

PRESSEMEDDELELSE

PRESSEMEDDELELSE - Den Italienske Ambassade og Stop Spild Af Mad afholder middag med fokus på madspild med H.K.H. Prinsesse Marie som æresgæst

Stop Spild Af Mad · Sundhed og socialvæsen



H.K.H. Prinsesse Marie, flere Ambassadører samt toneangivende nationale og internationale aktører på området deltager i en middag - et minitopmøde med fokus på madspild - Annual International Stop Wasting Food Dinner, i forbindelse med FN's Internationale Fødevarer dag og National og International Madspilds dag. Det er 5. gang, at arrangementet finder sted.

Den 16. oktober fejres der verden over FN's Internationale Fødevarer dag (World Food Day). I forbindelse med dagen og den netop overståede National og International Madspildsdag (United Nations International Day of Awareness of Food Loss and Waste, IDAFLW) afholder Den Italienske Ambassade og Stop Spild Af Mad den traditionsrige middag mod madspild, Annual International Stop Wasting Food Dinner.

Middagen bliver et minitopmøde med fokus på madspild og har til formål at give inspiration til kampen mod madspild og fokusere på FN's Verdensmål. Hendes Kongelige Højhed Prinsesse Marie deltager i Stop Spild Af Mad-middagen som æresgæst på baggrund af sit store og mangeårige engagement i kampen mod madspild.

Blandt middagens øvrige gæster er H.E. fhv. Formand for FN's Generalforsamling i 2015, fhv. Formand for Folketinget, fhv. Minister og nuværende Bestyrelsesformand i Energinet Mogens Lykketoft, Frankrigs Ambassadør i Danmark H.E. Christophe Parisot, Senior Enterprise Development Officer fra FN's Levnedsmiddel- og Landbrugsorganisation (FAO) Rosa Rolle, Professor Andrea Segrè fra University of Bologna samt Stjernekokken Rasmus Munk og medejer michelinrestauranten Alchemist, som blev i 2023 kåret som den 5. bedste restaurant i verden. Der vil blive serveret en italiensk inspireret menu fremstillet af god overskudsmad.

Det er 5. gang, at begivenheden finder sted, hvor en ambassade tager stafetten og arrangerer en "Stop Spild Af Mad"-middag eller frokost. De tidligere år har Nederlandenes, Sveriges, Frankrigs og Tysklands ambassader i København afholdt arrangementerne sammen med organisationen Stop Spild Af Mad – og i år er stafetten givet videre til Den Italienske Ambassade, som dermed markerer Italiens mangeårige engagement i kampen mod madspild.

Italiens Ambassadør i Danmark H.E. Stefania Rosini glæder sig til middagen:

"Det er en stor fornøjelse at være vært for den 5. udgave af den årlige Stop Spild Af Mad-middag og jeg er taknemmelig over H.K.H. Prinsesse Maries og alle gæsters deltagelse i eventet, som er arrangeret af Den Italienske Ambassade i samarbejde med organisationen Stop Spild Af Mad. Vores to lande, Italien og Danmark, er begge meget engagerede i bæredygtigheds-dagsordenen. Der er dog stadig lang vej igen i vores fælles arbejde med at skabe et afbalanceret system som – via reduktion af madspild og en opprioritering af sunde, bæredygtige spisevaner – sikrer, at vi udviser den fornødne respekt for miljøet og, i sidste ende, for menneskeheden. Vi er glade for at kunne fremme denne dagsorden i samarbejde

med Stop Spild Af Mad og med organisationens grundlægger Selina Juul”.

Selina Juul, stifter og bestyrelsesformand af Stop Spild Af Mad, glæder sig over Italiens Ambassadør i Danmark H.E. Stefania Rosinis og Den Italienske Ambassades store engagement i kampen mod madspild:

“Jeg er utrolig glad og beæret over at Italiens Ambassadør i Danmark H.E. Stefania Rosini og Den Italienske Ambassade vil være vært for den 5. udgave af Annual International Stop Wasting Food Dinner sammen med os – og jeg glæder mig meget til et godt samarbejde. Vores organisation Stop Spild Af Mad samarbejder bl.a. med FN’s Levnedsmiddel- og Landbrugsorganisation (FAO) i Rom og jeg havde også fornøjelsen af at blive inviteret af Vatikanet til at tale om madspild, så Italiens mangeårige gode indsats mod madspild ligger mit hjerte meget nært.”

Yderligere information til pressen:

Tid:

Mandag den 16. oktober 2023 kl. 18:00 – af sikkerhedshensyn bedes pressen at være der kl. 17:00, hvor der vil være en kort pressebriefing.

Sted:

Italiens Ambassadørs Residens, Fredericiagade 2, 1310 København K.

Pressen får mulighed for at være til stede ved gruppefotografering af Prinsessen, Italiens ambassadør og øvrige gæster ved middagen.

Pressetilmelding:

Tilmelding nødvendig senest **12. oktober kl. 12.00** til:

Den Italienske Ambassade

Executive Assistant to the Ambassador Cecilie Merlung

Tlf.: +45 39 62 68 77

e-mail: cecilie.merlung@esteri.it

Der er begrænset antal pladser og bekræftelse på tilmelding sendes efter tilmeldingsfristens udløb.

Pressefoto:

Download link:

<https://stopspildafmad.dk/artikler/frokost2022KeldNavntoft2.jpg>

Billedtekst:

International Stop Wasting Food Lunch 2022 organiseret af Den Tyske Ambassade
København og Stop Spild Af Mad

Fotograf akkreditering:

Keld Navntoft

Pressekontakt Stop Spild Af Mad:

Tlf.: +45 40 72 06 01

e-mail: info@stopspildafmad.org

Om Stop Spild Af Mad:

Stop Spild Af Mad bevægelsen har eksisteret siden 2008. Stop Spild Af Mad er Danmarks største og ældste bevægelse mod madspild målt på antal af gennemførte aktiviteter og projekter i hele værdikæden fra jord til bord, antal af danske og internationale medieomtaler, samt antal af følgere på de sociale medier. Stop Spild Af Mad bevægelsen blev stiftet i juli 2008 og har igangsat kampen mod madspild i Danmark og bragte Danmarks kamp mod madspild på verdenskortet. Stop Spild Af Mad's formål er at arbejde bredt i hele værdikæden fra jord til bord nationalt og internationalt for at frembringe, finde og udbrede konkrete løsninger, som kan forebygge og minimere madspild. Stifter og bestyrelsesformand i Stop Spild Af Mad Selina Juul har skrevet adskillige nationale og internationale bøger, publikationer og kronikker om madspild og 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. I 2014 blev Selina Juul kåret til Årets Dansker af Berlingske. I 2020 blev Selina Juul kåret til Årets Europæer 2020 af et af verdens største magasiner Reader's Digest. Se mere på

www.stopspildafmad.org

LOGO: Den Italienske Ambassade, København. KILDE / LOGOER: Stop Spild Af Mad. FOTO: Keld Navntoft

CVR 38217291 · Online: <https://pressemeddelelse.dk/pressemeddelelser/pressemeddelelse-den-italienske-ambassade-og-stop-spild-af-mad-afholder-middag-med-fokus-paa-madspild-med-h-k-h-prinsesse-marie-som-aeresgaest/>

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.