



TEKNOLOGISK
INSTITUT



**"Madspild
er et stort problem,
har mange årsager
og skal løses ved en fælles
indsats fra mange aktører
gennem hele værdikæden"**

Temadag 17. januar 2018, Taastrup:

Fremtidens løsninger på reduktion af madspild

Teknologisk Institut og FoodNetwork afholder en temadag om reduktion af madspild gennem forbedret holdbarhed, innovativ emballage og bedre udnyttelse af spild.

Temadagen henvender sig til fødevareproducenter, emballageproducenter, primærproducenter, supermarkeder, catering og alle aktører, som beskæftiger sig med at reducere madspild.

Madspild er et stort problem, har mange årsager og skal løses ved en fælles indsats fra mange aktører gennem hele værdikæden.

Temadagen har fokus på at finde løsninger på nye teknologiske

løsninger, som reelt kan reducere tabet af mad, der kunne have været spist. Dagen rummer emner som spildreducerende, funktionelle emballager og får belyst, hvor man kan opnå en forbedret holdbarhed både gennem nye og klassiske konserveringsmetoder

Vi har inviteret en række aktører som vil inspirere med deres erfaringer og dele deres tanker om hvordan man kan stille krav, opstille mål og samtidig skabe forretning ved at reducere spild.

Arrangør:

Teknologisk Institut afholder temadagen i samarbejde med FoodNetwork og IDA Levnedsmiddelselskabet.

Arrangementet afholdes i Konferencsalen, bygning 1. Teknologisk Institut, Gregersensvej, Høje Taastrup



Program

9:30 -10:00 Registrering og kaffe

10:00 -10:10 Velkomst og introduktion. Anne Maria Hansen, Teknologisk Institut

10:10-10:55 Madspild i hele værdikæden, omfang og kompleksitet. Helene Regnell, Regnell Works

10:55 -11:25 Industriens udfordringer giver samtidig nye muligheder for erhvervet. Leif Nielsen, CEO DI-Fødevarer

Pause med forfriskninger

11:40-12:05 Forbrugeradfærd, forbrugersegmenter og interaktion mellem supermarked og husholdninger - faktorer som påvirker husholdningens madspild. Jessica Aschemann-Witzel, MAPP, AU

12:05-12:30 Fremtidige krav til offentlige indkøb af mad, omfatter også krav til mindre spild, Betina Bergmann Madsen, Københavns kommune

12:30-13:00 Frokost

13:00-13:25 Hør hvordan Chr. Hansen vil reducere verdens samlede spild af yoghurt – ved at forlænge holdbarheden med bakterier Annemarie Meisling, Chr. Hansen A/S

13:25-13:50 Reduktion af spild gennem forlænget holdbarhed -Fermentering af grønsager – en ny mulighed. Anders Iversen, Teknologisk Institut

Pause

14:15-14:35 Emballagens indflydelse på reduktion af madspild, Karina Kjeldgaard Nielsen, Teknologisk Institut

14:35-15:00 Hvordan kan emballagedesign bidrage til reduktion af madspild? Peter Reimer Pack Design

15:00-15:40 Udfordringer med spild og bæredygtighed hos virksomhederne

- AM Breweries
- Årstiderne
- Peter Larsen kaffe

15:40-16:25 Workshop – idegenerering Dorte Petersen, Teknologisk Institut

- A. Emballagespor, Karina Kjeldgaard
- B. Holdbarhedsspor, Anders Iversen
- C. Fremtidige krav i offentlige udbud, Betina Bergmann Madsen
- D. Virksomhedernes udfordringer Anne Maria Hansen

16:25-16:50 Fælles opsamling af ideer og konklusioner. Hvordan kommer vi videre? Dorte Petersen, Teknologisk Institut

16:50-17:00 Tak for i dag, Afslutning, snacks og networking. Anne Maria Hansen, Teknologisk Institut

Tilmelding:

<https://www.teknologisk.dk/kurser/k38029>

Kontaktpersoner:

Anne Maria Hansen, amah@teknologisk.dk
Mobil: 7220 1916

Karin Wiborg, kaw@teknologisk.dk
Mobil: 7220 3347

Madspildet er på ca. 700.000 t/år i Danmark og fordeler sig således:

- Husholdningerne/forbrugerne: 37 %
 - Detailhandlen: 23 %
 - Fødevarerindustrien: 19 %
 - Primærproduktionen: 14 %
- Restmængden af madspild: 7 % står institutioner og storkøkkener samt hoteller og restauranter for.

Kilde: Miljøstyrelsen