

MADSPILD I BUTIKKER

Det er helt almindeligt, at række hånden langt ind på supermarkedernes hylder, når vi leder efter de madvarer, der er mest friske og har den længste holdbarhed. Hvad de færreste tænker over er, at vi faktisk er med til at skubbe nogle af varerne ud over holdbarhedskanten, så supermarkederne ikke kan sælge dem. I stedet ryger varerne direkte i skraldespanden.

Som forbruger vil vi nemlig helst ikke købe de ældste madvarer og vælger i stedet de nyeste, hvilket betyder, at mange varer ikke når at blive solgt.

Hvert år smider supermarkeder og butikker omkring 45.000 ton mad ud, og det estimeres, at hver fødevarerbutik i gennemsnit smider omkring 200 kg. fødevarer ud om dagen.

Vi som kunder spiller altså en stor rolle i supermarkedernes madspild, fordi vi forventer fyldte hylder med et bredt sortiment af produkter – også ved lukketid – og det skal helst være varer med lang holdbarhedstid. I butikkerne i Danmark er det forbudt at sælge varer, der har overskredet holdbarhedsdatoen, men nogle gange kasseres fødevarerne inden udløbet af denne dato, fordi forbrugerne ikke vil købe varerne, når de kommer for tæt på udløbsdatoen.

Datomærkningen "mindst holdbar til" betyder, at producenten står inde for kvaliteten til mindst denne dato. Fødevareren kan som regel spises senere end denne dato uden nogen sundhedsrisiko, selvom kvaliteten kan være dalet en smule.

Som forbruger kan vi altså sagtens hjælpe supermarkederne til at komme af med deres varer, inden de ryger i skraldespanden. Vi skal bare ændre vores vaner og begynde at se efter de varer, der er tæt på udløbsdatoen. Flere butikker er begyndt at gøre opmærksom på varer, der nærmer sig udløbsdatoen, og de er ofte billigere, så der er både penge og mad at spare.

