

God mad i skraldespanden

”Hver dansker smider i gennemsnit 63 kilo god mad i skraldespanden. Her snakker vi ikke om kartoffel- og gulerodsskræller, vi snakker om ganske udmærket, god mad.” Sådan lyder udmeldingen fra Selina Juul. For godt et år siden stiftede hun foreningen **Stop Spild Af Mad**.

Af *Simone Martedal Skov*
sisko09@student.sdu.dk

Vi køber for meget, vi gemmer for lidt og smider for meget ud. Det er den brug-og-smid-væk-kultur, som vi lever i. Det er ingen undtagelse, når vi snakker mad. Vi ved det måske godt, og vi synes også, at det er for dårligt, men vi orker ikke at gøre noget ved det.

Ifølge Selina Juul skyldes danskernes store madspild først og fremmest mangel på omtanke, mangel på information om madspild og ikke mindst manglende respekt for mad.

Hun synes, at det er etisk forkert, at vi smider god mad ud, når over 6 mio. børn under 5 år, hvert år dør af sult.

”Jeg tænkte bare, nu er det nok!” fortæller Selina Juul. Hendes gode hjerte og antipatien til ressourcespild gav hende motivationen til at starte **Stop Spild Af Mad**.

Stop madspild familien Jensen

Iførste omgang henvender **Stop Spild Af Mad** sig til Hr. Og Fru Danmark.

” Vi skal jo starte et sted,” siger Selina Juul. Hun vedkender sig også, at det er i detailhandelen og restaurationsbranchen, at det store spild ligger.

”Men de kan godt være lidt svære at danse med,” siger hun. Her gælder ifølge Selina Juul de samme vilkår som for private madspildere – mangel på omtanke, information og respekt.

Det kræver lidt, men gavner meget

Hvad enten det er privat eller som virksomhed, så kræver det ikke meget at ændre vaner. Det er er af hovedbudskaberne fra **Stop Spild Af Mad**. Med få og helt konkrete tiltag, kan man spare penge og co2 og hjælpe dem, som har brug for det.

Om Stop Spild Af Mad

Stop Spild Af Mad er en nonprofit ikke-religiøs organisation.

Arbejdet er frivilligt og ulønnet.

Læs mere på:

www.stopspildafmad.dk