

STOP

SPILD AF

MAD



MADSPILD

Ifølge Landbrug & Fødevarer, smider hver dansker hvert år i gennemsnit **63 kilo mad** i skraldespanden i stedet for at spise det.

Hvert år dør på verdensplan **ca. 6 millioner børn** af sult.

Vi ønsker ikke længere at være passive vidner til madspild.



SELINA JUUL

Bachelorgrad i Grafisk Kommunikation
fra Danmarks Medie- og Journalisthøjskole,
selvstændig i eget firma Tegnefabrikken
siden 2002 og stifteren af bevægelsen
Stop Spild Af Mad siden 31. juli 2008.



ØMTANKE FOR MILJØET

Selina Juul har stor erfaring med frivilligt arbejde i bl.a. Greenpeace.

Tegnefabrikken.dk

SEA THE FUTURE



Nordic campaign for
Sustainable Fishing

GREENPEACE

Tegnefabrikken.dk



STOP TOXIC ELECTRONIC WASTE

GREENPEACE

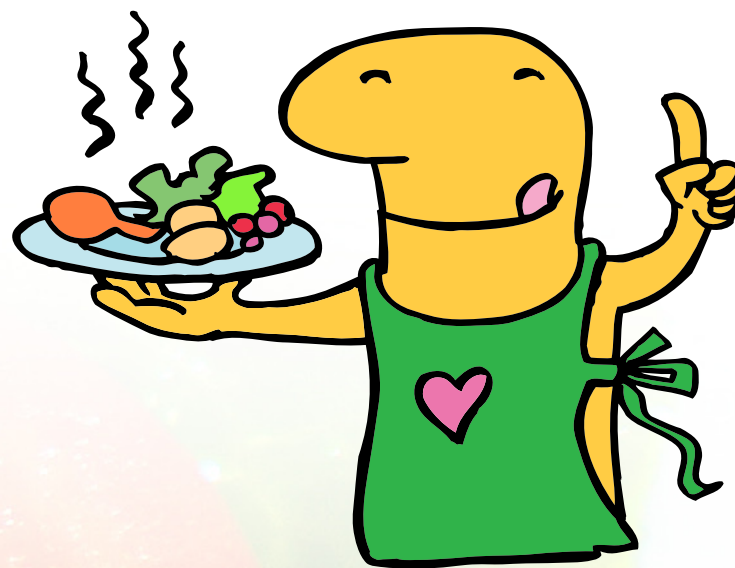
HVORFOR SKAL MAN UNDGÅ AT SPILDE MAD?

- det sparer på Jordens i forvejen knappe ressourcer
- det er etisk ansvarligt overfor fattige lande, hvor 6 mio. børn under 5 år årligt dør af sult
- det begrænser CO₂-udslippet
- man sparer som gennemsnitsfamilie ca 7.000 kr. om året på madindkøb (ca 1.750 kr. pr. person)



HVORFOR MADSPILDER FOLK?

- mangel på viden om madrester og portionsstørrelser
- brug-og-smid-væk kultur
- mangel på planlægning
- mangel på respekt for mad
- mangel på ansvar



FACTS OM MADSPILD

- hvert år i gennemsnit smider hver dansker 63 kilo mad i skraldespanden i stedet for at spise det
- 12-15% af det mad, som vi køber, ryger i skraldespanden
- danskerne har et madspild på 680.000 tons om året
- en person smider ca 1.750 kr. om året i skraldespanden pga. madspild
- en gennemsnitsfamilie smider ca 7.000 kr. om året i skraldespanden pga. madspild
- singlerne har større madspild end familier
- kvinder tænker mere over madspild end mænd
- de ældre (over 65 år) har mindre madspild



MADSPILD OG CO2

Hvis vi alle stopper med at spilde mad som vi i stedet kunne havde spist, vil CO2 gevinsten modsvare at vi fjernede hver 5. bil fra gaderne.

(kilde: LoveFoodHateWaste.com)

22% af al miljøforurening i Europa kommer fra madproduktion.

(kilde: Cand. Scient. Pol. Birgitte Escherichs rapport "Det bæredygtige måltid")



DANSK BEFOLKNING OM MADSPILD

Hvilket af følgende tre udsagn beskriver bedst din holdning til madspild?

Der skal gøres en indsats (61%)

Personligt valg (23%)

Ikke tænkt over (16%)

Hvad ville kunne få dig til at smide mindre mad ud?

Intet – smider næsten intet ud (48%)

Mindre portionspakker i butikkerne (19%)

Andet (19%)

Større bevidsthed om problemet (8%)

Stigende fødevarepriser (6%)

Færre storkøbstilbud (5%)

Ved ikke (2%)

Hvem har efter din mening det meste af ansvaret for madspild i Danmark?

Forbrugerne (59%)

Detailhandelen/butikkerne (8%)

Fødevareproducenterne (8%)

Politikerne (1%)

Andre (14%)

Ved ikke (20%)



(kilde: Landbrug & Fødevarer, juni 2009)

HVEM HAR ANSVAR FOR MADSPILD?

- forbrugere
- detailhandlen/butikkerne
- restauranter
- kantiner
- bagerier, mm.
- privat sektor
- offentlig sektor
- fødevareproducenter
- fødevareemballage er også skyld i madspild, da op til 25% går til spilde



BEVÆGELSEN

Stop Spild Af Mad's primære formål er at inspirere den danske befolkning til at komme madspild livs.

Bevægelsen er upolitisk, ikke-religiøs og non-profit baseret.

Det er gratis at være med i Stop Spild Af Mad.



HVORDAN SPREDER VI BUDSKABET

Vi ønsker hverken at pege fingre, kaste billeder af sultne børn i hovedet på danskerne eller at fordømme folks indkøbsvaner.

Vi har en konstruktiv tilgang til problemet og anviser løsninger i stedet for at skælde ud.

Vi agter at se fremad i stedet for at kritisere fortidens synder.

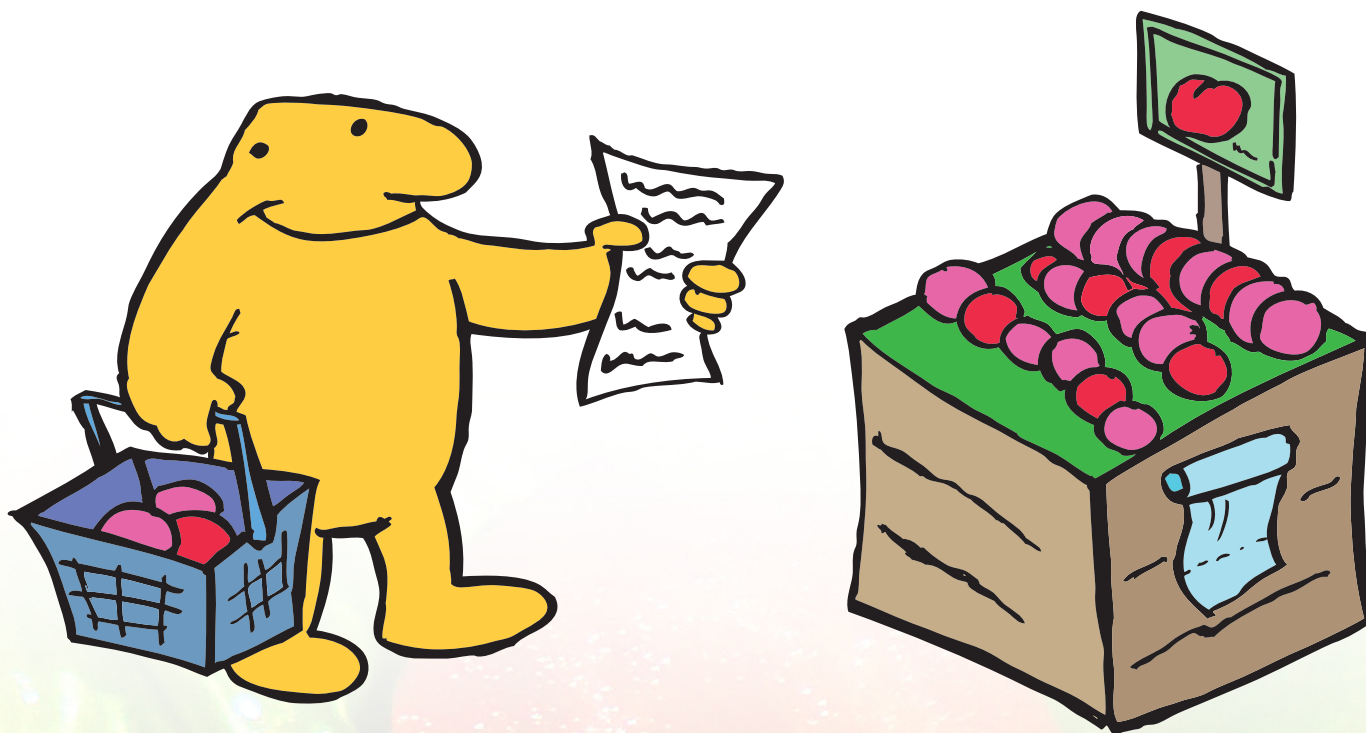


**HVAD KAN DU GØRE FOR AT
KOMME MADSPILD TIL LIVS?**



VORES POLITIK

1. I supermarkededet: Indkøb kun den mængde mad, du har brug for.



VORES POLITIK

2. I køkkenet: Tilbered kun den mængde mad, du/I kan spise.



VORES POLITIK

3. Efter et måltid: Hvis du alligevel lavede for meget mad, skal det enten hurtigt i fryseren til en anden dag eller i køleskabet og spises dagen efter.



VORES POLITIK

(4.) Hvis du i forbindelse med større arrangementer står tilbage med omfattende madrester, kan disse (på betingelse af, at de er 100% friske og korrekt nedkølet) måske doneres til et folkekøkken i nærheden.



VORES MÅLGRUPPE

- 1) danske forbrugere,
herunder primært den yngre del af befolkningen
- 2) detailhandlen/butikkerne
- 3) fødevareproducenterne
- 4) restauranter, catering, kantiner, bagerier, mm.



DET VI VIL

- producere en landsdækkende oplysningskampagne
- få lavet en Madrests Kogebog – digitalt eller som trykt udgave
- påvirke danske dagligvarebutikker til at introducere styk-rabatter og fødevare-forpakninger med mindre indhold pr. pakke
- inspirere den danske befolkning til at donere god og frisk overskudsmad til hjemløse og socialt udstødte



VORES FREMSKRIDT OG RESULTATER

Siden 31. juli 2008 har bevægelsen opnået meget...



HJEMMESIDE

WWW.STOPSPILDAFMAD.DK



The screenshot shows a web browser window with the title "Stop Spild Af Mad". The address bar contains "http://www.stopspildafmad.dk/". The page content includes the website URL "www.stopspildafmad.dk" in red, a large black logo with "STOP SPILD AF MAD" in white and red, and a cartoon illustration of a trash can overflowing with food waste. The main text reads: "Vi ønsker ikke længere at være passive vidner til madspild. Gør du?". Below this is a section titled "Kom madspild til livs" with a list of bullet points: "- vi er en bevægelse, som kæmper for at komme madspild til livs", "- vi er 100% non-profit", "- vi er over 3.000 medlemmer", "- vi har i over 50 medier sat madspild på dagsordenen og dermed konstruktivt påvirket den offentlige opinion i landsdækkende og regionale aviser samt i radio og TV", "- top politikere og top madpersonligheder bakker op om bevægelsen og kampen mod madspild". At the bottom, it says "...og det er gratis at være med" and there is a small red heart icon.

www.stopspildafmad.dk



Vi ønsker ikke længere at være passive vidner til madspild.

Gør du?

Kom madspild til livs

- vi er en bevægelse, som kæmper for at komme madspild til livs
- vi er 100% non-profit
- vi er over 3.000 medlemmer
- vi har i over 50 medier sat madspild på dagsordenen og dermed konstruktivt påvirket den offentlige opinion i landsdækkende og regionale aviser samt i radio og TV
- top politikere og top madpersonligheder bakker op om bevægelsen og kampen mod madspild

...og det er gratis at være med

[Stop Spild Af Mad](#)

[Hvorfor](#)

[Hvad kan du gøre](#)

[Hvad kan vi gøre](#)



FACEBOOK GRUPPE: - OVER 3.700 MEDLEMMER

Stop Spild Af Mad | Facebook

facebook.com/group.php?gid=21785928859

facebook

Keep me logged in | Forgotten your password?

Email address | Password

Sign Up Stop Spild Af Mad is on Facebook
Sign up for Facebook to connect with Stop Spild Af Mad.

STOP SPILD AF MAD

http://www.stopspildafmad.dk

Information

Category:
Organisations - Non-Profit
Organisations

Stop Spild Af Mad

Wall | Info | Discussions | Photos | Video

Selina Juul Affaldsselskabet Renosyd støtter Stop Spild Af Mad og har sat link og beskrivelsen af Stop Spild Af Mad på deres hjemmeside.

renosyd **Renosyd - Links, opgaver og spil**
Source: www.renosyd.dk
[http://www.daaserydderen.dk/En kampagne fra Dansk Retursystem om, hvordan vi passer på miljøet ved at genbruge dåser, flasker og affald.](http://www.daaserydderen.dk/En_kampagne_fra_Dansk_Retursystem_om_hvordan_vi_passer_paa_miljoetet_ved_at_genbruge_daaser_flasker_og_affald)
Med konkurrencer, spil, film og downloads.
3 hours ago

Selina Juul **Ekstra Bladet - Her genbruger de madresterne**
Source: ekstrabladet.dk
Her er målet nul lossepladser - 500 tons madrester genbruges hver dag.
3 hours ago

INTERNATIONAL YOUTUBE KANAL

YouTube - StopWastingFood's Channel

http://www.youtube.com/StopWastingFood

You Tube Broadcast Yourself™ [Search](#)

[Home](#) [Videos](#) [Channels](#) [Subscri](#)

STOP WASTING FOOD

StopWastingFood's Channel [Subscribe](#) [All](#) [Uploads](#) [Favorites](#)

**BY ELIMINATING
FOOD WASTE
YOU
WILL BENEFIT
TO A BETTER CLIMATE**

Uploads (1)
**BY ELIMINATING
FOOD WASTE
YOU
WILL BENEFIT
TO A BETTER CLIMATE**
[see all](#)

Favorites (0)
[see all](#)

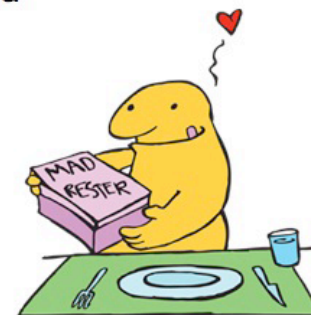
STOP SPILD AF MAD FOREDRAG OM MINDRE MADSPILD



DIGITAL MADRESTS KOGEBOG



Opskrifter og råd til mindre madspild



Madrests Kogebog

Stop Spild Af Mad ønsker at inspirere danskerne til at udnytte - og få det bedst mulige ud af - gode, spiselige madrester. En kogebog med spændende, lækre retter fremstillet af madrester kunne hjælpe udviklingen lidt på vej. I bedste fald en Madrests Kogebog i fysisk form og husstandsomdelt til hele landet. Alternativt en digital Madrests Kogebog her på hjemmesiden. Herunder kan du læse projektets første forslag til delikate retter og gode råd, bidraget af medlemmerne af bevægelsen Stop Spild Af Mad.

Har du en spændende madrests opskrift eller et godt råd om at forebygge madspild, som du gerne vil dele med os? Send os en mail på info@stopspildafmad.dk - så sætter vi dit bidrag på hjemmesiden.

Gode råd om restemad og forebygning af madspild (doneret af Stop Spild Af Mad medlem Anne Koch, lærer)

Kartoffelklatkager

Man kan bruge en rest kartofler til kartoffelklatkager. Rør kartoffelmosen med en æggeblomme, lidt mel og en rest skinke eller bacon. Form som frikadeller og steg dem på panden.

Sovs

En sjat rødvin kan sagtens fryses og bruge i sovser/gryderetter eller lignende.

Ris

Ris kan også sagtens fryses og bruges som fyld i tærter, supper, som stegte ris eller rissalat.

Gode råd om restemad og forebygning af madspild (doneret af Stop Spild Af Mad medlem Hanne Tindal Madsen, biolog)

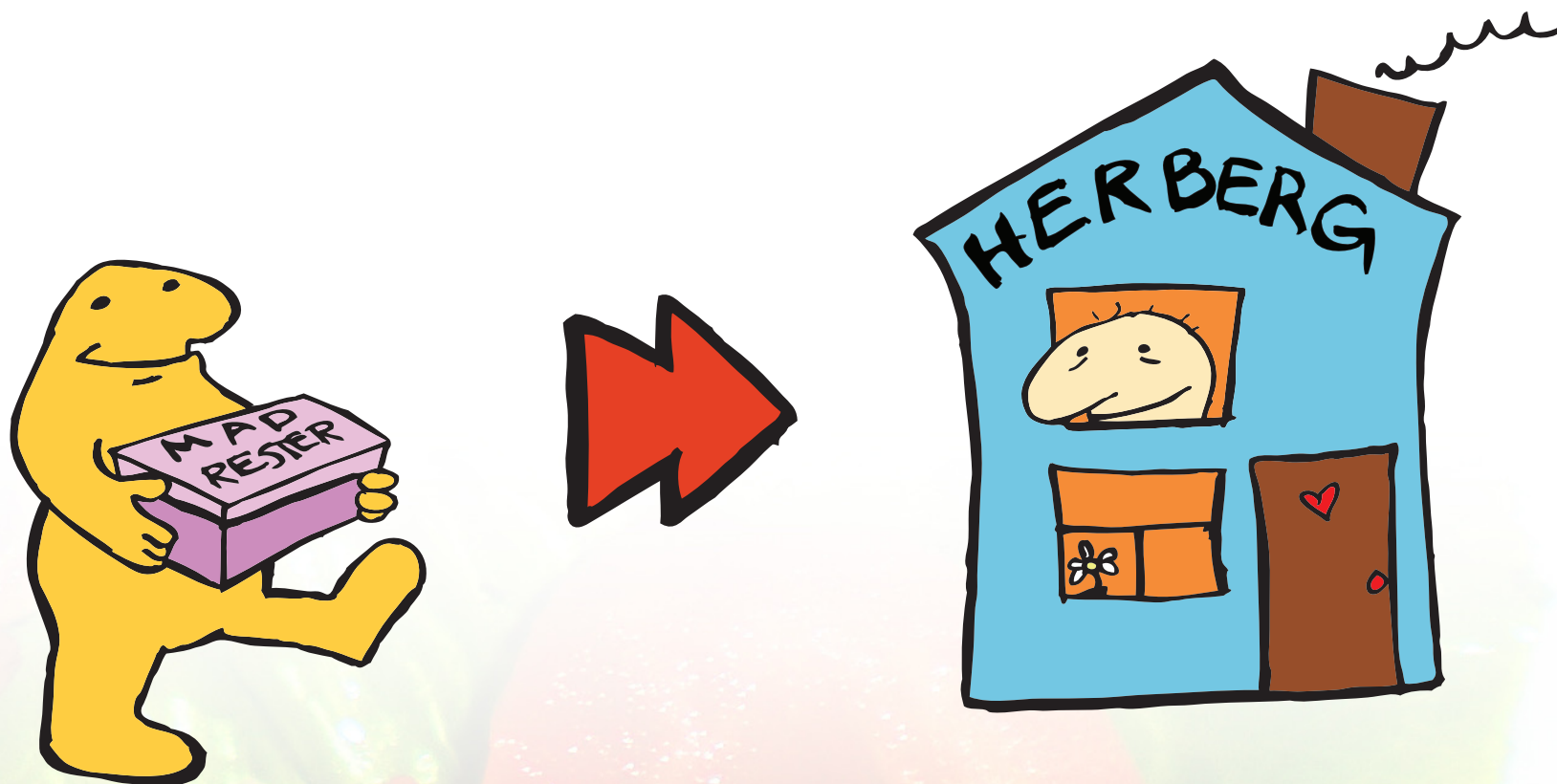
Man kan gøre meget hjemme i sin egen private husholdning:

- Planlæg din uge mht. til måltider
- Frys rester ned, som kan fryses ned
- Lidt halvkedelige grøntsager og frugt får nyt liv i en wok
- Er æblet blevet rynket, så skræl det



MAD TIL HJEMLØSE

Flere og flere privatpersoner og firmaer er begyndt at donere deres gode overskudsmad til hjemløse.



GO-CARD KAMPAGNE

Stop Spild Af Mad var aktuel med en Go-Card postkort kampagne i februar 2009.

Oplag: 50.000 styk.

Postkortene kunne fås gratis på alle caféer og biografer over hele Danmark.



FLYERS OG TRYKT MATERIALE

Stop Spild Af Mad er begyndt at blive repræsenteret på forskellige events.



KOM MADSPILD TIL LIVS

Vi ønsker ikke længere at være passive vidner til madspild.
Gør du?

Hvert år smider hver dansker i gennemsnit **63 kilo mad** i skraldespanden i stedet for at spise det. Hvert år dør der på verdensplan ca. **6 millioner børn af sult**.



DU KAN GØRE NOGET!



1. I supermarkedet: Indkøb kun den mængde mad, du har brug for.



2. I køkkenet: Tilbered kun den mængde mad, du/kan spise.



3. Efter et måltid: Hvis du lavede for meget mad, skal det enten hurtigt i fryseren til en anden dag eller i køleskabet og spises dagen efter.

MADSPILD = CO₂!



At komme madspild til livs resulterer i mindsket CO₂-udslip og derved i mindre drivhuseffekt og dermed i en opbremsning af den globale opvarmning.

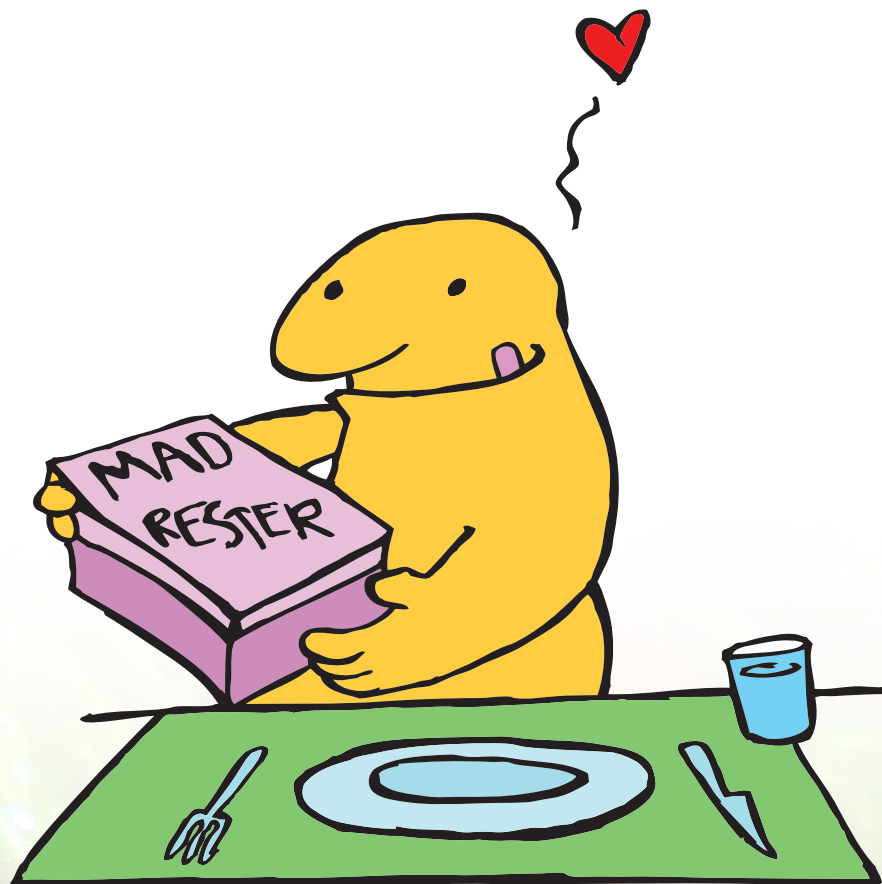
Kom med i kampen mod madspild på:
www.stopspildafmad.dk



STUDERENDE LAVER OPGAVER OM MADSPILD OG STOP SPILD AF MAD



FLERE DANSKERE ER BEGYNDT AT
TÆNKE OVER DERES MADSPILD...

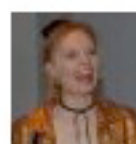


STOP
SPILD AF
MAD



Carina wrote at 8:37am yesterday

Okay, jeg kryber til korset. Jeg smider osse for meget mad ud og det irriterer mig! Super med dette initiativ. NB: For fattiglusene: Ugebladet Hjemmet har et tillæg i denne eller sidste uge med billig og god mad – og det er faktisk rigtig gode



Ea wrote at 5:36am on February 17th, 2009

Hej Selina. Jeg så dig i fjernsynet i morges. Det var su Hvor er det fedt, du har fået sat så meget



Marta wrote at 4:08am on February 20th, 2009

Ja.. vil også sige som Annette Henriksen og til dig Ena Johansen.. og pålæg til brød, fryser jeg dem, og tager lidt af gange. Her sidder jeg og lidt



Åge wrote at 2:50am on February 17th, 2009

Jeg er totalt enig med Kirsten! Vi må br



Annette wrote at 3:20am on February 20th, 2009

Jeg går meget ind for genbrug og støtter hele den tankegang. Blev vildt glad da jeg så et så ungt menneske gå ind for de principper. Alt for mange



Kirsten wrote at 2:15am on February 17

Det var sød musik i mine øre at høre om maden er i orden eller ej. Mine s



Ena wrote at 12:30pm on February 17th, 2009

Jeg er født under Danmarks besættelse ,og lærte at man skulle spise op ,og ikke lave mere end man kan nå at få det spst ,jeg har meget lidt jeg smider ud ..



Sanja wrote at 1:10am on February 1

hvis du ikke har et mentalt billede



Helle wrote at 8:22am on February 17th, 2009

Hej Selina Du fik mine øjne op imorges! Jeg har også smidt mad ud mange gange før. Det har jeg tænkt mig at lave en så ud. Super initiativ, det kan vi alle sammen lære meget af



Birthe wrote at 1:05am on Februa

Har lige meldt mig ind. Fantas



Bente wrote at 3:37am on February 17th, 2009

Flot initiativ! Jeg hører til generationen, der blev født under 2. verdenskrig og husker, at i flere år efter krigen bragte man artikler, om hvordan man skulle udnytte rester og ikke smide ud. Jeg prøver stadig at efterleve det.



Jane wrote at 12:42am on Fe

Hørte lige om denne grund



Henriette wrote at 11:19pm on November 23rd, 2008

Hej hej – Jeg vil bare sige at Stop Spild Af Mad fik mig til at tage resterne fra et kæmpe arrangement jeg holdt, og køre over med dem til mændendes hjem på vesterbro. De blev så glade ! – og det tror jeg ikke jeg vil have gjort hvis jeg ikke havde kendt til stop spild af mad. Så havde de rester (der var SÅ meget mad, til omkring 20 mennesker) bare stået og rådnet op i et køleskab sikkert.



Christina wrote at 12:9

Jeg har en mand som vi får en banankage af køleskabet. Desuden H ikke kan bruge, skru



Lilith wrote at 1:52am on January 3rd, 2009

Som børn fik vi altid at vide at vi skulle spise op, der var så mange børn som sultede i andre lande..det gjore ihvertfald et kæmpe indtryk på mig. Måske skulle vi fortælle vores børnebørn dette også..vise dem billeder af sultende børn gør et kæmpe indtryk..vi er nødt til at starte et sted.



Ida wrote at 2:35am

Hej "STOP SPILD A



Carla wrote at 9



Pernille v

det var og også spis

MINDRE MADSPILD I REMA 1000

En aktuel tendens: i 2008 har butikskæden Rema 1000 droppet mængderabat på alle varer i kædens 164 butikker inspireret af Stop Spild Af Mad.



Meget mere discount!

Tilbudsave

Ugens brochure Find din REMA 1000 Quizzen Opskrifter Vin Varer i REMA 1000 Om REMA 1000 Job i REMA 1000

Varer i REMA 1000

- Landlord
- Smagfuld
- Økologi
- Sukkerfri & Allergi
- Tilfriskhedsgaranti
- Fairtrade
- Bæredygtig Fisk
- Meget mindre madspild!**
- Frugt og grønt

Meget mindre madspild!

Slut med flerstykstilbud i Rema 1000. Slut med at skulle købe for meget - for at handle billigt.

Eller sagt på godt dansk: Slut med tilbud a la '3 for 2's pris'. Resultatet er nemlig et kæmpe madspild i danske husstande. Derfor er det slut med mængderabatter i Rema1000 fra og med uge 43 i 2008. Fremover gælder de lave priser PR. STYK!

For du kender det jo. Du er ude at købe ind og du skal egentlig kun bruge en enkelt pakke kød. Men ved at købe tre får du den store rabat. Så du køber tre pakker og efter nogle dage har du brugt den ene, den anden ligger stadig i køleskabet og den sidste må i fryseren. Men der er ikke plads,



TOP-POLITIKERE OG KENDTE MADPERSONLIGHEDER LÆGGER NAVN TIL STOPSPILDAFMAD.DK...





OPBAKNING FRA EU-TOPPEN

EU's danske Fødevarekommissær Mariann Fischer Boel giver sin opbakning til Stop Spild Af Mad.

Vi bør græde over spildt mælk

Af Mariann Fischer Boel EU-kommissær (Jyllands-Posten 16. februar 2009)

Hele den vestlige verden er ramt af et alvorligt livsstilsfænomen: Madspild

»... På tværs af Europa er der mange gode tiltag i støbeskeen, der kan bremse overforbruget. I Danmark foregår der en del på græsrodsniveau, f.eks. »**Stop Spild Af Mad**«-kampagnen. I Storbritannien har madspild fået langt mere opmærksomhed fra politisk side, og her har de britiske myndigheders "Love Food Hate Waste"-kampagne været en enorm succes...«



Mariann Fischer Boel



MASSIV OG POSITIV PRESSEOMTALE

Siden 31. juli 2008, har Stop Spild Af Mad været i mere end 60 medier; bl.a. landsdækkende og regionale dagblade, tv og radio...



Helsingør Dagblad P3 Nyheder UNITED-CREATIVES TV2 » FoodCulture

fpn.dk

LANDBRUG.DK

DR RADIO P4



Randers Amtsavvis

DR

TV2 NEWS COSMOPOLITAN

TVB

TV 2/Bornholm

TV2 LORRY

søndagsavisen.dk

Information

ALT for damerne

metroXpress INTERNATIONAL

Børsen borsen.dk

aok.dk

MORGENAVISEN Jyllands-Posten

POLITIKEN

hus forbi www.husforbi.dk

Stiftstidende

Samvirke

Berlingske Tidende

TÆT PÅ DIG OG LIVET LOKALT Midtjyllands Avis

TVN

sermitsiaq

Business.dk

OESTROGEN.DK FRA KVINDE TIL KVINDE

weekend



avisen

24timer

NORDJYSKE.DK

foodwire

TV2 FYN

NEVA FM

SØNDAG

DR RADIO P3

TV2

NYHEDERNE

GULD.FM

Familie Journal

B.T.

JYDSKE VESTKYSTEN

Ekstra Bladet

puregreen

OPRØR FRA MAVEN

PEOPLE'S CLIMATE ACTION



Tekst-TV - lige ved hånden

Radio Sydhavsbørne



ANDRE ORGANISATIONER I VERDEN, SOM KÆMPER MOD MADSPILD



Camillas Matuppror

Hem Aktuellt Fakta Vapendragare



VORES PLANER I STOP SPILD AF MAD

- en vaskeægte Madrests Kogebog
- en guide til portionsstørrelser og mindre madspild
- undervisningsmateriale til børn
- Stop Spild Af Mad køleskabsmagneter
- Stop Spild Af Mad bæreposer til indkøb
- Stop Spild Af Mad doggy bags
- Stop Spild Af Mad events
- Stop Spild Af Mad viral film
- og meget, meget mere!



FONDSMIDLER AFGØRENDE FOR FREMSKRIDT

Alle tilknyttede personer og kræfter frivilligt og ulønnet til Stop Spild Af Mad.

Madrests Kogebogen, mm. skal være 100% gratis og frit tilgængelige for den danske befolkning.

Derfor store fremskridt i Stop Spild Af Mad i fremtiden vil være afhængige af fondsmidler.



EN REVOLUTION?

Vi lover ikke mirakler eller revolutioner - det kan meget vel være at kun en lille del af vores ideer vokser sig stærke.

Men vi lover, at vi vil gøre alt, hvad der står i vores magt til at madspild i Danmark bliver betragteligt reduceret.



DU KAN GØRE EN FORSKEL - HELT GRATIS!

- begynd at tænke over dit madspild og gør noget
- besøg vores hjemmeside www.stopspildafmad.dk og bidrag med et restemadsopskrift
- meld dig ind i vores gruppe på Facebook »Stop Spild Af Mad«
- spred budskabet om mindre madspild





Tak for jeres opmærksomhed.

