

Om madspild:

- 15 - 20 % af det mad vi køber ryger i skraldespanden - det svarer til ca 63 kg pr dansker om året
- En familie på fire kan i gennemsnit spare ca. 10.000 kr om året ved at undgå madspild
- Hele verdens madspild kunne brødføde 3 milliarder mennesker
- Hvis vi alle undgik madspild, vil CO₂ gevinsten svare til, at vi fjernede hver 5. bil fra gaden



Gode links:

www.stopspildafmad.dk

www.madspild.dk

www.brugmerespildmindre.dk



Se hvor lidt der skal til for at få nogle nye vaner, som både tilgodeser din pengepung og jordens resurser.

Madaffald udgør en stor belastning for klimaet og miljøet.

Gode råd til at tage med



Sådan undgår du spild af mad:

Det handler jo om forholdsvis små ting i hverdagen

TÆNK FØR DU HANDLER – mindre madspild starter med dig selv.

PLANLÆG dine indkøb og tag udgangspunkt i det du har i køleskabet/skabet.

KØB kun den mad, der er behov for.

BRUG det du har købt.

TILBERED kun den mad, der vil blive spist.

OPBEVAR maden korrekt .

BRUG RESTER i nye retter.

Så let er det:

- Indfør en dag om ugen hvor du spiser rester.
- Gem kød, kartofler og grøntsager til fyld på pizza.
- Er mælken for gammel – bag nogle gode boller.
- Lav en lækker suppe af grønsagsrester.
- Brug rester fra middagen til næste dags madpakke.
- Put rester i fryseren til din mormor, naboen og andre ?

Vær opmærksom på holdbarhedsmærkningen:

Sidste anvendelsesdag: Mærkningen betyder, at varen kan være sundhedsskadelig efter den angivne dato, som altså er sidste anvendelsesdato.

Mindst holdbar til: Betyder, at varen er bedst før den angivne dato, men sagtens kan spises eller drikkes efter datoen uden at være sundhedsskadelig.

Mindst holdbar til og med: Betyder, at producenten står inde for varens kvalitet frem til den angivne dato.