

En tredjedel af alle fødevarer i verden går til spilde: Nu får regeringen 10 anbefalinger til at mindske madspild

Berlingske

Af Flemming Besenbacher, Annette Stube, Selina Juul, Christine Nellemann, Birgitte Qvist-Sørensen og Thomas Prehn

17. december 2019

Der er ingen tvivl om, at madspild og fødevaretab medvirker i stort omfang til den klimakrise, som ikke bare Danmark, men hele verden står over for.

Vi kender det alle. Resterne fra aftensmaden, der ikke blev spist, før de blev for gamle. Mælken, der stod lidt for længe i køleskabet. Frugter, som bliver lige lidt for slatne i frugtskålen. Mad, som vi har glemt i fryseren i flere år. Det hele ender i skraldespanden.

Hvert år spilder vi 700.000 tons fødevarer alene i Danmark. Og på verdensplan spildes ca. en tredjedel af alle fødevarer ifølge FNs fødevareorganisation FAO. Det er ikke kun resterne fra vores egne køleskabe og køkkenskuffer. Spildet sker i hele fødevarens lange rejse fra landmandens marker via supermarkedet til forbrugers tallerken.

Der er ingen tvivl om, at madspild og fødevaretab medvirker i stort omfang til den klimakrise, som ikke bare Danmark, men hele verden står over for. Den amerikanske tænketank World Resources Institute har på baggrund af tallene fra FNs fødevareorganisation, FAO, beregnet, at CO₂ udledningerne fra spildet af fødevarer, svarer til ca. otte pct. af verdens udledning af CO₂. Skulle madspild være et land, ville det ifølge FN være verdens tredjestørste klimaforurenende land næstefter USA og Kina. Med andre ord når man taler om klimasyndere: USA, Kina, Madspild.

Når vi spilder fødevarer, bruger og påvirker vi Jordens ressourcer på en måde, der i sig selv kun bidrager til mere affald. De 700.000 tons fødevarer, der årligt spildes i Danmark, svarer til syv gange vægten af Marmorkirken og 3,8 pct. af den samlede CO₂-udledning, der hvert år udledes fra Danmark.

Indsatsen mod madspild er på tredjepladsen over verdens ti bedste klimaløsninger.«

Hvis vi gerne vil gøre noget godt for vores jord, er reduktion af madspild og fødevaretab absolut et godt sted at starte. Flere undersøgelser viser nemlig, at mindre madspild er et af vores nemmeste bidrag til at mindske klimaforandringer,

og »mindre madspild« ligger blandt de mest populære personlige tiltag for at hjælpe klimaet og leve mere bæredygtigt.

Faktisk er indsatsen mod madspild på tredjepladsen over verdens ti bedste klimæløsninger. Det er derfor ikke uden grund, at madspild har sit eget delmål i FNs verdensmål for bæredygtig udvikling. Det er ambitionen, at det globale madspild inden 2030 skal halveres på både detail- og forbrugerniveau, ligesom fødevaretab i produktions- og forsyningskæder skal reduceres. I gang, det skal vi – hellere i dag end i morgen.

Derfor afleverer bestyrelsen for Tænk tank om Forebyggelse af Madspild og Fødevaretab, ONETHIRD, i dag for første gang ti anbefalinger til tiltag til regeringen, som vil kunne hjælpe regeringen med at levere resultater på madspildsområdet. Tænk tanken samler aktører fra hele fødevareværdikæden fra jord til bord, relevante myndigheder og forskere for at skabe et solidt grundlag for samarbejde på tværs af fødevarernes værdikæde om at løse madspildsudfordringerne. Det er således det fundament, anbefalingerne bygger på.

Det er vores håb, at regeringen vil lytte til og indfri anbefalingerne – og ikke mindst drage nytte af det forum for et stærkt samarbejde, der allerede er etableret i regi af tænketanken.

Engager danskerne

Lad os starte der, hvor du, jeg og alle andre kan gøre en forskel. Danskernes engagement spiller en helt central rolle i kampen mod madspild og den grønne omstilling. De private hjem eller husholdningerne er en af de allerstørste »madspildere«, hvis vi tager alle kategorier af spild af mad fra jord til bord med. Derved har husholdningerne også det største potentiale til at gøre noget aktivt ved problemet. Og faktisk gennem et relativt enkelt greb – nemlig mere bæredygtig omtanke i forhold til madvarerne i vores egne køkkener.

Tænk tanken foreslår i den forbindelse regeringen at lancere en national madspildsdag, som har fokus på madspildets CO₂-udslip og klimakrisen fra jord til bord. En national madspildsdag som samlingspunkt kan bidrage til at sikre endnu flere danskeres engagement i kampen mod madspild. Særligt bør regeringen have fokus på fremtidens forbrugere, nemlig børn og unge, og især den gruppe af unge, som flytter hjemmefra og for første gang skal i gang med indkøb og madlavning. Det kan fx ske ved at forankre temaet i undervisningen i folkeskolen og på ungdomsuddannelserne.

De ti anbefalinger

1. Inddrag madspild og fødevaretab i regeringens klimahandlingsplan
2. Etablér et tættere samarbejde på tværs af ministerierne
3. Fastsæt et 2030-reduktionsmål for hvert brancheled i fødevareværdikæden
4. Fastsæt et 2030-reduktionsmål for husholdninger
5. Styrk civilsamfundets engagement i kampen mod madspild
6. Understøt vidensopbygning og ny teknologi
7. Styrk information om muligheder for donation af overskudsmad til velgørenhed
8. Bidrag til mobilisering af andre landes indsats til indfrielse af FN'S Verdensmål 12.3
9. Inddrag FNs Verdensmål 12.3 i en ny udviklingspolitisk strategi
10. Indsamling af (ensartet) data

Samtidig bør regeringen overveje at øge bevidstheden hos danskerne om madspildets bidrag til klimakrisen ved at igangsætte en landsdækkende borgerrettet kampagne, som evt. kan bygge på erfaringer fra tidligere kampagner om madspild. Hånden på hjertet, så kan de fleste af os nok blive lidt bedre til at undgå madspild gennem lidt mere omtanke og brugen af vores sunde fornuft.

Opstil et reduktionsmål

Regeringen har sat sig et ambitiøst mål om at reducere udledningen af drivhusgasser med 70 pct. i 2030 sammenlignet med niveauet i 1990. I vores optik er det afgørende at inddrage virkemidler til forebyggelse af spild af fødevarer i regeringens kommende klimahandlingsplan. Emnet bør også være en væsentlig del af agendaen i regeringens nyetablerede klimapartnerskaber.

Samtidig opfordrer vi regeringen til at gå i dialog med branchen om at opstille et ambitiøst reduktionsmål for madspild i alle brancheled. Herunder hos landmænd, i industrien og i supermarkederne. Ligesom regeringen bør opstille et reduktionsmål for husholdningerne. Reduktionsmål i hele værdikæden kan danne rammen om nye både statslige og kommunale virkemidler, der kan understøtte danskernes engagement i den grønne omstilling og samtidig være et forbillede for andre lande i

deres indsats mod madspild. Flere europæiske lande er allerede godt i gang, så vi har travlt, hvis vi skal leve op til Danmarks ambition om at være grønt foregangsland.

Udgangspunktet for dialogen om reduktionsmål bør være FNs Verdensmål 12.3 om at halvere det globale madspild inden 2030. Men den endelige fastsættelse af et reduktionsmål bør naturligvis basere sig på solide faglige vurderinger. Tænketanken har blandt andet de relevante brancheorganisationer og større fødevarevirksomheder og detailkæder som medlemmer og vil være et oplagt forum for regeringens dialog med brancherne om et reduktionsmål. Tænketanken har også til opgave at drive en frivillig aftale med branchen om reduktion af madspild kaldet »Danmark mod Madspild«, hvor parterne forpligter sig til at opgøre og rapportere deres madspild. For kan vi måle effektivt, kan vi også reducere effektivt.

Tænketanken opfordrer alle relevante virksomheder til at bakke op om den frivillige aftale.

Inddrag madspild

Hvis FNs verdensmål skal indfries, er det klart, at der skal en global indsats til. Derfor anbefaler tænketanken regeringen at gøre en særlig indsats for at mobilisere de lande, som har det største klimaaftryk, og lande som har udfordringer med forsyningssikkerhed. Vi ved, at indsatser, der har til formål at reducere fødevaretab i udviklingslande, har både klima- og miljømæssige gevinster og bidrager til at støtte den lokale vækst samt øge indtjeningen hos småbønder i lande, hvor sult stadig er en stor udfordring.

Derfor mener vi, at regeringens kommende udviklingspolitiske strategi bør inddrage indsatser med fokus på fødevaretab og bedre forsyningssikkerhed.

Der er med andre ord nok at tage fat på. Med tænketankens anbefalinger inviterer vi nu regeringen til at påtage sig denne opgave. Slutdestinationen er måske ikke så enkel, som FNs verdensmål formulerer den. Men den er på verdenskortet og ved fælles indsats tror vi på, at vi kan nå målet.

Flemming Besenbacher er bestyrelsesformand i Tænketank om Forebyggelse af Madspild og Fødevaretab, bestyrelsesformand for Carlsbergfondet og Carlsberg A/S, Annette Stube er næstformand i tænketanken, Head of Sustainability, Mærsk, Christine Nellemann er institutdirektør, DTU Fødevareinstituttet, Selina Juul er stifter af Stop Spild af Mad, Birgitte Qvist-Sørensen er generalsekretær, Folkekirkens Nødhjælp, og Thomas Prehn er tidligere direktør for Ungdommens Røde Kors og MindLab