

FAKTABOKS:

Kortlægning af danskernes køleskabs- og fryservaner:

Danskerne om madspild:

Undersøgelsen om danskernes madspildsvaner fra hhv. madrester gemt i køleskab og/eller fryser viser, at 48% af de adspurgte ender med at smide madrester ud.

Alder påvirker madspildet:

Alder har påvirkning på madspildet, viser undersøgelsen. De unge på 18-29 år smider hovedparten af deres mad ud (3%), hvilket er 2% point større end landsgennemsnittet. Det samme gør sig gældende for de 40-49-årige. Derimod har de ældre fra 60 år og op har næst intet madspild generelt (73%).

Geografiske forskelle:

Det største madspild målt efter regionsdel, ligger i Nordjylland, efterfulgt af Hovedstadsområdet og region Sjælland, hvilket også understøttes af madspild fra køleskabsopbevaring i samme regioner som ligger hhv. 2, 1 og 1 procentpoint over landsgennemsnittet. Dog synes der at være lidt afvigelser i besvarelsene, da de 45% af de adspurgte i region Hovedstaden svarer at de intet smider ud fra mad opbevaret i køleskab. Samme afvigelse er gældende for Nordjyderne (48%).

Region Syddanmark viser en grøn vej med næsten intet madspild opbevaret i køleskab (53%) – svarende til 5 procentpoint bedre end resten af landet.

Årsag til madspild og mulig løsning:

Den primære årsag til madspildet er ændring i planer, som påvirker madplanlægningen og dermed er med til at øge madspildet. For de 30-39-årige er netop ændring i planer (57%), som er den hyppigste årsag til madspild. Det kan skyldes, at der er flere eller færre som deltager i middagen end ventet, som gør at maden delvist eller helt bliver til madspild. Desuden er der flere af de adspurgte som ikke får planlagt hvad madresterne skal bruges til og øvrige resultater viser at der er brug for hjælp til at huske at få spist sine madrester. Der er bl.a. uvished for om hvorvidt maden, som har ligget i køleskab/fryser, kan anvendes som udgør årsag til madspildet. 43% af de 18-29-årige angiver usikkerheden for om fødevarernes holdbarhed som årsag til madspild og 48% af de 30-39-årige angiver samme usikkerhed. Denne usikkerhed i forhold til om maden er frisk bliver lavere med alderen fra 40 år og op. Men det er netop ændrede madplaner og usikkerhed omkring madens holdbarhed som udgør de to væsentligste årsager til madspildet (landsgennemsnit hhv. 47% og 42%). Heldigvis er det også de to aldersgrupper 18-29-årige (11%) og 30-39-årige (14%) - som oplever et større madspild - som indikerer behov for hjælp til metoder for at vide hvad der er af madrester og hvor gamle de er samt hjælp til at huske at få spist madresterne inden de bliver til madspild. Hertil kan app som BoxPointer have en positiv indvirkning og være med til at skabe overblik over madopbevaring i køle- og fryseskab. Ligeså kan mere information om madopbevaring og holdbarhed være til gavn for denne målgruppe og være med til at gavne miljø og pengepung.

Om undersøgelsen:

Undersøgelsen er gennemført via Analyse Danmark ApS online-panel, DK-Panelet. Panelet er både et af de første og største internetpaneler i Danmark. DK-Panelet udgør grundlaget i en stor del af de kvantitative undersøgelser, som Analyse Danmark gennemfører. Undersøgelsen er gennemført i perioden 23. oktober 2018 - 26. oktober 2018 og 1.126 respondenter i alderen fra 18 år og op har deltaget. Stikprøven er udtrukket tilfældigt stratificeret på køn, alder og geografi (region) i henhold til Danmarks Statistiks fordelinger, så den afspejler befolkningssammensætningen på disse parametre. Data er vægtet på køn, alder og geografi (region).

For adgang til undersøgelsen kontakt Plast Team, Marketing Koordinator Louise Fogtmann på lff@nh-g.com eller på telefon 5090 0786.