

# Fødevareremballage og madspild

Vi kender det godt alle sammen: Man har en sjat yoghurt stående i køleskabet, men kan ikke få resten ud af kartonen. Eller den sidste rest ketchup sidder uhjælpsomt fast på flaskens inderside. De fleste må opgive kampen mod genstridige fødevareremballager og ender med at smide maden ud. Ny forbrugerbevægelse opfordrer nu emballageindustrien til at påtage sig et større ansvar for at mindske madspild

Debatindlæg af Selina Juul

Det står slemt til med madspild i Danmark. Faktisk så slemt, at Landbrug & Fødevarer har fundet ud af, at vi danskere har et madspild på 680.000 tons om året - det svarer til 63 kg god, spiselig mad per person, der ryger lige lukket i skraldespanden. Udover at det er uetisk overfor de fattige lande og mennesker, der lige netop mangler mad, er det også spild af jordens i forvejen knappe ressourcer - for ikke at glemme bidraget til CO<sub>2</sub>-udslippet. Eller man kan mindske madspild for pengenes skyld - en gennemsnitsfamilie sparer op til 7.000 kr. om året ved at madspilde mindre.

## En bølge er sat i gang

Da vi alle sammen bærer ansvaret for madspild, er vi nødt til at indse, at 'de andre' ikke vil løse problemet for os - for ansvaret for at mindske madspild ligger hos os alle sammen. Derfor har jeg, en helt almindelig og privat forbruger, for snart halvandet år siden stiftet forbrugerbevægelsen Stop spild af mad - i frustration over at være vidne til det enorme madspild, der finder sted i Danmark.

Tiden gik, og forbrugerbevægelsen Stop spild af mad voksede med over 4000 medlemmer. Og det har givet resultater: Detailkæden Rema 1000 har droppet mængderabatter i sine 164 butikker i Danmark. Mange prominente politikere såsom Troels Lund Poulsen, Villy Søvndal, Mariann Fischer Boel, Eva Kjer Hansen, Ulla Tørnæs, flere opinionsdannere såsom Gitte Seeberg og Poul Erik Skov Christensen, flere danske madpersonligheder såsom Camilla Plum, Thomas Rode Andersen, Anne Larsen og Jan Hurtigkarl er aktivt begyndt at støtte forbrugerbevægelsen Stop spild af mad og har lagt deres navne og ansigter til forbrugerbevægelsen. Og vi er kun lige begyndt. En bølge er blevet sat i gang.

## Netto giver inspiration

I foråret 2009 har avisen 24timer lavet en undersøgelse om fødevareremballage og madspild, som viser, at op til 25 % af mad går til spilde på grund af fødevareremballage. Derfor er det på tide at få sat en debat i gang blandt fødevareremballageproducenter med henblik på fremstilling af fødevareremballa-

ge, som vil fremme mindre madspild.

Som forbruger kan man allerede i dag købe en del fødevarer i bl.a. detailkæden Netto, hvor fødevareremballagen appellerer til mindre madspild f.eks. pitabrød eller salamipølse, hvis emballage er opdelt i flere sektioner med henblik på at skære den ene sektion fra og gemme de andre til senere brug. Disse og andre eksempler bør inspirere for fremstilling af fødevareremballage, som fremmer mindre madspild.

## Single portioner

I dag findes der næsten en million singler i Danmark. En familie på fire mennesker har lettere ved at være præcise i sine indkøb i forhold til sit forbrug. Men fordi pakkerne i supermarkederne er for store, og maden når at blive dårlig, foregår der væsentlig mere madspild hos singler - uden at de af den grund er mindre ansvarsbevidste end familierne. De kan bare ikke nå at få maden spist. En masse god mad, som bliver kasseret hvert år kunne faktisk anvendes. Hos nogle detailkæder, f.eks. Irma, kan man få de såkaldte 'single portioner' i fødevarerforpakningen, som er rettet mod singler.



Selina Juul, stifter af forbrugerbevægelsen Stop spild af mad (Foto: Torkel Dyrting).

## Design hjælper

Naturligvis skal vi også tænke på CO<sub>2</sub>-udslippet. For stykrabatter og 'single portioner' kan eventuelt betyde en del mere emballage, og dette kan være skadeligt for miljøet. Så udfordringen ligger også i at anvende miljøvenlig fødevareremballage og eventuelt lade de dygtige emballagedesignere give bud på de mest miljøvenlige og økonomiske emballager til varer på stykrabat og 'single portioner'. Nanoteknologien kan eventuelt også være vejen frem, da flere producenter af fødevareremballage er begyndt at fremstille nanoteknologiske fødevareremballageoverflader, som sørger for, at man kan få alt indholdet ud.

Vi er alle sammen nødt til at skabe en forandring. Derfor opfordrer forbrugerbevægelsen Stop spild af mad alle fødevareremballageproducenter til at begynde at fokusere på fødevareremballage, som fremmer mindre madspild