

Stop Spild Af Mad

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

CVR-nr. 38 21 72 91

Årsrapport for 2020

Indholdsfortegnelse

	Side
Påtegninger	
Indehaverens påtegning	1
Den uafhængige revisors reviewerklæring	2
Indehaverberetning	
Virksomhedsoplysninger	4
Ledelsesberetning	5
Årsregnskab	
Anvendt regnskabspraksis	19
Resultatopgørelse 1. januar - 31. december 2020	21
Balance pr. 31. december 2020	22
Noter til årsrapporten	24

Indehaverens påtegning

Undertegnede har dags dato behandlet og godkendt årsrapporten for 2020 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 2020 samt af resultatet af virksomhedens aktiviteter for regnskabsåret 2020.

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 20. maj 2021

Selina Juul
Bestyrelsesformand

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 2020, 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 2020 samt af resultatet af virksomhedens aktiviteter for regnskabsåret 1. januar - 31. december 2020 i overensstemmelse med årsregnskabsloven.

Frederiksberg, den 20. maj 2021

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 2020

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
Forchhammersvej 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.

Udvikling i året

Stop Spild Af Mad's aktiviteter i 2020 tæller bl.a.:

Generel effekt af Stop Spild Af Mad's arbejde:

På trods af Coronavirus (COVID-19) pandemi, som har indtaget hele verden i 2020, fortsatte bevægelsen Stop Spild Af Mad kampen mod madspild med uændret styrke. Danskerne har nemlig fortsat fokus på madspild: undersøgelse om danskernes holdninger til madspild fra Landbrug & Fødevarer og Stop Spild Af Mad viser at over halvdelen af danskerne vil gerne smide mindre mad ud end i dag.

kilde: Landbrug & Fødevarer og Stop Spild Af Mad - tal fra 2020

<https://lf.dk/tal-og-analyser/forbrugere-og-trends/2020/madspild>

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 over 118.000 følgere på samlede sociale medier fordelt på hhv. Facebook, LinkedIn, Twitter og Instagram, hvilket er 12,3% mere i forhold til året 2019. 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 2020 var Stop Spild Af Mad omtalt i danske og internationale medier over 3.000 gange, hvilket gav i gennemsnit ca. 8 daglige medieomtaler. Stop Spild Af Mad går derved forrest i kampen mod madspild i Danmark og har cementeret formidlingen om budskabet solidt hos befolkningen. Bl.a. optrådte Stop Spild Af Mad i Go' morgen Danmark på TV 2, TV 2 Nyhederne, TV 2 NEWS, DR Ultra Nyt, Rai 3 Geo Italy, ARD TV Germany, Die Welt Germany, TV2/Lorry, TV 2/Fyn, TV SYD, Reader's Digest, Danmarks Radio P1 Radioavisen, Danmarks Radio P4 Radioavisen, Danmarks Radio P1 Public Service, Berlingske, Politiken, Jyllands-Posten, Kristeligt Dagblad, B.T., Avisen Danmark, Fyens Stiftstidende, Århus Stiftstidende, Nordjyske Stiftstidende, Dansk Handelsblad, RADIO4, Radio LOUD, Ude og Hjemme, FEMINA, ISABELLAS, Ud & Se, Samvirke, I FORM, Billed-Bladet, HER & NU, Spis Bedre og mange flere danske og internationale medier med millioner af læsere og seere over hele verden.

<https://www.berlingske.dk/samfund/hun-var-aarets-dansker-nu-er-madspildsaktivist-kaaret-som-aarets-europaeer>

<https://www.raiplay.it/video/2020/05/geo-la-citt-verde-89228b50-8e0d-4233-b2f4-0b8199162502.html>

<https://finans.dk/navne/ECE11914391/selina-juul-vokse-de-op-med-en-frygt-for-ikke-at-faa-mad-den-naeste-dag/>

<https://www.altinget.dk/foedevarer/artikel/selina-juul-hvis-14-milliarder-katolikker-begynder-at-gaa-op-i-madspild-saa-bliver-det-jo-interessant>

<https://soirmag.lesoir.be/300287/article/2020-05-13/marie-de-danemark-jai-ete-elevee-dans-lidee-de-ne-rien-jeter>

<https://issuu.com/frie/docs/frie-2-2020>

<https://mydailyspace.dk/2020/02/stop-madspild-biksemad-med-groentsager-koriander-og-spejlaeg/>

<https://www.metropolitan.si/aktualno/evropejka-leta-2020-je-postala-danska-aktivistka-selina-juul/>

https://readersdigest.de/de/menschen/helden-des-alltags/item/zum-wegwerfen-zu-schade?category_id=365

<https://www.delo.si/magazin/svet-so-ljudje/evropejka-leta-v-boju-proti-zavrzeni-hrani/>

<https://www.mainlifestyle.dk/livsstil/interviews/selina-juuls-10-leveregler>

<https://www.bunte.de/royals/daenisches-koenigshaus/marie-von-daenemark-bei-uns-im-schloss-wird-nichts-weggeworfen.html>

<http://www.pas.va/content/accademia/en/publications/scriptavaria/foodloss/juul.html>

<https://samvirke.dk/artikler/selina-juuls-groenne-raad-en-husmor-behoever-ikke-at-hamstre>

<https://www.netavisengrindsted.dk/2020/07/17/madspildskogebogen-mad-med-respekt-genererer-36-000-kr-til-folkekirkens-noedhjaelp/>

<https://mydailyspace.dk/2020/07/news-salget-af-masker-stiger-og-de-kan-blive-et-krav/>

<https://www.udogse.dk/fladbroed-med-groenne-falafler/>

<https://www.billedbladet.dk/kongelige/danmark/efter-kaempe-indsats-prinsesse-marie-modtager-fornem-pris>

<https://www.billedbladet.dk/kongelige/danmark/fornem-pris-til-prinsesse-marie>

<https://dsk.dk/koebmaend-og-landbrug-haedrer-h-k-h-prinsesse-marie-for-indsatsen-mod-madspild/>

Ledelsesberetning

<https://landbrugsavisen.dk/k%C3%B8bm%C3%A6nd-og-landbruget-h%C3%A6drer-hkh-prinsesse-marie>
<https://kknews.cc/zh-hk/world/e5m2gbr.html>
<https://erhvervplus.dk/artikel/f%C3%B8devareminister-har-ingen-planer-om-at-lovgive-om-madspild-frivillighed-er-vejen-frem>
https://www.radio4.dk/program/sommertid/?id=sommertid-med-selina-juul_ep_13_07_20
<https://www.welt.de/sonderthemen/article217893394/Nahrungsverschwendung-stoppen.html>
<https://nyheder.tv2.dk/samfund/2020-09-29-danmark-har-faaet-en-national-madspildsdag-hvor-meget-ved-du-om-faenomenet>
<https://www.kvindeguiden.dk/tema/opskrifter-raavarer/artikel/aeblechutney/>
<https://amtsavisen.dk/artikel/god-mad-let-at-lave-et-stykke-dansk-madhistorie>
<https://play.tv2.dk/programmer/magasiner/serier/go-morgen-danmark/danskere-laerer-pave-frans-om-madspild-232079>
<https://www.berlingske.dk/virksomheder/danske-forkaempere-mod-madspild-med-i-ny-bog-fra-vatikanet>
<https://avisendanmark.dk/artikel/s%C3%A5dan-passer-du-p%C3%A5-dig-selv-p%C3%A5-din-julemad-og-undg%C3%A5r-madspild>
<https://www.tv2lorry.dk/region-hovedstaden/god-julesamvittighed-syv-rad-til-undga-madspild>
<https://www.kristeligt-dagblad.dk/danmark/se-hvad-du-gor-med-sovse-og-rodvinsrester>
<https://folketidende.dk/Livsstil/Fem-retter-du-kan-lave-af-julens-rester/artikel/570112>

.....og mange mange flere.

Deltagelse i og medafsender på projekter, danske:

Strategisk Erhvervspartnerkab med Jespers Torvekøkken. Her har foreningen Stop Spild Af Mad i 2020 bl.a. fortsat kørt oplysningskampagner til forbrugere om bedre udnyttelse af mad.

<https://www.facebook.com/JespersTorvekoekken/photos/10156737710788199/>
<https://www.facebook.com/JespersTorvekoekken/photos/10156792697268199/>
<https://www.facebook.com/JespersTorvekoekken/photos/10156853846383199/>
<https://www.facebook.com/JespersTorvekoekken/photos/10156946509273199/>
<https://www.facebook.com/JespersTorvekoekken/photos/10157376544053199/>
<https://www.facebook.com/JespersTorvekoekken/photos/10157393777648199/>
<https://www.facebook.com/JespersTorvekoekken/photos/10157422455283199/>
<https://www.facebook.com/JespersTorvekoekken/photos/10157424677758199/>
<https://www.facebook.com/JespersTorvekoekken/photos/10157427060013199/>
<https://www.facebook.com/JespersTorvekoekken/photos/10157434015113199/>
<https://www.facebook.com/JespersTorvekoekken/photos/10157434192418199/>
<https://www.facebook.com/JespersTorvekoekken/photos/10157497024268199/>
<https://www.facebook.com/JespersTorvekoekken/photos/10157527588278199/>
<https://www.facebook.com/JespersTorvekoekken/photos/10157555725833199/>
<https://www.facebook.com/JespersTorvekoekken/photos/10157584091773199/>

Ledelsesberetning

Strategisk Erhvervspartnerkab med REMA 1000 Danmark. REMA 1000 var den første detailkæde, der i nyere tid gik aktivt ind i kampen mod madspild. Allerede i 2008 har REMA 1000 fjernet alle former for mængderabatter i samtlige REMA 1000 butikker i Danmark, med inspiration fra Stop Spild Af Mad - for at hjælpe danskerne til at mindske madspild. I 2020 fortsatte Stop Spild Af Mad sit Strategisk Erhvervspartnerkab med REMA 1000 og har sammen med REMA 1000 bl.a. igangsat kampagner på sociale medier og i pressen, formidlet gode råd til forbrugere, videreformidlet god gratis overskudsmad til udsatte, solgt "grimme" og frasorterede grøntsager og andre "madspildsprodukter" i REMA 1000 butikker for at støtte Stop Spild Af Mad's arbejde - og mange andre aktiviteter i kampen mod madspild.

<https://madspild.rema1000.dk/>

Erhvervspartnerkab med Danmarks største tomatproducent Alfred Pedersen & Søn ApS. Siden 2018 har Stop Spild Af Mad haft et godt samarbejde med Alfred Pedersen & Søn ApS om at redde "grimme" og frasorterede grøntsager. Disse 2. klasses grøntsager har 1. klasses smag og sælges billigere end de "normale" i både REMA 1000 og Salling Groups butikker, i hhv. føtex og Bilka - både "grimme" grøntsager i løssalg samt en madspildsketchup fremstillet af frasorterede overskudstomater. Dette projekt støtter også foreningen Stop Spild Af Mad's arbejde per hver solgt enhed. I 2020 viste opgørelse fra Alfred Pedersen & Søn ApS at over 370 ton "grimme" grøntsager blev reddet hen over de sidste to år. Projektet skabte ikke mersalg, men bidrager derimod til mindre spild i produktionen hos Alfred Pedersen & Søn ApS: hos Alfred Petersen & Søn er der faktisk i løbet af et enkelt år lykkedes at halvere det samlede madspild, svarende til 252 tons.

<https://landbrugsavisen.dk/gartnerier-har-p%C3%A5-%C3%A5r-solgt-flere-hundrede-ton-grimme-og-krumme-gr%C3%B8ntsager>

<https://nyheder.okologi.dk/mad-og-marked/danskerne-er-vilde-med-grimme-grontsager>

<https://foodnationdenmark.com/news/more-than-370-tons-of-ugly-vegetables-rescued-with-new-collaboration/>

<https://politiken.dk/forbrugogliv/art7701799/Grimme-gr%C3%B8ntsagers-succes-opfylder-madspildsm%C3%A5l-ti-%C3%A5r-f%C3%B8r-tiden>

<https://fodevarewatch.dk/Fodevarer/article12000485.ece>

Erhvervspartnerkab med Geia Food. Geia Food har bl.a. støttet udviklingen af videokampagne i forb. med National Madspildsdag 2020 (United Nations International Day of Awareness of Food Loss and Waste, IDAFLW) med kendt TV-stjerne og bageentusiast Pernille Stigsgaard Morthensen.

<https://www.facebook.com/watch/?v=346126983097148>

<https://www.facebook.com/watch/?v=316740676083558>

<https://www.facebook.com/watch/?v=312277130103738>

<https://www.facebook.com/watch/?v=773410226814156>

<https://www.facebook.com/watch/?v=1234565116883821>

Ledelsesberetning

Erhvervspartnerskab med Orskov Foods A/S. For at hjælpe danske haveejere med at redde tonsvis af æbler, indgik Danmarks største mosteri Orskov Foods A/S fra 2020 i et samarbejde med bevægelsen og foreningen Stop Spild Af Mad samt detailkæden REMA 1000. Helt konkret betyder det, at danskerne fra september 2020 kunne aflevere æbler fra deres private haver til Ørbæk Mosteri, Orskov Foods A/S i Ørbæk på Fyn - og for hver 10 kilo æbler, som man afleverede, modtog man 1 liter æblemost som betaling. Derudover vil man kunne købe æblemosten som "Årets Ævlerov" med det velkendte Stop Spild Af Mad logo i samtlige REMA 1000 butikker og derved også støtte foreningen Stop Spild Af Mad's daglige arbejde mod madspild. Der var stor interesse fra danskerne om at redde æblerne - og nyheden om samarbejdet kom godt ud i rigtig mange medier.

<https://mydailyspace.dk/2020/09/samarbejde-mod-madspild-vil-redde-tonsvis-af-danskernes-aebler/>

<https://fyens.dk/artikel/red-%C3%A6blerne>

<https://ugeavisen.dk/ugeavisensvendborg/artikel/til-kamp-mod-madspild-aflever-dine-%C3%A6bler-og-f%C3%A5-%C3%A6blemost-retur>

<https://fyens.dk/artikel/aktiviteter-til-efter%C3%A5rsferien-have%C3%A6bler-bliver-forvandlet-til-most>

<https://stiften.dk/artikel/aktiviteter-til-efter%C3%A5rsferien-have%C3%A6bler-bliver-forvandlet-til-most>

<https://dagligvarehandlen.dk/madspild/grim-mad-hoester-kaerlighed-hos-forbrugerne>

<https://www.facebook.com/watch/?v=3394097754010131>

Erhvervspartnerskab med Danmarks største rodfrugtsproducent DanRoots A/S. Små, frasorterede, skæve og ukurante 2. sorterings økologiske snackgulerødder. Tidligere kunne de ikke sælges i butikkerne - men fra oktober 2020 indtog de skæve eksistenser de danske butikker i et nyt landsdækkende samarbejde mellem Danmarks største rodfrugtsproducent DanRoots A/S, forbrugerbevægelsen Stop Spild Af Mad og detailkæden REMA 1000. Helt konkret betyder det, at sidst i oktober 2020 ville man i alle REMA 1000 butikker over hele landet kunne finde små, frasorterede, skæve og ukurante 2. sorterings økologiske minigulerødder fra DanRoots A/S i en pose med det velkendte Stop Spild Af Mad logo. Gulerødderne har 1. classes kvalitet og smag, men er frasorteret pga. deres størrelse og udseende. Derfor sælges de som 2. classes minigulerødder. Salget af de skæve gulerødder støtter også foreningen Stop Spild Af Mad's arbejde i kampen mod madspild.

<https://effektivtlandbrug.landbrugnet.dk/artikler/virksomhedsstof/57333/grimme-guleroedder-faar-ny-chance-landsdaekkende-samarbejde-redder-frasorterede-.aspx>

<https://greenupdate.dk/grimme-guleroedder-har-ogsaa-brug-for-kaerlighed/>

<https://nyheder.okologi.dk/mad-og-marked/nu-ender-de-skaeve-og-ukurante-guleroedder-pa-hylderne-i-rema-1000>

<https://komesbjerg.dk/grimme-guleroedder-smager-lige-saa-godt/>

<https://www.kattegat.nu/frasorterede-og-ukurante-oekologiske-guleroedder-reddes-gennem-nyt-landsdaekkende-samarbejde/>

<https://dsk.dk/grimme-guleroedder-har-brug-for-mere-kaerlighed/>

<https://fodevarewatch.dk/article12508775.ece>

Ledelsesberetning

I 2020 kom Stop Spild Af Mad med i projektet ”Afsætning af klasse II grønt fra primærproduktion til restaurationsbranchen, kantiner og fødevarerproduktionen” støttet af Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram (GUDP). Projektet har til formål at opbygge en digital platform, hvor de kan formidle salg af andensorterings frugt og grønt til restauranter og storkøkkener. Målet er at reducere madspild. Stop Spild Af Mad bidrager til formidling af projektet samt kvalitetssikring, netværk mm.

<https://mst.dk/service/nyheder/nyhedsarkiv/2020/mar/eatgrim/>

I 2020 fik Stop Spild Af Mad støtte fra Lemvigh-Müller Fonden til at igangsætte det landsdækkende projekt GratisMad.dk. GratisMad.dk er en lettilgængelig, gratis landsdækkende platform, 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 platform 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. GratisMad.dk udvikles af Stop Spild Af Mad i samarbejde med PlanMiljø ApS og lanceres i 2021. Nyheden om projektet blev lanceret i forbindelse med bevægelsen Stop Spild Af Mad's 12 års fødselsdag.

<https://www.tv2lorry.dk/lorryland/madspilds-bevaegelse-vil-give-udsatte-borgere-overskudsvarer>

Frivillig kampagne på sociale medier med Minister for fødevarer, fiskeri, ligestilling og Minister for nordisk samarbejde Mogens Jensen i forbindelse med at forebygge Coronavirus (COVID-19) smitterisiko. Videoen med Ministeren fik over 24.000 visninger.

<https://www.facebook.com/watch/?v=1129737540700764>

Frivillig pressekampagne “Køkkenhjælp til kriseramte danskere: sådan passer du bedst på din mad” i forbindelse med at forebygge Coronavirus (COVID-19) smitterisiko. Pressekampagnen har genereret rigtigt mange gode medieomtaler.

[https://mydailyspace.dk/2020/03/god-guide-fra-stop-spild-af-mad-om-mad-der-kan-raekke-laengere-opbevaring-samt-udnyttelse-af-madrester/](https://mydailyspace.dk/2020/03/god-guide-fra-stop-spild-af-mad-om-mad-der-kan-raekke-laengere-opbevaring-samt-udnyttelse-af-madrest/)

<https://www.kvindeguiden.dk/tema/forbrugernyt/artikel/stop-spild-af-mad>

Frivillig pressekampagne “Sådan opretholder du god hygiejne, passer på maden og undgår madspild” i forbindelse med at forebygge Coronavirus (COVID-19) smitterisiko i samarbejde med ambassadør for Stop Spild Af Mad og den TV-kendte Lektor i fødevarervidenskab og teknologi fra Københavns Professionshøjskole, forfatter og blogger om hygiejne og rengøring Michael René. Pressekampagnen har genereret rigtigt mange gode medieomtaler.

<https://mydailyspace.dk/2020/05/guide-fra-kendt-ekspert-saadan-opretholder-du-god-hygiejne-passer-paa-maden-og-undgaar-madspild/>

<https://www.netavisengrindsted.dk/2020/05/07/ny-guide-fra-kendt-hygiejneekspert-saadan-opretholder-du-god-hygiejne-passer-paa-maden-og-undgaar-madspild/>

<https://www.e-pages.dk/hadsundfolkeblad/499/46>

<https://www.e-pages.dk/roldskovbladet/216/26>

Ledelsesberetning

Landsdækkende kampagne i forb. med National Madspildsdag 2020 (United Nations International Day of Awareness of Food Loss and Waste, IDAFLW) med pressekampagne og videokampagne med kendt TV-stjerne og bageentusiast Pernille Stigsgaard Morthensen. Kampagnen har genereret rigtig mange gode medieomtaler og kom bredt ud på sociale medier.

<https://www.facebook.com/watch/?v=346126983097148>

<https://www.facebook.com/watch/?v=316740676083558>

<https://www.facebook.com/watch/?v=312277130103738>

<https://www.facebook.com/watch/?v=773410226814156>

<https://www.facebook.com/watch/?v=1234565116883821>

<https://mydailyspace.dk/2020/09/kendt-tv-stjerne-fra-bagedysten-deltager-i-den-nationale-madspildsdag/>

<https://www.netavisengrindsted.dk/2020/09/24/kendt-tv-stjerne-fra-bagedysten-i-ny-kampagne-i-forb-med-national-madspildsdag/>

<https://komesbjerg.dk/national-madspildsdag-scorer-tv-stjerne-fra-bagedysten/>

I 2020 fyldte Stifter og Bestyrelsesformand af Stop Spild Af Mad Selina Juul 40 år. I den anledning brugte Selina Juul pladsen i medierne udelukkende til at sætte fokus på forbrugerbevægelsen Stop Spild Af Mad og sit professionelle liv i kampen mod madspild. Selina Juul fik store portrætartikler i Berlingske, Politiken, Jyllands-Posten, på Ritzau og i mange andre medier.

<https://finans.dk/navne/ECE11914391/selina-juul-voksede-op-med-en-frygt-for-ikke-at-faa-mad-den-naeste-dag/?ctxref=ext>

<https://stiften.dk/artikel/selina-juul-fylder-40-%C3%A5r-hun-gjorde-kamp-mod-madspild-til-folkesag>

<https://sn.dk/Danmark/Hun-gjorde-kamp-mod-madspild-til-folkesag/artikel/921334>

<https://www.midtjyllandsavis.dk/artikel/f110397c-4fa4-4064-b62b-e4bb107cf06e/>

Deltagelse i projekter, internationale:

Arbejde for Europa-Kommissionen:

Fra 2016 har Stop Spild Af Mad ydet gratis arbejde ved at deltage i Europa-Kommissionens vidensplatform om madspild, EU Platform on Food Losses and Food Waste. Blandt EU Platformens medlemmer er prominente navne som FN's Fødevare- og Landbrugsorganisation FAO. I 2020 deltog Stifter og Bestyrelsesformand af Stop Spild Af Mad Selina Juul i og talte på platformens digitale stormøde. Arbejdet er ulønnet.

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

Arbejde for Champions 12.3:

Ledelsesberetning

Siden 2017 har Stifter og Bestyrelsesformand af Stop Spild Af Mad Selina Juul været medlem af den globale koalition mod madspild Champions 12.3 i Washington, D.C., faciliteret af World Resources Institute. 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. I 2020 har Stifter og Bestyrelsesformand af Stop Spild Af Mad Selina Juul bl.a. bidraget til Champions 12.3's rapport "SDG Target 12.3 on Food Loss and Waste: 2020 Progress Report". Arbejdet er ulønnet.

<https://champions123.org/sites/default/files/2020-09/champions-12-3-2020-progress-report.pdf>
<https://champions123.org/the-champions>

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 Fødevarer- 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. Derefter har Vatikanet bedt Selina Juul om at bidrage med et kapitel til Vatikanets 240 sider lange bog om madspild, "Reduction of Food Loss and Waste" af Vatikanet, Det Pavelige Videnskaberne Akademi. Bogen udkom i 2020 og Selina Juuls kapitel findes på side 171. Arbejdet er ulønnet.

http://www.pas.va/content/dam/accademia/pdf/pas_sv147.pdf

<http://www.pas.va/content/accademia/en/publications/scriptavaria/foodloss/juul.html>

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

<https://www.berlingske.dk/virksomheder/danske-forkaempere-mod-madspild-med-i-ny-bog-fra-vatikanet>

Konferencer, debatter, events og andre aktiviteter - danske og internationale, fysiske og digitale:

9 gratis danske og internationale foredrag o.lign. i 2020:

Gratis oplæg på stor international konference om landbrug og klima "Transforming global food systems under climate change: Achieving zero emissions" med over 300 tilhørere, som tæller forskere, ledende fødevareraktører og NGO'er fra flere lande - arrangeret af CGIAR Research Program on Climate Change, Agriculture and Food Security, Københavns Universitet og Landbrug & Fødevarer.

<https://ccaafs.cgiar.org/events/transforming-global-food-systems-under-climate-change-achieving-zero-emissions>

<https://landbrugsavisen.dk/avis/forskere-skal-h%C3%B8re-om-klima-i-danmark>

Ledelsesberetning

<https://globalnyt.dk/content/seminar-high-level-panel-transforming-global-food-systems-under-climate-change-achieving>

Gratis oplæg på Altinget Sommermøde 2020 i Dansk Standards paneldebat "Hvordan skaber vi en cirkulær økonomi i Danmark?" styret af Rina Ronja Kari.

<https://www.altinget.dk/forsyning/artikel/hvordan-skaber-vi-en-cirkulaer-oekonomi-i-danmark>

<https://www.altinget.dk/artikel/se-livestream-fredag-12-juni-fra-altinget-sommermoede>

<https://www.ds.dk/da/nyhedsarkiv/2020/6/hvordan-skaber-vi-en-cirkulaer-oekonomi>

Gratis oplæg på digitalt stormøde af 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

Gratis oplæg på digital Annual Champions 12.3 Strategy Session 2020.

https://twitter.com/andersen_inger/status/1308078507981975552

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

Gratis oplæg på National Madspildsdag 2020 (United Nations International Day of Awareness of Food Loss and Waste, IDAFLW) til prisoverrækkelse af "Stræberen 2020" prisen til H.K.H. Prinsesse Marie - med deltagelse af bl.a. Minister for fødevarer, fiskeri, ligestilling og Minister for nordisk samarbejde Mogens Jensen.

<https://www.kongehuset.dk/foto-video/hkh-prinsesse-marie-modtog-straeberen-2020>

<https://mydailyspace.dk/2020/10/news-koebmaend-og-landbruget-haedrer-h-k-h-prinsesse-marie/>

<https://via.ritzau.dk/pressemeddelelse/kobmaend-og-landbruget-haedrer-hkh-prinsesse-marie-for-indsatsen-mod-madspild?publisherId=13559978&releaseId=13600960>

Gratis oplæg på The Consumer Goods Forum's Sustainable Retail Summit i en debat med BBC journalisten Tom Heap. Sustainable Retail Summit er et prestigefyldt internationalt digitalt topmøde med talere som bl.a. Europa-Kommissær for Retlige Anliggender Didier Reynders, United Nations Secretary-General's Special Envoy for the 2021 Food Systems Summit Dr. Agnes Kalibata og CEO of Sodexo Denis Machuel. Derudover taler bl.a. topledere fra University of Oxford, Harvard Business School, Ellen MacArthur Foundation, Danone, PepsiCo, Procter & Gamble, Danone, Walmart, Tesco, Microsoft, Mars, The Coca-Cola Company, Kellogg Company, Carrefour Group og Colgate-Palmolive.

<https://www.theconsumergoodsforum.com/wp-content/uploads/final-SRS2020ExecutiveSummary-light-v.pdf>

https://www.linkedin.com/posts/the-consumer-goods-forum_srs2020-foodloss-foodwaste-activity-6721813307885412352-EVII

https://twitter.com/CGF_The_Forum/status/1316733289110138882

<https://www.facebook.com/TheConsumerGoodsForum/photos/a.1307110702749284/3149689291824740/?type=3&theater>

Ledelsesberetning

Gratis oplæg på eksklusiv international digitalt arrangement "London Climate Tech x Policy - Food Waste" med talere som bl.a. Barack Obamas tidligere kok i Det Hvide Hus Sam Kass og Hollywood skuespiller Lily Cole.

https://en.wikipedia.org/wiki/Lily_Cole

Gratis oplæg på digital engelsk konference "London (and the world) vs. food waste: acting now on SDG 12.3" med over 500 tilhørere arrangeret af bl.a. den Storbritanniens Regering og Danmarks Ambassade i London - med talere som bl.a. den Danske Ambassadør i Storbritannien Lars Thuesen, ledere fra World Resources Institute, WRAP, Ellen MacArthur Foundation og The London Waste and Recycling Board (LWARB), m.fl.

<https://relondon.gov.uk/resources/webinar-london-and-the-world-vs-food-waste>

<https://www.eventbrite.co.uk/e/london-and-the-world-vs-food-waste-acting-now-on-sdg-123-tickets-127732757115#>

https://twitter.com/billant_j/status/1334788464588500993

Gratis oplæg på digital kinesisk konference "Sino-Danish Food Loss & Waste Platform" arrangeret af Danmarks Ambassade i Kina, World Resources Institute og Chinese Academy of Agricultural Sciences.

<https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:6741566367151087616/>

Opinionsdannelse og formidling:

Stifter og Bestyrelsesformand af Stop Spild Af Mad Selina Juul har i 2020 udgivet 15 kronikker og debatindlæg, som blev bragt i danske medier. De 15 kronikker og debatindlæg blev bragt i følgende medier: Berlingske, Dansk Handelsblad, Frederiksborg Amts Avis, Sjællandske Næstved, Sjællandske Slagelse, Nordvestnyt Holbæk/Odsherred, Nordvestnyt Kalundborg, Dagbladet Ringsted, Dagbladet Køge, Dagbladet Roskilde, Politiken Miljø & Klima, Altinget, Folkeskolen.dk, Politiken Klimamonitor, Avisen Danmark, Fyens Stiftstidende, Fyns Amts Avis, Århus Stiftstidende, Randers Amtsavise, JyskeVestkysten, Horsens Folkeblad, Dagbladet Ringkøbing-Skjern, Dagbladet Holstebro-Struer, Vejle Amts Folkeblad, Viborg Folkeblad, Folkebladet Lemvig, Fredericia Dagblad, Helsingør Dagblad, m.fl.

<http://selinajuul.blogspot.dk>

Bidrag til bøger og publikationer, danske og internationale:

Stop Spild Af Mad har i 2020 gratis bidraget til følgende nationale og internationale bøger og publikationer:

Bog "Reduction of Food Loss and Waste" af Vatikanet, Det Pavelige Videnskabernes Akademi

http://www.pas.va/content/dam/accademia/pdf/pas_sv147.pdf

<http://www.pas.va/content/accademia/en/publications/scriptavaria/foodloss/juul.html>

Rapport "Reducing food waste in the European Union" af Europa-Kommissionen

[https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/BRIE/2020/659376/EPRS_-BRI\(2020\)659376_EN.pdf](https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/BRIE/2020/659376/EPRS_-BRI(2020)659376_EN.pdf)

Ledelsesberetning

Rapport “SDG Target 12.3 on Food Loss and Waste: 2020 Progress Report” af World Resources Institute

<https://champions123.org/sites/default/files/2020-09/champions-12-3-2020-progress-report.pdf>

Rapport af Statsminister Mette Frederiksens Klimapartnerskab for fødevarer- og landbrugssektoren

<https://kefm.dk/media/6652/klimapartnerskab-for-fodevare-og-landbrugssektoren.pdf>

Rapport af Statsminister Mette Frederiksens Klimapartnerskab for handel

<https://em.dk/media/13482/klimapartnerskabsrapport-handel-rapport.pdf>

Rapport “Anbefalinger til regeringen 2020” af Regeringens Tænketank om Forebyggelse af Madspild og Fødevarer ONE\THIRD

<https://onethird.dk/media/1227/one-thirds-anbefalinger-2020.pdf>

<https://onethird.dk/media/1238/recommendations-2020.pdf>

Rapport “Årsrapport 2020” af Regeringens Tænketank om Forebyggelse af Madspild og Fødevarer ONE\THIRD

<https://onethird.dk/media/1244/a-rsrapport-2020.pdf>

Rapport “The Food Waste and Rescue in Israel” af Leket Israel

<https://foodwastereport2019.leket.org/en/policy-tools-for-reducing-food-waste-and-loss-in-israel-and-around-the-world/>

Videreformidling af gratis overskudsmad til hjemløse og udsatte:

I løbet af 2020 har foreningen Stop Spild Af Mad hjulpet diverse detailkæder, fødevarerproducenter, foodserviceaktører mm. til videreformidling af god gratis overskudsmad til flere frivillige organisationer, bl.a. Mad med Hjertet, Stop Spild Lokalt, Projekt Hjemløs m.fl. Arbejdet på disse aktiviteter foregår frivilligt og ulønnet. Pga. Coronavirus (COVID-19) situationen var der noget meget mindre aktivitet på området end normalt.

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

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

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

Undersøgelse om danskernes holdninger til madspild - af Landbrug & Fødevarer og Stop Spild Af Mad.

<https://lf.dk/tal-og-analyser/forbrugere-og-trends/2020/madspild>

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 Tænketank om Forebyggelse af Madspild og Fødevarer ONE\THIRD

Ledelsesberetning

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

Medlem af Statsminister Mette Frederiksens Klimapartnerskab for fødevarer- og landbrugssektoren

<https://kefm.dk/media/6652/klimapartnerskab-for-fodevare-og-landbrugssektoren.pdf>

Medlem af Statsminister Mette Frederiksens Klimapartnerskab for handel

<https://em.dk/media/13482/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/bag-om-frej#ab>

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>

Ledelsesberetning

Priser og anerkendelser:

Stifter og Bestyrelsesformand af Stop Spild Af Mad Selina Juul blev i starten af 2020 kåret til Årets Europæer 2020 (Reader's Digest European of the Year 2020) af et af verdens største kommercielle tidsskrifter, Reader's Digest, som har 40 millioner læsere i mere end 70 lande gennem 49 udgivelser på 21 sprog. I 2020 blev prisen uddelt for 25. gang. Prisen tildeles europæere, som har udmærket og dedikeret sig til at arbejde med emner som bl.a. miljø, menneskerettigheder, antikorruption og kvinders rettigheder. Blandt tidligere modtagere af Reader's Digest European of the Year prisen er den danske menneskerettighedsforkæmper og grundlægger af Internationale Rehabiliterings- og Forskningscenter for Torturofre Inge Kemp Genefke, opfinderen af Linux styresystemet Linus Benedict Torvalds samt opfinder og iværksætter Boyan Slat, som har stiftet The Ocean Cleanup organisationen, der har til formål at befri verdenshavene for plastik. Selina Juul fik overrakt prisen af Chefredaktøren på Reader's Digest Europæiske Bureau Alex Finer. Prisoverrækkelsen fandt sted på Hotel Babette Guldsmeden i Indre By.

https://readersdigest.de/de/menschen/helden-des-alltags/item/zum-wegwerfen-zu-schade?category_id=365

<https://readersdigest-verlag.com/de/presse/item/europ-2020>

<https://www.berlingske.dk/samfund/hun-var-aarets-dansker-nu-er-madspildsaktivist-kaaret-som-aarets-europaeer>

Bogen "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, madiværksætteren Anh Lê, de gastronomiske superstjerner Francis Cardenau og Michel Michaud samt kogebogsforfatteren Louisa Lorang blev taget godt imod danskerne og medierne. Bogen havnede på Berlingskes madanmelder Søren Franks liste over årets bedste kogebøger i 2019 og blev i 2020 nummer et i verden i den internationale kogebogskonkurrence The Gourmand World Cookbook Awards i kategorien D11 Family. Derudover har Dansk Handelsblad givet bogen en positiv anmeldelse, mediet Levnedsmiddel & Fødevaredebat har givet bogen 6 ud af 6 hjerter og mediet My Daily Space har givet bogen 6 ud af 6 lupper.

<https://www.kattegat.nu/madspildskogebogen-mad-med-respekt-genererer-36-000-kr-til-folkekirkens-noedhjaelp/>

<https://www.cookbookfair.com/index.php/gourmand-awards/winners-2020/best-in-the-world-food-a-drink-culture-gourmand-awards-2020>

Andre relevante forhold:

Velgørehed: På bare seks måneder i har bogen "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, madiværksætteren Anh Lê, de gastronomiske superstjerner Francis Cardenau og Michel Michaud samt kogebogsforfatteren Louisa Lorang genereret 36.000 kroner til Folkekirkens Nødhjælps arbejde. Kogebogen "Mad med respekt - En familiekogebog, der mindsker madspild" er altså både med til at mindske madspild her i Danmark og samtidig med til at give verdens fattigste mad på bordet.

<https://via.ritzau.dk/pressemeddelelse/madspildskogebogen-mad-med-respekt-genererer-36000-kr-til-folkekirkens-nodhjaelp?publisherId=13559172&releaseId=13596821>

Ledelsesberetning

Lobbyisme: Foreningen Stop Spild Af Mad holder fortsat fokus på madspild og Stifter og Bestyrelsesformand af Stop Spild Af Mad Selina Juul er i god dialog med Medlemmer af Folketinget samt Regeringen. Bl.a. har dette resulteret i at Venstre ville sætte kampen mod madspild på Finansloven 2021 og vil nu arbejde målrettet på at det skal lykkes på et tidspunkt. Venstre etablerede bl.a. Regeringens Tænketank om Forebyggelse af Madspild og Fødevarer ONE\THIRD, som de daværende Miljø- og Fødevarerministre Esben Lunde Larsen og Jakob Ellemann-Jensen sørgede for at få på dagsordenen - med stor inspiration fra Stifter og Bestyrelsesformand af Stop Spild Af Mad Selina Juul. Men der er stadig lang vej igen, før vi er kommet problemet til livs, og derfor ville Venstre prioritere på Finansloven 2021 hele 10 mio. kr. til støtte til organisationer og foreninger, der bekæmper madspild. Hvis kampen mod madspild ikke opnår vedvarende økonomisk støtte, risikerer kampen mod madspild at dø ud. Og i givet fald taber Danmark momentum mod opfyldelsen af FN's Verdensmål 12.3 om at halvere madspild i 2030. Allerede i 2018 foreslog stifter af forbrugerbevægelsen Stop Spild Af Mad Selina Juul etableringen af en National Madspildsfond med henblik på at sikre vedvarende økonomisk støtte til kampen mod madspild fra jord til bord. Siden da har Selina Juul advokeret for ideen i danske og internationale medier (og herunder i The New York Times og Reuters), i Europa-Kommissionen og i Vatikanet m.fl.
<https://www.venstre.dk/politik/vaekst-i-en-gron-omstilling-med-mennesket-i-centrum/flere-danske-arbejdspladser-i-en-gron-omstilling>
<https://www.facebook.com/Madspild/posts/4063723460318166>

Diplomati: Hendes Kongelige Højhed Prinsesse Marie som æresgæst, ambassadører, toneangivende fødevareraktører og kendte kokke deltog i den traditionelle middag med fokus på madspild, som blev arrangeret i slutningen af 2019 af Sveriges Ambassade, H.E. Sveriges Ambassadør Fredrik Jörgensen og foreningen Stop Spild Af Mad. I 2021 overtager Frankrigs Ambassade i Danmark og H.E. Frankrigs Ambassadør i Danmark Caroline Ferrari stafetten og arrangerer sammen med foreningen Stop Spild Af Mad den næste udgave af Annual International Stop Wasting Food Dinner. For at mindske Coronavirus (COVID-19) smitterisiko, var det besluttet ikke at afholde Annual International Stop Wasting Food Dinner i 2020.

Anvendt regnskabspraksis

Årsrapporten for Stop Spild Af Mad for 2020 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 2020 er aflagt i kr.

Generelt

Resultatopgørelsen

Nettoomsætning

Indtægter består af donationer, erhvervspartnerelskaber samt medlemskontingenter.

Produktionslønninger

Produktionslønninger indeholder gager og lønninger samt lønafhængige omkostninger, der er afholdt for at opnå årets nettoomsætning.

Projektomkostninger

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.

Skatter

Der omkostningsføres ikke skatter i virksomhedsregnskabet, idet årets skat afhænger af private indkomstforhold og skattemæssige dispositioner.

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.

Gældsforpligtelser

Gældsforpligtelser indregnes til kostpris på tidspunktet for stiftelse af gældsforholdet. Efterfølgende opgøres de til kursværdi på balancedagen, hvilket for korte og uforrentede gældsforpligtelser samt for variabelt forrentede gældsforpligtelser normalt svarer til den nominelle værdi.

Resultatopgørelse 1. januar - 31. december 2020

	<u>Note</u>	<u>2020</u> kr.	<u>2019</u> kr.
Nettoomsætning	1	481.081	641.195
Projektomkostninger	2	<u>-360.914</u>	<u>-459.260</u>
Dækningsbidrag		120.167	181.935
Salgs- og distributionsomkostninger		-47.893	-54.947
Administrationsomkostninger		<u>-43.074</u>	<u>-47.016</u>
Resultat før afskrivninger		<u>29.200</u>	<u>79.972</u>
Årets resultat		<u><u>29.200</u></u>	<u><u>79.972</u></u>

Balance pr. 31. december 2020

	<u>Note</u>	<u>2020</u> kr.	<u>2019</u> kr.
Aktiver			
Tilgodehavender	4	<u>12.900</u>	<u>2.907</u>
Tilgodehavender		<u>12.900</u>	<u>2.907</u>
Likvide beholdninger	5	<u>258.541</u>	<u>236.631</u>
Omsætningsaktiver		<u>271.441</u>	<u>239.538</u>
Aktiver i alt		<u><u>271.441</u></u>	<u><u>239.538</u></u>

Balance pr. 31. december 2020

	<u>Note</u>	<u>2020</u> kr.	<u>2019</u> kr.
Passiver			
Indestående i foreningen	6	<u>199.231</u>	<u>170.031</u>
Leverandør af varer og tjenesteydelser	7	568	622
Anden gæld	8	<u>71.642</u>	<u>68.885</u>
Kortfristede gældsforpligtelser		<u>72.210</u>	<u>69.507</u>
Gældsforpligtelser i alt		<u>72.210</u>	<u>69.507</u>
Passiver i alt		<u>271.441</u>	<u>239.538</u>

Noter

	<u>2020</u>	<u>2019</u>
	kr.	kr.
1 Nettoomsætning		
Medlemsskaber	800	800
Donationer	105.002	43.964
Provisioner	1.000	2.000
Erhvervspartnerne	<u>374.279</u>	<u>594.431</u>
	<u>481.081</u>	<u>641.195</u>
2 Projektomkostninger		
Projektomkostninger	0	98.702
Lønninger i projekter	<u>360.914</u>	<u>360.558</u>
	<u>360.914</u>	<u>459.260</u>

Noter

	<u>2020</u>	<u>2019</u>
	kr.	kr.
3 Andre eksterne omkostninger		
Salgs- og distributionsomkostninger		
Annoncer og reklame	41.537	35.870
Rejseomkostninger	2.192	13.928
Repræsentation	4.164	5.149
Salgs- og distributionsomkostninger	<u>47.893</u>	<u>54.947</u>
Administrationsomkostninger		
Kontorartikler	1.682	3.989
Telefon og internet	4.381	5.275
Edb-omkostninger	9.342	8.087
Vedligeholdelse af hjemmesider	12.500	0
Gebyrer	3.272	1.698
Deltagelse på Folkemødet	0	10.814
Aviser og faglitteratur	874	3.225
Kontingenter og abonnemeter	1.648	1.428
Revisorhonorar	9.375	12.500
Administrationsomkostninger	<u>43.074</u>	<u>47.016</u>
	<u><u>90.967</u></u>	<u><u>101.963</u></u>

Noter

	<u>2020</u>	<u>2019</u>
	kr.	kr.
4 Tilgodehavender		
Tilgodehavender	<u>12.900</u>	<u>2.907</u>
	<u>12.900</u>	<u>2.907</u>
5 Likvide beholdninger		
Nordea, Driftskonto	37.155	27.115
Nordea, Projekt støttet af Tuborgfondet	0	70
Nordea, Erhvervspartnerkaber	121.386	209.446
Nordea, Projekt støttet af Lemvig-Müller Fonden	<u>100.000</u>	<u>0</u>
	<u>258.541</u>	<u>236.631</u>

Noter

	<u>2020</u>	<u>2019</u>
	kr.	kr.
6 Indestående i foreningen		
Saldo primo	170.031	90.059
Årets resultat	<u>29.200</u>	<u>79.972</u>
	<u>199.231</u>	<u>170.031</u>
7 Leverandør af varer og tjenesteydelser		
Leverandørgæld	<u>568</u>	<u>622</u>
	<u>568</u>	<u>622</u>
8 Anden gæld		
A-skat	26.577	9.831
ATP	852	852
Afsat regnskabsmæssig assistance	9.375	9.375
Mellemregning Selina Juul	<u>34.838</u>	<u>48.827</u>
	<u>71.642</u>	<u>68.885</u>

PENNEO

Underskrifterne i dette dokument er juridisk bindende. Dokumentet er underskrevet via Penneo™ sikker digital underskrift. Underskrivernes identiteter er blevet registreret, 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: 152.115.xxx.xxx

2021-05-26 10:52:25Z

NEM ID 

Klaus Jørgensen

Bestyrelsesmedlem

På vegne af: Stop Spild Af Mad

Serienummer: PID:9208-2002-2-364453418598

IP: 130.227.xxx.xxx

2021-05-26 11:19:52Z

NEM ID 

Anders René Jensen

Bestyrelsesmedlem

På vegne af: Stop Spild Af Mad

Serienummer: PID:9208-2002-2-501202266069

IP: 194.255.xxx.xxx

2021-05-26 11:44:02Z

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

2021-05-27 10:31:40Z

NEM ID 

Jørgen Roager

Statsautoriseret revisor

Serienummer: CVR:33359128-RID:98832466

IP: 212.130.xxx.xxx

2021-05-27 11:10:05Z

NEM ID 

Penneo dokumentnøgle: 7ECUY-YIM0D-SLJ7H-7NUNZ-A824G-CWLPG

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 tidsstempelt 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>