

Ansøgning til kortlægningsprojekt : Kortlægning af råvarespild i region midtjylland

Der søges om 250.000 kroner eksklusiv moms

Ansøger	AgroTech, Agro Food Park 15, 8200 Aarhus N (Kontaktpersen : Dorte Petersen, dop@agrotech.dk)
Resumé	Krav fra forbrugere og dermed detailhandlen til udseende, størrelser og indpakningen af frugt og grønt gør blandt andet at kvalitetsråvarer ikke kan afsættes og dermed går til spilde. Kortlægningsprojektet kortlægger på den baggrund råvarespildet hos op til 3 primærproducenter indenfor frugt og grønt i region midtjylland og kortlægger mulighederne for at afsætte spildet. På basis af de konkrete cases vil det blive estimeret, hvor stort det samlede potentiale i Region Midtjylland og Danmark er med hensyn til anvendelse af spild fra primærproduktionen, samt mulige effekter på forretningsudvikling og beskæftigelse. Der afholdes en workshop i Foodture Lab hvor der ses på mulighederne for at afsætte spildet eller lade det indgå i forarbejdede fødevarer med fødevarer virkninger. Endelig udarbejdes der forslag til et demoprojekt på området.
Baggrund	<p>Der har længe været fokus på madspild i private husholdninger og storkøkkener, men spildet starter allerede længe inden produkterne når frem til salgsleddet. Kravene fra forbrugerne og dermed detailhandlen til udseende, størrelser og indpakningen af frugt og grønt gør blandt andet at kvalitetsråvarer reelt ikke kan afsættes og dermed går til spilde. Dette er f.eks. tilfældet indenfor gulerødder, hvor der er store krav til størrelse og indpakning samt indenfor løg, hvor det især kan være svært at afsætte de mindre løg. Dette råvarespild udgør en samfundsmæssig udfordring samtidig med at det udgør en uudnyttet finansiel ressource for producenter, hvor et presset primær erhverv kan øge deres bundlinje uden at skulle investere i produktionen.</p> <p>Region Midtjylland er af Europakommissionens bioøkonomiobservatorium blevet udpeget som foregangsregion og derfor er en kortlægning af spildet i primærleddet specielt relevant for denne region. Indsatsen lægger sig både op ad indsatsen indenfor bioøkonomi og fødevarer og understøtter således to af de store satsninger regionen foretager indenfor regional udvikling.</p>
Målsætninger / Produkter	<p>Ved projektets afslutning står vi med en kortlægning af spildet hos op til 3 primærproducenter i region midtjylland inklusiv en forståelse af hvorfor spildet opstår og dermed hvad der kan gøres for at afsætte produkterne.</p> <p>Der er afholdt en workshop i Foodture Lab omkring nye afsætningsmuligheder.</p> <p>Der er identificeret et demoprojekt hvor indsatsen tages videre.</p>
Aktiviteter	<p>Indsatsen foreslås organiseret i disse trin:</p> <ol style="list-style-type: none"><u>Udvælgelse af virksomheder</u> Der udvælges op til 3 primærproducenter i regionen, som har en vis størrelse og dermed også må forventes at have en vis mængde spild. Der udvælges producenter indenfor grøntsagsproduktion. Det kunne være producenter som Tange Frilandsgartneri, Stenvad Gartneri osv. Aftalerne med producenterne laves efter opgavens bevilling.<u>Kortlægning og værdifastsættelse</u> Der gennemføres ressource tjek hos de udvalgte virksomheder, hvor spildet identificeres, kvantificeres og værdifastsættes. Det kortlægges derudover hvorfor spildet opstår. Se bilag 1 og 2 for metode. Via FORCEs deltagelse i projektet vil der hos én af producenterne også blive set på forbruget af vand. På basis af de konkrete cases vil det blive estimeret, hvor stort det samlede potentiale i Region Midtjylland og Danmark er med hensyn til anvendelse af spild fra primærproduktionen, samt mulige effekter på forretningsudvikling og beskæftigelse.<u>Nye afsætningsmuligheder</u> Via en workshop i AgroTechs innovationslaboratorium, Foodture Lab,

	<p>arbejdes der med at skabe nye afsætningskanaler f.eks. via Foodservice eller helt nye produkter. Cateringvirksomheden Dinner de Luxe har allerede udtrykt deres interesse i at deltage. Derudover inviteres der en eller flere fødevarevirksomheder – de udvælges efter de spildprodukter der identificeres i trin 1 i forhold til, hvor der kan forventes et produkt-match.</p> <p>4) Demoprojekt Det identificeres hvilke yderligere aspekter der bør arbejdes videre på og der identificeres partnere til det videre arbejde.</p>
Interessenter	<p>Primærproducenter indenfor grønt i regionen. Det kunne være producenter som Stenvad Gartneri, Tange Frilandsgartneri eller andre. Der er ikke lavet aftaler med disse producenter – aftalerne laves efter projektets bevilling.</p> <p>Cateringvirksomheder: Dinner de Luxe (har sagt ja – de har en strategi om gerne at ville tage ukurante råvarer ind i deres virksomhed)</p> <p>Gartnerirådgivningen</p> <p>Vidensinstitutioner: AgroTech, FORCE</p> <p>Derudover kan det være relevant at invitere en forarbejdende fødevarevirksomhed med ind men det kommer an på hvilken form for spild vi identificerer i kortlægningen.</p> <p>Partnernes roller i projektet: AgroTech: Projektledelse. Rekruttering af virksomheder. Kortlægning af råvarespildet. Planlægning og afholdelse af workshop i Foodture Lab. Formulering af demoprojekt.</p> <p>Gartnerirådgivningen: Deltager i udvælgelse af primærproducenterne og i kortlægningen. Gartnerirådgivningen kan også tilbyde formidling af projektets resultater i Gartneritidende, hvis det ønskes. Deltagelse i formulering af demoprojekt.</p> <p>FORCE: Deltager i ét af kortlægningsbesøgene hos primærproducenterne.</p>
Tidsplan	<p>August: Planlægning af projektet inklusiv koordinering med partnere, endelig rekruttering af producenter og virksomheder, udarbejdelse af detaljeret plan</p> <p>September: Kortlægning af spild hos producenterne</p> <p>Oktober: Workshop i Foodture Lab</p> <p>November: Afrapportering og beskrivelse af demoprojekt</p>
Budget	<p>Per aktivitet: Kortlægning af spildet hos op til 3 producenter: 170.000 kroner Workshop i FoodtureLab: 30.000 kroner Kort rapport og identificering af demoprojekt: 25.000 kroner Projektledelse: 25.000 kroner</p> <p>Per partner: Gartnerirådgivningen: 50.000 kroner FORCE: 25.000 kroner AgroTech: 175.000 kroner</p>