

Det kan godt være, at det er 'fint' at levne, men det er madsvineri. Polfoto



Køb ikke mere, end du kan spise

Madeksperter er chokerede over danskernes madspild - hver enkelt af os smider hvert år 63 kilo mad i skraldespanden

Jens Aagaard

jaa@sondagsavisen.dk

»Det er rystende.«

Kok og forfatter Camilla Plum sukker dybt.

»Danskerne ved simpelt hen for lidt om håndtering af mad.«

Ifølge brancheorganisationen Landbrug & Fødevarer smider hver dansker i gennemsnit 63 kilo mad i skraldespanden hvert år i stedet for at spise den.

Omregnet til penge bruger en gennemsnitsfamilie 7.000 kroner på mad, som den ikke spiser.

Det er hul i hovedet, mener Henrik Yde Andersen, ejer af restaurant Kiin Kiin i København.

»Jeg har boet i Thailand i fire år, og der er det bestemt ikke alle, der får en skål ris om dagen. Så det gør selvfølgelig et stort indtryk, at vi smider så meget mad ud,« siger han.

På restauranten bliver dagens overskydende råvarer brugt i take away.

»Vi bruger det hele, og det kan alle gøre. Det handler om at bruge sin sunde fornuft og få lavet de rette portioner,« siger Henrik Yde Andersen.

Han mener, at jo mere velstillede, vi er blevet, desto mere ligeglade er vi også blevet.

Sanserne er ødelagte

»Fødevarerindustrien tog over, da kvinderne kom ud på arbejdsmarkedet. Jeg mener

ikke, at kvinderne skal sendes hjem igen og lave gule ærter, men vores sanseapparat er sat ud af drift, og maden er gennemsyret af konservering,« siger den erfarne kok Camilla Plum og fortsætter:

»Mad har aldrig været så billig som nu i forhold til vores indkomster, men vores viden har heller aldrig været ringere. Folk tror, at for eksempel kartofler og kikærter kan 'udløbe', men det handler om at kigge på maden. Tørre bønner kan holde sig i 20 år, og kartoflerne duer ikke, når de er grønne og slatne.«

Danskerne får heller ikke meget hjælp fra butikkerne, når det gælder om at komme madspildet til livs. Supermarkederne bugner med mængderabatter.

Discountkæden Rema 1000 afskaffede i 2008 mængderabatterne - foreløbig som den eneste i detailhandelen.

I stedet for har kæden indført stykrabatter. Og det har vist sig at være en god forretning.

Sidste år oplevede Rema 1000 en vækst på 11,5 procent eller over dobbelt så meget som discountsektoren som heshed.

Single-mad

Initiativet bliver bakket op af restaurantejer Henrik Yde Andersen.

»Halvdelen af danskerne bor alene, og det er forretningsmæssigt ikke gearret til. Det hele handler om supersize og store mængder. Det betyder,

at vi spiser mere, men også at vi smider mere ud,« siger han.

Konkurrenterne har dog ikke tænkt sig at følge Rema 1000's eksempel.

»Vi lever af at sælge varer, og mængderabatter er en af de mekanismer, der tiltrækker kunder til butikken, siger Morten Petersen, indkøbsdirektør i Dansk Supermarked.

/// Maden er gennemsyret af konservering
Kok og forfatter
Camilla Plum

7 GODE RÅD TIL AT UNDGÅ MADSPILD

- 1 Hav altid en indkøbsseddel med.
- 2 Væn dig til at gennemtænke dine indkøb og behov, INDEN du køber ind, så du undgår impulsindkøbte madvarer, du ikke når at få brugt.
- 3 Hold dig til den mængde, du har brug for, når du køber ind.
- 4 Køb kun det, du har brug for - og brug det, du har købt.
- 5 Køb ind med hovedet og ikke med maven. Og køb ikke ind på tom mave.
- 6 Øv dig i at planlægge, INDEN du laver mad. Gennemtænk, hvor meget hver enkelt person i husholdningen spiser. Tænk over, om du altid laver for meget spaghetti, ris, kartofler osv., og lav så mindre.

- 7 Det er vigtigt at få madrester hurtigt i fryseren eller i køleskabet. Hold styr på madresterne i din fryser ved hjælp af etiketter med dato og indhold.

KILDE: WWW.STOPSPILDAFMAD.DK

Offentlige institutioner ødsler også med maden

Folkeskoler, børnehaver og kommuner skal lære at undgå madspild

Det er ikke kun i de private husholdninger, at der ryger store mængder mad ud. Det sker også i kantiner og offentlige institutioner.

»I det offentlige bliver der virkelig smidt ud med den store skovl. Det er, fordi de er underlagt nogle helt vanvittige hygiejneregler. De er underlagt et hygiejneregime,

der ser mikrober over alt,« mener kok og forfatter Camilla Plum.

Ernæringsfaglig medarbejder i Fødevarerstyrelsen Helle Kongerskov medgiver, at der er en del regler på området.

Men Fødevarerstyrelsen arbejder netop nu på et 'inspirations-materiale' til

landets daginstitutioner om, hvordan de kan bruge madrester.

Det sker i samarbejde med forskellige partnere og brancheorganisationer som '6 om dagen', Fiskebranchen og Landbrug & Fødevarer.

Materialet bliver sendt ud til institutionerne efter sommerferien.

Mindre madspild, bedre økonomi

»Det er vores erfaring, at de garvede køkkenmedarbejdere er bevidste om at bruge rub og stub, mens de nye og mere uerfarne måske kan have mere brug for materialet,« siger Helle Kongerskov.

»Overskydende rugbrød kan for eksempel bruges til ymerdrys, øllebrød og brød-

croutoner. Grønt og frugt kan kommes i kødsovsen, farsen, suppen eller sovsen. Mulighederne er mange, og det er vigtigt at bruge dem. For ikke alene er det ærgerligt - og unødvendigt - at smide mad ud. Det ville også være vigtigt for institutionernes økonomi, da mange kører med stramme budgetter,« siger hun.