PRESSEMEDDELELSE

PRESSEMEDDELELSE – Kampen mod madspild handler i år om at spare penge

Stop Spild Af Mad · Sundhed og socialvæsen



Global geopolitisk usikkerhed, klimaforandringer og stigende fødevarepriser gør kampen mod madspild til sund fornuft – også for pengepungen.

Billede af Stop Spild Af Mad ambassadør og kogebogsforfatter Yvonne Luff Gottfredsen – foto akkreditering Jan Laursen

“Har du tænkt over, hvad der er sket i supermarkedet? En pakke smør kan koste mere end 30 kroner, når den ikke er på tilbud. Pakkerne med leverpostej og ost er blevet mindre” sagte Statsminister Mette Frederiksen i sin nytårstale i staten af måneden.

Generelt er fødevarepriserne herhjemme steget med knap 25 % siden slutningen af 2021, og det vil sige stort set samme omfang som stigningen det globale FAO fødevareprisindeks, beretter Lån & Spar bank. Og de seneste tal fra YouGov for Nordea og Stop Spild Af Mad afslører, at hver 5. dansker bekymret over stigende fødevarepriser.

“I dag skaber kampen mod madspild ikke længere de helt store overskrifter i medierne og TV. I dag er der mange andre presserende emner i verden, som har taget dagsordenen: bl.a. eskalerende klimaforandringer, globale spændinger og usikkerheder i verdensledelsen” siger stifter og bestyrelsesformand af foreningen Stop Spild Af Mad Selina Juul. “Emner som fx. bæredygtighed og klima fylder desværre ikke længere i det store mediebillede, selvom at klimaforandringer bidrager til, at det bliver sværere at producere mad. Men blot fordi mediefokus på fx. madspild daler, forsvinder problemet ikke. På trods af de seneste politiske udmeldinger fra USA, kender klimaforandringer ingen landegrænser. På tværs af lande og virksomheder fortsætter heldigvis indsatsen for at tackle flere globale kriser – hvilket beviser, at samarbejde er stærkere end polarisering. Fx. har Danmark med kokken Sebastian Holberg Svendsgaard i spidsen netop vundet sølv ved det uofficielle verdensmesterskab i kokkekunst Bocuse d’Or – hvor fokus på madspild var blandt bedømmelseskriterier.”

Efter snart 17 års indsats i forbrugerbevægelsen Stop Spild Af Mad har flere danskere heldigvis fået øjnene op for at undgå madspild. De seneste tal fra Landbrug & Fødevarer afslører at flere end 8 ud af 10 danskere svarer, at de “altid” eller “ofte” undgår madspild i husstanden. Også de nye tal fra Madkulturens “Madkultur24” viser at danskerne spiser rester fra aftenen før. Kampen mod madspild handler i 2025 om at spare penge – hvorfor bringer Stop Spild Af Mad en guide til at undgå madspild og til at spare penge.

Portionsberegning og mad til flere dage

Ved at lave mad til flere dage sparer man ikke kun penge, men også tid. Husk, at mæthedsfornemmelsen typisk indtræffer efter ca. 15 minutter. Ved at være opmærksom på portionsstørrelser og gemme overskydende mad til senere, kan man ikke kun undgå madspild, men også spare tid og penge. Landbrug & Fødevarers seneste tal viser at 17 % af danskerne smider mad fra deres tallerken ud – derfor er det en god idé at starte med en mindre portion og tilføje mere, hvis man stadig er sulten.

Gå efter datovarer

For snart 17 år siden, da brugerbevægelsen Stop Spild Af Mad så dagens lys, var datovarer med gule mærker i supermarkedet stor set utænkeligt. I dag er dét at købe datovarer meget udbredt og er en sund fornuft, både for pengepunger og klimaet. Ifølge Landbrug & Fødevarers seneste tal dét at supermarkeder tilbyder datovarer til lavere pris er også tiltaget, som fleste af danskerne mener hjælper dem med selv at undgå madspild. Datovarer kan også fryses, så man kan få fyldt sin fryser op, dog skal man altid holde øje med holdbarheden også i fryseren, så maden ikke ender som en UFO – Uidentificeret Frosset Objekt.

Genopfind restemad

Restemad er ikke en straf – men en gave, som man både spare tid og penge. Derfor er det en god idé at genopfinde restemad som noget positivt og som gavner både pengepungen, tiden og klimaet – og hvor man behandler maden med respekt.

Brug AI (Kunstig Intelligens)

Gratis tilgængelige AI, som fx. ChatGPT, Gemini eller Claude, kan være værdifulde partnere i kampen mod madspild – ikke kun for forbrugere, men også for virksomheder. For forbrugere kan AI hjælpe med at skabe opskrifter, “tøm køleskabet”-retter, og give inspiration til holdbarhed, portionsberegning og opbevaring. For virksomheder kan AI også optimere fødevareforsyningskæder, analysere blockchain-data og forbedre lagerstyring, hvilket gør det nemmere at reducere spild og spare ressourcer. AI kan allerede i dag hjælpe forbrugere og virksomheder med at reducere madspild, hvilket gavner både klimaet og økonomien.

Sammen mod madspild i 17 år

I 2025 fylder brugerbevægelsen Stop Spild Af Mad 17 år. Mange resultater er skabt i Danmark og internationalt i kampen mod madspild, men kampen mod madspild er langt fra vundet, derfor fortsætter Stop Spild Af Mad sit utrættelige arbejde. Fra 2024 blev Hendes Kongelige Højhed Prinsesse Marie Protektor for foreningen Stop Spild Af Mad. Og senest har Minister for fødevarer, landbrug og fiskeri Jacob Jensen (V) oprettet Fødevareministeriets nye Klub 12.3 med Selina Juul som ambassadør.

Udover fokus på forbrugere, har foreningen Stop Spild Af Mad de seneste mange år også etableret mange tætte erhvervspartnerskaber med nogle af de største aktører i fødevareindustrien, herunder REMA 1000 Danmark, Scandic Hotels, Jespers Torvekøkken,

Nordic Greens, Geia Food, Orskov Foods, DanRoots, Them Andelsmejeri, Daloon, Danish Crown Foods, Gram Slot, Gasa Nord Grønt, Carletti, Frankly Juice og mange flere. Udover fælles oplysningskampagner 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. Stop Spild Af Mad igangsætter også jævnligt flere kampagner mod madspild, bl.a. med Stop Spild Af Mad's ambassadør og kogebogsforfatter Yvonne Luff Gottfredsen.

Stop Spild Af Mad har i dag over 128.000 følgere på samlede sociale medier og blandt milepælene i arbejdet kan nævnes Stop Spild Af Mad's landsdækkende portal til donation af modtagelse af overskudsmad GratisMad.dk, startet at idékvinden Selina Juul. GratisMad.dk er en lettilgængelig, gratis landsdækkende portal og opslagsværk, som gør det nemt for danskere i madfattigdom, dvs. fattige familier, hjemløse og andre socialt udsatte, at få nem og hurtig adgang til overskudsmad i deres lokalområder. GratisMad.dk er også en landsdækkende gratis portal, som binder de lokale donorer af overskudsmad, fx. supermarkeder, fødevareproducenter, grossister o.lign. sammen med lokale aftagere, såsom væresteder, herberger, velgørende madspildsorganisationer og andre lokale initiativer mod madspild og donere gratis overskudsmad. GratisMad.dk har i skrivende stund rundet 645.000 besøg og indeholder over 720 velgørende organisationer og grupper.

Yderligere information:

Foto:

(Billede af Stop Spild Af Mad ambassadør og kogebogsforfatter Yvonne Luff Gottfredsen – foto akkreditering Jan Laursen):

https://stopspildafmad.dk/artikler/Yvonne-Luff-Gottfredsen-foto-af-Jan-Laursen.jpg

Kilder:

https://www.stm.dk/statsministeren/taler/statsminister-mette-frederiksens-nytaarstale-den-1-januar-2025

https://www.lsb.dk/nyheder/2024/december/de-globale-foedevarerpriser-stiger-igen

> PRESSEMEDDELELSE – Hver 5. dansker bekymret over stigende fødevarepriser: Ny undersøgelse afslører udbredt usikkerhed

https://lf.dk/media/vlzhnovk/undersoegelse-om-madspild_dec-24.pdf

https://www.madkulturen.dk/wp-content/uploads/2024/11/Madkultur24-Maaltidet.pdf

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. Derudover er Selina Juul ambassadør for Minister for fødevarer, landbrug og fiskeri Jacob Jensen (V) og Fødevareministeriets nye Klub 12.3. 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

KILDE: Stop spild af mad

CVR 38217291 · Online: https://pressemeddelelse.dk/pressemeddelelser/pressemeddelelse-kampen-mod-madspild-handler-i-aar-om-at-spare-penge/

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.