

PRESSEMEDDELELSE

PRESSEMEDDELELSE: Verdensmål 12.3 fejres med en række madspildsinitiativer d. 12/3

Pressemeddelelse · Administration og støtte



I følge FN's verdensmål nr. 12.3 skal det globale fødevaretab og madspild være halveret i 2030. Det mål fortjener, i følge FødevareBanken, Food Nation og Too Good To Go, mest muligt opmærksomhed. Derfor retter de tre aktører fokus på delmålet med en stribe madspildsaktiviteter, der naturligvis finder sted d. 12/3.

"Inden 2030 skal det globale madspild på detail- og forbrugerniveau pr. indbygger halveres og fødevaretab i produktions- og forsyningskæder, herunder tab af afgrøder efter høst, skal reduceres."

Sådan lyder FN's verdensmål 12.3, som FødevarerBanken, Food Nation og Too Good To Go har besluttet at rette fokus mod via en stribe initiativer, der skal bidrage til bekæmpelse af madspild.

Følgende initiativer finder sted i morgen, torsdag d. 12/3:

FødevarerBanken afholder temadag om madspild for 6., 7. og 8. klasserne på seks forskellige skoler. FødevarerBankens ambassadører, madskribent Helle Brønnum Carlsen og kok Thomas Herman, guider eleverne gennem blandt andet infofilm, madspilds-quiz og klimavenlige kokkerier, som munder ud i lækre sandwiches og frittata. Derudover vil der være smagsprøver på produkter, der er "gået over tid", men som stadig er gode.

De deltagende klasser kommer fra skoler, som allerede samarbejder med FødevarerBanken i og med, at de modtager overskudsmad til lokale "morgenmadsklubber". Temadagen har til formål gøre eleverne mere bevidste om madspild og klima.

Too Good To Go lancerer et [madkundskabsforløb](#) til landets 5. klasser i samarbejde med forlaget Gyldendal. Samarbejdet er det tredje af sin slags og har denne gang fokus på fødevarerekæden. De seneste forløb har handlet om henholdsvis madspild i hjemmet og datomærkning.

I Fødevarerekædeforløbet lærer eleverne om de fem led, som fødevarer er igennem fra produktion til husholdning. De lærer også om, hvordan maden produceres, hvor meget der spildes i de forskellige led, og hvordan produktion og spild har en indvirkning på klimaet.

Alle tre forløb har til hensigt at give eleverne teoretisk viden om madspild, mens de samtidig får mulighed for at arbejde med opskrifter og opgaver, der også er madspildsrelaterede.

Food Nation har som brandingkonsortium for den danske fødevarereklynge udarbejdet en [case-samling](#) med talrige succesfulde cases inden for fødevareretaf og madspild fra hele værdikæden. Samlingen skal inspirere internationale indkøbere og professionelle interessenter til at vende blikket mod relevante danske samarbejdspartnere inden for fødevareretaf og madspild. Case-samlingen lanceres i forbindelse med en målrettet oplysningskampagne om forretningsmulighederne ved delmål 12.3 på en række danske ambassader rundt om i verden og via en større kommunikationsindsats på sociale medier.

For yderligere information:

Tanja Møller Andersen, PR-ansvarlig, Too Good To Go, tlf. 81 77 37 18,
presse@toogoodtogo.dk

Jeanette Koustrup Duus, projektchef, FødevarerBanken, tlf. 60 11 16 45,
jkd@foedevarebanken.dk

Maria Dyrby Nielsen, Project Manager, Food Nation, tlf. 23 99 80 29,
mdyn@foodnationdenmark.dk

Kilde / Logo / Foto: Too Good To Go ApS

Online: <https://pressemeddelelse.dk/pressemeddelelser/pressemeddelelse-verdensmaal-12-3-fejres-med-en-raekke-madspildsinitiativer-d-12-3/>

Pressemeddelelsen er videreformidlet af Pressemeddelelse.dk. Pressemeddelelse.dk er ikke ansvarlig for indholdet. Spørgsmål til indholdet rettes til Too Good To Go ApS.