

KICK-OFF MØDE, 10. JUNI 2021

Udvikling af ISO standarder om reduktion af madspild





Program

Velkomst

Maibritt Agger, Afdelingschef, Dansk Standard

Videohilsen (udgår)

Rasmus Prehn, Minister for fødevarer, landbrug og fiskeri

Hvorfor taler vi om madspild?

Selina Juul, Founder Stop spild af mad

Hvad kan en standard for madspild?

Carina Dalager, Seniorkonsulent, Dansk Standard

Danmark i front og dansk indflydelse

Carina Dalager, Seniorkonsulent, Dansk Standard

Proces og næste skridt

Maibritt Agger, Afdelingschef, Dansk Standard

Q&A

Deltageroversigt



Abel 96 ApS	DNVGL	KNI A/S	Onwards Group
Alpegården I/S	Easyfood A/S	Kokkenes Køkken	PlanMiljø ApS
Arla Foods	Econet A/S	Kraftvaerk Foodtech ApS	Reitan Distribution
BASF	ESmiley	KU-IGN	Roskilde Universitet
BDO	Foodoptimize ApS	Københavns Kommune	Salling Group
BHJ A/S	Freshland	Københavns Professionshøjskole	Scanstore Packaging A/S
Bureau Veritas	Fødevareministeriet*	Landbrug & Fødevarer	Schoeller Plast
Børnehuset Solstien	Fødevarebanken	Lantmännen Schulstad A/S	Stryhns Gruppen
Cabinplant A/S	Gate 21	Leo Pharma	Too Good To Go
Center for grøn omstilling	Gemidan	Lidl Denmark	Tænketanken OneThird*
Coop Danmark A/S	Global Compact Network Denmark	Meyers	Unilever Denmark
CP Kelco	GS1 Denmark	Migatronik A/S	Unord
Daka Danmark A/S	Gugin	Miljøministeriet	Vesthimmerlands Kommune
Danish Crown Group, A/S og Foods	Hørkram	Miljømærkning Danmark	Vtuxen
Dansk Regioner	Jespers Torvekøkken	Nextfood	Ørsted



Hvorfor taler vi om madspild?

Selina Juul, Founder af Stop Spild af Mad

CARINA DALAGER

Hvad kan en standard for madspild?

DS
DANISH STANDARDS



ISO/TC 34/SC 20
FOOD LOSS
AND WASTE



Hvad kan en standard for madspild?

- Samle interessenter i hele verden
- Skabe et fælles sprog
- Løfte globalt, så det hele giver mening
- Skabe global bevidsthed
- Bidrage til FN's verdensmål
- Vores erfaringer (ISO 22000 Food Safety)



ISO 22000 Ledelsessystem for fødevarerikkerhed

- Dansk initiativ – dansk ledet
- Danmark har skabt fælles forståelse for, hvad international fødevarerikkerhed er
- Hele verden arbejder nu med fødevarerikkerhed ud fra et dansk perspektiv
- Over 30.000 frivilligt registrerede certificerede virksomheder world wide (mange flere brugere)



Forslag til arbejdsprogram

Første step:

- En certificerbar ledelsesstandard med definitioner og generiske krav, der kan tilpasses alle typer af organisationer, der beskæftiger sig med fødevarer.

Andet step:

- En guide med “best practice” værktøjer tilpasset forskellige strategiske mål for forskellige typer organisationer.
- En standard med målemetoder til bestemmelse af madspild på ensartede og sammenlignelige måder, så forbedringer kan dokumenteres ud fra en fælles referenceramme.

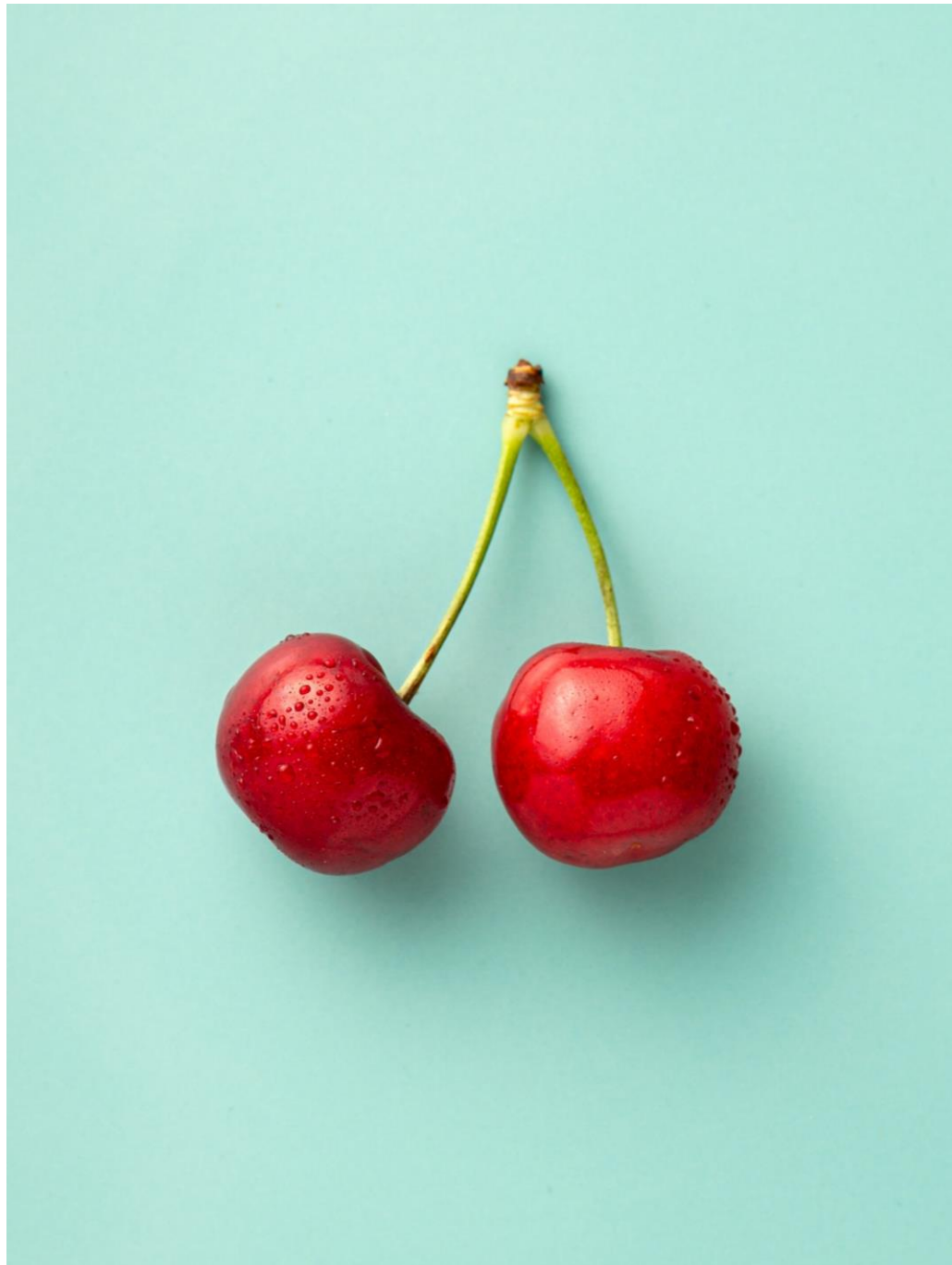
Dansk indflydelse





Danmark i front og dansk indflydelse

- Dansk initiativ – dansk ledelse
- Vi sætter dagsordenen
- Nye initiativer kan nemt spilles ind
- Dansk innovation kan blive til internationale løsninger
- Branding af Danmark som foregangsland
- Fremme vækst i danske virksomheder (licence to trade)
- Vi faciliterer arbejdet
- Vi udpeger en formand



Chair for komitéén

Dr. Liz Goodwin

WRI's first Senior Fellow and Director, Food Loss and Waste.

Chair of the **London Waste and Recycling Board**.

CEO at **WRAP** (2007-2016). During her period of leadership, UK recycling rates increased from 9% to 43%, food waste was reduced by 21% in five years.

Champion of the UN Sustainable Development Goal 12.3 whose aim is to halve food waste around the globe by 2030. Her role at WRI is to help drive the various initiatives that are required around the world to achieve this goal.

Awarded and OBE in the Queen's Birthday Honours List for services to the Business Resource Efficiency and the Environment.



Hvorfor deltage?

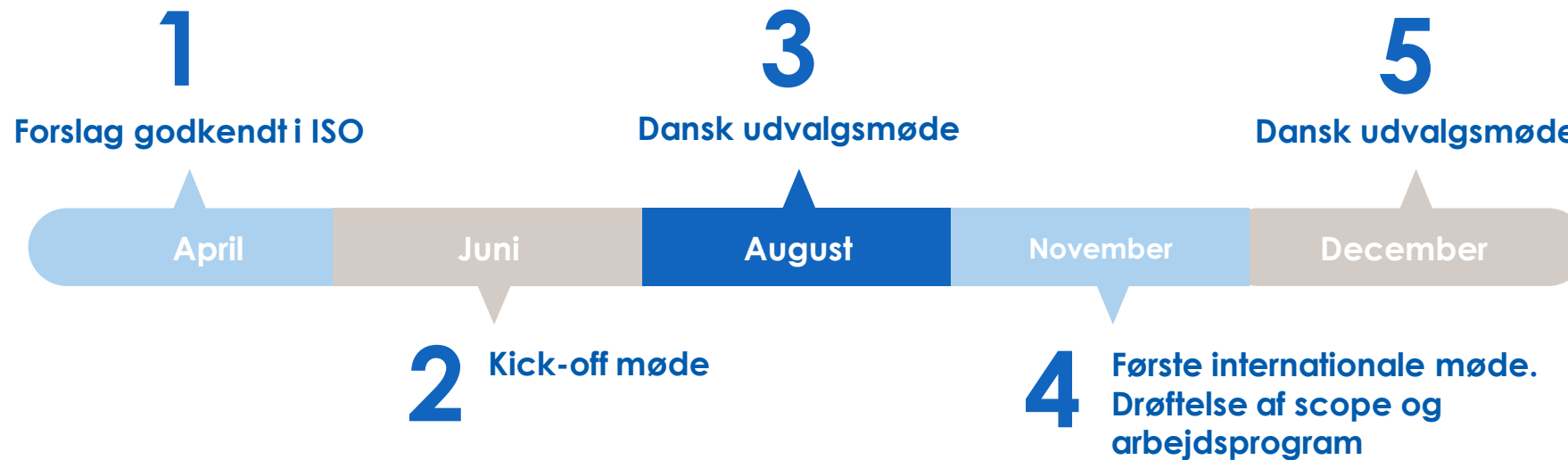
- Sætte rammerne for standardiseringsarbejdet langt ud i fremtiden
- Indflydelse på de kommende standarder
- Netværk nationalt og globalt
- Sidste nye viden på området
- Få inspiration til egen håndtering og dermed mulighed for fx at spare ressourcer, lave innovative processer, samarbejder o.l.
- Øge mulighederne for samarbejde/samhandel i værdikæden
- Branding og troværdig kommunikation
- Sammenlignelig dokumentation og rapportering
- Bidrage til FN's verdensmål (12.3 og 13)



Proces og næste skridt

- Afklaring af interesse hos deltagerne samt andre, der har vist interesse
- Kontakt Dansk Standard for tilmelding – vi sender en mail ud med dagens præsentation samt kontaktinfo
- Dansk Standard (Mads) kontakter også jer, såfremt I skulle have spørgsmål
- Alle der deltager bidrager til finansiering af det danske udvalgsarbejde (prisen for resten af 2021 er 10.575 kr. og ca. 20.500 kr. for 2022)
- Der er 50% rabat for virksomheder under 10 ansatte, universiteter/ forskning og NGO'er samt for flere deltagere fra samme virksomhed/ organisation
- Sekretariatet for det internationale arbejde er fuldt finansieret af Fødevareministeriet de første 2 år

Ledelsessystem for madspild – ISO standard 2021



Ledelsesstandarden forventes udarbejdet inden for 3 år - arbejdet med de øvrige standarder igangsættes parallelt

Q&A

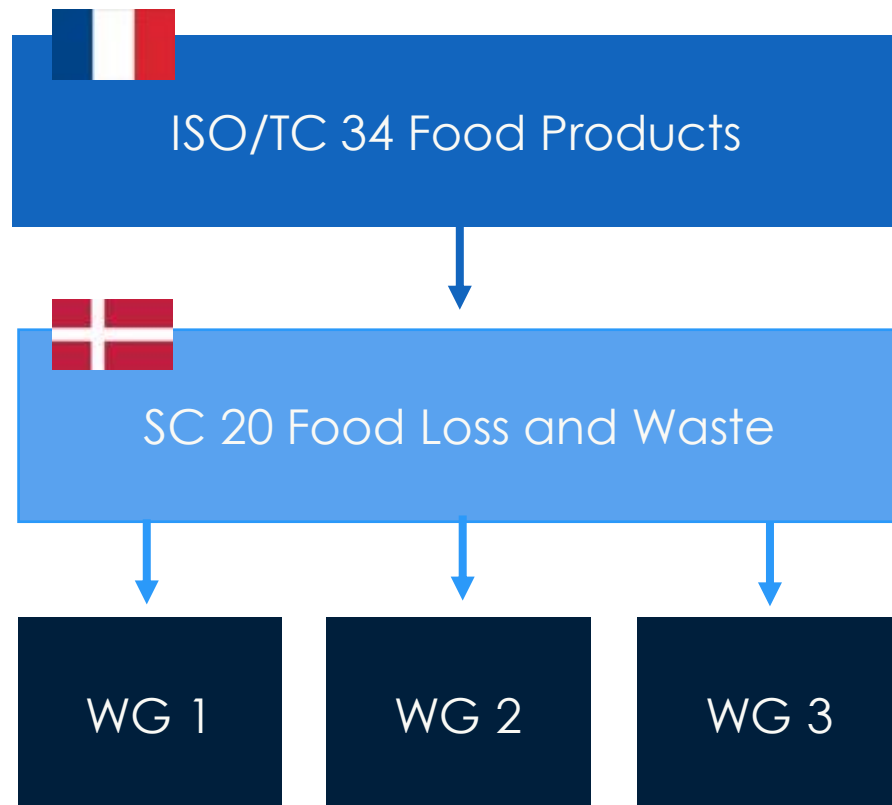


ISO/TC 34/SC 20
FOOD LOSS
AND WASTE



ISO/TC 34/SC 20
FOOD LOSS
AND WASTE

Proposed organization in ISO



Proposed SCOPE

Standardization of food loss and waste shall provide a framework for food organizations throughout the food chain, to work actively and effectively with measuring and reduction of food loss and waste.



Proposed SC 20 documents

First document:

- A management system standard with definitions, frameworks, and generic requirements (certifiable)

Second step:

- A guide with best practice tools designed to fit different levels of strategic goals for different sizes of organizations.
- A document with measuring methods for determining food loss and waste in uniform ways so that progress can be verified based on a common reference framework.

Estimated timeline



Roller i arbejdet



Dansk Standards rolle

- Rådgive om ISO procedurerne og fortolkning af ISO direktivet
- Projektledelse – herunder deadlines og kommunikation
- Dokumenthåndtering
- Mødeplanlægning/opfølgning – både nationalt og internationalt
- Bygge bro mellem det nationale og det internationale perspektiv
- Facilitere udviklingen af standarder indenfor komiteen
- Skabe dansk indflydelse og konsensus

Din rolle i udvalget

- At bidrage med input, viden og best practice eksempler
- At bidrage til konsensus om en fælles dansk holdning til standarder
- At udarbejde og behandle kommentarer til forslag til standarder
- At bidrage til, at viden om udvalgets resultater bliver delt med omverdenen
- At deltage aktivt ved møderne