

Madspild

Der er to hovedårsager til, hvorfor det er vigtigt at beskæftige sig med madspild:

1) *Mad er essentielt for alle mennesker – der er ikke nok mad til alle*

Mad er essentielt for alle mennesker. Alligevel er der en milliard af verdens befolkning der sulter (Miljøstyrelsen, 2011). Udover at sikre, at vi får tilstrækkelig med næring, betyder mad meget, når vi definerer os selv som personer, familie og land med forskellige madkulturer og madtraditioner.

2) *Spild af mad er spild af ressourcer og belaster klimaet*

Når mad, der kunne have været spist, går til spilde, betyder det både, at nogle af verdens begrænsede ressourcer (f.eks. drikkevand) anvendes forgæves, og at der udledes drivhusgasser til ingen verdens nytte.

Derudover er det – indlysende nok - dårlig økonomi at smide mad ud, som kunne have været solgt.

Hvordan defineres madspild?

Madsvind og madspild tilsammen har stor betydning for, hvor meget mad der er tilgængelig i verden.

I de fattigste lande sker madspildet hovedsageligt i forbindelse med produktion og transport. Dette er bl.a. forårsaget af begrænsede muligheder for optimal oplagring og nedkøling under transport. Den mad, der når frem til husholdningerne, bliver derimod spist (Miljøstyrelsen, 2011)

I de rigere lande, viser udenlandske undersøgelser, at der i alle led af produktionen, fremstilling og distribution, tilberedning og servering af mad sker et spild af mad, som kunne være spist (Miljøstyrelsen, 2010).

Når man taler om madspild, er det vigtigt at tage højde for, hvor stor en del der er madsvind/-tab. Madsvind/-tab ses primært ved de første processer som f.eks. ved høstning i fødevarerforsyningskæden. Størrelsen på dette svind er bl.a. afhængig af klimatiske og miljømæssige faktorer, men i nogle dele af verden også begrænsninger af landbrugs-teknologi og infrastruktur, der anvendes i området. Ydermere kan dette svind påvirkes af f.eks. kvalitet og æstetiske standarder, der pålægges af markedet og lovgivning (Barilla center, 2012). Madspild er det spild, der primært finder sted i løbet af industriel forarbejdning, distribution og endelig forbrug. Herunder er f.eks. inkluderet det forsætlige valg baseret på, at ikke perfekt spiselige fødevarer kasseres og "smides væk."

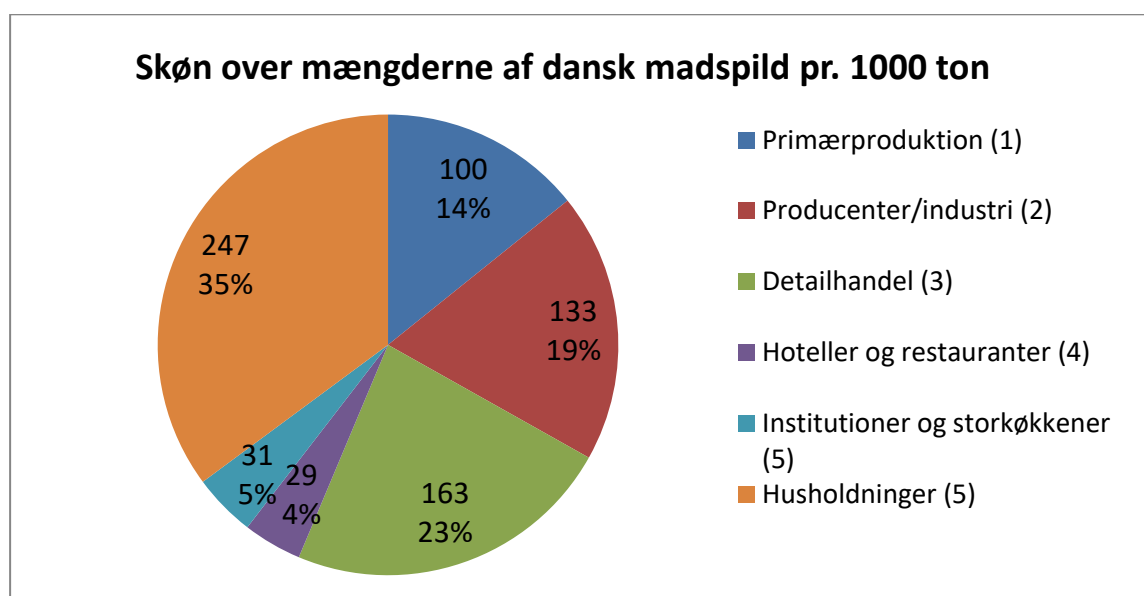
Flere forskellige aktører¹ har gennem de seneste år givet hvert deres bud på, hvordan man definerer madspild. En forudsætning for en kvalificeret diskussion om indsats og effekt mod madspild er en begrebsafklaring. Varierende definitioner af madspild gør det svært at sammenligne opgørelserne. I Danmark anses Miljøstyrelsens definitioner (MST, 2014) stadig, som de mest anvendte:

Madaffald er alt affald, der stammer fra mad. Madaffald kan opdeles i to; madspild og øvrigt madaffald.

- Madspild er fødevarer, der kunne være spist, men i stedet er blevet smidt ud².
- Øvrigt madaffald er de dele af fødevarerne, der ikke er beregnet til at spise. F.eks. æggeskaller, osteskorper, kaffegrums og kernehuse (Miljøstyrelsen, 2014)

Madspild i Danmark

I Danmark refereres ofte til, at der spildes over 700.000 ton mad i Danmark. Dette tal er baseret på tal opgjort i år 2012, og tallet fordeler sig som illustreret i figur 1.



Figur 1: Madspild pr. 1000 ton i de enkelte led i fødevarerforsyningskæden (Danmark, opgjort 2012, dog husholdningerne i 2018)

I 2018 publicerede Miljøstyrelsen en ny rapport (baseret på tal fra 2017). I denne rapport blev konkluderet, at danskerne har reduceret deres madspild med 14.000 tons. Det vil sige, at der blev kortlagt 260.000 tons madspild i 2011 og 247.000 tons i 2017.

Der er spild i alle led i kæden, men det største madspild er hos forbrugerne. Der har de seneste godt 10 år været et stort fokus på at mindske madspild. Vi har ikke publicerede data, der viser, hvor stor en effekt, indsatserne har haft. Vi antager dog, at der er sket en væsentlig reduktion som følge af indsatsen.

¹ F.eks. UN Food and Agricultural Organization (FAO), Swedish Institute for Food and Biotechnology (SIK), Stockholm International Water Institute (SIWI), Environmental Protection Agency (EPA) m.fl.

² Understøttes af Barilla center, 2012; FAO, 2011.

Eksempler på butikernes initiativer

I mere end 10 år har dagligvarehandlen haft øget fokus på madspild, dels for at mindske madspildet i handlen, men også hos forbrugeren. Helt overordnet kan man sige, at ingen dagligvarebutikker er interesseret i at smide mad ud, da det er et økonomisk tab. Derfor er butikernes fokus selvfølgelig hele tiden at være bedre til at disponere og igangsætte relevante initiativer i butikken, der arbejder forebyggende mod madspild f.eks.:

- Butiks-app mod madspild

Meny-butikkerne har fået udviklet et app-løsning ved navn Whywaste som hjælper butikkerne i kampen mod madspild og datovarer i butikkerne. App'en hjælper personalet ved at holde øje med og overvåge hvilke varer, der er ved og udløbe og dermed skal stilles mere synligt eller sættes ned i pris for ikke at risikere at gå til spilde.

- Opgør med mængderabatter

Rema1000 kæden var den første kæde i Danmark, der gik aktivt ind i arbejdet mod madspild. Noget af det første de gjorde (år 2008) var at droppe mængderabatterne i kædens butikker. Dette reducerer madspildet hjemme hos forbrugeren (understøttes af Institution of Mechanical Engineers, 2013), fordi man dermed ikke kommer til at købe for meget eller mere end man kan nå at bruge inden det udløber. Siden har kæden igangsat mange andre initiativer også.

- Bland selv og salg efter vægt

Salg af dagligvarer efter vægt. I mange dagligvarebutikker kan man købe grøntsager efter vægt, og i butikker med egen delikatesse, slagter, fisk og bagerafdelingen, kan f.eks. kød, pålæg og ost købes efter vægt.

- Mindre pakninger

Flere butikskæder og producenter er også gået ind i kampen med fokus på pakkestørrelser. De pakkestørrelser, der traditionelt sælges i butikkerne, passer ikke nødvendigvis til alle størrelser af husstande. Derfor arbejdes der med mindre pakninger til mindre husholdninger for på den måde at hjælpe forbrugerne med at mindske madspildet, ved simpelthen ikke at købe for meget.

- Bedst før er ofte god efter

Varer mærket med Bedst før-datoer er som oftest også gode efter. En pakke pasta eller en liter mælk behøver altså ikke altid at blive smidt ud, så snart Bedst før-datoen er nået. Oplysning og oplæring omkring dette er godt i forhold til forebyggelse af madspild.



- Udnyttelse af skæve grøntsager og overproduktion

Samarbejde mellem f.eks. primærproducenter, industrien og detailhandelen ved fejl-/overproduktion af grøntsager. Eksempler salg af "skæve grøntsager" eller når en varm sommer modner tomaterne for hurtigt (til at alle kan blive solgt som friske tomater) og disse så bruges til pastasauce eller tomatsuppe.



- Råvareudnyttelse i produktionsafdelinger

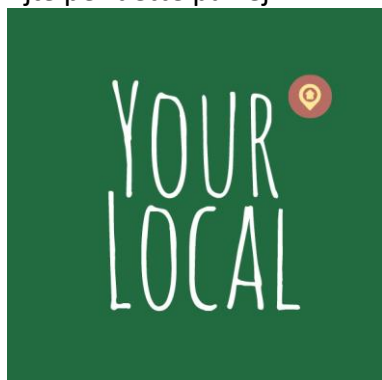
Dagligvarebutikker med egen produktion, har faguddannet personale (f.eks. kok, slagter, fiskehandler) ansat som sørger for at udnytte råvarerne så godt som overhovedet muligt. Under produktionen arbejder personalet under en streng fødevarelovgivning, der er implementeret i butikernes Branchekode, der sikrer, at produktionen foregår under fødevareressikkerhedsmæssigt forsvarlige forhold.

- Nedsat pris op til holdbarhedsdatoen

Mange supermarkeder vælger at nedsætte prisen på varer, der er tæt på holdbarhedsdatoen, for på den måde at få den solgt og (forhåbentlig) spist. I mange butikker samles disse nedsatte varer et bestemt sted i butikken for skabe overblik og større salg.

- Forbruger-apps mod madspild

I mange supermarkeder er det efterhånden blevet normalt at sælge varer til en lavere pris kort før holdbarhedstidens udløb. Også app-løsninger som Your Local og Too Good To Go, hjælper dette på vej.



Emballage og plastik forebygger madspild

Emballage og plastik bliver tit skældt ud og beskyldt for de miljø- og klimamæssige udfordringer det er skyld i, når det havner de forkerte steder, i naturen. MEN emballage og plastik er ikke altid dårligt. Faktisk kan man sige, at emballagen er agurkens bedste ven.



<https://samvirke.dk/artikler/emballage-er-agurkens-bedste-ven>

Og hvorfor så det? Når man pakker fødevarerne ind, betyder det mindre madspild i hele værdikæden. Hvis man sammenligner miljøbelastningen fra selve fødevarereproduktionen med belastningen fra distribution, forbruger og emballage, finder man følgende³ :

- | | |
|---|-------------|
| - Fødevarereproduktion (landbrug og forarbejdning) | Knap 70% |
| - Distribution (transport, lager og detail) + Forbruger | Omkring 30% |
| - Emballage | Omkring 1% |

Miljøpåvirkningen fra emballagen er altså minimal – det vigtigste er, at langt færre fødevarer går til spilde. Udgangspunktet er, at der naturligvis ikke skal være mere emballage end højst nødvendigt, men at emballagen i sig selv er nyttig, hvis alternativet er tab af fødevarer og madspild. Pointen er her, at miljøbelastningen forbundet med fødevarereproduktionen typisk er meget højere end miljøbelastningen forbundet med emballagen.

Det gælder om at finde den rette mængde emballage, og den rette type emballage:



³ Miljøstyrelsen, 2017 Food waste prevention in Denmark – Identification of hotspots and potentials with Life Cycle Assessment

Banoner efter 6 dage på køkkenbordet

Uden pose:



I en type pose:



I en anden type pose:



Overskudsmad

Kampen mod madspild må ikke udelukkende fokuseres på donation af overskudsmad. Fokus skal være på den forebyggende indsats. Der er stadig barrierer, der er ressourcekrævende i arbejdet med at omfordele overskudsmad. I Frankrig har man forsøgt at nedbringe madspildet fra detailhandlen gennem et lovindgreb. I 2015 fik landets supermarkeder forbud mod at smide mad ud, og det blev besluttet, at den usolgte – og spiselige mad – i stedet skulle doneres til velgørende formål. Men det førte til et nyt problem. Nogle af de velgørende organisationer fortalte under interviewene, at de er ved at drukne i overskydende mad, og de er ikke længere interesseret i at aftage madspildet (https://www.sdu.dk/da/om_sdu/fakulteterne/samfundsvidenskab/sam_nyhedsliste/madspild).

Det er vigtigt, at Danmark finder en fælles retning, og at der gives støtte og opbakning til de gode initiativer der virker – og gerne på tværs af værdikæden.

”Skraldere”

”Skraldning” eller ”at skralde” betyder, at affald gennemses med det formål at finde brugbare varer. Det vil være en individuel vurdering fra person til person, hvornår en vare er brugbar.

Der er derfor altid en risiko for, at ”skralderen” ikke kender årsagen til, at en fødevarer er blevet til affald. Affaldet kan udgøre en sundhedsrisiko (<https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Skraldning.aspx>)

Kasserede madvarer, der er smidt ud i affaldscontainere, er ikke længere fødevarer efter reglerne. Årsagerne kan være mange forskellige. Nogle årsager kan man se med det blotte øje (f.eks. mug), men det kan også være noget, man hverken kan se, lugte eller smage. Årsagerne kan f.eks. være at:

- Fødevarerne kan være trukket tilbage og kasseret pga. sundhedsfare. F.eks. pga. fund af sygdomsfremkaldende bakterier, metalsplinter eller lign. Tilbagekaldte varer, vil man som forbruger kunne få oplysning om f.eks. via pressen. Har varen ikke været markedsført til forbrugeren, vil forbrugeren derimod ikke få denne oplysning.
- Sidste anvendelsesdato er overskredet, så varen er ulovlig både at sælge og omfordele. Det er vigtigt at kende forskel på bedst før og sidste anvendelse. Er en vare mærket med sidste anvendelse, kan der være en risiko forbundet med at spise varen efter denne dato. Læs mere på [Tjek datoen](#)

-
- Varen kan være blevet forurenet i affaldscontaineren med fx glasskår, eller den fået en anden fysisk eller kemisk påvirkning, som man måske ikke umiddelbart kan se med det blotte øje.
 - Der kan være kølevarer, som har været uden for kølekæden, og som derfor er potentielt sundhedsfarlige. Der er en større risiko ved at skralde kølepligtige fødevarer som f.eks. røget fisk og pålæg
 - Affaldet kan være forurenet af skadedyr, fugle, snavs fra omgivelser osv.