

Forbrugerpanelet om lukkelovens og forskellige tiltag i dagligvarebutikkens indflydelse på madspild

Madspild og lukkeloven

Den 1. Oktober 2012 blev lukkeloven liberaliseret i Danmark. Dette har medført, at danskere nu har bedre adgang til at handle dagligvarer, f.eks. om aftenen og om søndagen. To ud af tre (67%) af de adspurgte i denne undersøgelse svarer at de ikke oplever, at de ændrede åbningstider har påvirket deres husstands indkøbsvaner. Den ændrede lukkelov har dog haft en betydning for nogle. Bl.a. svarer godt en ud af fire (27%), at de oftere eller meget oftere køber dagligvarer efter lukkeloven er blevet liberaliseret.

Langt de fleste af respondenterne, godt 8 ud af 10 (83%) oplever dog ikke, at den nye lukkelov har en effekt på deres husstands madspild. Blandt dem der handler oftere eller meget oftere efter liberaliseringen af lukkeloven, angiver godt en ud af fem (22%) at den nye lukkelov har været med til at mindske deres husstands madspild lidt eller meget. Det er dog stadig størstedelen (66%) af denne gruppe, der angiver at lukkeloven ingen effekt har på deres husstands madspild. Dette er ligeledes baseret på en forholdsvis lille gruppe respondenter.

Tiltag mod madspild i dagligvarebutikker

Respondenterne blev spurgt ind til synligheden af forskellige tiltag i dagligvarebutikker, der kan være med til at mindske forbrugernes eller butikernes madspild. Flere af respondenterne har oplevet at tiltag som at udløbsvarer sælges til nedsat pris eller placeres et særligt sted er blevet mere synlige i dagligvarebutikker. Henholdsvis 65 % og 47 % svarer dette.

De blev derefter spurgt om de oplever at de forskellige tiltag er med til at mindske deres husstands madspild. Knap halvdelen (43 %) af dem der har oplevet tiltagene angiver at udløbsvarer, der sælges til nedsat pris, udløbsvarer placeret et særligt sted og muligheden for at købe mad i små pakninger, er med til at mindske deres husstands madspild i høj eller nogen grad. Modsat er det omkring halvdelen af dem der har oplevet tiltagene, henholdsvis, 51%, 50 % og 47 %, der angiver at forbrugerinddragende events, reste-opskrifter osv. i tilbudsaviser samt frugt og grønt solgt pr. kg frem for pr. stk. ikke har en effekt på deres husstands madspild. Disse tre tiltag er ligeledes de tre tiltag flest angiver at de ikke har bemærket.

Respondenterne blev efterfølgende spurgt, om der var andre initiativer i detailhandelen, der kunne have en indflydelse på madspild. Der er flere forslag og mange af respondenterne nævner, at det ville være en god idé at undgå mængderabat og gøre det muligt at købe mad i mindre portioner.

Forventning til besparelserne ved mindre madspild

Ifølge tal fra 2010 udregnet af Landbrug & Fødevarer, skønnes det, at en gennemsnitlig dansk familie bestående af to voksne og to børn, kasserer fødevarer for 10.000 kr. om året.

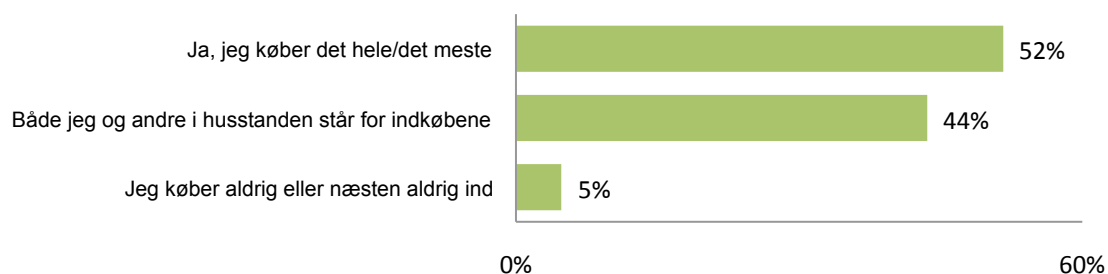
Både i 2012 og 2013 spurgte vi Forbrugerpanelet, hvor meget de ville forvente, at en familie med to voksne og to børn årligt ville kunne spare på madindkøb, hvis de mindskede deres madspild. Der er i mellemtiden sket en udvikling i danskernes opfattelse af, hvor meget de tror at man kan spare ved at undgå madspild. Godt to ud af tre (68%) angav i 2012, at de mener, at en familie på fire kan spare op til ca. 5.000 kr. Dette tal er faldet til ca. halvdelen (53%) i 2013. Ligeledes er der flere der tror, at en familie kan spare 10.000 kr. eller derover. Dette svarede ca. en ud af fire (24%) i 2013 mod under en ud af ti (8%) i 2012. Der er altså flere danskere der er begyndt at vurdere besparelserne ved mindsket madspild højere. Der er dog stadig en stor del, der undervurderer, hvor meget der kan spares.

Undersøgelsen er lavet i et samarbejde mellem Stop Spild Af Mad, Landbrug & Fødevarer og Forbrugerrådet og er gennemført i juni 2013. Resultaterne er baseret på svar fra 1.101 danske forbrugere i alderen 18-80 år. Data er vejlet på dimensionerne køn og aldersgruppe, så de er repræsentative for befolkningen i forhold til denne målgruppe.

Baggrundsspørgsmål

Figur 1

Står du for din husstands dagligvareindkøb?

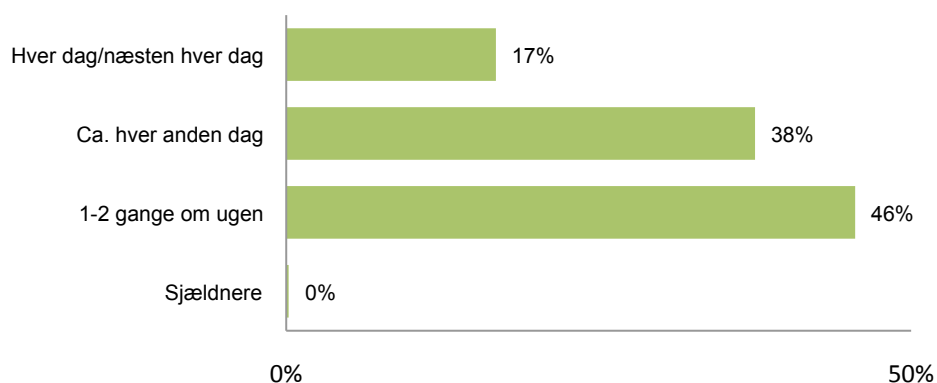


Besvarelser = 1.101
Kilde: Forbrugerrådet

Størstedelen af respondenterne angiver at de selv køber dagligvarer. Henholdsvis 52 % og 44 % angiver at de alene eller sammen med andre står for husstandens dagligvareindkøb.

Figur 2 – Hvis køber ind

Hvor tit køber din husstand dagligvarer?



Besvarelser = 1052
Kilde: Forbrugerrådet

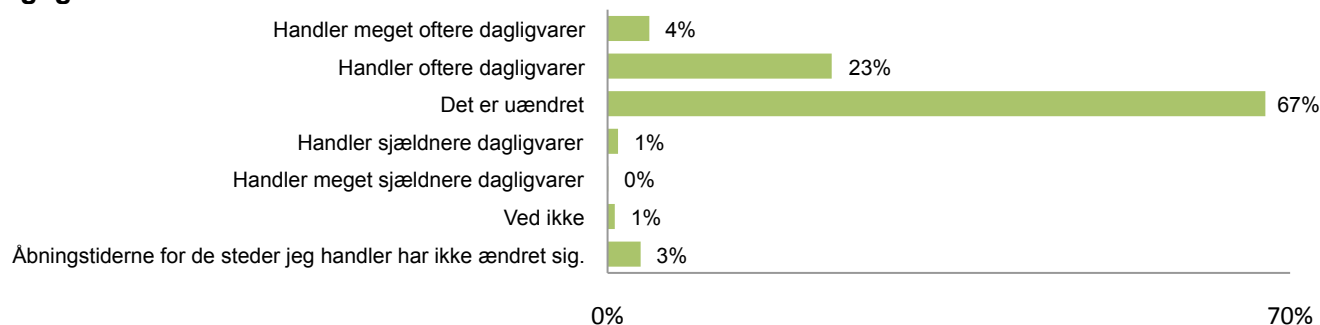
Størstedelen af respondenterne, handler ca. hver anden dag eller 1-2 gange om ugen. Dette svarer henholdsvis 38 % og 46 %.

Spørgsmål om madspild og lukkeloven

Figur 3 – Hvis køber ind

Den 1. Oktober 2012 blev lukkeloven liberaliseret i Danmark. Dette har medført, at danskerne nu har bedre adgang til at handle dagligvarer, fx om aftenen og om søndagen.

Oplever du at de udvidede åbningstider har påvirket din husstands indkøbsvaner på dagligvareområdet?



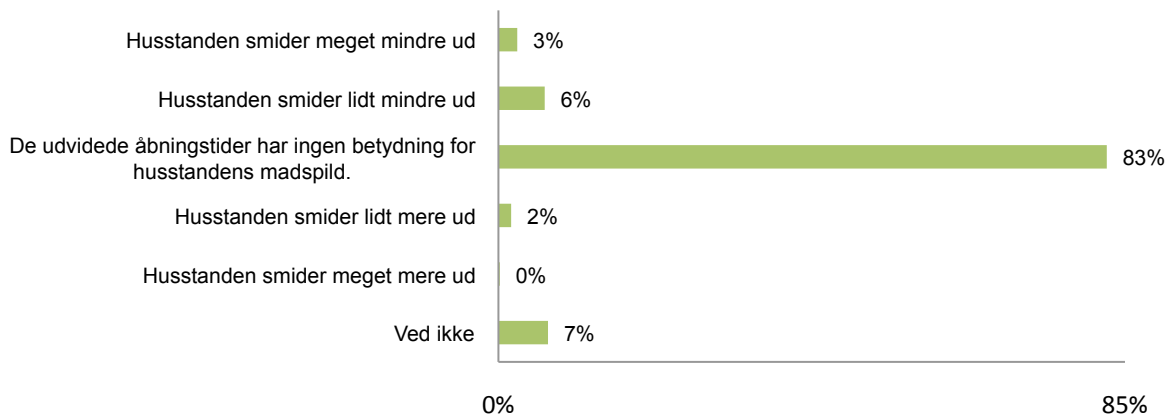
Besvarelser = 1052

Kilde: Forbrugerrådet

To ud af tre af de adspurgte (67%) angiver at de ikke oplever at de ændrede åbningstider har påvirket deres husstands indkøbsvaner, mens godt en ud af fire (27%) angiver at de oftere eller meget oftere køber dagligvarer efter at lukkeloven er blevet liberaliseret.

Figur 4 – Hvis køber ind

Hvilken betydning har butikkernes udvidede åbningstider, efter din opfattelse for din husstands madspild?



Besvarelser = 1052

Kilde: Forbrugerrådet

Langt de fleste, godt fire ud af fem (83%) angiver, at de ikke oplever at den nye lukkelov har en effekt på deres husstands madspild. Mindre end en ud af ti (9%) angiver dog, at de oplever at deres husstand smider lidt eller meget mindre ud. 2 % oplever at de smider mere mad ud.

Tabel 1

Hvilken betydning har butikkernes udvidede åbningstider, efter din opfattelse for din husstands madspild? Krydset med:

Oplever du at de udvidede åbningstider har påvirket din husstands indkøbsvaner på dagligvareområdet?

	Handler meget oftere dagligvarer	Handler oftere dagligvarer	Det er uændret	Handler sjældnere dagligvarer	Handler meget sjældnere dagligvarer	Ved ikke	Åbningstiderne for de steder jeg handler har ikke ændret sig.	I alt
Husstanden smider meget mindre ud	14%	4%	1%	0%	0%	0%	2%	3%
Husstanden smider lidt mindre ud	34%	13%	2%	47%	0%	0%	0%	6%
...har ingen betydning for husstandens madspild.	40%	71%	91%	53%	100%	48%	61%	83%
Husstanden smider lidt mere ud	9%	2%	1%	0%	0%	0%	12%	2%
Husstanden smider meget mere ud	2%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Ved ikke	0%	10%	5%	0%	0%	52%	25%	7%
I alt	4%	23%	67%	1%	0%	1%	3%	100%

Som beskrevet ovenfor, er det hoveddelen (67%), der svarer at butikkernes ændrede åbningstider ikke har indflydelse på deres indkøbsvaner. 91 % af disse svarer ligeledes at ændringen i lukkeloven ikke har ændret deres husstands madspild. Blandt dem, der handler oftere eller meget oftere efter liberaliseringen af lukkeloven, angiver godt en ud af fem (22%)¹ at den nye lukkelov har været med til at mindske deres husstands madspild lidt eller meget. Det er dog stadig størstedelen (66%)² af denne gruppe, der angiver at lukkeloven ingen effekt har på deres husstands madspild. Ligeledes skal det nævnes at disse tal er baseret på en forholdsvis lille gruppe respondenter.

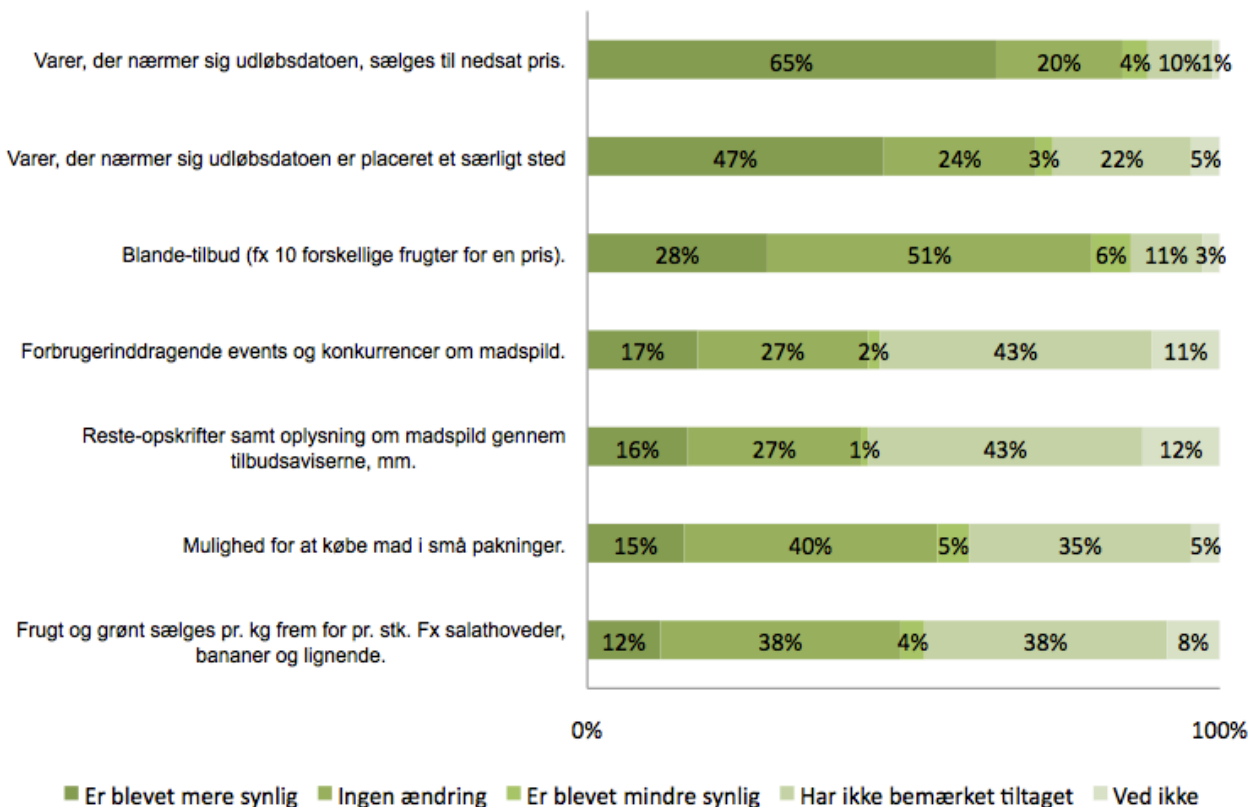
¹ Tallet er fundet ved at sammenlægge tallene for dem, der har svaret at de handler oftere eller meget oftere og samtidig har svaret at de smider lidt eller meget mindre ud.

² Tallet er fundet ved at sammenlægge tallene for dem, der har svaret at de handler oftere eller meget oftere og samtidig har svaret at de udvidede åbningstider ikke har nogen betydning for deres husstands madspild.

Tiltag mod madspild i dagligvarebutikker

Figur 5 – Hvis køber ind

Oplever du at nedenstående tiltag er blevet mere synlige i din dagligvarebutik i løbet af de sidste par år?



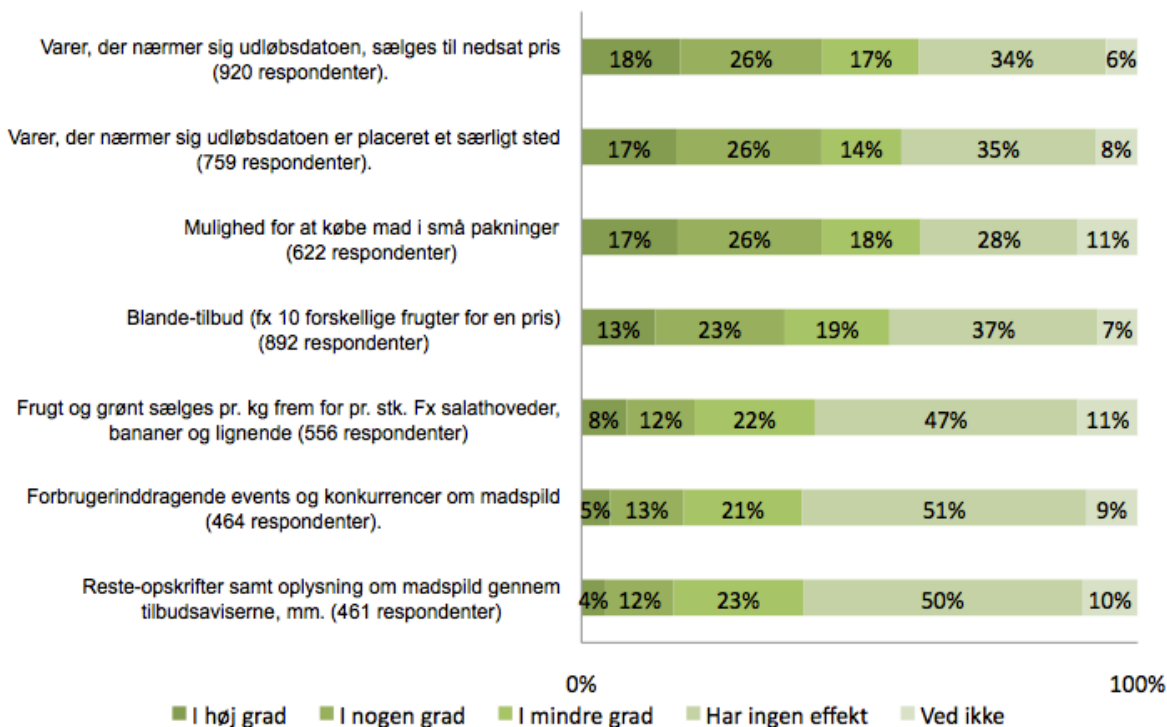
Besvarelser = 1052

Kilde: Forbrugerrådet

Flere af respondenterne har oplevet at tiltag som at udløbsvarer sælges til nedsat pris eller at de placeres et særligt sted er blevet mere synlige i dagligvarebutikker. Henholdsvis 65 % og 47 % svarer dette. Mens der er andre tiltag respondenterne ikke har lagt mærke til i samme grad. Knap halvdelen (43 %) af respondenterne angiver at de ikke har bemærket tiltag som forbrugerinddragende events og konkurrencer om madspild samt reste-opskrifter og oplysning om madspild gennem tilbudsaviser mm.

Figur 6 – Hvis de har svaret at tiltaget er blevet mere synligt, mindre synligt eller der ingen ændring har været i spørgsmålet vist i figur 5.³

Oplever du at nedenstående tiltag er med til at mindske din husstands madspild?



Kilde: Forbrugerrådet

Knap halvdelen (43 %) af dem der har oplevet tiltagene angiver at udløbsvarer, der sælges til nedsat pris, udløbsvarer placeret et særligt sted og muligheden for at købe mad i små pakninger, er med til at mindske deres husstands madspild i høj eller nogen grad.

Modsat er det næsten halvdelen, henholdsvis, 51 %, 50 % og 47 %, der angiver at forbrugerinddragende events, reste-opskrifter osv. i tilbudsaviser samt frugt og grønt solgt pr. kg frem for pr. stk. ikke har en effekt på deres husstands madspild. Disse tre tiltag er ligeledes de tre tiltag flest angiver at de ikke har bemærket.

Respondenterne blev efterfølgende spurgt, om der var andre initiativer i detailhandelen, der kunne have en indflydelse på madspild. Mange af respondenterne nævner bl.a., at det ville være en god idé at undgå mængderabat og gøre det muligt at købe mad i mindre portioner. Besvarelsenerne er vist i bilag 1.

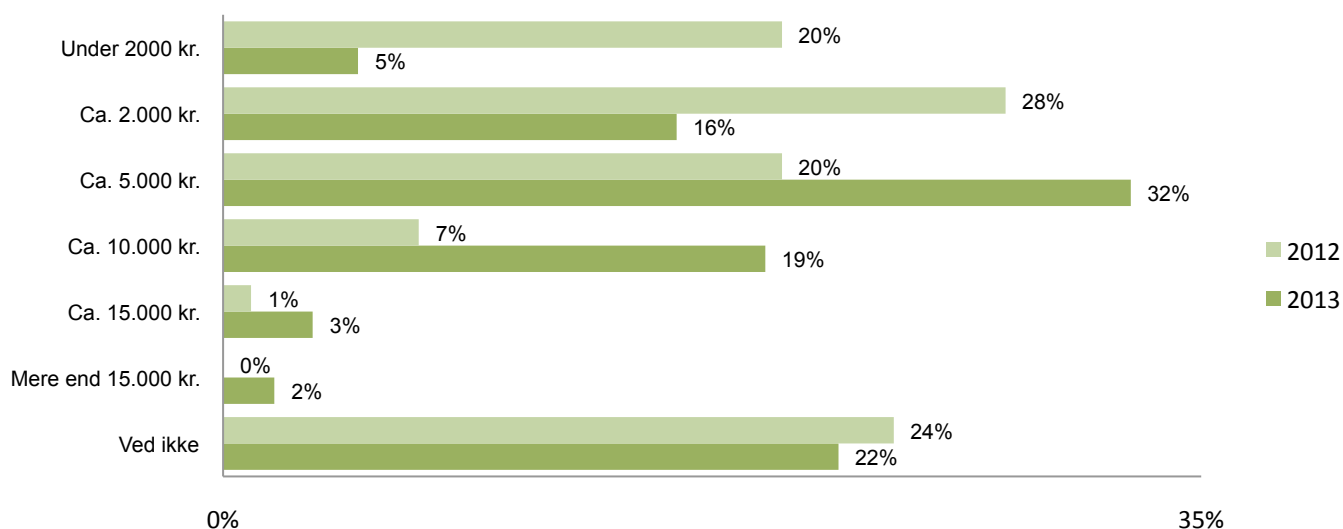
³ De respondenter der svarede "ved ikke" til spørgsmålet vist i figur 5 er ikke medtaget, da deres svar tolkes som et udtryk for en manglende stillingtagen.

Forventning til besparelserne ved mindre madspild

I 2012 spurgte vi Forbrugerpanelet, hvor meget de ville forvente, at en familie med to voksne og to børn årligt ville kunne spare på madindkøb, hvis de mindskede deres madspild. Dette spørgsmål var ligeledes en del af undersøgelsen i 2013. Der er i mellemtiden sket en udvikling i danskernes opfattelse af, hvor meget man kan spare ved at undgå madspild. Flere danskere er begyndt at vurdere besparelserne ved mindsket madspild højere. Der er dog stadig en stor del, der undervurderer, hvor meget der kan spares.

Figur 7 - Alle

Hvor meget ville du forvente, at en familie med to voksne og to børn årligt ville kunne spare på madindkøb, hvis de mindskede deres madspild?



Besvarelser 2013 = 1.101

2012 = 1.024

Kilde: Forbrugerrådet

Ifølge tal fra 2010 udregnet af Landbrug & Fødevarer, skønnes det, at en gennemsnitlig dansk familie bestående af to voksne og to børn kasserer fødevarer for 10.000 kr. om året.

Godt to ud af tre (68%) angav i 2012, at de mener, at en familie på fire kan spare op til ca. 5.000 kr. om året på madindkøb, hvis de begrænsede deres madspild. Dette tal er faldet til ca. halvdelen (53%) i 2013. Ligeledes er der flere der tror, at en familie kan spare 10.000 kr. eller derover. Dette svarede ca. en ud af fire (24%) i 2013 mod under en ud af ti (8%) i 2012.

Tabel 2

Hvor meget ville du forvente, at en familie med to voksne og to børn årligt ville kunne spare på madindkøb, hvis de mindskede deres madspild? X Landsdel

	Hovedstaden (inkl. Bornholm)	Sjælland	Syddanmark	Midtjylland	Nordjylland
Under 2000 kr.	6%	5%	4%	5%	2%
Ca. 2.000 kr.	19%	17%	17%	12%	14%
Ca. 5.000 kr.	32%	31%	41%	31%	23%
Ca. 10.000 kr.	21%	20%	16%	17%	28%
Ca. 15.000 kr.	2%	2%	3%	7%	0%
Mere end 15.000 kr.	3%	1%	1%	2%	3%
Ved ikke	18%	25%	18%	26%	31%
Antal besvarelser	393	168	210	237	93

Med disse tal er det ikke muligt, at se nogen betydelig forskel på, hvor meget de forskellige landsdele/regioner forventer at man kan spare på mindre madspild.

Bilag 1

Er der andre initiativer i detailhandelen, du mener kan have en effekt på madspild? Angiv venligst – Svar som "ved ikke" og "nej" er sorteret fra

- bedre disponering, men det kræver uddannet personale og det er der mangel på
- Jeg tror, at den største effekt kommer ved bare at have fokus og oplysning om det.
- "At flere butikker lod være med at lave mængderabat-tilbud
- Og holdningsbearbejdning + økonomi-oplysning -
- Vi har aldrig smidt noget videre mad ud - det skyldes en bevidst holdning og økonomisk tankegang"
- mindre pakninger og fugt pr stk det samme med grøntsager. mindre priser på den enkelte vare i stedet for flere for en pris
- "Salg af kasser, som indeholder alt til f.eks. middagsmad i 3 dage. Især til singler, vil det mindske madspild, men kan også målrettes andre familjestørrelser. Aarstiderne bruger jo dette koncept. Og det benytter jeg mig af ind imellem.
- Min erfaring er at ALT bliver spist."
- Detailhandelen har efter vores indkøb og forbrug stort set ingen indflydelse på vores madspild, som for øvrigt er meget ringe ...
- "Her i huset bruges alt , vi har meget lidt madaffald, Næsten intet"
- Detailhandelen kunne sælge "Måltidspakninger", hvor alle ingredienser til måltidet og antal personer skulle indgå (à la måltidskasser på Internettet)
- Tilbud i små partier
- Jamen, det har da med personlig holdning og køkkenkultur i hjemmet at gøre. Jeg smider stort set aldrig mad ud, har aldrig gjort det. Det lærte jeg af min mor i 40'erne og det blev understøttet af kvinderne jeg siden levede sammen med. Jeg lader mig ikke opdrage af detailhandelen, den fylder mig med mistro, med mindre der er en enkelt handlende som for eksempel min vinhandler, som er sagkyndig på varen og ikke kun på salgsfremmeforanstaltninger.
- jeg synes det er godt der bliver sat fokus, men har personligt næsten aldrig haft madspild
- Mener kun at de kan ændres ved mindre pakninger
- frugt og grønt kan købes i mindre pakker, f.eks. enkelte rodfrugter
- Færre mængderabatter - rabat skal gives også hvis det bare er en enkelt vare der indkøbes
- Varer som nærmer sig sidste salgs dato skal gøres mere synlige og sælges til nedsat pris
- Jeg synes at vægt frem for antal ved køb af frugt og grønt lyder som en god idé, har dog endnu ikke oplevet det hvor jeg handler...
- Er af den generation, hvor vi altid kan bruge rester til at starte på dagen efter.
- Det er underligt at se dyrt brød og dyre kager hos Kvickly-bageren ryger lige i en affaldssæk ved lukketid - burde gives til institutioner og fattige eller sælges til nedsat pris den sidste halve time inden lukketid
- Ansaret for evt. madspild ligger hos os selv. Det er yderst sjældent at vi må smide noget ud.
- Salg af mindre portioner til en fornuftig pris
- mindre pakninger , der er jo mange enlige .
- "Altså jeg ved ikke, hvor det skal stå men. her er intet madspild, for rester bliver spist dagen efter eller bliver frosset ned !!!
- Det kan andre vel også gøre!
- jo, tilbud, hvor der skal købes meget/flere af en ting- er en dårlig ide, for forbrugerne."
- i butikken hvor jeg handler er frugt stykpris ikke noget med 10 stk nogle grøntsager skal vejes det er et godt tiltag

- Færre tilbud med "køb 2 og spar" især når man som jeg bor alene. Flere tilbud med "sammenhængende" varer f.eks. til suppe, men i økokvalitet. Måske også til bagværk. I stedet for alle de der "færdigpakker" til kager og boller. Kvaliteten af det bagte produkt svarer ikke til en original bagt kage eller brød - er ihvertfald min oplevelse.
- At tilbud gælder for små pakninger - ofte er der tilbud på storindkøb, hvilket er irriterende, når man ikke har plads og/eller brug for store pakninger eller mange af samme slags.
- "Et bedre system i varebestilling, så man undgår at butikkerne har for store lagre.
- Stop overproduktion, når varerne ikke kan sælges indenfor holdbarhedstiden.
- Giv borgere der ikke har så mange midler mulighed for at få varerne til lavere priser indenfor holdbarhedstiden."
- Kunne annocere med at tilbuddet er med henblik på at få afsat varer hhvor udløbsdato er indenfor en uge/2 dage - samt hvor i butikken disse varer forefindes
- De fleste supermarkeder er indrettet til at man skal blive fristet til at købe mere end man har brug for. Det er altafgørende for madspild.
- mindre udbud af varer
- "det er et problem at alle tilbud er køb 3 eller 2
- det er svært når man kun er to i husstanden
- Tilbud virker som de er til stor familier, her er der stor spild, da der smides meget væk i de små husstande, man kommer til at købe for meget for at få et godt tilbud"
- "Især Kvikly og Føtex har jeg bemærket har tilbud på flerer varer af samme type ad gangen. F.eks. 2 pakker brød, 3 frostpakker grøntsager, eller hvad nu, dagligvarer som nemt bliver for gamle hvis man ikke er flere end én i hustanden, men som man (jeg) ofte køber for at få besparelsen. Det kunne man evt. sætte ind overfor.
- Derimod synes jeg discountvarehusene er gode til disse single-tilbud."
- "Det er kun nogle butikker som sælge varer som udløber til nedsat pris, alle butikker skal med på den her!!!
- Hvis noget kan sælges så sælg det i stedet for at smide det ud.."
- at detailhandelen afstemmer sine en gros-indkøb bedre med brugernes sande behov så der bliver mindre returspild især på letfordærlige varer
- Rigtig opbevaring af frugt og grønt
- Flere tilbud på bare en enkelt vare og ikke 2 for en eller anden pris
- "At forbyde ""tilbud""", hvor tilbudsprisen er afhængig af køb af flere stk. Specielt fordi mange af tilbuddene er med latterlige besparelser.
- Eks: Skilt ved springløg: Ta' to bundter for 15 - og med bittesmå bogstaver: pr. bdt. 7,60 - spar 0,20"
- Hæv prisen på mad
- Meget mere synlighed for jeg har ikke set de nævnte kampagner!
- små leanprocesser i hjemmet optimerer køleskabsindholdet:-)
- Færre mængde rabatter og "kæmpe køb" (altså at man får det billigere hvis man køber store portioner)
- Der er ingen af de butikker jeg handler i, der har ovenstående tiltag.
- Man bør kunne købe et stk. frugt, mange steder skal man købe en klasse bananer og man må ofte smide de sidste to ud. I Netto og Fakta kan man købe bananer stykvis. Det er godt.
- nogle forretninger gør mere ud af at stille varer med kort udløbs dato frem end andre.
- hvis alle gjorde som Rema 1000, med samme lave pris uanset om man køber 1 eller flere stk. ville madspildet helt sikkert blive mindre
- "jeg tror, det er vigtigt for unge mennesker at få ideer til, hvordan madrester vil kunne anvendes, så spild undgås. For ældre mennesker som os med en mindre indkomst er det meget vigtigt ikke at smide mad ud, og vi har gennem tiden lært at anvende resterne.
- En anden ting, der kunne mindske madspild er de forskellige emballager. Mange emballager kan ikke tømmes helt for indholdet, og det kunne være rart, hvis en mayonaise-flaske kunne

""skæres over"" på midten med en åbnemekanisme, og så man på den måde kunne udtage det resterende af flasken"

- Jeg er rigtig god til at planlægge og smider næsten aldrig mad ud.
- flere gode råd omkring opbevaring, nedfrysning mv
- vi har ingen madspild
- oplysning om hvad det betyder, når sidste salgsdato overskrides, eller holdbar til overskrides, eller bød anvendes inden.
- at der er specielle kølediske med varer i mindre mængder i stedet for som ses nu flere og flere steder: køb stort og spar (og smid ud)bl a Bilka
- Man kan helt klart sælge varer billigere, når de nærmer sig udløb.
- Små pakninger til husstande på 1-2 personer vil i høj grad mindske madspild.
- Tilbud gælder hyppigst ved store portioner - typisk hvis man køber x 2 - 3 af det planlagte. Ville foretrække rabat på én vare frem for mængderabat.
- Flere muligheder for at købe mindre pakker til enlige.
- Hvis som enlig eller pensionist kunne købe feks. 250 grams kød pakker.2stk.kotteletter. 5stk.pølser ect.
- kødvarer i mindre pakker
- Evt reduktion på pris, oftere end nu ville være gavnligt
- Sælge endnu flere varer billigere, når de nærmer sig udløbsdag
- Mindre portioner er langt det vigtigste samt friskere varer, så man ikke altid står med noget der udløber i morgen.
- Oplysning om faktisk holdbarhed
- mindre mængde li med billigere pris.flere tilbud på små portioner
- som enlig er det godt at kunne købe mindre portioner, men stadig spare penge, f.eks på frugt
- tips til korrekt opbevaring af grøntsager, frugt, o.l.
- mere fokus på værdien af mindre madspil og på de miljøfremmende konsekvenser. Det skal bare gøres på en interessant og nærværende måde, så folk ikke føler løftet pegefingre
- "at bananer ikke sælges i klaser, men er delt enkeltvist i butikken
- at gulerødder sælges i vægt,
- byttecentral: jeg kan have nogle grøntsager jeg ikke får brugt, kan byttes med andres"
- Det er ikke tilfældet, hvor jeg handler, at man kan købe fx. salathoveder pr. vægt.
- Det er oplagt at sælge varer, der nærmer sig sidste salgsdag, til nedsat pris. God idé at samle dem et eller flere steder i butikken. Det vil også nedsætte madspildet i butikken, hvis fx pakker med flere stk. frugt og grønt, hvor der er ét dårligt stk. sælges billigere. Jeg vil gerne købe en pakke tomater med én dårlig tomat, hvis jeg får den til nedsat pris. Når lovgivningen vedr. salg efter sidste salgsdag ændres, er det oplagt at lave tiltag i butikkerne.
- Effekt på madspild i vores familie vil det have, hvis det var muligt at købe Thiese mælk i ½ litre. Bruger det udelukkende til kaffe, og kan ikke anvende en hel liter, forinden det bliver for gammelt
- Fx at kød altid sælges i pakninger der passer til 4 personer. Det er kun ved slagteren man kan købe 200 gr hakket okse.
- At udbuddet reduceres, så der ikke 10 forskellige slags af hver at vælge imellem. Alt andet lige må der være et større spild, hvis detailhandlen skal favne flere varianter indenfor samme varegruppe
- "Dressinger og færdige salater i mindre portioner kan være en mulighed - jfr. mange ældre /pensionister har lavere forbrug.
- Sampak giver flere løsninger; men nok også mere spild."
- Jeg oplever mindre madspild, når jeg ikke køber eks. 10 stk. frugt for x antal kr., da halvdelen af disse ofte ryger i skraldespanden. Jeg bliver ofte fristet af tilbuddene, men foretrækker at købe det antal eks. frugter, som jeg reelt har behov for.
- Emballagen burde være med til at opbevare let fordærvelige varer bedre. Tætheden i

materialet er enten for høj eller for lav i forhold til produkterne. Der bør tages bedre, individuelle hensyn. Eksempel: de nederstliggende jordbær i plast box er ofte de ringeste p.gr.a. stød og dermed saftafgivelser, der let mugner.

- Mulighed for at købe mindre portioner af friske grøntsager, fx en halv blomkål eller en halv broccoli eller 250g gulerødder. Det er mest grøntsager vi smidder ud og vil ikke købe frosne.
- Små portioner
- Flere varer der sælges pr. kg fremfor i pakker
- De nævnte tiltag lyder fine. De fleste er bare ikke synlige der hvor jeg køber ind...
- Nedsat pris op til lukketid på udløbende varer
- fjerne alle tilbud som køb 2 betal for 1, eller alle andre mængderabatordninger
- Anvendelse af go' fornuft.
- Mindre portioner
- større udvalg
- Ingen mængde tilbud, dvs. samme tilbudspris ved køb af 1 stk.
- Selv har jeg altid gået meget op i ikke at have madspild, men jeg glæder mig meget over den opmærksomhed problemet får nu. Jeg hilser alle ideer velkomne
- Frugt og grønt bør sælges pr vægt
- Større og sundere udvalg af tilberedte retter i "delikatessen" som måske er lidt billigere end det der findes nu.
- "Nogle varer, såsom porrer der sælges i bundter af 3-5 styk, frem for en af gangen har en væsentlig betydning for madspild.
- Mindre pakninger af Rucola salat og lign. vil have en hel del betydning for reduktion af madspild."
- Det har jeg faktisk ikke tænkt på.
- Lige nu oplever jeg intet fra forretningernes side for at undgå både mad og emballage spild. Så det ville være dejligt med nogle tiltag.
- intet
- "Hvis tilbudene gældte uanset antal.
- Udvidet åbningstider er godt: vi ikke køber ikke længere ting ""for en sikkerhedsskyld"" i weekenden og helligdagene, eftersom der altid er en butik åben i nærheden hvis vi kommer til fx at drikke mere mælk end vanligt eller får gæster på kort varsel."
- Jeg handler oftest hos den lille lokale købmand, og der er en del af de omtalte ændringer ikke indført (bortset fra prissænkning på varer med snarlig udløb, og det virker tror jeg), men synes tiltag med opskrifter på "reste mad" lyder godt.
- vi har altid smidt meget lidt ud. Vi er heller ikke fra "køb og smid ud generationen" !
- At man ikke laver køb 10 enheder og spar xx Kr. Det får folk til at købe mere, end de har behov for
- ingen prisforskel i forhold til vægt/mængde
- Mindre brug af tilbud, som involverer køb af eksempelvis 3 stk
- Man bør lave større udbud af madvare til singlen, altså små portioner, uden at det bliver færdigretter. Hvis man skal minimere madspild som single skal man leve af det samme flere dage i træk for ikke at skulle smide ud. Man kan selvfølgelig fryse ned, men så bruger man hurtigt det sparede i madbudgettet på strøm til frysekapacitet
- Vej selv frugt og grønt kan mindske spild
- sælg hvidløg stk.vis.
- Pakninger med mad til én.
- Hvis butikkerne opbevarer deres frugt og grønt ordentligt, så slipper man for at smide grønne kartofler og andre fejlopbevarede varer ud grundet forkortet holdbarhed i forhold til forventeligt
- Ikke så meget mængderabat, f.eks.: 10 tomater 10 kr.!
- Man skulle tænke på de enlige og give dem det samme tilbud - som familier - i mindre portioner

- Når grøntsagerne sælges rengjorte og udskårne fx købte jeg en pakke blandet broccoli og blomkål i små buketter.
- At den enkelte varer er på tilbud i stedet for en masse mængderabatter.
- Er mest opmærksom på at de sætter prisen ned ved udløbsdatoen eller dagen før.
- Efter jeg hørte at 50000 bananer bliver smidt ud om året, fordi de ligger alene, er jeg begyndt at købe de enlige
- Måske anmærkning på maden som fortæller at selv når en pære begynder at se dårlig ud(eller man ikke vil spise af den) kan den stadig bruges i Eks en tærte
- jeg kunne ønske mig, at dagli'brugsen selv var lidt bedre til at sortere "slattent" frugt og grønt fra.
- Tydelig oplysning om, at varerne kan holde sig ud over bedst før datoen fx
- "Mere oplysning om madspil og dets konsekvenser.
- Spredning af viden om hvordan man selv kan konstatere om en vare er anvendelig, i stedet for slavisk at følge datomærkningen."
- At give det mad der har overskredet holdbarhedsdatoen, og som stadig er friskt til kirker, der giver mad til de hjemløse.
- Evt. mindre kartoner med mælk f.eks.samme som fløde.
- Tror tade der køb mere for mindre er med til at vi alle lader os friste og så må smide tingene ud bagefter fordi de ikke er blevet spist. Vi prøver at handle op til weekenden og en gang i starten af ugen og så lige som sige at det vi har må vi lave noget af. Det udelukker ikke spild men eliminere lidt over indkøb. Har også med fordel brugt at handle dagligvarer på nettet og undgik lidt impuls køb. Men mangler også dette at lade sig inspirere af gode grøntsager og lign i butikken.
- Nogle madvarer bør ikke opbevares sammen med andre. Det er noget med at bananer modner andre frugter hurtigere hvis de opbevares sammen. Der er også noget med et stykke rugbrød i en pose sammen med andet brød forlænger friskheden af det andet brød...
- Jeg har næsten ingen madspild
- Hvis initiativerne der er nævnt bliver synlige i butikkerne i provinsen. Jeg har ikke registreret mange tiltag hvor jeg bor.
- Bedre og mere synlig skiltning, om hvordan man undgår madspild.
- Datomærkning på grøntsager. Undgå tilbud som 'køb 3 betal for 2', da man kan fristes til at købe mere end man har brug for
- Det er kun muligt i enkelte dagligvarebutikker, at købe enkelt-grøntsager, såsom løg, gulerødder, et halvt hvidkål etc. Det er lidt ærgerligt, da det medfører at vi smider en del ud.
- "Jeres forslag om madvarer i mindre pakker synes jeg er en god ide.
- jeg synes også godt om tilbuddet om at man kan få friskbagt brød der er bagt i supermarkederne, at det er en god ide."
- Færre styk i fx blandetilbud (5 i stedet for 10) og rabat pr styk i stedet for ved samlet køb (fx køb 3 og spar penge)
- Selv smider vi ret få madvarer ud. Det betyder meget, at man kan få varerne i portioner, der svarer til familiens behov, hvis ikke det evt kan frys ned.
- Markant dyrer fødevarer over de seneste par år sænker madspild meget, så tænker man en ekstra gang over hvis man smider madvarer ud.
- Små blandinger i poser, f.eks. blandede rodfrugter, blandede salater, blandede krydderurter etc.
- Afskaf tilbud på f.eks. 2 agurker. Jeg når ikke at bruge dem, da jeg bor alene
- Er det mit madspild derhjemme, eller det supermarkdets madspild?
- mere hensigtsmæssig emballage
- Jeg har ikke bemærket noget.
- Da jeg jo åbenbart ikke har bemærket tiltagende, kunne disse nok trænge til at være tydeligere
- "Det er forbrugerne der afgør madspildet. madindkøb skal have lige så stor betydning for folks

engagement som når de vælger ferie m.m.

- Det er folks tankegang der skal ændres ."
- Bakker med varm mad f.eks beregnet til 2 personer
- "at man kan købe mindre portioner til tilbudspris..
- altså fx. 10 bananer 20 kr.... sælges for 2 kr. stk...."
- At mad med overskredet dato bliver givet videre gratis.
- mindre portioner
- at det skulle være ulovligt for forretninger at låse deres skraldespande eller beskadige det mad, de smider ud. derved kunne forretningernes affaldsprodukter komme mennesker til gode som ikke er for fine til at skralde
- bedre mulighed for at købe frugt og grønt i mindre portioner eller pr. stk
- Ja, der skal sælges KUN friske varer i butikker, så holder de længere og man behøver ikke at smide dem ud efter 2-3 dage.
- Hvis flere varer blev pakket individuelt (som fx. frossen laks)
- størrelse på køb
- 10 stykker frugt på tilbud er godt, men giver mere spild, da vi typisk køber 20 stk i stedet for 15. Længere åbningstider gør at jeg kan handle senere, men det bliver ikke oftere. Billigt kød ved udløbsdato giver mere spild, da man så køber en stor portion og ikke er så ked af at smide halvdelen af en billig vare ud.
- Jeg mener, at detailhandelen kunne gøre mere ud af de økologiske varer. Disse er ikke særligt tilgængelige, og der er stadig ikke et særligt stor udbud. Her bliver der ikke gjort noget ud af at købe i mindre portioner eller rabat på varer, der er tæt på udløbsdatoen. Har set dette en enkelt gang i Brugsen.
- I og med jeg kan handle hver dag, køber jeg mindre og derved smider mindre mad ud!
- Nogle varer kan ikke tåle lang transporttid, da emballagen mange gange er blevet for forringet.
- Mere enkeltsalg - og ikke mængdesalg.
- Endnu mere fokus på at få solgt varer, der enten er ved at nå sidste salgsdato eller på anden vis er mindre egnet til at sælge til fuld pris.
- mindre pakker af fødevarer, fødevarer med kort holdbarhed sættes ned i pris og samles et sted i butikken
- at forretningen efterser frugt/grønt noget oftere og fjerner dårlig frugt.
- At der altid kun er tilbud på 1 vare frem for f.eks. 3 varer til en tilbudspris. Den samme rabat pr. vare kan jo sagtens laves bare på én vare, men så sælger butikken bare ikke så mange af dem...
- mindre pakninger er den bedste løsning
- Nedsat pris/mulighed for at konvertere posefrugt og -grønt til stykfrugt når fx et stykke er beskadiget
- nedsæt mængden af reklamer og spotvarer (medmindre spotvarerne er nedsat pga. snarlig udløb).
- Mulighed for at købe til tilbudspris, selv om man blot har brug for én vare i stedet for 3-for-2
- flere mindre pakninger, ville være gavnlige.
- Bedre mulighed for at købe i små størrelser, f.eks. kød.
- Begrænsning af rabat på megaindkøb. Især Bilka er slem til dette.
- sætte priserne på dagligvarer op! Kun sælge økologi eller demeter.
- Ikke bemærket
- Samme pris lige meget hvilken mængde der sælges.
- mere oplysning om at sidste salgsdato ikke nødvendigvis betyder at varen er ubrugelig.
- Større viden omkring holdbarhed, opbevaring af forskellige madvarer etc
- Fokus på forskel på sidste salgsdato og sidste holdbarhedsdato
- Tilberedt grønt, ex salater med en lille pose dressing til at blande. At vakuum pakker er opdelt, fx 4 bagdels delt i 2 pakker

- "At man undlader at sælge 2 stk af noget til lavere pris.
- At frugt altid er stykpris."
- datomærkning på frugt og grøn
- Rema1000 gør det godt med deres "ingen mængderabat" holdning :-)) men jeg lagde ikke mærke til det før jeg læste at de havde det
- Ingen kendskab
- Mindre pakker til enlige
- At kunne købe varer hvor sidste salgsdato er overskredet til stærkt reduceret pris og på eget ansvar
- Flere artikler
- at man ikke behøver at række ind bag ved i mælkedisken for at få nyeste mælkeprodukter
- Portioner beregnet for 1 og 2 personer
- Mindre udvalg af den enkelte vare
- Det ved jeg ikke. Vi spilder ingen mad hos os. Sådan har vi altid gjort da vi er meget gode til at udnytte rester.
- stadig mange store pakker! Ser ud som om der altid er tilbud på MEGA-pakker, eksempelvis på morgenmadsprodukter eller frost-varer
- At tilbud ikke nødvendigvis er baseret på stor volumen - tilbud kunne også bestå i forskellige varer (i mindre kvantum) i en samlet "pakke", ikke kun for 10 stk frugt. Forretningerne er ikke ret gode til at tænke forretningsmæssigt "ud af boksen"...
- Tilbud til enlige og pensionister- målrettet.
- At man ikke er tvunget til storkøb for at få varen billigere.
- Ha' friskere varer, som ikke bli'r dårlige FØR udløbsdatoen
- For små husstande er det vigtigt, at der f.eks. Er tilbud på den enkelte vare og ikke ved merkøb.
- Desto nemmere det er at handle jo mindre spild
- ja, det kan være svært at købe lidt nok!
- Jeg undgår madspild i allerhøjeste grad, og alle fødevarerbutikker bør sætte deres varer klækkeligt ned ved snarlig udløbsdato, da rigtig mange kigger efter disse varer, jeg selv incl. Omtale i medier om dette er fint.
- Samarbejde med lokale fødevarerbanker
- Ikke hvad jeg lige kan komme på
- "Jeg ser desværre kun at produkter nær udløbs datoen sættes ned Lidl og Spar (i Spar er det desværre først på selve dagen)
- Jeg synes at andre butikker som Netto, Fakta og Kiwi mm. burde gøre det samme. (Bor i Sønderborg)"
- små pakning er den bedst
- Nogle forslag til restemad
- At varer sælges i mindre portioner
- Tilbud per stk. isted for stor køb. 10 pk pålåde 100kr. vilvare beder med et stk til 10 kr.
- Evt flere 'resteopskrifter der er mere tilgængelige, feks kunne de stå ved siden af kød og grønt...
- Enkelt styks salg eller mindre pakker.
- Mindre pakker med pålæg mm.
- oplysning om madspild. Ideer til at få brugt forskellige rester af fødevarer, ex hvad er fryseegnet
- "Indkøb i lavpris supermarkeder har sjældent tilbud på flere pk. fx 3 pakker for x kr. Derfor har vi meget glæde af at handle i lavpris supermarkeder.
- Vi er holdt op med at modtage reklamer med posten, hvilket har betydet at vi køber det vi har brug for og ikke bliver fristet af alverdens tilbud."
- Mere undervisning i husholdning i skolerne med focus på, hvad resten af dagens ret kan

bruges til.

- svært at sige - det er jo meget individuelt hvordan man har det med at smide væk
- Jeg mener absolut det er en selv der skal tjekke hvad der er i køleskabet inden der købes ind, det er kun en selv der kan gøre mad spild mindre
- Det giver madspild når et tilbud kun gælder, hvis man køber mere end en af slagsen.
- Flere varer sælges i små portioner
- Frugt og grønt skal sælges stykvis/enkelt
- mindre forpakning
- "Mindske besparelserne ved storkøb.
- En løsning, hvor man single ikke er tvunget til at spise det sammen pålæg i mange dage for ikke at smide det ud.(som single åbner man kun en maks to ting ellers kan man ikke nå at spise det)"
- For store indpakninger til enlige
- "Desværre er det generelt, at økologiske oversøiske frugter har en bemærkelsesværdig kort holdbarhed.
- Fx citrus, avokado, bananer. ÆV!
- Der mangler oplysning om, at holdbarheden er væsentlig kortere.
- Fx mugner citroner på to dage!"
- "Bagerene har jeg ofte set smide alt brød ud ved lukketid...Kunne gives væk eller sælges til nedsat pris dagen efter, evt. samlet i små poser.
- Halvrådne grønsager sælges til meget nedsat pris eller gratis(man kunne bruge den til heste, kaniner osv.)"
- stk vis af grønsager
- små portioner, frem for tilbud om 2 til mindre pris
- Mulighed for at købe kød og fisk efter vægt
- desværre stort set alt vores mad bliver enten spist til aften eller bliver brugt i f.eks. madpakker de efterfølgende dage
- mindre pakninger
- Jeg oplever meget at mængderabatten er det fremherskende tilbud i butikkerne, hvis man kunne betale pr. kg. ville det være en fordel, men det er aldrig der butikken har et godt tilbud.
- Mindre pakninger
- forær maden væk til værdigt trængende
- "1) Sidste salgsdag på frugt og grønt.
- 2) Store skilte i butikkerne med fx: Tænker du på dit madspild nu ?"
- Frugt og grønt til nedsat pris - tæt på en "udløbsdato"
- Det ville være rart, hvis alle supermarkeder gør som COOP. Det er dog ikke alle af deres butikker, eller andre supermarkeder, der sætter priser ned, når det nærmer sig udløbsdato. Det kunne hjælpe på samfundets "fattige".
- Mindre portioner bør koste det samme pr./kg. som store portioner. Oftest er det store portioner, såkaldte XL pakninger, der er billige og dermed også betyder større madspild. Pensionister og enlige bør kunne købe små portioner til samme kg. pris som XL pakningerne.
- Jeg har faktisk ingen madspild. Jeg tror oplysning og reste opskrifter kan have betydning for mange
- Sikkert
- Smider aldrig mad ud - anvender rester eller fryser dem ned