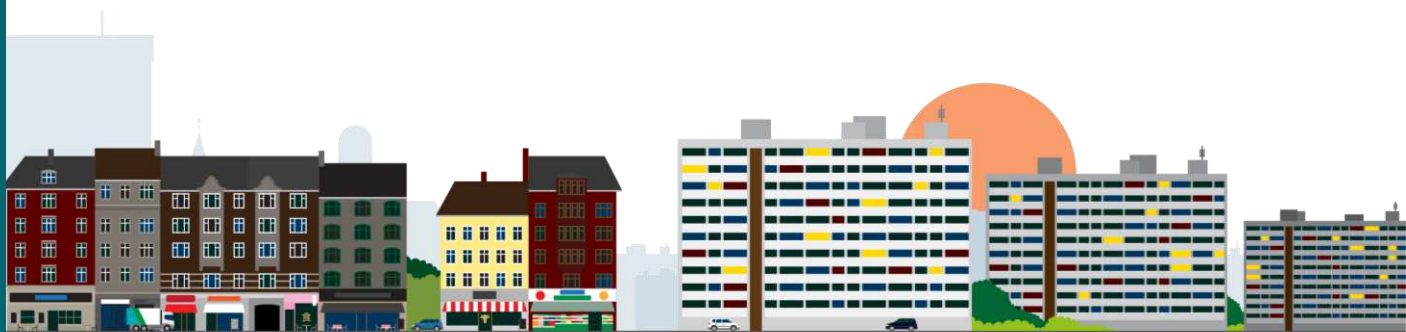


Madspild hos de danske forbrugere

August 2018

Markedsanalyse, Forbrugerøkonomi & Statistik



20. august 2018

Axelborg, Axeltorv 3
1609 København V

T +45 3339 4000 E info@lf.dk
F +45 3339 4141 W www.lf.dk

FORORD

Denne rapport indeholder en opsummering og gennemgang af en række relevante undersøgelser om madspild hos de danske forbrugere. Den er udarbejdet for at få et opdateret overblik over danske forbrugeres madspild, samt få en indsigt i deres holdning til madspild. Rapporten har til formål at samle nyere analyseresultater og forbrugerundersøgelser, der kan fremme viden på området samt give et indblik i nogle af de initiativer, der har til formål at mindske forbrugernes madspild.

Potentielt spiselige fødevarer der kasseres, kaldes madspild. Madspild defineres af Miljøstyrelsen som:

”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 ud. Øvrigt madaffald er de dele af fødevarerne, der ikke er beregnet til at spise. Eksempler på madspild er brød, hel frugt og grønt og middagsrester. Eksempler på andet madaffald er æggeskaller, osteskorper, kaffegrums og kernehuse.”

Landbrug & Fødevarer

Axeltorv 3
1609 København V

T +45 3339 4000
F +45 3339 4141

E info@lf.dk
W www.lf.dk

Yderligere kontakt

Marianne Gregersen
Anette Christiansen

3339 4677 mgr@lf.dk
3339 4294 anc@lf.dk

INDHOLDSFORTEGNELSE

FORORD	1
KONKLUSION	3
KORT OG GODT OM MADSPILD	5
DET ER VIGTIGT AT BEKÆMPE MADSPILD	6
FORBRUGERNES MADSPILD I DANMARK	8
FORBRUGERNES HOLDNING TIL MADSPILD	11
ÅRSAGER TIL MADSPILD	14
EKSEMPLER PÅ INITIATIVER, DER STØTTER OP OM MINDRE MADSPILD	18
MADSPILD VIGTIGT INDSATSOMRÅDE I ET GLOBALT PERSPEKTIV	21
KILDER	23

KONKLUSION

Mad bliver produceret for, at mennesker kan spise det, og maden skal gennem de forskellige led i værdikæden for at blive til mad. I hvert led foregår der en forædling af maden. Der er brugt ressourcer til produktion, pakning, distribution og til sidst håndtering i supermarkedet. Det udgør et ressource- og værdimæssigt tab, hvis maden blot ender som madspild, når det når frem til forbrugerne. Derfor har Landbrug & Fødevarer også bakket op om kampen mod madspild siden 2006.

En vurdering af, om indsatserne mod madspild bærer frugt, kræver, at madspildet måles over tid. Miljøstyrelsen har derfor i 2017 iværksat en undersøgelse af de danske husholdningers madspild. Den viser, at madspildet hos forbrugerne er på vej ned. Fra 2011/2012 til 2017 er madspildet reduceret med 8 pct. per person.

Udover løbende målinger kræver en effektiv indsats mod madspild samarbejde og fortsat indsats i hele værdikæden. F.eks. mellem fødevarereproducenter og Fødevarebanken om donation af overskuds- og fejlproduktion. Via fokus i detailhandlen på at reducere spildet i butik, mulighed for køb af datovarer og fokus på flerstykestilbud. Derudover er der fortsat brug for en indsats fra myndigheder og forbrugerorganisationer såsom Forbrugerrådet Tænk, der kan bidrage til fortsat fokus på at undgå madspild hos forbrugerne. Og ikke mindst fortsat engagement fra forbrugerbevægelsen Stop Spild af Mad. Problemet er komplekst, og der er brug for et bredt samarbejde i værdikæden, hvis problemet ikke blot skal "skubbes over til næste led".

Forbrugerne har generelt en modvilje mod madspild, selvom de jævnligt oplever, at de må smide mad ud. De nyeste forbrugeranalyser fra Landbrug & Fødevarer peger på, at halvdelen af danskerne smider mad ud mindst en gang om ugen. Tallene viser dermed, at madspild i dag stadig er ret udbredt blandt forbrugerne. Den mad, forbrugerne oftest oplever, at de smider ud, er rester fra middagsmåltidet. Meget tyder dog på, at det er blevet mere udbredt at tage rester med i sin madpakke.

Der er mange årsager til, at forbrugerne oplever, at de må smide mad ud. Det sker f.eks. hvis der i en travl hverdag skal tages hensyn til børns svingende appetit, når de laver mad. Noget madspild kunne formentlig undgås via et bedre kendskab til datomærkninger, da kendskabet hos forbrugerne ikke er tilfredsstillende.

Udover bedre kendskab til datomærkning kan et øget fokuspunkt være skolebørn. Ved at lade sine børn i alderen 8-12 år deltage i Madskole kan de opnå et bedre kendskab til, hvordan man undgår madspild.

Meget tyder på, at der fremadrettet kommer endnu mere fokus på madspild fra forbrugernes side. Til eksempel er 'bæredygtighed' et begreb af stigende betydning for forbrugerne. Og forbrugerne karakteriserer først og fremmest dét at undgå madspild som en vigtig adfærd, når det kommer til fødevarerforbrug og dét at leve mere klimavenligt. En ny analyse fra Landbrug & Fødevarer af de danske trendsættere bakker op om den stigende vigtighed og peger på, at forbrugerne i fremtiden vil fokusere endnu mere på at undgå madspild.

Madspild er ikke kun et vigtigt indsatsområde i Danmark. Også globalt ydes der en stor indsats for at mindske madspild. Et vigtigt initiativ er i FN's Sustainable Development Goals, hvor der er en

målsætning om at halvere madspildet hos forbrugere og detailhandel inden 2030. Danmark kan via sin innovative og effektiviserede landbrugssektor bidrage med viden, praksisser og teknologier, der støtter den målsætning.

KORT OG GODT OM MADSPILD

Hvad er madspild?

Madspild er fødevarer, der kunne være spist af mennesker, men som går til spilde.

Hvordan opstår madspild?

Der er mange årsager til madspild. Helt overordnet kræver det en god planlægning af dagligvareindkøbene, et godt kendskab til opbevaring og gode evner til madlavning, hvis madspild helt skal undgås.

Hvilke implikationer har madspild?

Madspild belaster i høj grad miljøet og klimaet, ligesom virksomheder og forbrugere mister værdifulde ressourcer. Forbrugerne smider fødevarer ud, der kunne være spist, og det leder til spildte ressourcer og dermed en unødigt belastning af miljøet og klimaet.

Hvor stort er madspildet hos de danske forbrugere?

Den nyeste undersøgelse fra 2017 viser, at madspildet i de danske husholdninger er på 246.977 ton. Det svarer til, at hver dansker gennemsnitligt smider ca. 43,7 kg spiselig mad ud om året.

Kan madspild undgås?

Ja, en del af madspildet kan undgås via målrettede initiativer, gode værktøjer og et endnu større fokus på at minimere spildet hos både forbrugere og virksomheder. Alt afhængig af hvor man ser i værdikæden, kan der gøres brug af forskellige initiativer for at undgå madspild. Indsatsen bliver dog mest effektiv, hvis hele værdikæden arbejder sammen og tænker på de øvrige led i kæden.

Hvor sikre er data om madspild?

Det skal bemærkes, at madspildsberegninger typisk er udtryk for estimer og dermed behæftet med stor usikkerhed. Hvis man skulle have præcise data, vil det reelt kræve grundige optællinger af samtlige danske husholdningers affald. Det er dog ikke noget, der sker i dag.

DET ER VIGTIGT AT BEKÆMPE MADSPILD

Madspild udgør et ressource- og værdimæssigt tab

Mad bliver produceret for, at mennesker kan spise det, og maden skal gennem de forskellige led i værdikæden for at blive til mad. I hvert led foregår der en forædling af maden. I madens vej fra jord til bord er maden blevet dyrket, der er brugt ressourcer til produktion, pakning, distribution og håndtering i supermarkedet. Derfor udgør det et stort ressource- og værdimæssigt tab, hvis maden blot ender som madspild hos forbrugerne, da de udgør sidste led i værdikæden. Det anslås, at CO₂-aftrykket fra madspild i Danmark årligt udgør 2,2 mio. ton CO₂Eq (Kilde 1).

I forhold til det værdimæssige tab ved madspild minimeres det ved at så meget som muligt af maden, opnår den højest mulige værdi. Næmlig at blive solgt til fuld pris til forbrugere. Derved har ressourcerne, der indgik i fødevarer, opnået den optimale værdi. Men det skal selvfølgelig også ses i sammenhæng med ressourceudnyttelsen i form af, at maden bliver spist. Hvis maden sælges til fuld pris og bliver spist af mennesker, er antagelsen, at det giver det mindste ressource- og værdimæssige tab. Hvordan ressource- og værdimæssige tab ved madspild minimeres, er eksemplificeret i nedenstående figur 1.

Sælges maden til fuld pris, og bliver konsumeret af mennesker, opnås den største værdi, og intet tab af ressourcer. Men hvis det ikke kan lade sig gøre at sælge maden til fuld pris f.eks. hvis maden er tæt på udløbsdato, så er det næstbedste, at maden bliver solgt til en reduceret pris. Dermed bliver maden alligevel formentlig spist af mennesker. Hvis det ikke kan lade sig gøre at sælge maden til reduceret pris, er det tredjebedste at give maden bort, så mennesker kan spise den. Det fjerdebedste er, at maden går til husdyr-foder. Det femtebedste er, at det går til biogas eller lign.

Dét, der giver mindst værdi og hvor det ressourcemæssige tab er størst, er hvis maden hverken bliver solgt eller spist, og blot sendes til forbrænding.

Figur 1: Madspildets ressourcepyramide



Kilde: Madspildets ressourcepyramide (<http://matsvinn.no/bransjeavtale-om-matsvinn/>)

Effektiv bekæmpelse af madspild kræver et bredt samarbejde i værdikæden

Det er en vigtig pointe ved ovenstående ressourcepyramide, at for at mindske ressourcospildet ved madspild er der brug for, at alle aktører på tværs af værdikæden bidrager og samarbejder. F.eks. via samarbejde mellem fødevareproducenter og Fødevarebanken om donation af overskuds- og fejlproduktion. Via innovation indenfor fødevarer ingredienser og emballage. Via fokus i detailhandlen på at reducere spildet via rabat på datovarer mv., og via indsats fra myndigheder og forbrugerorganisationer såsom Forbrugerrådet Tænk, der kan bidrage til fortsat fokus på at undgå madspild hos forbrugerne. Og ikke mindst fortsat fokus på at mindske madspild fra forbrugerbevægelsen Stop Spild af Mad.

FORBRUGERNES MADSPILD I DANMARK

Når vi ser på madspild i Danmark, har forbrugerne en helt central placering. Tidligere undersøgelser har kortlagt, at de danske forbrugere i 2012 stod for den største del af Danmarks samlede madspild med over 260.000 ton (Kilde 2). En undersøgelse af de danske husholdningers madspild i 2017 viser, at på trods af et fald til ca. 247.000 ton (kilde 2), spildes der stadig en stor mængde mad hos de danske forbrugere, og dermed er madspild i Danmark stadig et ressourcemæssigt spild samt et miljø- og klimamæssigt problem.

Det forstærkes af, at et spild i forbrugerleddet udgør et særligt ressourcemæssigt spild, da forbrugerne er sidste led i værdikæden. I madens vej fra jord til bord er der blevet brugt ressourcer på pakning, distribution, behandling, køling, placering og opbevaring i supermarkedet, transport til husholdningen og opbevaring i husholdningen. Det er noget, der altsammen har krævet ressourcer. Hvis maden ikke bliver spist, som det var tiltænkt, er det ikke blot et spild af mad, det er et unødigt spild af de ressourcer, der har gjort rejsen fra jord til bord mulig.

Forbrugerne er nøglen til at mindske madspild

Af den grund er forbrugerne helt centrale, og en reduktion af forbrugernes madspild er særligt vigtigt for at mindske de u hensigtsmæssige konsekvenser, der følger med madspild. Derudover er forbrugerne også en nøgleaktør ift. at mindske madspildet andre steder i værdikæden, da forbrugerne stiller høje krav til friskheden, kvaliteten og udseendet af maden. Der har dog de senere år været en stigende interesse for at undgå madspild hos de danske forbrugere.

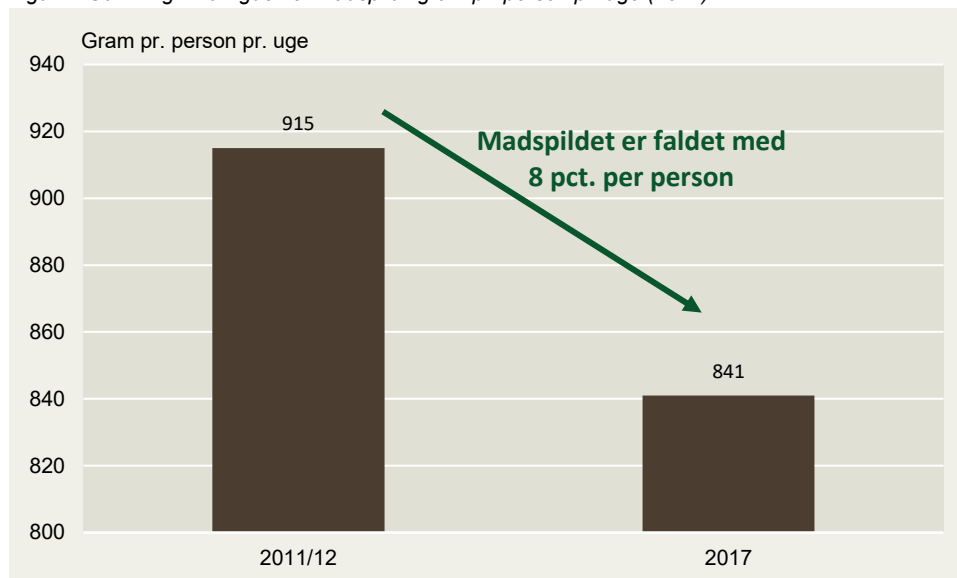
Disse krav bliver i stadig større udstrækning mødt af detailhandlen og fødevarer virksomheder og den måde de arbejder med madspild på. Som eksempel kan nævnes forbrugernes mulighed for at anvende "doggy bags" på restauranter, samarbejde med Fødevarerbanken, madspildsapps som TooGoodToGo og YourLocal og adgang til køb af varer tæt på udløbsdato i detailhandlen.

Forbrugerne er altså helt centrale at fokusere på, hvis man skal mindske madspildet i Danmark, og minimere det ressourcemæssige spild, og de medfølgende miljø- og klimamæssige konsekvenser. I det følgende vil vi dykke dybere ned i, hvordan de danske forbrugeres madspild ser ud i 2017. Herefter vil vi sammenholde den udvikling med tallene fra 2012 og vise udviklingen.

Forbrugernes madspild udgør 247 tusind ton årligt

Miljøstyrelsen har i 2017 gennemført en undersøgelse med det formål at klarlægge mængde og sammensætning af affald fra danske husholdninger i 2017. Miljøstyrelsens undersøgelse estimerer, at der totalt smides 246.977 ton mad ud i alle boliger pr. år (Kilde 2.). Siden seneste måling fra 2011/12 har danskerne dermed reduceret deres madspild med 13.945 ton.

Figur 2: Udvikling i mængden af madspild i gram pr. person pr. uge (2017)



Kilde: Miljøstyrelsen (kilde 2)

Som det kan ses i figur 2, er danskernes madspild faldet med 8 pct. per person i perioden. Af rapporten fremgår, at madspildet er 841 gram pr. person pr. uge, hvilket dermed peger på, at madspildet per person udgør 43,7 kg om året¹.

Da undersøgelsen er gennemført som en affaldsanalyse, er data indsamlet efter boligtype. Således er data struktureret i henholdsvis enfamilieboliger² og etageboliger. I forhold til madspild er der forskel på boligform. Ifølge Miljøstyrelsens undersøgelse er madspildet 43 kg. pr. person pr. år i enfamilieboliger og 45 kg. pr. person pr. år i etageboliger. Madspildet pr. person er altså en smule større i etageboliger sammenlignet med enfamilieboliger.

¹ 0,841 kg. madspild pr. person per uge x 52 uger giver 43,732 kg. pr. person om året. Dette tal er beregnet af Landbrug & Fødevarer baseret på kilde 2

² Enfamilieboliger inkluderer her parcel-, række-, kæde-, dobbelt- samt stuehuse i landbrugsejendomme

Imidlertid viser samme undersøgelse, at personer i etageboliger har reduceret deres madspild mest i perioden. Det fremgår af tabel 1.

Tabel 1: Mængden af madspild, udvikling, opdelt i boligform

	Gram pr. person pr. uge	
	Enfamiliebolig	Etagebolig
2011/12	810	1140
2017	831	861
Ændring	+21	-279

Kilde: Miljøstyrelsen (kilde 2)

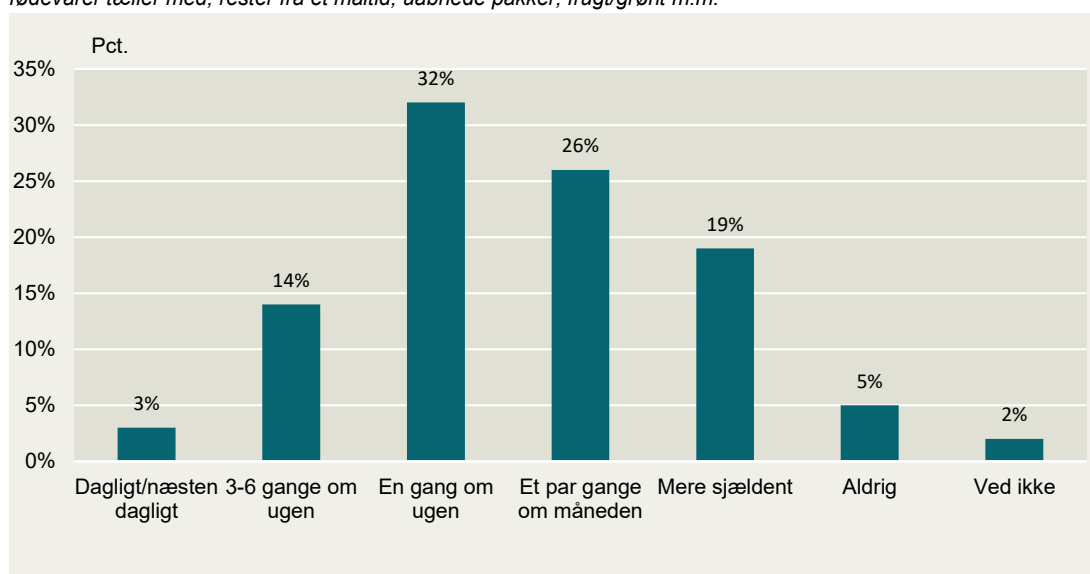
Når vi ser på udviklingen i madspildet i gram pr. person pr. uge viser det sig, at det er personer i etageboliger, der har reduceret deres madspild mest. I perioden har de nemlig reduceret deres madspild med 24,5 pct., mens personer i enfamilieboliger har øget madspildet en smule.

FORBRUGERNES HOLDNING TIL MADSPILD

Der ligger en stor udfordring i at reducere forbrugernes madspild i Danmark. Samtidig er forbrugerne helt centrale ift. at bekæmpe madspild i hele værdikæden. Derfor er det essentielt at få kortlagt forbrugernes holdning til madspild, da det kan give en indikation på, hvilken vej udviklingen i danskernes madspild vil gå i fremtiden.

Vi har derfor 'taget temperaturen' på danskernes holdning til madspild og spurgt om, hvor ofte danskerne smider mad ud, og hvad det er for noget mad, de smider ud.

Figur 3: Hvor ofte må du / din husstand smide fødevarer ud, som I ikke kan spise op, eller som har overskredet sin holdbarhedsdato? Alle fødevarer tæller med; rester fra et måltid, uåbnede pakker, frugt/grønt m.m.



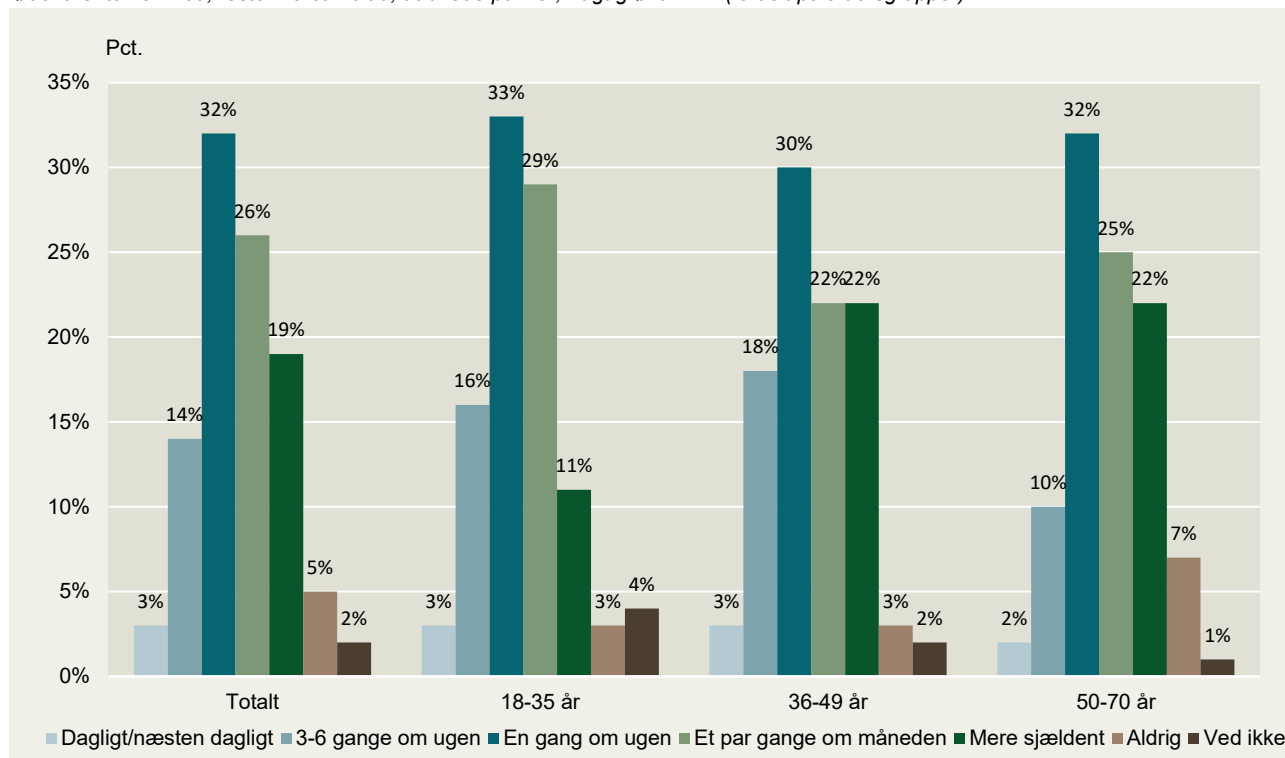
Kilde: Epinion for Landbrug & Fødevarer, juni 2018, base (1.006)

Halvdelen af danskerne smider mad ud mindst en gang om ugen

Som det kan ses af figur 3, er det ca. halvdelen af alle, der må smide mad ud en gang om ugen eller oftere. Resten af befolkningen er ligeligt fordelt mellem de, der smider mad ud et par gange om måneden og de, der gør det sjældent eller aldrig. Tallene viser altså, at madspild i dag stadig er ret udbredt blandt forbrugerne, og at de fleste oplever, at de må smide mad ud indimellem.

Når vi ser på hvem, der smider mad ud oftest, viser det sig, at alle aldersgrupper oplever, at de må smide mad ud indimellem. Det er dog en anelse hyppigere hos de yngre grupper frem for gruppen på 50-70 år. I gruppen 50-70 år er der tæt ved en tredjedel, der angiver at de 'Mere sjældent' eller 'Aldrig' må smide mad ud.

Figur 4: Hvor ofte må du / din husstand smide fødevarer ud, som I ikke kan spise op, eller som har overskredet sin holdbarhedsdato? Alle fødevarer tæller med; rester fra et måltid, uåbnede pakker, frugt/grønt m.m. (fordelt på aldersgrupper)



Kilde: Epinion for Landbrug & Fødevarer, juni 2018, base (1.006, 291, 283, 432)

Tilbehør til middagsmåltidet er det, som smides ud oftest

Vi har spurgt de, der oplever, at de af og til må smide mad ud, hvilken mad, de smider ud.

Tabel 2: Her ser du en liste over forskellige typer af fødevarer. Hvor ofte må du / din husstand smide disse fødevarer ud? (hvis man smider fødevarer ud mindst et par gange om måneden)

	Gns.	Rester fra middagsmåltidet - kødet/retten	Rester fra middagsmåltidet - tilbehør til kødet/retten	Fersk eller frosset kød/fjerkræ (ej rester)	Fersk eller frosset fisk (ej rester)	Mejeri-produkter	Rå grøntsager, rodfrugter, salat	Ris, pasta, gryn mv	Æg	Brød	Pålæg	Frugt
Dagligt / næsten dagligt	1%	4%	4%	1%	0%	1%	1%	0%	0%	1%	1%	0%
3-6 gange om ugen	4%	11%	13%	1%	1%	3%	3%	2%	1%	3%	2%	3%
En gang om ugen	12%	19%	22%	5%	3%	12%	19%	4%	1%	20%	11%	13%
Et par gange om måneden	24%	20%	22%	9%	5%	36%	46%	9%	8%	39%	36%	38%
Mere sjældent	33%	31%	23%	44%	40%	36%	24%	36%	40%	29%	34%	31%
Aldrig	22%	13%	11%	37%	45%	10%	4%	46%	46%	7%	13%	11%
Ved ikke	4%	3%	3%	4%	5%	3%	3%	3%	4%	3%	3%	4%
Delsum:												
En gang om ugen eller oftere	17%	33%	40%	6%	4%	16%	23%	7%	2%	23%	14%	17%

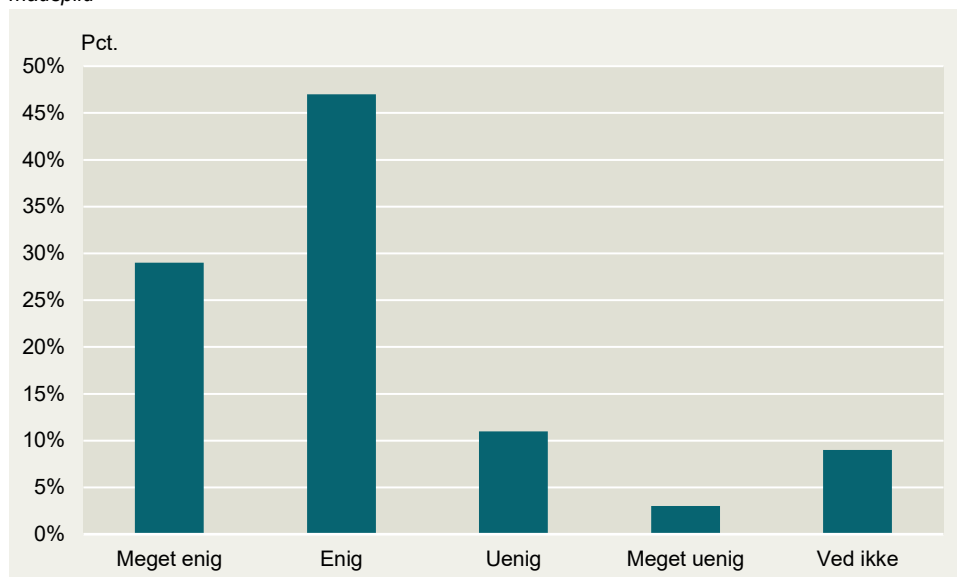
Kilde: Epinion for Landbrug & Fødevarer, juni 2018, Personer, der smider mad ud min. et par gange om mdr., base (766)

Det er især tilbehør fra middagsmåltidet, som forbrugerne oplever, at de må smide ud, og 40 pct. angiver, at det bliver smidt ud ugentligt. Dernæst kommer kødet / selve retten fra middagsmåltidet, som 33 pct. smider ud ugentligt. Rå grøntsager og brød bliver også smidt ud relativt hyppigt, mens det er relativt sjældent, at fersk fisk, kød og fjerkræ samt æg smides ud.

Forbrugerne er meget interesserede i at mindske madspild

Forbrugerne har generelt en modvilje mod madspild, selvom de jævnligt oplever, at de må smide mad ud. Når vi spørger dem om deres holdning til at smide mad ud, angiver et flertal, at de bliver mere og mere interesserede i at undgå madspild.

Figur 5: Hvor enig eller uenig er du i nedenstående udsagn - Jeg bliver mere og mere interesseret i at minimere mit og min husstands madspild



Kilde: Epinion for Landbrug & Fødevarer, juni 2018, base (1.014)

Det er 77 pct. af befolkningen, der er overvejende enige i, at de bliver mere og mere interesserede i at minimere madspildet i husstanden.

Madspild bliver vigtigere og vigtigere

En god indikator på, hvordan danskerne i fremtiden kommer til at agere i relation til madspild, kan findes i den adfærd og de holdninger, som de danske trendsættere udviser. Trendsættere er kendetegnet ved bl.a. at være meget udforskende, når det gælder nye mad- og drikkevaretrendenser. Og de fortæller gerne aktivt andre om nye og spændende produkter, som de selv er blevet glade for. På den måde kan deres adfærd give et fingerpeg om, hvordan 'massemarkedet' vil agere fremover. I Landbrug & Fødevarers undersøgelse angiver en endnu større andel (89 pct.) af trendsætterne, at de er overvejende enige i, at de bliver mere og mere interesserede i at minimere madspildet i husstanden. Det peger i retning af, at forbrugerne også i fremtiden vil fokusere på at undgå madspild.

ÅRSAGER TIL MADSPILD

Der er i den senere tid gennemført rigtig mange forskellige forbrugerundersøgelser for at få en dybdegående forståelse af, hvad det er for udfordringer med madspild, som forbrugerne oplever. Jo bedre forståelse af forbrugerne og deres udfordringer jo nemmere er det for organisationer og virksomheder at finde gode løsninger til at hjælpe forbrugerne til at undgå madspild.

I forbindelse med lanceringen af Miljøstyrelsens kortlægning af de danske husstandes affald, udkom Aarhus Universitet med en forbrugeranalyse om forbrugernes forhold til madspild (kilde 9). Analysen viste bl.a., at danskerne har et højt kendskab til madspild, og at muligheden for at spare penge er det største incitament til at mindske spildet. Selvom danskerne selv oplever, at de er gode til at undgå madspild i deres dagligdag, er det dog et udbredt problem med impuls køb og indkøb af for store mængder mad.

Helt overordnet peger adskillige analyser samlet set på, at ingen forbrugere synes om at smide mad ud. Det sker alligevel fordi der i en travl hverdag også er mange andre hensyn at tage. Forbrugerne forsøger f.eks. at have fokus på ikke at overspise, at der skal være plads til impulsiv lyst frem for at spise planlagte rester og hensyn til børnene spiller også ind. Til eksempel blev disse dilemmaer fundet meget tydeligt i forbindelse med en dagbogsanalyse gennemført for Dansk Supermarked af Kantar Gallup (kilde 8). Den viste f.eks., at forbrugerne synes, at det vejer tungere ikke at spise for meget end at undgå madspild, ligesom det er vigtigere, at børnene får "nok mad" end at servere lige præcis de rette mængder til aftensmad. De holdninger fører naturligt nok til madspild hos forbrugerne.

Mindshare har i forbindelse med projektet "Respekt for maden" (kilde 15) udviklet en række typiske 'madspildere', som kan ses i tabel 3 nedenfor. Typerne har til formål at illustrere situationer, hvor forbrugerne ender med at smide maden ud.

Tabel 3: Madspildstyper

					
<i>"Madplans-Morten"</i>	<i>"Har-jeg-nu-hørfrø-derhjemme-Hanne"</i>	<i>"Sunde-Sofie"</i>	<i>"Det-skal-se-godt-ud-Dennis"</i>	<i>"Knap-så-eksperimenterende-Ellen"</i>	<i>"Der-skal-ikke-mangle-noget-Ditte"</i>
<i>Morten har en madplan. Morten holder sig til madplanen, køber ind til den. Hvis Morten kun skal bruge et halvt blomkål, så bruger han kun et halvt blomkål.</i>	<i>Hanne kan ikke lige huske, om hun allerede har højrfrø hjemme i skabet, så for en sikkerheds skyld køber hun ekstra.</i>	<i>Sofie vil gerne være sund, så hun køber masser af grøntsager. Det er ikke altid Sofie får spist det hele.</i>	<i>Hvis bananen ser lidt brun ud, eller broccolien har fået en plet, skærer Dennis det ikke fra, men smider hele broccolien ud.</i>	<i>Romanesco kålen så vildt fin ud, som den lå dér i Ellens Årstidskasse, men hun aner ikke, hvad hun skal bruge den til.</i>	<i>Derfor får Ditte også nogle gange købt lidt for meget ind.</i>

Foto: Pexels.com
Kilde: Mindshare, 2017 (kilde 15)

Eksemplerne illustrerer meget godt, at der i dagligdagen opstår mange af de her situationer, som kan føre til madspild. Ét punkt, hvor danskerne har iværksat en adfærd for at minimere deres madspild, er ved at spise rester. I en analyse fra Landbrug & Fødevarer fra 2017 (kilde 11), der satte fokus på, hvad danskerne spiser til frokost, er rester en vigtig del af mange danskeres madpakke. Med mulighed for flere svar udtaler 20 pct. af danskerne, at de i deres seneste madpakke medbragte rester. Det er det femte mest normale at have med på madpakke, kun overgået af rugbrød, kød, grønt og frugt.

Kendskabet til datomærkninger er ikke tilfredsstillende

Der er dog meget, der tyder på, at der også er behov for oplysning, for kendskabet til datomærkninger er endnu ikke tilfredsstillende. Eksempelvis har Forbrugerrådet Tænk i samarbejde med Landbrug & Fødevarer og forbrugerbevægelsen 'Stop Spild af Mad' i 2017 foretaget en forbrugerundersøgelse om kendskabet til datomærkninger (kilde 16).

Undersøgelsen viste, at 1 ud af 3 danskere tror, at 'Bedst før' og 'Sidste anvendelsesdato' er det samme til trods for, at der er afgørende forskel. Ved 'sidste anvendelsesdato' skal maden altid smides ud efter den dato, mens 'Bedst før' eller 'Mindst holdbar til' betyder, at maden godt kan spises efter datoen, hvis bare den lugter og smager fint.

Den misforståelse kan have konsekvenser for ikke bare madspildet i Danmark, men også for sundheden. Således viste undersøgelsen, at 85 pct. svarer, at de spiser madvarer, som virker i orden, selvom 'Bedst før' datoen er overskredet. Det er positivt, at så mange tilsyneladende spiser maden, selvom den er overskredet 'bedst før' datoen, men der er dog stadig rigtig mange forbrugere, som tager datoerne alt for bogstaveligt, eller som er forvirrede. Det var da også 74 pct. af forbrugerne, der angiver, at de spiser madvarer, som virker i orden, selvom 'Sidste anvendelsesdato' er overskredet. Det kan imidlertid udgøre en sundhedsrisiko, så de fødevarer kan ikke spises.

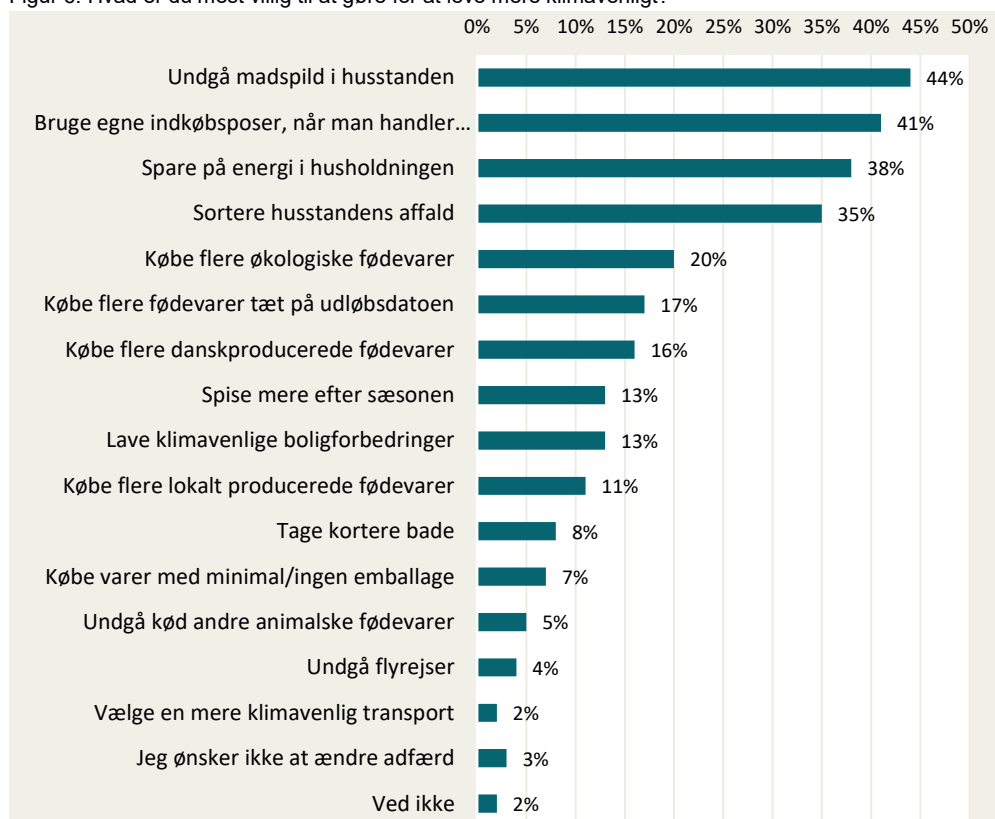
At undgå madspild betragtes som bæredygtigt fødevarerforbrug

'Bæredygtighed' er en megatrend, der de seneste år har haft en stigende betydning for forbrugere og fødevarerirksomheder (kilde 10). Det stigende fokus på bæredygtighed udspringer af en forbrugerbekymring omkring 'verdens beståen'. Men en forbrugerundersøgelse fra Landbrug & Fødevarer peger også på, at der hersker en stor forvirring hos forbrugerne om, hvad der egentlig er op og ned i et bæredygtigt fødevarerforbrug (kilde 12). F.eks. nævner forbrugerne, at det er for svært at se, om fødevarerne er bæredygtigt producerede. Der er dog én ting, der er meget tydeligt forbundet med bæredygtighed. Når vi spørger forbrugerne om, hvad der konkret karakteriserer et bæredygtigt fødevarerforbrug, er topscoreren "Undgå madspild i husstanden", som 62 pct. nævner. Det harmonerer dermed fint med, at forbrugerne i samme undersøgelse peger på dem selv som højansvarlige for at sikre bæredygtighed i forbindelse med fødevarerforbruget i Danmark.

Klimaspørgsmålet hænger for forbrugerne også sammen med bekymringen om bæredygtighed – og madspild. Og i den forbindelse har Norstat i 2017 gennemført en forbrugerundersøgelse for Landbrug & Fødevarer om holdningen til klimaspørgsmålet (Kilde 13). Undersøgelsen viser bl.a., at der er stor opbakning blandt befolkningen til at foretage sig noget anderledes af hensyn til klimaet. Hele 95 pct. af danskerne er villige til at ændre mindst ét aspekt af deres adfærd for at leve mere klimavenligt.

Dét som nævnes af flest danskere, 44 pct., som noget, de er villige til at gøre for at leve mere klimavenligt er, at undgå madspild i husstanden.

Figur 6: Hvad er du mest villig til at gøre for at leve mere klimavenligt?



Kilde: Norstat for Landbrug & Fødevarer, 2017 (base: 1009)
NB! Mulighed for at angive flere svar

Fremtidens forbrugere har også fokus på madspild

I 2017 har Landbrug & Fødevarer udført en omfattende analyse af 'Millennials' (18-35-årige). Analysen havde til formål at analysere værdier og adfærd for fremtidens forbrugere (kilde 14).

Denne aldersgruppe er kendetegnet af nogle meget stærke værdier, og har et stort fokus på bæredygtighed og klima. Derfor påpeger de også et ønske om at undgå madspild, der i deres øjne kendetegner et bæredygtigt fødevarerforbrug. Konkret siger 68 pct. af de 18 til 35-årige, at dét at undgå madspild i husstanden kendetegner et bæredygtigt fødevarerforbrug, som dermed er mere udbredt i denne gruppe sammenlignet med hele befolkningen (62 pct.). Ligeledes er der markant flere af de 18 til 35-årige, der mener, at dét at købe varer tæt på udløbsdatoen karakteriserer et bæredygtigt fødevarerforbrug.

Derudover udviser de 18 til 35-årige en større interesse for at lave madplaner end befolkningen som helhed, hvilket bl.a. kan skyldes deres hensyntagen til både økonomi og også madspild.

Det kan altså tyde på, at fremtidens forbrugere, både de unge og de der er trendsættere og dermed tegner adfærden i resten af befolkningen, ser madspild som en vigtig dagsorden, og som en naturlig del af et bæredygtigt forbrug. Samlet set er der derfor meget, som tyder på, at forbrugerne i fremtiden kommer til at have endnu mere fokus på at undgå madspild.

EKSEMPLER PÅ INITIATIVER, DER STØTTER OP OM MINDRE MADSPILD

De seneste år har madspild fået stor opmærksomhed, og madspild har også været en vigtig dagsorden for Landbrug & Fødevarer, der siden 2006 har stået bag og bakket op om initiativerne. Ligeledes har mange danske fødevarerproducenter, landmænd, detailhandlen, offentlige institutioner samt forbrugergrupper fokuseret på at reducere madspildet.

Det er derfor meget muligt, at det faldende madspild i de danske husholdninger er et resultat af den store opmærksomhed samt af de mange gode initiativer. Her kommer en række nyere eksempler på initiativer, der alle har til formål at mindske madspildet hos forbrugerne.

En film, der viser salatens vej fra jord til bord, skal øge forbrugernes respekt for mad

Projektet Respekt for Maden, der blev gennemført i 2017 er udsprunget af det tværsektorielle "Partnerskab for mindre madspild", som er nedsat af Miljøstyrelsen. Udviklingen af kampagnematerialerne, herunder hovedelementet, filmen, blev finansieret af en pulje under Miljøstyrelsen. Formålet med kampagnen er at få danskerne til at genfinde respekten for maden og dermed bidrage til reducere af madspild.

En film om en romainesalats tanker og drømme udgør hovedelementet i kampagnematerialet. Det er en sjov og tankevækkende lille film målrettet de sociale medier. Målgruppen er danskere i alderen 25-45 år, gerne med børn. Filmen har ikke nogen bestemt afsender og kan derfor deles bredt af virksomheder i fødevarernes værdikæde. Lige fra landmænd, producenter, fabrikker til detailhandel, restauranter og hoteller eller andre, der ønsker at støtte op om kampen mod madspild. Filmen blev delt første gang i september 2017.



Kilde: Mindshare for Landbrug & Fødevarer m.fl., kilde 15

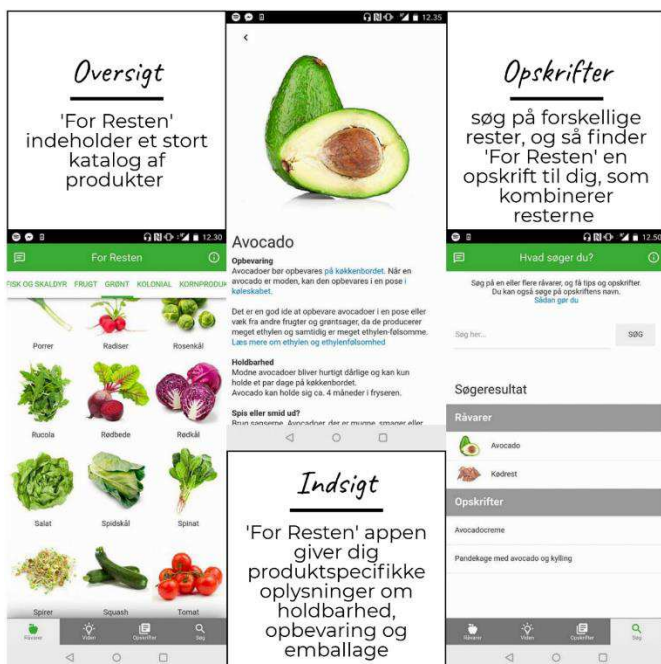
'For resten' app'en udgør omfattende videnkatalog mod madspild

'For Resten' er en gratis app udviklet af Forbrugerrådet Tænk, Landbrug & Fødevarer, og forbrugerbevægelsen 'Stop Spild af Mad', og har til formål at hjælpe danskerne med at mindske deres madspild i husstanden. Det gøres gennem oplysning og gode råd.

App'en hjælper med nogle af de største udfordringer som tidligere forbrugerundersøgelser har identificeret, når det kommer til madspild. Det er både tips og oplysning om holdbarhed, opbevaring, emballage og brug. App'en indeholder også anbefalinger til, hvordan de forskellige madrester kan bruges. Ud over et stort opskriftunivers kan man nemlig søge på en eller flere madvarer i sit køleskab, og så foreslår app'en retter, man kan bruge alle resterne til.

App'en indeholder også et omfattende produktkatalog, hvor det er muligt at se nærmere på kategorierne fisk og skaldyr, kød og æg, frugt, grønt, kolonialvarer, kornprodukter, krydderurter og mejeriprodukter. Her står alt om de enkelte produkter ift. opbevaring, holdbarhed, emballering og ikke mindst, hvornår de bør smides ud.

På den måde kan danskerne blive klogere på, hvordan de bedst håndterer madvarer og sikrer, at de ender i maven og ikke i skraldespanden.



Kilde: Forbrugerrådet Tænk. Skærbilleder fra appen 'For Resten' – Android telefon, Maj 2018

'For Resten' er dog langt fra den eneste app, der hjælper danskerne med at mindske deres madspild.

Madspilds apps støtter op om danskernes kamp mod madspild

Apps som TooGoodToGo og YourLocal er begge apps, der bruger danskernes lokalitet til at foreslå restauranter, supermarkeder og bagere i nærheden, der til en billig penge giver det mad væk, som de alligevel ville smide ud. På den måde vinder både virksomhederne ved at få penge for noget, de alligevel ville smide ud, og forbrugerne vinder ved, at de sparer penge og hjælper med at mindske madspild. På den måde hjælper de to apps på to af forbrugernes motivationer – at mindske madspild og spare penge samtidig.

Et lignende koncept er Nettos app 'Mad skal spises', der er udviklet i samarbejde med Fødevarerbanken. App'en fungerer som en portal, hvor både kunder og ansatte i de forskellige butikker rundt om i Danmark kan informere hinanden om varer, der er tæt på udløb, og som derfor er sat ned i pris. På den måde kan danskerne holde sig opdaterede på, hvilke madvarer, der er tæt på udløb, købe dem billigere og undgå, at de ender i skraldespanden.

Der findes flere andre gode apps, og dem, der er nævnt her, udgør blot nogle få eksempler.

Madskoler giver børn og unge evnerne til at undgå madspild

Kendskab til mad og tilberedning er elementære færdigheder i et køkken, og de udgør også vigtige forudsætninger for at undgå madspild. Derfor er det vigtigt, at danskerne fra en tidlig alder lærer at lave mad. Det kan ikke blot have en gavnlig effekt på madspildet, men også på sundheden.

'Madskoler' er et sådant projekt, der netop fokuserer på at lære danske børn og unge fra 8-12 år at lave mad. Madskoler arrangeres af 4H i et ikke profitskabende samarbejde med Landbrug & Fødevarer og REMA 1000. Der findes over 100 madskoler, og her mødes børn og unge en uge i sommerferien på en skole nær dem og får undervisning i madlavning.



Opgave 4: Hvordan skal fødevarerne opbevares?

Fødevarer	Opbevaring
Mælk	Køleskab, 5 grader
Dåsetomat, åben	Hældes over i ren glasbeholder og opbevares i køleskab
Dåsetomat, lukket	I køkkenskabet / ved stuetemperatur
Salat	Køleskab (gerne i en boks med en rist i bunden og under lidt vand – holder sprødhed længere)
Tomat	Ved stuetemperatur – ej med andet grønt (afgiver ethylen-gas)
Agurk	Grøntsagsskuffen eller uden for køleskab – indpakket, ej under 7 grader (ellers kuldeskader)
Kartofler	I køleskab – pakket ind, så de ikke tørrer ud, men ikke i en for tæt emballage (optimale er papirpose)
Avokado	I en skål på køkkenbordet – evt. sammen med fx æble eller tomat, hvis de skal modnes (i køleskab får de let køleskader, der ses som brunfarvning eller manglende modenhed)
Tun på dåse	I køkkenskabet / ved stuetemperatur
Leverpostej	I køleskab

Kilde: Madkundskabsforum.dk, Kilde 17

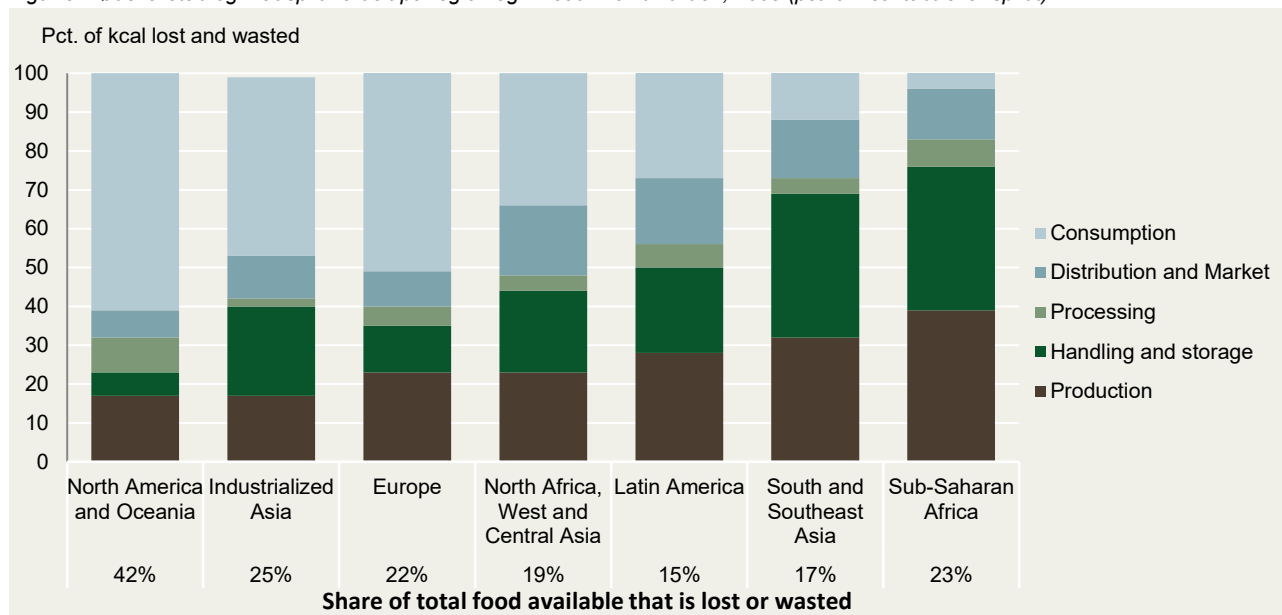
På madskolerne lærer børnene bl.a. om tilberedning af mad, og de får selv lov til at lave al maden. Her er madspild et af hovedtemaerne, og børnene lærer at planlægge måltider, genbruge rester og bruge hele råvarer. Børnene skal sågar give en lille præsentation af madspild til deres forældre og søskende. På madskolerne får børnene viden om madspild, og ikke mindst tips og tricks til, hvordan de kan undgå det.

MADSPILD VIGTIGT INDSATSOMRÅDE I ET GLOBALT PERSPEKTIV

Det store fokus på at reducere madspild hos både forbrugerne og i resten af værdikæden er ikke kun noget, der foregår i Danmark. Også på den globale scene får madspild og tab af fødevarer stor opmærksomhed, og er noget, der aktivt arbejdes på at blive reduceret.

Udfordringerne med madspild og fødevarer tab er dog forskellige alt afhængig af, hvor vi befinder os i verden (figur 5).

Figur 5: Fødevarer tab og madspild fordelt på region og niveau i værdikæden, 2009 (pct. af kcal tabt eller spildt)



Kilde: World Resources Institute, 2013 (kilde 7), baseret på FAO, 2011. *Global food losses and food waste - extent, causes and prevention*.

Således ses det, at madspild og fødevarer tab hos forbrugerne særligt er en udfordring i de mere udviklede regioner som Nordamerika og Oceanien, Europa og de industrialiserede dele af Asien. Det er derfor i disse regioner, der særligt vil være fokus på, og ikke mindst potentiale i, at reducere madspild og fødevarer tab hos forbrugerne.

Der er samtidig også store muligheder i at udvikle og forbedre processerne i de mindre udviklede regioner i verden, både ift. produktionen, opbevaringen, forarbejdningen og distributionen af fødevarer.

Her er det muligt, at lande som Danmark, der har en innovativ og effektiviseret landbrugssektor, kan bidrage til den udvikling igennem deling af viden, praksisser og teknologier.

Et andet vigtigt parameter globalt set er FN's Sustainable Development Goals (SDG), der blev formuleret i 2015. Det er en række målsætninger, der har til formål at sætte rammen for verdens bæredygtige udvikling frem til 2030. Blandt de 17 overordnede målsætninger indgår også målsætning 12; *Responsible Consumption and Production*, der bl.a. omhandler en ansvarlig produktion og forbrug af fødevarer.



Kilde: FN, <https://sustainabledevelopment.un.org/sdgs>

Under målsætning 12 er der formuleret en konkret målsætning om at det globale madspild pr. capita i detailhandlen og hos forbrugerne skal halveres inden 2030. Ligeledes skal fødevaretabet i hele værdikæden og efter høstningen reduceres.

FN's fokus på madspild og den konkrete målsætning om en halvering peger på, at der fortsat vil være stor fokus på madspild både nationalt og internationalt. Her bør et fokus på forbrugerne som før nævnt være et vigtigt parameter.

KILDER

Kilde 1: Miljøstyrelsen, Food waste prevention in Denmark: Identification of hotspots and potentials with LCA. Kan findes på følgende link: <https://mst.dk/media/91625/davide-tonini-dtu.pdf>

Kilde 2: Miljøstyrelsen, "Kortlægning af sammensætningen af dagrenovation og kildesorteret organisk affald fra husholdninger", Undgå affald, stop spild nr. 17, 2018). Kan findes på: <https://www2.mst.dk/Udgiv/publikationer/2018/03/978-87-93614-78-9.pdf>

Kilde 3: Miljøstyrelsen, "Kortlægning af dagrenovation i enfamilieboliger – med særligt fokus på madspild, batterier og småt elektronikaffald", Miljøprojekt nr. 1414, 2012. Kan findes på følgende link: <http://www2.mst.dk/Udgiv/publikationer/2012/05/978-87-92779-94-6.pdf>

Kilde 4: Miljøstyrelsen, "Kortlægning af dagrenovation i Danmark – med fokus på etageboliger og madspild", Undgå affald, stop spild nr. 1, 2014. Kan findes på følgende link: <http://www2.mst.dk/Udgiv/publikationer/2014/05/978-87-93178-52-6.pdf>

Kilde 5: Miljøstyrelsen, "Kortlægning af madaffald i servicesektoren – detailhandel, restauranter og storkøkkener", Undgå affald, stop spild nr. 5, 2014. Kan findes på følgende link: <http://www2.mst.dk/Udgiv/publikationer/2014/07/978-87-93178-75-5.pdf>

Kilde 6: Miljøstyrelsen og Regeringen, "Danmark uden affald II – Udkast til Strategi for affaldsforebyggelse", Undgå affald – stop spild, februar 2015. <http://mst.dk/media/130620/danmark-uden-affald-ii-web-endelig.pdf>

Kilde 7: World Resources Institute, 2013, "Reducing Food Loss and Waste". Se den fulde rapport på: http://pdf.wri.org/reducing_food_loss_and_waste.pdf

Kilde 8: Mindre madspild på tværs af værdikæden, maj 2016. Parterne bag var Dansk Supermarked, Arla og AP Grønt. Projektet blev gennemført for Grøn Omstillingsfond, og der indgik bl.a. en forbrugeranalyse. Forbrugeranalysen blev foretaget af Kantar Gallup via digitale fokusgrupper i uge 9-10 2015 blandt 38 respondenter. Her førte deltagerne bl.a. dagbog og kunne dele deres erfaringer mv. med de øvrige deltagere. Analysens fokus var at få kortlagt, hvad danskerne smider ud samt et mere tydeligt indblik i, holdning og årsager til madspild. Find hele rapporten her: <https://goderaavarer.dk/~media/goderaavarerprotean/temaer/madspild/rapport-madspild-i-vaerdikaedeperspektiv-final.pdf?la=da>

Kilde 9: Aarhus Universitet Danish Centre for Food and Agriculture, "Consumer Food Waste in Denmark", 2018. Kan findes på følgende link: <https://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foder-%20og%20foedevaresikkerhed/Madspild/Madspildsrapport.pdf>

Kilde 10: Landbrug & Fødevarer, "Vigtige trends i 2018 og deres relevans for fødevarer kategorier", 2018. Kan findes på: <https://www.lf.dk/tal-og-analyser/forbrugere-og-trends/forbrug-og-detail/2017/vigtige-trends-i-2018>

Kilde 11: Landbrug & Fødevarer, "Færre madpakker - men fortsat populært", 2017. Kan findes på: <https://www.lf.dk/tal-og-analyser/forbrugere-og-trends/befolkning-adfaerd-og-samfund/2017/faerre-madpakker-men-fortsat-populaert>

Kilde 12: Landbrug & Fødevarer, "Forbrugerne går op i bæredygtighed", 2017. Kan findes på: <http://www.lf.dk/tal-og-analyser/forbrugere-og-trends/befolkning-adfaerd-og-samfund/2017/forbrugerne-g%C3%A5r-op-i-b%C3%A6redygtighed>

Kilde 13: Landbrug & Fødevarer, "Danskerne vil gerne leve mere klimavenligt", 2017. Kan findes på: <http://www.lf.dk/tal-og-analyser/forbrugere-og-trends/befolkning-adfaerd-og-samfund/2017/danskerne-vil-gerne-leve-mere-klimavenligt>

Kilde 14: Landbrug & Fødevarer, "Millennials fremtidens forbrugere", 2018. Kan findes på: <http://www.lf.dk/~media/lf/aktuelt/nyheder/2018/marts/millennials-rapport-leveret.pdf?la=da>

Kilde 15: Respekt for Maden, en film udviklet af Mindshare i samarbejde med Landbrug & Fødevarer, Coop, DSK, Rema 1000 og Stop Spild af Mad i 2017. Finansieret af Miljøstyrelsens pulje mod madspild. Se film samt materiale her: <https://goderaavarer.dk/temaer/madspild#respekt-for-maden>

Kilde 16: Landbrug & Fødevarer, "Ny undersøgelse: Hver tredje tager fejl af holdbarhedsdatoer". Se mere på: <https://www.lf.dk/aktuelt/nyheder/2017/april/ny-undersogelse-hver-tredje-tager-fejl-af-holdbarhedsdatoer#.WwaqDu6FOU>

Kilde 17: Undervisningsmaterialet kan hentes her: <https://madkundskabsforum.dk/laeremidler/laeremidler1/madsnild-mindre-madspild>