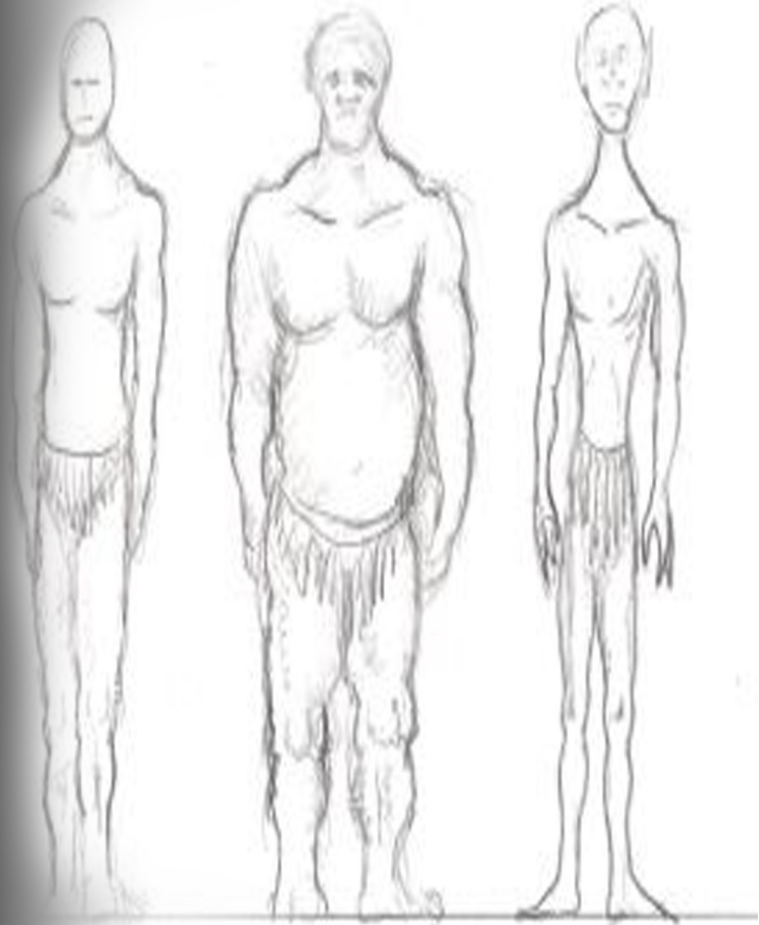


**STOP**  
**SPILD AF**  
**MAD**

Edgar & David Zakarian  
HTX Euc Syd  
Teknologi



For Jorden - og dig selv



# For meget mad smides ud

---

## Indholdsfortegnelse

For meget mad smides ud .....	2
Forord.....	3
Indledning.....	4
Baggrundsviden.....	6
Udgangspunkt & Afgrænsning af madvarer:.....	7
Årsager til hvorfor folk smider mad ud (familier).....	7
Årsager til hvorfor folk smider mad ud (Restauranter).....	7
MINDMAP.....	8
Produktudvikling.....	9
Problem formulering.....	11
Tidsplan:.....	12
Interviews.....	13
Løsning.....	15
Konklusion.....	15

## Forord

For meget mad smides ud i løbet af tiden.

Meget af det kan forhindres, eller kan blive sat til bedre brug.

Rapporten bliver lavet, for at dokumentere at der bliver spildt mad, og at det på forskellige måder kan forhindres.

Der vil indgå forskellige temaer, dog vil mange af dem indeholde lidt om madlavning.

Ind for 4 uger, skal vi have opnået et svar, om hvad man eventuelt kan gøre, for at forhindre mad der går til spilde.

Vi skal komme frem med en alternativ løsning.

Tak til Selina Juul fra Stop Spild Af Mad, for information og støtte til vores lille undersøgelse.

<http://www.stopspildafmad.dk>

Tak til DTU for at give meget begrænset information.

## Indledning

Ja, hvert år dør der på verdensplan ca. **6 millioner børn** på grund af sult, mens hvert år i gennemsnittet smider hver eneste dansker **63 kilo** mad i skraldespanden i stedet for at spise det.

Vi vil forhindre madspild og på en eller anden måde, give folk en anden alternativ, og lære dem at smide mad ud, ikke altid er den eneste mulighed.

Alt det mad må kunne blive brugt til noget andet end bare blive smidt ud.

Fx i London, er der steder, hvor der er nogle mennesker der samler mad fra fastfood restauranterfx McDonalds, mad der er tilovers efter dagen, og giver det til de hjemløse og fattige mennesker rundt i byen, i stedet for bare at smide det ud.

Der er blevet lavet interviewer som beviser at den Største del af spild faktisk forekommer af dårlig planlægning.

Mange danskere har faktisk knap nok planlagt når de går ud at handle.

De ved ikke hvor meget af hvad de skal bruge, og ved ikke om det de køber kommer til at blive spist, eller ender med at blive for gammelt og bliver smidt ud.

Men dette kan forhindres.

## Baggrundviden

Kilde: DTU

Fra :

Fødevarerinstitutionen : Bent Egebjerg

### Hoved spilds kilder.

Offentlige store køkkener

Sygehuse

Skoler osv.

40-50% smides ud.

Jo større virksomhed jo mere mad smides der ud.

Men det samme sker i privatområder, hvor 20% ca. smides ud.

Afstande fra køkken til bruger er af betydning.

→ Den lille børnehave med eget køkken har lavt spild. 25%

Privat husholdning har evt. endnu mindre spild. 20%

## Udgangspunkt & Afgrænsning af madvarer:

### Årsager til hvorfor folk smider mad ud (familier)

- Vi køber for meget.
- Mad er billig.
- Man spiser ude (med venner fx), selvom der er mad nok i køleskabet, som gør at maden bliver for gammel.
- Ikke tid til at bruge råvarerne derhjemme, og derfor spiser ude (på arbejde, skole, restauranter), man spiser ofte kun mad hjemme om aftenen.
- Luksusliv (Tørt brød, gammelt mælk, Frugter (i stedet for at skære små dårlige dele af, smides hele frugtet ud))

### Årsager til hvorfor folk smider mad ud (Restauranter)

- Uvidenhed, kan ikke vide hvor mange folk der kommer til at købe.
  - Har råd til det
  - De køber for meget (Så de aldrig løber tør, for det er deres indtjeningsmåde)
  - Maden de laver, bliver smidt ud ved lukketid, fordi der ikke er købere.
- 

Vi vælger at koncentrere os om familier, da omfanget af restauranter er for bredt.

Det er dog også meget mere interessant at arbejde med husholdning og almen personer.

For at søge svar på vores spørgsmål "Hvorfor bliver mad smidt ud?"

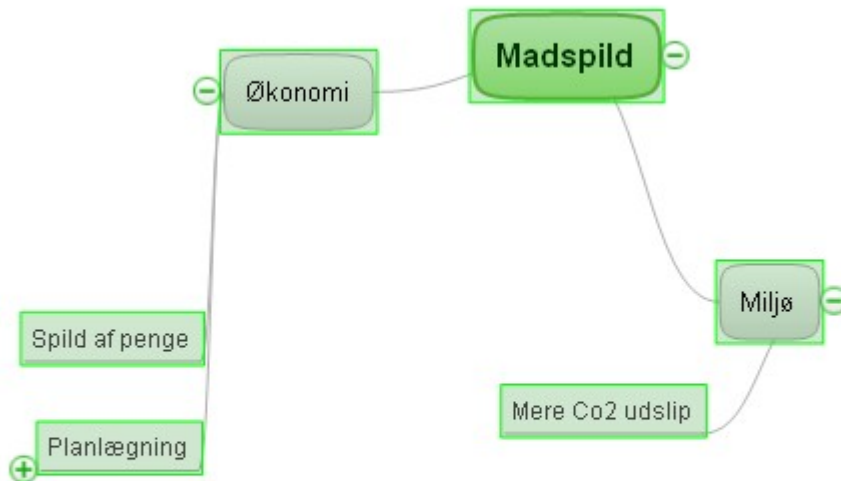
Må vi først finde svaret på:

Hvilken betydning har det at mad smides ud?

Hvordan påvirker problemet økonomien?

Hvad bruges alt det mad til, som bliver købt?

## MINDMAP



Madspild fører til økonomisk spild.

Madspild er det same som penge spild.

Det er spild af penge at smide mad ud, som man kan bruge & spise igen.

Det kræver planlægning, og et overblik over hvert indkøb, for at løse problemet.

Der fremkommer også en ulempe i miljøet. Der kommer mere Co2 udslip, som øger drivhuseffekten.

## Produktudvikling

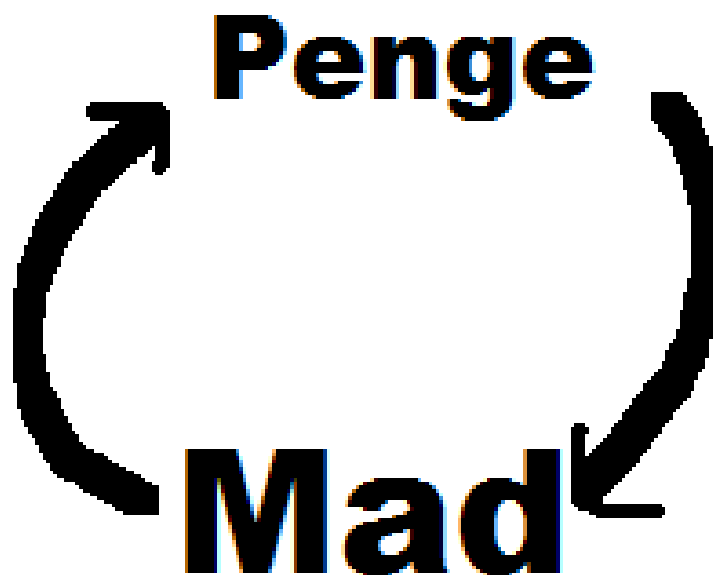
Vi kører ind i dette problem på en økonomisk side. Vi forsøger at fortælle familier, at de køber alt for meget mad, i forhold til deres forbrug.

De skal mindes om at der er folk andre steder der er meget mere sultne, og ikke har pengene til at købe det, og at de rent faktisk bare smider deres egne penge ud.

Hovedgrunden til dette problem, er at folk i Danmark lever et luksusliv, og for det meste ikke har en mangel, og samtidig ikke helt har overblik over hvad de har brug for, hvad de mangler, og hvad de vil have, så folk køber altid "Cirka" Som til sidst faktisk bliver en rimelig stor del.

Dette giver videre til grådighed, ingen vil afgrænse deres indkøb af man hvis du bare fortæller dem det, eller minder dem om det, så for at tage noget fra dem, skal man give noget til dem.

Vi har valgt at give dem deres penge tilbage, ved at fortælle dem at de smider deres egne penge ud, ved at smide mad ud.





## Problem formulering

Vi smider for meget mad ud:

Årsag	Konsekvenser
Vi har råd For stor produktion Mad er billigere i forhold til lønstigninger set over flere år. Dårlig udnyttelse af råvarer. Utilpasning på grund af varer fra fremmede lande.	<ul style="list-style-type: none"><li>○ Spild af penge</li><li>○ Det forurener</li><li>○ Anstødeligt (dårlig samvittighed)</li><li>○ Andre vil mangle mad</li><li>○ Stresser naturen ved at forceret produktionen, bagefter smider vi det meste ud.</li><li>○ Vi importerer for meget (dårlig samhandel med udlandet) Stort forbrug af emballage Øgede affaldsmængder</li></ul>

**De overordnede spørgsmål, der søges svar på i denne rapport, er:**

Hvad vil det sige, at der smides for meget mad ud, hvilke årsager er der til det, og hvilke konsekvenser har det for vores samfund? Hvordan kan vi løse problemet?

Ovenpå er der flere forskellige årsager og konsekvenser over hvorfor mad bliver smidt ud, og hvilke konsekvenser det har.

Edgar & David Zakarian  
 HTX Euc Syd  
 Teknologi

Tidsplan:

Aktivitet/uge	ansvarlig	34	35	36	37	38	39	40
Interview	Edgar	p	p	p	p	p	u	
Problemtræ	begge	Pu						
Indledning/ Behovserkendelse	Begge	P	p	p	p	U		
Problem- formulering	Begge	P	u					
Informations- søgning	David	p	p	p	p	p	p	U
Problemanalyse/ behovsundersøgel- se	Edgar	p	p	p	u	p	p	U
Konklusion	Begge	p	p	p	p	p	p	U

## Interviews

Nogle interviews til at for at vide hvad folk tænker!

**Person(er):**

Hanne Kær

**Spørgsmål:** Syns du at der er madspild?

**Svar:** Ja! Det er der bestemt, altså det er helt utroligt hvordan folk nænner at smide al den mad ud.

Jeg kunne aldrig smide mad ud, det kan altid bruges. Hvis brødet bliver tørt, kan det jo blive givet til fuglene som med glæder spiser det, og alt andet med madrester kan jo bruges igen.

Madrester fra andre måltider kan sagtens bruges igen.

Fx når man laver kylling i ovnen med kartofler til, forekommer der altid noget olie & fedtstof ud som madrester på pladen, den olie er der virkelig mange der smider ud, men det kan sagtens bruges til, fx at blandes med ris, det smager herligt, og kan sagtens spises med lidt salat, eller lidt tilbehør, smag og behag.

Det er virkelig det tåbeligste at smide madrester ud.

Hvis du ikke vil have det, giv det til dyr altså.

For at forhindre at man køber for meget, skal man have et overblik over hvad man køber.

Man kan lave en liste for hver uge man handler, du kan da spørge din familie som hvad de vil have at spise igennem ugen, og hvad de godt kan lide, i stedet for at tage ud at købe noget som ingen spiser.

Samtidig kan du prøve at variere hvor meget familien ca. spiser.

Der er mange der bare køber noget mere mad end de behøver, så der er noget "ekstra" tilbage.

Dette behøver du virkelig ikke.

**Spørgsmål:** Hvordan forhindrer du madspild?

**Svar:** Jamen meget simpelt,

Altså, du passer bare på hvad du køber, og jeg kan sige dig at en ekstra eller en større fryser sagtens vil give sig.

Det er en meget god idé.

Når jeg for eksempel køber et fransbrød, skærer jeg det i 3 stykker, og fryser de 2 i fryseren, hvor den ene del er i skuffen.

Når jeg så kan se at der kun er et par skiver tilbage, tager jeg en af delene og tører den op.

Man kan lægge det ude i køleskabet igennem en nat, så til morgenen er den klar.

Alt mad kan frys ned, alle slags brød kan frys ned, det har jeg allerede prøvet.

Det er meget effektivt og kan sagtens gøres.

Det er jo derfor vi har fryseren jo.

## Løsning

Vores løsning er en guidebook.

Guidebook'en skal indeholde en guide til hvordan man kan undgå at købe for meget,

Og hvad man kan køre for at opbevare med, samtidig med at man sparer penge ved at købe den.

## Konklusion

Eftersom der bliver spildt utroligt meget mad i Danmark, har vi lavet en guidebog der skal hjælpe de individuelle mennesker med at undgå spild af mad ved at give gode råd. Vi må konkludere at bogen rent faktisk hjælper og kan forbedre vores problem.