

Projekt opgave - Mad

Delemne - Madspild

Vi har valgt delemnet madspild. Ifølge os er madspild et område, der ikke er belyst nok, selvom det er meget aktuelt i disse dage, hvor man snakker om klimaændringer og forurening. Masser af forbrugere er ikke klar over hvordan deres madspild påvirker vores miljø og medvirker til at CO₂-udslippet forøges. Det er derfor vigtigt at fortælle dem det, set i øjnene af, at 10% af verdens CO₂ udledes som følge af producerede fødevarer, der ikke bliver spist. Selvfølgelig vil vi ikke gå ud og fortælle hele Danmarks befolkning om dette problem, men vi kan i hvert fald gøre en lille del af vores befolkning mere bevidste om hvad de smider ud.

Problemformulering

Hvorfor opstår madspild, hvilke problemer kommer som følge af det, og hvad er det for nogle problematikker, der gør det svært at formindske det?

Hjælpe spørgsmål

- Hvor stort et madspild er der tale om?
- Er mængden af madspild blevet større eller mindre på det seneste, og hvorfor?
- Hvem har indflydelse på hele verdens madspild?
- Hvorfor er det vigtigt at formindske madspild?
- Hvilke konsekvenser har madspild for miljøet og klimaet?
- Hvilke problematikker gør, at madspildet kan være svært at formindske?
- Hvad kan man gøre for at formindske det?
- Hvad gør man i øjeblikket for at formindske det?
- Hvordan kan medierne medvirke til, at vi smider mindre mad ud?
- Burde lovene ændres, så vi kan undgå madspild?

Hvorfor opstår madspild?

Madspild opstår af to årsager. Den første årsag er simpelthen at folk ikke ved nok om madspild, og hvor stort et problem det er for miljøet, så de derfor ikke tænker sig om, når de smider maden i skraldespanden. Den anden årsag er, at folk i den vestlige verden, har lommen fuld af guld, og derfor ikke prøver at spare, ved at spise restemad. De køber blot noget nyt og friskt mad, for de er ligeglade med at madspild belaster vores miljø og klima.

Hvor stort et madspild er der tale om?

Det skønnes at Danmark hvert år smider 680.000 tons mad ud, hvilket svarer til mad for 16 milliarder kroner. 237.000 af disse tons, stammer fra private husholdninger og det svarer til 35% af Danmarks samlede madspild. Undersøgelser viser også, at hver dansker i gennemsnit smider 63 kilo mad ud om året. Oftest er det mad som frugt, brød og grøntsager der bliver smidt ud. Man har estimeret, at 10% af verdens udledning af drivhusgasser, kommer som følge af producerede fødevarer, der ikke bliver spist. Faktisk står madspild for 10% af verdens samlede udledning af CO₂, hvilket er mere end hvad transportindustrien udleder. Og det er altså ikke bare gulerodsskræller eller æbleskrog, som ikke bliver spist. Det er gode fødevarer, nogen gange uåbnede endda.

Hvorfor er det vigtigt at formindske madspild?

Op imod en femtedel af den mad vi køber, ender som affald. Det betyder at alle de resurser der er brugt, og den miljøbelastning man har lavet, ved at producere maden, har været til for ingen verdens nytte. Mange mennesker er ligeglade med dette, men ser vi frem i tiden, giver det konsekvenser. Vores klima vil ændre sig, og Jordens resurser vil blive færre og færre. Derfor er det noget svineri, at spilde maden.

Er mængden af madspild blevet større eller mindre på det seneste, og hvorfor?

Den er blevet mindre i løbet af de sidste tre år. Det er blandt andet på grund af finanskrisen og fordi maden generelt bare er blevet dyrere. Det betyder nemlig, at folk tænker mere på hvad de smider ud, og om de kan spare penge. Problemet er jo netop, at folk ikke tænker nok over hvad de smider ud, hvis de bare kan købe noget mere. Danskerne køber cirka 109

kilo mad mindre pr. person end for tre år siden. Det svarer til 280.000 ton mindre, på landsplan.

Hvad kan man gøre for at formindske det?

Der findes rigtig, rigtig mange fornuftige ting vi kan gøre for at formindske vores madspild. Det er slet ikke svært, og koster ikke flere penge. Tværtimod kan man spare rigtig mange penge.

Blandt andet kan man bekæmpe madspild ved:

- **At gøre den danske befolkning** klar over hvor stort et problem madspild er, og derved ændre deres vaner, så madspildet kan formindskes. Det er meget vigtigt, da 35% af Danmarks madspild som sagt stammer fra private hjem.
- **At påvirke danske dagligvarebutikker** til at give stykrabatter, så folk ikke køber madvarer med mængderabat, for at spare, men så alligevel ender med at smide det ud, fordi de ikke kan nå at spise det.
- **At påvirke fødevareemballage producenterne** til at pakke deres varer i emballage, som vil medvirke til mindre madspild. Fx er det kun de færreste, der rent faktisk tømmer en yoghurt-karton eller en majonæse helt. Undersøgelser har vist, at der er 12% tilbage i yoghurt-kartoner, og 20% tilbage i majonæse-tuber, når de smides ud. Det ville kunne undgås, ved at pakke mad smartere.

For at forbrugerne kan nedsætte deres madspild, er der nogle gode basale råd de kan tage med sig:

- Køb dét du har brug for, og brug det. Hvis man køber en masse ting man ikke har brug, for, ender det ofte op med at havne i skraldespanden.
- Planlæg indkøb ved at lave en indkøbsliste.
- Tilbered kun den mængde mad du kan spise.
- Hvis du alligevel laver for meget mad, så køl det ned, til brug dagen efter.
- Tilpas mængden af mad du laver, alt efter hvor mange der spiser med og hvor meget hver enkelt spiser.
- Hvis du har købt for meget kød eller brød, kan du fryse det ned til brug en anden dag.

- Husk at en mindst holdbarhedsdato ikke nødvendigvis betyder at maden skal smides ud. Hvis maden ser fin ud og ikke lugter dårligt, kan den godt spises. Det handler om at bruge sin fornuft.
- Vær kreativ med dine rester, og brug dem til nye retter dagen efter. Find eventuelt restemads opskrifter på nettet eller i bøger.

GØR NOGET VED MADEN INDEN DEN BLIVER TIL AFFALD I CONTAINEREN (DETAILHANDEL)

Hvad gør man i øjeblikket for at formindske det?

Der er lavet en forbrugerbevægelse, der hedder Stop Spild af Mad, som kæmper for at verden skal spilde mindre mad. Stifteren af denne forbrugerbevægelse, Selina Juul, har sammen med Karen Ellemann sørget for at forebyggelse madspild er kommet på finansloven 2011. Derudover har Selina også været i Bruxelles, og snakke om madspild i EU Parlamentet, og det ser nu ud til at EU og FN bliver forpligtet til en global reduktion af madspild, inden år 2025. Det betyder dog ikke, at madspild bliver reduceret af sig selv. Det kræver stadigvæk at forbrugerne selv skal handle og være bedre til at tænke før de smider ud.

Hvem har indflydelse på hele verdens madspild?

Det har fødevarereproducenterne i første omgang. De producerer ofte mere mad end der er behov for og når de så sælger det videre til grossisterne, kan grossisterne ikke nå at få solgt al maden til detailhandelen, så de derfor bliver nødt til at smide det ud. Der er tale om rigtig meget, men man er ikke helt sikre på tallene. Så er der supermarkederne, hvor alle de ting, de ikke får solgt inden sidste salgsdato, bliver smidt ud. Reglerne siger at detailhandlen skal smide alt mad ud dagen før den dato, hvor maden mindst er holdbar til. Derved mister detailhandelen også rigtig mange penge, når de smider mad ud de allerede har købt, og det er de selvfølgelig ikke interesserede i. I stedet prøver de at sælge de varer, der er ved at overskride sidste salgsdato, ved at putte mængderabatter på tingene, så forbrugerne ender med at købe mere mad end de egentligt kan spise.

Hvilke problematikker gør, at madspildet kan være svært at formindske?

En af de største problematikker ved at nedsætte madspild, er at politikerne kun sidder ved deres post i op til 4 år før de skal genvælges. Det betyder, at det er svært for dem at investere i langsigtede løsninger, der først giver afkast om lang tid. Det vil de ikke risikere, for så kan det medføre til at de ikke bliver genvalgt. Ydermere er problemet, at

fødevarerindustrien er Danmarks største indtægtskilde. Derfor er det svært for politikerne at nedsætte den overproduktion af mad der er, uden at det vil gå ud over økonomien eller fødevarerpriserne.

Man ser at der er et meget stort madspild i detailhandlen, dvs. bagerier, supermarkeder, slagtere og fiskehandlere. Forbrugere forventer at udvalget i alle disse butikker altid er stort, og at der er mange forskellige slags brød, mange forskellige slags fisk, og helst i store mængder. Ellers går de bare videre til en anden butik, hvor udvalget er større. Der er konkurrence. Det betyder, at maden bliver overproduceret, og at det ender med at store dele bliver smidt ud, fordi der egentligt ikke var brug for det, til andet end at pynte på hylderne. Der findes bagerier og fiskehandlere, som får opsagt deres lejekontrakt i supermarkeder, hvis udvalget ikke har været stort nok og kunderne derfor klager. Generelt køber detailhandelen alt for meget mad ind. Meget mere end vi kan spise. Og når det så bliver smidt ud, bliver der automatisk sendt nye meldinger til grossisterne og fødevarerproducenterne, om at der skal laves mere mad, så de igen kan fylde hylderne op med friske varer.

Et helt andet problem er at folk mangler øvelse i at lave mad og genbruge mad for den sags skyld. Det er rigtig fint, at der findes restekogebøger og så videre, men så længe folk ikke kender de basale husmors tricks, har de svært ved at tilberede mad efter disse opskrifter. Eller også mangler de modet til at gå i krig med noget ordentlig madlavning.

Hvilke konsekvenser har madspild for miljøet og klimaet?

Produktion af mad kræver en masse resurser, vand og energi. Når vi så smider maden ud, går disse resurser til spilde, og den CO₂ der udledes ved at producere maden, er blevet udledt til ingen verdens nytte. 10% af verdens udledninger af drivhusgasser, kommer som følge af mad der ikke bliver spist, og det er med til at forøge den globale opvarmning. Derfor belaster madspild både miljøet og klimaet rigtig meget.

Hvordan kan medierne medvirke til, at vi smider mindre mad ud?

Medierne, såsom aviser, tv blade og især internettet, kan virkelig hjælpe med at få nedsat madspildet. Ved at de gør danskerne opmærksomme på hvor meget mad vi smider ud, og hvad det gør ved vores miljø, kan det højst sandsynligt få mange til at tænke en ekstra gang over, hvad de smider i skraldespanden. Samtidig kan de oplyse om hvor mange penge man kan spare, ved at nedsætte madspildet. Det er også noget der vil hjælpe, for hvis der er noget folk gerne vil, så er det at spare så de kan forbruge noget mere.

Når medierne så har oplyst danskerne om at skære ned på madspildet, skal de også lære danskerne hvordan de skal gøre det. Det kan de fx gøre ved at vise opskrifter og tips, til at lave god mad ud af restemad.

Burde lovene ændres, så vi kan undgå madspild?

Man ville sagtens kunne lave love, der påpeger, at butikker eller private husstande maksimum må have et madspild, der er et vist antal procent, men i stedet mener vi, at det ville være bedre at bruge gulerodsmetoden. Ved at man oplyser folk om hvor mange penge de rent faktisk dumper direkte i skraldespanden, vil de automatisk prøve på at nedsætte dette madspild. Derved vil de blive belønnet, på den måde, at de penge som de ikke bruger på at købe mad, kan de bruge på andre ting. Det skal være en vilje der får folk til at spare på deres udsmid af mad, snarere end en lov. Hvad der giver folk viljen til dette, har absolut ingen betydning, om det så er fordi de synes det er noget svineri, eller fordi de vil spare flere penge hver måned, som de kan bruge på andre ting. Så længe der undgås madspild, er det helt lige meget.

Krumme agurker har i lang tid været forbudt at sælge i EU. Ikke fordi der var noget galt med dem, kun fordi de var krumme. Den lov er nu blevet ophævet, og det er et fremskridt for bekæmpelsen af madspild, men alligevel er det latterligt at der har været sådan en lov. For før i tiden blev alle de krumme agurker, som vi ikke ville have i EU, blot smidt ud. Vi ville heller ikke have skæve gulerødder eller små meloner. Det indgik også i loven. Men nu efter 44 år hvor man har betegnet dem som andenrangs frugt og grøntsager, kan de nu sælges i EU, ligesom alt andet frugt og grønt. Den gang var agurkereglene, at en agurk højst måtte krumme 10 mm pr. 10 cm. Selvom loven nu er ophævet, foregår der stadig lignende ting med andre fødevarer. Lige nu har EU, 36 sæt specialregler for frugt og grønt. Reglerne omhandler alle mulige kriterier omkring fødevarernes udseende og størrelse. En af reglerne siger at der maksimalt må være 20 mm forskel på den største og den mindste rosenkål i samme pakke. At ophæve disse regler ville være en rigtig god idé, men lande som Italien og Spanien synes det er vigtigt, at der er styr på varerne i supermarkeder, så det ikke kommer til at ligne en blandet landhandel, som de udtrykker det.

Konklusion

Der er flere ting der får madspild til at opstå. Det første er fødevarereproducenterne, der producerer mere mad end det er nødvendigt, hvorefter de sælger det videre til grossisterne, der bliver nødt til at smide det ud, fordi de ikke kan sælge det hele til detailhandlen. Alt det mad som grossisterne smider ud, betegnes som madspild, da varerne dér, altid er 100% friske, og klar til at blive solgt videre til supermarkederne.

Når supermarkederne, handler ind, køber de altid mere mad end der er brug for. Det gør de for at kunderne får en illusion om at der altid er friske varer på hylderne, hvilket giver kunderne lyst til at handle i butikken igen. Det betyder desværre også at der er alt for meget mad i supermarkederne, end der egentligt er brug for, hvilket resulterer at meget af dette mad blot ender i skraldecontainere.

Fordi supermarkederne helst vil sælge maden, i stedet for at smide den ud, og derved miste avance, laver de mængderabatter som forbrugerne falder for. Det betyder at forbrugerne køber alt for meget mad, som ender i skraldespanden, selvom nogle af varerne endda stadigvæk kan holde sig. Det er fordi folk er uvidende og ligeglade med den belastning af miljøet og klimaet der sker, som følge af mad der smides ud.

Vi synes det er rigtig vigtigt at reducere verdens madspild, fordi det belaster miljøet og klimaet. Vores knappe resurser bliver brugt til ingen verdens nytte, og man har forudset at verdensbefolkningen i 2050 vil ramme 9 milliarder personer. For at kunne brødføde alle disse folk, bliver vi nødt til at reducere vores madspild. Desværre er der nogle rigtig store problematikker i at nedsætte madspild. Politikerne sidder meget kort tid på deres stillinger, og det gør det svært at lave langsigtede planer for at kunne nedsætte madspild. Vi tror den letteste måde at nedsætte madspildet på, vil være at starte i folks hjem. At få folk til at nedsætte deres eget madspild ved at få mere kendskab til madlavning og blive mere bevidste om at der rent faktisk er penge at spare på det her.