

# Madspild

Der bliver hver dag smidt rigtig meget mad ud, som i stedet kunne være spist af andre – eller dig selv på en senere tidspunkt. Fødevarevirksomheder kan med fordel indgå en aftale om at donere overskudsfødevarer til andre.

Af Dorte Nejrup

Et skøn siger, at hver dansker i gennemsnit smider 125 kg mad i skraldespanden om året. Dertil kommer fødevarer, der kasseres af restauranter, kantiner, supermarkeder og i fødevarerindustrien. Samlet set vurderes det, at der kasseres omkring 400.000 tons fødevarer årligt.

Flere organisationer prøver på forskellig vis at begrænse udsmidning af madvarer. Kampagner, der er bl.a. er rettet mod forbrugere, fødevarerproducenter og supermarkeder.

## Stop spild af mad

Er en non-profit forbrugerbevægelse, som kæmper mod madspild og har sat fokus på madspild.

Stop spild af mad står bl.a. bag en kampagne, hvor restauranter o.l. opfordres til systematisk at give mulighed for, at deres gæster kan tage deres madrester med hjem – enten til et måltid til dagen efter eller til deres kæledyr. Såkaldte Doggybags.

Der er først og fremmest tale om en forbrugerbevægelse med over 8.000 medlemmer. På organisationens hjemmeside er der desuden vejledning til, hvordan man kan hjælpe – ved donationer – hjemløse og fattige med madoverskud.

Læs mere på [www.stop-spildafmad.dk](http://www.stop-spildafmad.dk).

## fødevareBanken

Er en organisation, der først og fremmest er rettet mod fødevarerproducenter. fødevareBanken er en frivillig, velgørende organisation, der er finansieret gennem Socialministeriets satspuljemidler. Ideen med organisationen er at bygge bro mellem dem, som har mad i overskud og dem, som ikke har nok.

fødevareBanken modtager og indsamler overskydende mad af høj kvalitet, som ikke længere har en salgsmæssig værdi. Der kan fx være tale om trykfejl på etiketten, kampagnevarer som ikke sælger, udgående produkter, beskadiget emballage eller kort salgstid.

Organisationen er autoriserede til at håndtere alle former for mad – friske, kølede og frosne, og samarbejder med virksomheder såsom grossister, detailhandel, cateringvirksomheder og fødevarerproducenter.

Udgangspunktet er, at fødevarevirksomheder hjælpes af med overskudsfødevarer, og dermed sparer penge på renovation. Varerne distribueres til brugerorganisationer for socialt udsatte. Ved at organisere fordelingen af fødevarerne sikres det, at varer, som ellers ville blive



for gamle, kommer flere udsatte grupper til gavn, og at disse organisationerne samtidig kan spare på deres madbudgetter og i stedet bruge penge på projekter.

fødevareBanken, der er godkendt af Fødevarestyrelsen, har et netværk af frivillige chauffører, assistenter m.fl. Det betyder, at de kan indgå faste aftaler med fødevarerproducenter, hvor overskudsfødevarer kan afhentes dagligt eller ugentligt alt efter behov. Som udgangspunkt er or-

ganisationen interesseret i at modtage alle slags varer – fx frugt og grønt, brød, mælkeprodukter, alle varer, som har en ubrudt emballage, fx glas, dåser eller i poser, varer, som ikke har overskredet sidste holdbarhedsdato (men er tæt på). Generelt varer, som du selv ville spise.

fødevareBanken kan kontaktes på tlf. 3121 0029, [info@foedevarebanken.dk](mailto:info@foedevarebanken.dk).

Læs mere på [www.foedevarebanken.dk](http://www.foedevarebanken.dk).

I 2010 videreførte fødevareBanken 115 tons fødevarer til brugerorganisationer for socialt udsatte i Hovedstadsområdet. I 2011 forventer fødevareBanken at kunne fordoble denne mængde og derved nå ud til endnu flere madfattede danskere.