PRESSEMEDDELELSE

PRESSEMEDDELELSE – 18 år senere har kampen mod madspild stadig en bred folkelig opbakning

Stop Spild Af Mad · Sundhed og socialvæsen



For 18 år siden var madspild næsten fraværende i den offentlige debat. I dag er kampen mod madspild blevet en del af danskernes hverdag, detailhandlens strategi og den politiske dagsorden. På næsten to årtier er madspild gået fra at være et overset problem til at være et samfundsanliggende.

Den 31. juli 2008 fik Selina Juul ideen til forbrugerbevægelsen Stop Spild Af Mad. Hvad startede som en gruppe på Facebook blev til en toneangivende bevægelse og organisation med kongelig protektion og indflydelse ud over landets grænser. I år har Selina Juul brugt

knap en 3. del af sit liv på kampen mod madspild.

Bevægelsen udsprang af de første beregninger af danskernes madspild, som daværende Områdechef i Landbrug & Fødevarer Klaus Jørgensen gennemførte i 2006. Inspireret af dem grundlagde Selina Juul bevægelsen Stop Spild Af Mad i 2008, og samme år, med inspiration fra Stop Spild Af Mad, afskaffede REMA Danmark 1000 mængderabatter i samtlige danske butikker.

Disse tre milepæle gav startskuddet til en årelang kamp mod madspild i Danmark og udenfor Danmarks grænser. Siden hen er kampen mod madspild blevet en folkebevægelse – og politikere, organisationer, detailkæder, kantiner, virksomheder og forbrugere har lige siden arbejdet aktivt med at forebygge og reducere madspild i Danmark.

Fra niche til mainstream

I dag, 18 år senere, har kampen mod madspild stadig en bred folkelig opbakning. Tallene taler for sig selv:

Verians undersøgelse for Stop Spild Af Mad lanceret tidligere på året viser at op mod halvdelen af danskere angiver økonomien som danskernes stærkeste motivationsfaktor for at undgå madspild i 2026 – og knap 9 ud af 10 danskere er motiveret for at reducere deres madspild i 2026. Verians allernyeste undersøgelse for Stop Spild Af Mad viser en massiv folkelig opbakning til de skæve, ukurante og uperfekte grøntsager og frugter – mere end tre ud af fire danskere er positive over for de ukurante størrelser.

“Da Stop Spild Af Mad blev startet for 18 år siden, var madspild stort set usynligt i den offentlige debat. I dag ser vi resultaterne af mange års fælles indsats. Fremskridtene består ofte af den mad, der aldrig bliver spildt – og den slags forebyggelse er sjældent synlig,” siger Selina Juul, stifter og bestyrelsesformand af Stop Spild Af Mad

“Kampen mod madspild er gået fra niche til mainstream. Udviklingen er resultatet af mange års indsats fra Stop Spild Af Mad sammen med virksomheder, myndigheder, organisationer – og tusindvis af danskere. I dag, 18 år senere, er madspild ikke længere usynligt – men problemet er stadig ikke løst.”

Flere danske virksomheder har allerede mindsket madspild

Siden 2025 har EU fastsat bindende reduktionsmål: Danmark og resten af EU skal reducere madspild med 10 % i fødevareindustrien og 30 % i husholdninger, detailhandel og

restauration frem mod 2030. Siden 2016 har Stop Spild Af Mad været aktivt medlem af Europa-Kommissionens vidensplatform om madspild EU Platform on Food Losses and Food Waste og var med til at bidrage til Europa-Kommissionens arbejde.

I Danmark har flere virksomheder mindsket deres madspild betragteligt. Fx. har Danmarks største væksthus-grøntsagsproducent Nordic Greens allerede halveret sit madspild og derved opnået EU's og FN's Verdensmål mod madspild ti år før deadline. Nordic Greens har i samarbejde med Stop Spild Af Mad siden 2018 reddet enorme mængder af ukurante og skæve grøntsager fra spild – råvarer, som forbrugerne gladeligt har taget til sig for at støtte det gode formål. Siden 2018 er der reddet hele 4,5 mio. enheder af ukurante grøntsager.

At danskerne mener det alvorligt, mærkes tydeligt hos organisationen Stop Spild Af Mad's mangeårige samarbejdspartnere, hvor de skæve grøntsager og overskudsfrugter og andre ukurante produkter går som varmt brød og findes i dag både i REMA 1000 Danmarks, Coops, Lidls, Dagrofas og Salling Groups butikker med det velkendte "Stop Spild Af Mad" logo – et samarbejde, som også støtter organisationens fortsatte arbejde i kampen mod madspild.

Et jubilæumsår med tre markeringer

I år fejrer Stop Spild Af Mad, udover at fejre bevægelsens 18 års jubilæum og foreningens 10 års jubilæum, også 10 års jubilæum for samarbejdet med organisationens protektor, Hendes Kongelige Højhed Prinsesse Marie. Hendes Kongelige Højhed Prinsesse Marie blev protektor for foreningen Stop Spild Af Mad den 30. maj 2024. Siden 2016 har Prinsessen og foreningen Stop Spild Af Mad haft et nært og frugtbart samarbejde, som har omfattet Prinsessens deltagelse i en række aktiviteter og projekter med fokus på forebyggelse og reduktion af madspild.

Blandt mange aktiviteter med H.K.H. Prinsesse Marie kan nævnes udgivelse af kogebogen "Mad med respekt – En familiekogebog, der mindsker madspild", som udkom i 2019 på forlaget Gyldendal. I bogen medvirker Prinsessen både med forord og en række opskrifter.

Udover Prinsessen har et udvalg af Danmarks dygtigste kokke bidraget til bogen med tilsammen 80 opskrifter med fokus på at mindske madspild. Bogen har opskrifter fra Timm Vladimir, Francis Cardenau, Michel Michaud, Anh Lê og Louisa Lorang. Danskerne har taget godt imod kogebogen, som er blevet massivt omtalt i både danske og internationale medier. Bogen havnede på Berlingskes liste over Årets Bedste Kogebøger i 2019 og blev nummer 1 i verden i den internationale kogebogskonkurrence The Gourmand World Cookbook Awards i

kategorien D11 Family.

Juleoverskud startede en bevægelse

Blandt Stop Spild Af Mad's milepæle er den landsdækkende, gratis portal www.GratisMad.dk, som giver økonomisk trængte familier, flygtninge, hjemløse og andre socialt udsatte nem og værdig adgang til lokal overskudsmad via mobil og web. Portalen, som er idéudviklet af Selina Juul, blev lanceret i 2021 og har siden rundet 900.000 besøg. I dag samler den 729 lokale madspildsorganisationer, grupper og initiativer over hele landet.

Stop Spild Af Mad har siden 2011, i samarbejde med blandt andre REMA 1000 Danmark, Hjemmeværnet, Unilever og Roskilde Festival, videreformidlet mere end 300 tons god overskudsmad til socialt udsatte og hjemløse.

I 2015 tog Stop Spild Af Mad, REMA 1000 Danmark og Dansk Folkehjælp initiativ til projektet Juleoverskud, hvor god overskudsmad blev uddelt direkte fra dagligvarebutikker den 23. december. Projektet udviklede sig hurtigt til Danmarks største landsdækkende uddeling af overskudsmad op til jul. I 2016 modtog omkring 10.000 udsatte børn og voksne cirka 30 tons overskudsmad og nonfood-produkter til en værdi af omkring 4 mio. kr., fordelt af mere end 500 frivillige fra 245 REMA 1000-butikker. Samme år indsamlede en velgørenhedsmiddag i Børsen med kongelig deltagelse af D.K.H. Prins Joachim og Prinsesse Marie hele 281.970 kr. til udsatte familier. I 2017 blev omkring 30 tons juleoverskudsmad til en værdi af 3 mio. kr. uddelt til 8.365 udsatte og afviste julehjælpsansøgere med hjælp fra over 900 frivillige.

Juleoverskud blev startskuddet til en landsdækkende bevægelse. I dag arrangerer en lang række organisationer, grupper og initiativer deres egne uddelinger af overskudsmad i samarbejde med detailhandlen – en tradition, der fortsat hjælper tusindvis af mennesker og samtidig reducerer madspild.

Stop Spild Af Mad uddeler i dag ikke længere overskudsmad, men koncentrerer sig om den landsdækkende, gratis portal www.GratisMad.dk, som sikrer adgang til overskudsmad for udsatte både i helligdagene og til hverdag.

Madspild på den politiske dagsorden

Siden 2009 har Stop Spild Af Mad samarbejdet med skiftende danske regeringer om at styrke arbejdet med forebyggelse og reduktion af madspild.

Kampen mod madspild taler også ind i SSFRM-firkløverregeringens planer om, at drivhusgasudledningerne skal reduceres med mindst 85 % i 2035 i forhold til niveauet i 1990 – da madspild i Danmark ifølge fhv. Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri udleder hvert år 2 mio. tons CO2 svarende til 3,4 % af Danmarks samlede CO2-udledninger. Den samlede mængde af madspild i Danmark ligger ifølge Miljøstyrelsen på 881.062 tons om året. Foreningen Stop Spild Af Mad er allerede i dialog med de relevante ministerier på området.

Trusselsbilledet i Danmark er heller ikke blevet mindre. Tværtimod minder både cyberangreb, ekstremt vejr og den geopolitiske sikkerhedssituation med truslen fra øst os om, at robusthed stadig er nødvendig. Derfor bidrager Stop Spild Af Mad aktivt til Danmarks nationale beredskab, som medlem af "Beredskabspartnerskabet" hos Ministeriet for Samfundssikkerhed og Beredskab.

Bevægelse med international gennemslagskraft

Selina Juul er ikke blot idékvinden bag bevægelsen, men også iværksætter, senest med hudplejeserien SENSE, som er udviklet af Nordic Sense i tæt samarbejde med Stop Spild Af Mad og REMA 1000 Danmark. Hudplejeserien SENSE er danskproduceret, udviklet på bl.a. danske økologiske olier og overskuds- og biprodukter fra fødevareindustrien. Hudplejeserien SENSE støtter også Stop Spild Af Mad's arbejde.

Selina Juul har på Gyldendal udgivet to bøger om madspild, har bidraget til over 40 nationale og internationale bøger og rapporter om madspild, blandt andet Vatikanets bog om madspild, forfattet 279 danske og internationale kronikker og debatindlæg om madspild, har både talt ved TED og i Vatikanet – og er gået viralt i en BBC-video, som har genereret over 30 millioner visninger på Facebook. På samlede sociale medier har Selina Juul og Stop Spild Af Mad ca. 128.000 følgere.

Stop Spild Af Mad er bl.a. medlem af den globale koalition mod madspild Champions 12.3, medlem af Europa-Kommissionens vidensplatform om madspild EU Platform on Food Losses and Food Waste og partner i FN's globale SAVE FOOD initiativ. Selina Juul har modtaget flere priser for sit arbejde med Stop Spild Af Mad: bl.a. i 2014 blev hun kåret til Årets Dansker af Berlingske og i 2020 blev Selina Juul kåret til Årets Europæer 2020 af et af verdens største magasiner, Reader's Digest.

Atten år senere er madspild ikke længere usynligt – men kampen mod madspild har ingen udløbsdato.

Yderligere information:

Foto link:

https://stopspildafmad.dk/artikler/2024KeldNavntoft1.jpg

Fotoakkreditering:

Keld Navntoft

Foto billedtekst:

Bestyrelsesmedlem i Stop Spild Af Mad og Kommerciel Direktør i REMA 1000 Danmark Anders René Jensen, Stifter og Bestyrelsesformand af Stop Spild Af Mad Selina Juul, Protektor for foreningen Stop Spild Af Mad Hendes Kongelige Højhed Prinsesse Marie, Bestyrelsesmedlem i Stop Spild Af Mad og Adm. Direktør i Danmarks Restauranter & Caféer (DRC) Torben E. Hoffmann Rosenstock samt Næstformand i Stop Spild Af Mad og Områdedirektør hos Landbrug & Fødevarer Klaus Jørgensen.

Pressekontakt Stop Spild Af Mad:

Tlf.: +45 40 72 06 01

e-mail: info@stopspildafmad.org

KILDE: Stop Spild Af Mad

CVR 38217291 · Online: https://pressemeddelelse.dk/pressemeddelelser/18-aar-senere-har-kampen-mod-madspild-stadig-en-bred-folkelig-opbakning/

Pressemeddelelsen er udgivet af Stop Spild Af Mad og videreformidlet af Pressemeddelelse.dk. Pressemeddelelse.dk er ikke ansvarlig for indholdet. Spørgsmål til indholdet rettes til afsenderen.