

LØRDAGSLIV

Tjek Få ordentlig lyd ud af din computer. Side 10 **Mit forbrug** Havekongen dyrker skønheden i sit indkøb. Side 6
Konfirmation En kammeratlig gave. Side 8 **Bil** Billigst at lease dyre biler. Side 15 **Bolig** Arkitektens hjem. Side 18

DET SIDSTE VIL BARE IKKE UD

Vi smider tonsvis af yoghurt, cremer og mayonnaise ud, fordi det er umuligt at få tømt emballagen.

Side 4

Foto: Joachim Adrian



Kvalitet fra start til slut i dit vindueskøb

Find en VELFAC VinduesMester® på VELFAC.dk

VELFAC®

FØDEVARER

Emballagen er skyld i kæmpe spild af mad

Vi smider store mængder dagligvarer ud, fordi det er umuligt at tømme plastflasker og kartoner, viser en test. »Helt uacceptabelt«, siger fødevareministeren.

En femtedel af mayonnaisen, 12 procent af yoghurten og seks procent af tandpastaen sidder tilbage på indersiden af emballagen, når man som forbruger må opgive at mase mere ud.

Det viser en undersøgelse, som Politiken har fået foretaget på en række almindelige mad- og dagligvarer, der indgår i enhver dansk husholdning. Det får Forbrugerrådet til at opfordre forbrugerne til at lægge et massivt pres på emballageproducenterne ved at efterspørge emballage, der kan tømmes helt.



MONA SAMIR SØRENSEN

»Jeg synes ikke, vi skal acceptere den slags emballage. Når vi kan lave robotter til plejehjemmene og flyve til Månen, kan vi selvfølgelig også lave intelligent emballage, der ikke har det store spild«, siger afdelingschef i Forbrugerrådet Mette Boye.

Spildet er ærgerligt for forbrugerne, som ikke får fuld valuta for deres penge, men det er også en væsentlig belastning af klimaet og miljøet, pointerer hun.

Fødevareminister Henrik Høegh (V) er forbløffet over resultaterne af testen:

»For mig er det helt uacceptabelt med et spild på op til 20 procent, som I påviser. Helt uacceptabelt«, siger ministeren.

Minister-appel til snusfornuften

Spildet skal ifølge Henrik Høegh bekæmpes ved at bearbejde fødevare- og emballageindustrien samt forbrugerne:

»Der skal nogle holdningsændringer til i alle led, og derfor vil jeg tage kontakt til de relevante organisationer med henblik på at gå sammen om en større landsdækkende kampagne«, siger han.

Ministerens afviser at indføre strengere regler over for fødevare- og emballageproducenterne, fordi han frygter, at en mere restriktiv lovgivning kan skabe mange problemer for grænsehandlen.

»Jeg tror mere på, at man kan påvirke med information og ved at appellere til folks snusfornuft, for ingen kan vel være

uenige i, at det er et uacceptabelt spild«, siger Henrik Høegh.

I emballagebranchen er man enig i, at spildet er for højt.

Men bedre emballage betyder dyrere varer, pointerer Peter Huntley, direktør i EmballageIndustrien.

Han tvivler på, om forbrugerne reelt vil betale mere for deres dagligvarer.

»Det er ikke vores oplevelse, at forbrugerne presser på for at få bedre emballage. Men hvis forbrugerne lægger pres på at få emballage, der kan tømmes helt, ved jeg, at producenterne meget gerne vil udvikle den«, siger Peter Huntley.

Smartere emballage er dyrere

Hos mejerigiganten Arla Foods betragter man også spildet i yoghurt- og ymeremballagen som et alvorligt problem:

»Spildet er et stort problem, som vi tager meget alvorligt og løbende arbejder for at løse. Men løsningen er svær, og vi har endnu ikke fundet en emballage, der får spildet ned på nul, hverken i Danmark eller i udlandet«, siger pressechef Theis Brøgger.

Han understreger, i lighed med emballagebranchen, at smartere emballage – for eksempel til yoghurt – kan gøre varen så meget dyrere, at forbrugerne fravælger den:

»Det nytter ikke, at det bliver så dyrt at lave en yoghurtkarton, hvor man kan få det hele ud, som så til gengæld koster 30 kroner. Det er forbrugerne ikke bedre tjent med«, siger Theis Brøgger.

I forbrugerbevægelsen Stop Spild af Mad, der kæmper for at nedbringe mængden af mad, der ryger direkte i skraldespanden, glæder man sig over, at fødevareministeren lover handling:

»Vi er nødt til at sætte fokus på de enorme mængder af mad, der går til spilde. Der er et forfærdeligt spild af mad i verden, hvor så mange mennesker dør af sult. Samtidig er det en helt unødigt belastning af miljøet både i Danmark og på globalt plan«, siger bevægelsens stifter, Selina Juul, som gerne vil indgå i et samarbejde om en landsdækkende kampagne.

Hvert år smider hver dansker cirka 63 kilo mad ud i skraldespanden. En gennemsnitsfamilie smider mad ud for cirka 7.000 kroner om året, viser tal fra Landbrug & Fødevarer, der er hovedorganisation for det samlede landbrugs- og fødevarerhverv.

mona.samir@pol.dk

Emballagen stjæler indholdet
Lørdagsliv side 4

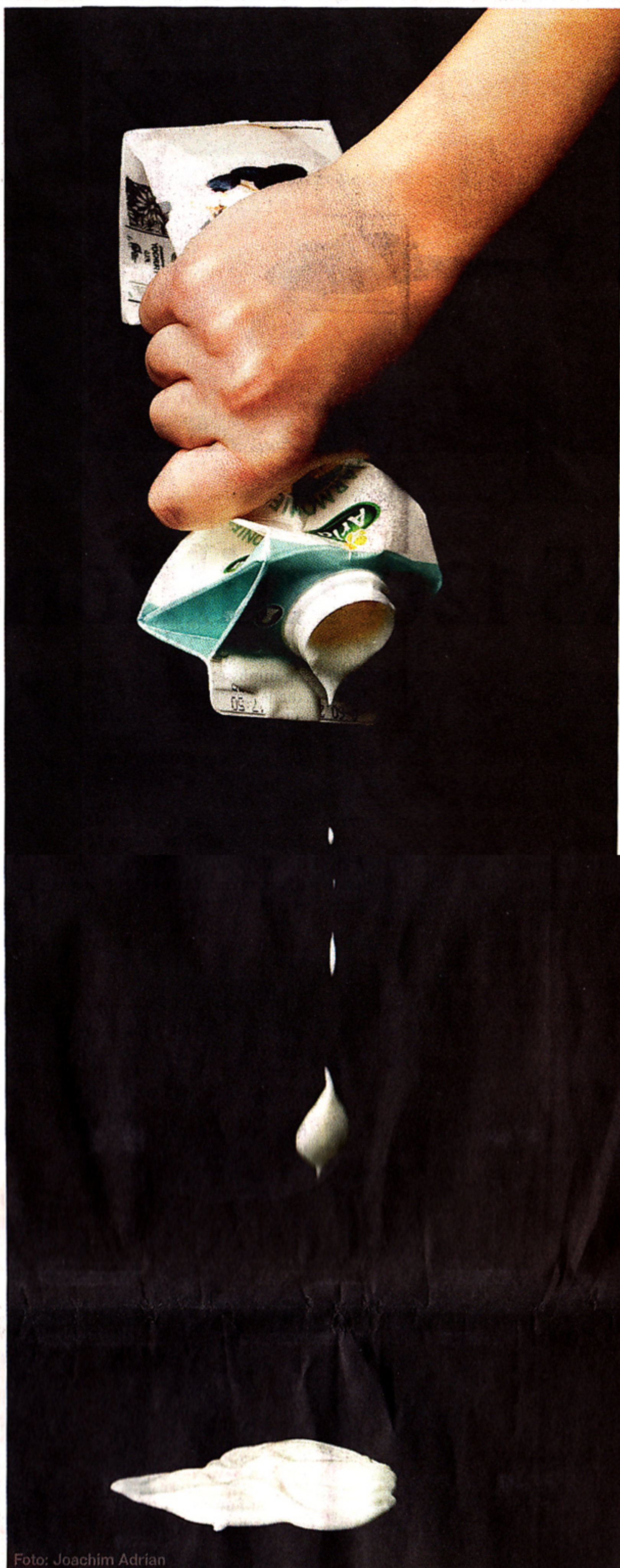


Foto: Joachim Adrian

Emballagen stjæler indholdet

Når vi ikke kan klemme mere mayonnaise ud, er der stadig 20 procent i plastflasken, viser Lørdagslivs test. I kartonen med yoghurt sidder 12 procent af indholdet tilbage på inder-siden. Emballagen bør klart forbedres, mener Forbruger-rådet, men industrien tvivler på, at vi vil betale for det.

TIL SIDSTE DRÅBE
MONA SAMIR SØRENSEN

Alle kan blive enige om, at emballage, der ikke kan tømmes for indhold, medfører et enormt og meningsløst spild.

En test foretaget for Lørdagsliv viser, at det gælder for en række ganske almindelige fødevarer og dagligvarer - fra yoghurt til tandpasta - med spild på helt op til 20 procent.

Men som forbrugere har vi den emballage, vi har fortjent. Det mener emballagebranchen, som dermed kaster bolden tilbage til forbrugerne.

»Det er forbundet med udgifter at udvikle bedre emballage, og vi oplever ikke, at der er en interesse blandt forbrugerne for at betale en eventuel ekstrapris for varerne«, siger direktør Peter Huntley fra Emballageindustrien, som er en branche- og arbejdsgiverforening for danske emballageproducenter.

Der er mange krav til emballage, understreger han. Den skal kunne transporteres, rumme varer på en hygiejnisk måde, være billig, miljøvenlig og så videre. Hvis emballagen også skal kunne tømmes helt for indhold, for eksempel for yoghurt og ymer, så kan det formentlig også udvikles. Men da løsningerne skal udvikles uden at gå på kompromis med de andre hensyn, vil en liter yoghurt blive dyrere end i dag, forklarer Peter Huntley.

»Forbrugerne taler med deres penge og med de varer, de lægger i kurven. Hvis forbrugerne lægger pres på at få yoghurtemballage, der kan tømmes fuldstændigt, og er villige til at betale ekstra for det, så ved jeg, at producenterne meget gerne vil udvikle den«, siger direktør Peter Huntley fra Emballageindustrien.

I Forbrugerrådet er man enig i, at forbrugeren kan påvirke producenterne til at opfinde bedre emballage.

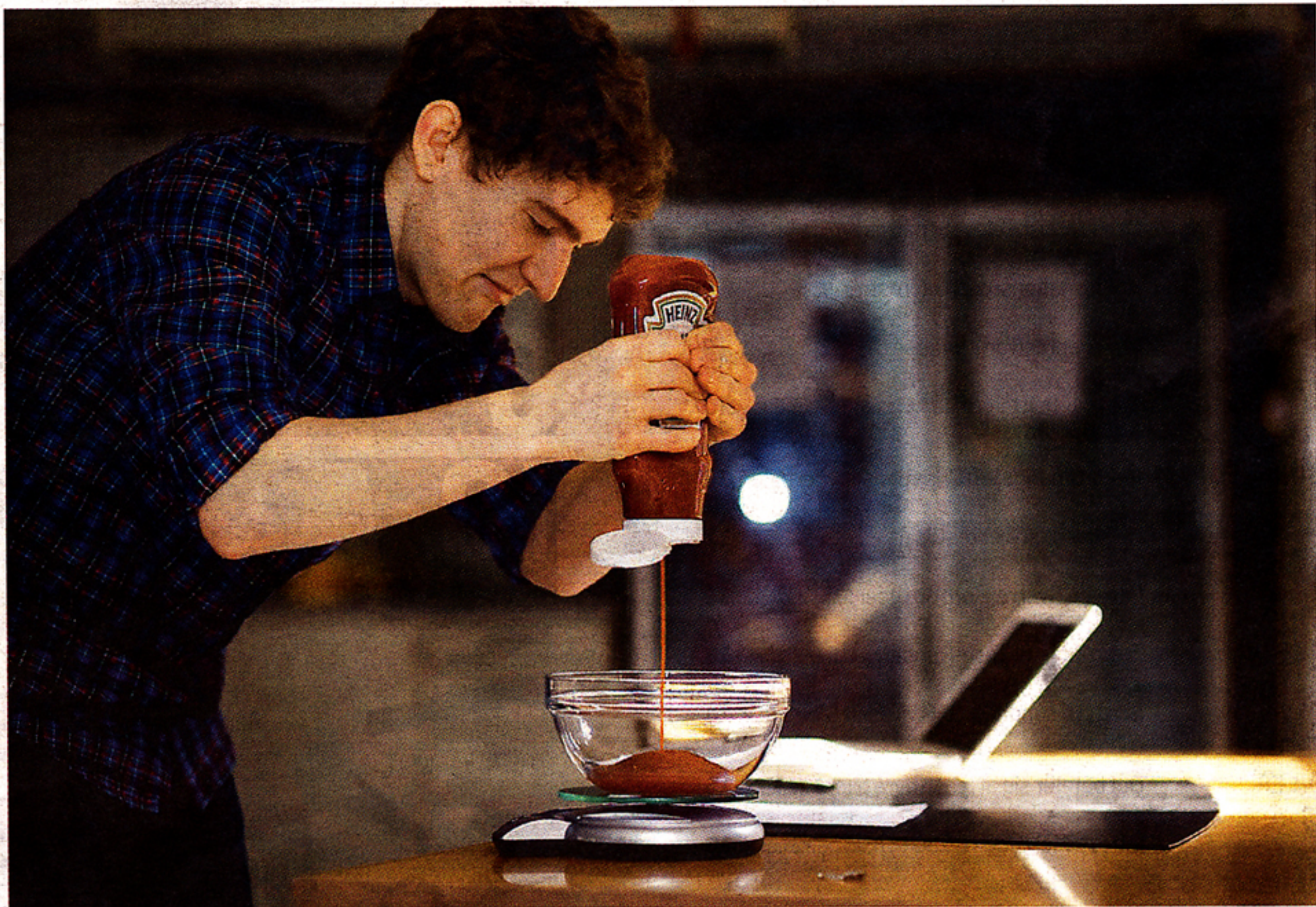
»Når vi taler med virksomheder, er det tydeligt, at de er meget opmærksomme på den respons, de får fra deres kunder, og er gode til at tage input og idéer fra forbrugerne til sig«, siger Mette Boye, afdelingschef i Forbrugerrådet.

Arla ærgrer sig over spildet

Hun understreger dog, at emballageindustrien og producenterne bærer hovedansvaret for at udvikle emballage, der hindrer det enorme spild, vi har i dag:

»Det er ærgerligt, at vi stadig i 2010 har produktemballage, der ikke er mere intelligent udviklet, end at så meget mad går til spilde. Det burde være muligt at få udviklet emballage, så vi rent faktisk kan få maden ud af den«, siger Mette Boye.

En af de store producenter af mejeriprodukter er Arla Foods. Og her er man løbende optaget af at afsøge mulighederne for at udvikle emballage til fødevarer som



yoghurt og ymer, så spildet kan blive nedbragt, oplyser pressechef Theis Brøgger.

»Vi har løbende folk fra det firma, som laver emballage til os, til at kigge på det, men løsningen er svær, og vi har endnu ikke fundet en emballage, der får spildet ned på nul, hverken i Danmark eller i udlandet«, siger Theis Brøgger.

Ifølge Lørdagslivs målinger er der et spild på 12 procent på yoghurtkartoner, mens Arlas egne målinger viser et spild på 4-8 procent, oplyser Theis Brøgger. Uanset hvilket tal, man henholder sig til, er der tale om et stort spild, erkender han:

»Det er et ærgerligt spild, som vi tager meget alvorligt«, siger Theis Brøgger.

Man kan få den mistanke, at emballagen tjener til, at forbrugeren hurtigere skal købe nyt?

»Det er absolut ikke meningen. Problemet med spild er for os helt klart størst på yoghurt, så vi betragter det som et alvorligt problem, som vi arbejder med at få mindske. Det er en udfordring, vi deler med alle andre yoghurtproducenter, også internationalt«, siger Theis Brøgger.

Arla Foods tager problemet så alvorligt, at der på firmaets hjemmeside er en vejledning til, hvordan man får mest muligt ud af kartonen.

Forbrugerbevægelsen Stop Spild af Mad er dybt bekymret og fortørnet over det enorme fødevarerspild, der alene skyldes emballagens udformning.

»Vi savner handling fra fødevareremballageproducenterne, for det er vigtigt, at de tager problemet alvorligt. Det er et forfærdeligt spild af både mad og ressourcer i en verden, hvor så mange mennesker sult, og vi har global opvarmning på grund af CO₂. Så kan vi da ikke blive ved at have emballage, der ikke er miljø- og resourcevenligt«, siger bevægelsens stifter, journalist Selina Juul.

Hun oplyser, at omkring 10 procent af CO₂-udledningen stammer fra madspild, og opfordrer forbrugerne til at lægge et

KETCHUPEFFEKT. Jacob Damgaard fra Videnscenter for Fødevarer og Sundhed klemmer af alle kræfter for at få så meget ketchup som muligt ud af Heinz-plastflasken. Bagefter vejede han sig til, at der er trods anstrengelserne var 51 gram ketchup tilbage i flasken - svarende til 6 procent af indholdet. Foto: Lærke Posselt



Sådan tømmes du emballagen

Her er tip til at få det sidste indhold ud af tuber, kartoner og plastflasker:

Læg **tandpastatuben** på fladt underlag, fat tandbørsten eller kammen og pres med denne fra bunden af tuben til toppen. Den sidste rest burde nu være til at få ud. Eller brug en **tubeklemmer** som f.eks. Tubemaster (billedet herover), der fås hos isenkræmmere for 39,95 kr. for sæt med to.

Åbn begge sider af **yoghurtkartonens** top, fold kartonen flad og klem det resterende indhold ud. Er din yoghurt i karton med **skruelåg**, så klip toppen af og tag resten ud med ske.

Klip toppen af **cremebeholderen** med en skarp saks. Opbevar den åbne flaske i tætsluttende beholder eller luk til med stanniol eller husholdningsfilm, så indholdet ikke taber fugt.

Hiv bag-in-box-**vinposen** ud af æsken. Klip et hjørne af og hæld det resterende ud i et glas.

pres på emballageproducenter, detailhandlen og restaurationsbranchen.

Skal forbrugerne så lade være med at købe varer med et indbygget spild, for eksempel mayonnaise, yoghurt og ketchup?

»Hvordan kan man vide som forbruger, at der bliver 20 procent tilbage i bøtten med mayonnaise, som I har påvist? Det kan man jo ikke afprøve i butikken. Nej, vi er nødt til at kræve, at emballage, hvor meget går til spilde, stoppes«, siger Selina Juul.

Minister: Uacceptabelt spild

Hun anbefaler os alle at skære emballagen op og skrabe indmaden ud, så mindst muligt går til spilde. Det samme gør fødevareminister Henrik Høegh (V), som er ambassadør for Stop Spild af Mad.

»Personligt gør jeg alt for at tømme emballagen så meget som muligt. For mig er det helt uacceptabelt med et spild på op til 20 procent, som I påviser«, siger han.

På baggrund af Lørdagslivs oplysninger vil Henrik Høegh dels drøfte situationen med emballageindustrien, dels tage kontakt til Forbrugerrådet med henblik på en landsdækkende kampagne, der skal få forbrugerne til at tænke sig om:

»Der skal nogle holdningsændringer til, og jeg tror på, at det kan ske ved kampanjer, der appellerer til folks snusfornuft og påvirker dem til at købe de varer, som har den bedste emballage. Vi har før set, at kampanjer egner sig til at ændre folks vaner, for eksempel kostvaner, så det tror jeg mere på end på restriktiv lovgivning«, siger Henrik Høegh.

mona.samir@pol.dk



Vil du betale mere for emballage, der gør det nemmere at få hele indholdet ud? Deltag i debatten og giv gode råd på Politikens forbrugersite tjek.dk

Spild af penge. En test af otte forskellige dagligvareprodukter for Lørdagsliv viser, at der kan være over en femtedel af indholdet tilbage i emballagen, når man må opgive at trykke mere ud.



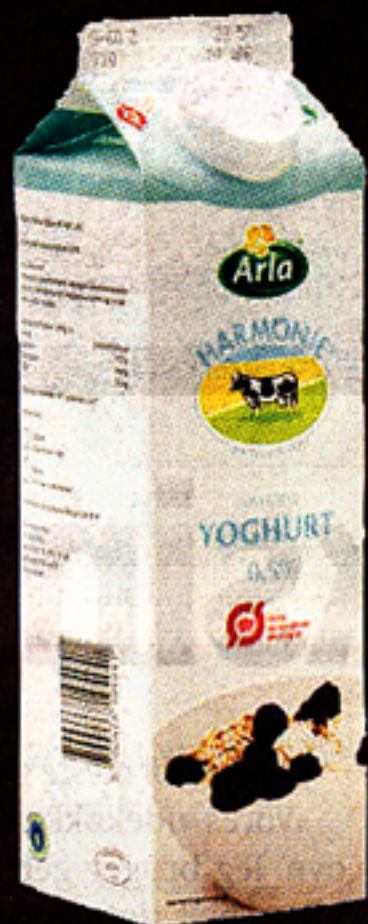
Mayonnaise,
Slagtermesteren, let
Pris: 9,50 kr.
Nettoindhold: 400 g
Rest i emballagen: 85 g
Spildprocent: 21
Spild i kroner: 2



Ketchup, Heinz
Pris: 36,95 kr.
Nettoindhold: 910 g
Rest i emballagen: 51 g
Spildprocent: 6
Spild i kroner: 2,50



Håndcreme, Lavera
Pris: 59 kr.
Nettoindhold: 125 ml
Rest i emballagen: 11 ml
Spildprocent: 9
Spild i kroner: 5,50



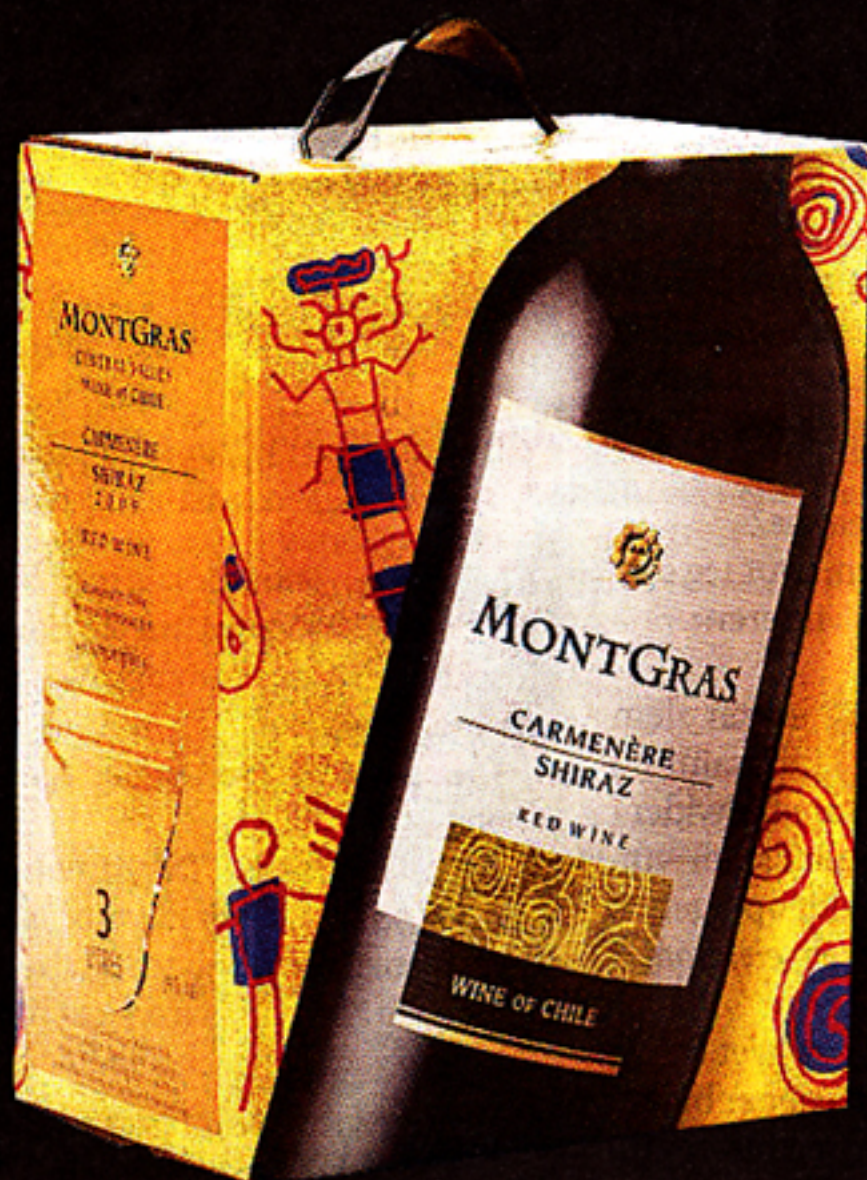
Yoghurt, naturel, Arla
Pris: 12,95 kr.
Nettoindhold: 1 liter
Rest i emballagen: 121 g
Spildprocent: 12
Spild i kroner: 1,50



Dagcreme, iris,
Weleda
Pris: 99 kr.
Nettoindhold: 30 ml
Rest i emballagen: 1 ml
Spildprocent: 3
Spild i kroner: 3



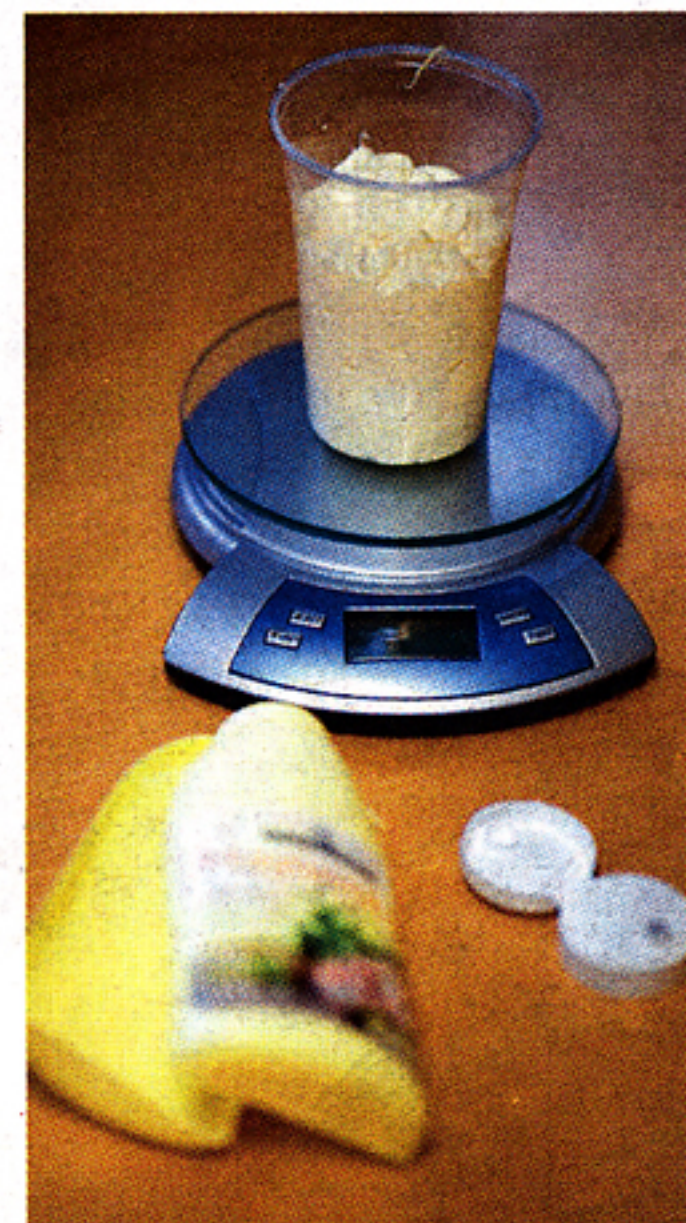
Cream Wash,
Hand and Body, Urtekram
Pris: 39 kr.
Nettoindhold: 245 ml
Rest i emballagen: 23 ml
Spildprocent: 9
Spild i kroner: 3,50



Rødvin, MontGras
Pris: 129 kr.
Nettoindhold: 3 l
Rest i emballagen: 40 ml
Spildprocent: 1
Spild i kroner: 1,50



Tandpasta, Colgate
Pris: 10,50 kr.
Nettoindhold: 75 g
Rest i emballagen: 7 g
Spildprocent: 6
Spild i kroner: 1



Sådan gjorde vi

Studerende i fødevarevidenskab **Jacob Damgaard** fra Videnscenter for Fødevarer og Sundhed har for Lørdagsliv presset indholdet af otte udvalgte dagligvare-emballager ud i så høj grad, det overhovedet lod sig gøre med hænderne. Dernæst blev emballagen med resterende indhold vejlet, emballagen skåret op og vasket helt ren, hvorpå **spildprocenten** er udregnet ud fra forskellen mellem vægten af emballagen før og efter rensning.

MADSPILD I TAL

Hvert år smider hver dansker i gennemsnit **63 kilo** mad ud i stedet for at spise det. Det svarer til **15-20 procent** af den mad, vi køber.

Danskerne har i alt et madspild på **680.000 ton** om året.

En gennemsnitsfamilie smider mad ud til en værdi af cirka **7.000 kroner** om året.

De danske husholdninger står for **89 procent** af det samlede madspild i Danmark.

Omkring en **tredjedel** af al verdens mad ryger i skraldespanden. En tredjedel af verdens samlede **fødevarerforsyning** kunne således spares ved at reducere madspild – nok til at brødføde omkring tre milliarder mennesker.

Mellem 20 og 30 procent af EU-landenes samlede udledning af **drivhusgasser** kommer fra produktion af fødevarer. 10 procent af Jordens drivhusgasser udledes som følge af producerede fødevarer, som ikke bliver spist.

Hvis vi alle **undgik madspild**, ville CO₂-gevinsten svare til, at vi fjernede hver femte bil fra gaderne.

Kilder samlet af forbrugerbevægelsen Stop Spild af Mad på www.stopspildafmad.dk