

# Særligt yngre danskere og børnefamilier har madspildsudfordringer

Undersøgelse om madspild  
December 2024

# Særligt yngre danskere og børnefamilier har madspildsudfordringer

Mad produceres for, at mennesker kan spise det. Råvarer skal ofte gennem flere forskellige led i værdikæden for at blive til mad. I hvert led foregår der en forædling af maden. Der er brugt ressourcer til produktion, pakning, distribution og til sidst håndtering i supermarkedet. Det udgør et stort ressource- og værdimæssigt tab, hvis maden herefter blot ender som madspild, når det når frem til forbrugerne. Mad er med andre ord kun bæredygtig, hvis den bliver spist.

Landbrug & Fødevarer sætter i denne undersøgelse derfor fokus på madspild. Er det noget, som danskerne er opmærksomme på at undgå – og hvor vurderer de selv, at de kan have udfordringer med at undgå at smide mad ud, der kunne have været spist?

De vigtigste indsigter er:

- Det er flere end otte ud af ti danskere, der svarer, at de "altid" eller "ofte" undgår madspild i husstanden. Samtidig vil halvdelen af os gerne blive endnu bedre til at undgå madspild fremover. Det peger på, at madspild stadig er et hovedfokus hos danskerne. Vigtigste motiver for at undgå madspild er, at man sparer penge, men knap halvdelen peger samtidig på, at det giver en mindre belastning af klima og miljø.
- Alligevel kan det dog godt knibe med at undgå madspild i dagligdagen. 41 pct. oplever at må smide mad ud minimum én gang om ugen. Brød, rå grøntsager, pålæg og rester fra middagsbordet er typisk det, som danskerne oplever at må smide ud. De hyppigste årsager til madspild er, at maden er blevet dårlig, at man ikke bruger hele råvaren, at holdbarhedsdatoen er overskredet, eller at man havde glemt, at man havde maden. For 23 pct. opstår der madspild, hvis ugen forløber anderledes end planlagt.
- Yngre danskere smider mere mad ud. Jo ældre man er, jo mindre synes madspild at være en udfordring. Typiske årsager blandt yngre danskere er, at maden er blevet dårlig, har overskredet holdbarhedsdatoen eller har stået ude for længe.
- Madspildet er dog størst, jo flere personer i husstanden, man er. Dette peger på, at der er et socialt element forbundet med dét at have madspild. Når man skal tage hensyn til andre end sig selv og planlægge måltider til andre, kan der opstå madspild, når man ikke på forhånd kan forudsæ andres appetit og smagspræferencer på dagen. Børnefamilier er dem, der oftest oplever madspild. Det er typisk uspiset mad på børns tallerkener og i børns madpakker, der må smides ud. Husstande med én eller to personer har oftere ingen udfordringer med madspild.
- Dét at lave madplaner, er *ikke* en garant for at undgå madspild. Det kan nemlig være en udfordring at forudsige både ugens forløb og familiens appetit på dagen.
- Danskerne peger på sig selv som dem, der bærer det største ansvar for at undgå madspild, men mener omvendt, at madspildet er størst hos restauranter/caféer og supermarkeder. Dét at

supermarkeder tilbyder datovarer til lavere pris er dog samtidig også det tiltag, som flest mener hjælper dem med selv at undgå madspild.

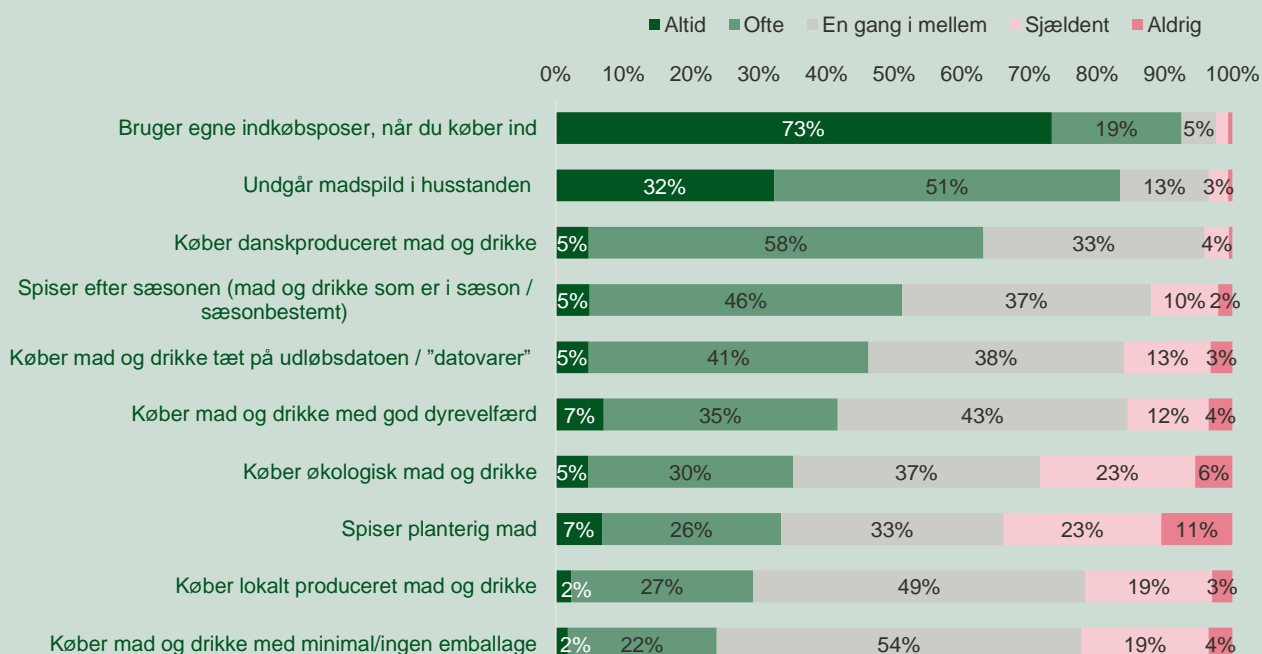
- Kendskabet til, hvad "Sidste anvendelsesdato" egentlig betyder, er begrænset. To ud af tre forbrugere ville stadig spise fødevarer efter denne dato, hvis den så fin ud. Hver tredje mener ikke, at det kan udgøre en sundhedsrisiko at spise fødevarer efter denne dato er overskredet. Der er derfor brug for at udbrede kendskabet til dette.

## Madspild er stadig et fokusområde for danskerne

De fleste råvarer skal gennem mange forskellige led i værdikæden, hvor der foregår en forædling af maden, før den lander på forbrugernes tallerken. I madens vej fra jord til bord er maden blevet dyrket, der er brugt ressourcer til produktion, pakning, distribution og håndtering i supermarkedet. Derfor udgør det et stort ressource- og værdimæssigt tab, hvis maden blot ender i forbrugernes skraldespand, da de udgør sidste led i værdikæden.

I en ny undersøgelse har Landbrug & Fødevarer derfor spurgt ind til danskernes holdning til madspild, hvor ofte de oplever at måtte smide mad ud, hvilken type mad de især oplever at må smide ud, samt hvad de mulige årsager til madspild kan være. Undersøgelsen lægger ud med at spørge til, hvor ofte man gør forskellige ting relateret til bæredygtighed, hvor det at undgå madspild er én af mange forskellige handlinger. Her ser vi, at hele 32 pct. af danskerne svarer, at de "altid" undgår madspild, mens 51 pct. gør det "ofte". Dette peger på, at madspild stadig er et vigtigt fokusområde hos danskerne og noget, som man helst undgår.

**Figur 1. Hvor ofte gør du følgende?**



Kilde: Norstat for Landbrug & Fødevarer oktober 2024 n=1.512. De forskellige handlinger præsenteres for deltageren i tilfældig rækkefølge, mens svarmulighederne har fikseret placering. Undersøgelsen er nationalt repræsentativ på køn, alder, region og uddannelse.

Jo ældre man er, jo oftere svarer man, at man altid undgår madspild. Konkret er det hele 52 pct. blandt de 70-80-årige, der svarer, at de altid undgår madspild, mens det er kun 24 pct. blandt de 18-29-årige. Vi ser samtidig, at børnefamilier oftere oplever at må smide mad ud. Blandt børnefamilier er det 23 pct., der altid undgår madspild, 55 pct. der ofte undgår det og hele 18 pct., der undgår madspild "en gang i mellem".

At undgå madspild topper samtidig listen over det, som man gerne vil begynde at gøre eller gøre mere af, end man gør i forvejen. Halvdelen af danskerne vil gerne undgå madspild (endnu mere), mens det er omkring tre ud af ti, der gerne vil købe danskproduceret, spise efter sæsonen, købe mad og drikke med minimal emballage og gå efter mad med god dyrevelfærd.

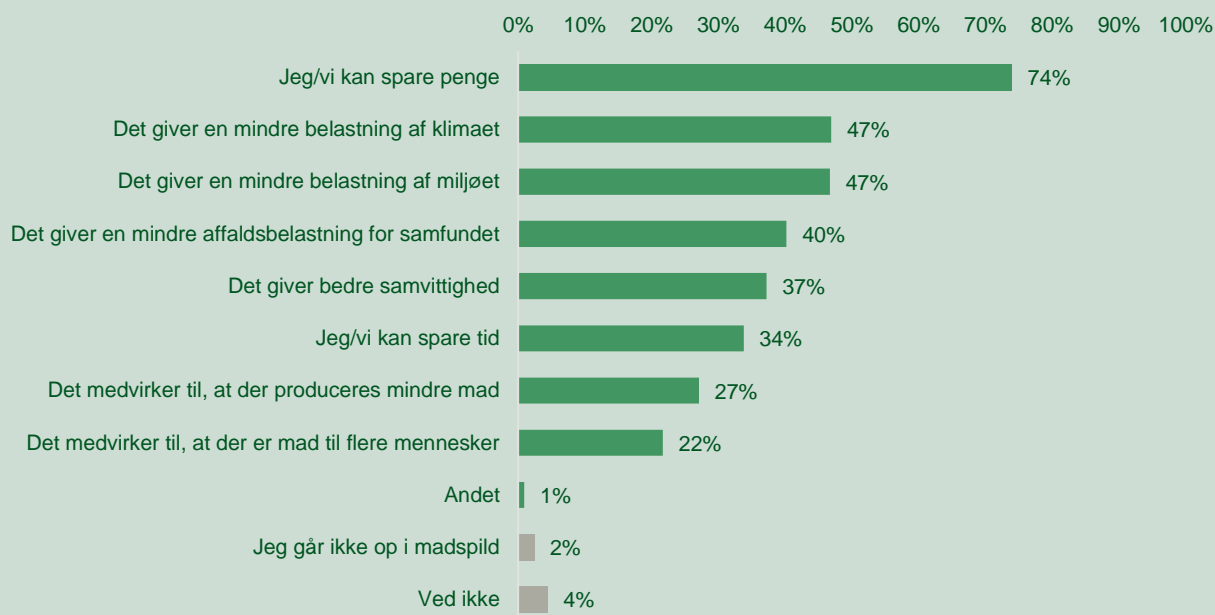
**Figur 2. Er der nogle af disse, som du gerne vil begynde at gøre eller gøre mere af?**



Kilde: Norstat for Landbrug & Fødevarer oktober 2024 n=1.512. Mulighed for flere svar med tilfældig rækkefølge på svarmulighederne. Undersøgelsen er nationalt repræsentativ på køn, alder, region og uddannelse

Spørger vi danskerne, hvad fordelene er ved at undgå madspild i husstanden, begrundet knap tre ud af fire danskere det med, at man kan spare penge, mens knap halvdelen nævner, at det giver en mindre belastning af klimaet og/eller en mindre belastning af miljøet. Længere nede finder vi 37 pct., der mener, at det giver bedre samvittighed, mens 22 pct. mener, at en fordel kan være, at der så er mad til flere mennesker. Kun 2 pct. svarer til samme spørgsmål, at de ikke går op i madspild.

**Figur 3. Hvad ser du som de vigtigste fordele ved at mindske madspildet i din husstand?**

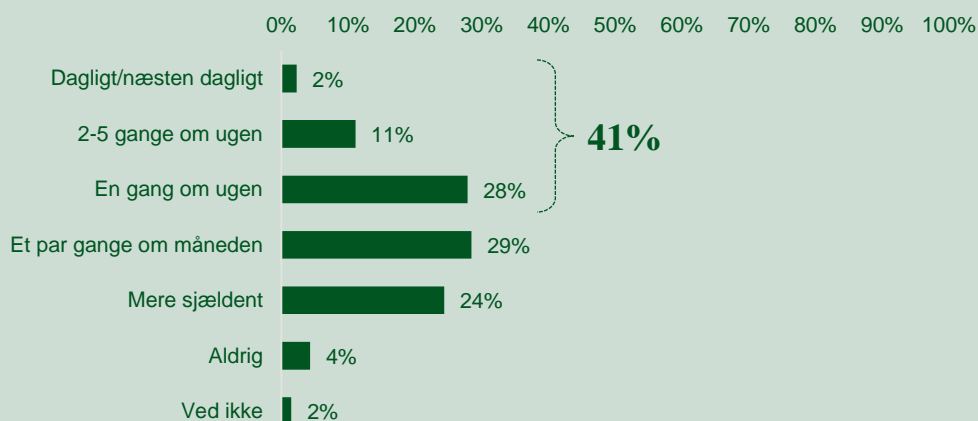


Kilde: Norstat for Landbrug & Fødevarer oktober 2024 n=1.512. Mulighed for flere svar med tilfældig rækkefølge på svarmulighederne. Undersøgelsen er nationalt repræsentativ på køn, alder, region og uddannelse.

## 41 pct. oplever at må smide mad ud hver uge eller oftere

Selv om madspild er et fokusområde hos danskerne, og mange er enige om, at det er noget, man helst skal undgå, så forekommer madspild stadig blandt danskerne. Faktisk oplever 41 pct. at må smide mad ud minimum hver uge, mens kun 28 pct. sjældent eller aldrig oplever madspild.

**Figur 4. Hvor ofte må du / din husstand smide fødevarer ud, som I ikke kan spise op, eller som har overskredet sin holdbarhedsdato? Alle fødevarer tæller med; rester fra et måltid, uåbnede pakker, frugt/grønt m.m.**



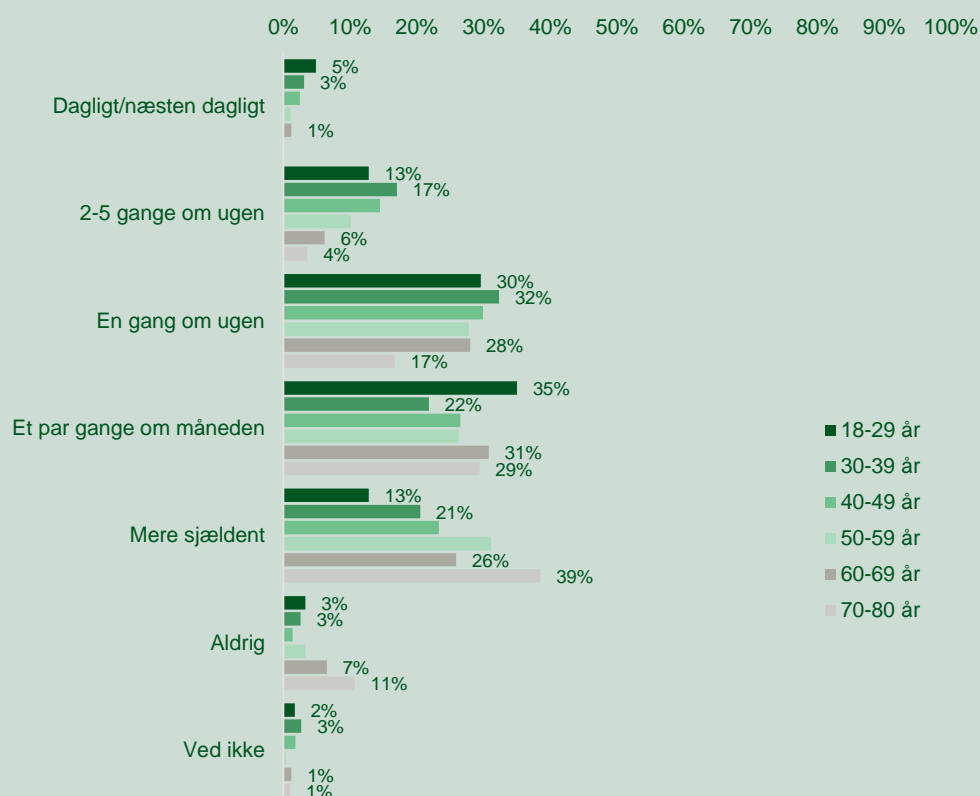
Kilde: Norstat for Landbrug & Fødevarer oktober 2024 n=1.512. Undersøgelsen er nationalt repræsentativ på køn, alder, region og uddannelse.



Ser vi nærmere efter, kan husstandens sammensætning have betydning for, hvor ofte man oplever at må smide mad ud. Blandt børnefamilier er det nemlig 57 pct., der oplever at må smide mad ud minimum hver uge, mens det omvendt gælder blot 36 pct. i husstande uden hjemmeboende børn.

Der er samtidig endnu en gang forskel på yngre og ældre forbrugere, når det gælder det at undgå madspild. Blandt danskere under 40 år er det 50 pct., der oplever at smide mad ud minimum hver uge. Blandt danskere over 70 år, er det omvendt hele 49 pct., der svarer, at de "sjældent" eller "aldrig" smider mad ud, hvor det til sammenligning er 19 pct. blandt dem, der er under 40 år.

**Figur 5. Oplevet hyppighed af madspild fordelt på aldersgrupper**

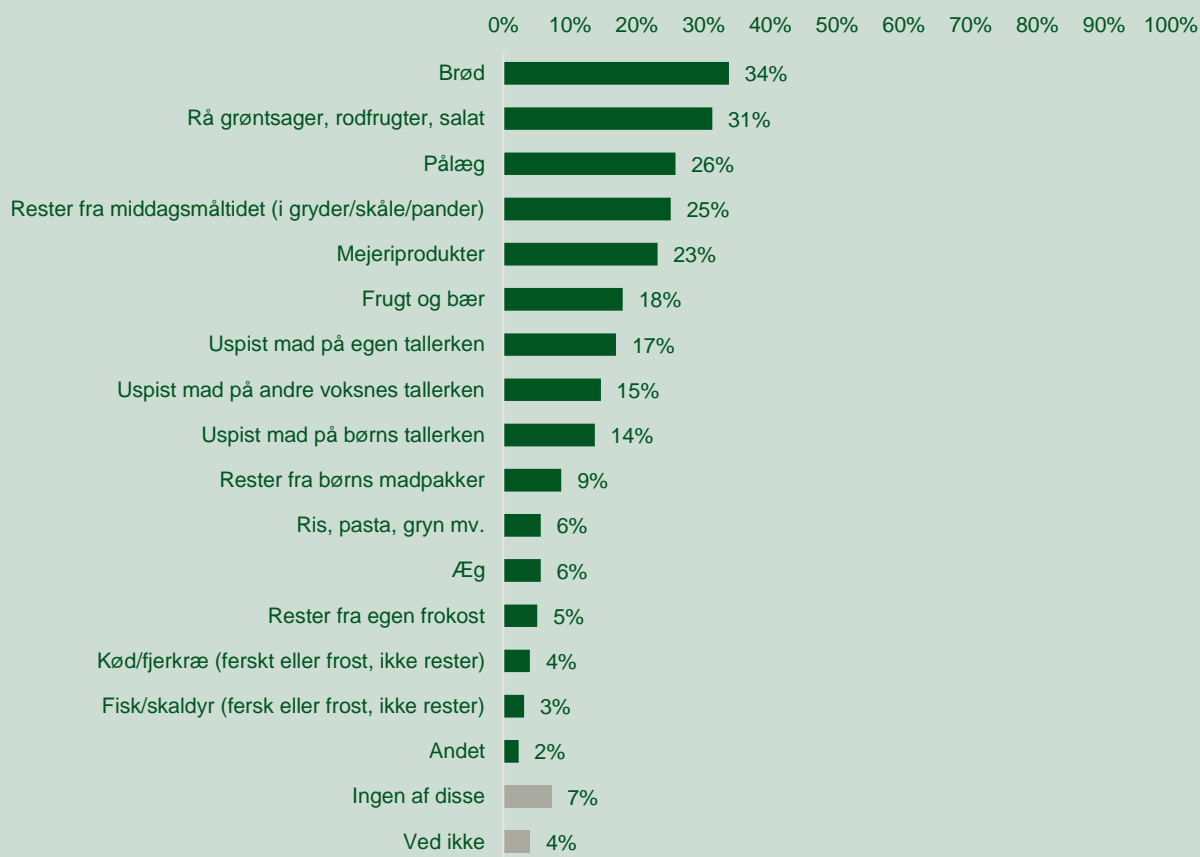


Kilde: Norstat for Landbrug & Fødevarer oktober 2024 n=1.512 heraf 18-29 år n=316, 30-39 år n=234, 40-49 år n=270, 50-59 år n=270, 60-69 år n=233 og 70-80 år n=189. Undersøgelsen er nationalt repræsentativ på køn, alder, region og uddannelse.

## Særligt brød og rå grøntsager er noget, som danskerne oplever at må smide ud

Skal danskerne pege på, hvilke fødevarer de især oplever at må smide ud, er brød øverst på listen efterfulgt af rå grøntsager/rodfrugter og pålæg på tredjepladsen. Hele 34 pct. oplever at være nødt til at smide brød ud, mens 31 pct. oplever at smide rå grøntsager, rodfrugter og salat ud. 26 pct. oplever at må smide pålæg ud, mens 25 pct. oplever at smide rester fra middagsmåltidet ud, der stadig er i gryder og pander og derfor ikke er blevet øst op. Længere nede på listen finder vi 17 pct., der oplever at må smide uspist mad på egen tallerken ud, mens 14 pct. af danskerne oplever at må smide uspist mad på børns tallerkener ud.

**Figur 6. Her ser du en liste over forskellige typer af fødevarer. Hvilke af disse typer fødevarer oplever du, at du/l må smide ud?**



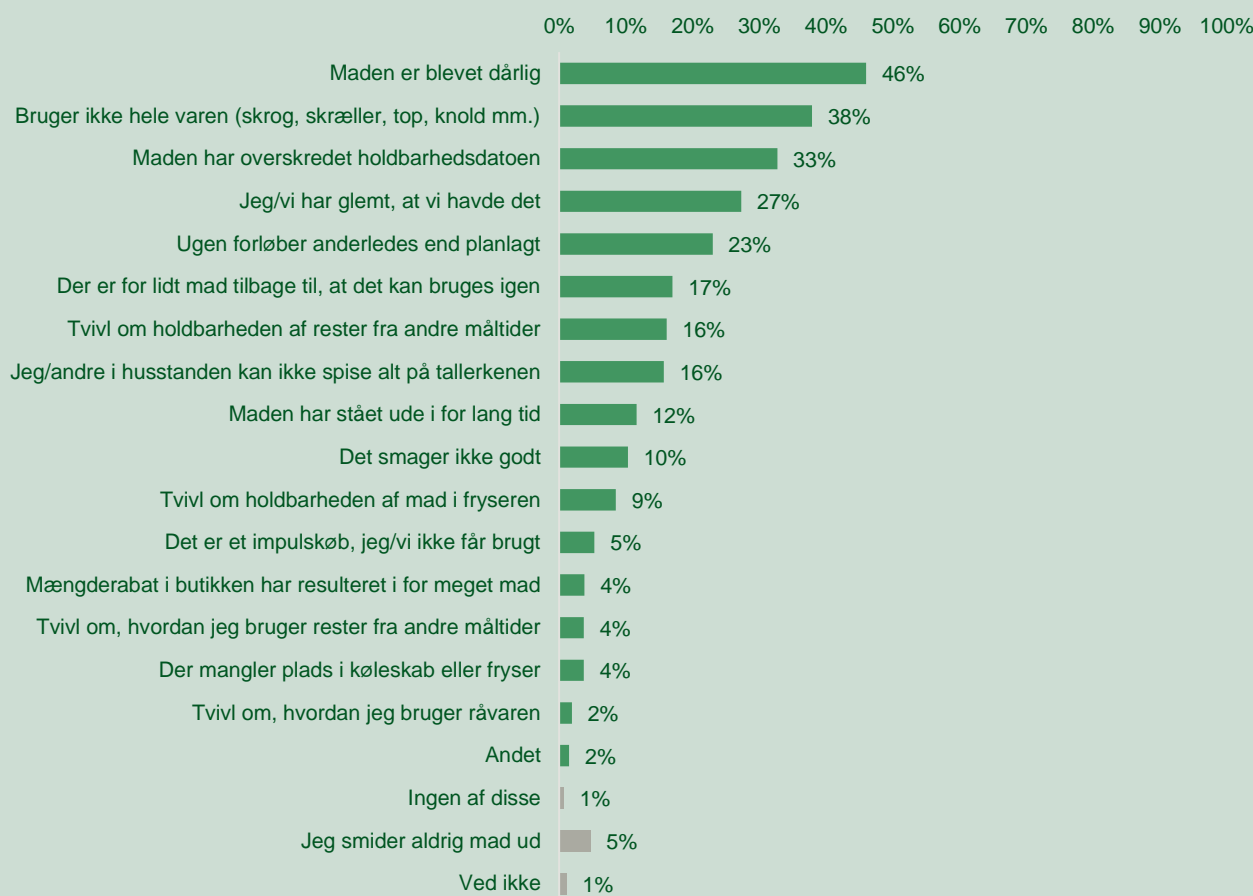
Kilde: Norstat for Landbrug & Fødevarer oktober 2024 n=1.512. Mulighed for flere svar med tilfældig rækkefølge på svarmulighederne. Undersøgelsen er nationalt repræsentativ på køn, alder, region og uddannelse.

Nok ikke så overraskende oplever hele 40 pct. blandt børnefamilier, at de må smide uspiset mad på børns tallerkener, mens 31 pct. blandt børnefamilier oplever at smide rester fra børns madpakker ud. Vi ser samtidig endnu en gang forskel på aldersgrupper i undersøgelsen. De 18-29-årige oplever oftere end andre at måtte smide mejeriprodukter ud samt rester fra egen frokost, mens 30-49-årige oftere oplever at smide uspiset mad hos børn enten på tallerkenen eller i madpakken. Jo ældre man er, jo oftere svarer man omvendt "Ingen af disse" til spørgsmålet.

## Typiske årsager til madspild er, at maden er blevet dårlig eller har overskredet holdbarhedsdatoen

Hele 46 pct. nævner som en årsag til madspild, at maden er blevet dårlig, mens 33 pct. beslægtet med dette nævner, at maden har overskredet holdbarhedsdatoen og 27 pct. nævner som årsag, at de simpelthen havde glemt, at de havde netop denne mad eller råvare. For knap hver fjerde dansker kan en årsag til madspild være, at ugen forløber anderledes, end man har planlagt. Madindkøb, der foretages som en del af planlægningen af ugen, hvor der købes ind til måltider, hvor antal personer ender med at være færre end troet, eller simpelthen bliver aflyst, kan dermed ende i skraldespanden.

**Figur 7. Hvad er de typiske årsager, når du/ I smider mad ud?**



Kilde: Norstat for Landbrug & Fødevarer oktober 2024 n=1.512. Mulighed for flere svar med tilfældig rækkefølge på svarmulighederne. Undersøgelsen er nationalt repræsentativ på køn, alder, region og uddannelse.

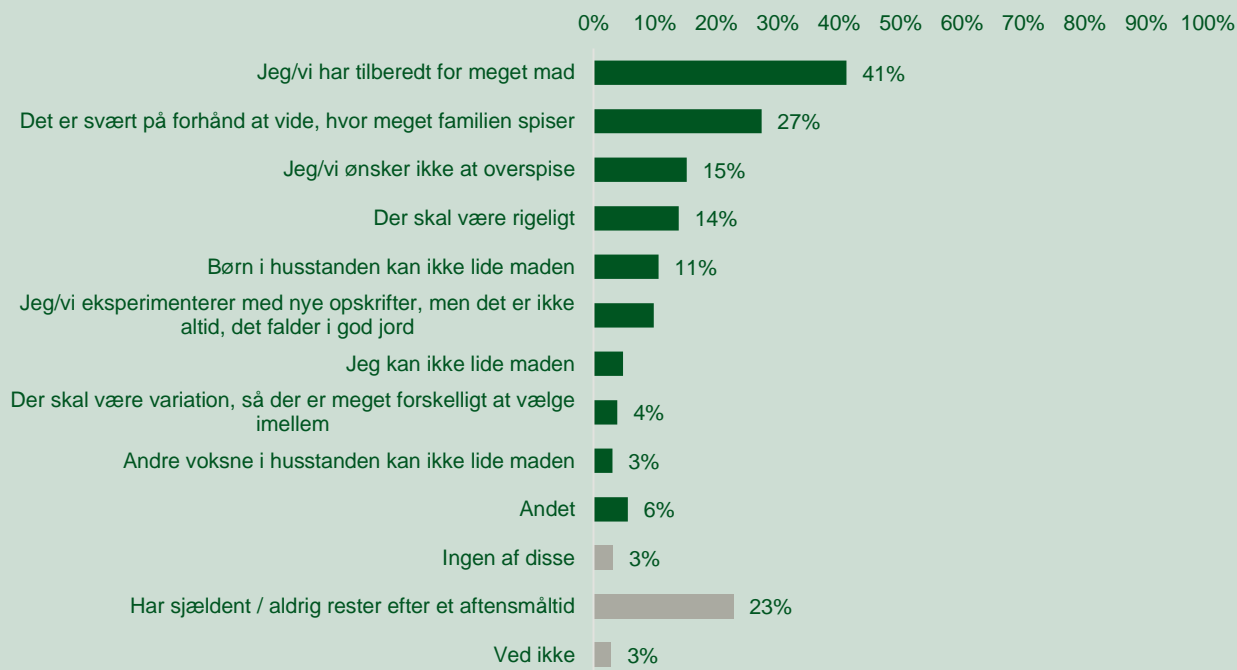
## Socialt element forbundet med madspild

Hver fjerde dansker oplever at må smide middagsrester i gryder og pander ud, mens 17 pct. oplever at smide uspist mad på tallerkenen ud. Samtidig nævner 16 pct., at en typisk årsag til madspild er, at man er i tvivl om holdbarheden af rester fra andre måltider, og 17 pct. nævner, at der er for lidt mad tilbage til, at det kan bruges til andre måltider. Undersøgelsen har derfor spurgt ind til årsagerne til, at der evt. er rester tilbage fra et aftensmåltid. Her begrundes 41 pct. det med, at de har tilberedt for meget mad, mens 27 pct. begrundes det med, at det kan være svært på forhånd at vide, hvor meget familien spiser.

Her ser vi som med de andre spørgsmål også her en forskel på yngre og mere modne danskere. Det er nemlig særligt danskere under 50 år, der nævner forskellige årsager. Jo yngre man er, jo oftere svarer man fx at man eksperimenterer med nye opskrifter, som ikke altid falder i god jord. Det er dog endnu en gang tydeligt, at jo ældre man er, jo oftere har man ikke denne udfordring. Blandt 60-69-årige er det 33 pct., der svarer "Har sjældent/aldrig rester efter et aftensmåltid", mens det blandt danskere over 70 år er hele 44 pct.



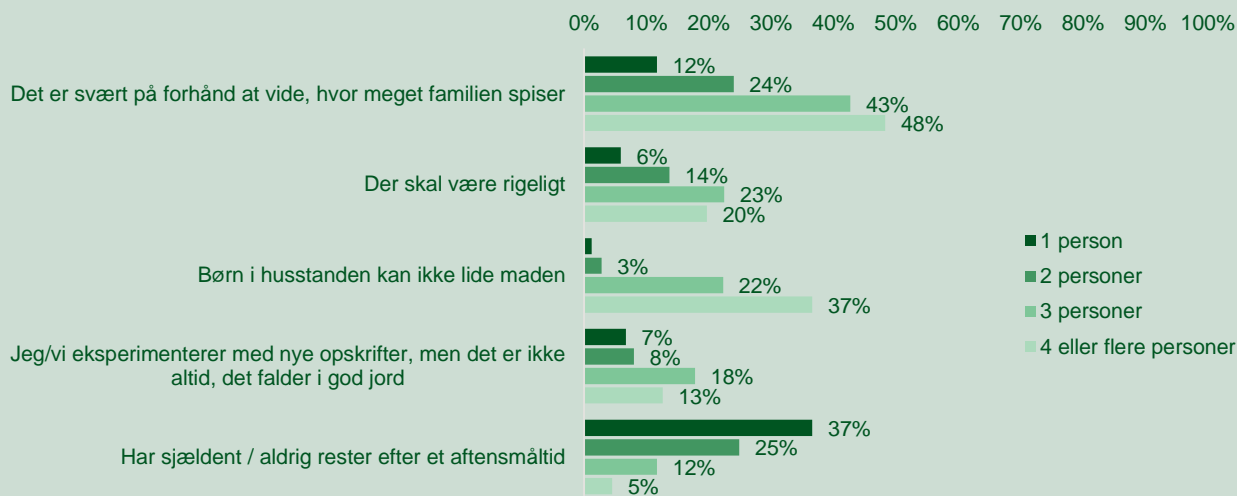
**Figur 8. Hvilke årsager er der til, at der er rester efter et aftensmåltid hjemme hos dig/er?**



Kilde: Norstat for Landbrug & Fødevarer oktober 2024 n=1.512. Mulighed for flere svar med tilfældig rækkefølge på svarmulighederne. Undersøgelsen er nationalt repræsentativ på køn, alder, region og uddannelse.

Det bliver dog endnu en gang tydeligt, at der er et socialt element forbundet med madspild. Husstandens størrelse influerer nemlig på, om man har rester tilbage fra aftensmaden eller ej. Bor man alene, skal man kun tage hensyn til egen appetit og lyst på dagen. Bor man sammen med andre, skal disse personers præferencer og behov indarbejdes. Her kan appetit og smagspræferencer variere, hvilket kan være svært at vide på forhånd, når man planlægger måltidet.

**Figur 9. Årsager til rester efter et aftensmåltid, udvalgte svarmuligheder, hvor der ses forskel på husstandens størrelse**

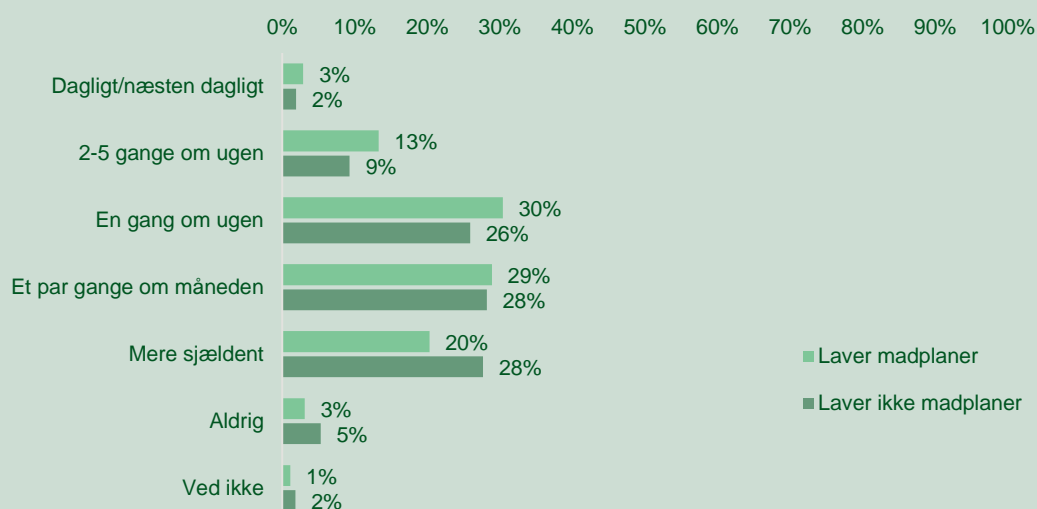


Kilde: Norstat for Landbrug & Fødevarer oktober 2024 n=1.512, heraf 1 person n=391, 2 personer n=664, 3 personer 213 og 4 eller flere personer n=244. Undersøgelsen er nationalt repræsentativ på køn, alder, region og uddannelse.

Det viser sig samtidig, at madplaner i denne forbindelse ikke er en garant for at undgå madspild. Det er 45 pct. blandt danskerne, der laver madplaner, enten for nogle få dage ad gangen, en uge ad gangen eller endnu længere. Blandt dem, der laver madplaner, er de vigtigste begrundelser for at lave madplaner, at man sparer penge, undgår madspild, sparer tid i forbindelse med indkøb og undgår impuls køb.

Det er typisk husstande med tre eller flere personer, hvor der laves madplaner for op til en uge ad gangen. Og det er typisk børnefamilier. Derfor slår sociale elementer forbundet med madspild også igennem, når vi kigger på hyppigheden af madspild blandt dem, der laver madplaner. Det er nemlig oftere husstande, der laver madplaner, der oplever at må smide mad ud (!) sammenlignet med dem, der ikke laver madplaner. Dermed ikke sagt, at madplaner er årsag til madspild. Sammenhængen skal formentlig findes i husstandens sammensætning, hvor flere personer – og ofte hjemmeboende børn – kan gøre hverdagen mere uforudsigelig, end hvis man bare er 'sig selv'.

**Figur 10. Hvor ofte må du/din husstand smide fødevarer ud, som I ikke kan spise op eller som har overskredet sin holdbarhedsdato? Fordelt på, om man laver madplaner eller ej:**



Kilde: Norstat for Landbrug & Fødevarer oktober 2024 n=1.512, heraf Laver madplaner n=683, Laver ikke madplaner n=829. Undersøgelsen er nationalt repræsentativ på køn, alder, region og uddannelse.

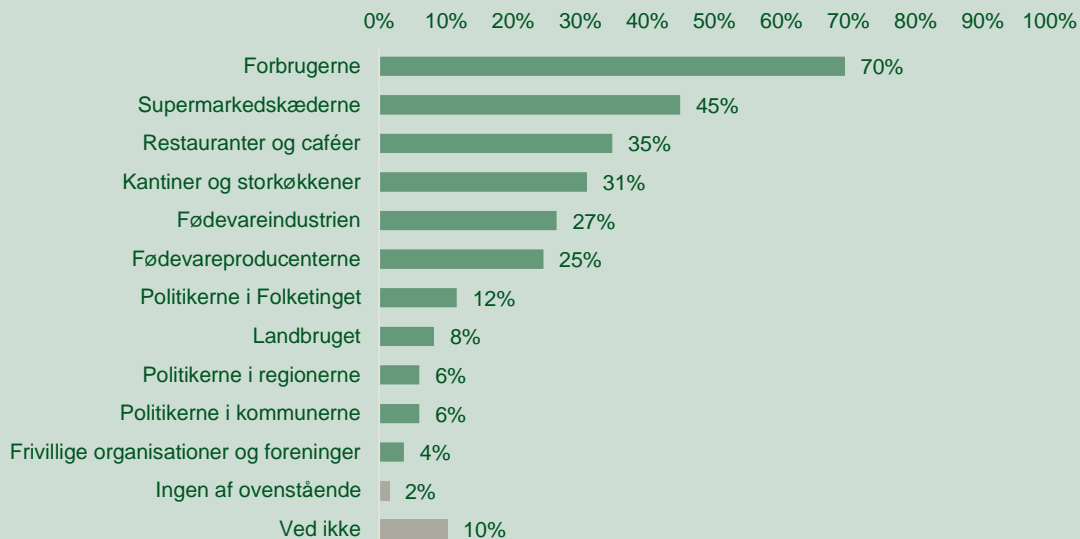
Som typisk årsag til at smide mad ud, nævner dem, der laver madplaner da også oftere end andre, at ugen simpelthen forløber anderledes, end man lige troede. Og de svarer oftere end andre, at årsager til rester efter aftensmaden er, at det er svært på forhånd at vide, hvor meget familien spiser, samt at børn i husstanden ikke kan lide maden. Med de uforudsigelige elementer som livet også indeholder, kan alt den gode madplanlægning derfor ende med at ryge lige i skraldespanden sammen med den mad, man har købt – og måske også tilberedt – uden bagefter at spise det.

## Danskerne peger på sig selv som dem, der bærer det største ansvar...

Undersøgelsen slutter af med at spørge ind til, hvem danskerne selv mener bærer det største ansvar for at mindske madspildet i Danmark. Og her peger langt størstedelen på dem selv, mens supermarkedskæder og restauranter/cafeer kommer på hhv. anden- og tredjepladsen. I samme spørgsmål peger kun 27 pct. på Fødevarerindustrien og kun 8 pct. på landbruget som dem, der bærer

det største ansvar. Der er derfor ingen tvivl om, at danskerne ser den største udfordring med madspild i Danmark som værende i de sidste ender af værdikæden.

**Figur 11. Hvem har efter din mening det største ansvar for at mindske madspild i Danmark?**

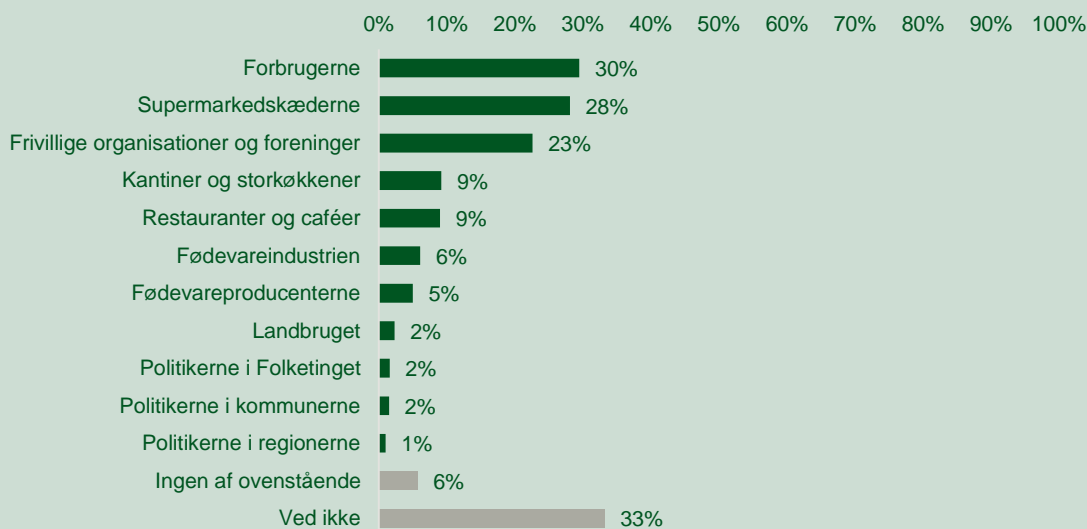


Kilde: Norstat for Landbrug & Fødevarer oktober 2024 n=1.512. Mulighed for flere svar med tilfældig rækkefølge på svarmulighederne (undtagen "Ingen" og "Ved ikke"). Undersøgelsen er nationalt repræsentativ på køn, alder, region og uddannelse.

### ...men mener samtidig ikke, at det er hos dem selv, hvor skoen trykker mest

Tre ud af ti danskerne mener også, at det samtidig er dem selv, der indtil videre har gjort mest for at undgå madspild i Danmark, efterfulgt af supermarkeder og frivillige organisationer. Kun 9 pct. peger på hhv. kantiner/storkøkkener samt restauranter/cafeer som dem, der har gjort mest indtil videre.

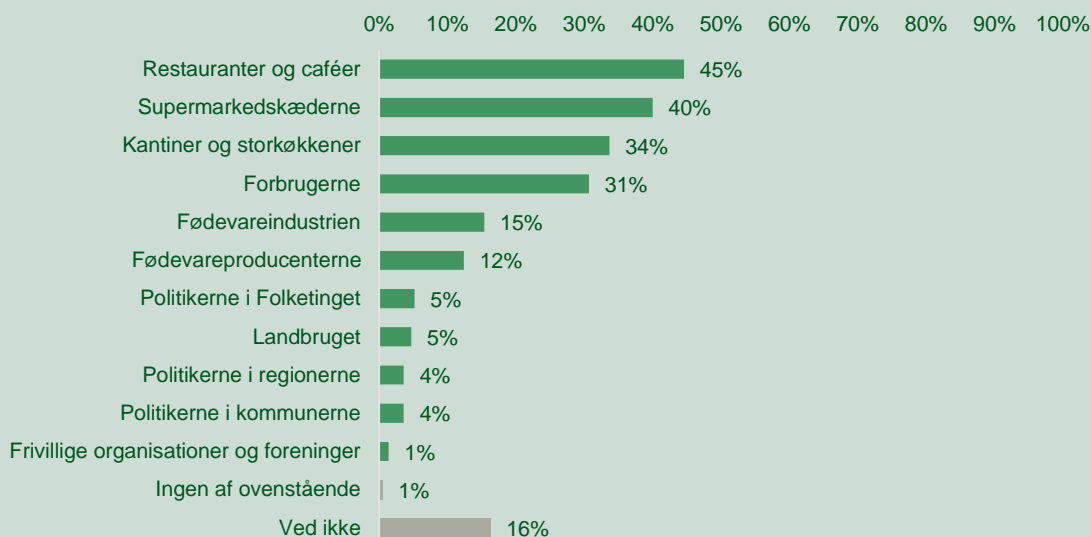
**Figur 12. Hvem har efter din mening indtil videre gjort mest for kampen mod madspild i Danmark?**



Kilde: Norstat for Landbrug & Fødevarer oktober 2024 n=1.512. Mulighed for flere svar med tilfældig rækkefølge på svarmulighederne (undtagen "Ingen" og "Ved ikke"). Undersøgelsen er nationalt repræsentativ på køn, alder, region og uddannelse.

Omvendt peger danskerne på netop restauranter/cafeer som dér, hvor madspildet efter deres mening er størst, efterfulgt af supermarkedskæder på andenpladsen og kantiner/storkøkkener på tredjepladsen. Først på fjerdepladsen finder vi 31 pct., der peger på forbrugerne som den gruppe, hvor de tror at madspildet er størst.

**Figur 13. Hos hvilke af nedenstående grupper tror du, at madspildet er størst?**



Kilde: Norstat for Landbrug & Fødevarer oktober 2024 n=1.512. Mulighed for flere svar med tilfældig rækkefølge på svarmulighederne (undtagen "Ingen" og "Ved ikke"). Undersøgelsen er nationalt repræsentativ på køn, alder, region og uddannelse.

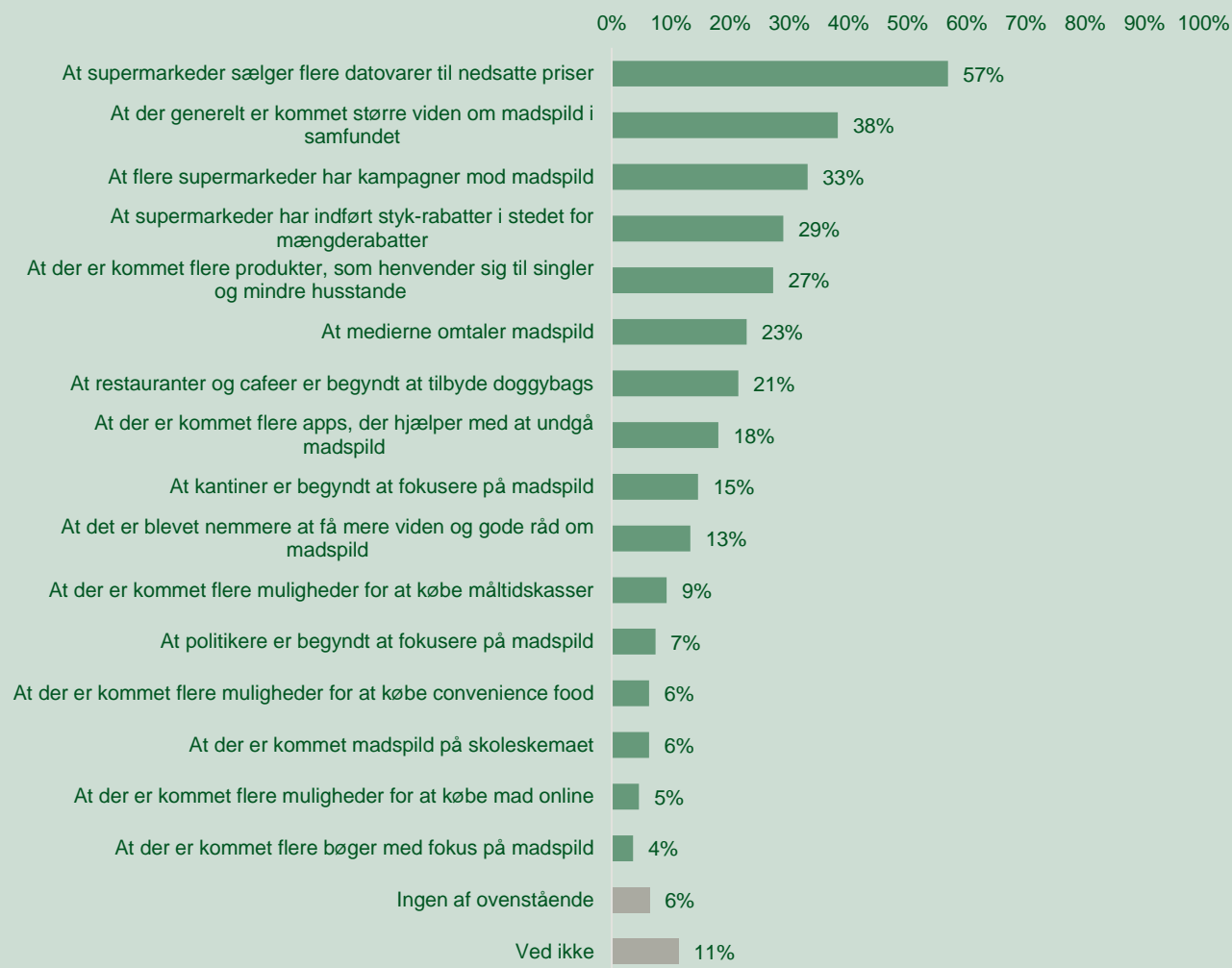
## Muligheden for at købe datovarer i supermarkedet er det, der har hjulpet flest med at undgå madspild

At 40 pct. peger på supermarkedskæderne som dér, hvor madspildet efter deres mening er størst, betyder dog ikke at deltagerne ikke også anerkender supermarkedernes indsats for at undgå madspild. Til spørgsmålet om, hvilke tiltag mod madspild der hjælper én selv med at undgå og mindske eget madspild, peger flere end halvdelen på muligheden for at købe datovarer i supermarkederne til nedsatte priser.

Sammenholdt med at hele 74 pct. nævner "at spare penge" som fordel ved at undgå madspild, virker datovarer da også som et virksomt tiltag i kampen mod madspild. Tidligere undersøgelser har vist, at mange forbrugere har tendens til at prioritere friskhed og derfor har præference for varer, der kan holde sig i længere tid, selv om de skal bruge fødevarer samme dag. Men skal man netop bruge fødevarer samme dag eller dagen efter, kan det give god mening at købe nedsatte varer, der snart udløber og ellers ville gå til spilde. Så kommer der et økonomisk incitament, der kan inspirere et køb og skubbe behovet for 'altid helt friske varer' lidt i baggrunden.

Også på tredje- og fjerdepladsen finder vi en anerkendelse af supermarkeders indsats, nemlig 33 pct. der mener, at flere supermarkeder har kampagner mod madspild, samt 29 pct. der peger på, at supermarkeder har indført styk-rabatter i stedet for mængderabatter.

**Figur 14. Hvilke tiltag mod madspild, som har været fremme de seneste 10 år, hjælper dig mest med at mindske dit eget madspild?**



Kilde: Norstat for Landbrug & Fødevarer oktober 2024 n=1.512. Mulighed for flere svar med tilfældig rækkefølge på svarmulighederne (undtagen "Ingen" og "Ved ikke"). Undersøgelsen er nationalt repræsentativ på køn, alder, region og uddannelse.

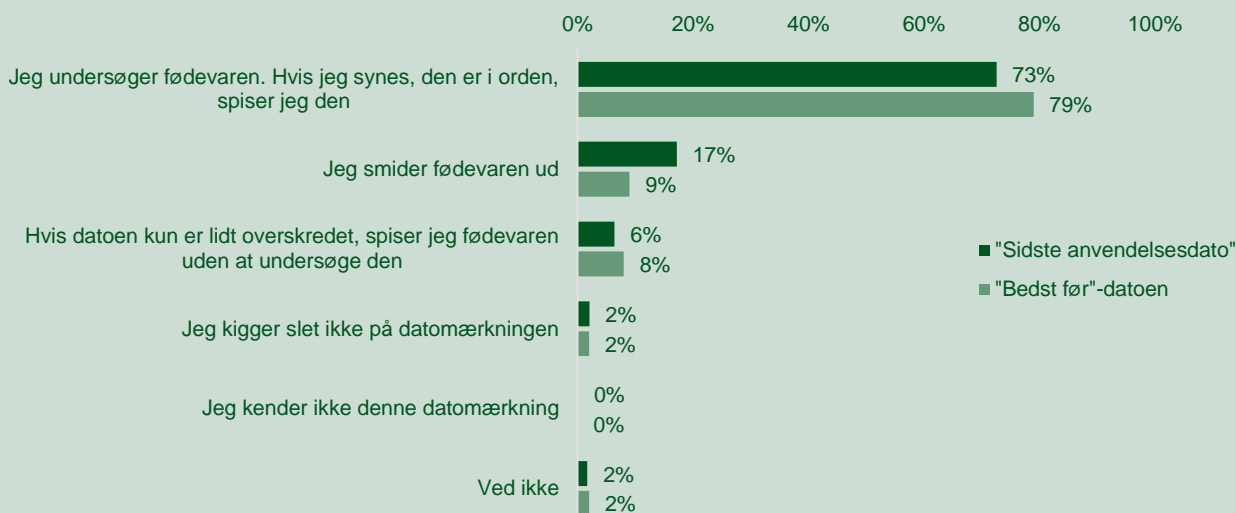
## Kendskabet til forskellen på de to datomærkninger er dog begrænset

Der findes to forskellige datomærkninger, der skelner mellem om en fødevarer er farlig at spise efter en given dato, eller om den fortsat kan spises, hvis den lugter godt og ser fin ud. Når en fødevarer er mærket med "sidste anvendelsesdato", kan det være farligt at spise fødevareren efter denne dato, uanset hvordan den lugter eller ser ud. Er fødevareren i stedet mærket med "Bedst før", kan den stadig spises, hvis den ser fin ud og dufter og smager fint. Der er dog meget, der tyder på, at der er behov for oplysning om, hvad forskellige datomærkninger egentlig betyder. Én af tre danskere tror nemlig, at 'Bedst før' og 'Sidste anvendelsesdato' er det samme til trods for, at der er afgørende forskel. Den misforståelse kan have konsekvenser for ikke bare madspildet i Danmark, men også for sundheden.

Til spørgsmålet om, hvad man vil gøre, hvis 'Bedst før' -datoen er overskredet, svarer 79 pct., at de vil undersøge varen og spise den, hvis den virker til at være i orden. Så her er det positivt, at så

mange stadig giver maden en chance, selvom 'bedst før' datoen er overskredet. Omvendt er det samtidig hele 73 pct. af danskerne, der ville gøre det samme, hvis 'Sidste anvendelsesdato' er overskredet, men maden stadig virker til at være i orden. Dette kan udgøre en sundhedsrisiko, for denne mærkningsordning påsættes de fødevarer, hvor man kan blive alvorligt syg af at spise det, hvis datoen er overskredet.

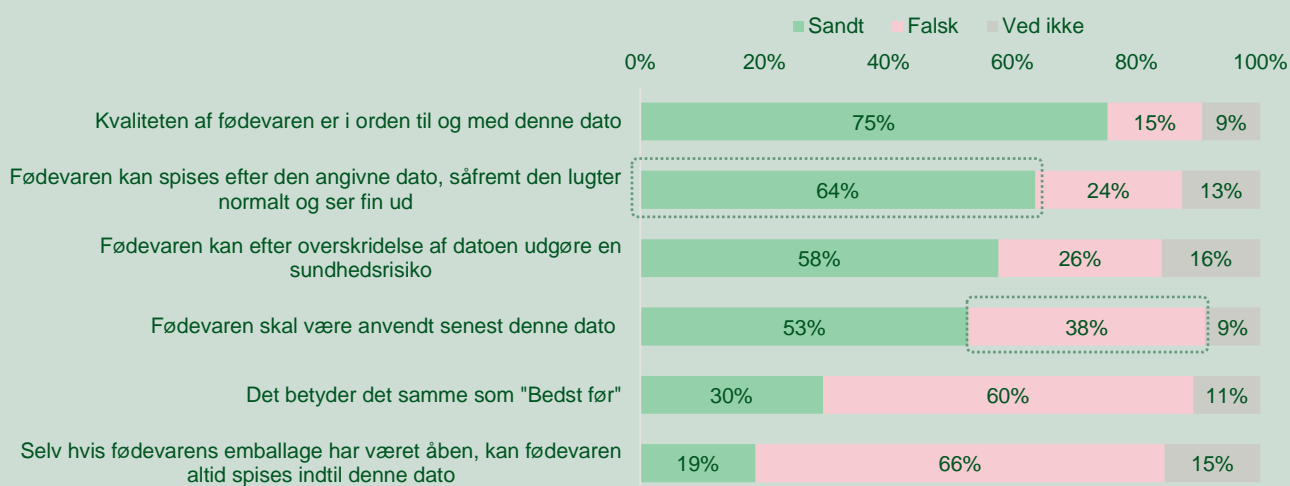
**Figur 15. Hvad gør du oftest, når du ser, at >datomærkning< på en fødevarer er overskredet?**



Kilde: Norstat for Landbrug & Fødevarer oktober 2024 n=1.512. Spørgsmålet er stillet først til den ene type mærkning og derefter den anden med tilfældig rækkefølge på de to spørgsmål. Undersøgelsen er nationalt repræsentativ på køn, alder, region og uddannelse.

Dette peger således på, at der er brug for mere oplysning om betydningen af de to forskellige former for datomærkning. For selv om det er 53 pct., der finder det 'sandt', at fødevarer skal være anvendt senest denne dato, er det en smule alarmerende, at hele 38 pct. er uenige.

**Figur 16. Hvad betyder "Sidste anvendelsesdato på en fødevarer?"**



Kilde: Norstat for Landbrug & Fødevarer oktober 2024 n=1.512. Undersøgelsen er nationalt repræsentativ på køn, alder, region og uddannelse. De forskellige udsagn præsenteres for deltageren i tilfældig rækkefølge, mens svarmulighederne har fast placering.



## **Konklusion: Madspild er i fokus hos danskerne, men det kniber fortsat med at undgå det. Især yngre danskere og børnefamilier har udfordringer.**

Flere end otte ud af ti danskere undgår "altid" eller "ofte" madspild i husstanden. Samtidig vil halvdelen af os gerne blive endnu bedre til at undgå madspild fremover. Det peger på, at madspild stadig er et hovedfokus hos danskerne. Vigtigste motiver for at undgå madspild er, at man sparer penge, men knap halvdelen peger samtidig på, at det giver en mindre belastning af klima og miljø.

Alligevel kan det dog godt knibe med at undgå madspild i dagligdagen, og fire ud af ti oplever at smide mad ud minimum hver uge. Brød, rå grøntsager, pålæg og rester fra middagsbordet er typisk det, som danskerne oplever at må smide ud. De hyppigste årsager til madspild er, at maden er blevet dårlig, at man ikke bruger hele råvaren, at holdbarhedsdatoen er overskredet, eller at man havde glemt, at man havde maden. For knap hver fjerde opstår der madspild, hvis ugen forløber anderledes end planlagt.

Yngre danskere smider mere mad ud. Jo ældre man er, jo mindre synes madspild at være en udfordring. Madspildet er dog størst, jo flere personer i husstanden, man er. Dette peger på, at der er et socialt element forbundet med dét at have madspild. Når man skal tage hensyn til andre end sig selv og planlægge måltider til andre, kan der opstå madspild, når man ikke på forhånd kan forudse andres appetit og smagspræferencer på dagen. Børnefamilier er dem, der oftest oplever madspild. Det er typisk uspist mad på børns tallerken og i børns madpakker, der må smides ud. Husstande med én eller to personer har oftere ingen udfordringer med madspild.

For nogle kan det være en løsning at planlægge måltider for flere dage ad gangen, da det giver dem bedre overblik, og man undgår dyre impuls køb og køb af for meget mad i forhold til, hvad der er brug for. Men hvis ugen forløber anderledes end planlagt kan dét at have købt ind til flere dage måske i sidste ende netop være med til at skabe mere madspild. Det kan samtidig være svært at forudsige familiens appetit og smagspræferencer den pågældende dag. Det fører til rester fra aftensmaden, som måske kan være svære at bruge efterfølgende, fordi det allerede har været øst op og blandet rundt på tallerkenerne én gang. I den forbindelse er dét at lave madplaner, derfor *ikke* altid en garant for at undgå madspild.

Danskerne peger på sig selv som dem, der bærer det største ansvar for at undgå madspild, men mener omvendt, at madspildet er størst hos restauranter/caféer og supermarkeder. Dét at supermarkeder tilbyder datovarer til lavere pris er dog samtidig også det tiltag, som flest mener hjælper dem med selv at undgå madspild. Kendskabet til, hvad "Sidste anvendelsesdato" egentlig betyder, er dog begrænset. To ud af tre forbrugere ville stadig spise fødevarer efter denne dato, hvis den så fin ud. Hver tredje mener ikke, at det kan udgøre en sundhedsrisiko at spise fødevarer efter denne dato er overskredet. Der er derfor brug for mere oplysning om, hvad de to former for datomærkninger betyder.

Trods et stort ønske om at undgå madspild, kan noget tyde på, at danskerne stadig har brug for hjælp og inspiration til at undgå madspild. Viden om holdbarhed, inspiration til at bruge rester, information om resters holdbarhed, samt gode råd til måder at imødekomme hverdagslivets omskiftelighed, kan alle være måder, hvorpå madspildet i de danske husstande kan nedbringes. Problemet er dog komplekst, og der er derfor fortsat brug for et bredt samarbejde i værdikæden i indsatsen mod madspild, hvis problemet ikke blot skal skubbes videre til næste led.

## Om analysen

Analysen er baseret på en undersøgelse gennemført af Norstat for Landbrug & Fødevarer i oktober 2024 blandt 1.512 danskere ml. 18-80 år. Undersøgelsen er nationalt repræsentativ på køn, alder, region og uddannelsesniveau. Undersøgelsen er finansieret med midler fra Svineafgiftsfonden som en del af projektet "Markedsdata og bearbejdning".

Billedet på forsiden er fra pexels.com, fotograf Klaus Nielsen.

Undervejs i undersøgelsen spørges ind til forståelsen af de to forskellige datomærkninger "Bedst før" og "Sidste anvendelsesdato". Fødevestyrelsen skriver følgende på deres hjemmeside:

*En fødevarer skal mærkes med enten "sidste anvendelsesdato" eller "bedst før". Der er forskel på de to datomærkninger!*

- *"Sidste anvendelsesdato" sættes på fødevarer, som du kan blive alvorligt syg af at spise, hvis datoen er overskredet.*
- *"Bedst før" sættes på fødevarer som over tid alene forringes i kvalitet, og hvis varen stadig ser fin ud og dufter og smager fint, så kan fødevareren sagtens spises efter datoen.*

*Vær opmærksom på, at datoen for både "sidste anvendelse" og for "bedst før" er gældende så længe, at fødevareren er uåbnet og er opbevaret korrekt. Efter åbning kan fødevarerens holdbarhed ændres, og du skal derfor ikke længere kun forholde dig til fødevarerens holdbarhedsdato.*

*Hvis producenten har mærket med en anvisning for opbevaring og holdbarhed efter åbning, så skal denne anvisning altid følges. Har producenten fx mærket produktet med "Åben: 3 dage i køleskab ved 5 grader", så kan fødevareren kun holde sig 3 dage efter åbning, og den skal være opbevaret i køleskab ved 5 grader. Er der tale om en "Sidste anvendelsesdato"-fødevarer skal man altid være opmærksom på, om de 3 dage vil overskride fødevarerens overordnede holdbarhedsdato. I så fald skal fødevareren kasseres ved holdbarhedsdatoens udløb. Er der ingen anvisning for holdbarhed efter åbning, så vil man som udgangspunkt kunne bruge sine sanser til at vurdere om fødevareren stadig kan spises.*

Læs mere om de to mærkningsordninger på Fødevestyrelserens hjemmeside:

[Hvor længe kan maden holde? - Fødevestyrelsen](#)