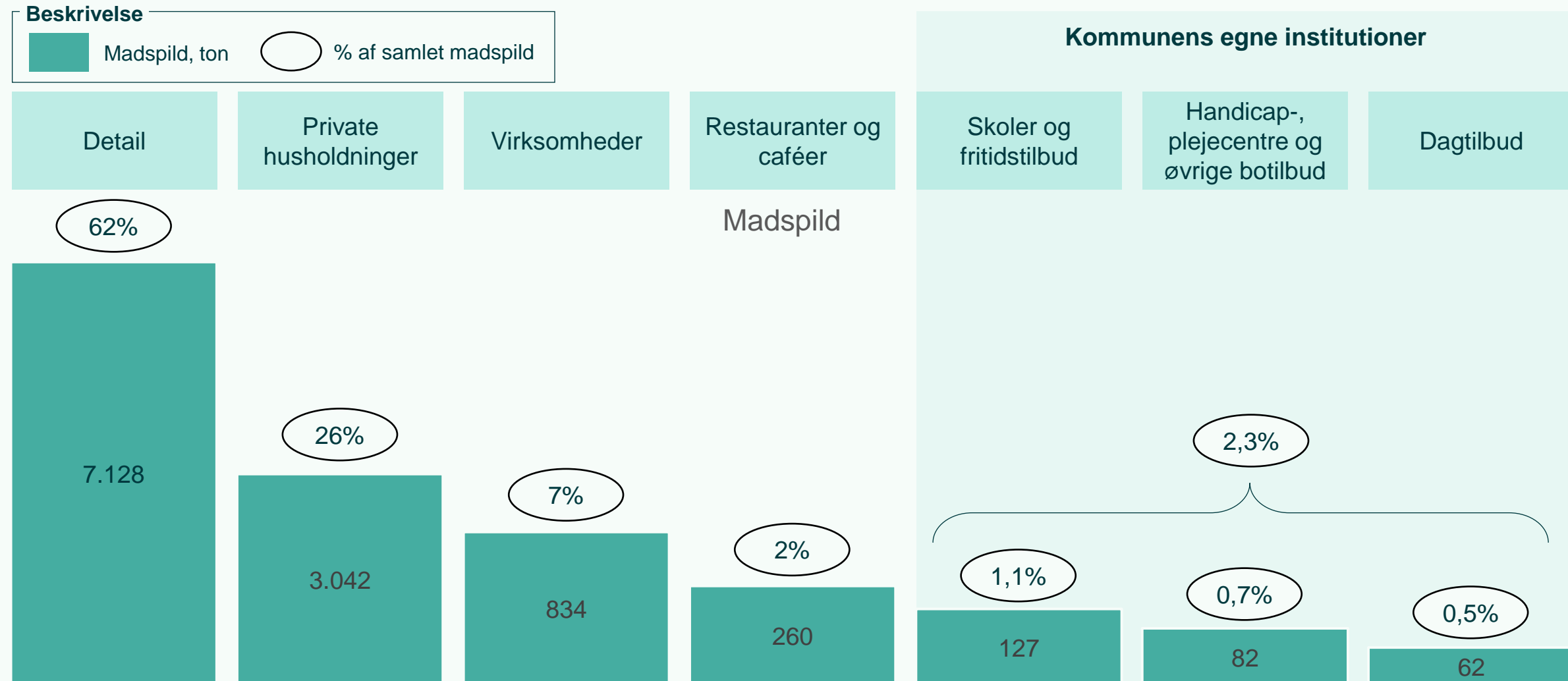
Den samlede 2021-baseline estimeres til 15.168 tons, hvoraf madspild udgør 11.535 tons og madaffald udgør 3.633 tons

Samlet madaffald og madspild, 2021, ton / %

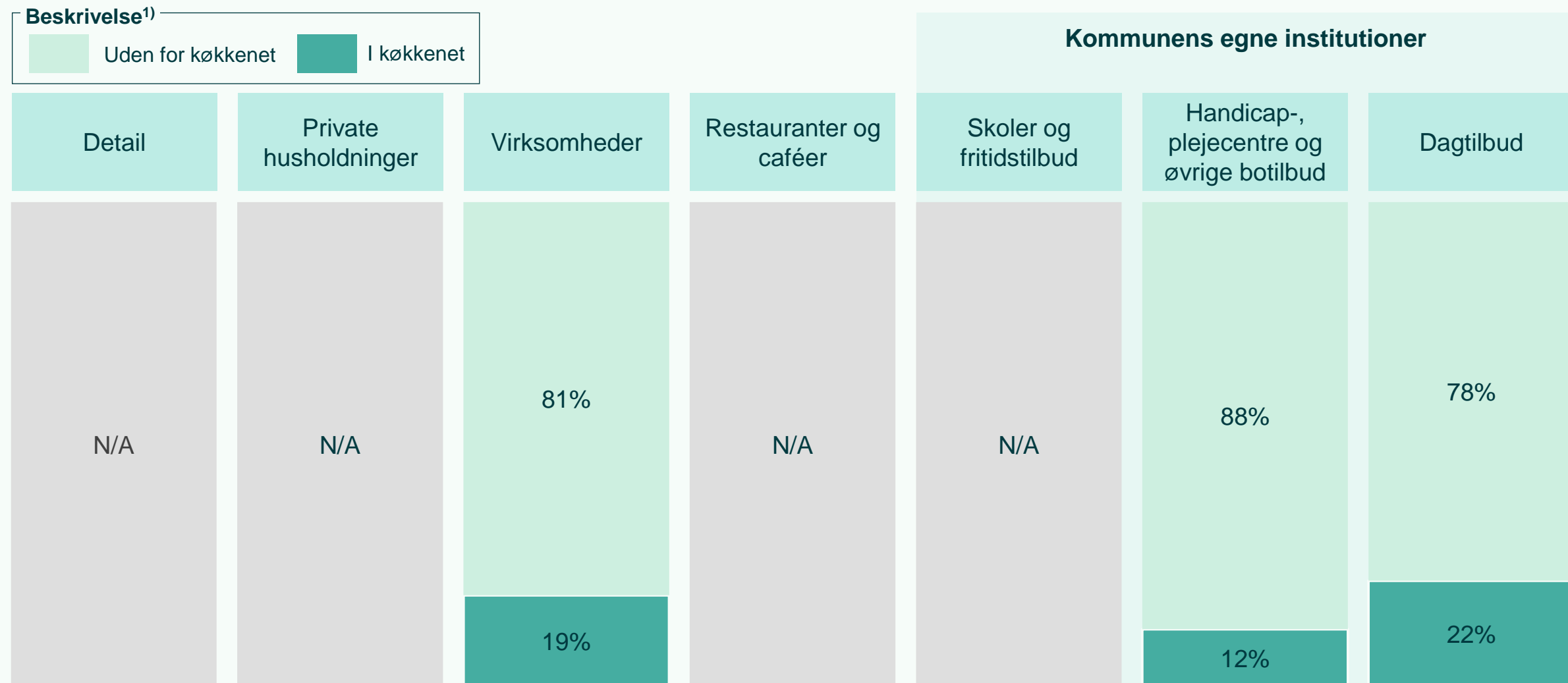
Fordeling af madspild på segmenter, 2021, ton / %



Kommunens egne institutioner repræsenterer ca. 2% af det samlede madspild i kommunen



I professionelle køkkener sker størstedelen af madspild uden for køkkenet dvs. enten i serveringen eller fra de spisende gæsters tallerkener



1) Det har kun været muligt at lave en retvisende opdeling i segmenter, hvor FoodOp kontinuerligt har foretaget egne målinger

Tak

Nichlas Saul

☎ +45 61461084

✉ Nichlas.saul@foodoptimize.com

© 2022 Foodoptimize. All rights reserved.

www.foodop.dk

FOODOP