



# SÅ MANGE MÅLTIDER SMIDER DANSKE SUPERMAR





# KEDER UD HVERT ENESTE MINUT DØGNET RUNDT



# Millioner af måltider smides ud

**Selvom 300.000 danskere lever under OECD's fattigdomsgrænse, fylder supermarkeder og butikker affaldscontainerne op med mad nok til, at de fleste af de fattige kunne få et dagligt, gratis måltid. Ny organisation vil gerne indsamle de mange fødevarer, men både Coop og Dansk Supermarked fortsætter med at smide maden ud i stedet for at donere den til værdigt trængende.**

## af Trine Kit Jensen

Mens et stigende antal danskere oplever madfattigdom, bliver store mængder mad, der af forskellige årsager er i overskud, hver dag smidt ud i fødevarerbranchen. Men det kan der nu rådes bod på. Med starthjælp fra Socialministeriet og godkendelse fra fødevareremyndighederne fik Danmark ved årsskiftet en fødevarerbank, der tilbyder at samle overskuddet ind og fordele det til samfundets svageste.

Hvor meget mad, der går til spilde hos producenter, grossister og detailhandel, er der ikke præcise tal på.

Men et foreløbigt og meget forsigtigt skøn findes i en rapport, som Copenhagen Ressource Institute har udarbejdet for Miljøstyrelsen. Her anslås det, at detailhandelen alene tegner sig for et madspild på minimum 43.700 tons om året.

Det tal har Fødevarerbanken divideret med 420 gram, som ifølge Sundhedsstyrelsen bør være vægten af et måltid mad til én voksen person. Og resultatet bliver, at 104 millioner måltider om året – eller dagligt næsten 285.000 måltider – går til spilde. Ifølge de seneste opgørelser lever omkring 300.000 danskere i dag under OECD's fattigdomsgrænse. Det er altså tæt på, at hver enkelt af dem hver dag kunne få et måltid mad, baseret på overskudsfødevarer fra detailhandelen. Dertil kommer så overskuddet fra producenter og grossister, der ikke er opgjort i rapporten.

- Tænk, hvilken forskel det vil gøre, hvis bare vi kan distribuere 10.000 tons overskudsfødevarer rundt i hele Danmark om året. Der er rigtig meget mad, som kan gøre gavn. Vi skal bare være villige til at gøre det, der er rigtigt. Fødevarer skal spises, ikke smides ud, siger Fødevarerbankens direktør, Thomas Fremming.

Ideen om at få fordelt overskudsfødevarerne til samfundets svageste er slået an hos blandt andre storgrossisten Inco Danmark, der ikke bare donerer fødevarer til banken, men også stiller gratis lagerplads til rådighed.

- Det afgørende for os har været, at der er tale om et seriøst projekt, og at der ikke bliver gået på kompromis med fødevarerens sikkerhed, siger varehuschef Elsebeth Staalgaard.

Med adresse i Den Gamle Kødbyt på Vesterbro er grossistvirksomheden omgivet af organisationer, der hjælper socialt udsatte. Hos Inco har der derfor altid været en bevidsthed om, at nogle har brug for den mad, der bliver i overskud på grund af fejl disponering eller forkerte leverancer. Men tidligere har det været op til den enkelte medarbejder at kontakte for eksempel Mændenes Hjem for at tilbyde dem maden, og det kunne godt glippe.

- Derfor er det godt, at nogen har sat det her i system, så spildet bliver samlet op. Nu skal vi bare sætte varerne til side, så kommer Fødevarerbanken og henter dem. Det gør det nemmere for os at gøre det, vi gerne vil, siger varehuschefen.

Også discountkæden Rema 1000 støtter initiativet og donerer nu mad fra centrallageret, der ellers ville gå til spilde. Kæden gik allerede i 2008 aktivt ind i kampen for at reducere madspild i de private husstande ved at indføre en étstyks-rabat og droppe mængderabat, så singler ikke fristes til at købe for stort ind. Samarbejdet med Fødevarerbanken ser kæden som en naturlig forlængelse af dette initiativ.

- Kan vi ved justeringer på vores lager hjælpe andre mennesker, gør vi det gerne, siger Anders R. Jensen, indkøbs- og marketingsdirektør i Rema 1000.

Direktøren har ikke tal på mængden af overskudsvarer på årsbasis, men fremover vil der være fokus på at få dem videre til Fødevarerbanken.

- Nogle gange er det et krav fra fødevareremyndighederne, at de skal smides ud. Det gør vi – og vil fortsat gøre. Men nu har vi muligheden for via vores arbejde med Fødevarerbanken at give dem til gode formål i de tilfælde, hvor det kan lade sig gøre, siger Anders R. Jensen.

## Coop måske på vej

Mens flere mindre fødevareraktører også har meldt sig som donorer, er Rema 1000 foreløbig den eneste af de store supermarkeds kæder herhjemme, der er med på vognen. Coop har i opstartsfasen haft kontakt med Fødevarerbanken, oplyser Mogens Werge, der er forbrugerpolitisk direktør i koncernen. Signalet var dengang, at der var sympati

for tanken, hvis Thomas Fremming kunne finde en model, der fungerer – uden at øge omkostningerne for Coop og uden at give køb på fødevarerens sikkerhed. Og det gælder stadig.

- Vores største bekymring er, at vi kan komme til at stå som afsender af nogle varer, som folk bliver syge af. Men er det lykkedes at få den efterlyste model op at stå, vil jeg opfordre ham til at kontakte mig igen. Så vil vi kigge positivt på det, siger Mogens Werge.

Mens Coop måske er på vej, melder Dansk Supermarked hus forbi, når det handler om at donere fødevarer til den nye bank. Fra informationschef Erik Eisenberg lyder argumentet, at Dansk Supermarked driver forretning og har til opgave at sælge mad – ikke at donere den.

- Har vi små eller store mængder fødevarer, der endnu ikke har nået sidste salgsdato, ville vi være rigtig dårlige købmænd, hvis ikke vi bestræbte os på at sælge dem til reduceret pris. Og bliver en vare for gammel, skal den smides ud, siger han.

Mens Fødevarerbanken altså ikke skal regne med donationer fra Dansk Supermarked i form af mad, vil informationschefen ikke udelukke, at initiativet kan få økonomisk støtte fra en af koncernens to fonde til velgørende formål, Herman Sallings Fond eller Købmand Ferdinand Sallings Mindefond.

- Kommer der en ansøgning, kan jeg love, at den vil blive behandlet seriøst, siger han. |

# God mad gør en forskel

**Hjemløse og andre socialt udsatte slås med massive helbredsproblemer og har brug for en ordentlig kost. Men for mange er det svært at finde penge til mad hver dag. Andre er på grund af misbrug og psykiske lidelser helt afhængige af de måltider, som sociale hjælpeorganisationer serverer.**

af **Trine Kit Jensen**  
foto **Lea Meilandt Mathiesen**

- Ti dage om måneden laver jeg mad selv. Ti dage spiser jeg mad fra caféen – og ti dage spiser jeg ikke.

Sådan lød ét af svarene, da to studerende i ernæring og sundhed fra Professionshøjskolen Metropol for nylig undersøgte kostvanerne hos herbergsbeboere på Sundholm.

- Det var jeg både overrasket og rystet over at høre, for jeg havde ikke forventet, at nogle går i ti dage uden mad, siger Joy Nielsen, som sammen med Lise Baunkjær stod bag projektet.

De to studerende observerede også, at nogle af beboerne kompenserede for manglende mad med sukkerknalder eller andre tilgængelige søde sager. Det viser, at regelmæssige, sunde måltider og seks stykker frugt eller grønt om dagen langt fra er hverdagskost for alle. Og uden den mad, der bliver tilberedt af en bred vifte af sociale hjælpeorganisationer, ville mange være ilde stedt. Sådan lyder vurderingen fra gadelæge Henrik Thiesen.

- Dem kan vi takke for, at vi ikke ser sult her i landet, og spisestederne er også med til at sikre de socialt udsatte en mere lødig kost, end de ellers ville få, siger han.

**Mad er ikke førsteprioritet**  
Københavns Kommune offentliggjorde i 2005 en rapport om sundhedstilstanden hos en gruppe brugere af blandt andet Mændenes Hjem. Her angiver godt 23 procent, at de sjældent har råd til at købe mad, mens næsten 25 procent siger, at de en gang imellem har problemer med at finde penge til mad. Økonomi er altså en væsentlig faktor, men

*- Det handler ikke kun om maden. Måltiderne er også et vigtigt redskab til at skabe og fastholde en kontakt, eksempelvis til psykisk syge, hvis eneste berøringsflade med omverdenen kan være os.*

*Brian Sørensen, Projekt Udenfor*

der er også andre årsager til, at socialt udsatte ikke altid får spist – eller spist ordentligt. Uden adgang til køleskab eller køkken siger det sig selv, at madlavning er et problem, og selvom disse faciliteter er til rådighed, bliver de ikke nødvendigvis brugt.

- For misbrugere er mad ikke den første prioritet. Og selvom de har en lejlighed med et køkken eller vil de typisk hente toastbrød eller Mariekiks i den kiosk, hvor de i forvejen køber øl, siger Henrik Thiesen.

Sammen med fire sygeplejersker udgør Henrik Thiesen et opsøgende sundhedsteam, der behandler hjemløse og socialt udsatte på gaden, på herberger eller hjemme i deres lejligheder. Mange er misbrugere eller psykisk syge,

og erfaringerne fra konsultationen viser, at kombinationen af dårlig kost og usund levevis sætter sig spor i form af udbredt vitaminmangel og mangel på vigtige sporstoffer som kalk, magnesium og zink. Til gengæld kan kalorieindtaget for nogles vedkommende ligge i den høje ende. For når sulten melder sig, griber mange til hurtige og lette, men usunde løsninger, der giver energi her og nu.

## **Ikke for meget krudt i maden**

I USA kan man møde fattige, der er stærkt overvægtige, fordi fedt, sukker og hvidt brød fylder for meget i den kost, der er tilgængelig på spisestederne for hjemløse. Også herhjemme har der tidligere været en tendens til at servere måltider, der ikke ligefrem struttede af vitaminer, fortæller Henrik Thiesen. Måske ud fra en velmenende, men forkert forestilling om, at det hårde og stressende liv på gaden kræver mad med meget 'krudt' i, som han udtrykker det. Men det er der nu rettet op på.

- Det er mit indtryk, at man er gået bort fra kun at servere højenergi-kost og i dag bestræber sig på, at kosten skal være mere varieret. Der bliver ikke 'slasket' med maden, og generelt gør køkkenene det bedst muligt med de råvarer og midler, de nu har til rådighed, siger han.

Henrik Thiesen oplever, at mange hjemløse og socialt udsatte er stærkt bekymrede for deres helbred og gerne vil spise mere sundt. Men rå grøntsager eller hele æbler kan være en udfordring, fordi mange har så dårlige tænder, at de har svært ved at tygge.

- Derfor gælder det om at være kreativ i tilberedningen, så maden også bliver spist, ved eksempelvis at skære æblerne ud i både,

så de ikke står og rådner op i en skål, siger han.

Også de studerende, der observerede på Sundholm, oplevede, at mange beboere havde et ønske om at spise bedre. Her blev der blandt andet taget initiativ til et madlavningsprojekt, som skal ruste beboerne til selv at stå for indkøb og tilberedning, både på herberget, og når de kommer videre i egen bolig.

## **Mad på hjul**

I København er der så mange spisesteder for hjemløse og socialt udsatte, at mange lægger en rute gennem byen, der sikrer dem dagens måltider. Men en del af dem, der bor på gaden, er så belastede af eksempelvis misbrug eller psykisk sygdom, at de ikke er i stand til at benytte sig af disse tilbud. Derfor etablerede hjemløseorganisationen Projekt Udenfor for snart ti år siden Den Mobile Café, der om aftenen ruller ud i gaderne for at sikre, at også de allermost udsatte og sårbare får noget at spise.

Den Mobile Café uddeler 50 portioner mad om dagen, og måltiderne er ikke bare lette at tygge. Der er også sørget for, at maden kan spises med én hånd, så den er let at balancere med på gaden, fortæller frivilligkoordinator Brian Sørensen.

Han er ikke i tvivl om, hvad konsekvensen ville være, hvis Den Mobile Café ikke fandtes.

- Så ville de være overladt til at samle mad i skraldespande og affaldscontainere. Men det handler ikke kun om maden. Måltiderne er også et vigtigt redskab til at skabe og fastholde en kontakt, eksempelvis til psykisk syge, hvis eneste berøringsflade med omverdenen kan være os. |





# Kølebil med overskud

Fødevarebankens kølebil vækker glæde, når den dukker op med overskydende madvarer fra fødevarerbranchen. Maden kommer i sidste ende de socialt udsatte til gode.



af **Trine Kit Jensen**  
foto **Lea Meilandt Mathiesen**

Det er en lummervarm dag. Fremme på førersædet er der langt til de svalende temperaturer, som madvarerne omme bag i kølebilens nyder godt af. Men den frivillige og ulønnede chauffør på Fødevarebankens rute denne eftermiddag brokker sig ikke.

- Det er fjollet, at nogen skal mangle, når der er overflod. Så det er en rigtig god sag, og der er fantastisk at se den utrolige glæde, der er, når man afleverer varerne. Det er ren terapi at køre denne bil, siger Mette Saxe Hansen.

Fødevarebankens grundlægger og direktør, Thomas Fremming, har været på farten hele formiddagen for at hente og aflevere mælk fra det økologiske mejeri Øllingegaard i Nordsjælland, og han har også været en tur omkring kontoret. Nu sidder han og funderer over, hvor han kan finde køleplads til 850 kilo icebergsalat som Ali på Grønttorvet er brændt inde med og gerne vil forære væk.

- Hver dag er der tonsvis af udfordringer, vi skal finde løsninger på. Men jeg tror på, at vi gør en forskel, og jeg kan godt lide at være med til at skabe noget nyt, siger han.

Kølebilens kurs mod Vesterbro for at hente dagens høst hos storgrossisten Inco Danmark. Her bliver kasser med gulerødder, kæmpestore champignons, rød peber, tomater, pastinak, bønnespirer og salat i mange forskellige afskygninger læsset fra rampen ind i bilen. Store poser med brød fra Den Rene Bager er allerede på plads i køretøjet, og hos Inco kommer pakker med rugbrød til.

Langt det meste af den mad, Fødevarebanken får doneret, ville ellers være blevet smidt

ud. Grøntsager og frugter kan have skønhedspletter, der gør, at de ikke kan sælges i butikkerne, mens andre varer er i overskud på grund af fejl disponering, fejllieferinger, forkert vægtangivelse eller forkert mærkning. De fødevarer, der doneres og distribueres, kan være meget tæt på eller på selve udløbsdatoen for holdbarhed – men aldrig over. Og nu går de ikke mere til spilde.

## En smørrebrødsliste af modtagere

Siden januar har Fødevarebanken seks dage om ugen kørt mad ud til sociale organisationer og projekter, der hjælper hjemløse, stofmisbrugere, psykiske syge, kriseramte kvinder med børn og andre af samfundets svageste. Listen over modtagere i København og nærmeste omegn er lang, og første stop denne eftermiddag er Reden på Gasværksvej.

Madmor Pia Tews tager imod iført forklæde, smil og åbne arme. Hun kravler hjemmenvant ind i kølebilens og finder hurtigt noget, hun kan bruge. Reden sørger for omsorg og rådgivning til blandt andre prostituerede kvinder, der kan komme ind fra gaden, og stedet har også plads til, at 12 kan overnatte. Det aftensmåltid, Reden serverer, er for nogle af kvinderne dagens eneste. Mange er narkomisbrugere og under- eller fejllærerede, så en gryderet med grøntsager kan gøre underværker. Men budgettet er skrabet, så leverancerne fra Fødevarebanken er mere end velkomne.

- De gratis råvarer betyder, at jeg kan lave mad, der er sundere og mere varieret end før, og nu kan jeg eksempelvis også få råd til at købe fisk, siger Pia Tews.

Redens madmor ved aldrig på forhånd, hvad kølebilens indre gemmer på, så der må impro-

viseres en del i køkkenet. Men det tager hun med højt humør.

- Jeg fik engang 25 kilo gulerødder. Men så må man jo bare være kreativ og tænke orange. Så jeg dampede, lavede supper og bagte kager til den helt store guldmedalje, siger Pia Tews, inden folkene fra Fødevarebanken får en kæmpe stor farvel og på gensyn-krammer.

## Fødevarer gav pludselig mening

Da kølebilens ruller videre, får Thomas Fremming øje på en nydelig ældre kvinde i gadebillede, som diskret gennemser indholdet i en skraldespand for at finde noget spiseligt.

- Jeg synes, de er blevet mere og mere velklædte bare i den tid, vi har kørt. Hende dér ligner da en helt almindelig pensionist, bemærker han.

Fødevarebankens direktør, der nu står i spidsen for en humanitær non profit-organisation med en stab på 40 frivillige, har en fortid i det private erhvervsliv – som projektleder inden for salg, marketing og it. Men i 2007 mistede han sit job, og en konkurrenceklausul betød, at der skulle gå et år, før han kunne tiltræde et nyt i samme branche. Han ledte derfor efter noget fornuftigt at tage sig til og var solgt, da han så en tv-udsendelse om en canadisk fødevarerbank.

- Det er sgu' da et meningsfuldt job, tænkte jeg – og jeg skulle jo have tiden til at gå, fortæller han.

Det med at få tiden til at gå, har der ikke været problemer med siden. For det har været et langt, sejt træk at få Fødevarebanken op at stå. Der er brugt oceaner af tid på research, hvor Thomas Fremming blandt andet har trukket på erfaringerne fra søsterorganisationerne





i Canada, Frankrig og England, og en autorisation fra Fødevarestyrelsen, der løbende udfører kontrol, skulle naturligvis også på plads. I samarbejde med styrelsen er der fastsat et sæt spilleregler, som sørger for sikker håndtering af maden, for arbejdet med overskudsfødevarer tæt på udløbsdatoen stiller skrappe krav til hygiejne og egenkontrol.

- Vi kan være et let offer for svindel med datomærkning, så vi ser kritisk på, hvem der donerer til os. Vi går med både livrem og seler, og er der bare den mindste tvivl, må vi afvise varerne, siger Thomas Fremming.

### 60 tons mad

Helt afgørende for projektet har det selvfølgelig været at få producenter, grossister og detailhandel med på idéen. I slutningen af juli var der sammenlagt doneret og uddelt 60 tons madvarer fra forskellige aktører i fødevarerbranchen. Men det har taget tid at skabe den nødvendige tillid, og blandt de store supermarkeds kæder er det endnu kun Rema 1000, der er med på vognen. Dansk Supermarked og Coop Danmark tøver stadig.

- Det kunne da være rart at få dem med også, så vi kan få fordelt endnu flere overskudsfødevarer til samfundets svageste, siger Thomas Fremming

Tanken er, at Fødevarebanken på lidt længere sigt skal være landsdækkende med depoter flere steder. Satspuljemidler fra Socialministeriet på 2,4 millioner kroner har sikret starthjælp i to år. Men projektet er også afhængigt af opbakning andre steder fra, og Thomas Fremming leder med lys og lygte efter sponsorer, der vil støtte med penge, hjælpe med logistik og distribution eller bidrage på andre måder.

- Vi har blandt andet brug for flere kølebiler og mere lagerplads – og for flere frivillige, siger han, mens Mette Saxe Hansen parkerer foran Kvindehjemmet på Jagtvej.

Hun har været frivillig et års tid og har ikke kun chauffør-kasketten på, men står også for kontakten til de sociale organisationer, der leveres mad til. 25 har en fast leveringsaftale og får mad en gang om ugen, mens omkring 50 modtager mad, når der kommer større donationer.

### Fire tomater og et salathoved

Kvindehjemmet på Jagtvej er landets ældste og største. På fem etager kan krise- og voldsramte kvinder her få akut husly, beskyttelse og bo anonymt sammen med deres børn.

Nilza Sacramento er rådgiver på stedet. Hun hjælper med at bære kasser med grønt og poser med brød op ad flisegangen og indenfor i foyeren. Mange beboere er af anden etnisk baggrund end dansk, og det varer ikke længe, før en lille, stille flok dukker op for at se, hvad Fødevarebanken i dag har at byde på.

- Kvinderne ved nogenlunde, hvornår varerne kommer, og det er noget, der bliver set frem til, for de betyder rigtig meget. En del af vores beboere er på starthjælp, fordi de ikke har permanent opholdstilladelse, og de må klare sig for meget lidt, fortæller Nilza Sacramento.

- En gang imellem bruger vi også varerne til fælles madlavning og spisning på tværs af de 30 nationaliteter, vi har boende. Det giver både fantastiske oplevelser og anledning til nogle rigtig gode snakke, tilføjer hun.

En ung kvinde med to små børn er én af dem, der finder ned i stueetagen for at tage be-

stik af fødevarerne. Kvinden vil ikke have sit navn frem, men fortæller gerne, hvor taknemmelig hun er for den gratis mad.

- Den er jeg meget glad for. For når man bor på kvindehjem, er det en svær situation, og min økonomi er dårlig, så det er en god hjælp, siger hun.

Så forsvinder hun hen til elevatoren og op på sit værelse igen. Med fire tomater og et salathoved i hænderne. Ikke meget, men nok til at gøre den berømte forskel.

- Det er Fødevarebanken. Vi er der lige straks, lyder det fra Mette Saxe Hansen, da hun på vej mod næste destination griber mobilen og ringer til Det Gule Hus for at melde kølebilens ankomst.

Askovgårdens værested på Kapelvej er et åndehul for mennesker med psykiske og sociale problemer, herunder hjemløse, som kommer ind direkte fra gaden. Ligesom hos andre modtagere på ruten lyder det her fra personalet, at råvarerne fra Fødevarebanken giver mulighed for at servere sundere mad og få adgang til økologiske varer, som ellers fuldstændig ville sprænge budgettet.

Også i Det Gule Hus er kølebilen ventet med spænding, og brugernes kvindelige 'kvalitetskontrollant', som foretrækker at være anonym, har absolut intet at udsætte på leverancerne.

- Når de ringer, bliver man helt forventningsfuld og tænker på, hvad bilen mon bringer i dag.

Det er næsten ligesom julemanden, siger hun, før kølebilen kører videre til andre værdigt trængende. |