

2019-11-06 15:58 CET

Ny undersøgelse: Madspild bekymrer den danske befolkning

Mange danske forbrugere mener, at madspild er et stort problem herhjemme. Det viser en ny undersøgelse fra FødevarerBanken. Undersøgelsens resultater bliver fremlagt på en stor konference om madspild, som FødevarerBanken er vært for i morgen.

I en befolkningsundersøgelse foretaget af YouGov på vegne af FødevarerBanken svarer hele 57 pct. af befolkningen, at madspild er et stort eller meget stort problem i Danmark. Kun 7 pct. svarer, at de slet ikke eller kun i begrænset omfang opfatter madspild som et problem.

Samtidigt er de danske forbrugere klar til at stemme med pengepungen. For 51 pct. befolkningen har det indflydelse på deres valg af fødevarer at vide, om producentledet har gjort en indsats for at reducere madspild. Kun 15 pct. svarer, at det enten slet ikke eller kun i ringe grad har betydning.

Kampen om holdbarhed

Undersøgelsen præsenteres på FødevarerBankens konference i Kolding i dag under overskriften 'Kampen om holdbarhed'.

Sidste holdbarhed er nemlig en størrelse, der ikke kun skaber den basale fødevarerikkerhed, den er sat i verden for at sikre. Holdbarhedskrav skaber også forhindringer for en bedre og mere bæredygtig udnyttelse af fødevarer som ressource. Det mærkes overalt i fødevarerbranchen, hvor den gode vilje til at undgå madspild bliver udfordret af regler, der kan synes unødigt firkantede. Hvor er grænserne fornuftige, og hvor er de skyld i et u hensigtsmæssigt spild?

"Fødevarerikkerhed er ikke noget, man skal gå på kompromis med. FødevarerBanken kunne slet ikke operere på det her felt uden basal respekt for det", siger Karen-Inger Thorsen, der er direktør i FødevarerBanken.

Hun fortsætter:

”Men på samfundets vegne er vi optaget af at lempe reglerne dér, hvor det ikke øger usikkerheden og samtidigt gør det muligt at minimere spild. Vores erfaring er, at der er områder, hvor man uden at risikere nogen fare kunne gøre det mere smidigt for hele fødevarebranchen at være ambitiøse med bæredygtigheden og reduktionen af madspild. Det er dét, vi skal diskutere på dagens konferencen.”

Flemming Nør-Pedersen, direktør for Virksomhed & Marked i Landbrug og Fødevarer og medlem af bestyrelsen hos FødevareBanken, siger:

”For os som organisation og for vores medlemmer er det vigtigt at medvirke til at minimere de faktorer, der fører til spild i kæden fra producent til forbruger. Vi gør det allerede godt i primærproduktionen. Eksempelvis ved vi fra undersøgelser, at det meste madspild sker i de sidste led i kæden; altså i detail-ledet og hos forbrugerne.”

Han fortsætter:

”Diskussionen af, hvordan holdbarhedsreglerne influerer på risikoen for madspild i de yderste led, er vigtig i den sammenhæng. Jeg håber, at konferencen kan belyse nogle steder, hvor man kan sætte effektivt ind – uden at kompromittere fødevarerens sikkerhed.”

På konferencen deltager nøgleaktører på forretnings siden – fx Arla og Netto – og en række myndigheder, branche- og vidensorganisationer som Fødevareministeriet, Landbrug & Fødevarer og Teknologisk Institut.

Konferencen finder sted torsdag den 7. november kl. 13-17 hos Easyfood, Albuen 82 i Kolding.

Kontakt og yderligere materiale:

Direktør Karen-Inger Thorsen, FødevareBanken

T: 2340 8951

M: kit@foedevarebanken.dk

FødevarerBanken er en non-profit organisation, der bekæmper madspild og madfattigdom i Danmark. På den ene side kasseres der dagligt enorme mængder mad i fødevarerbranchen, hvilket betyder spild af ressourcer og en belastning for miljøet. På den anden side er en del af de dårligst stillede i vores samfund ofte frataget muligheden for et dagligt og nærende måltid, som har afgørende betydning for deres sundhed. Det kæmper vi for at ændre.

Kontaktpersoner



Rebecca Rasmussen-Kihl

Pressekontakt

Kommunikation og presse

reb@foedevarebanken.dk

60 11 16 45



Christian Lunøe

Pressekontakt

Kommunikation og presse

clu@foedevarebanken.dk

26441701