

PRESSEMEDDELELSE
Torsdag den 1. maj 2025

Madspild i skolemadsordninger

Ny publikation fra ONE\THIRD: Skolemadsordninger skal tænkes holistisk for at undgå madspild

Hvordan undgår vi madspild, når vi skal servere skolemad til tusindvis af børn hver dag landet over? Dét spørgsmål er centralt i en helt ny rapport fra madspildstænkertanken ONE\THIRD.

Vi ved, at mere end 26 millioner madpakker hvert år ender i skraldespandene derhjemme. Det madspild vil en national skolemadsordning forhåbentlig bidrage til at reducere, men det kræver opmærksomhed på, at spildet ikke blot forskubbes til skolerne. ONE\THIRD's nye rapport giver et vidensbaseret overblik over de vigtigste madspildsaspekter i skolemadsordninger og kan således være med til at kvalificere udviklingen af en kommende national skolemadsordning i Danmark.

Rapporten er baseret på både danske og internationale studier samt interviews med eksperter på området. Den peger på fem centrale områder, hvor indsatser kan mindske madspild:

1. Anretning og servering, fx små skåle med grøntsager i varierede farver, konsekvente udskæringer og aldersopdelte portionsstørrelser
2. Spisesituationen, fx adskillelse af spisning og frikvarter, roligt spisemiljø og lærerdeltagelse
3. Evaluerings af skolens madspild, fx systematiske målinger på forskellige spildkategorier
4. Feedback til elever og personale, fx gennem synliggørelse af spildet og undervisning
5. Indkøb og planlægning, fx indmeldinger om forventede antal spisende og løbende tilberedning ud fra behov

Hvis man tilgodeser disse områder i tilrettelæggelsen af en skolemadsordning, kan det have både en klimamæssig og økonomisk betydning samt betydning for fremtidige generationers tilgang til madspild. Bestyrelsesformand i ONE\THIRD Louise Gade uddyber:

- *"Hvis vi skal lykkes med en national skolemadsordning, der ikke kun er sund og socialt inkluderende, men også bæredygtig, er det afgørende, at vi tænker på tværs af fagligheder og tager højde for madspild fra starten, så vi for alvor tænker alle aspekter af maddannelse. Det handler ikke kun om, hvad der bliver serveret – men også om, hvordan og hvornår maden serveres, og at man anskuer måltidet fra barnets motivationsvinkel i forhold til, hvorfor maden måske kan ende i skraldespanden".*

Rapporten understreger, at skolerne spiller en vigtig rolle i at kunne måle og evaluere på deres eget madspild. Det gælder ikke kun tekniske målinger, men også pædagogiske greb som feedback til eleverne, undervisning i madens værdikæder og inddragelse af både køkkenpersonale og lærere i at fremme en kultur, hvor mad respekteres og spises – ikke spildes:

- *"Vi ser et stort potentiale i at bruge skolemaden som et pædagogisk redskab. Børnene kan lære om både sundhed, fællesskab og bæredygtighed i én og samme måltidssituation – men det kræver, at vi tænker helhedsorienteret og ikke overser madspild som en vigtig brik",* tilføjer Louise Gade.

Med rapporten ønsker ONE THIRD at bidrage til et fælles vidensgrundlag, som kan være med til at påvirke udformningen af en fremtidig national skolemadsordning med respekt for både ernæring og trivsel samt klima og miljø. Rapporten er et konkret bidrag til de politiske og faglige diskussioner, der i øjeblikket pågår om, hvordan en skolemadsordning i Danmark bedst skrues sammen.

Praktisk:

Rapporten er vedhæftet (*klausuleret*) og publiceres på ONE THIRD's hjemmeside under 'Publications' den 14. maj: www.onethird.dk/publications/

For yderligere information kontakt:

- Formand Louise Gade: louise.gade@sallinggroup.com, 29 66 70 22
- Sekretariatsleder Lea Stoustrup Brandt: lesbr@fvm.dk, 29 79 13 85
- Sekretariatsmedarbejder Emilie Müller: emimm@fvm.dk, 93 59 70 75

Baggrundsviden:

FN estimerer, at 1/3 af al mad går tabt, og alene i Danmark spilder vi hvert år ca. 870.000 tons mad ifølge Miljøstyrelsen. Det samlede danske madspild blev i 2022 estimeret til at udgøre et årligt samfundsøkonomisk tab på omtrent 8,6 mia. kr., hvilket på det tidspunkt svarede til ca. 3 pct. af Danmarks samlede årlige CO₂-udledninger.

En del af det danske madspild udgøres af godt 26 millioner madpakker, der årligt ender som madspild i affald fra husholdninger. Dertil kommer endnu flere madpakker, som smides ud hende i skolen. Det vil sige, at mere end 71.000 madpakker smides ud og ender som madspild hver eneste dag.

Kilder:

Mængder af madaffald inkl. madspild: www.mst.dk/erhverv/groen-produktion-og-affald/affald-og-genanvendelse/affaldshaandtering/affaldsdata-og-affaldsdatasystemet/find-affalds-statistikker-og-kortlaegning

Konsekvenser af madspild: www.onethird.dk/wp-content/uploads/2022/03/onethird_konsekvenser-ved-madspild.pdf + [www.onethird.dk/wp-content/uploads/2023/03/CO₂-fra-madspild_Opdateret-notat_20220909.pdf](http://www.onethird.dk/wp-content/uploads/2023/03/CO2-fra-madspild_Opdateret-notat_20220909.pdf)

Fraktioner af madspild fra husholdninger: www.onethird.dk/wp-content/uploads/2022/09/onethird-madspildsfraktioner.pdf

Om OIT:

Madspildstænetanken ONE THIRD er en selvejende institution under Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri. Læs mere på tænketankens hjemmeside (www.onethird.dk) og følg vores arbejde via LinkedIn ([link](#)).