

Spilder du også maden?

Madspild er ikke kun et unødigt ressourceforbrug, men også spild af den energi, som knytter sig til fremstillingen. Ifølge Concito svarer CO2-udledningen fra verdens madspild til den samlede CO2-udledning fra verdens transportsektor.

I de udviklede lande smider forbrugerne 40 % af fødevarerne ud, svarende til et madspild i Danmark på 8,4 mia. kr. I udviklingslandene spildes ligeledes 40 %, men primært som følge af dårlig opbevaring og transport i fødekæden ud mod forbrugerne.

Scandic og Coop går foran i kampen mod madspild

"27 gram har Scandic reduceret sit spild på hver morgenmadsservering - men når dette ganges op med 1 mio. serveringer årligt, så sparer koncernen 27 tons fødevarer - og kampen mod madspild er kun lige begyndt" sagde Scandic Sønderborgs direktør Niels Sørensen på årets Brød & Mad Festival på Skærtøft Mølle .

Thomas Roland, CSR chef i Coop fortalte at Coop Danmark nu blæser til kamp mod madspild og netop har genindført de krogede gulerødder, som ellers gennem flere år er blevet sorteret fra i produktionen. Store mængder grøntsager bliver pløjet ned, blot fordi de ikke efterlever supermarkedernes stramme krav til form og størrelse.

Madspild er også business

Men madspild er også big business og lokalt er både Lodam og Danfoss helt fremme i front, når det gælder køle- og transportløsninger til at undgå madspild i processen fra jord til bord. Lodam leverer bl.a. intelligente styringer til verdens kølecontainere og Danfoss leverer køleautomatik til konsument, detailhandel og industri m.v. Løsningerne sparer både energi, CO2 og mindsker madspild.



Start med dit rugbrød!

Kom selv i gang med at minimere dit madspild. Brug dine daggamle rugbrødsrester med følgende simple opskrift: Skær rugbrødet i tynde skiver og rist skiverne i ovnen ved 150 grader i 10-15 minutter. Opbevar brødskiverne tørt og spis dem som snack eller tilbehør til øvrige retter. Måske ikke den mest

ProjectZero energirigtige anvendelse, men der bliver rift om det daggamle rugbrød!

25. september 2013

25. september 2013

Hent mere inspiration i DR's store omstillingsbase

www.voresomstilling.dk (<http://www.voresomstilling.dk>)

hvor 118 ud af de registrerede knap 400 projekter handler om fødevarer og hvordan man undgår madspild.

På hjemmesiden www.stopspildafmad.dk (<http://www.stopspildafmad.dk>) kan du hente flere gratis opskrifter til at udnytte dine madrester.



Peter Rathje

peter.rathje@projectzero.dk (<mailto:peter.rathje@projectzero.dk>)

TemplateTags() in code (Designs/ProjectZero/_parsed/pdf.parsed.cshtml). Remove before going live...

ProjectZero | Alision 2 | 6400 Sønderborg | tlf. 31 68 30 90 | post@projectzero.dk (<mailto:post@projectzero.dk>) | CVR 29 21 56 42