

Madspild

– I FØDEVAREPRODUKTIONEN

Der er en lang række årsager til, at vores super-effektive fødevarerproduktion også er med til at sende god og spiselig mad direkte i skraldespanden. Det er fx ikke ualmindeligt, at op mod halvdelen af alle frugter eller grøntsager i en høst kasseres på grund af kravene til størrelse eller form.

Selvom man umiddelbart skulle tro, at det kunne betale sig for producenten at lave andre fødevarer ud af de råvarer, som sorteres fra, så forhindrer stærk konkurrence og lav indtjening på fødevarerne ofte, at det kan ske. Det er simpelthen billigere at smide maden ud – end at bruge den til noget andet.

Samtidig sker der hele tiden en overproduktion af langt de fleste fødevarer. Det sker fordi

alle gerne vil være helt sikre på, at der ikke lige pludselig er nogen, der står og mangler noget. Markedet sikrer dermed, at både forbrugere og industrien, der står for forarbejdning af fødevarer, hele tiden kan få alt. Men det betyder også, at alt det, der ikke bliver købt, skal skaffes af vejen igen.

Derfor er det heller ikke ualmindeligt, at fx ...

... FØDEVARER DESTRUERES – INDEN DE FORLADER LANDBRUGET ...

FAKTA

– MADSPILD I PRIMÆRPRODUKTIONEN

I 2011 skønnede en række danske organisationer og Fødevarerministeriet, at det samlede spild af såkaldt ikke-spiselig mad i primærproduktionen (typisk i landbruget)

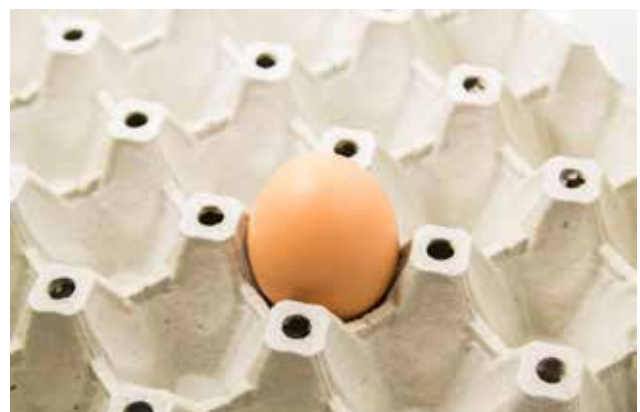
var på **541.000 tons** om året.

Det dækker blandt andet det spild, der forekommer, når landmanden er nødt til at pløje sin afgrøde ned, hvis høsten eller efterspørgslen svigter. Alene det spild af madvarer svarer til, at **hver eneste dansker – uanset alder – smider 100 kilo mad ud om året.**



(Kilde: Fødevarerministeriet. Se mere på www.fvm.dk/madspild)

Det er altså en lang række stramme regler og en benhård konkurrence, der er med til at forhindre en ordentlig brug af mange af de fødevarer, der produceres. Begge dele kommer selvfølgelig forbrugeren til gavn – i første omgang. Men faktisk er det store spild af fødevarer med til at gøre fødevarerne dyrere på sigt. Det koster nemlig også penge at producere den mad, der kastes i skraldespanden. Så i sidste ende er det alligevel forbrugeren, der kommer til at betale.



OPGAVE

– HVAD ER SPISELIGT OG U-SPISELIGT?

Prøv at overveje, hvad der egentlig er forskellen på det madspild, som beskrives som spiseligt og ikke-spiseligt, når vi snakker om produktionen på et landbrug. Hvor tror du græsen går?

Giv nogle eksempler på begge dele – og skriv dine svar ned på linien her.



Snak om jeres svar i klassen.

... og husk også, at du kan finde en masse inspiration på hjemmesiderne: www.stopspildafmad.dk og på www.stopmadspild.dk

ARBEJDET I REDAKTIONERNE:

På disse sider er der tre opgaver og nogle fakta-oplysninger, der kan være med til at sætte temaet "Madspild i fødevarereproduktionen" 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

Find ud af, hvad det egentlig er for nogle fødevarer, der oftest går til spilde i fødevarereproduktionen. Det kræver en del research på nettet for at finde nogle brugbare tal, så hjælp hinanden og snak om de forskellige tal, som I finder. Hvis I også kan finde tal for både spiseligt og ikke-spiseligt madspild i landbruget, vil det også være rigtig fint.

OPGAVE 2

– KILDER OG INTERVIEW-TEKNIK

Prøv at finde mindst tre gode kilder, som I kan bruge til interview om emnet (madspild i fødevarereproduktionen). Samtidig skal I bruge det journalistiske værktøjshæfte (nummer 3) til at vurdere, hvad det er for en type kilder - og beslutte, hvad det er for en slags interview, som I skal bruge. For hvert interview skal I notere mindst tre spørgsmål, som svarer til enten parts-, erfarings- eller ekspert-interview.

OPGAVE 3

– VISUALISERING

Hvad skal man vise – og fortælle – for at folk kan forstå, at der er tale om forskellige typer af madspild i fødevarereproduktionen (spiseligt, ikke-spiseligt, skjult, synligt, råvarer, forarbejdede fødevarer mv.). Og hvordan viser man bedst muligt, hvad det er for nogle størrelser og mængder, der er tale om.

FAKTA

Værdien af de samlede spild af spiselige madvarer i Danmark er på 8,4 milliarder kroner om året, hvis man tæller det hele med. Det har Fødevareøkonomisk Institut fundet ud af. Ser man på den ikke-spiselige mad, så smides der ud for 700 millioner kroner om året. I rå mængder svarer de to grupper af kasserede madvarer næsten til hinanden – nemlig godt en halv million tons om året. Men værdien af dem er altså markant forskellig.

FAKTA

Madspild: Er alle de spiselige fødevarer, som af forskellige årsager havner i en skraldespand. Det kan der være mange årsager til: Kartofflerne er begyndt at spire, der er kommet mug eller råd, datomærkningen er overskredet, eller resterne fra middagsmaden ryger ud – i stedet for i fryseren.

Madaffald: Kan være noget, der opstår når mad forarbejdes eller tilberedes. Det drejer sig fx om skræller, skrog, ben, knogler og skind. Det dækker også over kaffegrums, æggeskaller, osteskorper og sildelage. Men det dækker også over et betydeligt spild af ikke-spiselig mad i landbruget og primærproduktionen.

