PRESSEMEDDELELSE

PRESSEMEDDELELSE – Op mod halvdelen af danskerne smider mad ud

Stop Spild Af Mad · Sundhed og socialvæsen



På trods af mange indsatser og kampagner, har danske husholdninger fortsat udfordringer med at komme madspild til livs. Overskydende middagsrester, overskredne holdbarhedsdatoer og glemte madvarer udfordrer danskernes kamp mod madspild.

Fotograf Michael Bring-Nielsen

Kampen mod madspild er langtfra vundet. For selvom der har været mange indsatser gennem årene, så viser nye tal, at op imod halvdelen af de danske husholdninger smider mad ud mindst en gang om ugen. Tallet lyder på nøjagtigt 44 procent. Det viser en

undersøgelse, der er foretaget af Kantar Public for Stop Spild Af Mad og Landbrug & Fødevarer

I undersøgelsen er der også kigget nærmere på, hvad danskerne især smider ud. Tallene viser, at holdbarhedsdatoer og overskydende mad fra de store hovedmåltider især er skyld i madspildet.

Danskernes tre største madspildsudfordringer

Undersøgelsen har kigget på, hvor danskerne smider mest mad ud. Øverst på listen er varer, som har overskredet sidste salgsdato. Dette er en udfordring for hver fjerde dansker. 16 procent af danskerne smider rester ud fra et af de store hovedmåltider og 13 procent smider mad ud, som de har glemt, de have liggende i køkkenet.

Per Vesterbæk, der er områdedirektør for Analyse & Statistik i Landbrug & Fødevarer mener, at tallene i høj grad afspejler en travl hverdag:

“Vi kan se, at danskerne har en tendens til at glemme, hvilke fødevarer de har liggende derhjemme. Så køber man måske nogle nye og friske produkter, når man er ude og handle. Det tror jeg i høj grad sker, fordi mange har en travl hverdag, hvor man ikke helt får sat indkøbene i systemet,” siger han.

Selina Juul, som er stifter og bestyrelsesformand i Stop Spild Af Mad, bekymrer sig over undersøgelsens resultater:

“Noget tyder på, at vi fortsat har en stor opgave foran os. De gode madspildsvaner, som danskerne har lært under COVID-pandemien, hænger åbenbart ikke ved. Holdning er simpelthen ikke smittet af på handling. Måske vil inflationen og prisstigninger på fødevarer smitte af på danskernes madspildsvaner. Men den dag inflationen og prisstigninger på fødevarer falder, kommer vi højst sandsynligt igen til at opleve mere madspild. Og til den tid skal vi genstarte hele kampen mod madspild,” siger hun.

Et langt og sejt træk

I år er det 17 år siden, at Landbrug & Fødevarer lavede de allerførste beregninger af danske husholdningernes madspild. Og det er 15 år siden, at Stop Spild Af Mad bevægelsen så dagens lys – og bevægelsen er fortsat aktuel.

“Vi kommer til at fortsætte kampen med at oplyse om madspild og fastholde fokus på udfordringerne,” siger Selina Juul.

Også i Landbrug & Fødevarer vil fokus på madspild fortsætte:

“Der er ingen tvivl om, at madspild er svært at komme helt til livs i et rigt samfund som det danske. Men vi skal fortsætte, for det er skidt for både klimaet, jordens ressourcer og vores privatøkonomi, at god mad ikke bliver spist,” siger Per Vesterbæk.

Se mere på www.madspildsindeks.dk

————————————–

Yderligere information:

Link til foto:

https://stopspildafmad.dk/artikler/FotografMichaelBringNielsen.jpg

Foto akkreditering Michael Bring-Nielsen – mad af Yvonne Luff Gottfredsen.

Pressekontakt Landbrug & Fødevarer:

Tlf.: +45 33 39 45 20

e-mail: presse@lf.dk

Pressekontakt Kantar Public:

Camilla Kann Fjeldsøe, Senior Client Director, Head of Public Denmark

Tlf.: +45 26 16 54 58

e-mail: camilla.fjeldsoe@kantar.com

Pressekontakt Stop Spild Af Mad:

Tlf.: +45 40 72 06 01

e-mail: info@stopspildafmad.org

Om Stop Spild Af Mad:

Stop Spild Af Mad bevægelsen har eksisteret siden 2008. Stop Spild Af Mad er Danmarks største og ældste bevægelse mod madspild målt på antal af gennemførte aktiviteter og projekter i hele værdikæden fra jord til bord, antal af danske og internationale medieomtaler, samt antal af følgere på de sociale medier. Stop Spild Af Mad bevægelsen blev stiftet i juli 2008 og har igangsat kampen mod madspild i Danmark og bragte Danmarks kamp mod madspild på verdenskortet. Stop Spild Af Mad’s formål er at arbejde bredt i hele

værdikæden fra jord til bord nationalt og internationalt for at frembringe, finde og udbrede konkrete løsninger, som kan forebygge og minimere madspild. Stifter og bestyrelsesformand i Stop Spild Af Mad Selina Juul har skrevet adskillige nationale og internationale bøger, publikationer og kronikker om madspild og er bl.a. medlem af den globale koalition mod madspild Champions 12.3, medlem af Europa-Kommissionens vidensplatform om madspild EU Platform on Food Losses and Food Waste og partner i FN's globale SAVE FOOD initiativ. Selina Juul modtog flere priser for sit arbejde med Stop Spild Af Mad. I 2014 blev Selina Juul kåret til Årets Dansker af Berlingske. I 2020 blev Selina Juul kåret til Årets Europæer 2020 af et af verdens største magasiner Reader's Digest. Se mere på www.stopspildafmad.org

KILDE / LOGO: Stop Spild Af Mad. FOTO: Michael Bring-Nielsen

CVR 38217291 · Online: https://pressemeddelelse.dk/pressemeddelelser/pressemeddelelse-op-mod-halvdelen-af-danskerne-smider-mad-ud/

Pressemeddelelsen er udgivet af Stop Spild Af Mad og videreformidlet af Pressemeddelelse.dk. Pressemeddelelse.dk er ikke ansvarlig for indholdet. Spørgsmål til indholdet rettes til afsenderen.