

# Bekæmpelse af madspild

Den nuværende indsats for at begrænse spild af mad støder ind i mange forhindringer. Politisk handlekraft er nødvendig for at fjerne barriererne.

---



Spild af mad har større konsekvenser end de fleste gør sig klart. Ifølge FAO (FN's landbrugs- og fødevarerorganisation) går en tredjedel af verdens fødevarer til spilde. Spildet finder sted i alle led, fra fremstilling til forbrug. Det medfører store økonomiske tab, pres på klimaet og miljøet, unødigt forbrug af knappe ressourcer (vand, jord, energi, gødning) og højere fødevarerpriser på verdensmarkedet.

## Mål og handlingsplaner

Teknologirådets samarbejdspartner, Institut for Teknologivurdering og Systemanalyse i Karlsruhe, har analyseret spildet af fødevarer i EU. Rapporten udpeger en række politiske virkemidler, der kan forstærke virkningen af de initiativer, der er taget for at begrænse spild af mad i de enkelte lande.

Den første og overordnede anbefaling er, at alle EU's regeringer bør sætte forpligtende mål med klare tidsfrister for begrænsning af madspildet, og indføre en systematisk monitorering af spildet i hele fødekæden fra mark og stald til bord og skraldespand. Denne indsats bør være en obligatorisk del af implementeringen af EU's affaldsdirektiv.

Kvantitative målsætninger er velegnede til at skærpe opmærksomheden og mobilisere midler til bekæmpelse af madspild. De nationale mål bør udmøntes i delmål for lokale områder, brancher og sektorer som f.eks. landbrug, gartneri og fiskeri, fødevarerindustri, grossistled, detailhandel og hoteller og restauranter, kantiner og storkøkkener. Virksomhederne kan på dette grundlag indgå frivillige aftaler om reduktion af madspild.

## Styr på tallene

I debatten om madspild møder man ofte en forvirrende blanding af forskellige tal. Det skyldes, at der simpelthen ikke findes en ordentlig, grundig statistik.

Denne mangel på pålidelige data er i sig selv en af de væsentligste forhindringer for at udvikle effektive metoder til reduktion af spildet. Der skal tælles, måles, vejes og indsamles langt flere oplysninger, og tallene skal bearbejdes på en ensartet måde. Der skal vedtages klare definitioner som skelner skarpt mellem det affald, der er en uundgåelig del af fremstillingen og det spild af spiselig mad, der kan undgås. Derved kan man få et klarere og mere nøjagtigt billede af, hvor der kan sættes ind med størst virkning.

En del af de nuværende love og regler om fødevareresikkerhed og markedsføring fører til at madvarer kasseres, selv om kvaliteten er i orden og der ikke er nogen sundhedsfare ved at indtage dem.

Rapporten anbefaler derfor en grundig revision af regler og normer om hygiejne, håndtering, emballering og markedsføring af fødevarer. Forbrugerne skal beskyttes mod forurenede, fordærvede, forfalskede og underlødige madvarer, men god og sund mad bør ikke kasseres på grund af stive regler.

Standarderne for markedsføring af frugt og grøntsager blev ændret i 2009 med henblik på et mere varieret udbud og mindre spild. Men ændringen fik ikke den ønskede virkning. De europæiske lovgivere bør derfor overveje at lave helt nye standarder, som ikke stiller krav til produkternes form og udseende, men i stedet til deres smag, renhed, næringsværdi og de forhold, der er dyrket under.

## Styring

En bedre styring af forsyningskæden fra producent til butik kan også begrænse spildet. Gennem aftaler og informationsudveksling mellem producenter og forhandlere kan arbejdsgangene effektiviseres, så man blander ingredienserne og fremstiller de fornødne mængder så sent som muligt i forhold til afsætningen og undgår unødigt spild i produktions- og distributionsleddet.

Rapporten foreslår at regeringerne støtter effektiviseringerne i forsyningskæden med rådgivning og fødevareteknologiske udviklingsprogrammer.

## Forbrugeroplysning

Forbrugeroplysning om madspild begynder i børnehaven og skal være en del af skolernes undervisning. Ad den vej påvirkes også forældrenes adfærd.

Regeringerne bør tage initiativ til målrettede oplysningskampagner i samarbejde med butikskæder, restauranter og andre virksomheder.

## Anbefalinger

Klare mål og tidsfrister vil forstærke virkningen af de eksisterende indsatser. Handlingsplaner skal omfatte alle sektorer.

- Der er behov for bedre statistik og monitoring.
- De nuværende regler om ansvar for fødevareresikkerhed, datomærkning, markedsføring fører til unødvendigt spild. Love og regler bør revideres.
- Spiselige madvarer gives videre. Uspiseligt madaffald anvendes til biogas.
- Servering fra storkøkkener mv. tilpasses til de reelle behov.
- Skatter og afgifter skal tilskynde til mindre madspild.
- Nye it-teknologier på området evalueres.

## Mindre portioner

I restauranter og kantiner og alle andre steder, hvor man serverer mad, er der et meget enkelt, men effektivt middel til at begrænse madspild: At nøjes med nok på tallerkenene.

Restaurations- og cateringbranchen bør analysere, hvad der levnes, og tilpasse portionerne derefter. I stedet for spis-alt-hvad-du-kan-tilbud, kan man tilbyde betaling efter vægt. Levningerne kan begrænses på mange måder, og hvis virksomhederne ikke gør det frivilligt, bør man ifølge rapporten overveje at lovgive om det.

Desuden bør personalet i storkøkkener uddannes bedre til at modvirke madspild ved indkøb, lagring og nedfrysning af fødevarer.

## EU-mål

Europa-Kommissionen har i sin 'Køreplan til et ressourceeffektivt Europa' sat som mål at halvere madspildet i år 2020.

Implementering af virkemidler er en hastesag, hvis målet skal nås, påpeger re rapporten fra Institut for Teknologivurdering og Systemanalyse.

Kommissionen opfordrer medlemslandene til at medtage fødevarerspild i deres nationale programmer for affaldsforebyggelse.

## Skatter og afgifter

Madspild har tendens til at vokse med stigende velstand og relativt faldende priser på madvarer. Skatte- og afgiftssystemet bør derfor indrettes sådan, at det giver flere økonomiske incitamenter til at undgå madspild. For eksempel kan man afskaffe den lave moms på madvarer, som flere EU-lande har, og i stedet give indkomstkompensation til trængende familier. Man kan også differentiere moms og afgifter sådan at prisen på kød, mejeriprodukter og færdigretter

### Fra jord til bord og skraldespand

Spild af spiselige fødevarer finder sted i alle led.

- I landbrug, gartneri og fiskeri går spiselige fødevarer tabt, ikke kun på grund af dårligt vejr, fejl og uheld, men også fordi varerne ikke kan afsættes til en pris, der dækker omkostningerne. Stive leveringsaftaler fører til overproduktion og afvisning af produkter på grund af deres udseende og størrelse.
- Ved fremstillingen går mad til spilde på grund af fejl, uheld, hygiejneproblemer og dårlig planlægning, men også på grund af overdrevne krav om ensartethed, emballageproblemer og overproduktion.
- I distributions- og forhandlerledet går mad til spilde på grund af uhensigtsmæssig håndtering, lagring og køling, unødigt stramme sikkerheds- og mærkningskrav og købsaftaler og storkøbstilbud, der presser butikker og forbrugere til at aftage mere end de behøver.
- I restauranter, kantiner, storkøkkener, cateringfirmaer mv. tilberedes ofte for store mængder.
- I husholdningerne smides meget mad ud fordi folk falder for tilbud og køber mere end de skal bruge, laver for store portioner, er for dårlige til at udnytte madrester og glemmer hvad køleskabet rummer.

hæves, mens prisen på frugt og grønt, der belaster miljø og sundhed mindre, sænkes.

### Affaldssortering og gebyrer

Separat sortering af madaffald i husholdninger, restauranter, storkøkkener og butikker er også en mulighed. Afgiften for bortskaffelse skal være så høj at den tilskynder til at minimere mængden af affald og forhøre kasserede madvarer bort.

I Sydkorea har man et system med såkaldt intelligente skraldespande til madaffald. De vejer indholdet og trækker automatisk en afgift på brugerens konto.

I visse tilfælde kan der være en konflikt mellem ønsket om at minimere madaffaldet og ønsket om at udnytte organisk affald til at fremstille biogas.

### Fordeling af overskud

Det mad, der på trods af anstrengelserne alligevel bliver til overs, kan man passende forhøre til folk, der mangler mad på bordet.

Også her er der barrierer, som kræver politisk opmærksomhed: Donationer kan stimuleres ved at ændre skattelovgivningen og ved at pålægge virksomheder med et forudsigeligt

madspild af en vis størrelse at stille maden til rådighed for andre.

Nogle af de mulige donorer foretrækker at smide overskuddet væk. De er nervøse for dårlige omtale og erstatningskrav, hvis en modtager bliver syg fordi maden er dårlig. I USA har man løst det problem med en lov, 'Good Samaritan Act', der begrænser donorerens ansvar. Det er et kontroversielt spørgsmål, om EU på samme måde bør lempe ansvaret for donorer og velgørhedsorganisationer.

### Nye teknologier

Informationsteknologi til præcis styring af hele kæden fra produktion via pakning, distribution, opbevaring og salg er allerede i brug – og den kan bruges til at formindske transporttid, temperaturudsving, lagringstid og spildprocenter.

Nye teknologier som f.eks. intelligente mærkater på emballagen, intelligente køleskabe, intelligente indkøbsvogne og intelligente skraldespande er under udvikling.

Rapporten advarer dog mod at fæste for megen lid til de nye teknologier før de er undersøgt og afprøvet i praksis. De eksisterende undersøgelser tyder på, at oplysningskampagner, adfærdændringer og fjernelse af barrierer har større effekt.

### Alvorlige konsekvenser

Madspild er en hård belastning for øko-nomien, miljøet, ressourcerne, klimaet og de fattige.

I Danmark bliver knap 600.000 tons spiselig mad smidt ud om året. En gennemsnitlig familie smider hvert år mad ud for 10.000 kroner. For hele befolkningen er tallet ca. 16 milliarder kroner.

Knap 1 milliard mennesker er under- eller fejlnærret. Men verdens samlede spild af mad er væsentligt større end disse menneskers behov.

Produktion af mad, der går til spilde lægger beslag på knappe ressourcer: jord, vand, fosfat, energi. Spild af mad presser verdens fødevarerpriser i vejret.

Energiforbruget til fremstilling, transport og bearbejdning af mad, der går til spilde, fører til udledning af drivhusgasser. Forbruget af kød og andre animalske fødevarer vokser hurtigst og belaster klimaet mest. Dertil kommer, at madaffald, danner metan når det rådner. Metan er en 25 gange kraftigere drivhusgas end CO<sub>2</sub>, men kan gøre nytte som biogas.

Flere tal og kildeangivelser - se stop-spildafmad.dk

#### Danske initiativer

Bevægelsen Stop Spild af Mad har med energi og gennemslagskraft engageret mange i begrænsning af madspildet.

FødevareBanken fordeler overskudsmad fra fødevareindustrien, landbrug, supermarkeder og grossister til organisationer og institutioner for socialt udsatte.

En række virksomheder og organisationer har forpligtet sig til en frivillig indsats gennem Charter for Mindre Madspild.

Fødevareministeriet, Miljøstyrelsen og Nordisk Ministerråd har gennemført en række kampagner, udredninger og andre initiativer. Tænk tanken Concito har kortlagt det skjulte madspild og udformet et handlingskatalog. Rapporten fra ITAS fokuserer på hvordan de europæiske lovgivere kan fjerne barrierer og fremskynde virkningen af de initiativer, der er taget.

Fra rådet til tinget er skrevet og redigeret af journalist Ebbe Sønderriis.

Kontakt: Projektleder Jørgen Madsen, jm@tekno.dk, tlf. 3078 5168.

#### De sidste fem numre af Fra rådet til tinget

Nr. 287 Velfærdsteknologier med mennesket i centrum

Nr. 286 Sikring mod Stormflod

Nr. 285: Styrk it-sikkerheden

Nr. 284: Dronerne er her!

Nr. 283: Strategisk energiplan – Forsinkelse koster dyrt

Fra rådet til tinget kan frit kopieres til egen brug og videre-sendes til interesserede. Der må kun citeres med kildeangivelse og kun linkes til visninger på måder, der fører hen til Teknologirådets hjemmeside. Yderligere rettigheder kan aftales ved henvendelse til redaktør Ebbe Sønderriis.