

Danskernes madspild af forskellige fødevarer

Highlights:

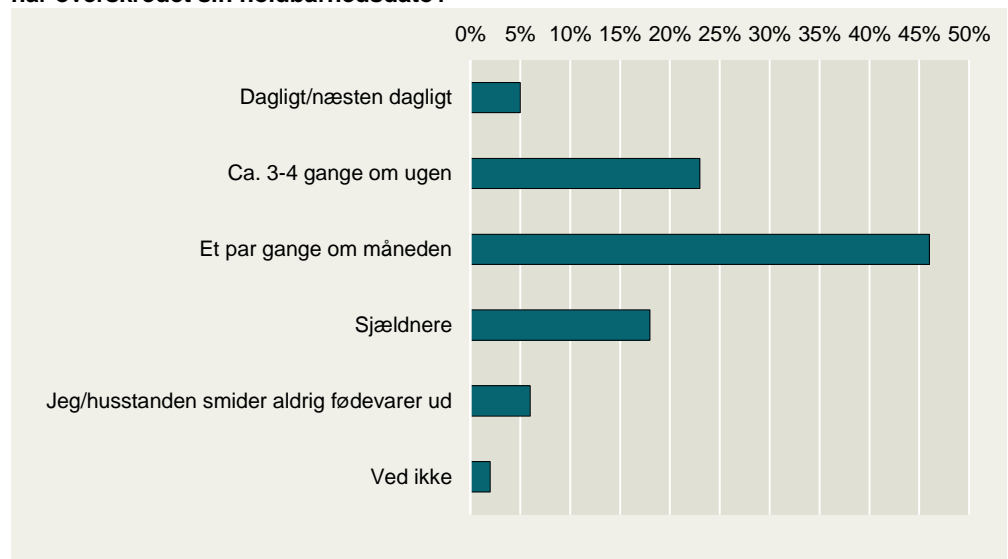
- Det er især middagsrester, som smides ud
- De fødevarergrupper, som sjældent smides ud er æg, fisk og fersk kød.
- Forbrugerne er mest kedde af, at smide fersk kød ud
- Middagsrester (kødet retten) udgør en madspildsudfordring for forbrugerne.

Danskerne smider stadig fødevarer ud, og denne analyse har undersøgt de forskelle der måtte være imellem fødevarergrupper i forhold til madspild. Analysen viser, at det oftest er i forbindelse med aftensmaden, at der er et madspild. Middagsrester (kødet retten) udgør en madspildsudfordring for forbrugerne fordi det er noget de ofte smider ud og som de samtidig er de kedde af at måtte smide ud.

Der smides stadig mad ud

Generelt er danskerne modstandere af madspild. Tidligere undersøgelser¹, har da også vist, at danskerne i stigende grad er blevet bevidst om at undgå madspild. Men rundt omkring i landet bliver der stadig smidt meget spiseligt mad ud, og derfor er det interessant at undersøge muligheder for yderligere tiltag for at mindske madspild.

Hvor ofte må du / din husstand smide fødevarer ud, som I ikke kan spise op, eller som har overskredet sin holdbarhedsdato?



¹ Se f.eks. "Markedsanalyse om udviklingen i madspildet" Udarbejdet af Landbrug & Fødevarer i samarbejde med Stop Spild af Mad i april 2013.

De fleste danskere smider mad ud 3-4 gange om ugen eller et par gange om måneden.

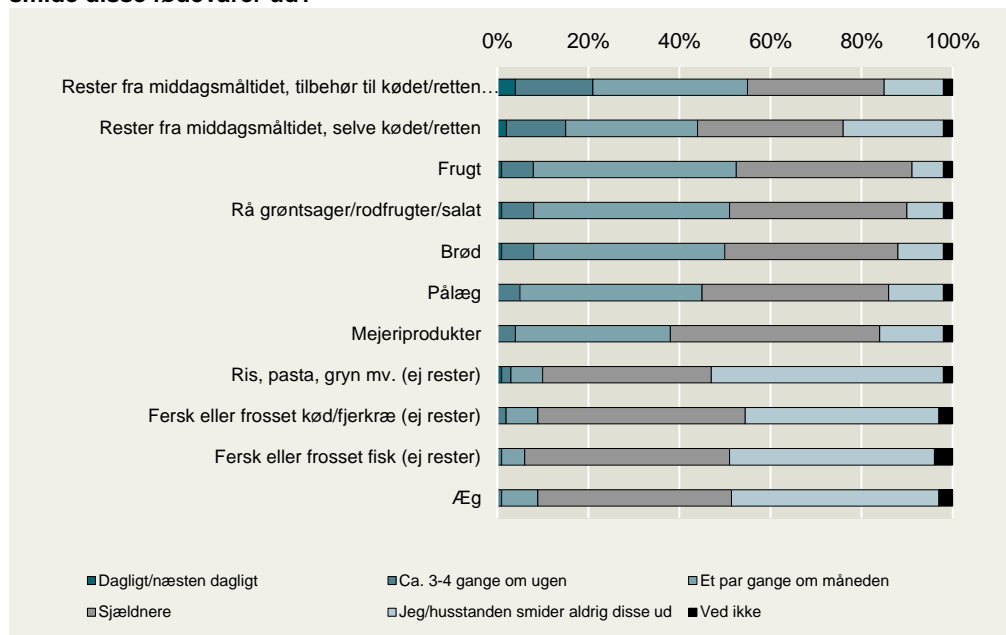
Spørgsmålet er stillet generelt og til fødevarer som sådan. Resultatet viser, at danskerne stadig smider en del af deres fødevarer ud. De fleste forbrugere smider nemlig mad ud 3-4 gange om ugen eller et par gange om måneden. Resultatet viser naturligt nok også, at det er de færreste, der slet ikke smider fødevarer ud. Dog er der ligeledes meget få, der dagligt smider mad ud.

For at få en yderligere forståelse af de eventuelle forskelle, der måtte være for forskellige fødevarergrupper, har vi spurgt yderligere ind.

Rester (tilbehør) fra aftensmaden smides oftest ud

Vi har i undersøgelsen spurgt ind til en række forskellige typer af fødevarer for at finde frem til, hvor danskernes madspildsudfordringer især er.

Her ser du en liste over forskellige typer af fødevarer. Hvor ofte må du/din husstand smide disse fødevarer ud?



Kilde: Userneeds for Landbrug & Fødevarer og Stop Spild af Mad, september 2013

Spørgsmålet er stillet til de 938 interviewpersoner, der ikke svarer, at de aldrig smider mad ud. Resultatet af fødevarergrupperne er rangordnet efter, hvor ofte de smides ud.

Madspildet opstår især i forbindelse med aftensmaden.

Når man ser på besvarelserne ser det ud til, at forbrugerne hyppigst har madspild omkring aftensmaden. Middagsrester(tilbehør) er den type, som oftest smides ud. Det er 21% af forbrugerne, som smider middagsrester (tilbehør) ud minimum 3-4 gange om ugen. Dernæst kommer middagsrester (selv kødet/retten), som smides ud min. 3-4 gange om ugen af 15% af forbrugerne.

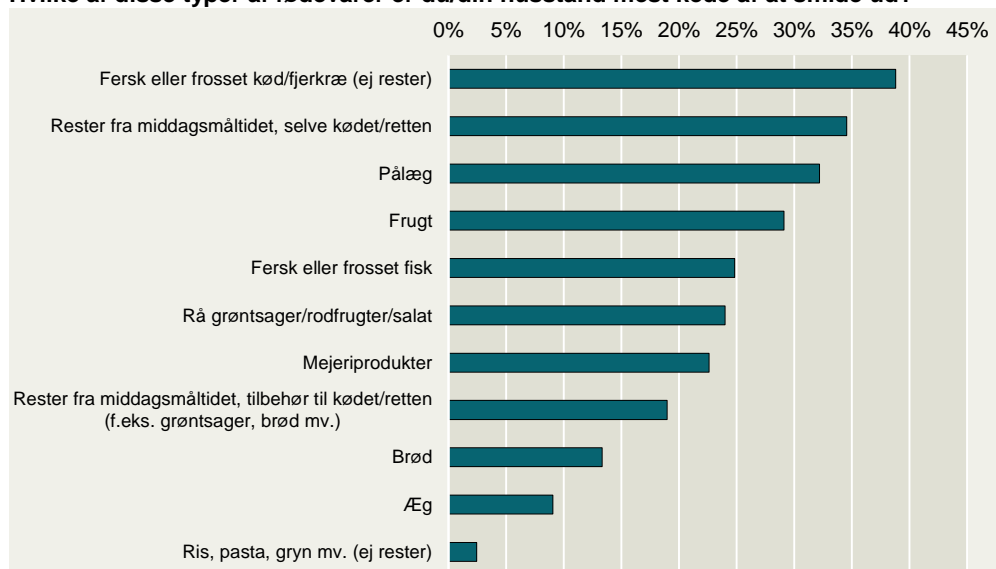
De fødevarergrupper, som sjældent smides ud, er æg, fisk og fersk kød.

Frugt og rå grøntsager, rodfrugter, salat og brød smides ud omtrent lige ofte, hvilket vil sige typisk et par gange om måneden eller sjældnere. Det samme gælder pålæg og mejeriprodukter. De fødevarergrupper, som kun sjældent smides ud er æg, fisk og fersk kød.

Danskerne er mest kede af, at smide fersk kød ud

Vi har endvidere spurgt forbrugerne om, hvilke fødevarergrupper, de er mest kede af at smide ud for at undersøge, hvilke eventuelle forskelle, der findes.

Hvilke af disse typer af fødevarer er du/din husstand mest kede af at smide ud?



Kilde: Userneeds for Landbrug & Fødevarer og Stop Spild af Mad, september 2013
Spørgsmålet er stillet til de 938 interviewpersoner, der ikke svarer, at de aldrig smider mad ud
Resultatet af fødevarergrupperne, er rangordnet efter hvad man er mest ked af at smide ud.

Resultatet viser, at den fødevarergruppe, som flest danskere er kede af at smide ud, er fersk eller frosset kød. Dette er måske ikke så overraskende set i et økonomisk perspektiv, da netop kødkategorien udgør den største post på husholdningsbudgettet². Imidlertid så vi i det tidligere resultat, at kød kun sjældent smides ud, hvilket indikerer, at kød ikke udgør den største madspildsudfordring for forbrugerne.

Resultaterne viser endvidere, at forbrugerne er næstmest kede af at smide middagsrester (kødet/retten) ud. I forhold til, at vi ovenfor så, at netop dette smides næst hyppigst ud, er det tankevækkende, at man faktisk er rigtig ked af at smide det ud. Dermed udgør middagsrester (kødet/retten) en stor madspildsudfordring for forbrugerne. Dette resultat indikerer endvidere, at forbrugerne vil se en stor værdi i at blive bedre til ikke at smide disse madrester ud. Til sammenligning er forbrugerne ikke så kede af at smide middagsrester (tilbehør) ud, selvom det er den type, som oftest smides ud, idet kun 19% angiver dette.

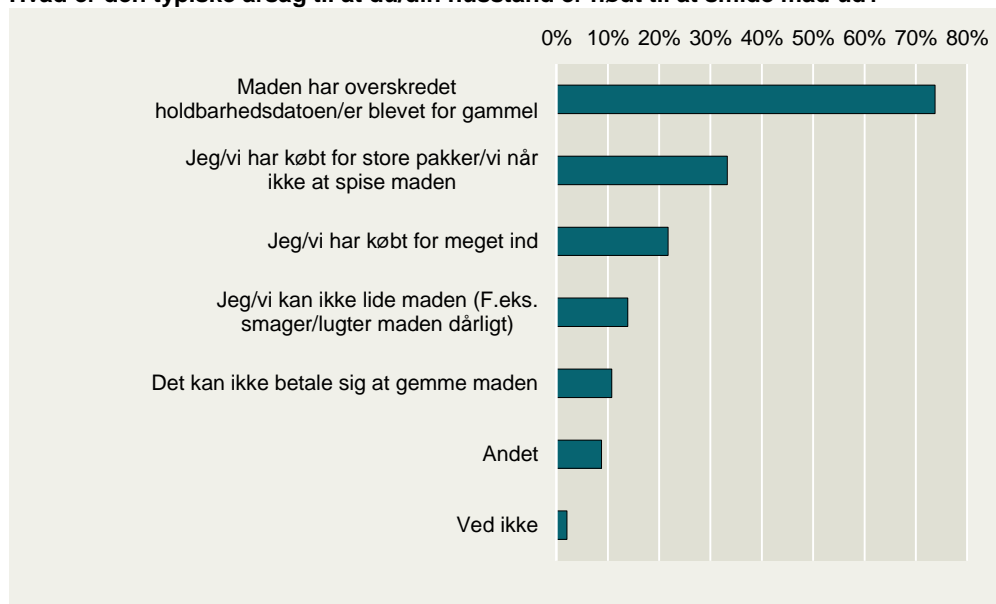
Der er relativt mange, der er kede af at smide pålæg og frugt ud, mens danskerne ikke er så kede af at smide ris, pasta, gryn samt æg ud. Æg er jo netop den fødevarer, som man næsten aldrig smider ud, og dette kan være med til at forklare, at æg ikke står så højt på listen, netop fordi man ikke oplever, at der er et madspildsudfordring med æg.

² Ifølge Danmarks Statistik udgør kød 25% af husstandens fødevarerforbrug, hvilket er en større andel end de øvrige varegrupper.

Man glemmer at rydde op i køleskab og fryser

Vi har undersøgt, hvad der efter forbrugernes egen vurdering er de vigtigste årsager til, at de må smide mad ud.

Hvad er den typiske årsag til at du/din husstand er nødt til at smide mad ud?



Kilde: Userneeds for Landbrug & Fødevarer og Stop Spild af Mad, september 2013
Spørgsmålet er stillet til de 938 interviewpersoner, der ikke svarer, at de aldrig smider mad ud
Resultatet af årsagerne, er rangordnet efter udbredelse

Overskreden holdbarhedsdato er typiske årsag til madspild hos flest.

For langt de fleste forbrugere gælder, at de må smide mad ud fordi den er blevet for gammel, men store pakker og for meget købt ind angives også af en del forbrugere som årsager til at smide mad ud. Kun ganske få smider mad ud fordi det ikke kan betale sig at gemme maden, hvilket passer fint sammen med den udbredte modstand imod madspild hos forbrugere. Forbrugere virker med andre ord til at være indstillede på at undgå madspild om muligt.

Udover årsagerne til at smide mad ud kan der også være en række forhindringer for at undgå madspild i hjemmene, og disse har vi spurgt ind til nedenfor.

Hvad er din største forhindring for at undgå madspild?



Kilde: Userneeds for Landbrug & Fødevarer og Stop Spild af Mad, september 2013
Spørgsmålet er stillet til de 938 interviewpersoner, der ikke svarer, at de aldrig smider mad ud
Resultatet er rangordnet efter hvor mange, der har angivet emnet.

*Fødevarerpakker
passer ikke altid til
single husstande.*

Den største enkeltstående forhindring i at undgå madspild er, at man glemmer at rydde op i køleskab og fryser. Afhængig af fødevarens placering i køleskabet kan man nemlig godt komme til at glemme at spise bestemte fødevarer inden de bliver for gamle og må kasseres. Derudover er der en relativ stor forhindring i, at man er single i husstanden, og mange fødevarer leveres i en pakkestørrelse, som passer til familier. Dette resultat stemmer godt overens med, at en tredjedel af forbrugerne nævner for store pakker som typiske madspildsårsag (se ovenfor). I dag består 39% af alle husstande af kun én person, ifølge Danmarks Statistik.

En relativ stor del svarer "ved ikke", hvilket betyder, at de ikke kender de største forhindringer for at undgå madspildet. Derfor vil det være oplagt, at foretage yderligere analyser af forbrugernes madspild i hjemmene.

Afslutningsvist kan det konkluderes, at denne analyse viser, at det oftest er i forbindelse med aftensmaden, at der er et madspild. Middagsrester (kødet/retten) udgør en madspildsudfordring for forbrugerne, fordi det er noget, de ofte smider ud, og som de samtidig er kede af at måtte smide ud.

Metode

Userneeds har gennemført undersøgelsen for Landbrug & Fødevarer i samarbejde med Stop Spild Af Mad. Undersøgelsen er støttet økonomisk af VACUUM-SAVER.DK. Undersøgelsen er blevet gennemført i september 2013 blandt 1.019 deltagere repræsentativt udvalgt for den danske befolkning.



Landbrug & Fødevarer

Axeltorv 3
1609 København V

T +45 3339 4000
F +45 3339 4141

E info@lf.dk
W www.lf.dk

Yderligere kontakt

Marianne Gregersen

3339 4677 mgr@lf.dk