



Baggrundsnotat for madspildsstandard

Resume

I Region Hovedstadens hospitalskøkkener, kantiner og cafeer er den nuværende gennemsnitlige madspildsprocent 22% og op til 35% på sengeafsnit (2025). Dette skal ses i forhold til niveauet af madspild i andre professionelle køkkener, som ligger på 5-+30%, afhængig af køkkentype. Årsagen til madspildet findes i stor kompleksitet i måltidssystemet i vores køkkener. Bæredygtighedssekretariatet har på baggrund af nærværende notat anbefalet hospitalskøkkenerne en madspildsstandard på 10-15% madspild. For at opnå denne målsætning forudsætter det en systematisk tilgang, brug af målinger samt samarbejde mellem faggrupper.

Formål

Formålet med dette notat er at give et overblik over dokumenterede niveauer af madspild i professionelle køkkener. Notatet skal bidrage til at kvalificere fastsættelsen af en madspildsstandard for Region Hovedstadens hospitalskøkkener.

Hvad forstås ved en madspildsprocent?

Madspild dækker i denne sammenhæng over den del af den producerede mad, der ikke bliver spist, men i stedet går til spildevand – enten under tilberedning i køkkenet, ved servering eller som rester på tallerkenen.

For at sætte madspildet i relation til den samlede produktion anvendes madspildsprocenten. Den beregnes som forholdet mellem mængden af madspild og det samlede indkøb af fødevarer (eksklusive drikkevarer). Andre opgørelsesmetoder findes (fx i forhold til produceret mad). Ved at relatere spildet til indkøbsvolumen bliver det muligt at sammenligne madspild mellem køkkener og over tid, også selvom produktionen ændrer sig.

Niveauer for madspild i professionelle køkkener

Der findes ikke en officiel national standard for en acceptabel madspildsprocent i Danmark. Erfaringer og undersøgelser fra professionelle køkkener peger dog på niveauer for forskellige køkkentyper, som kan ses i Tabel 1.



Tabel 1: Niveauer for madspild i forskellige køkkentyper

Køkkentype	Madspildsprocent	Kilder
Kantiner (offentlige og private)	5–27%	Kokkenes Køkken 2025, Simply Cooking 2025, DCA 2020, DTU 2014
Skolemadsordning	18-20%	Nordisk Ministerråd 2012, Skolemonitor 2022, KBH Madhus 2018
Hoteller	14-29%	Comwell 2026
Hospitaler	22–+30%	Aalborg 2015, Region Midt 2021 og 2022–2025, Region H 2025, OneThird 2024

Spændet afspejler især forskelle i organisering, planlægning og relationen mellem køkken og spisende. På tværs af køkkentyper ses, at madspildsniveauet i høj grad følger graden af kompleksitet i måltidssystemerne.

Skolemadsordninger og hoteller er inddraget som sammenligningsgrundlag i dette notat, fordi de – ligesom hospitaler – opererer med professionel måltidsproduktion og deler en række strukturelle karakteristika, som har betydning for madspild: usikkerhed om antal spisende, behov for bufferkapacitet, individuelle kostbehov samt afstand mellem produktion og forbrug. Derfor er sektorerne relevante som sammenligningsgrundlag.

Kantiner

I kantinerne ser vi et stort spænd på madspildet fra 5–27 %. Variationen skyldes flere faktorer, og her gennemgås nogle af dem:

- En tæt relation mellem køkken og spisende reducerer typisk madspildet fordi den tætte kontakt gør det lettere at forudsige antallet af spisende, tilpasse produktionen løbende og/eller justere portioner efter efterspørgsel.
- Betalingsmodeller, hvor gæsterne betaler efter vægt eller portionsstørrelse kan ligeledes regulere madspild, da det giver incitament til kun at tage den mængde mad, man forventer at spise, og dermed reducerer tallerkenspild.
- Økologi er en tredje faktor som er forbundet med lavere madspild, da økologiomlægning oftest medfører større fokus på råvareanvendelsen og fordi reduktionen af madspild tit bliver brugt til at finansiere de oftere dyrere økologiske råvarer. Således viser en rapport fra DTU 2014, at madspildet i to kantiner faldt fra henholdsvis 27% til 14% og fra 24% til 18% under omlægning til det økologiske spisemærke.
- Målsætninger og daglige madspildsmålinger reducerer typisk madspildet fordi det er med til at sikre et dagligt fokus og at data fra målinger giver køkkenpersonalet viden om



effekten af tiltag. Data kan ligeledes bruges i kommunikation og dermed bidrage til opbakning og transparens for brugere af kantinen. Eksempler på målsætninger som styrværktøj ses blandt andet hos de to kantineleverandører Kokkenes Køkken og Simply Cooking, som begge arbejder med en målsætning på 5% madspild.

Skolemadsordning

Data for madspildsniveau for denne køkkentype stammer fra en svensk undersøgelse, foretaget af Nordisk Ministerråd i 2012. Her viser data en madspildsprocent på 18-20%. Årsagerne til madspildet er ikke helt klare og vi har derfor set på faktorer fra danske skolemadsordninger, hvor flere faktorer kan påvirke madspildet:

- Introduktion til nye retter og råvarer kan indgå som en del af konceptet i skolemadsordninger, som træning af børnenes madmod. Den udfordring, som det kan påføre børnenes smagssans, kan dog medvirke til, at noget mad ender i skraldespanden.
- Fællesskab om måltider kan både inkludere, at børnene inddrages i selve tilberedningen af måltiderne, hvorved de opnår fortrolighed med råvarerne og tilberedningen, som oftest vil medføre større accept af måltiderne og dermed mindre madspild. Fællesskabet kan også inkludere fællesspisning, som kan skabe en positiv ramme om måltidet og gøre det til et aktivt læringsrum for maddannelse.
- Transport og forpakning af måltider kan øge madspildet, fordi den fysiske afstand kan medføre usikkerhed om behov, og derfor medføre overbestilling. Forpakningen af måltiderne kan også bidrage negativt, idet et færdigpakket måltid ikke nødvendigvis stemmer overens med barnets sult/præferencer idet måltidet skal spises.

Hoteller

I hotelbranchen ses også udfordringer med madspild. Planlægning af menu og mængder afhænger af mange faktorer, blandt andet gæsters præferencer, appetit, forventninger til måltider mm. Som et eksempel på branchen har vi set på Comwell-hotellerne, som har arbejdet systematisk i mere end ti år med madspildsreduktion, og i dag ligger på 14–29 % madspild på tværs af deres hoteller. Understående er blot et par eksempler på faktorer som er betydende for mængden af madspild:

- Planlægning af produktion og menu har stor indflydelse på, at mængden af madspild og kræver samtidig en tæt kommunikation, eller et system, som giver køkkenet viden om antal gæster og eventuelle særbestillinger. En del af planlægningen kan også være at se



på brug af de enkelte måltidskomponenter og fleksibilitet i deres anvendelse, hvorved madspildet kan mindskes.

- Videndeling kan være et effektivt redskab til reduktion af madspild, fordi deling af "best practice", giver køkkenerne mulighed for at anvende de mest effektive metoder til at nedbringe spildet.

Hospitaler

Hospitalskøkkener er kendetegnet ved komplekse måltidssystemer med mange aktører og skiftende behov. Dette afspejler sig i et relativt højt og varieret niveau af madspild sammenlignet med andre køkkentyper.

Region Hovedstadens egne målinger viser en gennemsnitlig madspildsprocent på 22 % på tværs af hospitalskøkkener, kantiner og caféer (2025), hvor enkelte enheder har opnået lavere niveauer på 13-15%. På enkelte sengeafsnit er der målt niveauer op mod 35 %.

Tilsvarende niveauer ses i andre regioner:

- Aalborg Universitetshospital registrerede i 2015 omkring 40 % madspild på somatiske sengeafsnit
- Aarhus Universitetshospital målte i 2021 ca. 30 %
- Region Midtjylland har i perioden 2022–2025 reduceret madspild fra ca. 36 % til 27 % gennem målrettede indsatser

Samlet peger dette på, at madspildsniveauet i hospitalskonteksten typisk ligger i intervallet ca. 25–40 %, men at lavere niveauer kan opnås ved en systematisk indsats. Det relativt høje madspild kan i høj grad forklares ved de strukturelle vilkår i hospitalssektoren:

- Stor variation i antal spisende som skyldes at patientflowet med indlæggelser, udskivelser og ændringer i behandlingsforløb gør det vanskeligt at forudsige behovet for måltider. Det øger risikoen for overproduktion og dermed spild.
- Store fysiske afstande mellem køkken og spisende medfører ofte, at der bestilles ekstra måltider som buffer for at sikre tilstrækkelig forsyning. Dette kan betyde, at der bestilles ekstra måltider som buffer, for at sundhedspersonalet kan være sikre på, at der er mad nok jvf den store variation i antal spisende patienter. Dette bidrager væsentligt til madspild.
- Særlige ernæringsbehov eller funktionsnedsættelser er ofte et kendetegn for patienterne, som dertil kan have nedsat appetit eller være midlertidigt fastende. Det øger risikoen for, at der opstår spild samt medfører et uforudsigeligt forbrug.



- Flere faggrupper involveret i bestilling, servering og håndtering af maden fordrer systematisk og god kommunikation, da der ellers opstår risiko for fejlbestillinger og spild.
- Brug af data og feedback-systemer kan være et effektivt redskab til reduktion af madspild – også i komplekse systemer. Det kræver tæt og systematisk kommunikation mellem køkken og afdelinger på baggrund af madspiltsdata og kan reducere overbestillinger.

Samlet set viser vores undersøgelser og erfaringer, at madspild i hospitalskøkkener ikke alene er et spørgsmål om køkkenets drift, men i høj grad et resultat af det samlede måltidssystem. Det betyder, at reduktion af madspild kræver indsatser på tværs af hele kæden – fra bestilling til servering – og i tæt samarbejde mellem køkken, plejepersonale og øvrige aktører. Samtidig viser erfaringerne, at det er muligt at reducere madspild betydeligt gennem systematisk arbejde, men at niveauet fortsat vil ligge højere end i mindre komplekse køkkentyper.

Madspiltsstandard i Region Hovedstaden

Samlet set viser gennemgangen, at madspild i professionelle køkkener varierer betydeligt og i høj grad hænger sammen med måltidssystemets organisering og kompleksitet. Køkkener med tæt kontakt til de spisende og høj grad af fleksibilitet kan opnå lave madspiltsprocenter ned mod 5 %, mens mere komplekse systemer – herunder hospitalskøkkener – typisk ligger væsentligt højere.

Region Hovedstadens egne målinger viser en gennemsnitlig madspiltsprocent på 22 % på tværs af hospitalskøkkener, kantiner og caféer, med niveauer op mod 35 % på enkelte sengeafsnit. Disse niveauer ligger inden for det spænd, der ses i sammenlignelige køkkentyper, men peger samtidig på et væsentligt reduktionspotentiale.

På den baggrund har Region Hovedstadens hospitalskøkkener fastsat en samlet målsætning for madspild på 10–15 %. Målsætningen er ambitiøs i forhold til det nuværende niveau, men samtidig realistisk set i lyset af de strukturelle rammer og den kompleksitet, der kendetegner hospitalskøkkenernes måltidssystemer. Målsætningen placerer sig under det nuværende niveau, men over de laveste observerede niveauer i mindre komplekse køkkener, og afspejler dermed en balanceret tilgang mellem ambition og realiserbarhed.

Det er en forudsætning for at nå målsætningen, at der arbejdes systematisk med hele måltidskæden – herunder planlægning, bestilling, produktion, servering og opfølgning. Særligt styrket datagrundlag, løbende målinger og tættere samarbejde mellem køkken og klinik vurderes at være centrale virkemidler.

En fælles målsætning forventes at kunne skabe en tydelig retning for arbejdet med madspild, understøtte løbende forbedringer og prioritering af indsatser og bidrage til øget transparens og fælles forståelse på tværs af organisationen.

Samtidig er det væsentligt, at arbejdet med at reducere madspild balanceres med hensynet til patientsikkerhed, ernæring og fleksibilitet i måltidstilbuddet.



Referencer

DTU Fødevareinstituttet (2014): Madspild i forbindelse med økologiomlægning i offentlige køk-
kener.

Kokkenes Køkken (uden dato): Ansvarlig kantinedrift.
(Hentet 31.07.2025)

Københavns Madhus (2018): Københavns Generation Mad.
https://pure.au.dk/ws/files/125959985/K_benhavnsk_Madgeneration.pdf
(Hentet 24.03.2026)

Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug, Aarhus Universitet (2020): Servicesektoren og
madspild.

Nordisk Ministerråd (2012): Prevention of food waste in restaurants, hotels, canteens and cater-
ing.

Region Midtjylland (2021): Reduktion i CO2-aftryk fra madspild. Mad & Ernæring – Centralkøk-
ken, caféer og ernæringsteam.

Simply Cooking (uden dato): Madspild.
<https://www.simplycooking.dk/madspild/>
(Hentet 04.02.2026)

Skolemonitor (2022): Nu skal skolerne i København halvere deres madspild.
<https://skolemonitor.dk/nyheder/art9075281/Nu-skal-skolerne-i-K%C3%B8benhavn-halvere-deres-madspild>
(Hentet 24.03.2026)

Sygehus Vendsyssel (2012): Projekt madspild – en undersøgelse af madspild.

Københavns Madhus (konsulenter) (2025): Personlig kommunikation.

Private kantineudbydere (2025): Personlig kommunikation.

Regionshospitalet (madspildsansvarlige) (2025): Personlig kommunikation.

Comwell (Head of Sustainable Gastronomy, Rasmus Rasmussen) (2026): Personlig kommu-
nikation.