

Stop Spild Af Mad

**Amaliegade 6 2. tv.
1256 København K**

CVR-nr. 38 21 72 91

Årsrapport for 2021

Indholdsfortegnelse

	Side
Påtegninger	
Indehaverens påtegning	1
Den uafhængige revisors reviewerklæring	2
Indehaverberetning	
Virksomhedsoplysninger	4
Ledelsesberetning	5
Årsregnskab	
Anvendt regnskabspraksis	21
Resultatopgørelse 1. januar - 31. december 2021	23
Balance pr. 31. december 2021	24
Noter	26

Indehaverens påtegning

Undertegnede har dags dato behandlet og godkendt årsrapporten for 2021 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 2021 samt af resultatet af virksomhedens aktiviteter for regnskabsåret 2021.

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 29. juni 2022

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 2021, 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 relevante 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 2021 samt af resultatet af virksomhedens aktiviteter for regnskabsåret 1. januar - 31. december 2021 i overensstemmelse med årsregnskabsloven.

Taastrup, den 29. juni 2022

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

Jørgen Roager
Statsautoriseret Revisor
MNE-nr. 18498

Virksomhedsoplysninger

Virksomheden

Stop Spild Af Mad
Amaliegade 6 2. tv.
1256 København K

Telefon: 40 72 06 01

CVR-nr.: 38 21 72 91

Regnskabsperiode: 1. januar - 31. december 2021

Hjemsted: København

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

Ledelsen

Selina Juul

Bestyrelse

Selina Juul
Klaus Jørgensen
Anders René Jensen
Torben E. Hoffmann Rosenstock

Revisor

Exacta Gruppen ApS
statsautoriseret revisionsanpartsselskab
Oldenburg Allé 7
2630 Taastrup

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

Stop Spild Af Mad's aktiviteter i 2021 tæller bl.a.:

Generel effekt af Stop Spild Af Mad's arbejde:

På trods af Coronavirus (COVID-19) pandemi, som har fortsat haft greb i Danmark og hele verden i 2021, fortsatte foreningen og bevægelsen Stop Spild Af Mad kampen mod madspild med uændret styrke. Danskerne har nemlig fortsat fokus på madspild: undersøgelse fra Kantar Gallup for Stop Spild Af Mad i forbindelse med bevægelsens 13 års fødselsdag viser, at rundt regnet hele 47% af danskere - altså op mod hver 2. dansker - er indstillede på at købe "frasorterede" produkter i supermarkeder.

kilde: Landbrug & Fødevarer og Stop Spild Af Mad - tal fra 2021

<http://stopspildafmad.dk/kantargallupforstopspildafmad2021.pdf>

Stop Spild Af Mad's påvirkning gennem sociale medier:

Stop Spild Af Mad bevægelsen vokser fortsat. Stop Spild Af Mad og dens Stifter Selina Juul har over 120.000 følgere på samlede sociale medier fordelt på hhv. Facebook, LinkedIn, Twitter og Instagram, hvilket er 1,6% mere i forhold til året 2020. Gennem alle disse samlede sociale medier når Stop Spild Af Mad bevægelsen ud til op mod 500.000 mennesker om ugen

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

I 2021 var Stop Spild Af Mad omtalt i danske og internationale medier over 2.600 gange, hvilket gav i gennemsnit ca. 7 daglige medieomtaler. Stop Spild Af Mad går derved fortsat forrest i kampen mod madspild i Danmark og har cementeret formidlingen om budskabet solidt hos befolkningen. Stop Spild Af Mad optrådte i 2021 bl.a. i DR TV AVISEN på Danmarks Radio, TV 2 NEWS, TV 2 Nyhederne, Go' morgen Danmark på TV 2, DR1, DR2 TV2/Lorry, TV MIDTVEST, Danmarks Radio P1 Orientering, Ritzau, Jyllands-Posten, Politiken, Berlingske, Dagbladet Information, Kristeligt Dagblad, Fyens Stiftstidende, Århus Stiftstidende, Nordjyske Stiftstidende, Midtjyllands Avis, JydskeVestkysten, Børsen, B.T., Avisen Danmark, Dagligvarehandlen og mange flere. Stop Spild Af Mad optrådte også i internationale medier, i bl.a. VOGUE Germany og Forbes Magazine med 140 millioner månedlige læsere samt El Diario Spain med 11,5 millioner læsere. Derudover gik en TV2/Lorry video med TV klip med Stop Spild Af Mad viralt på Facebook og fik over 137.000 visninger på under 14 dage. Stop Spild Af Mad udkom også til alle nordiske public service TV-kanaler og nåede ud til over 20 millioner TV seere i hele Norden pga. Nordisk Råds prisuddeling med deltagelse af D.K.H. Kronprinsparret. Stop Spild Af Mad optrådte også i DR1-dokumentarserien "Prinsesse Maries kamp mod madspild" med fokus på H.K.H. Prinsesse Marie engagement i kampen mod madspild.

Ledelsesberetning

<https://www.vogue.de/beauty/artikel/zero-food-waste-lebensmittel-retten-und-gleichzeitig-bewusster-ernaehren>

<https://www.forbes.com/sites/danieladelorenzo/2021/04/21/denmarks-take-away-trash-culture-and-food-waste-on-the-agenda/>

https://www.eldiario.es/internacional/dinamarca-pais-empenado-desperdiciar-alimentos_1_7204837.html

<https://www.facebook.com/watch/?v=203381091809856>

<https://www.berlingske.dk/danmark/op-mod-hver-anden-dansker-takker-ja-til-frasorteret-groent>

<https://www.norden.org/da/news/hkh-kronprinsesse-mary-uddeler-pris-ved-nordisk-prisgalla>

https://www.dr.dk/drtv/serie/prinsesse-maries-kamp-mod-madspil_283251

.....og mange mange flere.

Deltagelse i og medafsender på projekter, danske:

Strategisk Erhvervspartnerkab med Jespers Torvekøkken. Her har foreningen Stop Spild Af Mad i 2021 bl.a. fortsat lavet oplysningskampagner til forbrugere om bedre udnyttelse af maden. I 2021 har Jespers Torvekøkken allerede nået målet om at reducere deres produktionsspild med 50%, fire år før deadline. Foreningen Stop Spild Af Mad har samarbejdet med Jespers Torvekøkken siden 2019.

<https://torvekoekken.dk/baeredygtighed/mindre-madspild>

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

Strategisk Erhvervspartnerkab med REMA 1000 Danmark. REMA 1000 var den første detailkæde, der i nyere tid gik aktivt og systematisk 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 2021 fortsatte foreningen Stop Spild Af Mad sit Strategisk Erhvervspartnerkab med REMA 1000 og har sammen med REMA 1000 bl.a. lavet kampagner på sociale medier og i medierne, formidlet gode råd til forbrugere, været med til at videreformidle god gratis overskudsmad til velgørende madspildsorganisationer, introduceret flere frasorterede frugt og grøntsager og andre "madspildsprodukter" i REMA 1000 butikker, også for at støtte Stop Spild Af Mad's arbejde - og har lavet mange andre aktiviteter i kampen mod madspild. REMA 1000 kan bryste sig af at være dén dagligvarekæde i Danmark, som har det største udvalg af de "frasorterede" produkter i kampen mod madspild. Dette sker i samarbejde med foreningen Stop Spild Af Mad. REMA 1000 blev i 2021 af Sustainable Brand Index kåret som Danmarks mest bæredygtige brand. Bevægelsen Stop Spild Af Mad har samarbejdet med REMA 1000 siden 2008 - og foreningen Stop Spild Af Mad har samarbejdet med REMA 1000 siden 2018.

<https://viewer.ipaper.io/rema-1000/samfundsansvar-2021/>

<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 ukurante og frasorterede grøntsager. Disse 2. klasses grøntsager har 1. klasses smag og sælges billigere end de "normale" grøntsager i både REMA 1000 butikker, Salling Groups

Ledelsesberetning

butikker og Coops butikker - både ukurante grøntsager i løssalg samt madspildsketchup, pastasauce mm. fremstillet af frasorterede overskudstomater. Dette projekt støtter også foreningen Stop Spild Af Mad's arbejde per hver solgt enhed. Arbejdet fortsatte i 2021. Alene 2020 viste opgørelse fra Alfred Pedersen & Søn ApS at over 370 tons ukurante og frasorterede grøntsager blev reddet hen over to år. Projektet skaber ikke mersalg, men bidrager derimod til mindre spild i produktionen hos Alfred Pedersen & Søn ApS: i 2020 lykkedes det at halvere det samlede madspild, svarende til 252 tons, i forhold til 2018, derved har Alfred Pedersen & Søn allerede opnået FN's Verdensmål mod madspild ca. ti år før deadline. Af den totale produktion er madspildet hos Alfred Pedersen & Søn reduceret fra en andel på 8,4 % i 2018 til 4 % madspild i 2019 til 1,7 % madspild i 2020 og til 1,5 % madspild i 2021.

<https://www.berlingske.dk/business/skaeve-tomater-og-kroellede-peberfrugter-faar-deres-eget-maerke-i-stor>

https://static1.squarespace.com/static/541c102fe4b0ff885643b46a/t/600162b7899e3a19cb969b11/1610703579093/APS_CSR_2020_Final.pdf

Erhvervspartnerkab med Geia Food. Geia Food har bl.a. støttet udviklingen af Stop Spild Af Mad forbrugeroplysnings- og videokampanjer, også i forb. med National Madspildsdag 2021 (United Nations International Day of Awareness of Food Loss and Waste, IDAFLW) med ambassadør for Stop Spild Af Mad, kogebogsforfatter og sundhedsekspert Yvonne Luff Gottfredsen. Foreningen Stop Spild Af Mad har samarbejdet med Geia Food siden 2019.

https://www.geiafood.com/csr_rapport/#csr-latest

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

Erhvervspartnerkab med Orskov Foods. For at hjælpe danske haveejere med at redde tonsvis af æbler, indgik Danmarks største mosteri Orskov Foods fra 2020 i et samarbejde med foreningen Stop Spild Af Mad samt detailkæden REMA 1000 - og samarbejdet fortsatte i 2021. Helt konkret betyder det, at danskerne i september kunne aflevere æbler fra deres private haver til Ørbæk Mosteri, Orskov Foods 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. Omkring 20 millioner danske haveæbler er det seneste fem år blevet til most frem for kompost. De seneste 5 år har Ørbæk Mosteri taget imod ca. 6.200 biler fyldt med glade danskere og deres i gennemsnit 300 kg æbler fra haven. Haveæblerne har mosteriet efterfølgende presset til "Årets Ævlerov" og gennem årene er 75 lastbiler fyldt med den særlige æblemost blev sendt afsted mod REMA 1000 og retur til forbrugerne. I efteråret 2020, da samarbejdet blev udvidet med foreningen Stop Spild Af Mad, tog Ørbæk Mosteri imod 363 tons æbler fra danske haveejere. Æblerne blev til 316.084 liter "Årets Ævlerov", som siden er blevet solgt i REMA 1000-butikker over hele landet. I 2021 blev det til 320.980 liter "Årets Ævlerov". Der var stor interesse fra danskerne om at redde æblerne - og nyheden om samarbejdet kom godt ud i mange medier.

<https://dagligvarehandlen.dk/reitan/363-ton-aebler-bliver-til-most-frem-kompost>

<https://nyheder24.dk/nyheder/kaempe-hit-i-rema-1000-udsolgt-paa-rekordtid>

Ledelsesberetning

Erhvervspartnerkab med Danmarks største rodfrugtsproducent DanRoots. 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, foreningen Stop Spild Af Mad og detailkæden REMA 1000. Helt konkret betyder det, at fra oktober 2020 kunne man i alle REMA 1000 butikker over hele landet finde små, frasorterede, skæve og ukurante 2. sorterings økologiske minigulerødder fra DanRoots i en pose med det velkendte Stop Spild Af Mad logo. Gulerødderne har 1. klasses kvalitet og smag, men er frasorteret pga. deres størrelse og udseende. Derfor sælges de som 2. klasses minigulerødder. Salget af de skæve gulerødder støtter også foreningen Stop Spild Af Mad's arbejde i kampen mod madspild. I 2021 blev samarbejdet udvidet med den velkendte Mou suppe. I et nyt samarbejde mellem discountkæden REMA 1000, suppeproducenten Mou ved Danish Crown Foods, rodfrugtproducenten DanRoots og foreningen Stop Spild Af Mad blev der i 2021 lanceret en økologisk gulerodssuppe. Den er fremstillet af frasorterede skæve, knoldede, knækkede økologiske danske gulerødder, som tidligere er blevet brugt til biogas eller dyrefoder - men som nu i stedet bliver brugt til det, som er det primære formål - nemlig mad til mennesker. Tiltaget støtter foreningen Stop Spild Af Mad's arbejde i kampen mod madspild og forventes at spare op mod 20 tons madspild om året. Nyheden blev modtaget godt i medierne.

<https://minbynyt.dk/op-mod-20-tons-skæve-guleroedder-vil-gaa-fra-madspild-til-maaltider/>

<https://www.danishcrown.com/da-dk/om-os/kontakt/presse/nyheder/mou-oeger-fokus-paa-at-bekaempe-madspild>

https://www.danishcrown.com/media/9870/2020-2021_sustainability-report.pdf

<https://www.danroots.com>

Erhvervspartnerkab med Them Andelsmejeri. Ny madspildsost til opgør mod perfektionismen. Helt konkret sørgede det nye samarbejde mod madspild mellem Them Andelsmejeri, discountkæden REMA 1000 og foreningen Stop Spild Af Mad fra 2021 for at give alle danskere muligheden for at tage del i kampen mod ostespild. De nye oste, som er "skæve på vægten", blev lanceret fra 2021 i udvalgte REMA 1000-butikker i hele landet. Det er præcis de samme velmagende oste, der ellers bliver solgt i dagligvarehandlen, men af forskellige årsager har de en vægt, der enten er under eller over den aftalte vægt. Afhængig af udskæring, så er det cirka 2% af de udskårne oste, der dagligt bliver produceret hos det jyske 133 år gamle Them Andelsmejeri. Nogle af disse oste er hidtil blevet solgt i Them Andelsmejeris egen ostebutik i Them. Men nu vil Them Andelsmejeri give alle danskere muligheden for at smage på de nye madspildsoste. Initiativet med disse oste, som er "skæve på vægten", er det første af sin slags i Danmark og støtter også foreningen Stop Spild Af Mad's arbejde. Nyheden blev modtaget godt i medierne.

<https://minbynyt.dk/ny-madspildsost-til-opgoer-mod-perfektionismen/>

<https://sydnyt.dk/skaev-ost-skal-vaere-med-til-at-stoppe-madspild/>

<https://dsk.dk/ny-madspildsost-ser-stort-paa-vaegten/>

<https://www.them-andelsmejeri.dk/produkter/madspildsoste/>

Erhvervspartnerkab med Daloon. Op mod 30 tons skæve forårsruller om året vil gå fra madspild til måltider. REMA 1000 har introduceret fra 2021 i et nyt samarbejde med Daloon og foreningen Stop Spild Af Mad frasorterede "skæve" mini forårsruller med grøntsager. Det viste sig, at Daloon har en del forårsruller, som bliver sorteret fra, fordi de enten er skæve, ikke ser ens ud, er for store eller for små. Smagen og kvaliteten er den samme som hos de "pæne" og lige

Ledelsesberetning

forårssuller, så de er alt for gode til at gå til spilde. Derfor har REMA 1000 og Daloon sammen besluttet, at de tidligere frasorterede forårssuller nu samles i en ny pose med navnet "Skæve mini ovnruller med grøntsager". Der er ovenikøbet 50 % mere i posen og til samme pris. Tiltaget med de "skæve" forårssuller er det første af sin slags i Danmark og støtter også foreningen Stop Spild Af Mad's arbejde. Op mod 30 tons årligt forventes at blive reddet. Nyheden blev modtaget godt i medierne og bl.a. har på Fyens Stiftstidendes Facebookside genereret over 6.000 likes, 1,9 tusind kommentarer og 168 delinger.

<https://livsstil.tv2.dk/2021-06-21-foraarsruller-som-disse-blev-foer-i-tiden-kasseret-nu-faar-de-plads-i-koeledisken>

<https://minbynyt.dk/op-mod-30-tons-skaeve-foraarsruller-om-aaret-vil-gaa-fra-madspild-til-maaltider/>

<https://nordsoeposten.dk/fra-madspild-til-maaltider/>

<https://fyens.dk/artikel/madspild-tonsvi-af-sk%C3%A6ve-for%C3%A5rsruller-fra-daloon-skal-spises-i-stedet-for-at-spildes>

<https://www.facebook.com/fyensdk/posts/4016699941716568>

Erhvervspartnerkab med Comwell. Comwell hotelkæden, som er for tredje år i træk er kåret som Danmarks mest bæredygtige hotelkæde af Sustainable Brand Index, indgik fra 2021 i et strategisk samarbejde med foreningen Stop Spild Af Mad. Comwell har siden 2018 været i dialog med foreningen Stop Spild Af Mad. Og fra 2021 var det indgået et strategisk samarbejde med fokus på intensiveret kamp mod madspild.

<https://insideflyer.dk/danmarks-mest-baeredygtige-hotelkaede-intensiverer-kampen-mod-madspild/>

<https://comwell.com/nyheder/comwell-intensiverer-kampen-mod-madspild>

<https://comwell.com/nyheder/lad-os-holde-madspildsdag-hver-dag>

Erhvervspartnerkab med Carletti. Fra 2021 Carletti og foreningen Stop Spild Af Mad indgået i et samarbejde. Helt konkret handler det om frasorterede og ukurante Carletti P-tærter. Overskudsstykker som fra 2021 blev solgt i REMA 1000 butikker. Samarbejdet støtter også foreningen Stop Spild Af Mad's arbejde - og produktsortimentet vil med tiden udvides.

<https://carletti.dk/wp-content/uploads/2021/12/Carletti-klima-og-miljoestrategi.pdf>

Projekt "Afsætning af klasse II grønt fra primærproduktion til restaurationsbranchen, kantiner og fødevarerproduktionen". I 2020 er Stop Spild Af Mad blevet inviteret med i projektet "Afsætning af klasse II grønt fra primærproduktion til restaurationsbranchen, kantiner og fødevarerproduktionen" støttet af Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram (GUDP), med Eat Grim ApS som projektejer og PlanMiljø ApS som projektleder. Projektet har til formål at opbygge en digital platform, hvor man kan formidle salg af andensorteringer frugt og grønt til restauranter og storkøkkener. Målet er at reducere madspild. Stop Spild Af Mad bidrog til formidling af projektet samt kvalitetssikring, netværk mm. - og arbejdet fortsatte i 2021. Desværre var Eat Grim ApS ved at gå konkurs i 2021, hvorfor det var uvist, om projektet skulle fortsætte.

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

Projekt "FoodReFurb". I 2021 er Stop Spild Af Mad blevet inviteret med i projektet "FoodReFurb" støttet af Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram (GUDP). Formål med

Ledelsesberetning

projektet er at støtte ny teknologi, som kan gøre det muligt at genanvende brødspild i fødevarer til gavn for miljøet. Teknologien vil blive kombineret med en løsning til at indsamle brød fra de danske supermarkeder og industribagere og udvikling af et nyt plantebaseret produkt med brødrester. Foreningen Stop Spild Af Mad vil medvirke til at skabe opmærksomhed om projektet og formidle projektets resultater igennem sit netværk af forbrugere og kontakter i detailkæder.
<https://gudp.lbst.dk/nyheder/nyhed/nyhed/mindre-madspild-ved-at-bruge-broedrester-til-nye-foedevarer/>

Projekt "Madspildsjægerne 2.0". I 2021 er Stop Spild Af Mad blevet inviteret med i projektet "Madspildsjægerne 2.0" støttet af Grønt Udviklings- og De-monstrationsprogram (GUDP). Formålet med projektet er at styrke indsatsen for et reduceret madspild fra detailledet gennem tilbud om besøg af en "madspildjæger", der kan bistå personale med vejledning om og metoder til forebyggelse og/eller reduktion af madaffald samt madspild. Foreningen Stop Spild Af Mad's arbejde i projektet er at medvirke til at skabe opmærksomhed om projektet og formidle projektets resultater igennem sit netværk af forbrugere og kontakter i detailkæder.
[https://kefm.dk/Media/637684923696666735/Klimaprogram%202021%20\(DIGITAL\).pdf](https://kefm.dk/Media/637684923696666735/Klimaprogram%202021%20(DIGITAL).pdf)

Projekt GratisMad.dk. 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 er udviklet af Stop Spild Af Mad i samarbejde med PlanMiljø ApS. Det blev til en superflot fysisk lancering af portalen GratisMad.dk den 13. august 2021. Minister for fødevarer, landbrug og fiskeri Rasmus Prehn var med til at indvie portalen sammen med Projekt Hjemløs og Stop Spild Af Mad i de to REMA 1000 butikker, hhv. hos REMA 1000 Frederikssundsvej 84-86, 2400 København NV ved købmanden David Johnsen samt REMA 1000 Godthåbsvej 225, 2720 Vanløse ved købmanden Brian Christoffer Holm Andersen. Portalen GratisMad.dk fik i slutningen af 2021 over 90.000 besøg - og 20.000 besøg på lanceringsdagen alene. Lancering af portalen GratisMad.dk genererede mange medieomtaler - bl.a. i TV i TV2/Lorry og efterfølgende på TV2/Lorry's facebookside i en video med TV klip, som gik viralt på Facebook og fik over 137.000 visninger på under 14 dage. Minister for fødevarer, landbrug og fiskeri Rasmus Prehn har også lavet opdateringer og delinger på hans sociale medier i forbindelse med den fysiske lancering af portalen GratisMad.dk. Forarbejde på portalen GratisMad.dk startede helt tilbage i 2013 i flere former og versioner. Ideen til portalen GratisMad.dk var oprindeligt startet hos Stifter af Stop Spild Af Mad Selina Juul i samarbejde med Stop Spild Af Mad's Bestyrelsesmedlem og Indkøbs- og marketingdirektør i REMA 1000, Anders René Jensen.
<https://www.tv2lorry.dk/lorryland/stort-samarbejde-om-at-mindske-madspild-her-kan-man-faa-gratis-mad>
<https://www.tv2lorry.dk/lorryland/stort-samarbejde-om-at-mindske-madspild-her-kan-man-faa-gratis-mad>
<https://www.tv2lorry.dk/nyheder/13-08-2021/1830/1830-13-aug-2021>
<https://minbynyt.dk/aarhus/2021/08/23/ny-portal-skal-mindske-madspild-og-hjaelpe-socialt->

Ledelsesberetning

udsatte/

<https://www.facebook.com/rasmus.prehn/photos/a.325847580940650/1823824441142949/>

<https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:6831946369427763200/>

<https://instagram.com/p/CShNyU1MQs7/>

Frivillig pressekampagne "Red dit januarbudget og spar penge på madspild". Pressekampagnen har genereret mange gode medieomtaler og reaktioner.

<https://sydnyt.dk/spar- penge-i-januar-maaned-faa-din-mad-til-at-raekke-laengere-og-undgaa-madspild/>

<https://komesbjerg.dk/spar- penge-i-januar-undgaa-madspild-og-faa-din-mad-til-at-raekke-laengere/>

<https://broenderslevavis.dk/spar- penge-i-januar-undgaa-madspild-og-faa-din-mad-til-at-raekke-laengere/>

<https://jammerbugtavis.dk/spar- penge-i-januar-undgaa-madspild-og-faa-din-mad-til-at-raekke-laengere/>

<https://aalborgavis.dk/spar- penge-i-januar-undgaa-madspild-og-faa-din-mad-til-at-raekke-laengere/>

<https://jammerbugtavis.dk/red-din-oekonomi-i-januar-spar- penge-og-faa-din-mad-til-at-raekke-laengere/>

National Madspildsdag 2021. Forbrugeroplysnings- og videokampaner på sociale medier i forb. med National Madspildsdag 2021 (United Nations International Day of Awareness of Food Loss and Waste, IDAFLW) med ambassadør for Stop Spild Af Mad, kagebogsforfatter og sundhedsekspert Yvonne Luff Gottfredsen, samt med kokke fra Jespers Torvekøkken. Derudover debatindlæg og kronikker i medierne, bl.a. også sammen med Comwell.

<https://avisendanmark.dk/artikel/debat-lad-os-holde-madspildsdag-hver-dag>

<https://www.sn.dk/danmark/lad-os-fejre-national-madspildsdag-hver-eneste-dag/>

<https://www.facebook.com/Madspild/videos/175428951237780>

<https://www.facebook.com/Madspild/videos/883216835659867>

DR1-dokumentarserie. I 2021 medvirkede Hendes Kongelige Højhed Prinsesse Marie i en DR1-dokumentarserie "Prinsesse Maries kamp mod madspild" med fokus på H.K.H. Prinsesse Maries engagement i kampen mod madspild. Dokumentarserien blev vist over to afsnit på Danmarks Radio. Stop Spild Af Mad medvirker også i dokumentarserien, da H.K.H. Prinsesse Marie og Stop Spild Af Mad har samarbejdet i flere år med fokus på mindre madspild. Stifter af Stop Spild Af Mad Selina Juul var med til at generere ideen til selve TV-dokumentarserien og var i dialog om det med TV-produktionsselskabet, STV Production, siden 2017.

https://www.dr.dk/drtv/serie/prinsesse-maries-kamp-mod-madspil_283251

Indsats med Fødevareministeren. Minister for fødevarer, landbrug og fiskeri Rasmus Prehn inviterede Stop Spild Af Mad i december 2021 til at sætte ekstra fokus på donation af overskudsmad. På grund af Regeringens restriktioner i forbindelse med Coronavirus (COVID-19) smitte var der mange aflyste julefrokoster og arrangementer - hvor mange virksomheder og restauranter brændte inde med tonsvis af god mad. Ministeren opfordrede til at donere den gode overskudsmad til udsatte - herunder var der også fokus på Stop Spild Af Mad's nye landsdækkende gratis portal til donation og modtagelse af overskudsmad GratisMad.dk

Ledelsesberetning

<https://www.facebook.com/rasmus.prehn/videos/339371740859886>
<https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:6874782598682546176/>
<https://twitter.com/RasmusPrehn/status/1469018755237875718>
<https://www.instagram.com/p/CXRc-DJsQ4A/>

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 Fødevarer- og Landbrugsorganisation FAO. I 2021 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-against-food-waste/eu-platform-food-losses-and-food-waste_en

Arbejde for Champions 12.3:

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 globale direktør Mark Schneider, Londons borgmester Sadiq Khan, Generalsekretær for FNs Miljøprogram UNEP Inger Andersen, EU-Kommissær for sundhed og fødevarer sikkerhed Stella Kyriakides samt Danmarks Minister for fødevarer, landbrug og fiskeri Rasmus Prehn. I 2021 har Stifter og Bestyrelsesformand af Stop Spild Af Mad Selina Juul bl.a. bidraget til Champions 12.3's rapport "SDG Tar-get 12.3 on Food Loss and Waste: 2021 Progress Report". Arbejdet er ulønnet.

https://champions123.org/sites/default/files/2021-09/21_WP_Champions_Progress%20Report_v5.pdf
<https://champions123.org/the-champions>

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

18 gratis danske og internationale foredrag o.lign. i 2021:

Gratis tale på det digitale stormøde i Europa-Kommissionens vidensplatform om madspild, EU Platform on Food Losses and Food Waste, som Stop Spild Af Mad er medlem af, i februar 2021.

https://ec.europa.eu/food/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/eu-platform-food-losses-and-food-waste_en

Gratis tale på det digitale stormøde i Europa-Kommissionens vidensplatform om madspild, EU Platform on Food Losses and Food Waste, som Stop Spild Af Mad er medlem af, i marts 2021.

https://ec.europa.eu/food/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/eu-platform-food-losses-and-food-waste_en

Ledelsesberetning

Gratis tale på det digitale International Advisory Board møde af Tænk tank om Forebyggelse af Madspild og Fødevarer ONE\THIRD i forbindelse med Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeris internationale fødevarer-topmøde "World Food Summit - Better Food for More People" 2022.

<https://onethird.dk/board/>
<https://wfs.dk>

Gratis oplæg på Minister for fødevarer, landbrug og fiskeri Rasmus Prehns Virtuelt Forsamlingshus.

<https://fvm.dk/foedevarer/virtuelt-forsamlingshus-kostraadsdebat-paa-menuen/>

Gratis oplæg på digital kinesisk konference "Conference on Anti-Food Waste - Towards A 'Zero' Food Waste Society" arrangeret af Danmarks Ambassade i Kina og Beijing og World Resources Institute med talere som H.K.H. Prinsesse Marie og Minister for fødevarer, landbrug og fiskeri Rasmus Prehn.

<https://kina.um.dk/en/the-trade-council/our-industry-teams-in-china/food/anti-food-waste-conference>

Gratis oplæg på digital seminar "Udnyttelse af hele råvaren" arrangeret af Food & Bio Cluster Denmark.

<https://foodbiocluster.dk/nyheder/nyt-digitalt-forloeb-udnyt-ressourcerne-og-nedbring-madspildet-i-professionelle-koekkener?M=NewsV2&PID=44109>

Gratis oplæg på Dansk Standards digitale konference med deltagelse af Minister for fødevarer, landbrug og fiskeri Rasmus Prehn.

<https://www.ds.dk/da/ydelser/kurser/kickoff-madspild>

Gratis digital oplæg på Folkemødet 2021.

<https://www.facebook.com/events/480434286581853>

<https://folkemoedet.dk/events/2021/06/17/sammen-mod-madspild-stop-spild-af-mad-pa-folkemodet-2021/>

Gratis oplæg på Champions 12.3 workshop "How Behavior Change Programs Can Help More People Waste Less Food".

<https://champions123.org/event/how-behavior-change-programs-can-help-more-people-waste-less-food>

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

Gratis oplæg på digital Annual Champions 12.3 Strategy Session 2021.

<https://twitter.com/SelinaJuul/status/1440317393490698250>

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

Gratis oplæg på Madens Folkemøde 2021 i forbindelse med H.K.H. Prinsesse Maries overrækkelse af Stræberen 2021 til Stop Spild Af Mad's Bestyrelsesmedlem og Indkøbs- og marketingdirektør i REMA 1000 Anders René Jensen.

Ledelsesberetning

<https://www.kongehuset.dk/foto-video/hkh-prinsesse-marie-besoegte-madens-folkemoede-og-overrakte-prise-straeberen>

Gratis oplæg på den traditionsrige middag med fokus på madspild, Annual International Stop Wasting Food Dinner 2021, som fandt sted på Den Franske Ambassade mandag d. 27 september 2021 i forbindelse med den nationale og internationale Madspildsdag med Hendes Kongelige Højhed Prinsesse Marie som æresgæst og Fødevareminister Rasmus Prehn samt tidligere fransk minister for landbrugsfødevarer Guillaume Garot blandt gæsterne. Arrangeret af Den Franske Ambassade og foreningen Stop Spild Af Mad.

<https://www.kongehuset.dk/foto-video/hkh-prinsesse-marie-deltog-i-middag-mod-madspild-1>

Gratis oplæg på H.E. Britisk Ambassadør i Danmark Emma Hopkins samt Den Britiske Ambassades Roundtable Breakfast Meeting on Sustainable Consumption i forbindelse med FN's Klimatopmøde COP26.

<https://twitter.com/SelinaJuul/status/1445441541183578116>

<https://twitter.com/SelinaJuul/status/1445441342658826245>

Gratis oplæg på H.E. Britisk Ambassadør i Danmark Emma Hopkins samt Den Britiske Ambassades event i forbindelse med FN's Klimatopmøde COP26.

<https://twitter.com/SelinaJuul/status/1448265065040384008>

<https://twitter.com/SelinaJuul/status/1448264859381030920>

Gratis oplæg på IDF Global Dairy Conference 2021. Med Fødevareminister Rasmus Prehn, CEO i Arla Foods Peder Tuborgh samt skuespiller Susse Wold blandt talere.

<https://idfglobaldairy.org/programme-gdc>

<https://medialib.cmcndn.dk/medialibrary/EC265C2F-44D0-479F-90EA-B518CE821BD7/D1C40FC3-C72C-EC11-84A5-00155D0B0901.pdf>

Gratis tale på det digitale stormøde i Europa-Kommissionens vidensplatform om madspild, EU Platform on Food Losses and Food Waste, som Stop Spild Af Mad er medlem af, i oktober 2021.

https://ec.europa.eu/food/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/eu-platform-food-losses-and-food-waste_en

Gratis tale til Nordisk Råds prisuddeling. Den tidligere prismodtager af Nordisk Råds Natur- og miljøpris og Stifter af Stop Spild Af Mad Selina Juul uddelte 2021 Miljøpris til en ny modtager til Nordisk Råds prisuddeling den 2. november 2021 i Skuespilhuset i København. Deres Kongelige Højheder Kronprins Frederik og Kronprinsesse Mary deltog begge i arrangementet - og H.K.H. Kronprinsesse Mary uddelte Nordisk Råds Børne- og Ungdomslitteraturpris. De øvrige priser blev uddelt af James Bond skuespiller David Dencik, komponist Phillip Faber samt Regeringschefen for Færøerne Bárður á Steig Nielsen. Nordisk Råds prisuddeling og gallashow TV-var transmitteret direkte til alle nordiske public service TV-kanaler og nåede ud til over 20 millioner TV seere i hele Norden.

<https://www.norden.org/da/news/hkh-kronprinsesse-mary-uddeler-pris-ved-nordisk-prisgalla>

Gratis tale på det digitale stormøde i Europa-Kommissionens vidensplatform om madspild, EU Platform on Food Losses and Food Waste, som Stop Spild Af Mad er medlem af, i november

Ledelsesberetning

2021.

https://ec.europa.eu/food/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/eu-platform-food-losses-and-food-waste_en

Opinionsdannelse og formidling:

Stifter og Bestyrelsesformand af Stop Spild Af Mad Selina Juul har i 2021 udgivet 10 kronikker og debatindlæg, som blev bragt i danske medier. De 10 kronikker og debatindlæg blev bragt i følgende medier: Børsen, Politiken Klimamonitor, Dagligvarehandlen, Avisen Danmark, Fyens Stiftstidende, Fyns Amts Avis, Århus Stiftstidende, Randers Amtsaviser, JydskeVestkysten, Horsens Folkeblad, Dagbladet Ringkøbing-Skjern, Dagbladet Holstebro-Struer, Vejle Amts Folkeblad, Viborg Folkeblad, Folkebladet Lemvig, Fredericia Dagblad, Helsingør Dagblad, Nordjyske Stiftstidende, Nordjyske Stiftstidende Aalborg, Nordjyske Stiftstidende Thy-Mors, Nordjyske Stiftstidende Himmerland, Nordjyske Stiftstidende Vendsyssel, 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 2021 gratis bidraget til følgende nationale og internationale bøger og publikationer:

Bog "Mindre madspild" af Michael Dalsgaard Alstrup
https://www.saxo.com/dk/mindre-madspild_michael-dalsgaard-alstrup_hardback_9788775496518

Rapport "SDG Target 12.3 on Food Loss and Waste: 2021 Progress Report" af World Resources Institute
<https://champions123.org/publication/sdg-target-123-food-loss-and-waste-2021-progress-report>

Rapport af Statsminister Mette Frederiksens Klimapartnerskab for fødevare- og landbrugssektoren
<https://lf.dk/viden-om/klima/klimapartnerskabet-for-foedevare-og-landbrugssektoren>

Rapport af Statsminister Mette Frederiksens Klimapartnerskab for handel
<https://em.dk/media/14286/sectorkoereplan-for-klimapartnerskab-for-handel.pdf>

Rapport "Anbefalinger til regeringen 2021" af Regeringens Tænketank om Forebyggelse af Madspild og Fødevaretab ONE\THIRD
<https://onethird.dk/wp-content/uploads/2022/05/Anbefalinger-til-regeringen-2021-Onethird.pdf>

Rapport "Årsrapport 2021" af Regeringens Tænketank om Forebyggelse af Madspild og Fødevaretab ONE\THIRD
<https://onethird.dk/wp-content/uploads/2022/05/Aarsrapport-2021-ONETHIRD.pdf>

Ledelsesberetning

Rapport "Forebyggelse og reducere af madspild - Tiltag og værktøjer, der anvendes i danske virksomheder på tværs af fødevarer sektoren" af Regeringens Tænk tank om Forebyggelse af Madspild og Fødevarer tab ONE\THIRD og BDO Danmark

<https://www.bdo.dk/getmedia/60aa8ad9-7600-45fc-855c-26a6935ba290/Forebyggelse-og-reducere-af-madspild-pa-tv%C3%A6rs-af-f%C3%B8devaresektoren.pdf.aspx>

Rapport "The State of Green Solutions" af Danmarks Ambassade i Washington, USA

https://usa.um.dk/~/_media/usa/thestateofgreensolutionsdk_spreads.pdf?la=en Videreformidling af gratis overskudsmad til hjemløse og udsatte:

Videreformidling af gratis overskudsmad til hjemløse og udsatte:

I løbet af 2021 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 foregik frivilligt og ulønnet. Pga. den fortsatte Coronavirus (COVID-19) pandemi var der stigende efterspørgsel efter overskudsmad. I sommeren 2021 lancerede foreningen Stop Spild Af Mad også den landsdækkende gratis portal GratisMad.dk. GratisMad.dk er 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 madspildorganisationer og andre lokale initiativer mod madspild og donere gratis overskudsmad. GratisMad.dk er udviklet af Stop Spild Af Mad i samarbejde med PlanMiljø med støtte fra Lemvigh-Müller Fonden. I slutningen af 2021 havde GratisMad.dk allerede over 90.000 besøg.

<https://www.gratismad.dk>

<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:

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

Undersøgelse om danskernes holdning til "fraserterede" produkter i supermarkeder - af Kantar Gallup for Stop Spild Af Mad.

<http://stopspildafmad.dk/kantargallupforstopspildafmad2021.pdf>

Ledelsesberetning

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

<https://onethird.dk/board/>

Medlem af Statsminister Mette Frederiksen's Klimapartnerskab for fødevarer- og landbrugssektoren

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

Medlem af Statsminister Mette Frederiksen's 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-against-food-waste/eu-platform-food-losses-and-food-waste/platform-members_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 S sammenslutningen REFOOD Mærket
<https://www.refoodlabel.dk>

Medlem i Dansk Standards arbejdsgruppe i udarbejdelsen af internationale standarder (ISO-standarder) for reduktion af madspild
<https://www.ds.dk/da/nyhedsarkiv/2021/06/video-reduktion-af-madspild>

Medlem i Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeris Alliancen for klar klimatale
<https://fvm.dk/foedevareer/world-food-summit-better-food-for-more-people/webinarer-om-fns-topmoede-om-foedevaresystemer-og-alliancen-for-klar-klimatale/>

Ledelsesberetning

Advisory Board Medlem i Tænk tanken Frej, den fødevarepolitiske tænketank
<https://www.taenk-frej.dk/advisory-board>

Medlem af Miljø- og Fødevareministeriets partnerskab i tilknytning til World Food Summit - Better Food for More People
<https://www.wfs.dk>

Ambassadør for Foreningen for Madkundskab <https://madkundskab.nu/ambassadoerer/>

Andre relevante forhold:

Diplomati: Hendes Kongelige Højhed Prinsesse Marie, Fødevareminister Rasmus Prehn, tidligere fransk minister for landbrugsfødevarer, Guillaume Garot, og toneangivende fødevearektører deltog i den traditionsrige middag med fokus på madspild, Annual International Stop Wasting Food Dinner 2021 som fandt sted på Den Franske Ambassade mandag d. 27 september 2021 i forbindelse med den nationale og internationale Madspildsdag. Middagen er en årlig tradition i Danmark, hvor en ny ambassade hvert år tager stafetten og arrangerer en Stop Spild Af Mad middag. I år var 3. gang middagen blev afholdt - og Den Franske Ambassade i Thotts Palæ på Kongens Nytorv fik stafetten i 2019 for sit mangeårige engagement i kampen mod madspild. I 2018 afholdte H.E. Nederlandenes Ambassadør i Danmark, Henk Swarttouw, sammen med Stifter af Stop Spild Af Mad Selina Juul i samarbejde med Hollands Ambassade i København den første middag. I 2019 afholdte H.E. Sveriges Ambassadør i Danmark, Fredrik Jörgensen, sammen med Stifter af Stop Spild Af Mad Selina Juul i samarbejde med Sveriges Ambassade i København en tilsvarende middag. Middagen - et minitopmøde om madspild med danske og internationale aktører - havde til formål at give inspiration til kampen mod madspild og fokusere på FN's Verdensmål. Etienne Lemaitre, Den Franske Ambassades køkkenchef, serverede en menu fremstillet af overskudsmad, fra bl.a. Folkekirkens Nødhjælps butik Wefood. Til middagen, udover flere franske toneangivende aktører, var hele tre andre Ambassadører blandt gæsterne: H.E. Sveriges Ambassadør Charlotte Wrangberg, H.E. Italiens Ambassadør Luigi Ferrari og fhv. H.E. Hollands Ambassadør Henk Swarttouw. Stop Wasting Food Dinner 2022 vil, hvis Coronavirus (COVID-19) situationen tillader det, ske i samarbejde med en ny Ambassade. <https://www.kongehuset.dk/foto-video/hkh-prinsesse-marie-deltog-i-middag-mod-madspild-1>

Ledelsesberetning

Lobbyisme: Stifter og Bestyrelsesformand af Stop Spild Af Mad Selina Juul var inviteret til et møde på Christiansborg med Fødevareordfører Anders Kronborg, Socialdemokratiet samt Socialordfører Camilla Fabricius, Socialdemokratiet (og mangeårig ambassadør for Stop Spild Af Mad). Mødet handlede bl.a. om at sætte kampen mod madspild på Finansloven samt forslag til at oprette en National Madspildsfond med henblik på at sikre vedvarende økonomisk støtte til kampen mod madspild fra jord til bord. Noget som Stop Spild Af Mad har haft i fokus i medierne og lobbyet politikere siden 2018. Stop Spild Af Mad vil gerne kvittere at Venstre havde i 2020 foreslået 10 mio. kr. på finansloven for at støtte kampen mod madspild - helt konkret til at støtte organisationer og foreninger, der bekæmper madspild. Hvis kampen mod madspild er primært afhængig af frivillige og velmenende danskere, risikerer den at dø helt ud.

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=305992068007905&set=a.263028532304259>

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=321137069824947&set=a.278205504118104>

Anvendt regnskabspraksis

Årsrapporten for Stop Spild Af Mad for 2021 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 2021 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.

Balancen

Tilgodehavender

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

Anvendt regnskabspraksis

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.

Periodeafgrænsningsposter

Periodeafgrænsningsposter, indregnet under gældsforpligtelser, omfatter donationer og erhvervspartnerskaber der hører til efterfølgende år.

Resultatopgørelse 1. januar - 31. december 2021

	<u>Note</u>	<u>2021</u> kr.	<u>2020</u> kr.
Nettoomsætning	1	1.096.716	481.081
Projektomkostninger	2	<u>-524.279</u>	<u>-360.914</u>
Dækningsbidrag		572.437	120.167
Lokaleomkostninger		-625	0
Salgs- og distributionsomkostninger		-31.971	-47.893
Administrationsomkostninger		<u>-58.864</u>	<u>-43.074</u>
Resultat før afskrivninger		<u>480.977</u>	<u>29.200</u>
Resultat før finansielle poster		480.977	29.200
Finansielle omkostninger	4	<u>-2.656</u>	<u>0</u>
Årets resultat		<u><u>478.321</u></u>	<u><u>29.200</u></u>

Balance pr. 31. december 2021

	<u>Note</u>	<u>2021</u> kr.	<u>2020</u> kr.
Aktiver			
Tilgodehavender	5	183.528	12.900
Periodeafgrænsningsposter	6	<u>7.500</u>	<u>0</u>
Tilgodehavender		<u>191.028</u>	<u>12.900</u>
Likvide beholdninger	7	<u>758.170</u>	<u>258.541</u>
Omsætningsaktiver		<u>949.198</u>	<u>271.441</u>
Aktiver i alt		<u>949.198</u>	<u>271.441</u>

Balance pr. 31. december 2021

	<u>Note</u>	<u>2021</u> kr.	<u>2020</u> kr.
Passiver			
Indestående i foreningen	8	<u>677.552</u>	<u>199.231</u>
Leverandør af varer og tjenesteydelser	9	0	568
Anden gæld	10	70.396	71.642
Periodeafgrænsningsposter	11	<u>201.250</u>	<u>0</u>
Kortfristede gældsforpligtelser		<u>271.646</u>	<u>72.210</u>
Gældsforpligtelser i alt		<u>271.646</u>	<u>72.210</u>
Passiver i alt		<u>949.198</u>	<u>271.441</u>

Noter

	<u>2021</u>	<u>2020</u>
	kr.	kr.
1 Nettoomsætning		
Medlemsskaber	800	800
Donationer	100.000	105.000
Provisioner	2.600	1.000
Erhvervspartnerne	993.316	374.281
	<u>1.096.716</u>	<u>481.081</u>
2 Projektomkostninger		
Projektomkostninger	153.185	0
Lønninger i projekter	371.094	360.914
	<u>524.279</u>	<u>360.914</u>
3 Andre eksterne omkostninger		
Lokaleomkostninger		
Husleje	625	0
	<u>625</u>	<u>0</u>
Salgs- og distributionsomkostninger		
Annoncer og reklame	11.846	41.537
Rejseomkostninger	8.144	2.192
Repræsentation	11.981	4.164
	<u>31.971</u>	<u>47.893</u>

Noter

	<u>2021</u>	<u>2020</u>
	kr.	kr.
Andre eksterne omkostninger (fortsat)		
Administrationsomkostninger		
Kontorartikler	2.103	1.682
Telefon og internet	4.013	4.381
Edb-omkostninger	9.568	9.342
Vedligeholdelse af hjemmesider	31.250	12.500
Gebyrer	2.590	3.272
Deltagelse på Folkemødet	-9.500	0
Aviser og faglitteratur	1.233	874
Kontingenter og abonnemeter	3.125	1.648
Revisorhonorar	9.375	9.375
Vedligeholdelse inventar og driftsmidler	4.557	0
Småanskaffelser under beløbsgrænse	550	0
Administrationsomkostninger	<u>58.864</u>	<u>43.074</u>
	<u>91.460</u>	<u>90.967</u>
4 Finansielle omkostninger		
Bank	2.647	0
Renter Skat	9	0
	<u>2.656</u>	<u>0</u>
5 Tilgodehavender		
Tilgodehavender	183.528	12.900
	<u>183.528</u>	<u>12.900</u>

Noter

	<u>2021</u>	<u>2020</u>
	kr.	kr.
6 Periodeafgrænsningsposter		
Forudbetalte omkostninger	<u>7.500</u>	<u>0</u>
	<u>7.500</u>	<u>0</u>
7 Likvide beholdninger		
Nordea, Driftskonto	64.662	37.155
Nordea, Erhvervspartnerkaber	693.508	121.386
Nordea, Projekt støttet af Lemvigh-Müller Fonden	<u>0</u>	<u>100.000</u>
	<u>758.170</u>	<u>258.541</u>
8 Indestående i foreningen		
Saldo primo	199.231	170.031
Årets resultat	<u>478.321</u>	<u>29.200</u>
	<u>677.552</u>	<u>199.231</u>
9 Leverandør af varer og tjenesteydelser		
Leverandørgæld	<u>0</u>	<u>568</u>
	<u>0</u>	<u>568</u>

Noter

	<u>2021</u>	<u>2020</u>
	kr.	kr.
10 Anden gæld		
A-skat	15.538	26.577
ATP	852	852
Afsat regnskabsmæssig assistance	9.375	9.375
Mellemregning Selina Juul	44.622	34.838
Skattekonto	<u>9</u>	<u>0</u>
	<u>70.396</u>	<u>71.642</u>
11 Periodeafgrænsningsposter		
Periodisering af donationer og forudfakturer	<u>201.250</u>	<u>0</u>
	<u>201.250</u>	<u>0</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: 89.150.xxx.xxx

2022-06-30 07:56:44 UTC

NEM ID 

NAVNE & ADRESSEBESKYTTET (CPR valideret)

Bestyrelsesformand

På vegne af: Stop Spild Af Mad

Serienummer: d9e475ef-3b85-4d7f-a13e-74483188e5a0

IP: 93.162.xxx.xxx

2022-06-30 08:11:06 UTC

Mit  

Klaus Jørgensen

Bestyrelsesmedlem

På vegne af: Stop Spild Af Mad

Serienummer: PID:9208-2002-2-364453418598

IP: 130.227.xxx.xxx

2022-06-30 08:55:25 UTC

NEM ID 

Anders René Jensen

Bestyrelsesmedlem

På vegne af: Stop Spild Af Mad

Serienummer: PID:9208-2002-2-501202266069

IP: 194.255.xxx.xxx

2022-06-30 14:59:29 UTC

NEM ID 

Jørgen Roager

Statsautoriseret revisor

På vegne af: Exacta Gruppen ApS

Serienummer: CVR:33359128-RID:98832466

IP: 212.130.xxx.xxx

2022-06-30 15:01:00 UTC

NEM ID 

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>