



Juni 2011

Madspild i Danmark

540.000 tons spiseligt mad bliver hvert år smidt ud i Danmark. I kroner svarer det til mindst 8,4 milliarder.

Madspildet sker både i de private husholdninger og i processen fra produktion til salg.

Madspild i danske husholdninger

Madspildet i husholdningerne er den mad, som vi smider ud fra køkkenet, hvad enten det er tilberedt mad, vi ikke fik spist op, eller råvarer, vi ikke nåede at bruge, mens de var friske.

Dette madspild skønnes at udgøre 237.000 ton om året.

Madspild i produktion og salg

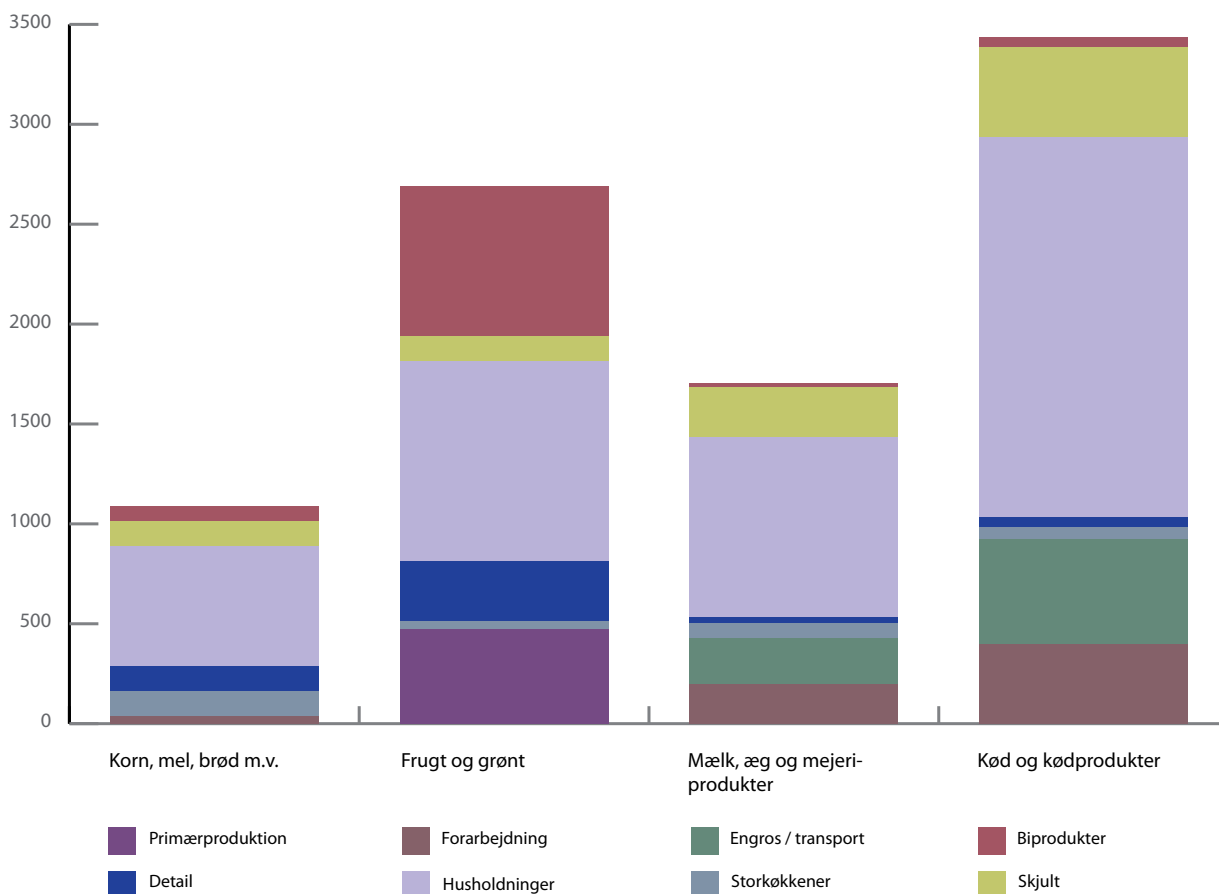
Det største madspild sker i processen inden, madden bliver solgt til forbrugerne. Det samlede madspild i primærproduktionen, fødevarerindustrien, detailhandlen og i storkøkkener er opgjort til 303.000 ton om året.

I primærproduktionen sker madspildet især inden for frugt og grønt, hvilket hænger sammen med en række markedsmekanismer og efterspørgsel på f. eks. æbler, kålhoveder og salat i bestemte størrelser. Frugt og grønt bliver altså sorteret fra alene på grund af størrelsen.

I fødevarerindustrien har bl.a. bagerne en udfordring med udsmid af store mængder brød, som hænger sammen med, at det er vanskeligt fra dag til dag at vide, hvor meget brød butikkerne vil aftage, og at danske forbrugere forventer absolut friskbagt brød. Friskt brød bliver altså kasseret allerede på bageriet, selvom det kan holde sig i flere dage.

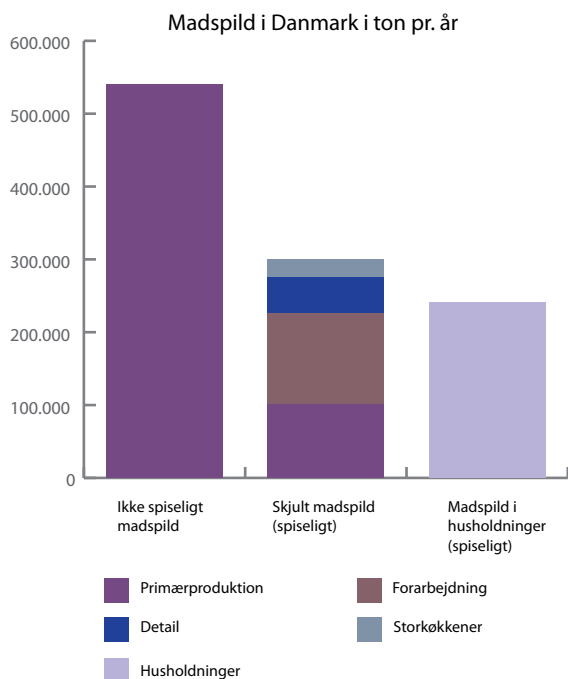
I detailhandlen er der et betydeligt udsmid af gode spiselige madvarer, hvilket blandt andet hænger sammen med fejlmærkning af fødevarer, forventninger om, at butikkerne skal bugne af friske varer helt op til lukketid og det danske forbud mod at videregive fødevarer, der har overskredet "Mindst-holdbar-til" mærkningen selvom madvarerne sagtens kan holde sig længere.

Madspild Danmark pr. år i mio. kr.



Ikke spiseligt madaffald

Udover det spiselige madspild har primærproduktionen et spild af ikke-spiseligt madaffald, der er opgjort til 541.000 ton årligt.



Madspild for 8,4 milliarder kroner

Fødevarerøkonomisk Institut vurderer værdien af det danske madspild til 8,4 milliarder kroner om året. Fordelingen af disse omkostninger er vist i figuren ovenfor.

Værdien af det ikke-spiselige madspild, opgøres til 0,7 mia. kr. om året.

Hertil kommer værdien af madspild fra andre fødevarer kategorier, som ikke er opgjort (fisk, sukkervarer, krydderier og øvrige ingredienser), som vurderes at udgøre op mod 1 mia. kr. årligt, hvor halvdelen sker i husholdningssektoren.

Det skjulte madspild

Oplysningerne om madspild i Danmark er hentet fra Det Jordbrugsvidenskabelige Fakultet (Aarhus Universitet), Fødevarerøkonomisk Institut (Københavns Universitet) og rapport om "Det skjulte Madspild" udarbejdet af den grønne tænketank CONCITO i samarbejde med Fødevarerministeriet, juni 2011. Materialer og henvisninger findes på www.fvm.dk/madspild