PRESSEMEDDELELSE

PRESSEMEDDELELSE – Bevægelsen mod madspild fylder 17 år

Stop Spild Af Mad · Sundhed og socialvæsen



Geopolitisk usikkerhed fjerner måske nok forbrugernes opmærksomhed fra kampen mod madspild. Men Stop Spild Af Mad fortsætter utrætteligt indsatsen mod madspild.

I år for 17 år siden blev kampen mod madspild i Danmark for alvor skudt i gang. I 2006 gennemførte områdechef i Landbrug & Fødevarer Klaus Jørgensen de første beregninger om husholdningernes madspild. I 2008, inspireret af beregninger fra Klaus Jørgensen, igangsatte Selina Juul forbrugerbevægelsen Stop Spild Af Mad. I oktober 2008 afskaffede detailkæden REMA 1000, med inspiration fra forbrugerbevægelsen Stop Spild Af Mad, mængderabatter og indførte styk-rabatter i alle kædens butikker. Disse tre faktorer gav startskuddet til en

årelang kamp mod madspild i Danmark og udenfor landets grænser. Sidenhen 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.

I dag er mange danske organisationer og initiativer med i kampen mod madspild. Således rummer Stop Spild Af Mad's landsdækkende platform til donation og modtagelse af overskudsmad www.GratisMad.dk hele 728 organisationer og grupper – og platformen har netop rundet 700.000 besøg.

"Desværre oplever vi i dag, at fokus på sager som madspild ikke længere fylder i mediebilledet på samme måde som tidligere," siger stifter og bestyrelsesformand af Stop Spild Af Mad, Selina Juul.

"På grund af krig, klimaforandringer og geopolitisk usikkerhed i verden samt andre opmærksomhedsområder er der langt færre artikler i medierne og langt færre opslag på sociale medier. Men blot fordi den offentlige fokus på madspild er dalende, forsvinder problemet ikke – og flere virksomheder har allerede reduceret deres madspild betydeligt, ikke mindst ved hjælp af Kunstig Intelligens (AI). Det er fortsat vigtigt at undgå madspild – også set i lyset af stigende fødevarepriser. Derfor stopper Stop Spild Af Mad ikke foreløbigt – og vi fortsætter med at holde fokus."

Bevægelsen Stop Spild Af Mad fylder 17 år i år, mens foreningen Stop Spild Af Mad fylder 9 år. Stop Spild Af Mad har i dag samlet over 128.000 følgere på sociale medier. Udover fokus på forbrugere har foreningen Stop Spild Af Mad de seneste mange år etableret mange tætte erhvervspartnerskaber med nogle af de største aktører i fødevareindustrien, herunder REMA 1000 Danmark, Jespers Torvekøkken, Scandic Hotels, Nordic Greens, Geia Food, Orskov Foods, DanRoots, Them Andelsmejeri, Daloon, Danish Crown Foods, Gram Slot, Carletti, Frankly Juice og mange flere. Udover fælles indsats til forbrugere om bedre udnyttelse af maden, hjælp til interne processer til at minimere madspild og meget mere, sørger foreningen Stop Spild Af Mad's erhvervspartnerskaber og samarbejder for, at tonsvis af gode men ukurante og frasorterede fødevarer bliver solgt i butikkerne i stedet for at gå til spilde hos landbruget eller fødevareindustrien. Disse stærke samarbejder er blevet en aktiv del af foreningen Stop Spild Af Mad's vedvarende arbejde i kampen mod madspild.

Sidste år lancerede Stop Spild Af Mad sammen med REMA 1000 og Nordic Sense en dansk, prisvenlig hudplejeserie, SENSE, som er baseret på overskudsråvarer og sidestrømme fra

industrien.

Stop Spild Af Mad yder dansk og international medinflydelse, bl.a. som ambassadør for Fødevareminister Jacob Jensens og Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeris “Klub 12.3”, medlem af Europa-Kommissionens vidensplatform EU Platform on Food Losses and Food Waste, medlem af den globale koalition Champions 12.3 ved World Resources Institute, medlem af FN’s FAO’s initiativ SAVE FOOD samt medlem i Dansk Standards arbejdsgruppe i udarbejdelsen af internationale madspildsstandarder (ISO-standarder).

Stifter og bestyrelsesformand af Stop Spild Af Mad Selina Juul har på Gyldendal udgivet to bøger om madspild, har talt på både TEDx og i Vatikanet, har bidraget til over 40 nationale og internationale publikationer og rapporter om madspild og har gennem 17 år forfattet 270 nationale og internationale kronikker og debatinlæg om madspild, bl.a. sammen med flere ministre. Stop Spild Af Mad optrådte gennem årene i utallige nationale og internationale medier og TV – og en BBC video med Stop Spild Af Mad og Selina Juul gik tidligere viralt på Facebook og opnåede 30 millioner visninger verden over.

Hendes Kongelige Højhed Prinsesse Marie blev protektor for foreningen Stop Spild Af Mad siden den 30. maj 2024.

Mere information:

Foto – akkreditering Keld Navntoft:

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

Billedtekst:

Bestyrelsesmedlem i Stop Spild Af Mad og indkøbs- og marketingdirektør i REMA 1000 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 direktør i Danmarks Restauranter & Caféer (DRC) Torben E. Hoffmann Rosenstock samt Bestyrelsesmedlem i Stop Spild Af Mad og 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/pressemeddelelse-bevaegelsen-mod-madspild-fylder-17-aar/

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.