



Skraldespanden bugner i

Der bliver skovlet kolossale mængder mad ned i julemåneden. Men selv om vi æder langt mere, end godt er, er der stadig masser af rester til skraldespanden, når vi rejser os fra bordet.

Der bliver købt væsentligt mere mad i december måned end i resten af årets måneder. 15 pct. mere af de forskelle typer madvarer, viser tal fra Danmarks Statistik.

– Der er ganske vist nogle ting, der gør, at man køber mere mad i dagligvarebutikkerne. F.eks. er der flere fridage, så man spiser mindre i kantinerne på arbejdspladserne. Men det er måske kun to eller tre procent, det betyder, vurderer chefkonsulent i Landbrug & Fødevarer, Klaus Jørgensen.

Statistikken siger ikke noget om, hvilke typer madvarer der sælger ekstra i december, men tal fra 2007 viser, at salget af f.eks. palmin stiger med 1088 pct. i december måned.

– Man skal tage et vist forbehold over for tallene, som er opgjort i køb i kroner pr. dansker. For palmin betyder det f.eks. at alle, selv babyer, i resten af årets måneder bruger 16 øre på palmin, men i december stiger forbruget altså til 1,90 kr., forklarer Klaus Jørgensen.

4.483 pct. mere and

Der er andre varer, der tonser mere på regnskabet til trods for en procentvis mindre stigning

– Salget af svinekam stiger 70 pct. i julemåneden, og det er fra knap 20 kr. i andre måneder til omkring 33 kr. pr. person i december. Men ferske ænder og gæs tager

førsteprisen med en stigning i salget pr. person på 4.483 pct. fra 24 øre om måneden til hele 11 kr. i julemåneden, uddyber Klaus Jørgensen.

Der er også kategorier,

der ikke købes så meget i julemåneden. F.eks. er der et markant fald i købet af mælk på dåse, men faldene er spredt ud over flere kategorier.

– Vi spiser formentligt også mere i julemåneden, så faldene er ikke så markante. Men selv om der spises en del mere mad, er det temmelig sikkert ikke 15 pct. mere. Efter min vurdering er det et spørgsmål om, at danskerne vil være sikre på, at der er nok af det hele – og så serverer man gerne både and, flæsketeg og medister. Derfor må man konkludere, at en hel del af de ekstra indkøb ender i skraldespanden i stedet for i folks maver. Det er synd, for jeg er helt sikker på, at alle led i fødevarerhvervet foretrækker, at deres gode produkter bliver udnyttet fuldt ud i stedet for at ende i skraldespanden, bare fordi forbrugerne er for ambitiøse på deres julegæsters vegne, siger Klaus Jørgensen.

Hjælpenisse på køleskabet

Også i forbrugerbevægelsen 'Stop spild af mad', har man øje for det store spild, julen fører med sig.

– Vi har i første omgang forholdt os til det store spild af mad i al almindelighed, men da vi erfarede, at danskerne køber 15 pct. flere madvarer i julen, gik det virkeligt op for os, at spildet er kolossalt i december. Derfor har vi besluttet, at vi vil lave en kampagne til hver jul, der skal

bremse spildet, fortæller Selina Juul, der er talsmand for bevægelsen.

Dette års kampagne består af en landsdækkende Go-Card postkort kampagne, der har kørt fra slutningen af uge 47.

– Postkortet kan man få gratis i 400 udvalgte caféer og restauranter og 30 biografteatre. På kortet er der en kravlenisse, som man kan trykke ud og sætte op i køkkenet som en reminder om ansvarlig omgang med julens lækkerier, forklarer Selina Juul.

God mad til tømmermænd

Hun er af den opfattelse, at langt de fleste mennesker er bevidste om, at der især i julen er meget, der går til spilde. Også mad, som lige så godt kunne være spist.

– Fra forbrugernes side hører man hele tiden, at de var til den og den julefrokost, og at der var et forfærdeligt spild af mad, fordi der var så meget. Vi håber, at vi med en humoristisk kampagne kan få madspildet ind i folks bevidsthed. Selv om man ikke har indflydelse på, hvor meget mad der bliver serveret til Moster Annies julefrokost, så kan man jo f.eks. hjælpe med at få maden i fryseren, så den kan bruges senere, siger Selina Juul.

Hun er helt overbevist om, at man ikke kan komme alt spildet til livs, men vil alligevel gerne prikke til folks lidt dårlige samvittighed.

– Sidste år havde vi en sammenskuds-julefrokost, og normalt smider man bare maden ud, men denne gang kom jeg i løbet af aftenen maden i køleskabet, og da gæsterne gik hjem, havde jeg delt det ind i lige portioner, som alle kunne få med hjem. Og jeg fik nogle positive reaktioner, fordi folk med tømmermænd var glade for

december

at have noget nem mad dagen derpå, siger Selina Juul.

I fryseren med resterne

Chefkonsulent i måltider og ernæring hos Landbrug & Fødevarer, Grethe Andersen, er også klar over, at mange madvarer ender i skraldespanden i december. Hun mener, at nogle få gode råd kan hjælpe folk til spare penge, og samtidig få julens madglæder til at vare længere.

– Det er helt lavpraktisk. F.eks. bør man ikke skære mere kød i skiver, end der bliver spist, fordi et helt stykke kød kan bruges til mange flere ting, end det skiveskârne. Og så kan man også fryse resterne ned, så man har nem mad til en travl januardag, siger Grethe Andersen.

Et begrænset madspild starter allerede, når man tager ud for at købe ind til julens fester.

– Hvis man undersøger sit madlager og laver en plan over, hvilke retter der skal serveres, kan man spare penge i supermarkedet. For det man sparer, kan man måske få råd til en god flaske rødvin, et ekstra lækkert stykke kød eller ost, eller hvad man nu har lyst til at forsøde juledagene med, slutter Grethe Andersen. 

red

På svinegodt.dk kan man finde flere råd til snusfornuftig husholdning.



Illustration: Stop spild af mad