

Madspild

1/3 af al mad går til spilde. Ifølge FN-organisationen FAO spildes næste 1,3 milliarder tons mad om året. Mad nok til at brødføde 3 milliarder mennesker. I Danmark bliver næsten 700.000 tons mad hvert år ikke spist.

Det største spild sker hos forbrugerne, mens restauranter, storkøkkener og detailhandlen kommer på andenpladsen. Også i primærproduktionen hos landmænd og avlere sker et stort madspild.

Heldigvis er der flere og flere mennesker, organisationer og virksomheder, som arbejder for at reducere madspildet i alle led af værdikæden.

Hvad gør Coop?

I Coop har vi i mange år haft fokus på at reducere madspildet – eller kassationerne, som det ofte kaldes i butikkerne. I dag udgør madspildet i Coop mellem 2 og 3% af den værdi, vi omsætter for. Da det ofte er bagerbrød, frugt & grønt og større partier af varer, som løber på dato på samme tid, synes det ofte af mere end det egentlig er, når det bliver kasseret.

Vi har som mål at nedsætte madspildet til maksimalt 2%. Og vi har også en ambition om, at det spild, som ikke kan undgås fuldstændigt, gavner mest muligt.

Derfor opfordrer vi butikkerne til samarbejde med lokale hjælpeorganisationer som Stop Spild Lokalt, Fødevarerbanken, Røde Kors osv. På vores lagre samarbejder vi med Fødevarerbanken og zoologiske haver om at modtage varer, vi ikke kan sælge.

Det mad, som ikke sælges eller doneres væk bliver samlet sammen og kørt til et biogasanlæg. Alle Coops butikker har containere til organisk affald, som køres til bioforgasning. Så selvom det ikke er nær så godt som at få det solgt eller doneret væk, går næringsstofferne ikke til spilde, men bliver til varme og gødning.

Vidste du at Coop i julen 2017 stod for Danmarkshistoriens største maddonation, da der blev doneret overskudsmad fra vores butikker over hele landet til i alt ca. 14.000 husstande, der trængte til en hjælpende hånd i juletiden?

Det kan du selv gøre

- Se efter nedsatte varer og varer samlet i "Red maden-kølerne". Alle vores butikskæder har kølere, hvor de samler varer, der er tæt på udløbsdatoen.
- En del butikker bruger "Too Good to Go", som er en app til telefonen. Her kan butikkerne sammensætte en "lykkepose" af varer, som ikke skal gå til spilde. Den kan man købe og hente i butikkerne samme dag til en fast lav pris.
- I Coop-appen er der nu en indkøbslistefunktion. Når man køber ind efter en indkøbsliste smider man mindre ud.
- Vi har mange opskrifter både på nettet og i Samvirke, kagebøger m.v. På Coop Opskrifter kan man søge på opskrifter med en ingrediens, som man f.eks. gerne vil have brugt op.
- Lav en "skal spises snart"-hylde i køleskabet, markér den med et klistermærke og sørg for at hele husstanden kender den
- Brug dine sanser, før du smider mad ud. Mad som er mærket med "Mindst holdbar til" eller "Bedst før" fejler som regel intet, selvom datoen er overskredet. Er mad mærket med "Anvendes inden", skal den dog ikke anvendes efter den dato, da det kan være sundhedsskadeligt.

Spørgsmål vi tit får stillet

Hvad er Coops holdning til skraldere?

Vi fraråder, at man skralder i vores containere, da vi ikke kan stå inde for fødevarer sikkerheden. Når en vare er kasseret, er der en grund til det. Ca. 200 gange om året får vi en hjemkaldelse fra producenterne eller fødevaremyndighederne, fordi der er fundet problemer med en vare. Hvis man skralder, kan man ikke se, hvorfor varen er smidt ud, og derfor løber man en stor risiko. Coop kan ikke tage ansvar for om folk bliver syge, når de spiser den mad, der kan findes i vores containere til organisk affald.

Hvorfor dropper Coop ikke mængderabatter?

Vi er opmærksomme på, at mængderabatter kan medføre øget madspild hjemme hos forbrugerne. Omvendt er børnefamilier typisk meget glade for mængderabatter, da det hjælper deres husholdningsøkonomi at kunne købe større mængder varer med rabat. I fakta-butikkerne har vi normalt ingen mængderabatter.

Sælger Coop krumme agurker og andre grøntsager, der ser anderledes ud eller har en anden størrelse?

Ja. Vi vil gerne hjælpe vores leverandører med at få solgt deres varer, selv hvis de ikke lever op til almindelige standarder. Derfor sælger vi gerne krumme agurker, ekstra krumme snackpebre, små kålhoveder osv. Når vi fx modtager en sending med små blomkål, så sætter vi en lavere stykpris end på de store, og får på den måde varen solgt. Det er særligt i varernes danske højsæson, at vi har mulighed for at få partier af 2. sorteringsvarer til salg.

Hvorfor sælger Coop ikke mere frugt og grønt i løs vægt?

Det er lettere at undgå madspild, hvis man kan købe lige netop den mængde, man har behov for, frem for at man altid skal købe et helt stort kålhoved eller ti æbler ad gangen osv. Vi indfører derfor løbende flere varer, som kan vælges frit. Og vi introducerer også løbende flere færdigsnittede grøntsager og salater, hvor madspildet også er begrænset, fordi forarbejdningen sker i stor skala og man netop her kan bruge f.eks. kål i alle størrelser. De butikker, hvor vi har mest frugt og grønt i frit valg, har vi desværre også oplevet størst madspild, fordi varerne holder sig kortere tid, når de ikke er emballerede, og fordi mange forbrugere ikke ønsker at købe varer, som andre har rørt ved.

Hvorfor sælger Coop ikke flere varer i små pakkestørrelser?

Vi har haft en produktlinje med små portioner kød i fakta-butikkerne, men det har vist sig, at kunderne ikke er villige til at købe det. Kiloprisen på kød i små pakker bliver nemlig dyrere end i de større pakninger, fordi udgiften til emballage, transport mv. er stort set den samme for en lille pakke, som for en stor. Man kan som kunde derfor føle sig snydt på prisen, når man køber en lille pakke kød. Derfor har vi været nødt til at droppe de små pakkestørrelser igen. I stedet opfordrer vi til, at man fryser kød ned, hvis man kun har en lille husstand.

Du kan læse mere om Coops arbejde med madspild på:
<https://ansvarlighed.coop.dk/hjertesager/madspild/>