

OVER- EMBALLERING



Selv om engangsplastemballage kan være med til at reducere madaffald, er beskyttelse af fødevarer kun én grund til at bruge emballage. Til trods for frustration blandt forbrugere er overemballering fortsat et anvendt markedsføringsværktøj, der skaber plastaffald i økonomien. Engangsplastemballage er sjældent en del af den cirkulære økonomi, og bekvemligheden ved at bruge materialet kan sikkert ikke opveje de negative konsekvenser.

MADSPILD OG PLASTEMBALLAGE-AFFALD I FORSYNINGSKÆDEN

Unødvendigt madaffald og plastemballageaffald er tæt forbundet og repræsenterer fejl i en lineære økonomi. Europas overgang til en cirkulær økonomi indeholder målsætninger for at reducere både plast- og madaffald, hvilket gør det tydeligt, at en form for affald ikke bør begrunde en anden [2].

Madaffald: Det anslås, at 88 millioner tons (173 kg pr. person) spildes hvert år i EU [3], hvilket svarer til cirka 20 % af den samlede produktion af fødevarer i EU. Overforsyning og undervurdering af fødevarer er vigtige, sammenhængende drivkræfter i forskellige stadier i værdikæden [4] [5].

Plastemballageaffald: Plast er det mest anvendte materiale til emballering af fødevarer i Europa. Det meste plastemballage er dårligt implementeret i den cirkulære økonomi. For øjeblikket afbrændes det meste, eller det sendes til losseplads eller tabes i miljøet [1].

Livscyklusvurdering og plast: Plastemballage og tilhørende affald retfærdiggøres ofte af industriPlastemballage og tilhørende affald retfærdiggøres ofte af industrien med evnen til effektivt at beskytte fødevarer og forlænge holdbarheden [6, 7]. De data for livscyklusvurdering, der bruges til at understøtte disse argumenter, har imidlertid en tendens til at være snævert defineret, idet man ignorerer virkningerne af affaldsfasen samt muligheder for genbrugs- og nulaffaldsemballage [8].

TRÆFFE FORANSTALTNINGER MOD OVEREMBALLERING

I hele forsyningskæden er der muligheder for at undgå mad- og emballageaffald uden at gå på kompromis med vores forsyning af sund og næringsrig mad.

Genbrugelig emballage: Genbrugelig emballage er mere effektiv og billigere end engangsbrug [15]. I Bruxelles, hvor restauranter producerer 10.000 tons emballageaffald om året, har et takeawaysted introduceret genanvendelige stålmadkasser og brugen af cykelbude for at reducere produktionen af affald [16].

Korte forsyningskæder af fødevarer indebærer færre mellemlid og kortere afstand mellem landmænd og forbruger. Eksempler herpå er torvedage, grøntsagskasser og lokalt støttede landbrug [17]. Sådanne initiativer gør det nemmere at genbruge emballage, da distancerne er væsentligt kortere [18].

FØDEVAREKONTAKTMATERIALER

Emballage til fødevarerkontakt, herunder plast, kan udgøre sundhedsrisici for forbrugerne på grund af vandring af kemiske stoffer fra emballagen til fødevaren. Migration af skadelige kemikalier, såsom hormonforstyrrende stoffer, er påvist fra plastemballage, men der mangler stadig viden om, hvilke kemikalier der overføres fra hvilke materialer til fødevarer, og hvordan regulering kan bruges til at håndtere risiciene [24]. Emballage fremstillet af hårde materialer (det vil sige glas eller rustfrit stål) giver mere sikre fødevarerkontaktmaterialer, da de er mindre tilbøjelige til at afgive kemiske stoffer eller ændre produktets smag [25]. Sådanne materialer er yderst velegnede til genbrug og genanvendelse og kan let integreres i korte forsyningskæder og bredt i den cirkulære økonomi [26].

Hvert år forsvinder der for fra 75 til 112 milliarder euro plastemballage, hvilket svarer til BNP i Slovakiet og Ungarn tilsammen [1].

PROBLEMATISKE EKSEMPLER

Mange affaldsskabende aktiviteter i fødevarerbutikker og madtjenester illustrerer, at vores fødevarer system ikke giver mulighed for at tilbyde alternative løsninger til at reducere affald:

Multipakning og promotion: Sampak, for eksempel citrusfrugter eller hvidløg i net af plast, kan få forbrugerne til at overkøbe og dermed skabe madspild [9].

Småformatemballage: Portionsbreve og småindpakning mv. repræsenterer 10 % af emballagemarkedet og kan nemt havne i naturen [1, 10]. En rapport til plastindustrien vurderede, at genbrugspotentialet for småformatemballage af plast er nul [11].

Førtilberedt mad: Færdigskåret frugt og grønt, færdiglavede sandwich, sushi og wraps er et hurtigt voksende fødevarersegment til bymennesker, og fremmer mad på farten og minimal tilberedning af måltider [12]. Men kort holdbarhed, høj emballageintensitet og afhængighed af køling betyder risiko for mere affald [13].

I Storbritannien bliver der smidt 37.000 tons (178 millioner poser) af tilberedt salat væk hvert år, hvilket svarer til, at alle i Liverpool smider en salatpose væk hver dag i et helt år [14].

Emballagefri butikker: De traditionelle torvedage og et voksende antal "emballagefrie butikker" viser, at det er muligt at sælge fødevarer i løs vægt eller i litermål i genbrugelig emballage [19]. Det spanske firma, Laserfood, har muliggjort emballage- og mærkatfri mærkning af frugt og grønt i en række større europæiske supermarkedskæder [20, 21].

79 % af alle forbrugere i Storbritannien mener, at produkter er overpakket [22], og 76 % af de tyske forbrugere siger, at de foretrækker frugt og grønt uden emballage [23].

Innovation og systemisk forandring: En stigende efterspørgsel efter mindre emballage giver virksomheder mulighed for at markedsføre produkter, der reducerer både madspild og emballage. I 2017 blev der introduceret en pris på to millioner dollars til innovation inden for småformatemballage og plastgenvinding [27]. Vinderne af Circular Design Challenge blev offentliggjort i oktober 2017 inden for de tre kategorier: Salg af dagligvarer, design af poser og tag med-kaffe. Blandt vinderne var en app, der er udviklet af MIWA (#MIWAWaste), til at reducere engangsemballage ved at give forbrugerne mulighed for at bestille de nøjagtige mængder af dagligvarer, de ønsker, og som derefter leveres i genanvendelig emballage [28].

MAD- OG PLASTEMBALLAGEAFFALD



PLAST ER DET
MEST ALMINDELIGE
MATERIALE I
EMBALLAGE TIL
FØDEVARER



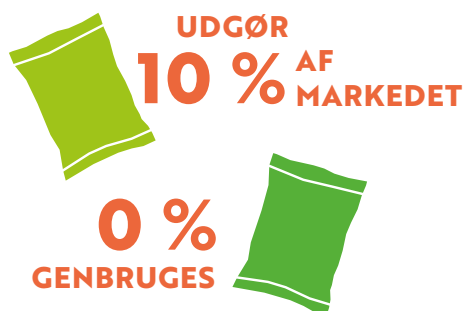
AFFALDSFORBRÆNDING M.M.

PROBLEMATISKE EKSEMPLER



SALGET
ØGES OG
MADAFFALD
SKABES

MULTIPAKNING



UDGØR
10 % AF
MARKEDET

0 %
GENBRUGES

MINIFORMAT



SUSHI

WRAPS

KORT HOLDBARHED
OG EMBALLAGEINTENSIV

FØRTILBEREDT MAD

TILTAG MOD OVEREMBALLERING

GENBRUGELIG
EMBALLAGE



GRØNTSAGS-
KASSER



TORVEDAGE

KORTE FØDEVARE-
FORSYNINGSKÆDER

EMBALLAGEFRI



LOKALT STØTTET
LANDBRUG



ANBEFALINGER

Afhængighed af engangsplastikemballage til at undgå madaffald er fantasiløst og ignorerer de bagvedliggende drivkræfter, som skaber madspild. Der er behov for, at vi får udarbejdet politikker, hvis vi bedre skal forstå sammenhængen mellem emballage og madspild og promovere et fødevarer-system, som er reelt cirkulært og bæredygtigt.

- Emballage- og emballageaffaldsdirektivet (PPWD) ændres for at undgå problematisk emballage, inklusive indførelse af specifikke reduktionsmål for forbruget og fremme af genbrugelig emballage, der ligner det, der anvendes til plastposer til engangsbrug.
- Markedsbaserede instrumenter, der stimulerer eco-design af emballage, udvikles. Reelle cirkulære alternativer, såsom nulemballage og returemballager, bør prioriteres over engangsemballage.
- Emballagepraksis, der skaber madspild i forsyningskæden, reguleres. Det omfatter brugen af multipakning, unødvendig klassificering og vildledende emballage.
- Bedre metoder til vurdering af muligheder vedrørende emballage bør udvikles. For eksempel kan en neutral organisation som Joint Research Centre sammenligne engangsemballage med alternative muligheder i den cirkulære økonomi fra produktion til affald.

Den samlede rapport kan findes på:
www.noah.dk/materialer/madogplast



Dokumentet må gerne citeres med kildeangivelse og bør citeres på følgende måde: Schweitzer, J.-P. & Janssens, C. (2018) Overemballering. Faktaudtræk fra rapporten: J.P. Schweitzer, S. Gionfra, M. Pantzar, D. Mottershead, E. Watkins, F. Petsinaris, P. ten Brink, E. Ptak, C. Lacey og C. Janssens (2018). Madspild og plastemballage – Smid væk-plast løser ikke problemet med madspild i Europa – andre løsninger virker og bør bruges. En undersøgelse for Rethink Plastics Coalition af Zero Waste Europe og Friends of the Earth.

SLUTNOTER

1. Ellen MacArthur Foundation. New Plastics Economy – Catalysing Action. 2017. Ellen MacArthur Foundation; Cowes, UK. p. 68.
2. Closing the loop – an EU action plan for the circular economy, in Communication from the Commission to the European Parliament, the Council, the European Economic and Social Committee and the Committee of the Regions. European Commission: Brussels. pp. 1-5.
3. FUSIONS. Food waste data set for EU-28. 2015, FUSIONS EU FP7 research project. p. 7.
4. Canali, M., m.fl. Food Waste Drivers in Europe, from Identification to Possible Interventions. Sustainability, 2017. p. 9.
5. Stuart, T. Waste: Uncovering the Global Food Scandal. 2009, UK: Penguin.
6. FAO. Appropriate Food Packaging Solutions for Developing Countries, in Study conducted for the International Congress SAVE FOOD! at Interpack2011, Düsseldorf, Germany. 2011, Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO): Rome. p. 38.
7. Denkstatt. How Packaging Contributes to Food Waste Prevention, in Summary of a study by Denkstatt GmbH in cooperation with ARA AG (Austrian packaging recycling association) and further partners from the sectors retail, packaging production and science (Denkstatt 2014). 2015. Vienna. p. 39.
8. MacKerron, C.B. Waste & Opportunity 2015: Environmental Progress and Challenges in Food, Beverage, and Consumer Goods Packaging, Hoover, D. (Ed.) 2015, As You Sow & The Natural Resources Defense Council (NRDC): Washington, D.C. p. 62.
9. UBA. Guideline: Prevention of food waste in the catering sector, Fink, L., Roehl, R. & Strassner, D.C. (Eds.) 2016, Umwelt Bundesamt: Dessau-Roßlau. p. 36.
10. Vanderroost, M., m.fl. Intelligent food packaging: The next generation. Trends in Food Science & Technology, 2014. 39(1): 47-62.
11. Denkstatt. Criteria for eco-efficient (sustainable) plastic recycling and waste management. Fact based findings from 20 years of Denkstatt studies, in Background report for associated presentation for PlasticsEurope, Pilz, H. (Ed.) 2014, Denkstatt. p. 48.
12. European Commission. The competitive position of the European food and drink industry, in Final Report. 2016, European Consortium for Sustainable Industrial Policy (ECSIP): Brussels. p. 168.
13. Verghese, K., m.fl. The role of packaging in minimising food waste in the supply chain of the future. 2013, RMIT University: Melbourne.
14. Tesco PLC. Tesco resealable salad bags help customers cut food waste. News releases 2017. 31/08/2017, kan hentes på linket: <https://www.tescopl.com/news/news-releases/2017/resealable-salad-bags-tesco/>.
15. AK Wien. Speiseplan und Transportaufkommen, Raumplanung, Ö.f.f. (Ed.) 2004, Kammer für Arbeiter und Angestellte für Wien (AK Wien): Vienna. p. 55.
16. tiffin.be. Tiffin: enfin une lunchbox réutilisable dans l'horeca à Bruxelles! 2017. 04/09/2017, kan hentes på linket: <http://tiffin.be/>.
17. Kneafsey, M., m.fl. Short food supply chains and local food systems in the EU. A state of play of their socio-economic characteristics, in JRC Scientific and Policy Reports. 2013, Publications Office of the European Union: Luxembourg.
18. WRAP. Single Trip or Reusable Packaging – Considering the Right Choice for the Environment, in Reusable Packaging – Factors to Consider. 2010: London. p. 68.
19. Beitzel-Heineke, E.F., Balta-Ozkan, N. & Reefke, H. The prospects of zero-packaging grocery stores to improve the social and environmental impacts of the food supply chain. Journal of Cleaner Production, 2017. 140: 1528-1541.
20. REWE Group. REWE Group replaces plastic packaging for fruit and vegetables with a laser logo. 2017. 11/08/2017, kan hentes på linket: <https://www.rewe-group.com/de/newsroom/pressemitteilungen/1577-rewe-group-ersetzt-plastikverpackungen-bei-obst-und-gemuese-durch-laser-logo/#>.
21. Subcon. Laser Tattooed Fruit and Veg is Here. 2017. 05/09/2017, kan hentes på linket: <http://www.subconlaser.co.uk/news/laser-tattooed-fruit-and-veg-is-here/>.
22. INCPEN. Public Attitudes to Packaging 2008. 2008, Ipsos Mori: London.
23. SumOfUs. Cutting the crap: The benefits of implementing resource efficiency in German supermarkets. 2016, SumOfUs, Changing Markets, Wuppertal Institute, Rank a Brand. p. 44.
24. Karamfilova, E. & Sacher, M. Food Contact Materials Regulation (EC) 1935/2004 - European Implementation Assessment Study, 2016, European Parliament: Brussels.
25. Muncke, J. Food Contact Materials, Schweitzer, J.-P. (Ed.) 2017, Institute of European Environmental Policy: Brussels.
26. Conte, F., m.fl. Permanent Materials – Scientific background, in Final Report. 2014, Carbotech AG: Basel. p. 29.
27. Ellen MacArthur Foundation. The Foundation and The Prince of Wales's International Sustainability Unit launch \$2 million prize to help keep plastics out of the ocean. News 2017. 16/08/2017, kan hentes på linket: <https://www.ellenmacarthurfoundation.org/news/ellen-macarthur-foundation-and-the-prince-of-wales-international-sustainability-unit-launch-2-million-innovation-prize-to-keep-plastics-out-of-the-ocean>.
28. Ellen MacArthur Foundation. Circular Design Challenge winners announced. News 2017. 5/10/2017. 24/10/2017, kan hentes på linket: <https://newplasticseconomy.org/news/circular-design-challenge-winners-announced-2>.
29. European Parliament. Misleading packaging practices. 2012, European Parliament: Brussels. p. 124.