

# Madspild

## – I BUTIKKERNE

**Hvert år smider supermarkeder og butikker omkring 45.000 tons mad ud.**

Det er helt almindeligt at række hånden langt ind på hylderne, når vi leder efter de madvarer med længst holdbarhed på supermarkedets hylder. Men samtidig er vi med til at skubbe nogle af supermarkedets varer ud over holdbarhedskanten: Vi vil helst ikke købe de ældste madvarer, og butikken prøver af al kraft at få dem solgt – inden de bliver for gamle.

Men forbrugere og supermarkeder kan sagtens samarbejde om at undgå et madspild, der svarer til at...



... HVER FØDEVAREBUTIK SMIDER 200 KG MAD UD – OM UGEN ...

## FAKTA

### – MADSPILD I DETAILHANDELEN

**Supermarkeder** smider i gennemsnit  
**10 kilo** mad ud pr. medarbejder  
– om dagen

**Mindre butikker** (slagter, bager mv.) smider  
**7 kilo** mad ud pr. medarbejder  
– om dagen

Tallene her er baseret på et skøn, der er skabt på baggrund af undersøgelser fra de seneste 20 år. Men de giver et godt fingerpeg om, hvor mange fødevarer, som de store supermarkedskæder smider ud – hver eneste dag – fordi varerne enten er beskadiget eller har overskredet mærkningen for holdbarhed.



## OPGAVE 1

### – HVORDAN HAR VI DET EGENTLIG MED HOLDBARHEDEN.?

Der er mange forbrugere som mener, at madvarerne i supermarkedet burde mærkes anderledes.

I stedet for "Mindst holdbar til" og "Sidste sagsdato", er der et flertal af forbrugere, som

gerne vil have mærkningen "Bedst før". Men hvad betyder det egentlig at ændre sådan et par ord? Ville det gøre en forskel for dem, der køber ind, der hvor du bor? Prøv at spørge – og noter svaret på linjen her:




## OPGAVE 2

### – HVORDAN GØR VI EGENTLIG I BUTIKKEN?

Flere butikker er begyndt at nedsætte prisen på varer, hvor holdbarheden er begrænset. Det betyder ofte, at maden skal anvendes samme dag – eller indenfor ganske få dage.

Hvordan har din familie det med den slags varer? Er det en god idé at butikkerne sætter den slags varer til salg, og kunne I selv finde på at købe dem? Skriv svarene på linjen her:



Tag svarene med tilbage til klassen. Prøv at få en diskussion af, hvad butikkerne kan gøre, for at få et mindre madspild.

## ARBEJDET I REDAKTIONERNE:

På disse sider er der tre opgaver og nogle fakta-oplysninger, der kan være med til at sætte temaet "Madspild i butikker og detailhandel" i perspektiv – og hjælpe jer med at bestemme jer for vinkler og historier, når I først har dannet jeres redaktion, og fundet ud af, om I vil i gang med at lave journalistisk produktion i form af artikler, film eller radio.

## OPGAVE 1

### – RESEARCH & VISUALISERING

Overvej, om der er historier, som I har hørt for nyligt, som har noget med madspild i de private husholdninger at gøre. I kan eventuelt bruge nettet til at finde historier. Fokuser på de seneste historier, og find ud af, hvad det er for en historie, som journalisten forsøger at fortælle – og om den er med til at give jer en interessant og ny viden om emnet.

## OPGAVE 2

### – KILDER

Find en række kilder, som – for nyligt – har udtalt sig om madspild i detailhandel og i supermarkeder. Brug de journalistiske værktøjshæfter til at finde ud af, hvad det er for en slags kilde - og om det er en, som I kunne finde på at bruge i en historie om emnet.

## OPGAVE 3

### – AKTUALITET & NYHED

Det er vigtigt at modtagerne af en historie får fornemmelsen af at høre noget nyt og spændende. Prøv at finde tre forskellige historier på nettet om madspild i butikker og supermarkeder. Find den som I synes leverer den mest interessante nyhed. Og er nyheden også aktuel? Gør den en forskel – lige her og nu? Prøv at diskutere, hvad I synes i redaktionen. Der behøver ikke være et endegyldigt svar på spørgsmålet. Alle holdninger er interessante, og de kan hjælpe jer, når I skal til at lave jeres egne historier.



## FAKTA

I 2011 vedtog EU en ny mærkningsordning, der betyder, at alle EU-landene skal have fælles regler for mærkning af fødevarer ved udgangen af 2014. Helt konkret betyder det, at det så vil være lovligt at sælge og forære madvarer bort, som har overskredet sidste holdbarhedsdato ("Mindst holdbar til"). I dag er butikkerne tvunget til at kassere fødevarer, som ikke holder sig indenfor holdbarhedsmærkningen.

## FAKTA

Det er også 'angsten' for at kunderne skal opleve tomme hylder, som får butikkerne til at fylde godt op. Fx producerer bagerier i gennemsnit syv procent mere brød end de forventer at sælge – simpelthen fordi kunderne gerne vil have noget at vælge imellem. Tallet kommer fra en rapport produceret af Nordisk Ministerråd i 2011.