



Macron fyrer op under Euopa

1. SEKTION Side 6

Jeg har lært at rumme mine kropslige reaktioner uden at koble det sammen med pædofili

OCD-ramte Carsten Stoemann Rasmussen har skrevet en bog om sin frygt for pædofili

1. SEKTION Side 9

Bakken Bears kan spille sig i finalen i Europe Cup

1. SEKTION Side 10



Foto: Jean Francois Badias/AP / Mathias Svold

POLITIKEN

Onsdag

18. april 2018

Årgang 133, Nr. 200

Pris 35,00

Kundecenter

Politiken 70 15 01 01

1. udgave

www.politiken.dk

Slutfase | Der var i aftes travlt i Forligsinstitutionen for til det sidste at forsøge at få en aftale på plads



1. SEKTION Side 4

Midt på aftenen blev der båret fyldte papirposer med mad ind til forhandlerne, der ifølge de mange rygtestrømme var nået til at snakke løn for de cirka 770.000 offentligt ansatte. Ved redaktionens slutning var det trods flere tegn på forsonlig stemning uklart, om danskerne næste uge skal klare sig uden daginstitutioner, skoler, tog og mange andre offentlige serviceydelser. Foto: Peter Hove Olesen

Danske forbrugere har skåret deres madspild 14.000 tons ned

Sidste år gik 8 procent mindre mad til spilde i danske husstande end i 2011, viser nye tal fra Miljøstyrelsen. Men kun folk, der bor i lejligheder, har mindsket madspildet.

MADSPILD



METTE GULDAGGER

Beboerne i landets lejligheder kan bryste sig af at være frontløbere i kampen mod madspild. Fra 2011 til 2017 har de reduceret deres madspild med hele 24 procent, så de i dag smider 1,5 kg mad ud om ugen.

Til gengæld skrotter beboerne i et gennemsnitligt parcelhus 2 kg ellers spiselig mad; et tal, der er nøjagtigt det samme, som madspildet fra den gennemsnitlige villafamilie i 2011.

Det viser en omfattende undersøgelse, som Miljøministeriet lægger frem i dag. I alt spilder de danske forbrugere 14.000 tons mindre mad om året, og det er der god grund til at være tilfreds med, mener miljø- og fødevarerminister Esben Lunde Larsen (V).

»Det er glædeligt, at vi har set et fald i madspildet på 8 procent i snit, selv om jeg er meget overrasket over, at vi ser et meget stort fald i madspildet fra husstande i etageejendomme, men ikke i enfamilieshuse«, siger Esben Lunde Larsen, som vil have detailhandlen og bevægelsen Stop Spild Af Mad med på at få flere villaejere til at skære ned på madspild.

»Der skal vi have øget vores indsats, både ved at oplyse bedre, og ved at detailhandlen arbejder med den størrelse varer, der sælges, og hvordan man f.eks. italesætter det skæve kålhoved eller små æbler«, siger ministeren.

Tallene fra Miljøstyrelsen er indsamlet med den mest pålidelige metode, når det handler om at klarlægge, hvor mange fødevarer der går til spilde hjemme hos forbrugerne. Ved at måle direkte på affaldet fra 1.600 familier, fordelt geografisk i Danmark og i forskellige typer beboelser, får man mere præcise svar, end man får ved at spørge forbrugerne selv.

Den minutiose gennemgang af affaldet viser blandt andet, at vi smider mest grønt ud, efterfulgt af brød, langtidsholdbare fødevarer og kød.

Madspild sker mest i hjemmene

Med et spild på 247.000 tons i 2017 står husholdningerne for godt en tredjedel af den mad, der spildes. Resten af spildet foregår i detailhandlen, fødevarerindustrien, primærproduktionen og i storkøkkener.

Men selv om forbrugerne egentlig gerne vil skære ned, har de nogle blinde punkter, som gør det svært, viser Aarhus Universitets undersøgelse 'Consumer Food Waste in Denmark'. Rapporten, som er bestilt af Fødevarestyrelsen, offentliggør

res samtidig med affaldsrapporten.

Fire ud af fem har hørt om problemerne ved madspild, og størstedelen af de adspurgte siger, at de ikke har meget madspild i deres husholdning. Men når forskerne spørger ind, opdager de, at det ikke passer helt, forklarer post.doc Violeta Stancu fra Aarhus Universitet.

»Folk siger, at de ikke smider mad ud og gemmer madrester fra deres aftensmåltid. Men når vi spørger, om de regner med at spise resterne, så er det ikke sikkert – og så ender maden jo som madspild alligevel«, siger Violeta Stancu. Desuden er der fødevarer, som forbrugerne dømmer ude for let.

»Nogle mener ikke, at broccolistokken er mad, andre vil altid smide mad ud, når den har nået en udløbsdato. Det kan være med til at øge madspild«, siger Violeta Stancu.

Esben Lunde Larsen hæfter sig ved, at forbrugerne generelt er med på at ændre deres madspild. »Det her problem kan vi ikke løse med ord alene. Der skal handling og en bevidsthed til, og det tager tid. Vi er nødt til at hjælpe folk med at blive

bedre til at planlægge, hvordan man får maden brugt. Så sparer man penge og mindsker madspildet«, siger Esben Lunde Larsen.

Selv en mindre reduktion af forbrugernes madspild en rigtig god nyhed, mener Selina Juul fra bevægelsen Stop Spild Af Mad.

»I en tid med højkonjunktur, hvor man ellers godt kunne forvente mere affald, er et fald på 8 procent noget, som vi godt kan være lidt stolte af«, siger Selina Juul. Hun regner med, at folk i lejlighederne har skruet ned for madspildet, fordi det er blevet nemmere at købe ind til en lille husholdning.

»Supermarkederne er begyndt at sælge mere mad til singler og convenience-måltider, der skal spises med det samme. Nu skal vi bare have folk, der bor i enfamilieshuse, til at reducere deres madspild i samme flotte omfang«, siger madspildsaktivisten.

mette.guldagger@pol.dk

Madspild giver bare en evig ...

1. sektion side 5

POLITIKEN MENER

Bullshit bingo

Drop pseudoarbejde, og fokuser på det vigtige.

Det lyder mildt sagt provokerende.

I en tid, hvor stress er blevet en folkesygdom, og mange danskere kæmper en daglig hæslende kamp for at få døgnets timer til at slå til, kommer to forfattere pludselig og siger, at meget af det hårde arbejde, som folk løber rundt og laver, er fuldkommen overflødig og meningsløs.

Ja, faktisk endnu værre. Arbejdet er til tider decideret skadeligt for produktiviteten i samfundet, lyder det fra filosofen Anders Fogh Jensen og antropologen Dennis Nørmark i deres nye fælles bog: 'Pseudoarbejde - hvordan vi fik travlt med at lave ingenting'.

»Ufatteligt mange mennesker med lange, fine uddannelser sidder hver eneste dag og laver noget, der er totalt værdiløst for dem selv, deres virksomhed og samfundet. Deres arbejde er så fluffy, at de ikke engang kan forklare deres egen familie, hvad de får tiden til at gå med«, som forfatterne selv udtrykte det i et interview i Politiken i weekenden.

BUDSKABET FRA de to forfattere er selvsagt sat en del på spidsen - men helt uret har de heller ikke.

Kommunikation, styring, kontrol og mere kontrol er mange steder - både i det private og det offentlige - blevet en stadig mere dominerende del af arbejdslivet, og man kan med rette diskutere, om ikke pendulet er svinget for langt væk fra fokus på selve arbejdet.

Kontrol, koordination og kommunikation er selvsagt godt, men når kommunikationsafdelingen i eksempelvis energifirmaet seas-nve sender breve ud til kunderne for lige at høre, om de gerne ville høre mere fra selskabet, er det indlysende gået for vidt.

De færreste mennesker længes efter at høre mere fra deres energiselskab; de vil sådan set bare gerne have, at det er strøm i kontakten og varme på radiatoren.

Det er blot et tilfældigt eksempel på det tidstypiske fænomen, som Nørmark og Fogh-Jensen påpeger: at hvis der ikke er nok reelt arbejde, har folk det med at opfinde nye opgaver.

Pludselig skal der være et formål for selve mødet, og der bliver sendt flere evalueringsskemaer ud end før. Det kan jo ikke skade, som man siger.

Men det er faktisk præcis det, det kan. På to fronter.

For det først er det en tosset måde at bruge tiden på. At måle folks arbejdsindsats på basis af tid er i mange højtuddannede brancher en forældet måde at se det på.

Snarere end at se på, hvor længe folk er på arbejde, skulle fokus være på, hvad de får udrettet.

For det andet tager manien med kontrolskemaer og endeløse evalueringsrapporter både tid og arbejdsglæde fra de medarbejdere, der rent faktisk producerer noget. Det har læger, lærere og mange andre faggrupper i lang tid klaget over. Det er på tide at lytte. Ikke mindst i toppen af hierarkiet. *mr*



Litteratur | Verdens første forfatter var en prinsesse, der skrev digte for 4.300 år siden. 2. sektion forsiden