Mer søppel i rotete kjøleskap

Hver uke kaster en gjennomsnittsfamilie sju liter mat fra kjøleskapet. Mindre innkjøp, bedre renhold og organisering av matvarer i kjøleskapet kan spare oss for tusenlapper.



Det viser en undersøkelse som Bloomfield-instituttet har gjort for Electrolux blant 3000 europeiske husstander. Resultatene vitner om at vi har dårlig kontroll på matinnkjøp og hva som befinner seg i kjøleskapet. Dessuten slurver mange med renholdet.

I Norge kaster hver og en av oss i gjennomsnitt én kilo søppel hver dag, viser tall fra Statistisk Sentralbyrå. Det er elleve kilo mer enn i 2002.

Ti prosent av søppelet er mat som har ligget i kjøleskapet til det har gått ut på dato.

Dårlig organisert

Undersøkelser Electrolux har gjort tidligere viser også at vi kjøper inn matvarer vi tror det er tomt for, men som ennå finnes i kjøleskapet.

- Det er også et velkjent problem at folk bare lemper matvarene inn i kjøleskapet uten å organisere det skikkelig. På den måten mister man oversikten over hva som virkelig finnes i skapet, sier produktsjef Lena Wånemark i Electrolux.

Slikt blir det også mer søppel av, og det helt unødvendig.

Velstand gir søppel

- Mange fristes i butikkene til å kjøpe for mye mat. Økt velstand og kjøpekraft gjør at vi heller ikke er så redde for å kaste mat lenger, sier informasjonsleder Nina Bugge i Grønn Hverdag.

Hun mener vi må bli flinkere til å tilpasse innkjøpene til det vi bruker, rydde i kjøleskapet og spise rester.

- Dessuten er det bedre å lage mat fra grunnen av enn å kjøpe ferdigmat. Jeg tror også folk kaster ut mat før det er gått ut på dato av frykt for bakterier, sier Bugge.

Ny teknologi

Nye kjøleskap gjør det enklere å redusere avfallsmengden. Med jevn og lav temperatur holder maten seg lengre i kjøleskapet. Noen skap har også egne skuffer for rask nedkjøling. Det gjør det lettere å kjøle ned ømfintlige matvarer som kjøttdeig og fisk.

Bransjen utvikler stadig nye brukervennlige modeller av kjøleskap. For eksempel kan kjøleskapet Cyberfridge fortelle eieren hva det er tomt for og hva som er gått ut på dato. Slike kjøleskap finnes foreløpig til storhusholdninger, men kan komme på privatmarkedet i fremtiden.

Men det er allerede vanlig med kjøleskap med ulike temperatursoner, noe som er med på å forlenge holdbarheten til maten. Nye miljøvennlige modeller bruker også svært lite strøm sammenlignet med eldre skap. Den nye generasjonen miljøvennlige kjøleskap kan sørge for besparelser på opp mot 300 kroner i året.

- I vår travle hverdag bruker vi lite tid på kjøleskapet. Med omtanke, godt renhold og bedre organisering av matvarene kan man spare seg for mye søppel og ekstra utgifter, sier Lena Wånemark.