

MADSPILD



Når I rydder op efter aftensmaden, hvor meget mad er der så tilovers? Ender restererne i skralde-spanden, køleskabet, komposten eller i fryseren? Hvert år smider vi danskere i gennemsnit 63 kilo mad direkte i skraldespanden. Det er skidt for både miljøet og pengepungen og lidt pinligt at tænke på, når mange mennesker i verden sultet.

MADSPILD, MADAFFALD OG FØDEVARETAB Man skelner mellem madspild og madaffald. Mad-spild er de indkøbte eller tilberedte madvarer, som du smider ud i stedet for at spise det. Det kan være fordi, madvarerne er blevet dårlige, grøntsagerne er blevet bløde og rynkede, eller resten af middagsmaden ikke er blevet spist eller gemt.

Madaffald er det, man smider væk under tilberedning af maden. Det er fx skrællerne fra kartofler og æbler, kaffegrums, æggeskaller, osteskorper og det, man ikke kan spise af den tilberedte mad, som knogler, ben og skind.

Der forsvinder også mad i produktion. Det kaldes for fødevaretab. Noget bliver ødelagt på markerne og kasseret hos landmanden eller fiskeren, og andet bliver dårligt under transport. Noget bliver også smidt ud, hvor varerne bliver forarbejdet eller solgt. I Danmark er tabet størst i butikkerne, hvor I køber madvarerne og hjemme hos os selv. Madvarerne bliver for eksempel tit kasseret, når de har passeret sidste salgsdag. Restauranter og storkøkkener har også et stort madspild.

Fakta

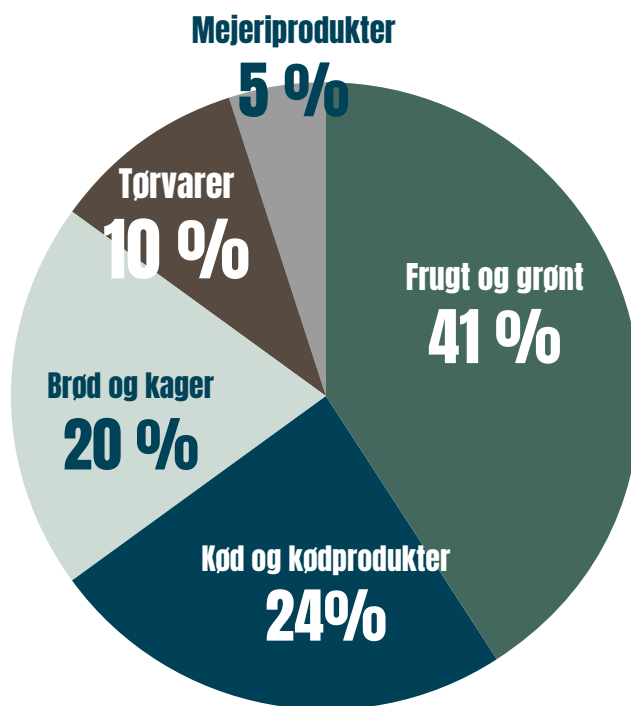


Alt i alt løber det samlede danske madspild op i cirka 715.000 ton årligt. Det er fordelt på:

Frugt og grønt.....	41%
Kød og kødprodukter.....	24%
Brød og kager.....	20%
Tørvarer (som for eksempel mel, gryn, pasta og te)	10%
Mejeriprodukter.....	5%

De private husholdninger står for den største del af det danske madspild – nemlig 36 %. På andenpladsen ligger butikkerne med 23 %.

I starten af 2018 bliver madaffald sorteret for sig i dagrenovationen i 31 danske kommuner. Fra 2023 skal man indsamle madaffald og andet organisk affald fra alle husholdninger, så det bliver muligt at genanvende for eksempel til biogas.



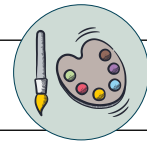


FN's verdensmål 12.3

Inden 2030 skal det globale madspild på detail- og forbrugerniveau pr. indbygger halveres og fødevaretab i produktions- og forsyningskæder, herunder tab af afgrøder efter høst, skal reduceres.



Tænk kreativt



Hvad synes I, man kunne gøre for at formindske madspild, madaffald og fødevaretab?

- Hjemme
- I butikkerne
- I skolen og andre institutioner

Hent mere viden og inspiration på madspild.dk (Nationalt Videncenter om Madspild) og på stopspildafmad.org (Bevægelse mod madspild).

Det er bedst at forebygge og mindske mængden af madaffald. Hvis, der er noget tilbage, er det en god ide at indsamle og genanvende madaffaldet til biogas.



Opskrifter med rester

Tal fra 2010 siger, at 54 % af de danske husstande sjældent eller aldrig udnytter resterne fra aftensmaden. Og det er rigtig ærgerligt, for det er så nemt. Og så går det også hurtigere med aftensmaden, fordi en del af maden allerede er skåret ud og tilberedt.

Der kan hurtigt gå sport i at lave den bedste og mest fantasifulde restemad. I kan skiftes til det i familien og eventuelt give points til "restekokken". Fra 1-5 kokkehuer.

1 LAV EN OMELET

og brug jeres rester som fyld.



2 LAV EN PIZZA

Smør tomatsovs på den udrullede dej, brug jeres rester og kom til sidst et drys ost over.



3 LAV FORÅRSRULLER

Brug gerne en færdig dej, for eksempel filodej, rul dejen sammen om jeres småtskårne rester, og steg rullerne på panden eller i ovnen.



Hvorfor skal vi undgå madspild?

- Det koster samfundet rigtig mange penge.
- Det virker moralsk og etisk forkert at smide mad ud, når andre mangler mad.
- Vi skal spare på Jordens knappe ressourcer, for det kræver arealer (som ofte bliver sprøjtet) og det kræver energi at producere mad.
- Vi skal begrænse CO2-udslippet og bremse den globale opvarmning.

Hvad kan I selv gøre?

Gode råd ved indkøb

Lav en indkøbsliste hjemmefra, så I ved, hvad I skal have. Køb kun det, I skal bruge.

Gode råd ved behandling af rester

Er der rester efter aftensmaden, så pak dem hurtigt sammen og sæt dem straks på køl eller i fryseren. Så holder de sig bedre.

Gode råd ved brug af rester

Resterne kan bruges til madpakken næste dag, eller I kan lave en ny ret med de rester, I har.

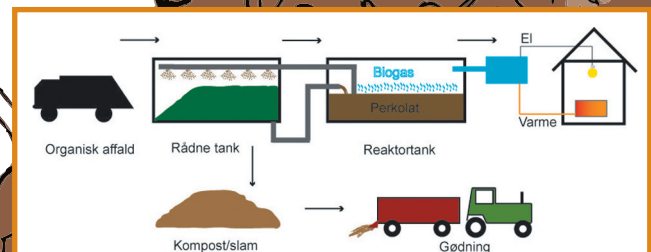
Gode ideer efterlyses

Hvad synes I, man kunne gøre derhjemme, på restauranten, i butikkerne og i kantinerne?

Tjek også foreningen stopspildafmad.dk.

Tænk jer om

Lav en madplan for en uge og køb ind efter den. Brug fantasien til at lave god mad af resterne.



Biogasanlæg, Biogasproces.

Madrester kan blive til kompost og biogas.

I kan arbejde mere med madspild på www.affald.dk. Her ligger nogle webquests om madspild.