

9. april 2015

Axelborg, Axeltorv 3
1609 København V

T +45 3339 4000 E info@lf.dk
F +45 3339 4141 W www.lf.dk

Øget fokus på madspild fra jord til bord

Madspild koster årligt 60 mia. euro for landbrugs- og fødevarerindustri i Europa, anslår ny rapport. Flere innovative løsninger mod madspild globalt kan måske være med til at reducere tabet.

Mad for €60 mia. går årligt til spilde i Europæisk fødevarerproduktion

Ifølge en ny rapport fra Rabobank mister landbrugs- og fødevarerindustri i Europa årligt 60 mia. euro pga. madspild inden fødevarer når frem til forbrugeren. Innovation kan være et nøgleord i forhold til at mindske madspildet på tværs af værdikæden. Derfor er det også interessant at se på udviklingen i patenteringer af løsninger mod madspild.

Stigning i patenteringer mod madspild

Tal fra Innovadatabasen bekræfter den stigende globale interesse i at bekæmpe madspild i fødevarerindustrien. Nedenstående graf viser, at der siden 2010 har været en stigning i antallet af patenter og tidsskrifter, der indeholder ordene "food waste" eller "food loss". Patenterne omfatter primært forarbejdningsteknologi og også, hvordan affald behandles til varme eller forbrænding i andre processer.

Derudover ses der også en stigning i patenteret emballage, som kan afhjælpe madspild i butiksmiljøer og hos forbrugeren. Dette er dog forholdsvist lavt sammenlignet med forarbejdningspatenterne, men det er stadig et skridt i den rigtige retning mod at reducere det samlede madspild.

Ligeledes viser grafen en stigning på 70 pct. i tidsskrifter, der nævner madspild siden 2010, hvilket endnu engang bekræfter, at interessen de senere år har været stigende og omtalen ligeså.



Kilde: Innovadatabasen (globale tal)

Forbrugerne har det største madspild

For første gang har Miljøstyrelsen i år opgjort det samlede omfang af madspild fra jord til bord. Samlet set udgør madspild over 700.000 ton årligt. Madspildet fordeler sig i Danmark sådan:

- Husholdningerne står for 260.000 ton om året
- Detailhandlen står for 163.000 ton årligt
- Fødevarerindustrien står for 133.000 ton om året
- Primærproduktionen står for 100.000 ton
- Institutioner og storkøkkener samt hoteller og restauranter står for de resterende 44.000 ton

Kilde: Miljøstyrelsen

Potentiale til at mindske madspildet endnu mere

Selvom de danske husholdninger står for den største andel, er der også hos forbrugerne sket en forbedring. I 2006 anslog Landbrug & Fødevarer, at hver dansker i gennemsnit smider 63 kg spiseligt mad ud. Dette tal er reduceret til 47 kg i 2014. Det er et klart resultat af den stigende bevidsthed om madspild hos forbrugerne såvel som i detailhandlen.

Ligeledes står producenterne og detailhandlen samlet set for en væsentlig del af madspildet, og særligt hos producenterne er der tegn på forbedringer inden for produktionsteknologien. På trods af det stigende fokus, er madspildet i Danmark stadig stort, hvilket vidner om, at der er potentiale til at kunne nedbringe madspildet yderligere.



Landbrug & Fødevarer

Axeltorv 3
1609 København V

T +45 3339 4000
F +45 3339 4141

E info@lf.dk
W www.lf.dk

Yderligere kontakt

Marianne Gregersen
Ninna Aarfelt Andersen

3339 4677 mgr@lf.dk
3339 4310 naa@lf.dk