

PRESSEMEDDELELSE



Madspild: 11 måneder om året går det rigtig godt

04-11-2016: November og december er lig med julefrokoster, og der serveres meget mad, når en stor del af de 2,6 mio. lønmodtagere sætter sig til bords til firmajulefrokoster landet over. Dermed er der også potentiale for meget madspild, og det stiller krav til både gæster, restauranter og cateringvirksomheder. Forbrugerbevægelsen Stop Spild Af Mad og madspilds-certificeringen REFOOD mærket efterlyser opmærksomhed med overflodstradition og kommer samtidig med gode råd til gæster og spisesteder.

I Danmark har vi et årligt madspild på omkring 700.000 tons. Generelt er der stort fokus på madspild, og madspildet i Danmark er reduceret med 25 % på fem år. En undersøgelse foretaget af 4B Food Service Indeks i 2016 viser, at 84 % af køkkenerne inden for foodservice siger, at de gør en ekstra indsats for at mindske madspild¹. Trods de gode takter er der en sæson, hvor alle de gode nye vaner glemmes — det er julen.

En undersøgelse foretaget af Stop Spild Af Mad og Coop Consumer Insights viser, at 72 % af danskerne mener, det er vigtigt, at der er rigeligt mad i julen². "Når det kommer til julen, taber vi hovedet og lader traditionerne diktere." Sådan siger Selina Juul, stifter af forbrugerbevægelsen Stop Spild Af Mad. Hun uddyber: "Vi ser, at rigtig mange implementerer gode systemer for at undgå madspild, både derhjemme og på jobbet. Men når julen kommer, så tager traditionerne og overforbruget over. Forbrugerne vægter overflod, hvilket påvirker spisestederne til at vælge kvantitet over kvalitet. Forbrugerne har på den måde et ansvar for at efterspørge mængder, der passer."

Selina mener dog heller ikke, at man kan placere alt ansvaret hos forbrugerne: "De fødevarerprofessionelle har også et ansvar for at gå forrest med eksemplet *respekt for mæden*. Hvis en virksomhed kan spare 20 % i indkøb på at lave kuverter, der passer, så kan de penge f.eks. bruges på råvarer af højere kvalitet." Det bakkes op af Timm Vladimir, bestyrelsesformand i REFOOD mærket.

Gode råd mod julens madspild

Stop Spild Af Mad og REFOOD mærket har samlet nogle gode råd til de serverende og de spisende, inden sæsonen skydes i gang. De anbefaler, at man som restaurant eller cateringvirksomhed bruger indkøbs erfaringer fra tidligere år. Målet er, at de samlede mængder og råvarefordeling bliver afstemt så præcist, som det er muligt. Man bør lave råvaretabeller med forbrug per kuvert, og man kan også udregne den gennemsnitlige vægt per kuvert (tommelfingerreglen er 500-700 g per person).

Buffeter er den største fælde

Erfaringer fra bl.a. Teknologisk Institut og Unilever Food Solutions indikerer, at buffeter er en meget stor madspildssynder. Hvis man har buffet er der flere ting, man kan gøre. Først og fremmest bør man bruge mindre tallerkner, da folk har tendens til at fylde tallerknerne. Derudover bør man bruge mindre fade, så man ikke har så meget mad ude af gangen. Det er også en god idé at samle flere buffetborde til ét i den sidste time, så fadene tømmes. Man kan også erstatte dele af buffeten med en serveringsø, med direkte servering. Det anbefales at fortælle om, hvorfor man gør som man gør — gæsterne bakker som regel op om gode miljøinitiativer.

Som forbruger er der en primær huskeregel: tag ikke mere på din tallerken end du kan spise, og gå hellere flere gange. Det er også vigtigt at aflyse i god tid, hvis man alligevel ikke kan deltage. Er man ansvarlig for at arrangere en julefrokost kan det være en god idé at tænke over forventet aflysning og evt. tilmeldingsgebyr.

Undersøg muligheder for donation af overskudsmad på forhånd

Det er en god idé at undersøge, hvilke muligheder der er for at donere overskudsmad lokalt. På Stop Spild Af Mads hjemmeside findes en oversigt³. Er man i tvivl om fødevarerens sikkerhed anbefales fødevarerstyrelsens guide, "Sådan kan virksomheden undgå madspild, fx ved donation"⁴.

Kontakt: Marie Fønss, sekretariatsleder i REFOOD mærket, 57684709 / Selina Juul, Stifter af Stop Spild Af Mad, info@stopspildafmad.dk

¹ 4B Research – Food Service Indeks <http://4-b.dk/nyheder?id=36>

² Coop Consumer Insights og Stop Spild Af Mad, 2014: <http://www.stopspildafmad.dk/madspildital.html>

³ Stop Spild Af Mad donationsoversigt <http://www.stopspildafmad.dk/madtilhjemloese.html>

⁴ Fødevarerstyrelsens guide <https://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Saadan-kan-virksomheden-undgaa-madspild.aspx>

