

PRESSEMEDDELELSE

PRESSEMEDDELELSE - Sammen mod madspild i 16 år

Stop Spild Af Mad · Sundhed og socialvæsen



Efter 16 år skaber kampen mod madspild ikke længere store overskrifter i medierne. Til gengæld er mange virksomheder i fuld sving med at indfri FN's Verdensmål om at halvere deres madspild - og resultater fra ikke mindst Stop Spild Af Mad-bevægelsens arbejde ses tydeligt i både detailhandlen, foodservice, store fødevarevirksomheder samt de danske husholdninger. Kampen mod madspild har nemlig ingen udløbsdato.

Kampen mod madspild er langt fra vundet, idet Miljøstyrelsens nyeste tal viser, at hele Danmarks madspild fra jord til bord udgør svimlende 873.014 tons årligt. Opmærksomhed på madspild er dog heldigvis stadig til stede: ifølge den seneste gallupundersøgelse fra Kantar

Public/Verian Group for Stop Spild Af Mad fra 2023, angiver hele 94 % af danskerne, at der er kommet mere fokus på madspild i 2023, end for 15 år siden.

Stop Spild Af Mad's paneldebat på Madens Folkemøde 2024 sammen med Catering Forum og Scandic Hotels med deltagelse af bl.a. Fødevareminister Jacob Jensen (V). Akkreditering: Catering Forum.

Kampen mod Madspild 4.0

Kampen mod madspild daterer tilbage til 2008. *Kampen mod Madspild 1.0* tegnede årene 2008-2013. Stop Spild Af Mad-bevægelsen blev stiftet og danskerne var begyndt at vænne sig til begrebet "madspild". *Kampen mod Madspild 2.0* var fokus på økologi i årene 2014-2017. Kantiner og storkøkkener måtte mindske deres madspild for at få råd til økologi – og de gik forrest i kampen mod madspild. *Kampen mod Madspild 3.0* var fokus på klima i årene 2018-2019. #Klimastrejker, #Klimavalg og masser af klimaforskrækkede strejkende teenagere. I dag er *Kampen mod Madspild 4.0* fløjtet i gang. Efter at Coronavirus (COVID-19)-pandemien lærte danskerne at købe ind én gang om ugen for at mindske smitten – og derved bruge al maden op – kom inflationen. Dermed blev kampen mod madspild omdannet fra nice to have til need to have – og i dag det altså om at spare penge.

"I dag skaber kampen mod madspild ikke længere de store overskrifter i medierne," fortæller stifter og bestyrelsesformand af Stop Spild Af Mad Selina Juul. "I dag er der mange andre og meget presserende emner i verden, som har taget dagsordenen – fx. krigsforbryderen Vladimir Putins brutale invasion af Ukraine, konflikten i Gaza, Trumps mulige comeback i USA, andre geopolitiske spændinger og nu også yderst reelle klimaforandringer, som bogstaveligt talt efterlader oversvømmede kældre og ødelagte huse. Ikke desto mindre holder vi efter 16 år i Stop Spild Af Mad fortsat fokus – for vi ser, at flere arbejder i dybden med kampen mod madspild. Ansvarlighed handler netop ikke om, hvor mange presseklip, man kan opnå."

Flere virksomheder har allerede mindsket madspild

Fødevareminister Jacob Jensen (V) har i år lanceret Danmarks første nationale madspildstrategi – og det er positivt, at regeringen har fokus på madspild. Flere danske virksomheder gør en aktiv indsats i kampen mod madspild og foreningen Stop Spild Af Mad's mange erhvervspartnerne har allerede mindsket deres madspild. Fx. har Danmarks og Nordens største hotelkæde Scandic Hotels på tre år reduceret kædens madspild med 17 %

ved at implementere forskellige tiltag i kampen mod madspild.

Danmarks største væksthush-grøntsagsproducent Nordic Greens halverede virksomhedens madspild og har allerede opnået FN's Verdensmål mod madspild 10 år før deadline. Også en af Danmarks største kantineleverandører, Jespers Torvekøkken, har implementeret flere processer, der mindsker madspild med mindst 30 % både i virksomhedens egen produktion og hos kunderne. Detailkæden REMA 1000 gik som den første detailkæde i Danmark aktivt ind i kampen mod madspild allerede for 16 år siden i samarbejde med Stop Spild Af Mad. Sidste år reducerede REMA 1000 kædens madspild med 10 % primært på bagerbrød, pålæg, mejeri og fersk kød – og REMA 1000's samlede udsmidningsprocent er derved reduceret til 1,56 %.

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 fødevarerindustrien, 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 fødevarerindustrien. Disse stærke samarbejder er blevet en aktiv del af foreningen Stop Spild Af Mad's vedvarende arbejde i kampen mod madspild.

Kampen mod madspild har ingen udløbsdato

Selvom at Stop Spild Af Mad har været på banen i over 16 år, stopper bevægelsen ikke. 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, som i skrivende stund har rundet 530.000 besøg og indeholder over 700 velgørende organisationer og grupper. 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 gratis overskudsmad i deres lokalområder. GratisMad.dk er også en landsdækkende gratis portal for lokale donorer af overskudsmad, fx. supermarkeder, fødevarerproducenter, grossister o.lign. så de let og hurtigt kan komme i kontakt med lokale

aftagere, såsom væresteder, herberger, velgørende madspildsorganisationer og andre lokale initiativer mod madspild og donere gratis overskudsmad.

Grimme grøntsager har også brug for kærlighed – og en af foreningen Stop Spild Af Mad's mangeårige erhvervspartner er Danmarks største væksthush-grøntsagsproducent Nordic Greens – og samarbejdet mellem Stop Spild Af Mad og Nordic Greens sørger for at redde tonsvis af "grimme" grøntsager fra madspildsdøden – fx. frasorterede, ukurante tomater og skæve agurker. I den forbindelse udkommer Stop Spild Af Mad og Nordic Greens senere på året med en stor nyhed.

Stop Spild Af Mad er også med til at skabe international medindflydelse, og som medlem af bl.a. Europa-Kommissionens vidensplatform om madspild, EU Platform on Food Losses and Food Waste, har Stop Spild Af Mad bidraget til Europa-Kommissionens nyeste europæiske rapport om madspild, *"Reducing food loss and waste: Examples of voluntary agreements and other forms of collaborations across Europe"*, hvor der blev sat fokus på Danmarks arbejde med forebyggelse og reduktion af madspild.

Inden sommerferien offentliggjorde Stop Spild Af Mad en glædelig nyhed. Hendes Kongelige Højhed Prinsesse Marie har givet tilsagn om at være Protektor for foreningen Stop Spild Af Mad fra 30. maj 2024. Siden 2016 har Hendes Kongelige Højhed Prinsesse Marie og foreningen Stop Spild Af Mad haft et fælles engagement for kampen mod madspild, som har omfattet Prinsessens deltagelse i en række af foreningens spændende aktiviteter og projekter med fokus på madspild. I lyset heraf hersker der i foreningen Stop Spild Af Mad både glæde og stolthed over, at der nu knyttes endnu tættere bånd til Prinsessen.

"Stop Spild Af Mad stopper ikke foreløbigt", afslutter Selina Juul. "Blot fordi mediefokus på madspild daler, er problemet ikke forsvundet. Vores arbejde fortsætter med uændret styrke – det har ingen udløbsdato."

Yderligere information:

Fotos:

<https://stopspildafmad.dk/artikler/CateringForumMadensFolkemoede2024.jpeg>

Akkreditering: Catering Forum

Billedtekst: Stop Spild Af Mad's paneldebat på Madens Folkemøde 2024 sammen med Catering Forum og Scandic Hotels med deltagelse af bl.a. Fødevareminister Jacob Jensen (V)

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 coalition 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

KILDE / LOGO: Stop Spild Af Mad.

Online: <https://pressemeddelelse2.pressemeddelelse.dk/pressemeddelelser/pressemeddelelse-sammen-mod-madspild-i-16-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.