

Analysespørgsmål om holdbarhed, madspild og opbevaring til Forbrugerpanelet

- I samarbejde med Landbrug & Fødevarer og Stop Spild Af Mad

I forbindelse med projektet For Resten støttet af Miljøstyrelsen via "Puljen til Mindre Madspild 2016", blev Forbrugerrådet Tænks Forbrugerpanel i februar og marts spurgt til deres viden og adfærd indenfor holdbarhedsmærkning, madspild og brug af emballage til opbevaring af fødevarer.

Resume og konklusioner

Der er en stor gruppe respondenter, der ikke skelner mellem de to forskellige datomærkninger på fødevarer, "Bedst før" og "Sidste anvendelsesdato". 32 % af respondenterne angiver, at "Sidste anvendelsesdato" betyder det samme som "Bedst før".

Mere end halvdelen af respondenterne (63 %) angiver at de/deres husstand smider mad ud 1 gang om ugen eller mere. Det er oftest rester fra middagsmåltidet, der ryger ud, mens det er meget sjældent, at de smider fersk eller frosset kød eller fisk, ris, pasta og gryn eller æg ud. Det er også de dyre fødevarer som fersk eller frosset kød og fisk, som respondenterne er mest kede af at smide ud.

De største hindringer for at undgå madspild angives at være, at man glemmer at rydde op i køleskab/fryser (55 %), at husstanden er lille (21 %) og at man foretrækker at lave mad af friske råvarer (22 %). Hvis man spørger ind til, hvad der er de væsentligste fordele ved at undgå madspild svarer respondenterne, at man kan spare penge (36 %), at det giver bedre samvittighed i en verden, hvor mennesker sulter (26 %) og at det giver en mindre belastning for klimaet/miljøet (26 %).

En tredjedel af respondenterne (32 %) er af og til i tvivl om, hvilken emballage, de skal anvende til deres fødevarer og yderligere 8 % er ofte eller meget ofte i tvivl. Stillet over for nogle konkrete scenarier, er der 15 %, der angiver, at de vil pakke en halv citron ind i stanniol mens 32 % vil pakke et stort brød ind i en affaldspose.

Analysebetingelser

Forbrugerpanelet er sammensat som et Web-Panel. Forbrugerpanelets respondenter er tilfældigt udvalgt via telefoninterviews af en ekstern leverandør af dataindsamlinger, og repræsenterer et bredt udsnit af den danske befolkning. Forbrugerpanelet består af ca. 3.300 forbrugere. Sammensætningen af respondenterne i forhold til populationen, defineret som forbrugere mellem 18 år og 69 år ud fra data fra Danmarks Statistik, kan i nogle undersøgelser mangle fuldstændig repræsentativitet. Dette løses ved at foretage en vægtet korrektion af stikprøven ud fra relevante baggrundsvariable.

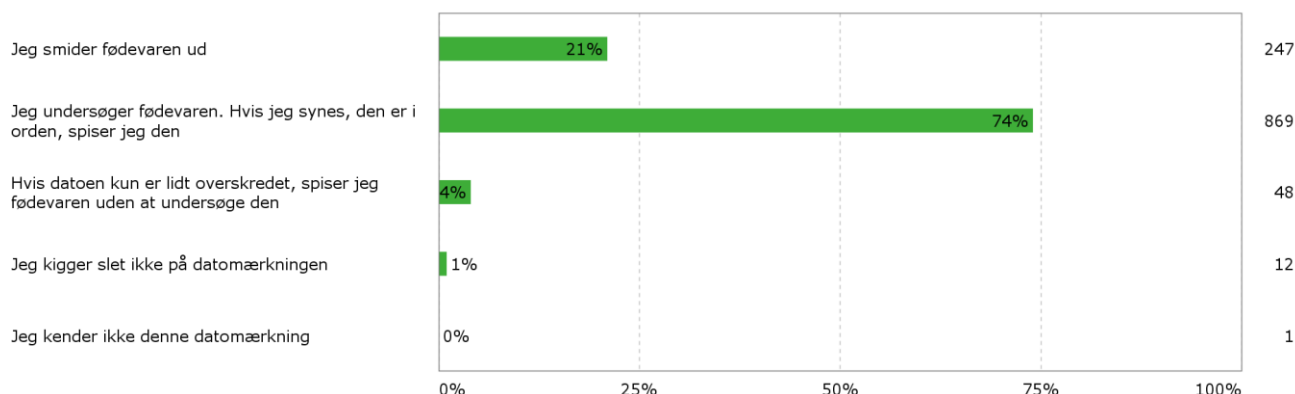
I denne undersøgelse har 1180 respondenter besvaret spørgeundersøgelsen helt eller delvist. Svarprocenten er 36 %. Svarene er efterfølgende vægtet i forhold til køn og alder.



Fødevarer og madspild

Først blev paneldeltagerne bedt om at angive, hvad de oftest gør, når de ser, at hhv. "Sidste anvendelsesdato" og "Bedst før"-datoen på en fødevarer er overskredet. Halvdelen af respondenterne fik først spørgsmålet om "Sidste anvendelsesdato" og den anden halvdel startede med at svare på spørgsmålet ang. "Bedst før"-datoen.

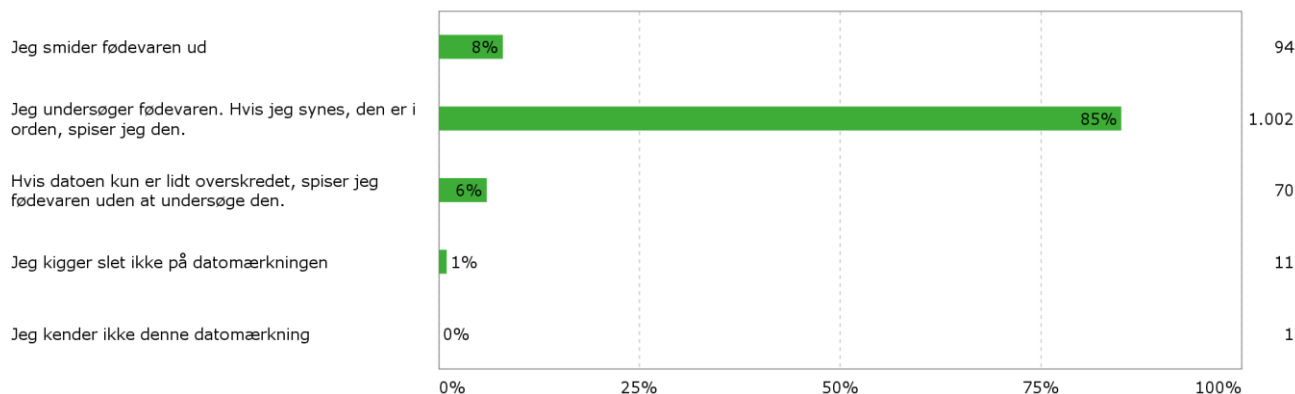
Hvad gør du oftest, når du ser, at "Sidste anvendelsesdato" er overskredet?



Figur 1 – Alle
N = 1177

Figur 1, angiver 21 % at de i overensstemmelse med fødevarermyndighedernes anbefalinger smider fødevaren ud, hvis "Sidste anvendelsesdato" er overskredet. Næsten tre fjerdedele af respondenterne (74 %) siger derimod, at de undersøger fødevaren og spiser den, hvis de synes, den er i orden. Fire procent vil uden videre spise fødevaren uden at undersøge den først.

Hvad gør du oftest, når du ser, at "Bedst før"-datoen på en fødevarer er overskredet?



Figur 2 – Alle
N = 1178

Når det gælder fødevarer med en "Bedst før"-dato er der en større andel, der angiver, at de spiser fødevaren efter at have undersøgt den og fundet den i orden (85 %). 8 % angiver, at de smider fødevaren ud og 6 % spiser fødevaren uden at undersøge den nærmere (Figur 2).

Der ser altså ud til at være en forståelse blandt nogle respondenter af forskellen mellem de to datomærkninger, men det store flertal angiver stadig, at de vil spise en fødevarer med overskredet "Sidste anvendelsesdato", hvis de selv mener, fødevaren er i orden.

For at se, om respondenterne bytter om på de to datomærkninger er svarene fra de to spørgsmål krydset i Tabel 1.

Hvad gør du oftest, når du ser, at "Bedst før"-datoen på en fødevare er overskredet?

Krydset med: Sidste anvendelsesdato

		Sidste anvendelsesdato				
Bedst før		Jeg smider fødevaren ud	Jeg undersøger fødevaren. Hvis jeg synes, den er i orden, spiser jeg den	Hvis datoen kun er lidt overskredet, spiser jeg fødevaren uden at undersøge den	Jeg kigger slet ikke på datomærkningen	Jeg kender ikke denne datomærkning
	Jeg smider fødevaren ud	88	5	1	0	0
	Jeg undersøger fødevaren. Hvis jeg synes, den er i orden, spiser jeg den.	155	827	18	1	1
	Hvis datoen kun er lidt overskredet, spiser jeg fødevaren uden at undersøge den.	4	35	29	1	0
	Jeg kigger slet ikke på datomærkningen	0	1	0	10	0
	Jeg kender ikke denne datomærkning	0	1	0	0	0
I alt		247	869	48	12	1
		94	1002	69	11	1
		1177				

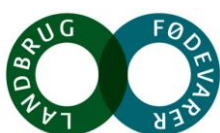
Tabel 1 – Alle

N = 1177

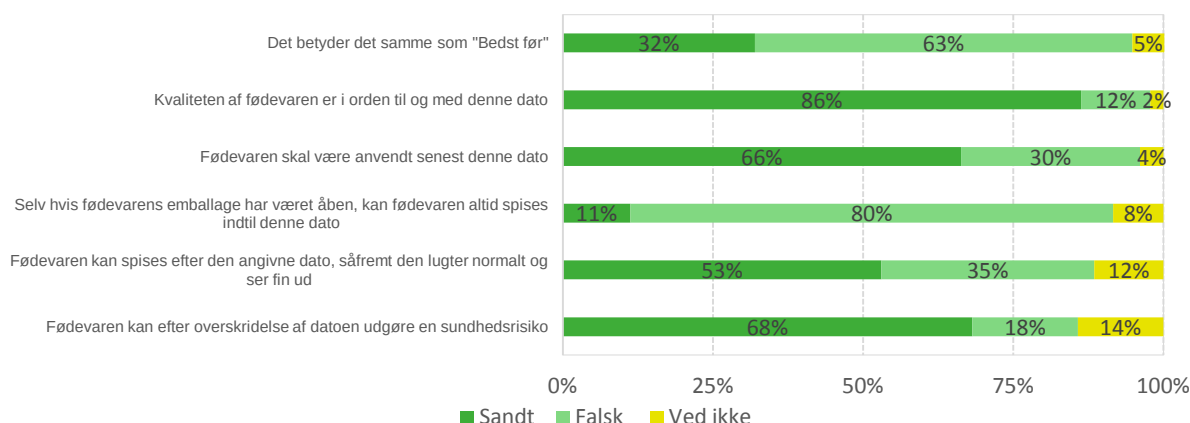
Hvis man krydser de to spørgsmål, fremgår det, at langt størstedelen af respondenterne, nemlig 827 eller 70 %, angiver, at de undersøger fødevaren inden de spiser den uanset, hvilken datomærkning, der er overskredet. Den næststørste gruppe (155 respondenter, 13 %) handler i overensstemmelse med fødevaremyndighedernes anbefalinger og smider fødevarer med overskredet "Sidste anvendelsesdato" ud, mens de undersøger fødevarer med overskredet "Bedst før" dato. Der er meget få, der bytter om på de to datomærkninger og smider produkter med overskredet "Bedst før"-dato ud, mens de undersøger produkter med "Sidste anvendelsesdato" (5 respondenter) (Tabel 1).

En mindre gruppe på 88 respondenter (8 %) angiver, at de smider fødevaren ud ligegyldigt, hvilken datomærkning, der er overskredet.

Herefter blev respondenterne bedt om at angive, hvad de mener de to datomærkninger betyder. Igen blev halvdelen af respondenterne først spurgt om "Sidste anvendelsesdato", mens den anden halvdel først så spørgsmålet ang. "Bedst før". Respondenterne fik vist en række udsagn om de to datomærkninger og skulle så angive, om de mente udsagnet var sandt eller falsk.



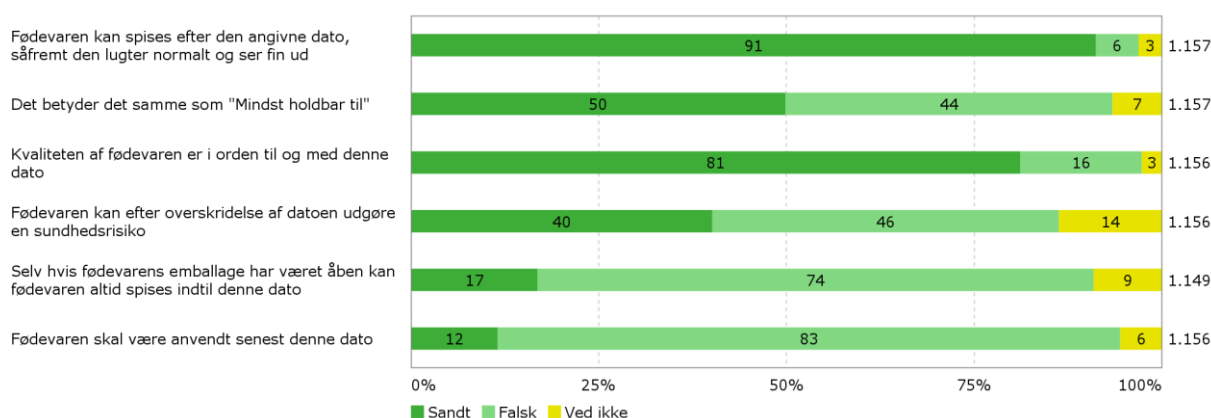
Hvad betyder "Sidste anvendelsesdato" på en fødevare?



Figur 3 – Alle
N = 1165

En tredjedel af respondenterne (32 %) angiver, at "Sidste anvendelsesdato" betyder det samme som "Bedst før" og kan altså ikke umiddelbart skelne mellem de to datomærkninger (Figur 3). To tredjedele angiver hhv., at fødevaren efter overskridelse af datoen kan udgøre en sundhedsrisiko (68 %) og at fødevaren skal være anvendt senest denne dato (66 %), men samtidig angiver halvdelen (53 %), at fødevaren kan spises efter den angivne dato, såfremt den lugter normalt og ser fin ud.

Hvad betyder "Bedst før" på en fødevare?



Figur 4 – Alle
N = 1151

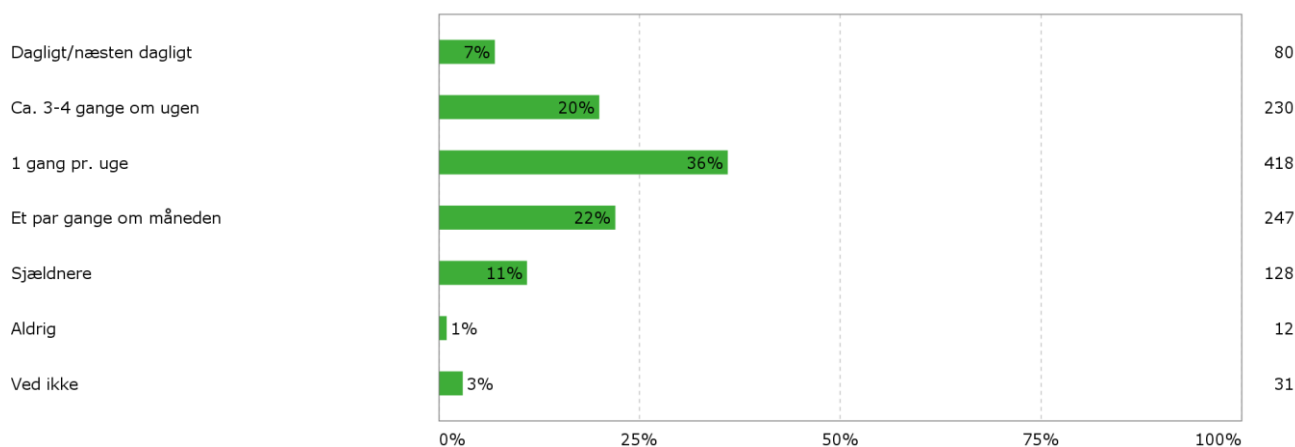
Som det fremgår af Figur 4, angiver 91 % af respondenterne, at Bedst før på en fødevare betyder, at fødevaren kan spises efter den angivne dato, såfremt den lugter normalt og ser fin ud. En næsten lige så stor andel (81 %) angiver, at kvaliteten af fødevaren er i orden til og med denne dato.

Kun halvdelen af respondenterne (50 %) er klar over, at "Bedst før" betyder det samme som "Mindst holdbar til". En ud af 7 respondenter (14 %) er i tvivl om, hvorvidt fødevaren kan udgøre en sundhedsrisiko efter overskridelse af "Bedst før"-datoen og 40 % mener, at den kan gøre det.

Trefjerdedele af respondenterne (74 %) er klar over, at åbning af emballagen kan have betydning for, om fødevaren kan spises indtil den angivne "Bedst før"-dato.

De næste spørgsmål omhandler madspild i husholdningen. Først blev respondenterne bedt om at angive, hvor ofte de eller deres husstand smider mad ud.

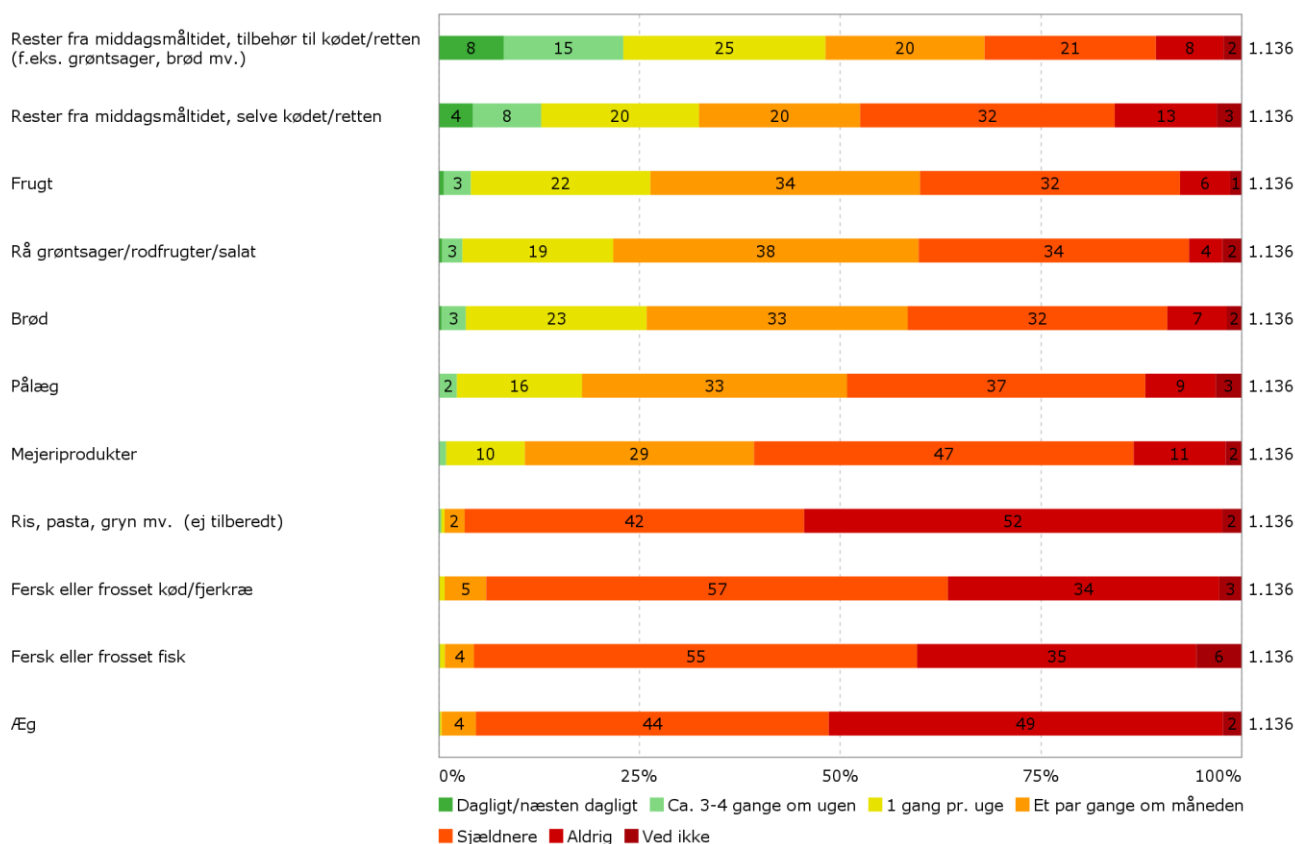
Hvor ofte smider du/din husstand mad ud?



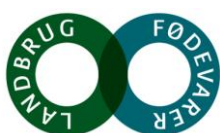
Figur 5 – Alle
N = 1141

Som det fremgår af Figur 5 angiver mere end halvdelen (63 %), at de smider mad ud 1 gang om ugen eller mere. 12 % angiver til gengæld, at det er sjældnere end 1 gang i måneden, de smider mad ud.

Her ser du en liste over forskellige typer fødevarer. Hvor ofte må du/din husstand smide disse fødevarer ud?



Figur 6 – Alle
N = 1136

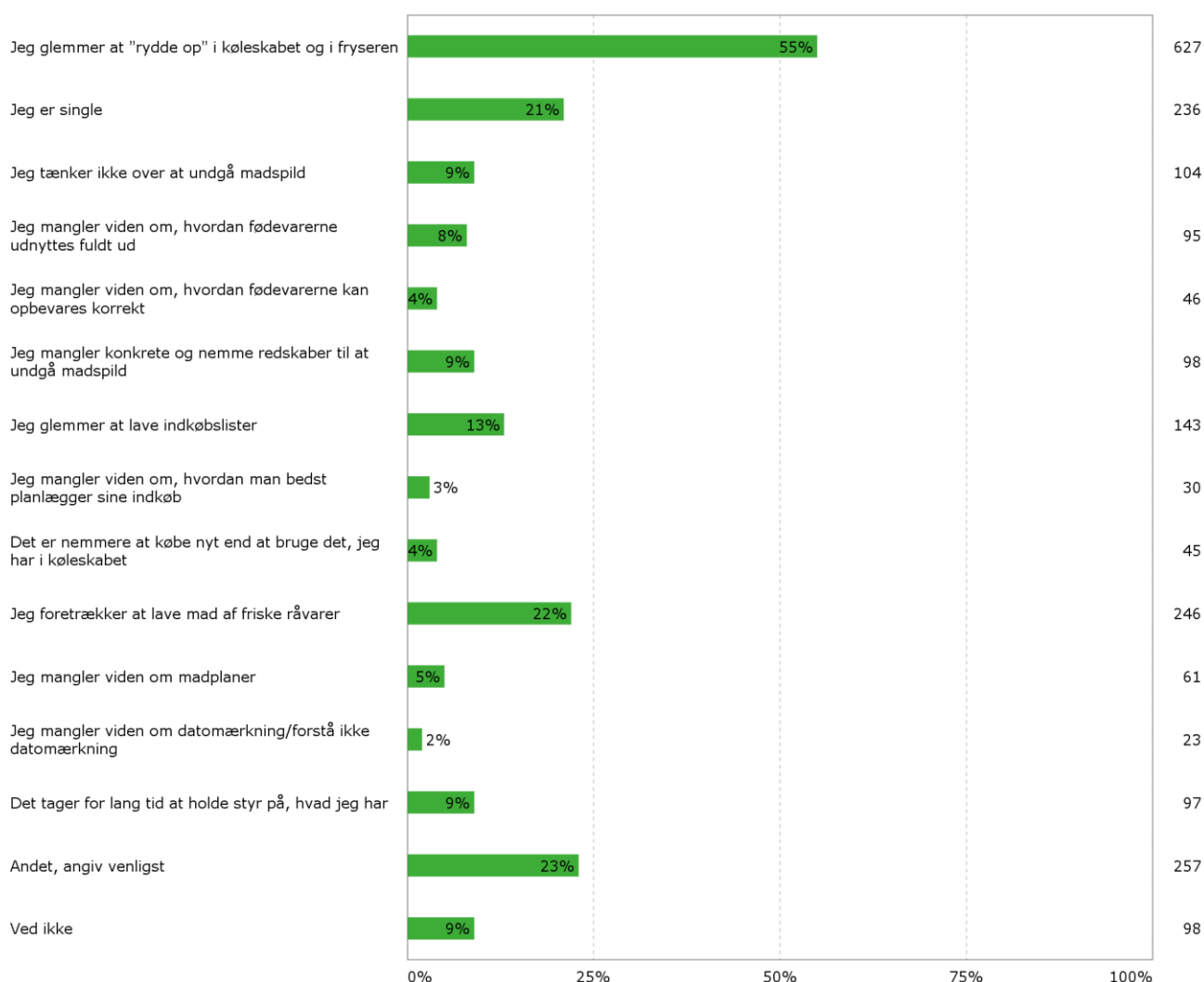


Som det fremgår af Figur 6, smider respondenterne oftest rester fra middagsmåltidet ud. 23 % angiver, at de smider tilbehør til middagsmåltidet ud mindst 3-4 gange om ugen, mens 12 % angiver at de smider selve kødet/retten ud mindst 3-4 gange om ugen. Det, respondenterne er mindst tilbøjelige til at smide ud, er æg, ris, pasta, gryn mv. samt fersk eller frosset kød, fjerkræ eller fisk. 90-94 % angiver, at de sjældnere end 1 gang om måneden eller aldrig smider disse fødevarer ud. Kendetegnene for de fødevarergrupper er, at de enten har meget lang holdbarhed eller opfattes som dyrere end andre fødevarer.

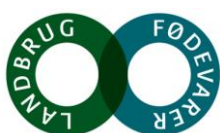
Herefter blev respondenterne bedt om at svare på, hvad der er de største hindringer for dem selv og deres husstand, når det gælder om at undgå madspild.

Hvad er de 3 væsentligste hindringer for dig/din husstand, når det gælder om at undgå madspild?

Op til 3 svar



Figur 7 – Alle
N = 1124

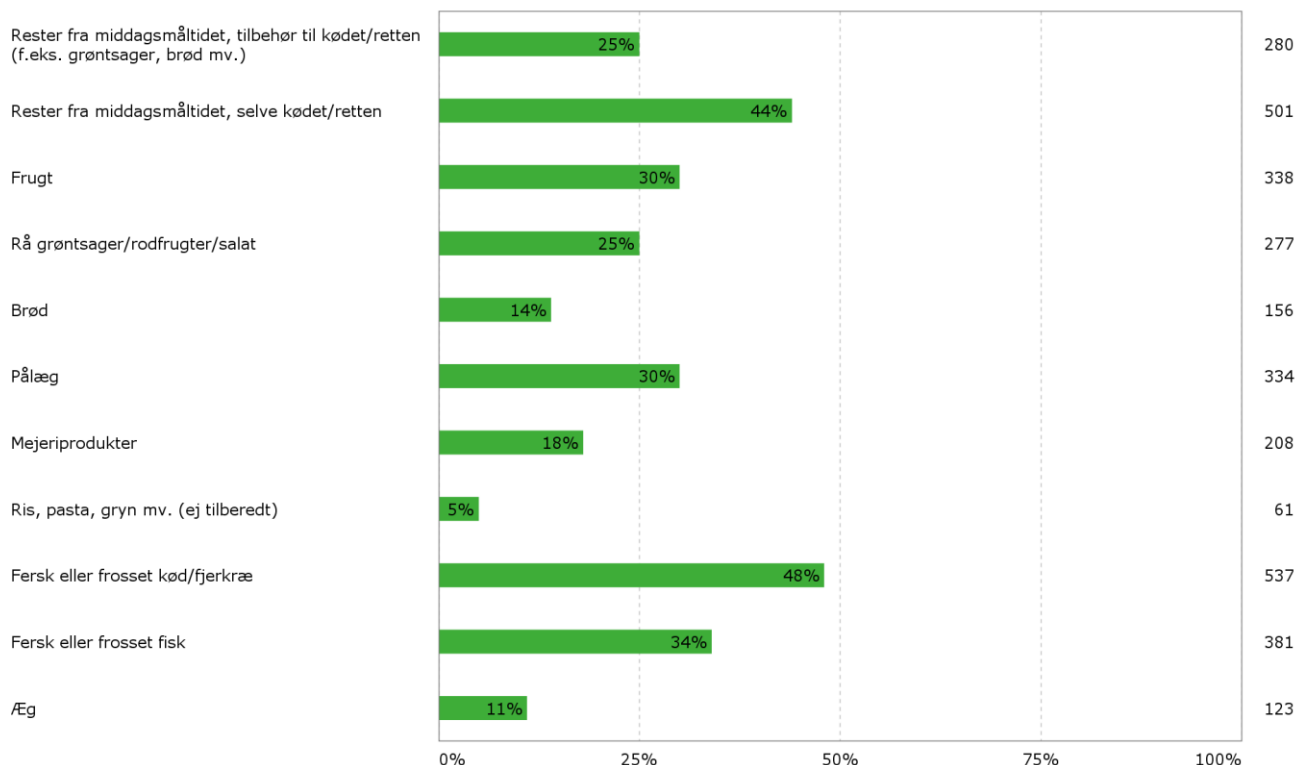


At glemme at rydde op i køleskab og fryser angives af ca. halvdelen af respondenterne (55 %) som en af op til 3 hindringer for at undgå madspild. Derudover angiver 21 %, at det faktisk, at de er single, er en hindring, mens 22 % angiver, at de foretrækker at lave mad af friske råvarer.

23 % har angivet Andet som årsag og af dem har ca. en tredjedel angivet, at de ikke har madspild. Alle fritekstsvare kan ses i Bilag 1.

Hvilke af nedenstående typer fødevarer er du/din husstand mest kede af at smide ud?

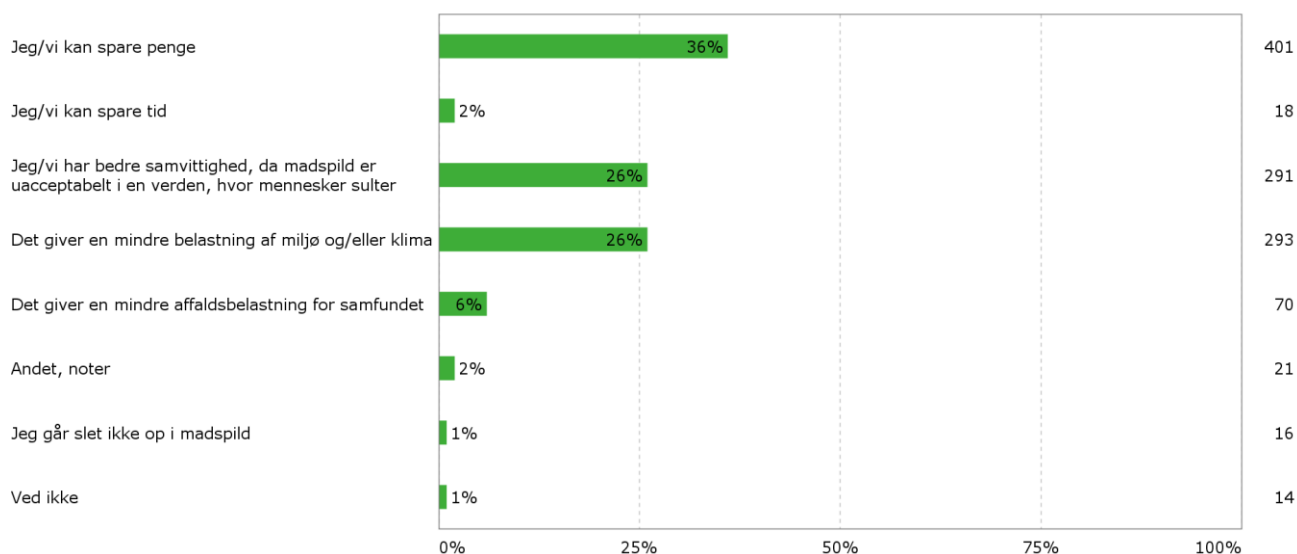
Op til 3 svar



Figur 8 – Alle
N = 1124

Adspurgt om, hvilke fødevarer respondenterne er mest kede af at smide ud, svarer 48 % "Fersk eller frosset kød/fjerkræ" og næsten lige så mange svarer "Rester fra middagsmåltidet, selve kødet retten" (44 %). Derefter følger fersk eller frosset fisk, pålæg og frugt (30-34 %). Også her tegner der sig et billede af, at de produkter, der opfattes som dyre, er de produkter som respondenterne er mest kede af at smide ud.

Hvilket af nedenstående udsagn udgør efter din mening den vigtigste fordel ved at mindske din/husstandens madspild?



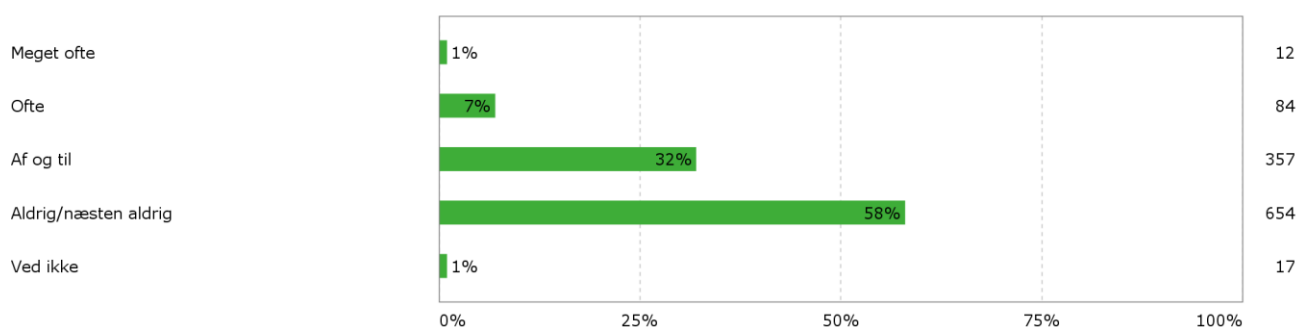
Figur 9 – Alle
N = 1124

Når respondenterne bliver bedt om at angive den vigtigste fordel ved at mindske husstandens madspild, er det hensynet til egen økonomi, der oftest bliver angivet (36 %). Samlet set er det dog mere end halvdelen, der angiver samfunds- eller miljømæssige fordele som de vigtigste. Således angiver 26 %, at en mindre belastning af miljøet og/eller klimaet er det vigtigste, mens lige så mange angiver at det giver bedre samvittighed i en verden, hvor mennesker sulter, hvis man begrænser husstandens madspild.

Herefter fik respondenterne en række spørgsmål om opbevaring af madvarer. Først blev de bedt om at angive, hvor ofte de er i tvivl om, hvilken emballage, de bør anvende til deres fødevarer.

Hvor ofte er du i tvivl om, hvilken emballage, du bør anvende til dine fødevarer?

(F.eks. om du skal anvende stanniol, plastikfilm- og poser, madpapir m.m.)

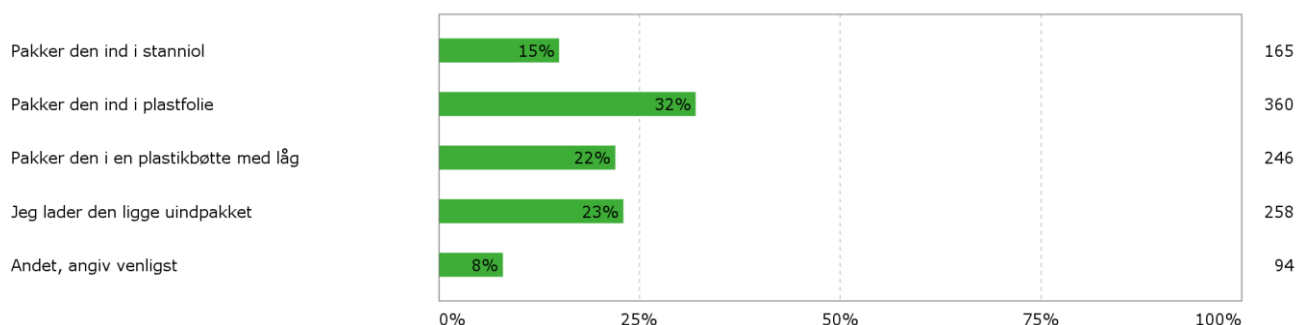


Figur 10 – Alle
N = 1124

Som det fremgår af Figur 10, angiver 58 % af respondenterne, at de aldrig eller næsten aldrig er i tvivl om, hvilken emballage, de bør anvende til deres fødevarer, mens 32 % af og til er i tvivl. Kun en mindre gruppe (8 %) er ofte eller meget ofte i tvivl.

Derefter blev tre forskellige scenarier ridset op for respondenterne og de blev bedt om, at angive, hvilken type emballage, de ville anvende.

Du har en halv citron, som skal opbevares i køleskabet. Hvad gør du?

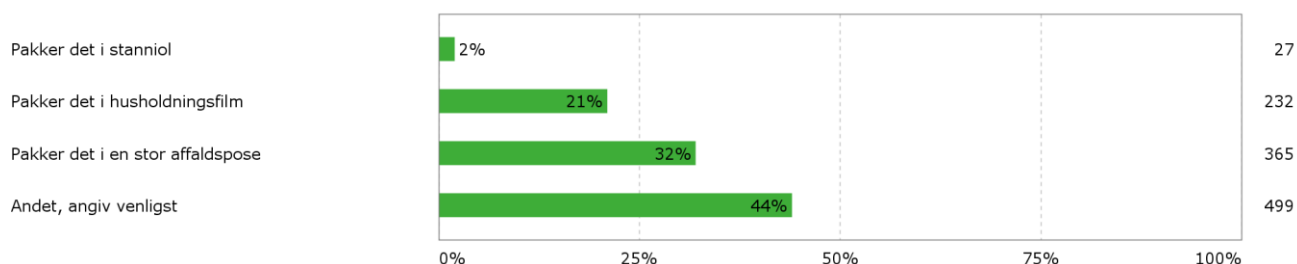


Figur 11 – Alle
N = 1123

Femten procent af respondenterne angiver, at de vil pakke en halv citron ind i stanniol inden de lægger den i køleskabet, hvilket er i modstrid med Fødevarestyrelsens anbefalinger.

Respondenter, der har angivet "Andet" som svar har i mange tilfælde skrevet, at de opbevarer en halv citron i en lille skål af porcelæn eller glas. Alle fritekstsvar kan ses i Bilag 2.

Du har bagt et stort brød, der ikke kan være i en frysepose. Hvordan opbevarer du det?

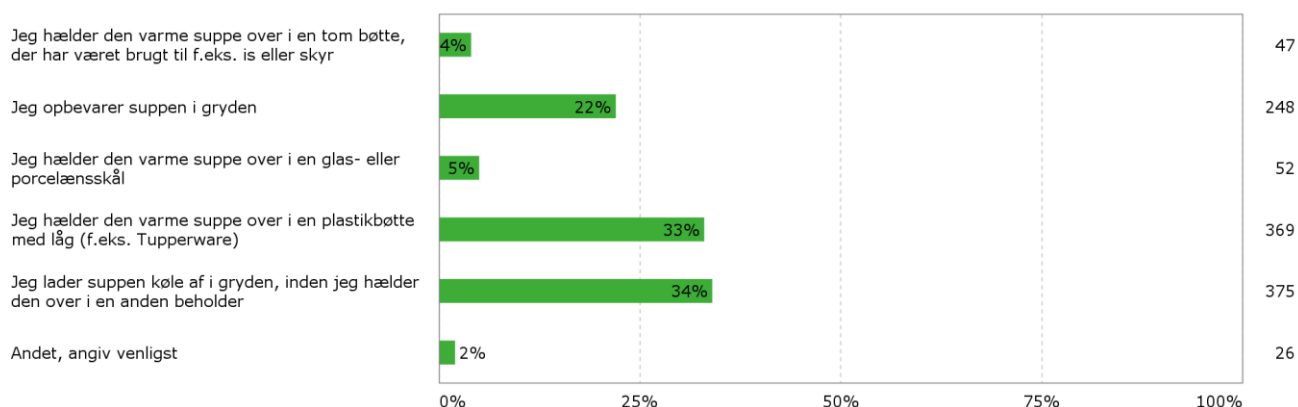


Figur 12 – Alle
N = 1123

Når scenariet er, at man har bagt et stort brød, der ikke kan være i en almindelig frysepose, er der 32 %, der angiver, at de ville pakke brødet i en affaldspose, hvilket er i modstrid med Fødevarestyrelsens anbefalinger (Figur 12).

Til dette spørgsmål er der hele 44 %, der har svaret "Andet". Blandt de mange fritekstsvar er der en stor del, der har svaret, at de ville skærer brødet over i 2 og pakke det i fryseposer (30 % af alle respondenter). Alle fritekstsvar kan ses i Bilag 3.

Du har en rest af varm suppe, som skal gemmes i køleskabet. Hvad opbevarer du det i?



Figur 13 – Alle

N = 1117

Når det gælder en rest varm suppe, der skal gemmes, lader en tredjedel (34 %) suppen køle af i gryden inden den hældes over i en anden beholder. Lige så mange (33 %) hælder den varme suppe over i plastikbøtte med låg. En ud af 5 (22 %) angiver, at de opbevarer suppen i gryden. Kun 4 % hælder den varme suppe direkte over i en beholder, der ikke er beregnet til varme fødevarer som f.eks. is-bøtter eller lign. (Figur 13).

Fritekstsvar til kategorien andet kan se i Bilag 4.

Bilag 1

Hvad er de 3 væsentligste hindringer for dig/din husstand, når det gælder om at undgå madspild?

Andet, angiv venligst

- Mit brød bliver for tørt.
- Jeg bruger altid alt og smider aldrig mad ud
- Jeg er sømand, og må indimellem tømme køleskabet før jeg skal ud og sejle - selvom maden stadig er ok
- Vanskeligt at planlægge så alt bruges op før længere ferie
- Prøver så vidt muligt at undgå madspild. Synes ikke det er et problem
- Kan godt have kogt et par kartofler for meget, som bliver smidt væk, når de bliver sure
- Vi bruger altid rester, yderst sjældent at noget ryger ud
- Laver for store portioner
- Vi kan ikke nå at spise al maden inden udløb
- Jeg smider ikke mad ud
- Vi undgår madspild - der er ingen hindringer
- Der er ingen hindringer, og vi har høns
- Jeg når ikke at bruge det
- Grønsager/frugt er øko og kan derfor ikke altid holde sig lang tid nok + laktosefri mælk kan ikke altid holde sig mere end et par dage over tid før de lugter og smager grimt
- Vi er mange i husstanden og får åbnet f.eks. flere af samme produkt samtidigt og så når noget at blive for gammelt - generelt er vi dog ret gode til at undgå madspild jeg bryder mig ikke om det omend grise, katte, hunde nogen gang e blive lidt forkælet
- Ved ikke hvor mange der spise middag i huset
- 1. jeg når ikke at tilberede, før varen bliver dårlig. 2. nogle grøntsager (broccoli, agurk) og frugter (økocitrus og bær) kan få mug pludselig og hurtigt
- Jeg forsøger så vidt muligt at bruge alt hvad vi har
- Jeg bruger stort set altid rester, spiser ofte rester til frokost
- Vi køber ind så vi forsøger at undgå madspild
- Smider som regel kun mælk ud hvis den ikke er blevet drukket før den er blevet sur.
- Vi har høns. de får rester
- Vi er gode til at planlægge, så derfor næsten intet spild
- Smider næsten ingen ud
- Vi når ikke at spise eksempelvis en hel blok ost, når vi kun er to.
- Dårlige varer i butikkerne som jeg er nød til at købe da der ikke er nogen anden valgmulighed, det kan være en rådden kartoffel i posen, eller frosne grønsager/bær, og mad på dåse, som er umulige at se gennem emballagen, minder ofte om 3. sorterings varer der burde være kasseret inden pakningen. andre gange står varerne alt for længe på hovedlageret, og har kun 3-4 dages

- holdbarhed tilbage når der lige er fyldt op i butikken. Oplever jeg rigtig tit med pålæg og salater i SuperBrugsen.
- Vi anvendervores varer fuldt ud
- I perioder bliver frisk frugt og grønt hurtigere dårligt end forventet og vi når ikke at spise det. Ellers synes jeg ikke vi har meget madspild. Efter at have læst man ikke må opvarme fx ris smider vi oftere dem ud.
- Jeg tror ikke på religionen madspild
- Kræsne børn
- Hvor mange er hjemme + hvem kan lide hvad.
- Jeg får taget for meget (ex. pålæg) op af fryseren og får ikke spist det eller får købt for mange grøntsager uden at have en plan for hvornår, de skal tilberedes.
- ingen hindringer
- Når ikke at tilberede maden, arbejder ofte sent
- Når ikke at få det spist da jeg oftest er alene
- Vi laver madplaner og så udnytter vi rester
- spontane indfald til anden mad end det planlagte
- Når ikke at spise det, har for meget mad
- nogle ting får jeg bare ikke brugt
- Får nogle gange ikke anvendt det vi har købt
- Får ikke altid fulgt madplanen og så bliver de indkøbte madvarer for gamle
- Jeg ser ingen hindringer
- tænker meget over madspild
- Skiftende arbejdstider
- Hvis man pludselig bliver inviteret ud og spise
- ude at spise i mange dage i træk
- det er småting, der ryger ud, hvis ingen vil have disse
- Når man køber ind og kommer hjem med dårlig frugt og grønt, fordi man glemte at tjekke varens stand
- Er nødt til at købe mad i for store pakker.
- Der bliver købt noget ind, som ikke bliver spist
- "Glemmer" at spise de fødevarer, som ligger bagerst i køleskabet!
- mine børn levner ofte deres aftensmad, men jeg gemmer ofte rester til madpakken.
- Børnene spiser alligevel ikke de varer, de har bedt mig købe til dem.
- modtager måltidskasse med afmålt mængde
- Har 2 børn på 0 og 1 år som ikke altid spiser den mad vi laver til dem
- 2 i husstanden og ikke meget hjemme



Forbrugerrådet
Tænk



- Tingene i supermarkederne er oftest pakket til 4 personer. Det gør det svært at nå at spise råvarerne når man kun er to. Fx kommer toastbrød
- ingen hindringer
- brød mugner
- At lave lige den korrekte mængde mad til hvad vi spiser til aftensmad. At brød bliver muggent inden deres udløbsdato udløber. At frugt rådner hurtigere end vi lige kan få det spist i, selvom vi ikke overkøber frugt
- har styr på det
- vi spiser altid rester til frokost
- Jeg har ikke lyst til at spise det, jeg gemmer. Spise det samme igen-igen.
- spiser kun lidt
- At vide præcis hvor meget vi kan spise den pågældende dag
- Da jeg bor i kollektiv, hvor vi har kompost, høns og kaniner, har vi ingen madspild.
- Dovenskab
- Smider ikke mad ud
- For store pakninger
- ved aldrig hvor mange vi er i husstanden til at spise
- Man kan ikke se, hvornår varen er blevet åbnet.
- 2 i husholdningen, svært at købe passende portioner
- Svært at lave rigtig størrelse portion
- Det er nogen gange svært at nå at spise det hele inden det er kedeligt. Måske pga. for store mængder i pakkerne
- Laver mad ud fra resterne til næste dag
- jeg undgår madspild
- jeg har hund, kat, høns
- Køber så vidt muligt kun det ind som jeg har brug for. Jeg handler ofte i butikker hvor man kan få små portioner.
- Vi vil begge gerne lave mad/købe ind. Får ikke altid koordineret.
- Impulsive ændringer i gøremål (gå ud og spise, vennebesøg etc.)
- Jeg har ingen problemer vedr. madspild
- Det er svært at få det til at passe fuldstændigt
- køber fornuftigt og planmæssigt
- At uge ikke altid går som planlagt i forhold til, hvor mange vi er til spisning - og hvor mange der skal have frokost med
- Grøntsager sælges i større mængder end jeg når at bruge. Fx skal man købe 3 porrer ad gangen
- laver lidt for meget mad, så lidt til overs at det ikke bliver gemt
- Ændret planer, købt for meget ind
- Jeg tænker meget over at undgå madspild og det lykkes for det meste
- Nogle fødevarer bliver dårlige før udløbsdatoen!!
- får tilberedt mere end man kan nå at spise inden det bliver dårligt
- Vi laver madplaner, men der opstår nogle gange uforudsete aftaler, hvilket gør at resterne fra dagen før går til spilde..
- grønt/frugt ofte for gammelt ved køb (vinter)
- Spisning er ikke i faste rammer i familien
- Køber af og til for meget på tilbud, selv om man er single

- I sjældne tilfælde når vi ikke at spise den tilberedte mad, og da hunden ikke kan lide æblegrød, må den i kompostbeholderen - grøden altså!
- Når ikke at spise alt grundet store mængder, f. eks frisk spinat
- når ikke at fryse det ned
- Ingen hindringer
- Kan være svært at beregne hvor meget man skal bruge
- for store købsportioner
- Jeg laver for store portioner
- Pakkestørrelser i supermarked
- At købe visse produkter i mindre mængder
- Vi er to til at lave mad derfor kan der godt være lidt spild når alle rester ikke bliver brugt
- Når ikke at spise det / tid og ændring i planer
- vi har madplaner og holder os ofte til dem, vi overvurderer vores forbrug
- ændringer i dagligdagen pga. travlhed
- Min mand og jeg glemmer at koordinere indkøb og hvad den anden har købt
- Opskrifter er til store portioner
- Jeg er bondekone og vant til at sørge for at rydde op inden der købes ind og se på datoer, men døjer med frugt og grøntsager, der dvs. ikke altid er helt friske, når de købes
- Hvis noget er blevet glemt i køleskabet.
- gæster på besøg
- lave en madplan, så undgår du madspild
- Køber for meget ind til gæster
- synes jeg har styr på de ting
- planlægning derved undgås madspild
- vingen er sat forkert
- Jeg synes ikke, det er så svært at undgå/minimere madspild
- kan ikke nå at spise åbnede pålæg
- jeg har ikke mad spild
- smider aldrig fødevarer ud
- Lavet for meget mad/når ikke altid at få spist resterne.
- glemme at spise det
- Fejlindkøb v/besøg/gæster samt manglende madplaner
- Vi har ikke madspild
- Når der lavet for store portioner
- Laver for meget til gæsterne
- Vores forbrug svinger meget, så til tider er det umuligt at købe de rette mængder mad ind. Især pålæg som har få dages holdbarhed kan være en udfordring.
- Jeg er lidt doven med tjekke fryseren
- Jeg køber for meget, glemmer at tjekke hvad jeg har.
- Jeg har oplysningerne, og bruger dem
- Smider ikke mad ud
- ingen problemer med at undgå madspild
- Planlægger kun måltider i mindre grad
- Svært at dossere f.eks. middagsretter til kun 2 i husstanden.



Forbrugerrådet
Tænk



- Oftest brød som mugner
- har ingen mad spild
- smider meget lidt ud
- Ingen hindringer
- Madrester går videre til hunde og høns
- rabat er altid 8stk for.. så får jeg for meget
- Det er svært at forudsige, hvor meget familien spiser af de enkelte retter i løbet af ugen, nogle dage spises der bare mere end andre.
- når ikke at spise det
- Spiser ofte sent, så gider ikke lave mad lang tid. Ingen faste spisetider. Lyst til noget mad end det der er købt ind til
- gemmer til andre, der ikke får spist det
- For dårlige emballager med for meget i
- Svingende appetit, vi er gamle mennesker!
- ingen
- Der er ingen hindringer
- Jeg synes ikke nogen af svarene er dækkende. Smider kun mad ud, hvis vi har købt ind og af en eller anden grund ikke får det spist, f.eks. fordi vi alligevel ikke spiser hjemme som planlagt, Men det er sjældent det!.
- Mangler ikke viden
- Bliver inviteret ud. økologisk frugt med kort holdbarhed
- Ønsker variation i aftensmaden, har svært ved at genopfinde rester til noget nyt
- synes ikke at jeg har problemer med madspild
- Smider så at sige aldrig noget ud
- jeg har købt forkert ind, varen var dårlig ved køb, gæsterne kom ikke
- visse madvarerester får hunden (brød)
- Opskrifter til små rester
- smider sjældent noget ud, køber generelt for lidt ind og tager gerne en rugbrødsmad hvis jeg ikke fik lavet no
- når ikke at anvende det
- Jeg er god til at anvende rester fra et måltid.
- Vi planlægger vores indkøb - derfor ingen madspild
- ser og dufter til maden
- Nogle varer er billigst i større mængder. eller også er det svært af få i små portioner
- Synes ikke vi har madspild
- Madvarer kommer i størrelser der ikke passer vores familie. Det er ikke altid muligt at få al maden ud af pakken (eks: yoghurt, mayonnaise)
- Jeg har ikke madspild
- Er bevidst om anvendelse og indkøb
- Jeg lader mig friste når jeg køber ind
- Jeg glemmer at tjekke holdbarheden ved indkøbet
- Børnene spiser ikke op, vi får lavet for meget
- Madvaren bliver dårlig
- Når man har fryser behøver der ikke at være hindringer
- Frugt og grønt sælges, selvom det er for gammelt

- Holdbarhed af fødevarer - Frugt eller brød der mugner hurtigere end beregnet
- Husstandens børn bruger af de nye produkter i stedet for at opbruge de åbne/dem med kortest holdbarhed først. Det er svært at vide, hvad børnene vil bruge af pålæg, så her er der et stort spild.
- får købt for meget ind imellem
- Sløseri
- jeg bygger videre hvis jeg har en rest
- At købe så varerne bliver spist.
- Maden bliver for gammel inden den bliver brugt
- Har overset holdbarheden
- har intet madspild
- Vi har stort set ikke madspild.
- ændringer i planerne for måltider/hvor mange der er hjemme
- Ikke muligt at købe små nok mængder til mit forbrug.
- Vi har stort set intet madspild. Vores køleskab er så også altid næsten tomt. Men vi bruger det vi har og supplerer op med nye vare, som vi så kan bruge til næste måltid.
- Vi har næsten ingen madspild
- Det er let at undgå madspild
- Bor alene, når sjældne gange ikke at bruge varerne, mens de er friske.
- får gæster eller skal i byen
- vi køber ikke mere end vi kan spise, har vi lavet for meget spiser vi det i flere dage
- Jeg får nogle gange købt en fødevarer, som regel creme fraiche, som jeg ikke får brugt, da min mand ikke kan lide det.
- Hvis en rest har stået over en uge uden at blive spist til teste dag ruger det ud
- Ændringer i dagens aktiviteter
- vi følger vores madplan
- Jeg er ikke en dygtig nok kok til at jeg kan improvisere mig frem til retter baseret på hvad jeg tilfældigvis har i køleskabet.
- Mange smårester
- Jeg når ikke at bruge varerne, da jeg er single og det er svært/dyret at købe små portioner.
- jeg er god til at improvisere med rester
- Svært at genbruge tilberedte grøntsager og brød
- er ikke så meget hjemme/ tid til at lave varm mad
- forkert indkøb
- Ingen
- Der mangler IKKE viden
- Smider meget sjældent ud
- Skiftende arbejdstider.
- Får det ikke spist inden det bliver for gammelt
- Ved ikke om det skal skrives her - men mad gemmes og spises af os, skulle det blive for gammelt, går det videre til katte, høns eller får - og bliver således spist.
- tæt på udløbsdato ved køb
- Jeg mangler mulighed for at købe mindre portioner



Forbrugerrådet
Tænk



- vi er vegetar og planlægger altid vore indkøb efter, hvad vi har tilbage i køleskabet..
- Synes ikke jeg har nævneværdigt madspild
- KØBER FOR STORT IND
- Vi har både madplaner og indkøbslister. Vi handler enten i Rema eller DagliBrugsen. Vi har en hund som gladeligt aftager alle rester- så der er sjældent modspil. Så jeg kan ikke krydse tre af.
- Hvis produktet ikke er egnet til kompostering eller hønsefoder
- For megen mad efter gæster, som ikke kan fryses og genbruges
- Dårlig planlægning af den daglige madlavning.
- Meget sjældent madspild
- Jeg har en håbløs samlever
- Brug restfødevarerne alternativt, steg dem eller andet
- Enkelte ting kan være svære at passe ind i menuen
- Planerne bliver ændret eller flere er alligevel ikke hjemme
- Der er ikke et svar der passer her.
- Jeg er meget god til "rester" og har styr på maden
- Grøntsagerne er ikke opbevaret korrekt i forretningen - og bliver hurtigt "dårlige"
- Min kone køber ind
- Ingen hindringer
- sjusk
- svært at forudsige hvad børnene spiser (hvad og hvor meget)
- ingen hindringer
- Vi er for dårlige til at spise/tilberede rester
- Det gemmer sig altid bagerst i pålægsskuffen, og så bliver det for gammel, fordi vi ikke ser det.
- tilberedning af for store portioner
- vi har minimalt af madspild
- Det har været varmet 3 gange
- er kok så bruger hvad der kan bruges
- Vi har stort set ikke madspild
- Jeg synes, at vi er gode til at undgå madspild
- Hvis maden har været inde og ude fra bordet et par gange er jeg nødt til at smide det ud
- Jeg glemmer brød, men har stort set aldrig madspild.
- Er god til at undgå madspild
- vi er to ældre mennesker, der ikke laver så meget at der er noget at smide ud af, spiser evt. rester dagen efter.
- Ingen madspild
- Kan være uheldig at købe dårligt frugt eller grønt.

- vi har rimeligt check på hvad vi har men hvis vi har nogle ingredienser man sjældent bruger kan man få svært ved at bruge op
- Børn
- Det er råddent
- Jeg glemmer at bruge det, jeg har i køleskab/fryser
- Det er mest brød hos mig, og skyldes at jeg ikke får skåret i skiver eller halve og lagt i fryseren
- har generelt meget lidt madspild da vi er en stor familie
- Køber ofte reduceret pris madvarer fordi tæt på holdbarheds dato og så får jeg ikke spist det hele tids nok til at være blevet for gammelt
- Får købt for meget af enkelte ting
- For mig er det vigtigt, ikke at købe mere end det der bliver brugt
- Jeg har meget lidt madspild
- Kan have 3 små ting, som ikke hører sammen at spise
- At ikke kunne købe små portioner
- Bruger alt til kreative retter
- Vi er vist rimelig gode til ikke at smide ud
- Vi planlægger og smider meget sjældent mad ud
- Pludselige forandringer. F.eks. biografture, ud at spise
- Kræsenhed i familien, der gør at ny mad ikke bliver spist
- Dem jeg bor sammen med køber ind uden at se hvad der mangler
- 1 blomkål er for stor til 1 person. Jeg ønsker variation i mad og indkøb 1-2 gange ugentlig
- Bor alene
- Børnene: De levner meget, selvom de selv bestemmer portionsstørrelsen!
- Får ikke spist op og glemmer at tage det med på arbejde næste dag.
- Får lavet for meget, eller købt for meget
- salat og grønsager er ofte i for store pakninger
- får tit lavet lidt for meget, men ikke nok til der til engang til
- jeg har ingen lugtesans
- små børn, der ikke spiser op eller gider spise det der serveres
- Der er brok ved for mange rester
- Der er ingen relevante svarmuligheder
- Har ingen hindringer.
- jeg har ingen hindringer
- Forglemmelser
- jamen, nogle gange er man ikke så sulten, som man troede under forberedelse af aftensmaden!
- Jeg har aldrig haft problemer med at undgå madspild, jeg kan ikke lide at smide mad ud og er god til at finde anvendelser for det.
- For købt for meget eller på tilbud



Forbrugerrådet
Tænk



Bilag 2

Du har en halv citron, som skal opbevares i køleskabet. Hvad gør du?

Andet, angiv venligst

- Lidt forskelligt
- Plastikbøtte uden låg
- stiller den på snitfladen i en lille skål
- lægger den i en lille glasskål med låg
- lader den stå ude da luftcirkulering gør at den ikke mugner
- Putter den i en frysepose
- Jeg gemmer aldrig en halv citron. Hvorfor skulle jeg det? Jeg tror ikke på religionen madspild
- lægger den i et glas med låg eller husholdningsfilm
- lægger den omvendt på en tallerken
- Lægger den i en skål med en tallerken over.
- Ligger den i en porcelænskål
- Jeg benytter en frost pose
- lægger den i et rent glas og sætter låg på
- Jeg har aldrig citron i mit køkken
- Ligger den omvendt på en tallerken.
- opbevarer ikke citron i køleskabet
- I grøntsagsskuffen
- i glasskål med plastfolie
- smider den ud
- Sætter den med skærefladen nedad i en lille skål
- putter i en plastikpose med knude
- i en lille skål med snitfladen ned
- Kommer ikke i køleskab da den afgiver syre
- Den ligger uindpakket på et stykke pergamentpapir
- opbevarer uindpakket med den "brugte" side nedad i en lille skål
- Glasbøtte med låg
- lægger den i en glasskål med låg
- Lægger den "på hovedet" på en tallerken
- skærefladen nedad på en tallerken
- vender den nedad på en lille tallerken
- sætter den på en underkop
- frysepose
- Lukket glas
- med den afskårne side på en lille tallerken
- Lægger den med skærefladen nedad på en underkop
- Lægger ikke citron i køleskab
- pakker den i folie og plastikbøtte
- Ikke på køl.
- I plastpose
- lægger den i plastikpose
- Stiller den uindpakket på en underkop med kødet nedad
- Plastpose
- glasbøtte med låg
- bruger den og smider resten ud
- Frysepose
- syltetøjsglas
- Laver en kop te
- I frysepose
- lille glas med låg
- lægger den i en porcelænskål
- Glas m låg
- Lægger den med bunden i vejret i en lille skål
- svaret afhænger helt af hvor længe jeg tror citronen skal ligge inden den skal bruges
- åben bøtte med et lille stykke pergamentpapir over
- lægger på en tallerken
- Glasemballager med låg beregnet til fødevarer
- husholdningsfilm
- Plastikpose
- Speciel plastic beholder til citroner
- I en plastpose/frysepose
- Lægger den på en tallerken
- jeg ligger aldrig citroner i køleskabet,
- Lægger den i en porcelæns skål
- Jeg har aldrig en halv citron
- jeg opbevarer den ikke køleskab
- stiller den på snitfladen på en tallerken og bruger saften senere
- presser og fryser
- ligger den på et stykke madpapir
- Frysepose
- har aldrig en halv citron
- Glaskrukke med låg
- Opbevarer i citron i køleskab
- Jeg opbevarer den ikke i køleskabet
- lader den ligge på køkkenbordet uindpakket
- Den ligger på køkkenbordet pakket ind i vita wrap, så jeg husker at bruge den
- Foretrækker at have den ude i et særligt glas tæt ved vinduet
- Jeg har aldrig en halv citron i køleskabet, køber kun plastik citroner.
- Stiller den med den overskårne flade nedad på en flad skål/tallerken
- Lægger den på en desserttallerken med det våde nedad. Så tørrer den kun lidt ind og mugner ikke.
- lægger et stykke madpapir over snittet
- Pakker den i husholdningsfilm
- i glasskål med krympefolie over
- bruger madpakkepapir
- Porcelæn el. glas skål
- lægger den uindpakket i grønsagsbakken
- glas
- Frysepose
- Putter ikke i køleskab
- Opbevarer den udenfor køleskab
- Smider den ud, ved ikke hvordan den skal gemmes
- Der kunne godt være flere svar muligheder. Jeg bruger plastbøtte hvis jeg har en ren og hvis der er plads i køleskabet til en bøtte.
- lægger den på en lille tallerken med den overskårne side nedad
- Først madpapir, så stanniol
- Drysser den med sukker
- Jeg ligger den i en plastbøtte på køkkenbordet, så husker jeg at bruge den



Forbrugerrådet
Tænk



Bilag 3

Du har bagt et stort brød, der ikke kan være i en frysepose. Hvordan opbevarer du det?

Andet, angiv venligst

- skærer det over, i 2 frysepose - 1 i fryser, 1 på bord.
- Kommer det i en plastikpose
- Skærer det over og opbevarer det i to poser. Eller forærer halvdelen væk
- skærer det i mindre stykker eller køber større poser
- Tupperware brødkasse
- Skærer brødet i mindre stykker, så det kan være i en frysepose
- Har altid store fryseposer på lager
- Bager aldrig brød
- deler det i 2 så det kan være i fryseposer
- skær det i skiver fryser det så det sidste også er friskt
- Deler brødet eller køber større fryseposer
- Opbevares i brødkasse med tætsluttende låg
- deler det, så det kan være i 2 poser
- skærer det i stykker og lægger i fryseposer
- pose
- 2 små fryseposer
- Deler det i to eller flere plastposer
- Pakker ikke ind
- i 2 plastposer
- Deler det og pakker i plasticpose
- skære det i stykker, så det kan være i en pose
- skærer den over
- Pakker det ind i madpapir og plastpose
- Deler det
- deler det i stykker, der kan være i en fryseposer - og fryser det!
- Bager aldrig stort brød
- Skære det i mindre stykker og fryser det ned eller opbevare det i køleskab i frysepose
- Pakker brødet i et klæde
- Bager aldrig. Køber og skærer i skiver og lægger i frostposer.
- Jeg bager ikke brød
- pakker det i to fryseposer
- Skærer det over eller i skiver
- skærer brødet i skiver
- skærer brødet over eller køber en større pose
- Skærer op så det kan være i plastpose
- Har nogle brødposer
- Skære det over kommer derefter i frysepose
- deler det i mindre dele, så det kan være i 2 fryseposer
- pakker brødet ind i 2 fryseposer (en fra hver ende)
- giver det min kone
- Pakker det i et viskestykke
- deler brødet
- Skærer det i mindre stykker, så det kan være i en frysepose. Alternativt ligger jeg et viskestykke om det.
- Pakker den ind i en fryse- eller plastikposer, alt afhængig af størrelsen på brødet
- skærer det over og fryser det i en frysepose
- lægger den i en papirpose
- skærer det op
- Skærer i skiver, i plastbøtte
- Deler det
- Deler det op og fryser det ned i plastposer jeg ikke lige skal bruge
- brødkasse
- skærer det i skiver og fryser det
- har stor brødpote
- plasticpose
- fryseposer
- Frysepose eller film når det ikke er varmt og laver kondens. Indtil da et viskestykke over.
- I madpapir og i plastpose til mad (ja, jeg har dem i den store størrelse)
- Skærer det midt over og så over i 2 fryseposer
- deler den
- stor frysepose
- Plastbeholder
- Skærer det i mindre stykker, der kan være i en frysepose
- deler det til 2 poser
- Viskestykke eller deler brødet i 2 og fryseposer
- Ude ved stuetemp. evt. i en stofpose
- deler det
- Brødkasse
- Finder en større frysepose eller skærer brødet i to.
- Pakker det ind i film og så i en affaldspose
- Skærer det i skiver og fryser ned i portioner
- bruger 2 plasticposer
- Er aldrig sket
- skærer i skiver og fryser ned
- Pakker det i en stor papirpose
- skærer den op så der er plads i fryseposer
- skærer det over så det passer til posen
- brødkurv
- skærer i skiver
- Deler det op i to dele og pakker det ind i en frysepose
- Skærer brødet over, så det kan være i en frysepose
- Det har jeg aldrig prøvet.
- En meget stor frysepose
- Deler det i mindre portioner i frostdoks
- Brødkasse eller klæde
- Jeg bager aldrig.
- Jeg ville skære det i stykker og opbevare det i fryseposer, men jeg har fryseposer op til 24 liter, så ...
- Skærer det i 2 dele
- Papir pose
- plastikpose
- Skær det i mindre bidder også i en frysepose i fryseren.
- Stor frysepose
- Skære det over og putter det i fryseposer
- Deler det i flere poser
- Deler den op så den kan være i fryseposer
- halverer det og lægger hver halvdel i sin frysepose



Forbrugerrådet
Tænk



- Deler det op i mindre stykker og anvender fryseposer
- Skærer brødet over og fryser den ene halvdel.
- en stofpose
- frysepose
- Viskestykke omkring og så i brødkassen.
- Pakker det ind i 2 plast/fryseposer
- stor frysepose
- Skiver det og pakker det ned i mindre poser. Evt. frost.
- Skærer over og putter i 2 fryseposer
- Skærer det over, så det kan være i posen
- Deler det op
- bager ikke brød
- deler det så det kan være i en frysepose
- har altid store poser til det samme
- Skærer det i skiver, så det kan være i flere fryseposer
- Finder en større frysepose
- deler det op
- Frysepose
- Deler det
- Pakker det i et klæde eller skærer det i stykker så det kan være i en frysepose
- stanniol + stor affaldspose
- Skærer brødet i stykker så det kan være i en frostpose
- Deler det, så det kan være i 2 poser. Eller køber større poser
- Skærer det i halve og fryser ned
- Skærer det over så det passer til fryseposer jeg har
- skærer det i mindre dele og i madposer
- Skærer det over så det kan være i en frysepose.
- Skærer brødet så det kan være i flere poser
- Frysepose
- Pakker de ind i et viskestykke eller skærer det op så det kan være i en fryse pose
- Pakker det i et materiale der ikke er giftigt
- Skærer det op og lægger i mindre poser
- Jeg bager normalt aldrig
- Det bliver som regel ikke pakket ind.
- papirpose med plastikpose uden på
- deler det op i mindre fryseposer
- deler det
- skærer det i mindre stykker så det kan være i de store fryseposer

- Frysepose
- skærer op
- Ved ikke
- deler brødet i 2
- deler brødet så det kan være i frysepose
- Plastikpose til mad.
- Brødkasse
- fryser det ned i små portioner
- Skære det over, og opbevarer det i to poser
- jeg har en stor frysepose
- Skærer det i skiver og pakker 5 i hver pose.
- Deler det op, så det kan være i en frysepose.
- Deler og i frysepose
- Deler det i 2 og i frysepose
- Deler brødet i flere dele
- brødkurv
- Deler i 2 og kommer halvdelen i fryseren
- deler brødet og bruger 2 poser
- Skærer det i mindre dele og fordeler det i to poser
- Deler brødet og lægger de 2 halvdele i hver sin frysepose
- Har købt specialposer til brød
- Brødkasse
- deler det op i mindre portioner
- Jeg har store fryseposer.
- pose
- Plastikpose
- fryseposer + 1/2 i fryseren
- Skærer det over, så det kan være i fryseposer.
- Har altid poser der passer. Bager alt brød selv
- Deler det op og lægger det i fryseposer
- Skærer den over og i to poser
- Viskestykke
- Deler det i to stk.
- Bager ikke mere end der brug for - ellers i en boks
- Dele det så det kan være i en frysepose
- bager ikke så store brød
- deler i flere
- skærer det i skiver og i fryse poser
- Deler det, så det kan være i fryseposer
- deler det i mindre enheder
- skærer det i stykker/skiver
- bager ikke brød
- Papirpose
- skærer det over så der kan være i flere fryseposer

- skærer det over i stykker, der kan være i en frysepose
- Opbevarer det tørt i brødkasse
- Stor plastpose til mad
- Skærer det i mindre dele
- Skærer det over
- Deler det, så det kan være i en frysepose
- skærer det over og kommer det i 2 fryseposer
- deler den så den kan være i 2 poser
- Aldrig oplevet
- Køber større pose
- Jeg har store fryseposer
- bager ikke
- Pakker det ind i madpakkepapir og derefter en affaldspose.
- Deler det i flere stykker
- fryser
- Fryser i mindre portioner
- Opdeler så det kan være i egnet pose
- Bager ikke så store brød ellers har vi store poser nok
- Deler det i to så det kan være i posen.
- Deler det og kommer det i mindre poser
- Skærer brødet i skiver og fryser det
- viskestykke i kasse eller ovn
- Har aldrig været i den situation.
- Skære det over så det kan fryses i 2 poser eller vi kan spise den ene halvdel og fryse den anden.
- skærer det op så det kan være i en pose
- skærer det op i mindre portioner, og fryser det
- Skærer det i skiver
- Deler det så det kan opbevares i plast eller i et viskestykke
- Skærer over og putter i fryseposer
- zip luk pose
- skiveskærer det og ligger det i mindre poser
- frysepose
- Pakker i en stor frysepose
- Har en amerikansk brødpose som jeg opbevarer det i og lægger det i køleskabet
- Pakker i frysepose
- Deler op i flere frydeposer og fryser det, jeg ikke kan bruge lige nu
- pakker det i en frysepose i mit skab
- skære det ud og i fryseposer
- Fryser aldrig et stort brød
- putter det i en stofpose



- Køber egnede poser el skærer brødet op
- I en frysepose
- Giver det fuglene
- Viskestykke
- skærer det i skiver og fryser i mindre portioner
- Pakkes i viskestykke
- Skærer det over og pakker de to dele i hver sin frysepose
- I frysepose
- Skærer det i skiver og fordeler det i flere poser
- frysepose
- har altid store fryseposer
- Skærer det i mindre stykker og i frysepose
- skær den i to
- Skærer det i skiver og kommer i flere fryseposer
- skærer det over og bruger 2 fryseposer
- Skærer det over og i to poser
- Skærer det over, så det kan være i fryseposen, hvis det skal fryses.
- deler det i 2 stk. og pakker det i en plastikpose og fryser halvdelen
- jeg har rigtig store poser
- Skærer det i mindre stykker og fryser det i mindre poser
- skærer det igennem og bruger 2 fryseposer
- Deler den så den kan være i fryseposer
- Bager aldrig brød
- bager aldrig
- bager ikke
- plastikpose
- Jeg har store fryseposer :-)
- Skær det i stykker og putter det i en frysepose
- I brødkassen
- Deler det, så det kan være i poserne
- Skære brødet over og komme det i plastpose
- Har en boks til brød
- Skærer det op så det kan være i plastpose
- Så store brød bager jeg ikke at de ikke kan være i en 19 liters pose
- Stor plastikpose
- -plastposer
- Frysepose
- jeg køber en større frysepose, eller deler brødet op
- i brødkasse
- Skærer i skiver og i plast-fryse-pose
- Deler det op og pakker det i flere fryseposer

- Skærer det over i to eller flere stykker og propper dem samlet i en frysepose eller i flere, alt efter størrelserne
- Deler brødet
- Skær det til, så det kan være i en frysepose!
- plastikpose
- Skærer det over og deler det i 2 poser
- jeg deler brødet så det kan være i flere poser
- Stiller den med den afskårne ende nedad på skærebrættet
- Skærer brødet op så det kan være i f.eks. 2 fryseposer
- Deler brødet så det kan være i fryseposer
- deler det i to og lægger det i en pose beregnet til brød
- Svøber det i et viskestykke til det passer i fryseposen
- papirpose
- skærer det over i mindre dele
- plastpose til dybfrost
- Skærer det op og lægger det i frysepose
- Deler det i 2
- har fryseposer altid
- deler det i stykker, der kan være i frysepose
- Papir
- Har poser der passer og er beregnet til opbevaring af mad
- i papirpose
- Skærer brødet over/deler det så det kan være i en frysepose
- Afhænger af melsorten. Kunne for et hvedebrød være i et klæde.
- bruger to fryseposer
- Deler det imidlertid stykker
- lægger det i fryseren
- Pakker det i et viskestykke
- Skære den op i mindre stykker
- deler det
- Skiver den og skære den midt over og i plastikpose
- I en bærepose
- pakker det ikke ind
- Skærer det over og putter det i 2 fryseposer
- i plastikpose
- mangler ikke store fryseposer
- Deler det så det passer til to poser
- Det sker aldrig. Jeg opbevarer altid brød i en frysepose

- Deler det så det kan være i plastbeholder
- deler det i to mindre plastposer
- Plastpose til fødevarer
- i rent viskestykke
- deler det i mindre stykker
- Skærer det over, eller i skiver og pakker det i flere fryseposer, og fryser noget af det ned
- skærer det ud så det kan være i frostpose
- Skærer det over så de to dele kan være i frysepose. Evt. bliver den ene halvdel frosset ind
- Jeg deler det i to eller i skiver
- den slags brød bager jeg ikke
- Skærer det i stykker, så det kan være der. Putter evt. halvdelen i fryseren, hvis jeg ved vi ikke kommer til at spise det hele med det samme.
- skærer det ud, så det kan være i en frysepose
- brødkasse
- deler det så det kan være i de store poser
- I skiver i fryseposer i fryseren og i brødkasse
- Jeg pakker et rent viskestykke omkring
- Køber større poser
- køber en større frysepose
- Plastikpose
- Pakker det i plastposer
- Deler det op
- der findes altså også store fryseposer ellers må jeg skære det over
- Skærer det ud og opbevarer det i frysepose
- Jeg bager aldrig brød
- plastikpose og i køleskab
- hmm, det er hypotetisk, jeg ville ikke komme i den situation, men hvis, så ville jeg dele brødet op så det kunne være i en pose
- skærer op og kommer i to poser
- Deler det
- skærer brødet over, så det kan være i posen
- Skære det i skiver
- Skærer brødet i mindre stykker.
- Papirpose
- pakker i plasticpose til madvarer
- lægger et viskestykke over
- Finder en større plasticpose
- Skærer det over i to og pakker det i to fryseposer
- skiver det op og fryser det ned i en frysepose
- Skær brødet over
- skærer i mindre stykker
- Jeg skærer det i skiver, kommer det i frostposer og lægger det i fryseren



- skærer det i skiver og putter det i frostopose - og i fryseren
- Skærer det i skiver og fryser det i plastposer (frost).
- Skærer det over og putter det i flere poser
- 2 fryseposer
- i brødpose
- Skærer det op/deler det
- Bager ikke
- Pakker i en klar frysepose beregnet til madvarer
- Skærer det i mindre stykker
- Skærer det i mindre stykker
- Skærer det over, så det kan være i en/flere fryseposer. (Teoretisk alternativ ville være husholdningsfolie, men det sker ikke)
- Flere fryseposer
- Deler det i to og putter det i to poser
- skærer det over og bruger to poser
- skærer det i mindre portioner og så i frysepose
- Skærer det over og lægger det i to poser eller noget i fryseren
- Skærer det op, så det kan være i frostopose
- i brødkassen
- bager aldrig
- Deler brødet så det passer til 2 poser
- Halverer, så det kan være i en frysepose
- deler i mindre portioner så det kan være i posen
- lader det være og så bliver det alligevel spist
- plasticpose
- Pakker i et fugtigt viskestykke
- Skærer det op
- i skiver i fryseren
- deler det i skiver og fryser det
- Deler brødet
- Jeg skærer brødet over.
- brødkurv
- skærer den over så den kan være der
- skærer det over
- I et viskestykke
- Jeg bager ikke
- skærer det i stykker, så det kan opbevares i bokse
- Skærer det i mindre stykker og opbevarer det i en frysepose
- Skærer det i mindre stykker der kan være i plastikposer
- Skærer det halvt over og evt. fryser det ned
- Skærer det op så det kan være i en frysepose
- opbevarer i brødkassen
- Stor frysepose
- Deler det
- Deler det og bruger fryseposer
- Deler det i to, så det kan være i en frysepose
- Jeg har købt større fryseposer.
- skærer det i skiver, og fryser det så
- skærer det op så det kan være i fryseren og gør plads ved at tage andet op som kan bruges de næste dage
- bagepapir
- Deler det i 2, så i fryseposer
- Skærer det over og kommer det i 2 plastposer
- skærer det over og putter det i fryseposer
- uindpakket
- Skærer den over og bruger frostoposer
- ikke aktuelt
- Plastikpose
- skærer over og bruger 2 poser
- Bruger 2 fryseposer og udenpå stor affaldspose
- i et viskestykke/klæde
- Skærer det i mindre stykker, der kan være i fryseposer
- Skærer det ud og putter det i fryseposer
- Frysepose
- pakker det ind i en brødpose af stof
- har altid fryseposer
- deler det i 2
- brødkurv
- Lægger et viskestykke om det
- skærer det over
- ??
- skiver det, så det kan være i en plastpose
- Skærer det i stykker så det kan være i fryseposerne
- bager kun boller ;)
- indpakker i viskestykke/ eller deler det i mindre stykker til frysepose
- skærer det op og putter i frysepose
- Finder en større egnet pose
- I en brødpose
- Skær det over i to!
- 8 liter frysepose
- i et viskestykke
- frysepose
- Skærer brødet over og putter det i fryseposer.
- Vil aldrig bage så stort brød
- laver kun brød, der kan være i en frysepose
- Skær det over og putte det i 2 pose
- har fryseposer i alle størrelser
- skærer det over i 2, så det kan være i posen
- skærer ud og i fryser
- frysepose og i fryser
- Deler det til 2 poser eller flere
- Skærer den i halve
- Jeg putter det ind i to poser - eller skærer det over.
- skærer brødet i mindre stykker, så det kan være i fryseposerne
- Jeg skiver altid det hjemmebagte brød - vi køber ikke
- Pakker det ind i madpapir
- Deler det i 2 dele, og så passer posen.
- Tupperware plastic brødkasse
- Skærer det i mindre stykker
- viskestykke
- Jeg ville pakke madpapir om den og så i en bærepose
- deler det i mindre stykker
- Skærer det i mindre stykker og fryser det i flere frostoposer, som genbruges
- Skærer brødet over
- skærer det op og så i frysepose
- Pakker det i flere dele i fryseposer
- Deler det i 2 og kommer dem i fryseposer.
- skærer det over og fryser ned
- Frysepose
- Deler det i to dele.
- Der findes store fryseposer.
- Skærer det i skiver eller mindre stykker
- Skal den i fryseren skærer jeg den i størrelser så den kan være i en frysepose. Skal den ikke fryses putter jeg den i en brødkasse
- putter det i brødkasse, evt. i papirpose
- ekstra stor frysepose
- Skærer det i to stykker
- Deler det, eller skiver det
- skæres i skiver, i plastposer, fryser
- Lægger halvdelen i en frysepose og lægger den i fryseren.
- har aldrig været aktuelt
- Opbevare brødet i en papirpose
- Skærer det over
- Skær brødet i mindre stykker



- Skærer brødet over, så det kan være i 2 poser
- skærer det i mindre stykker så det kan være i en frysepose
- stor plastpose til madvarer
- Pakker i papir
- jeg bager ikke
- Deler det i to
- Deler de i to
- Skærer det op i passende størrelser
- Deler det så det kan være i mindre poser
- skærer det over
- Ruller et rent viskestykke omkring
- skærer op og fryser
- Har 10 l frysepose til præcis denne situation
- Skærer det op, så det passer i pose
- skærer det over så det kan være i en plastpose
- Viskestykke
- større frysepose
- Jeg har altid en stor nok frostopose - ellers vil jeg skære det op og putte i mindre poser
- mindre stykker i pose
- skærer det i mindre stykker
- der findes store fryseposer eller brødet kan skæres ud
- Har store fryseposer
- to poser
- Deler det i 2 fryseposer
- Stor frysepose
- Sker ikke
- Skærer det i stykker så det enten kan være i en frysepose eller plastikbeholder
- Deler i 2
- Halverer brødet så det passer til fryseposen
- Deler det og lægger det i en frysepose.
- Deler det i to eller flere
- skærer det over, fryser halvdelen og spiser resten
- jeg har købt store fryseposer ellers skærer jeg brødet over
- Deler det så det kan være i en frysepose
- Skære over så det kan være i posen
- Skære det op
- Skærer det over i to
- Først husholdningsfilm, dernæst i en almindelig pose
- køber en større plastpose

- skærer det i stykker og putter stykkerne i en frostopose
- Skærer det i stykker
- Deler brødet i 2 dele
- deler brødet, til de poser jeg har
- Skærer det over og putter det i to fryseposer
- FRYSER DET
- Skærer det op, så det kan være i små fryseposer
- papirpose i en brødkasse
- Ikke relevant
- Skærer det over
- Skærer det i passende stykker
- Lægger det i en frysepose
- Bruger min brødkasse
- bager ikke brød
- Deler det så det kan være der
- Skærer det fx midt over, så det kan være i en frysepose.
- Der findes store fryseposer
- Alm plastpose
- Skærer det op, så det kan være i fryseposer
- Skærer det i mindre stykker
- Frysepose
- plastikpose
- skærer det ud, og putter det i fryseposer
- Bruger to poser
- Bruger f.eks. to fryseposer som tapes sammen, eller pakker i husholdningsfilm og derefter en indkøbs-plastpose
- Skærer det over og fryser halvdelen ned.
- Skærer det over, så det kan være i posen
- I en frysepose der er stor nok eller jeg skærer brødet over
- Skær det over og bruger frysepose
- Skærer det op, så det kan være i en frysepose
- Viskestykke og i brødkassen
- Pakker det i en plastpose til fødevarer
- Halvere det og kommer i en frostopose
- jeg skære det ud
- Deler det, så det kan være i en frysepose
- i en stor pose beregnet til madvarer
- Viskestykke
- papirpose
- deler det så det kan være i fryseposen
- Deler brødet og kommer det i fryseposer
- Jeg skærer det i skiver så det kan være i pose
- skærer det i skiver og fryser det ned i flere poser

- Har ikke store brød
- Selv-syet stofpose i en brødbøtte
- Deler det i 2 fryseposer
- Husholdningsplastpose
- Skærer brødet ud, så det kan være i nogle fryseposer
- deler det
- der findes store fryseposer ellers deler jeg
- Aldrig store brød
- Plastkasse
- Bruger altid frostoposer
- Deler det i to eller flere stykker
- Deler det
- Papirpose
- hvis det er for stort, skærer jeg det over, men da jeg for det meste bager selv er brødet ikke for stort
- Har altid store poser!
- altid plads i fryseren
- jeg skærer det i skiver og opbevarer det i fryseposer i fryseren
- Deler det og bruger 2 poser



Bilag 4

Du har en rest af varm suppe, som skal gemmes i køleskabet. Hvad opbevarer du det i?

Andet, angiv venligst

- Det er forskelligt. Kan finde på alle ovenstående muligheder
- en skål beregnet til mikroovn
- spiser aldrig suppe men ville putte i plastikbøtte med låg
- forskelligt alt efter mængde og hvornår det skal bruges igen til hvad
- Enten i glas, porcelæn eller plastik godkendt til madvarer og i køleskab hurtigt.
- Jeg hælder suppen i en bøtte og stiller denne i isvand
- om vinteren: sætter gryden m låg udenfor
- Jeg lader suppen køle af i gryden, inden den kommer på køl.
- Ren gryde og i køleskabet
- Jeg laver ikke mere, end jeg skal bruge
- køler suppen hurtigt og kommer den i en plastbøtte med låg- når den er afkølet
- lader suppen køle af i gryden inden gryden sættes i køleskabet
- jeg hælder i frostpose, som anbringes i firkantet beholder. Og fryser ned.
- smider det ud
- Afkøles i gryde på koldt sted før omhældning på plastbøtte
- svaret afhænger af hvor meget supper der er og hvornår jeg regner med at det skal bruges
- Typisk er suppen ikke brændvarm (nok lunken) efter vi har spist, og så ryger resten i en bøtte med låg. Hvis den er brændvarm, lader jeg den køle en smule inden.
- Lader suppen køle af udenfor først, lader den evt. stå i koldt skur om vinteren
- jeg spiser ikke suppe
- Plastikpose
- Opbevarer den i gryden i køleskabet efter at den er kølet af
- sætter gryden i køleskabet
- Suppen bliver i gryde. Gryde kommer på køl
- Suppen er spist
- I gryden eller plastikbøtte med låg
- smider den ud
- Har ikke rester af suppe.
- Nogle gryder er egnede til opbevaring.
- Microware
- putter gryden med suppen i køleskabet med det samme
- Har glasskåle med plastiklåg, hvor jeg vil hælde suppen i og lade den afkøle, inden jeg sætter den i køleskabet.