

Stop Spild Af Mad

**c/o Direktionen
Kongens Nytorv 28, 1.
1050 København K**

CVR-nr. 38 21 72 91

Årsrapport for 2019

Indholdsfortegnelse

	Side
Påtegninger	
Ledelsens påtegning	1
Den uafhængige revisors reviewerklæring	2
Ledelsesberetning	
Virksomhedsoplysninger	4
Ledelsesberetning	5
Årsregnskab	
Anvendt regnskabspraksis	17
Resultatopgørelse 1. januar - 31. december 2019	19
Balance pr. 31. december 2019	20
Noter til årsrapporten	22

Ledelsens påtegning

Undertegnede har dags dato behandlet og godkendt årsrapporten for 2019 for Stop Spild Af Mad. Årsrapporten omfatter ikke de private indkomst- og formueforhold.

Årsrapporten er aflagt i overensstemmelse med årsregnskabsloven. Vi anser den valgte regnskabspraksis for hensigtsmæssig, således at årsrapporten giver et retvisende billede af virksomhedens aktiver, passiver og finansielle stilling pr. 31. december 2019 samt af resultatet af virksomhedens aktiviteter for regnskabsåret 2019.

Ingen af virksomhedens aktiver er pantsat eller behæftet med ejendomsforbehold udover de i årsrapporten anførte, og der påhviler ikke virksomheden eventualforpligtelser, som ikke fremgår af årsrapporten.

København, den 27. maj 2020

Bestyrelsesformand Selina Juul

Den uafhængige revisors reviewerklæring

Til ledelsen i Stop Spild Af Mad

Vi har udført review af årsregnskabet for Stop Spild Af Mad for regnskabsåret 1. januar - 31. december 2019, der omfatter anvendt regnskabspraksis, resultatopgørelse, balance og noter.

Ejernes ansvar for årsregnskabet

Virksomhedens ejere har ansvaret for udarbejdelsen af et årsregnskab, der giver et retvisende billede i overensstemmelse med årsregnskabsloven. Ejerne har endvidere ansvaret for den interne kontrol, som ejerne anser nødvendig for at udarbejde et årsregnskab uden væsentlig fejlinformation, uanset om denne skyldes besvigelser eller fejl.

Revisors ansvar

Vores ansvar er at udtrykke en konklusion om årsregnskabet. Vi har udført vores review i overensstemmelse med den internationale standard vedrørende opgaver om review af historiske regnskaber og yderligere krav ifølge dansk revisorlovgivning. Dette kræver, at vi skal udtrykke en konklusion om, hvorvidt vi er blevet bekendt med forhold, der giver os grund til at mene, at regnskabet som helhed ikke i alle væsentlige henseender er udarbejdet i overensstemmelse med den relevante regnskabsmæssige begrebsramme. Dette kræver også, at vi overholder etiske krav.

Et review af et årsregnskab udført efter den internationale standard vedrørende opgaver om review af historiske regnskaber er en erklæringsopgave med begrænset sikkerhed. Revisor udfører handlinger, der primært består af forespørgsler til ejerne og, hvor det er hensigtsmæssigt, andre i virksomheden, samt anvendelse af analytiske handlinger og vurdering af det opnåede bevis.

Omfanget af de handlinger, der udføres ved et review, er betydeligt mindre end ved en revision udført efter de internationale standarder om revision. Vi udtrykker derfor ingen revisionskonklusion om årsregnskabet.

Den uafhængige revisors reviewerklæring

Konklusion

Ved det udførte review er vi ikke blevet bekendt med forhold, der giver os grund til at mene, at årsregnskabet ikke giver et retvisende billede af virksomhedens aktiver, passiver og finansielle stilling pr. 31. december 2019 samt af resultatet af virksomhedens aktiviteter for regnskabsåret 1. januar - 31. december 2019 i overensstemmelse med årsregnskabsloven.

Frederiksberg, den 27. maj 2020

Exacta Gruppen ApS
statsautoriseret revisionsanpartsselskab
CVR-nr. 33 35 91 28

Jørgen Roager
Statsautoriseret Revisor
MNE-nr. 18498

Virksomhedsoplysninger

Virksomheden

Stop Spild Af Mad
c/o Direktionen
Kongens Nytorv 28, 1.
1050 København K

Telefon: 40 72 06 01

CVR-nr.: 38 21 72 91

Regnskabsperiode: 1. januar - 31. december 2019

Hjemsted: København

www.stopspildafmad.org
www.facebook.com/madspild
info@stopspildafmad.org

Ledelsen

Selina Juul

Bestyrelse

Selina Juul, Formand
Klaus Jørgensen, Næstformand
Anders René Jensen, Bestyrelsesmedlem
Torben E. Hoffmann Rosenstock, Bestyrelsesmedlem

Revisor

Exacta Gruppen ApS
statsautoriseret revisionsanpartsselskab
Førchhammersvej 15, st.
1920 Frederiksberg

Pengeinstitut

Nordea A/S

Ledelsesberetning

Hovedaktivitet

Foreningen Stop Spild Af Mad er efter sit formål en socialøkonomisk forening, der uegennyttigt arbejder nationalt og internationalt med forebyggelse af madspild og minimering af madspild i hele værdikæden fra jord til bord – gennem fx. oplysning, formidling, public affairs, nationale og internationale partnerskaber, en tænketank, kampagner og lignende aktiviteter.

Foreningen Stop Spild Af Mad har tillige til formål at arbejde nationalt og internationalt for at frembringe, finde og udbrede konkrete løsninger, som kan forebygge og minimere madspild.

Foreningen har et landsdækkende sigte og er almennyttig og uafhængig af politiske, religiøse og kommercielle interesser.

Stop Spild Af Mad blev stiftet af Selina Juul den 31. juli 2008 som et frivilligt og selvstændigt non-profit, privat initiativ. Den 16. november 2016 blev Stop Spild Af Mad formelt omdannet til en forening.

Ledelsesberetning

Udvikling i året

Forbrugerbevægelsen Stop Spild Af Mad's aktiviteter i 2019 tæller bl.a.:

Generel effekt af Stop Spild Af Mad's arbejde:

Danskerne har fortsat fuldt fokus på at reducere madspild. Madkulturens 2019 undersøgelse viser, at danskerne spiser flere datovarer og rester til aftensmad end for 3 år siden - og det er især mest unge, de 18-25-årige, der oftest spiser rester til aftensmad.

I Landbrug & Fødevarers 2019 undersøgelse siger danskerne, at de fleste af dem vil leve mere klimavenligt, og dét initiativ, som flest danskere er villige til at gøre for at leve mere klimavenligt, er at undgå madspild i husstanden (46%).

kilder: Madkulturen og Landbrug & Fødevarer - tal fra 2019

https://www.madkulturen.dk/wp-content/uploads/2019/11/MADKULTUR_19_01-120_SAMLET_opslag.pdf

<https://lf.dk/tal-og-analyser/forbrugere-og-trends/befolkning-adfaerd-og-samfund/2019/danskerne-vil-gerne-leve-mere-klimavenligt>

Stifter og Bestyrelsesformand af Stop Spild Af Mad Selina Juul har på Gyldendal udgivet sin 2. bog. "Mad med respekt - En familiekogebog, der mindsker madspild" med forord og opskrifter fra Hendes Kongelige Højhed Prinsesse Marie samt opskrifter fra Selina Juul, TV-kok Timm Vladimir, mad-iværksætteren Anh Lê, de gastronomiske superstjerner Francis Cardenau og Michel Michaud samt kogebogsforfatteren Louisa Lorang. Hvert solgt eksemplar af "Mad med respekt - En familiekogebog, der mindsker madspild" udløser en donation til Folkekirkens Nødhjælp. Søren Frank, Danmarks mest toneangivende madanmelder og Berlingskes mad- og vinredaktør har placeret vores nye bog "Mad med respekt - En familiekogebog, der mindsker madspild" på listen over Berlingskes liste over Årets Bedste Kogebøger i 2019 og givet bogen 4 ud af 6 stjerner. Bogen blev også international vinder og nummer 1 i verden i kategorien "Family" ved Gourmand World Cookbook Awards 2020. Bogen har fået massiv dansk og international omtale og derved skabte massivt dansk og internationalt fokus på madspild.

<http://kongehuset.dk/foto-video/hkh-prinsesse-marie-deltog-i-lancering-af-bogudgivelsen-mad-med-respekt>

<http://kongehuset.dk/video-hkh-prinsesse-marie-deltog-i-lancering-af-bogudgivelsen-mad-med-respekt>

<https://www.gyldendal.dk/produkter/selina-juul/mad-med-respekt-51622/indbundet-9788702288650>

Stop Spild Af Mad's påvirkning gennem sociale medier:

Stop Spild Af Mad bevægelsen vokser med hastige skridt. Stop Spild Af Mad og dens stifter Selina Juul har fået over 105.000 følgere på samlede sociale medier, såsom Facebook, LinkedIn, Twitter og Instagram. Gennem alle disse samlede sociale medier når Stop Spild Af Mad bevægelsen ud til op mod 500.000 mennesker om ugen.

Ledelsesberetning

Stop Spild Af Mad's påvirkning gennem danske og internationale medier:

I 2019 var Stop Spild Af Mad omtalt i danske og internationale medier over 1.500 gange og har bl.a. givet interview to gange til The New York Times (130 millioner månedlige læsere), Yahoo! JAPAN (over 60,5 millioner månedlige læsere), Reuters, m.fl. I løbet af 2019 har Stop Spild Af Mad optrådt i bl.a. DR TV AVISEN, TV 2 News, TV 2 Nyhederne, Go' morgen Danmark på TV 2, TV 2 Lorry, TV SYD, TV 2/Bornholm, Danmarks Radio P1, Danmarks Radio P4, ZDF TV Germany, NBC Euronews, 3SAT TV Germany, WDR TV Germany, Channel U TV Singapore, TV France 3, Jyllands-Posten, Politiken, Berlingske, Dagbladet Information, Kristeligt Dagblad, Fyens Stiftstidende, Århus Stiftstidende, Midtjyllands Avis, JydskeVestkysten, Børsen, Dansk Handelsblad og mange flere danske og internationale medier med millioner af læsere og seere over hele verden.

<https://www.nytimes.com/2019/09/08/business/food-waste-climate-change.html>

<https://uk.reuters.com/article/uk-food-waste-vatican/vatican-conference-urges-governments-to-tackle-food-loss-and-waste-idUKKBN1XM1SA>

<https://news.yahoo.co.jp/byline/iderumi/20190913-00139204/>

<https://www.mewatch.sg/en/series/fixer-s3-3/ep9/854154>

<https://www1.wdr.de/mediathek/video/radio/cosmo/video-ideen-gegen-verschwendung-in-europa---adoptiere-einen-orangenbaum--club-100.html>

https://www.francetvinfo.fr/replay-magazine/france-3/nous-les-europeens/nous-les-europeens-du-dimanche-15-decembre-2019_3722047.html

<https://www.dr.dk/nyheder/viden/klima/smider-du-mad-ud-tidligt-mange-har-ikke-styr-paa-holdbarhedsdatoer>

<https://nyheder.tv2.dk/politik/2019-05-28-s-butikker-skal-reducere-madspild-ellers-kan-det-ende-med-forbud>

Deltagelse i og medafsender på projekter, danske:

Strategisk Erhvervspartnerkab med Jespers Torvekoekken. Her har foreningen Stop Spild Af Mad bl.a. igangsat en oplysningskampagne til forbrugere om bedre udnyttelse af mad.

<https://www.facebook.com/JespersTorvekoekken/photos/a.355177068198/10156621934093199>

<https://www.facebook.com/JespersTorvekoekken/photos/a.355177068198/10156553060298199>

<https://www.facebook.com/JespersTorvekoekken/photos/a.355177068198/10156459964183199>

<https://www.facebook.com/JespersTorvekoekken/photos/a.355177068198/10156396235858199>

<https://www.facebook.com/JespersTorvekoekken/photos/a.355177068198/10156309152743199/>

<https://www.facebook.com/JespersTorvekoekken/photos/a.355177068198/10156249281493199>

<https://torvekoekken.dk/om-os/baeredygtighed-og-madspild>

Erhvervspartnerkab med Geia Food. Her har foreningen Stop Spild Af Mad bl.a. igangsat en ny viral videokampagne "Sammen mod madspild" med den kendte prisvindende madblogger og kagebogsforfatter Frk. Kræsen (Linn Grubbström).

<https://www.facebook.com/Madspild/videos/418319308816784/>

Ledelsesberetning

<https://www.facebook.com/Madspild/videos/739481066513047/>
<https://www.facebook.com/Madspild/videos/2298711570441497/>
<https://www.facebook.com/Madspild/videos/388145721863448/>
<https://www.facebook.com/Madspild/videos/790477841368693/>
<https://www.geiafood.dk/genveje/ansvarlighed.aspx>

Erhvervspartnerkab med Too Good To Go. Her har foreningen Stop Spild Af Mad bl.a. samarbejdet om og bakket op om Too Good To Go's nye datomærkning "ofte god efter".
<https://toogoodtogo.dk/da/campaign/datomaerkning>

Strategisk Erhvervspartnerkab med REMA 1000. Her har foreningen Stop Spild Af Mad bl.a. igangsat projektet "Grimme Grøntsager". Stop Spild Af Mad har sammen med REMA 1000 Danmark og to gartnerier, Alfred Pedersen & Søn ApS, som er landets største producent af tomater, samt Gartneriet Østervang Sjælland igangsat et landsdækkende initiativ i kampen mod madspild: ujævne tomater, krumme agurker, skæve peberfrugter og andre uensartede grøntsager kan nu købes i udvalgte REMA 1000 butikker i stedet for at blive frasorteret, når de høstes. Disse 2. klasses grøntsager har 1. klasses smag og sælges cirka 15% billigere, end de "normale". Dette initiativ støtter foreningen Stop Spild Af Mad's arbejde med 25 øre per solgt enhed. I alt over 180 tons "grimme" grøntsager, som kunne havde endt som affald, blev reddet i 2019. Samarbejdet blev senere hen også udvidet med Salling Group, hvor både de grimme grøntsager i løssalg samt en madspildsketchup fremstillet af grimme overskudstomater blev solgt i hhv. føtex og Bilka. Der var også en stor interesse fra danske og internationale medier.
<https://landbrugfyn.landbrugnet.dk/artikler/afgroeder/grimme-groentsager-gaar-som-varmt-broed.aspx>

Deltagelse i projektet støttet af VELUX FONDEN "Kollektive bevægelser og skabelse af miljønormer: Veje til det bæredygtige samfund" i samarbejde med bl.a. Københavns Universitet. Her har foreningen Stop Spild Af Mad bidraget med at skrive et kapitel til bogen af Quentin Gausset og Karina H.B. Jensen "ViGør - Fortællinger fra den grønne frontlinje", som afsluttende led i Københavns Universitets 3 årige forskningsprojekt støttet af VELUX FONDEN "Kollektive bevægelser og skabelse af miljønormer: Veje til det bæredygtige samfund", med Stop Spild Af Mad som en af partnere.
https://www.researchgate.net/publication/333370590_VIGOR_-_Fortaellinger_fra_den_gronne_frontlinje

Frivillig pressekampagne "Undgå madspild i Påsken" med Stop Spild Af Mad ambassadør og den kendte madekspert Yvonne Luff Gottfredsen. Pressekampagnen har genereret rigtig mange gode medieomtaler i aviserne, radio og TV.
<https://www.tv2lorry.dk/lorryland/6-nemme-rad-sadan-undgar-du-madspild-i-pasken>

Frivillig medvirken i en video sammen med MF Kristian Jensen (V) i forbindelse med Folketingsvalget 2019.
<https://www.facebook.com/kristianjensen.venstre/videos/650527048694363/>

Ledelsesberetning

Frivillig medvirken i en video sammen med MF Pia Olsen Dyhr (SF) i forbindelse med Folketingsvalget 2019.

<https://www.facebook.com/sfparti/videos/195484568520480/>

Frivillig tværpartipolitisk Lobbyisme - Stop Spild Af Mad i medierne i forbindelse med Folketingsvalget 2019.

<https://jyllands-posten.dk/indland/ECE11413048/bekaemper-af-madspild-advarer-mod-forbud-og-tvang/>

Frivillig pressekampagne "Udnyt dine æbler i haven".

<https://sn.dk/Debat-/Stop-madspild-og-tjen-50-mio/artikel/874753>

Frivilligt arbejde på en kogebog. Stifter og Bestyrelsesformand af Stop Spild Af Mad Selina Juul har på Gyldendal udgivet sin 2. bog. "Mad med respekt - En familiekogebog, der mindsker madspild" med forord og opskrifter fra Hendes Kongelige Højhed Prinsesse Marie samt opskrifter fra Selina Juul, TV-kok Timm Vladimir, mad-iværksætteren Anh Lê, de gastronomiske superstjerner Francis Cardenau og Michel Michaud samt kogebogsforfatteren Louisa Lorang. Hvert solgt eksemplar af "Mad med respekt - En familiekogebog, der mindsker madspild" udløser en donation til Folkekirkens Nødhjælp. Søren Frank, Danmarks mest toneangivende madanmelder og Berlingskes mad- og vinredaktør har placeret vores nye bog "Mad med respekt - En familiekogebog, der mindsker madspild" på listen over Berlingskes liste over Årets Bedste Kogebøger i 2019 og givet bogen 4 ud af 6 stjerner. Bogen blev også international vinder og nummer 1 i verden i kategorien "Family" ved Gourmand World Cookbook Awards 2020. Bogen har fået massiv dansk og international omtale og derved skabte massivt dansk og internationalt fokus på madspild.

<http://kongehuset.dk/foto-video/hkh-prinsesse-marie-deltog-i-lancering-af-bogudgivelsen-mad-med-respekt>

<http://kongehuset.dk/video-hkh-prinsesse-marie-deltog-i-lancering-af-bogudgivelsen-mad-med-respekt>

<https://www.gyldendal.dk/produkter/selina-juul/mad-med-respekt-51622/indbundet-9788702288650>

Frivilligt arbejde på Annual International Stop Wasting Food Dinner 2019. Med Hendes Kongelige Højhed Prinsesse Marie som æresgæst, var fire ambassadører, danske og svenske toneangivende fødevareaktører og kendte kokke var blandt de 22 gæster, da Sveriges Ambassade, H.E. Sveriges Ambassadør Fredrik Jörgensen i samarbejde med den frivillige organisation Stop Spild Af Mad og dens Bestyrelsesformand Selina Juul dannede rammen i slutningen af 2019 om Annual International Stop Wasting Food Dinner. Middagen - et mini topmøde om madspild - havde til formål at give inspiration til kampen mod madspild, fokusere på FN's Verdensmål 12.3 (en halvering af verdens madspild og fødevaretab inden 2030), samt forankre dagsordenen hos danske og internationale aktører. Til disse middage inviteres Hendes Kongelige Højhed Prinsesse Marie, medlemmer af den danske og udenlandske regeringer, ambassadører, topledere fra erhvervslivet, beslutningstagere og andre relevante personer. Dansk og international presse mødte også talstærkt op, og der var 4 danske og internationale TV hold,

Ledelsesberetning

samt live-transmission i DR TV Avisen. Middagen er en årlig tradition i Danmark, hvor en ny ambassade hvert år tager stafetten op og arrangerer en Stop Spild Af Mad middag. I 2018 afholdte H.E. Nederlandenes Ambassadør i Danmark, Henk Swarttouw, sammen med stifteren af Stop Spild Af Mad Selina Juul i samarbejde med Hollands Ambassade i København en tilsvarende middag. Sidst på aftenen annoncerede H.E. Frankrigs Ambassadør i Danmark Caroline Ferrari at Den Franske Ambassade i København vil sammen med Selina Juul og Stop Spild Af Mad være værter for Annual International Stop Wasting Food Dinner 2020, som afholdes i Det Thottske Palæ i slutningen af 2020.

<http://kongehuset.dk/foto-video/hkh-prinsesse-marie-deltog-i-middag-mod-madspild-0>

Frivillig pressekampagne "Undgå madspild i Julen" med Stop Spild Af Mad ambassadør og den kendte madekspert Yvonne Luff Gottfredsen. Pressekampagnen har genereret rigtig mange gode medieomtaler i aviserne, radio og TV.

<https://e-pages.dk/ugeavisenringkoebing/235/20>

Deltagelse i projekter, internationale:

Arbejde for Europa-Kommissionen:

Stop Spild Af Mad har sat dansk aftryk og bidraget til anbefalinger til kampen mod madspild til Europa-Kommissionen, og anbefalingerne "Recommendations for Action in Food Waste Prevention" blev lanceret i Bruxelles i slutningen af 2019, hvor Stifter og Bestyrelsesformand af Stop Spild Af Mad Selina Juul deltog på en konference hos Europa-Kommissionens vidensplatform om madspild, EU Platform on Food Losses and Food Waste, som Stop Spild Af Mad har været medlem af siden 2016. Blandt EU Platformens medlemmer er prominente navne som FN's Fødevarer- og Landbrugsorganisation FAO. Arbejdet er ulønnet.

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fs_eu-actions_action_platform_key-recs_en.pdf

Arbejde for Champions 12.3:

Stifter og Bestyrelsesformand af Stop Spild Af Mad Selina Juul er medlem af den globale koalition mod madspild Champions 12.3 i Washington, D.C. Medlemmer af Champions 12.3 består af bl.a. Præsident Barack Obamas tidligere kok i Det Hvide Hus Sam Kass, Unilever's globale direktør Alan Jope, Nestlé's bestyrelsesformand Paul Bulcke, Generalsekretær for FNs Miljøprogram UNEP Inger Andersen samt Danmarks Minister for fødevarer, fiskeri, ligestilling og Minister for nordisk samarbejde Mogens Jensen. Stop Spild Af Mad har bidraget til Champions 12.3's globale rapporter om madspild "Reducing Food Loss and Waste: Setting a Global Action Agenda" samt "Reducing Food Loss and Waste: Ten Interventions to Scale Impact". Arbejdet er ulønnet.

https://wriorg.s3.amazonaws.com/s3fs-public/reducing-food-loss-waste-global-action-agenda_1.pdf

<https://wriorg.s3.amazonaws.com/s3fs-public/reducing-food-loss-and-waste-ten-interventions-scale-impact.pdf>

Ledelsesberetning

Arbejde for Vatikanet:

Hans Hellighed Pave Frans har ved flere lejligheder sat fokus på madspild. I slutningen af 2019 blev Stifter og Bestyrelsesformand af Stop Spild Af Mad Selina Juul af Vatikanet inviteret til at tale i Vatikanet på en international konference med toneangivende aktører såsom fx Generalsekretær for FN's Fødevare- og Landbrugsorganisation FAO Dongyu Qu, EU Kommissær Vytenis Andriukaitis, Direktører fra World Bank, Rockefeller Foundation og Bill & Melinda Gates Foundation. Ved Vatikanet-konferencens afslutning blev der produceret et dokument til Vatikanet og Paven, som Selina Juul og alle konferencens deltagere skulle bidrage til. Dokumentet skal hjælpe med at forankre kampen mod madspild i den Katolske Kirke samt inspirere 1,4 mia. katolikker til mindre madspild. Derudover skal Selina Juul i 2020 bidrage med seks siders dansk aftryk samt anbefalinger i en bog om madspild, som Vatikanet vil publicere i forbindelse med konferencen. Arbejdet er ulønnet.

http://www.pas.va/content/accademia/en/events/2019/food_waste/statement_food.html

Konferencer, debatter, events og andre aktiviteter - danske og internationale - fra Bruxelles til Vatikanet:

27 gratis danske og internationale foredrag o.lign. i 2019:

Gratis oplæg på Tuborgfondet Årsskrift Live i paneldebat med bl.a. Abdel Aziz Mahmoud.

<https://www.facebook.com/watch/?v=370955700392262>

Ulønnet medarrangør af Champions 12.3 World Resources Institute event "Reducing Food Loss and Waste – Making it Personal" i Washington, D.C., som Stop Spild Af Mad har bidraget til.

<https://www.ifpri.org/event/reducing-food-loss-and-waste-%E2%80%93-making-it-personal>

Gratis oplæg på konferencen "Let's make a change!" i Prag, Tjekkiet - arrangeret af bl.a. Europa-Kommissionen samt Danmarks Ambassade i Tjekkiet.

<http://www.reducefoodwaste.eu/lets-make-a-change.html>

Gratis oplæg på konference i Bruxelles i Europa-Kommissionens vidensplatform om madspild, EU Platform on Food Losses and Food Waste, som Stop Spild Af Mad er medlem af.

https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/eu-platform_en

Ulønnet medarrangør og deltager på Madens Folkemøde 2019 med 4 dynamiske paneldebatter med tunge opinionsdannere og topnavne fra erhvervslivet og toppen af dansk gastronomi.

<https://www.facebook.com/events/313690149542722/>

Gratis oplæg på arrangementet i Bratislava, Slovakiet i forb. med Selina Juuls modtagelse af Honour of Ekotopfilm Award prisen for en ekstraordinær indsats.

<https://www.ekotopfilm.sk/zvitazil-aktivizmus-sila-jednotlivca/>

Ulønnet medarrangør og deltager på Folkemødet 2019 med 10 dynamiske paneldebatter og

Ledelsesberetning

events med toppolitikere, toppen af dansk erhvervsliv, toppen af dansk gastronomi samt tunge opinionsdannere som bl.a. Timm Vladimir, TV-vært og Direktør, Martin Lidegaard, Medlem af Folketinget, fhv. Udenrigsminister, Mette Abildgaard, Medlem af Folketinget, Gruppeformand og Politisk Ordfører, Det Konservative Folkeparti Lea Wermelin, Medlem af Folketinget, Bæredygtighedsordfører, Socialdemokratiet, Adm. Direktør i De Samvirkende Købmænd John Wagner, m.fl.

<https://www.facebook.com/events/291987075011358/>

Gratis oplæg på stormøde med medlemmer af ONE\THIRD Tænk tank om Forebyggelse af Madspild og Fødevarer, hvor Selina Juul sidder i bestyrelsen.

<https://twitter.com/SelinaJuul/status/1143179991489945601>

Gratis oplæg på et Champions 12.3 arrangement arrangeret af World Resources Institute i forbindelse med Miljø- og Fødevarerministeriets internationale fødevarer-topmøde "World Food Summit - Better Food for More People".

<https://www.wri.org/news/2019/08/release-leading-food-experts-issue-global-agenda-halve-food-loss-and-waste-2030>

Gratis oplæg på bogudgivelsen af vores bog med Hendes Kongelige Højhed Prinsesse Marie "Mad med respekt - En familiekogebog, der mindsker madspild" - bogudgivelse med deltagelse af Hendes Kongelige Højhed Prinsesse Marie, bogens kokke, over 100 prominente gæster – at fra ambassadører til tidligere ministre – samt en masse af danske og internationale journalister og medier og 4 danske og internationale TV hold, med live dækning på TV 2 NEWS og TV 2 Nyhederne.

<http://kongehuset.dk/foto-video/hkh-prinsesse-marie-deltog-i-lancering-af-bogudgivelsen-mad-med-respekt>

Gratis oplæg på Annual International Stop Wasting Food Dinner, arrangeret sammen med Sveriges Ambassade, Sveriges Ambassadør Fredrik Jörgensen og Stop Spild Af Mad med Hendes Kongelige Højhed Prinsesse Marie som æresgæst i Middagen - og hele 4 ambassadører, flere kokke fra vores bog "Mad med respekt - En familiekogebog, der mindsker madspild", danske og svenske opinionsdannere og beslutningstagere på fødevarerområdet som gæster. Samt en masse dansk og international presse, 4 danske og internationale TV hold, samt live-transmission i DR TV Avisen.

<http://kongehuset.dk/foto-video/hkh-prinsesse-marie-deltog-i-middag-mod-madspild-0>

Gratis oplæg i Vatikanet. Selina Juul fik invitation af Vatikanet til at tale i Vatikanet på en stor international konference om madspild samt bidrage til et dokument til Pave Frans, som Selina Juul og alle konferencens 55 deltagere skulle bidrage til. Dokumentet er en slags 'white paper' til Paven, som skal hjælpe med at forankre kampen mod madspild ud i den Katolske Kirke samt skal inspirere 1,4 milliarder katolikker til mindre madspild - dokumentet får også et dansk aftryk. http://www.pas.va/content/accademia/en/events/2019/food_waste/statement_food.html

Gratis to oplæg på Bogforum i forb. med udgivelsen af vores nye bog "Mad med respekt - En

Ledelsesberetning

familiekogebog, der mindsker madspild" med Hendes Kongelige Højhed Prinsesse Marie.
<https://www.kvindeguiden.dk/tema/kultur/kulturnyheder/artikel/bogforum/>

Gratis oplæg på konference i Bruxelles i Europa-Kommissionens vidensplatform om madspild, EU Platform on Food Losses and Food Waste, som Stop Spild Af Mad er medlem af.
https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/flw_eu-platform_20191212_sum.pdf

Opinionsdannelse og formidling:

Stifter og Bestyrelsesformand af Stop Spild Af Mad Selina Juul har i 2019 udgivet 12 kronikker og debatindlæg, som blev bragt i danske medier. De 12 kronikker og debatindlæg blev bragt i følgende medier: Børsen, Dansk Handelsblad, Altinget, Århus Stiftstidende, Herning Folkeblad, Midtjyllands Avis, Frederiksborg Amts Avis, Sjællandske Næstved, Sjællandske Slagelse, Nordvestnyt Holbæk/Odsherred, Nordvestnyt Kalundborg, Dagbladet Ringsted, Dagbladet Køge, Dagbladet Roskilde, m.fl.
<http://selinajuul.blogspot.dk>

Bidrag til bøger og publikationer, danske og internationale:

Stop Spild Af Mad har i 2019 gratis bidraget til og var nævnt i følgende nationale og internationale bøger og publikationer:

International udgave af "Secret no more!" af Jonathan Løw
<https://books.google.dk/books?id=gR9tDwAAQBAJ&pg=PT82&lpg=PT82&dq=secret+no+more+selina+juul#v=onepage&q=secret%20no%20more%20selina%20juul&f=false>

"2030 NOW" af Susanne Sayers
<https://2030now.com>

"107 danske Pippi-piger" af Merete van den Berg
https://www.saxo.com/dk/107-danske-pippi-piger_merete-van-den-berg_indbundet_9788770361293

"Bæredygtig kost - En guide til valg af bæredygtig kost med omtanke for miljø og dyrevelfærd" af Julie Juanita Larsen
<https://muusmann-forlag.dk/produkt/baeredygtig-kost/>

"ViGør - Fortællinger fra den grønne frontlinje" af Quentin Gausset og Karina H.B. Jensen
https://www.researchgate.net/publication/333370590_VIGOR_-_Fortaellinger_fra_den_gronne_frontlinje

Ledelsesberetning

"Weil wir Essen lieben: Vom achtsamen Umgang mit Lebensmitteln" af Daniel Anthes' og Katharina Schulenburg
<https://www.danielanthes.com/weilwiressenlieben/>

Global rapport af FN's Levnedsmiddel- og Landbrugsorganisation FAO's "The State of Food and Agriculture 2019"
<http://www.fao.org/3/CA6030EN/CA6030EN.pdf>

"Mad med respekt - En familiekogebog, der mindsker madspild" af Hendes Kongelige Højhed Prinsesse Marie, Selina Juul, Timm Vladimir, Anh Lê, Francis Cardenau, Michel Michaud og Louisa Lorang
<https://www.gyldendal.dk/produkter/selina-juul/mad-med-respekt-51622/indbundet-9788702288650>

Videreformidling af gratis overskudsmad til hjemløse og udsatte:

I løbet af 2019 har foreningen Stop Spild Af Mad sammen med flere samarbejdspartnere videreformidlet anslået 50 tons god og frisk overskudsmad til Danmarks hjemløse og socialt udsatte. Bl.a. har Stop Spild Af Mad løbende gennem hele 2019 videreformidlet god og frisk overskudsmad fra detailhandlen, foodservice og fødevarerproducenter til frivillige organisationer som Stop Spild Lokalt og Projekt Hjemløs, der begge hjælper Danmarks udsatte. Arbejdet på disse aktiviteter foregår frivilligt og ulønnet.

<https://www.stopspildafmad.dk/madtilhjemloese.html>

<https://www.stopspildafmad.dk/overskudsmad.html>

Ny viden om madspild og nye undersøgelser igangsat af Stop Spild Af Mad:

Undersøgelse om danskernes holdning til at undgå madspild i forbindelse med ferien - af KANTAR Gallup for Stop Spild Af Mad.

<http://www.stopspildafmad.dk/kantargallupforstopspildafmad2019.zip>

Danske og internationale tillidshverv:

Stifter og Bestyrelsesformand af Stop Spild Af Mad Selina Juul har i Stop Spild Af Mad regi disse ulønnede danske og internationale tillidshverv:

Bestyrelsesmedlem i Regeringens og Miljø- og Fødevarerministeriets ONE\THIRD - Tænketanken om Forebyggelse af Madspild og Fødevaretab
<https://onethird.dk/board-of-directors-and-members/>

Medlem af Statsminister Mette Frederiksens Klimapartnerskab for fødevarer- og

Ledelsesberetning

landbrugssektoren

<https://kefm.dk/media/13017/klimapartnerskab-for-fodevare-og-landbrugssektoren-final.pdf>

Medlem af Statsminister Mette Frederiksens Klimapartnerskab for handel

<https://kefm.dk/media/13018/klimapartnerskabsrapport-handel-rapport.pdf>

Medlem af Europa-Kommissionens vidensplatform om madspild EU Platform on Food Losses and Food Waste, Bruxelles

https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/eu-platform_en

Medlem af global koalition mod madspild Champions 12.3, Washington D.C.

<https://champions123.org/the-champions/>

Partner i FN's Levnedsmiddel- og Landbrugsorganisation FAO's initiativ SAVE FOOD, Rom

<https://www.save-food.org>

Partner i FN's Levnedsmiddel- og Landbrugsorganisation FAO's og FN's Miljø-program UNEP's kampagne Think.Eat.Save, Geneva

<https://www.unenvironment.org/thinkeatsave/>

Bestyrelsesmedlem i Sammenslutningen REFOOD Mærket

<https://www.refoodlabel.dk>

Advisory Board Medlem i Tænk tanken Frej, den fødevarerpolitiske tænketank

<https://www.taenk-frej.dk/advisoryboard>

Medlem af Miljø- og Fødevarerministeriets partnerskab i tilknytning til World Food Summit - Better Food for More People

<https://www.bfmp.dk>

Ambassadør for Foreningen for Madkundskab

<https://www.madkundskab.nu/om-foreningen/samarbejdspartnere/ambassadoerer>

Priser og anerkendelser:

Stifter af Stop Spild Af Mad Selina Juul modtog en international pris, tidligere tildelt USA's fhv. vicepræsident Al Gore: I Bratislava, Slovakiet, modtog Selina Juul den internationalt anerkendte pris, Honour of Ekotopfilm Award, for sin snart 11-årige indsats i kampen mod madspild og som stifter af bevægelsen Stop Spild Af Mad. Honour of Ekotopfilm Award prisen blev indstiftet i 1998 og har til formål at anerkende store nationale og internationale personligheder for fremragende resultater indenfor bæredygtig udvikling, for store gennembrud, for samfundsmæssige eller kulturelle aktiviteter eller for en livslang udvikling af samfundet. Blandt de tidligere modtagere af Honour of Ekotopfilm Award prisen er USA's 45. vicepræsident Al

Ledelsesberetning

Gore, den verdenskendte britiske primatolog Dr. Jane Goodall, fhv. præsident for Tjekkoslaviet og den Tjekkiske Republik, Václav Havel, IKEA's grundlægger Ingvar Kamprad, Fyrst Albert af Monaco og Danmarks daværende miljøminister, Svend Auken.

<https://dhblad.dk/madspildspioner-modtager-international-pris-03/06-2019>

<https://www.ekotopfilm.sk/en/honour-of-ekotopfilm/>

Stifter af Stop Spild Af Mad Selina Juul modtog FLIP-PRISEN 2019 på 25.000 kr. for hendes 11 årige arbejde i kampen mod madspild: FLIP-PRISEN uddeles årligt til en eller flere personer, som via deres handling får andre til at se en situation fra helt nye vinkler og på eksemplarisk vis minder samfundet om, at mennesker behøver mennesker. I 2018 blev FLIP-PRISEN uddelt på Bremen Teater til Team Tivilling. FLIP-PRISEN 2019 på 25.000 kr. blev tildelt til stifter af forbrugerbevægelsen Stop Spild Af Mad Selina Juul for hendes 11 årige arbejde i kampen mod madspild. Prismodtager Selina Juul donerer alle prispenge til foreningsarbejde i foreningen Stop Spild Af Mad.

<https://www.fodevarefokus.dk/madspildspioner-modtager-flip-prisen/>

<https://hjernesmart.dk/flip-prisen-2019-paa-25-000-kr-gaar-til-selina-juul/>

<https://hjernesmart.dk/flip-prisen/>

Andre relevante forhold:

Stifter af Stop Spild Af Mad Selina Juul er af fhv. Statsminister Lars Løkke Rasmussen blevet i 2019 igen inviteret på god sidste løbetur med Statsministeren ved Marienborg sammen med flere toneangivende erhvervs- og kulturpersonligheder.

<https://twitter.com/larsloekke/status/1115283069861343232>

Stifter af Stop Spild Af Mad Selina Juul blev af Miljø- og Fødevarerministeren udpeget som bestyrelsesmedlem af Regeringens og Miljø- og Fødevarerministeriets ONE\THIRD - Tænk tanken om Forebyggelse af Madspild og Fødevaretab - Selina Juul er ophavsmand til idéen om en tænketank om madspild. Selina Juul bidrager ulønnet.

<https://mfvm.dk/nyheder/nyhed/nyhed/ny-taenketank-skal-forebygge-madspild-og-foedevaretab/>

<https://onethird.dk/board-of-directors-and-members/>

Stifter og Bestyrelsesformand af Stop Spild Af Mad Selina Juul er blevet inviteret til at være medlem af Statsministerens Klimapartnerskab for fødevarer- og landbrugssektoren samt Klimapartnerskab for handel og bidrager med frivillig indsats om at hjælpe Regeringen med at nå målet 70% reduktion i CO2-udledning inden 2030. Selina Juul bidrager ulønnet.

<https://kefm.dk/media/13017/klimapartnerskab-for-fodevare-og-landbrugssektoren-final.pdf>

<https://kefm.dk/media/13018/klimapartnerskabsrapport-handel-rapport.pdf>

Stop Spild Af Mad er fremhævet to steder i FN's Levnedsmiddel- og Landbrugsorganisation FAO's seneste globale rapport om madspild "The State Of Food And Agriculture 2019 - Moving Forward On Food Loss And Waste Reduction".

<http://www.fao.org/3/ca6030en/ca6030en.pdf>

Anvendt regnskabspraksis

Årsrapporten for Stop Spild Af Mad for 2019 er aflagt i overensstemmelse med årsregnskabslovens bestemmelser for klasse A-virksomheder. Herudover har virksomheden valgt at følge reglerne for klasse B om ledelsesberetningen, jf. årsregnskabslovens bestemmelser.

Den anvendte regnskabspraksis er uændret i forhold til sidste år.

Årsrapporten for 2019 er aflagt i kr.

Generelt

Resultatopgørelsen

Nettoomsætning

Indtægter består af donationer, erhvervspartnerelskaber samt medlemskontingenter.

Projektkostninger

Omkostninger til projekter indeholder det forbrug af direkte omkostninger, der er anvendt på årets aktiviteter i henhold til foreningens formål.

Salgs- og distributionsomkostninger

Salgs- og distributionsomkostninger omfatter omkostninger, der vedrører distribution og salg, reklame- og markedsføringsomkostninger, autodrift m.v.

Administrationsomkostninger

Administrationsomkostninger omfatter lokaleomkostninger, kontoromkostninger, forsikringer og kontingenter m.v.

Personaleomkostninger

Personaleomkostninger omfatter lønninger og øvrige personaleomkostninger.

Finansielle poster

Finansielle indtægter og omkostninger indregnes i resultatopgørelsen med de beløb, der vedrører regnskabsåret. Finansielle poster omfatter renteindtægter og -omkostninger, realiserede og urealiserede kursgevinster og -tab vedrørende værdipapirer.

Anvendt regnskabspraksis

Balancen

Tilgodehavender

Tilgodehavender måles til nominel værdi med fradrag af nedskrivninger til imødegåelse af forventede tab.

Periodeafgrænsningsposter

Periodeafgrænsningsposter, indregnet under omsætningsaktiver, omfatter afholdte omkostninger vedrørende efterfølgende regnskabsår.

Periodeafgrænsningsposter

Periodeafgrænsningsposter, indregnet under gældsforpligtelser, omfatter afsatte omkostninger der er tilhørende indeværende regnskabsår.

Resultatopgørelse 1. januar - 31. december 2019

	<u>Note</u>	<u>2019</u> kr.	<u>2018</u> kr.
Nettoomsætning	1	641.195	1.059.122
Projektomkostninger	2	<u>-459.260</u>	<u>-947.844</u>
Dækningsbidrag		181.935	111.278
Salgs- og distributionsomkostninger		-54.947	-20.639
Administrationsomkostninger		<u>-47.016</u>	<u>-56.386</u>
Resultat før afskrivninger		<u>79.972</u>	<u>34.253</u>
Resultat før finansielle poster		79.972	34.253
Finansielle omkostninger	4	<u>0</u>	<u>-3</u>
Årets resultat		<u><u>79.972</u></u>	<u><u>34.250</u></u>

Balance pr. 31. december 2019

	<u>Note</u>	<u>2019</u> kr.	<u>2018</u> kr.
Aktiver			
Tilgodehavender	5	<u>2.907</u>	<u>75.305</u>
Tilgodehavender		<u>2.907</u>	<u>75.305</u>
Likvide beholdninger	6	<u>236.631</u>	<u>502.509</u>
Omsætningsaktiver		<u>239.538</u>	<u>577.814</u>
Aktiver i alt		<u><u>239.538</u></u>	<u><u>577.814</u></u>

Balance pr. 31. december 2019

	<u>Note</u>	<u>2019</u> kr.	<u>2018</u> kr.
Passiver			
Indestående i foreningen	7	<u>170.031</u>	<u>90.060</u>
Leverandør af varer og tjenesteydelser	8	622	0
Anden gæld	9	<u>68.885</u>	<u>487.754</u>
Kortfristede gældsforpligtelser		<u>69.507</u>	<u>487.754</u>
Gældsforpligtelser i alt		<u>69.507</u>	<u>487.754</u>
Passiver i alt		<u>239.538</u>	<u>577.814</u>

Noter

	<u>2019</u>	<u>2018</u>
	kr.	kr.
1 Nettoomsætning		
Medlemsskaber	800	1.000
Donationer	43.964	989.474
Provisioner	2.000	4.408
Erhvervspartnerne	594.431	64.240
	<u>641.195</u>	<u>1.059.122</u>
2 Projektomkostninger		
Projektomkostninger	98.702	614.706
Lønninger i projekt	360.558	333.138
	<u>459.260</u>	<u>947.844</u>

Noter

	<u>2019</u>	<u>2018</u>
	kr.	kr.
3 Andre eksterne omkostninger		
Salgs- og distributionsomkostninger		
Annoncer og reklame	35.870	7.191
Rejseomkostninger	13.928	2.104
Repræsentation	5.149	11.344
Salgs- og distributionsomkostninger	<u>54.947</u>	<u>20.639</u>
Administrationsomkostninger		
Kontorartikler	3.989	568
Telefon og internet	5.275	6.313
Edb-omkostninger	8.087	6.905
Vedligeholdelse af hjemmesider	0	11.000
Gebyrer	1.698	1.928
Deltagelse på Folkemødet	10.814	13.948
Aviser og faglitteratur	3.225	919
Kontingenter og abonnemeter	1.428	1.429
Revisorhonorar	12.500	6.875
Småanskaffelser under kr. 13.800	0	169
Administrationsomkostninger	<u>47.016</u>	<u>50.054</u>
	<u><u>101.963</u></u>	<u><u>70.693</u></u>

Noter

	<u>2019</u>	<u>2018</u>
	kr.	kr.
4 Finansielle omkostninger		
Bank	<u>0</u>	<u>3</u>
	<u>0</u>	<u>3</u>
5 Tilgodehavender		
Tilgodehavender	<u>2.907</u>	<u>75.305</u>
	<u>2.907</u>	<u>75.305</u>
6 Likvide beholdninger		
Nordea, Driftskonto	27.115	87.430
Nordea, Projekt støttet af Københavns Universitet og VELUX FONDEN	0	7.380
Nordea, Projekt støttet af Tuborgfondet	70	405.539
Nordea, Erhvervspartnerkaber	<u>209.446</u>	<u>2.160</u>
	<u>236.631</u>	<u>502.509</u>

Noter

	<u>2019</u>	<u>2018</u>
	kr.	kr.
7 Indestående i foreningen		
Saldo primo	90.059	55.810
Årets resultat	<u>79.972</u>	<u>34.250</u>
	<u>170.031</u>	<u>90.060</u>
8 Leverandør af varer og tjenesteydelser		
Leverandørgæld	<u>622</u>	<u>0</u>
	<u>622</u>	<u>0</u>
9 Anden gæld		
A-skat	9.831	20.662
ATP	852	568
Afsat regnskabsmæssig assistance	9.375	6.250
Mellemregning Selina Juul	48.827	55.274
Afsatte omkostninger	<u>0</u>	<u>405.000</u>
	<u>68.885</u>	<u>487.754</u>

PENNEO

Underskrifterne i dette dokument er juridisk bindende. Dokumentet er underskrevet via Penneo™ sikker digital underskrift. Underskrivernes identiteter er blevet registeret, og informationerne er listet herunder.

“Med min underskrift bekræfter jeg indholdet og alle datoer i dette dokument.”

Torben Edi Hoffmann Rosenstock

Bestyrelsesmedlem

På vegne af: Stop Spild Af Mad

Serienummer: PID:9208-2002-2-646342322545

IP: 213.32.xxx.xxx

2020-08-18 19:03:21Z

NEM ID 

Klaus Jørgensen

Næstformand

På vegne af: Stop Spild Af Mad

Serienummer: PID:9208-2002-2-364453418598

IP: 130.227.xxx.xxx

2020-08-19 09:34:53Z

NEM ID 

Anders René Jensen

Bestyrelsesmedlem

På vegne af: Stop Spild Af Mad

Serienummer: PID:9208-2002-2-501202266069

IP: 194.255.xxx.xxx

2020-08-19 11:57:22Z

NEM ID 

Navnet er skjult (CPR valideret)

Bestyrelsesformand

På vegne af: Stop Spild Af Mad

Serienummer: PID:9208-2002-2-262662644796

IP: 93.162.xxx.xxx

2020-08-20 13:55:10Z

NEM ID 

Jørgen Roager

Statsautoriseret revisor

Serienummer: CVR:33359128-RID:98832466

IP: 77.66.xxx.xxx

2020-08-20 14:40:42Z

NEM ID 

Navnet er skjult (CPR valideret)

Dirigent

På vegne af: Stop Spild Af Mad

Serienummer: PID:9208-2002-2-262662644796

IP: 93.162.xxx.xxx

2020-08-20 14:42:38Z

NEM ID 

Penneo dokumentnøgle: HN10S-FBQBX-1MWW0-8QGVE-65Q7W-D1QJK

Dette dokument er underskrevet digitalt via **Penneo.com**. Signeringsbeviserne i dokumentet er sikret og valideret ved anvendelse af den matematiske hashværdi af det originale dokument. Dokumentet er låst for ændringer og tidsstemplet med et certifikat fra en betroet tredjepart. Alle kryptografiske signeringsbeviser er indlejret i denne PDF, i tilfælde af de skal anvendes til validering i fremtiden.

Sådan kan du sikre, at dokumentet er originalt

Dette dokument er beskyttet med et Adobe CDS certifikat. Når du åbner dokumentet

i Adobe Reader, kan du se, at dokumentet er certificeret af **Penneo e-signature service** <penneo@penneo.com>. Dette er din garanti for, at indholdet af dokumentet er uændret.

Du har mulighed for at efterprøve de kryptografiske signeringsbeviser indlejret i dokumentet ved at anvende Penneos validator på følgende websted: <https://penneo.com/validate>