

Lad os gøre op med det meningsløse madspild

Af fødevareminister Rasmus Prehn (S) og formand for Forbrugerrådet Tænk Anja Philip

BRAGT I POLITIKEN 29.9

Over 800.000 tons. Så meget mad smider vi ud. Hvert eneste år.

Man skal altså forestille sig et kæmpe bjerg af kød, grøntsager, mejeriprodukter og alt muligt andet god mad, som aldrig bliver spist. Eller at hver familie smider to måneders mad ud om året.

Og det bliver ikke bedre af, at der udledes rigtig meget CO2 og andre klimagasser ved at producere så mange fødevarer.

Men den gode nyhed er, at vi danskere ikke er magtesløse. Vi kan faktisk gøre en kæmpe forskel som forbrugere. Hvis vi vil. Og det markerer vi med den nationale madspildsdag i dag den 29. september, som i år har fokus på de unge.

Vi er vildt imponerede over den passion, som ungdommen har foldet ud i klimadebatten. De har jo fuldstændig ret, når de har sat generationen over sig selv – os – på anklagebænken. Og krævet forandring.

Men lige når det gælder madspild, er der faktisk plads til forbedring blandt unge. Det viser sig nemlig, at unge er den aldersgruppe, der er dårligst til at reducere madspildet.

Så hvis vi kan inspirere unge til at ændre deres vaner, kan vi komme langt.

Det særlige ved madspildsområdet er, at vi kan flytte verden sammen – uden at give afkald på noget. Ja, hver især kan vi jo ligefrem spare penge på at komme madspild til livs.

Den erkendelse er heldigvis ved at brede sig.

En ny undersøgelse lavet af Wilke for Forbrugerrådet Tænk, viser, at mange forbrugere allerede har meldt sig ind i kampen mod madspild for at forbedre klimaet. Undersøgelsen viser også, at det er den vane, som flest er interesseret i at ændre i fremtiden. Potentialet for at komme problemet til livs er altså kæmpe stort.

Og med små smarte greb i den lavpraktiske ende kan vi gøre en kæmpe forskel. Hvis vi handler i flok.

Mulighederne for greb, der begrænser madspild, er mange. Det kunne f.eks. være at lave mad ud fra de råvarer og ingredienser, man allerede har. Opbevare råvarerne, så de holder længst muligt. Planlægge indkøb bedre. Nedfryse toastbrødet. Lave en 'Spis mig snart'-hylde. Stille resterne fra

aftensmaden forrest. Inspirere detailhandlen til at sælge mad i pakkestørrelser, der passer til husstande med kun en enkelt beboer. Og meget andet.

Fødevareministeriet og Forbrugerrådet Tænk vil bruge madspildsdagen som afsæt til at gå i dialog med forbrugerne, inspirere, lytte og dele erfaringer.

Lad os få ideerne på køkkenbordet. Lad os få dem omsat til nye vaner. Og lad os derigennem få taget et stort skridt i opgøret med det meningsløse madspild.