



SLUTRAPPORT
GUDP-projekt [2019-2020]

**Afsætning af klasse II grønt fra
primærproduktion til
restaurationsbranchen, kantiner
og fødevareproduktionen.**

4. JULI 2022

**Af stedfortrædende projektleder Johanne
Skibsted Holm, PlanMiljø**

Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram

Projektet, som er beskrevet i denne rapport, er støttet af Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram, GUDP, som er en erhvervsstøtteordning under Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri.

GUDP giver tilskud til projekter, der understøtter grøn og bæredygtig omstilling af fødevarerhvervet, og programmet dækker hele værdikæden fra primærproduktion til forarbejdningsindustri og afsætningsled.

Det er GUDP's ministerudpegede bestyrelse, som beslutter, hvilke projekter der skal modtage tilskud. Bestyrelsen betjenes af GUDP-sekretariatet i Landbrugsstyrelsen.

GUDP-sekretariatet i Landbrugsstyrelsen

Nyrupsgade 30, 1780 København V

Augustenborg Slot 3, 6440 Augustenborg | Tlf.+45 33 95 80 00

Mail: gudp@lbst.dk

Web: www.gudp.dk

Denne slutrapport er godkendt af GUDP, men det er alene rapportens forfatter/projektlederen, som er ansvarlige for indholdet. Rapporten må citeres med kildeangivelse.

SLUTRAPPORT

Afsætning af klasse II grønt fra primærproduktion til restaurationsbranchen, kantiner og fødevareproduktionen.

FAKTA OM PROJEKTET

- Projektperiode: 2019-2020
- Projektdeltagere Eat Grim, Compass Group, REGA, Hotel og Restaurantskolen, Stop Spild Af Mad, Planteølsen og MaMam
- Bevilling fra GUDP: 1,7 mio. DKK
- Projektleder Petra Kaukua

FORMÅL

Projektet havde til formål at udvikle og modne markedet for klasse II grøntsager i danske restaurationer, kantiner og fødevareproduktioner gennem et nyt afsætningssystem via den specialiserede distributionsvirksomhed Eat Grim, som forbinder økologiske landmænd med kunder til klasse II produkter via en digitaliseret markedsplads. Projektet skulle forbedre ressourceanvendelsen og økonomien for de danske primærproducenter og gøre det muligt for restaurationsbranchen, storkøkkener og fødevareproducenter at tage ansvar for bæredygtig ressourceanvendelse gennem deres indkøb af grøntsager og frugt.

PROJEKTETS RELEVANS

Omtrent en tredjedel af alle fødevarer går til spilde. Vi kender ikke de præcise tal for, hvor meget madspild og fødevarer tab der sker i primærproduktionen, men vi ved, at mængderne er store (DCA: 2018)¹. Begrundelser som "forkerte" former, farver eller størrelser gør, at råvarerne ikke kan sælges i fx supermarkeder på trods af, at de intet fejler ud over en udseendemæssig variation.

¹ DCA – Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug (2018): *Food Waste in the Danish Primary Production and Food Industries*. Aarhus Universitet.

Hvad angår mængden af madspild i primærproduktionen er den eksisterende data baseret på grove estimater og er som følge heraf behæftet med en hvis usikkerhed. En rapport fra Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug (DCA) på Aarhus Universitet fra 2018 estimerer 3-10% spild på grund af vejrforhold og skader ved høst og 8-20% spild efter høst på grund af beskadigelse, råd og væggtab som følge af respiration og udtørring på baggrund af kombination af litteraturstudier og interviews med nøglepersoner fra den danske primærproduktion og fødevareindustri¹ (DCA: 2018).

Problemet har stået på i årtier og består stadig på trods af et stigende behov for at optimere vores ressourceanvendelse, når klimaforandringerne sætter bæredygtighed højere på dagsordenen for både private og offentlige forbrugere.

Eat Grim blev skabt i 2018 for netop at synliggøre problemet med skønhedsideal og madspild i primærproduktionen overfor forbrugerne, og samtidigt muliggøre adgangen til at købe de 'grimme' råvarer og tage del i kampen mod madspild. Det har Eat Grim haft stor succes med at gøre for private forbrugere og har samtidigt konkluderet, at både efterspørgsel og udbuddet for disse klasse II råvarer er stigende. Hvis markedet skal udvides og hvis afsætningen skal være effektiv kræver det dog, at vi får større aftagere med på vognen som fx professionelle køkkener og fødevarerproducenter. Netop det, har været afsættet for dette GUDP-projekt. Den primære udfordring ligger i at skabe en effektiv afsætningskanal mellem primærproducenter og slutbrugere i professionelle køkkener, der imødekommer behovene fra begge sider. Med storkøkkenerne fra kantiner, restauranter og producenter som aftagere af klasse II grønt, er der potentiale for at reducere mængden af madspild i primærproduktionen gevaldigt – og der er mulighed for at påvirke skønhedsidealene til frugt og grønt gennem hele fødevareræddikæden.

HOVEDRESULTATER

"Vi producerer 13-14 millioner kål om året: og så er der hurtigt en 3-4 millioner kål, der går tabt primært i marken, som aldrig når frem til kunderne – og mange af dem kunne være spist. Men så skulle de sælges, når jeg vil have det. Kålene koster det samme at håndtere – det er det, at skære og pakke i kasser, der koster. Hvis man havde en fast aftale, og reducerer emballagen, så kunne man godt gøre det noget billigere".

– Citat fra Grøntsagsproducent, 2019

I projektet er der gennemført en række interviewundersøgelser og praksistests, som har bidraget med spændende og relevante resultater til udviklingen af en salgsplatform for klasse II grønt mellem primærproducenter og professionelle køkkener og fødevarerproducenter. Resultaterne bidrager ydermere med helt ny dybdegående viden om årsager til og udfordringer med klasse II i primærproduktionen på i Danmark og barrierer og muligheder for anvendelse i professionelle køkkener og fødevarerproducenter.

Følgende er hovedresultater fra projektets undersøgelser:

- Både økologiske og konventionelle frugt- og grøntsagsproducenter oplever, at der stilles meget høje krav til udseendet på deres råvarer, hvilket resulterer i stort spild i primærproduktionen. Kravene går på fx form, farve og størrelse, der ofte påvirkes af fx vejret og skadedyr eller som blot hører til den naturlige variation på produkterne. Salatproducenter estimerer et spild på mellem 30-50% årligt, en sukkerærteproducent har

et estimeret spild på 66% og tomatproducenter har et estimeret spild på mellem 5-20% i de interviews der er gennemført i projektet. Der er listet en lang række produkter og deres estimerede spild fra landbrugerne i projektet; og resultatet peger helt entydigt på, at der er et kæmpe potentiale for at indsamle og sælge disse klasse II produkter. Der er dog også en række udfordringer omkring eksempelvis prisen; da det er ressourcekrævende at høste afgrøder. Det kan umuligt svare sig for primærproducenterne selv, at forsøge at sælge råvarerne ad hoc; der er behov for en struktureret og strømlinet salgspatform, for at det kan blive effektivt og nemt at finde kunderne til de 'grimmere' produkter. Ligeledes kan der effektiviseres på kravene til emballagen, hvis prisen skal holdes lav.

- Grimme grøntsager kan sagtens anvendes professionelt – men det er en fordel at kende deres særegenheder, inden menuen planlægges. Der eksisterer en klar forventning om, at det tager længere tid, at håndtere klasse II grøntsager, og denne forventning er en af de største barrierer for at få professionelle køkkener til at efterspørge klasse II generelt. Derfor har Hotel og Restaurantskolen i dette projektet testet hvor lang tid, det faktisk tager at håndtere klasse II grønt op imod klasse I i et mindre tidsstudie af 5 forskellige grøntsager. Spildprocenten og smagskvaliteten blev også testet. Der blev testet rødbeder, rødkål, kartofler, knoldselleri og hokkaido græskar. Resultaterne viser både eksempler på klasse II råvarer, der tager enten ligeså lang tid, lidt længere tid eller kortere tid at håndtere end klasse I. Undersøgelsen viser også, at det er svært at sammenligne klasse I og II direkte, da råvarer kan være klasse II af mange forskellige årsager, og derfor bør det være *formålet med anvendelsen*, der styrer hvilke råvarer, der passer ind i køkkenet, og ikke om den er klasse I eller klasse II. I denne test var der for store rødbeder, for små rødkål, hokkaido, og selleri og usorterede kartofler med enkelte mærker. Derfor er det vigtigt, at man som indkøber ved, hvis rødbederne fx er enormt store eller blomkålene er meget små, da det kan have betydning for den aktuelle anvendelse – i mange tilfælde kan det være en fordel. *"Vi er blevet for forkælede, hvis vi ikke føler, vi kan inkludere disse varer i vores produktion. Det er frygteligt, hvis disse varer kunne være smidt ud"* kommenterer Lene Møller Viets, kok og ansvarlig for testen på Hotel og Restaurantskolen.
- De køkkenprofessionelle og fødevarerproducenterne vil gerne gøre en forskel for madspildet i primærproduktionen gennem indkøb af klasse II råvarer; det viser resultaterne af interviews med 18 køkkenprofessionelle og 15 fødevarerproducenter samt praksistests over 3 gange med 8 professionelle restaurations- og kantinekøkkener samt test med den lille fødevareriværksætter og babyudsproducent MaMam. Det er en stor motivation for langt de fleste, vi har talt med, at de kan få mulighed for at gøre en forskel for spildet i primærproduktionen; de vil gerne arbejde med naturligt udseende råvarer og være med til at rette op på de problemer, som fødevarerstandarderne er med til at skabe. For at det i praksis kan lade sig gøre for professionelle køkkener at aftage klasse II grønt, kræver det et godt bestillingssystem med fyldestgørende information om råvarerne og levering til tiden. Det må ikke blive en barriere at bestille varerne, for så vil man hurtigt vende tilbage til de store grossister i en travl hverdag. I enkelte tilfælde har køkkenerne modtaget varer, der har været for "grimme", til at de kunne anvende dem; fx for ramt af insektangreb til at det kunne svare sig tidsmæssigt at rengøre dem. Men i langt de fleste tilfælde har køkkenerne været meget tilfredse med varerne og de har fundet det motiverende og sjovt at arbejde med de skæve råvarer. Ofte har de haft svært ved at se, hvorfor varerne ikke kunne sælges som klasse I. Der, hvor der

har opstået problemer, har været med leveringen; hvis varerne er kommet for sent, eller er blevet placeret det forkerte sted. Levering er således noget, der er blevet gjort en indsats for at professionalisere igennem projektperioden. Ligeledes er der indsamlet værdifuld viden om, hvilke oplysninger, der skal videregives om varerne på en markedsplads for klasse II grønt.

- Stop Spild Af Mad har igennem sit netværk på de sociale medier udsendt en spørgeskemaundersøgelse om forbrugernes tanker om professionelle køkkener anvendelse af klasse II grønt. Det er således også de bevidste forbrugere, der har besvaret undersøgelsen. Ikke desto mindre viser den, at 90% ville vægte det positivt, hvis en kantine eller restaurant skrev, at de havde anvendt klasse II grønt i deres produktion – 70% ville ligefrem tilvælge en restaurant hvis de vidste, at den anvendte klasse II. Der er ikke en udbredt forventning om at maden vil være billigere, bare fordi der er anvendt klasse II – tvært imod. Undersøgelsen giver således en indikation af, at det kan være et konkurrenceparameter at arbejde aktivt med madspildsreduktion som professionelt køkken.

På baggrund af de gennemførte tests og undersøgelser har EAT Grim udarbejdet en ny forretningsmodel for køb- og salg af klasse II grønt mellem primærproducenter og professionelle køkkener og der er udviklet en prototype for en digital markedsplads, som skal testes med brugere før endelig lancering.

PROJEKTFORLØB OG ERFARINGER

Projektet gennemgik overordnet 6 faser for at ende ved konklusionen og en første version af den digitale markedsplads:

1. Primærproducentanalysen hvor vi belyste kompleksiteten omkring klasse II råvarer og udfordringerne i forhold til tidsforbrug, salg og prissætning heraf, samt indblik i mængder og årsager til klasse II.
2. Tidsstudier på 5 forskellige grøntsager hvor vi testede klasse I op imod klasse II.
3. Praksistest med Compass Groups 4 kantiner, Plantepølsen, MaMam og 4 af REGAs medlemmer; Cofoco, Lola Impact og Jespers Torvekøkken. Praksistestene viste, at man med stor succes kan benytte klasse II varerne i de professionelle køkkener. Kokkene værdsætter at gøre en forskel i forhold til spildet, og de værdsætter kvaliteten af råvarerne. Der er ydermere gennemført interviews med 18 professionelle køkkener og 15 fødevarerproducenter.
4. Forbrugerundersøgelse via spørgeskema til bevidste forbrugere, der undersøgte holdning og efterspørgsel til, at professionelle køkkener og producenter anvender klasse II.
5. Professionalisering af B2B forretningsmodel hvor processerne omkring aftagning og afsætning blev revideret og forfinet, så de var i overensstemmelse med både landmænd og professionelle køkkenernes behov.

-
6. Udvikling af og betatestning af den digital markedsplads, som skal forbinde producenter af og kunder til klasse II grønt.

Hele projektet dog løb ind i udfordringer af historisk karakter, da hele verden lukkede ned på grund af COVID 19 pandemien i 2020, hvilket på alle måder tvang både restauranter, cafeer og kantiner til at lukke eller at omstille sig til en hverdag, der var alt andet end normalen. Alle udviklingsaktiviteter og bæredygtighedstiltag blev sat i bero for at kunne fokusere på overlevelse i branchen og således også hos EAT Grim. Der var udbredt velvilje til projektet og til det uudnyttede potentiale, som både producenter og forbrugere ser gevinst i. Der skulle dog gå et betydeligt stykke ind i 2021, før at restauratører og lignende havde vendt tilbage til noget som mindede om normalen. Den digitale platform blev således ikke færdigtestet og implementeret i projektperioden.

KONKLUSION OG PERSPEKTIVERING

"Hvis vi skal have madspildet væk i primærproduktionen, så kræver det nogen som GRIM." – Sådan fortalte en primærproducent i et telefoninterview om, hvordan vi kan øge afsætningen af klasse II grøntsager fra primærproduktionen i praksis – og gøre det rentabelt for primærproducenterne at beskæftige sig med det.

Standarder for kvalitet og udseende i primærproduktionen tvinger primærproducenter ud i overproduktion og et stort spild på deres råvarer, som i dag ikke sælges til eller anvendes som menneskeføde. Det er ikke bæredygtigt, og det er ikke spor tilfredsstillende. Derfor var det påskønnet, da vi med dette projekt gav primærproducenterne og de professionelle køkkener mulighed for at byde ind med forslag til, hvordan vi kan lave en markedsplads for køb og salg af klasse II grønt og overproduktionsgrønt i Danmark. Projektet har dokumenteret, at der i den grad er behov for, momentum for og efterspørgsel på, at der etableres en systematisk afsætningskanal for klasse II grønt i Danmark – så både restauranter, kantiner og fødevarerproducenter får mulighed for, at tilvælge de skæve grøntsager.

"Grøntsager skal ligne noget, der kommer fra en landmand – ikke noget der er blevet bearbejdet og standardiseret. Vi vil derfor gerne have, at der er jord på, og at der er forskel på former og størrelser – til en vis grænse"

- Citat fra restaurationskok

FORMIDLING

For at skabe opmærksomhed omkring den positive forskel, man kan være med til at skabe, ved at anvende grimme grøntsager, har Eat Grim etableret det såkaldte "Grimdex" på hjemmesiden, hvor man kan dykke ned i effekten af driften, og den forskel man som kunde gør. Grimdexet blev

opdateret løbende for altid at have så ajourført data til rådighed for potentielle kunder, landmænd og andre samarbejdspartnere:

Link til Grimdexet er udløbet efter Eat Grim Konkurs i december 2021.

Henover forskellige sæsoner har Eat Grim også kørt målrettede kampagner, som kaster lys på specifikke dele af problemstillingen. Senest har kørt kampagnen "Forbudte frugter smager bedst", hvor Eat Grim fastslår, at selvom frugter er sjovt formede eller har en størrelse udover det sædvanlige, så smager de stadig fantastisk og fortjener at blive nydt. Derudover dykker Eat GRIM specifikt ned i forsyningskæden fra landmand til influencer for at fuldende den kæde, som får Eat Grim til at løbe rundt. I kampagnen har Eat Grim haft medvirkende:

- Hanna fra det økologiske landbrug Seerupgaard på Amager, som leverer frugt og grønt til at putte i kasserne.
- Triston fra vores bæredygtige transportpartner Chainge, som via elcykelbude bringer kasserne ud til vores kunders dørtrin.
- Flor fra Eat Grim egens produktion, som hver uge kontrollerer råvarer kvalitet og smager den til inden vi sender den til kunderne.
- Emma fra Eat Grims kundeservice, som hver uge håndtere alle de henvendelser som kunderne måtte have vedrørende deres produkt.
- Helene fra maduniverset Eat Real Be Real, som hver uge skaber opmærksomhed omkring sund vegetarisk livsstil og promoter Eat Grims løsning via Instagram.

Forbudte frugter smager bedst – hele forsyningskæden <https://eatgrim.dk/pages/forbidden-fruits>

På [Hotel & Restaurantskolen](#) er viden omkring klasse II grønt blevet integreret i efteruddannelse for køkkenprofessionelle via det i projektet udviklede undervisningsmateriale. Undervisningsmaterialet er baseret på vores undersøgelse af primærproduktionen i arbejds pakke 1 og vores tidstests i arbejds pakke 2. Materialet er blandt andet blevet efteruddannelseskurser, der har fokus på, hvordan køkkenprofessionelle kan være med til at reducere madspild – i eget og andre værdikædeled.

[Stop Spild af Mad](#) - repræsenteret af Selina Juul - har fortalt om GUDP-projektet og potentialet for at reducere madspild i primærproduktionen via professionelle køkkener på 11 nationale og internationale konferencer i løbet af projektperioden.

Læs mere om GUDP's projekter på www.gudp.dk

