
BAGGRUNDSMATERIALE TIL MILJØSTYRELSENS AF- FALDSFOREBYGGELSESKAMPAGNE 2012

”BRUG MERE - SPILD MINDRE”

Fase 1: Madspild

Birgitte Kjær og Nikola Kiørboe
Copenhagen Resource Institute

Maj 2012

INDHOLD

1. Formål.....	4
2. Hvor stor en del af vores indkøb af fødevarer ender som madspild for husholdninger i enfamilieboliger?.....	4
2.1 Hvor stor en del af indkøb af frugt og grønt fra en husholdning i enfamiliebolig går i skraldespanden?	5
2.2 Hvor stor en del af indkøb af brød fra en husholdning i enfamiliebolig går i skraldespanden? 6	
2.3 Hvor stor en del af indkøb af kød, fisk og æg fra en husholdning i enfamiliebolig går i skraldespanden?	7
2.4 Hvor stor en del af indkøb af mejeriprodukter fra en husholdning i enfamiliebolig går i skraldespanden?	8
3. Hvad koster madspild en husholdning i enfamiliebolig om året?	9
3.1 Hvad koster madspild for de fire fødevarergrupper for en husholdning i enfamiliebolig?	9
4. Ressourceforbruget for madspild i en husholdning i enfamiliebolig	10
4. Klimaaftryk af madspild fra en husholdning i enfamiliebolig	12
5. Referencer	14

1. FORMÅL

Formålet med dette dokumentationsnotat er at bidrage til vidensgrundlaget for affaldsforebyggelseskampagnen, som Miljøstyrelsen gennemfører i 2012. Notatet fokuserer på første fase vedrørende madspild. Det er hensigten, at notatet skal fremdrage interessante oplysninger som kan anvendes i kampagnen vedrørende madspild.

Alle data på madspild og madaffald er baseret på rapporten: "Kortlægning af dagrenovation i enfamilieboliger" Miljørapport Nr. 1414, 2012.

I notatet er der anvendt tilgængelige data og referencer, der er offentligt tilgængelige. Såfremt der er foretaget egne beregninger er der redegjort for beregningernes forudsætninger og datakilder.

Ved anvendelsen af data og beregninger er det nødvendigt at være opmærksom på under hvilke forudsætninger, at disse er tilvejebragt. Dette er selvfølgelig en balance mellem den hurtige formidling og den mere detaljerede saglige formidling

Notatet består af fire dele: Beregning af mængden af madspild set i forhold til de indkøbte mængder i enfamilieboliger, beregning af potentielle omkostninger af madspild for en husholdning i enfamilie bolig, ressourceforbruget til madspild per husholdning samt klimaftryk af madspild fra en husholdning i enfamiliebolig.

2. HVOR STOR EN DEL AF VORES INDKØB AF FØDEVARER ENDER SOM MADSPILD FOR HUSHOLDNINGER I ENFAMILIEBOLIGER?

Det er ikke muligt at beregne et sådant tal for alle fødevarer, da kortlægningen er grupperet i forskellige fødevarergrupper. Her er fokuseret på at beregne et spild for de fire hovedgrupper: 1. Frugt og grønt, 2. Brød og andre kornprodukter, 3 Kød, fisk og æg samt 4. Mejeriprodukter.

Der findes ikke data for, hvor store mængder en husholdning i enfamiliebolig køber målt i kg. Danmarks statistik præsenterer data over, hvor meget forskellige husstandsgrupper forbruger af de enkelte fødevarergrupper målt i kr., men at omregne værdier til mængder vil kræve oplysninger om kilo priser for alle produkter. Sådanne oplysninger findes ikke og estimering af gennemsnitlige kilopriser anses for at være for usikkert til at beregne mængderne.

For at få et estimat for den indkøbte mængde er data for danskernes indtag af fødevarer i stedet anvendt. I rapporten "Danskernes kostvaner 2003-2008" fra 2010 er der angivet hvor meget, danskerne spiser af forskellige fødevarer. Der er indsamlet kostoplysninger fra 4.431 danskere (DTU Fødevarerinstitutionen 2010), og dataene beskriver fødevarerindtaget hos børn (4-9 år), børn 10-17 år og voksne (18-75 år). Data er også opdelt for mænd og kvinder. Kostundersøgelsen dækker imidlertid danskere i mange forskellige typer af boliger, og der er altså i denne rapport ikke et specifikt mål for, hvad en gennemsnitsdansker i en enfamiliebolig spiser. I de følgende beregninger er der anvendt data for en voksen (18-75 år), da det ikke har været muligt at konstruere en gennemsnitshusholdning, som bor i en enfamiliebolig. Voksne spiser lidt mere frugt og grønt, kød og fisk end børn. Medens børn indtager meget større mængder mejeriprodukter end voksne.

Rapporten medtager al mad som indtages per døgn både i hjemmet og udenfor hjemmet. For at opnå et estimat for hvor meget mad i de fire ovennævnte fødevarergrupper, som er indtaget eller produceret i hjemmet, er der anvendt data fra en undersøgelse af hvor meget af den daglige kost, der købes og indtages udenfor hjemmet. Dataene er fra et europæisk studie af 10 lande, herunder Danmark, som dækker et gennemsnit af mænd og kvinders samlede indtag af mad udenfor hjemmet (Orfanos et al. 2007).

Mængden af indkøbte fødevarer er estimeret ved at summere:

Mængden indtaget/produceret i hjemmet + madspild + andet madaffald

Mængden af madspild og andet madaffald er data fra Miljøprojekt nr. 1414. Alle data er beregnet per person.

Madspildsprocenten er beregnet som mængden af madspild/ mængden af indkøbte fødevarer.

Beregningerne af madindtaget er baseret på en voksens persons indtag af mad, og da en voksen spiser mere end et barn må de beregnede mængder af madspild forventes at være underestimerede skøn. Madaffald som er hjemmekomposteret, anvendt som dyrefoder eller bortskaffet via køkkenvasken er ikke medtaget i Miljøprojekt nr. 1414. Det bidrager yderligere til, at den beregnede madspildsprocent må anses for at være i underkanten.

2.1 HVOR STOR EN DEL AF INDKØB AF FRUGT OG GRØNT FRA EN HUSHOLDNING I ENFAMILIEBOLIG GÅR I SKRALDESPANDEN?

En voksen persons (18-75 år) daglige indtag af frugt og grønt (DTU Fødevarerinstitutionen 2010):

Indtag af frugt og grønt	g/dag/person
Kartofler (s. 28)	101
Grønsager (s. 30)	162
Frugt (s. 32)*	213
I alt	476

* 70 g juice er fratrukket mængden af frugt, for at få overensstemmelse til affaldskortlægningen Miljøprojekt nr. 1414

I alt indtager en voksen dansker 3.332 g frugt, kartofler og grønt om ugen.

Det antages, at vi spiser 74 % af vores frugt, grønt og kartofler derhjemme eller producerer den i hjemmet til at tage med (madpakker) (Orfanos et al 2007, Tabel 3). Det svarer til at en person ugentligt indtager 2.466 g frugt, kartofler og grønt derhjemme.

Mængden af madspild (Miljøstyrelsen 2012):

Madspild	g/uge /person
Frugt (tabel 3-4)	87

Kartofler/gulerødder (tabel 3-4)	57
Andre grønsager (tabel 3-4)	87
Konserves (tabel 3-4)	11
Kartofler/ grønsager (tabel 3-5)	68
Madspild i alt	310
Andet madaffald	
Rester fra frugter (tabel 3-6)	45
Rester fra grønsager (tabel 3-6)	45
Andet madaffald i alt	90

Estimat for tilgængelig mængde af frugt og grønt i hjemmet (indkøbt eller egen produktion):
 $2.466 + 310 + 90 = 2.866$ g/uge/person

Estimat for madspild i form af frugt og grønt udgør 10,8 % af den indkøbte mængde for en husholdning i enfamiliebolig.

2.2 HVOR STOR EN DEL AF INDKØB AF BRØD FRA EN HUSHOLDNING I ENFAMILIEBOLIG GÅR I SKRALDESPANDEN?

En voksen persons (18-75 år) daglige indtag af brød og andre kornprodukter (DTU Fødevareinstituttet 2010):

Indtag af brød og andre kornprodukter	g/dag/person
I alt (s 26)	214

I alt indtager en voksen dansker 1.498 g brød og kornprodukter om ugen.

Det antages, at vi spiser 75 % af vores brød og kornprodukter derhjemme eller producerer den i hjemmet til at tage med (madpakker) (Orfanos et al 2007). Det svarer til at en person ugentligt indtager 1.124 g brød og kornprodukter derhjemme.

Mængden af madspild (Miljøstyrelsen 2012):

Madspild	g/uge/person
Brød/kager emb. (tabel 3-4)	97
Brød/kager uemb (tabel 3-4)	57

Morgenmadsprodukter (tabel 3-4)	2
Andre tørvarer (tabel 3-4)	25
Ris/kornprodukter (tabel 3-5)	24
Pasta (tabel 3-5)	25
Pizza/brødskorper (tabel 3-5)	7
Madspild i alt	237
Andet madaffald	0

Estimat for tilgængelig mængde af brød og kornprodukter i hjemmet (indkøbt eller egen produktion): $1.124 + 237 = 1.361$ g/uge/person.

Estimat for madspild i form af brød og andre kornprodukter udgør 17,4 % af den indkøbte mængde for en husholdning i enfamiliebolig.

2.3 HVOR STOR EN DEL AF INDKØB AF KØD, FISK OG ÆG FRA EN HUSHOLDNING I ENFAMILIEBOLIG GÅR I SKRALDESPANDEN?

En voksen persons (18-75 år) daglige indtag af kød, fisk og æg (DTU Fødevareinstituttet 2010):

Indtag af kød, fisk og æg	g/dag/person
Kød (s 34)	109
Fjerkræ (s 36)	23
Fisk (s 38)	22
Æg (s 40)	17
I alt	171

I alt indtager en voksen dansker 1.197 g kød, fisk og æg om ugen.

Det antages, at vi spiser 70 % af vores kød og fisk derhjemme eller producerer den i hjemmet til at tage med (madpakker) (Orfanos et al. 2007 tabel 3). Det svarer til, at en person ugentligt indtager 838 g kød, fisk og æg derhjemme.

Mængden af madspild (Miljøstyrelsen 2012):

Madspild	g/uge/person
Alt uforarbejdet animalsk madspild undtagen mejeri produkter og andet (tabel	63

3-7)	
Alt forarbejdet animalsk madspild undtagen Brød med pålæg og andet (tabel 3-8)	88
Madspild i alt	151
Andet madaffald (undtagen oste skorper (tabel 3-9)	51

Estimat for tilgængelig mængde af kød, fisk og æg i hjemmet (indkøbt eller egen produktion):
 $838 + 151 + 51 = 1.040$ g/uge/person.

Estimat for madspild i form af kød, fisk og æg udgør 14,5 % af den indkøbte mængde for en husholdning i enfamiliebolig.

2.4 HVOR STOR EN DEL AF INDKØB AF MEJERIPRODUKTER FRA EN HUSHOLDNING I ENFAMILIEBOLIG GÅR I SKRALDESPANDEN?

En voksen persons (18-75 år) daglige indtag af mejeriprodukter (DTU Fødevareinstituttet 2010):

Indtag af mejeriprodukter	g/dag/person
Mælk og mælkeprodukter(s 22)	322
Ost (s 24)	34
I alt	356

I alt indtager en voksen dansker 2.492 g mejeriprodukter om ugen.

Det antages, at vi spiser 86 % af vores mejeriprodukter derhjemme eller producerer den i hjemmet til at tage med (madpakker)(Orfanos 2007 tabel 3). Det svarer til, at en person ugentligt indtager 2.143 g mejeriprodukter derhjemme.

Mængden af madspild (Miljøstyrelsen 2012), som findes i skraldespanden:

Madspild	g/uge/person
Mejeriprodukter (tabel 3-7)	50
Madspild i alt	50
Andet madaffald oste skorper (tabel 3-9)	7

Estimat for tilgængelig mængde af mejeriprodukter i hjemmet (indkøbt eller egen produktion):
 $2492 + 50 + 7 = 2.549$ g/uge

Estimat for madspild i form af mejeriprodukter udgør 2,0 % af den indkøbte mængde i en husholdning i enfamiliebolig. Der er tale om en stor underestimering, da det må formodes at mange flydende mælkeprodukter kasseres via vasken og ikke ender i skraldespanden.

3. HVAD KOSTER MADSPILD EN HUSHOLDNING I ENFAMILIEBOLIG OM ÅRET?

Det er ikke muligt at beregne den samlede pris for al madspild i en husholdning, da kortlægningen af madspild ikke direkte kan overføres til alle produkttyper i Danmarks statistik forbrugsundersøgelse. Her er fokuseret på at beregne omkostningen ved madspild for de fire hovedgrupper: 1. Frugt og grønt, 2. Brød og andre kornprodukter, 3. Kød, fisk og æg samt 4. Mejeriprodukter.

I Statistikbanken findes der data for husholdningernes forbrug af forskellige fødevarer opgivet i kr. som et gennemsnit over 3 år (statistikbanken 2012). I det følgende anvendes data for perioden 2008-2010 opgjort i faste priser.

Det er ikke muligt at få oplysninger for en husholdning i enfamiliebolig. I stedet antages det, at alle ejede og lejede huse er enfamilieboliger, således at statistikbankens opdeling af eget hus og lejet hus kan anvendes som et estimat for enfamilieboliger. I statistikbanken oplyses det, at 78 % bor i eget hus og 22% i lejet hus, og de følgende beregninger bygger derfor på et vægtet gennemsnit af denne fordeling.

3.1 HVAD KOSTER MADSPILD FOR DE FIRE FØDEVAREGRUPPER FOR EN HUSHOLDNING I ENFAMILIEBOLIG?

Fødevaregruppe	Nr. i statistikbanken	Årligt forbrug per husholdning i enfamiliebolig i kr.	Madspildsprocent	Madspild per år i kroner
Frugt og grønt	1161-1178+ 1182	6.370	10,8	689
Brød og kornprodukter	1111-1116	4.840	17,4	842
Kød, fisk og æg	1121-1134 +1147 +1155	10.854	14,5	1.576
Mejeriprodukter	1141-1146 +1151+1185	5.156	2,0	103
I alt		27.220		3210

Madspild for mejeriprodukter, der smides i skraldespanden, koster en husholdning i en-familie hus 103 kr. om året. Det er en underestimering, da en del mælk bliver kasseret via kloak og derfor ikke er medtaget i affaldsanalysen i Miljøprojekt nr. 1414.

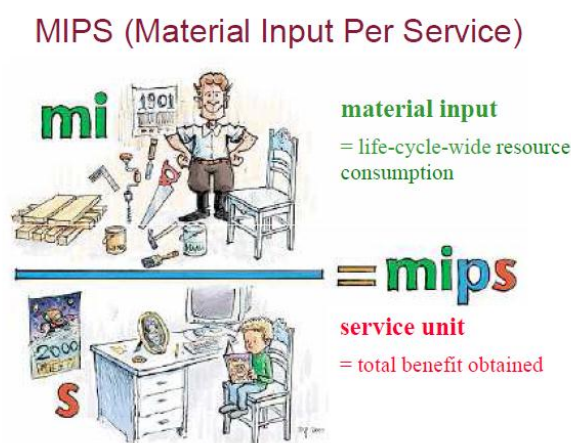
De fire grupper af fødevarer, som der er regnet på ovenfor, dækker langt størstedelen af madspildet (ca. 90 %) og en stor del af udgifterne til fødevarer (86 %). Det øvrige forbrug består i sær af slik, chokolade og saucer, som der ikke er særskilte oplysninger for i affaldsanalysen (Miljøstyrelsen 2012).

Som minimum koster madspild en husholdning i en enfamiliebolig 3.200 kr. om året eller 270 kr. om måneden. Dette beløb er større end en måneds forbrug af de omtalte fødevarer som er 2.268 kr.

4. RESSOURCEFORBRUGET FOR MADSPILD I EN HUSHOLDNING I EN-FAMILIEBOLIG

Alle færdige produkter har en vægt. Det forholder sig dog således, at det forbrug af ressourcer, der anvendes til produktion af produktet langt overstiger produktets endelige vægt. Flere processer er nødvendige i produktionen af en detailvare f.eks. udvinding af råvarer, forarbejdning, emballering og transport. Alle disse processer forbruger ressourcer, som ikke er synlige i slutproduktet. Disse ekstra "skjulte" ressourcer overstiger vægten af det endelige produkt/fødevarer enten lidt (f.eks. for kartofler) eller meget (f.eks. oksekød).

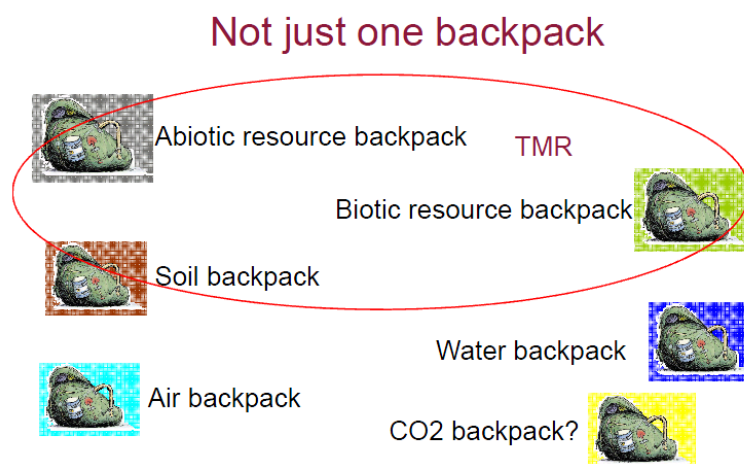
For at kunne estimere mængden af ressourcer de endelige produkter giver anledning til, er der udført omfattende undersøgelser og beregninger. En af de mest anvendte og anerkendte metoder til at estimere ressourceforbruget fra et produkt eller en service er MIPS (Materiel Input Per Service).



Lähteenoja et al. (2008)

MIPS beregner udvindingen fra naturen af de ressourcer, der indgår i produktet og måles som mængden af flyttede tons ressourcer i naturen for følgende kategorier: biotiske eller fornybare råmaterialer, abiotiske eller ikke-fornybare råmaterialer, vand, luft og jord (indenfor landbrug og

skovbrug). Al forbrug af ressourcer til fremstilling, anvendelse og genanvendelse eller bortskaffelse regnes med (Ritthoff et al, 2002). MIPS giver altså indikatorer for forbrug af biotiske ressourcer, abiotiske ressourcer, jord (erosion), vand, og luft (herunder CO₂). Hvis man lægger de tre førstnævnte af disse indikatorer sammen får et produkts *totale materialebehov* – TMR (Total Material Requirement) også kaldet den økologiske rygsæk. Dette er angivet på billedet nedenfor.



Lähteenoja et al. (2008)

Ressourceforbruget til produktion af fødevarer kan opgøres som det *totale materialebehov* – TMR (Total Material Requirement) også kaldet den økologiske rygsæk.

Affaldsanalysen (Miljøstyrelsen 2012) er ikke sorteret for alle madvarer (f.eks. er der ingen opdeling af kød i forskellige typer). På den anden side er der heller ikke TMR data for alle fødevarer. Derfor er der regnet med forskellige gennemsnit for at få et estimat.

Alle data for madspild er fra tabel 3-4, tabel 3-5, tabel 3-7 og tabel 3-8 (Miljøstyrelsen 2012). Alle data for TMR er fra Kotakorpi (2008)

Fødevarer	Madspild kg/husstand/år i enfamiliebolig	TMR Kg/kg	TMR anvendt	Madspild TMR/husstand /år
Frugt	11	2,4	Gennemsnit Æble og jordbær	26
Gulerødder/Kartofler/grøntsager/ konserves	28	5,7	Gennemsnit kartofler og tomater	160
Brød/pasta/ris/tørvarer/ morgen- madsprodukter/pizza/ brødskorper	29	2,8	Gennemsnit for hvede- brød, rugbrød og ris	81

Æg	1	10,8	Æg	11
Fisk /kød/pålæg/	7	25,6	Gennemsnit beregnet som 33 % oksekød, 33 % svinekød, 17% kylling, 17% fisk.	179
Mejeri produkter	6	28,4	Gennemsnit mælk, ost og smør	170
Færdigretter/middagsretter/ brød med pålæg	14	12,2	Gennemsnit af brød med pålæg, lasagne, frikadeller, kylling med pasta	170
I alt	96			797
% af al madspild	91 %			
I alt ved 100% madspild	105			876

Et bud på ressource forbruget for madspild fra en husholdning i en enfamiliebolig udgør ca. 880 kg ressourcer per år. Det svarer til at der for hvert kg madspild anvendes 8 kg ressourcer til ingen verdens nytte.

Dette tal stemmer rimeligt overens med nyere finske beregninger, som viser, at tallet i Finland er 7 kg ressourcer per kg fødevarer forbrugt i husholdninger (Kotakorpi et al. 2008).

Tallet tal er lidt højere end tidligere beregninger foretaget på et mere overordnet niveau i Danmark. Det samlede forbrug af fødevarer i Danmark blev i 1997 opgjort til 3,800 mio. tons og det samlede ressourceforbrug 22,709 mio. tons (Pedersen 2002). Det svarer til at for hvert kg fødevarer anvendes ca. 6 kg ressourcer.

Tallet skal selvfølgelig tages med forbehold. Nyere tal for det samlede danske fødevarerforbrug i vægt, viser at tallet ca. er 3,990 mio. tons (eksl. emballage, men inkl. drikkevarer)(Kaysen & Petersen 2010) Dette tal stemmer overens med tallet fra 1997, når drikkevarer tillægges dette tal.

4. KLIMAAFTRYK AF MADSPILD FRA EN HUSHOLDNING I ENFAMILIEBOLIG

Alle data beregnet for fødevarers klimaafttryk er fra Mogensen et al (2009). Alle data for madspild er fra tabel 3-4, tabel 3-5, tabel 3-7 og tabel 3-8 (Miljøstyrelsen 2012).

Fødevarer	Madspild kg/husstand/år i enfamiliebolig	CO ₂ ækvivalenter	CO ₂ data anvendt	Madspild CO ₂ ækvivalenter
-----------	--	------------------------------	------------------------------	---------------------------------------

		Kg/kg		kg/hustand/år i enfamiliebolig
Frugt	11	0,36	Gennemsnit æble ap- pelsin, banan	4
Gulerødder/Kartofler/grøntsager/ konserver	28	2,13	Gennemsnit danske tal for grøntsager	60
Brød/pasta/ris/tørvarer/ morgen- madsprodukter/pizza/ brødskorper	29	0,82	Gennemsnit for hvede- brød, rugbrød	24
Æg	1	2,0	Æg	2
Fisk /kød/pålæg/	7	8,7	Gennemsnit beregnet som 33 % oksekød, 33 % svinekød, 17% kylling, 17% fisk.	61
Mejeri produkter	6	6,3	Gennemsnit mælk og ost	38
Færdigretter/middagsretter/ brød med pålæg	14	1,7	Typisk aftensmåltid (minus mælk) omregnet til kgCO ₂ / kg måltid	23
I alt	96			212
% af al madspild	91 %			
I alt ved 100% madspild	105			232

Et skøn over klimaaftrykket fra en husholdnings madspild i enfamiliebolig er ca. 230 kg CO₂ per år

Det svarer til at køre 1.316 km i bil. Beregnet fra DMU data hvor udledning ved dansk bilkørsel er 177 g CO₂ per km. (DMU 2009)

Eller til et elforbrug på 454 kWh el (1 kWh = 511g CO₂) (Københavns Kommune 2011). Affaldskortlægningen (Miljøstyrelsen 2012) angiver sammensætningen af enfamilieboliger på husstandsstørrelse: 1 person (25 %), 2 personer (38 %), 3 personer (14 %), 4 personer (16 %) og mere end 4 personer i husstanden (7 %). Den hyppigste størrelse er 2 personer.

I gennemsnit bruger en familie på to personer, som bor i hus, godt 3.800 kWh om året til husholdningsapparater (Dong energy 2012). CO₂ udledningen fra madspildet svarer til knap 12 % af CO₂ udledningen fra elforbruget i en husholdning med to personer.

5. REFERENCER

DMU (2009): Drivhusgasopgørelse på Kommunenniveau - beskrivelse af beregningsmetoder.

Faglig Rapport fra DMU Nr. 700, 2009, p. 28

<http://www2.dmu.dk/Pub/FR700.pdf>

Dong Energy 2012: Typisk elforbrug

<http://www.dongenergy.dk/privat/energiform/tjekditforbrug/typiskelforbrug/Pages/typiskelforbrug.aspx>

DTU Fødevarainstitutet 2010: **Danskernes kostvaner 2003-2008**

<http://www.food.dtu.dk/upload/f%C3%B8devarainstitutet/food.dtu.dk/publikationer/2010/danskernes%20kostvaner%202003-2008.pdf>

Kaysen O. & Petersen C. 2010: Vurdering af genanvendelsesmålsætninger i affaldsdirektivet. Miljøprojekt nr. 1328. Miljøstyrelsen.

Kotakorpi E., S. Lähteenoja, M. Lettenmeier 2008: Household MIPS – Natural resource consumption of Finnish households and its reduction. The Finnish Environment 43en/2008 Ministry of the Environment

Københavns Kommune (2011): Københavns Miljøregnskab - samlet udgave, p. 84, Københavns Kommune

<http://www.kk.dk/Borger/Miljoe/~media/ED7E61320897466493E3F85B6A225E4A.ashx>

Lähteenoja, S., Lettenmeier, M.; Salo, M, 2008: The ecological backpack: versatile indicator for sustainable consumption. Presentation given at the ConAccount 2008 conference.

http://www.conaccount.cuni.cz/storage/1223551848_sb_theecologicalbackpack.pdf

Miljøstyrelsen 2012: Kortlægning af dagrenovation i enfamilieboliger, Miljø projekt nr. 1414

Mogensen L., U Kidmose, J. E. Hermansen 2009: Baggrundsnotat vedrørende: Fødevarernes klimaaftryk, sammenhæng mellem kostpyramiden og klimapyramiden, samt omfang og effekt af fødevarespild. Århus Universitet

<http://pure.agrsci.dk:8080/fbspretrieve/2783192/541099.pdf>

Orfanos et al. 2007: Eating out of home and its correlates in 10 European countries. The European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition (EPIC) study. Public Health Nutrition: 10(12), 1515–1525

Pedersen, O.G. 2002: DMI- og TMR- indikatorer for Danmark 1997. Danmarks Statistik

Ritthoff M., Rohn H., Liedtke C., 2002. *Calculating MIPS. Resource productivity of products and services*. Wuppertal Institut (2002).

Statistikbanken 2012: Husstandenes årlige forbrug efter forbrugsart, husstandsgrupper og prisenhed

<http://www.statistikbanken.dk/FU5>