

Mindre madspild:

## **14 tons mad blev reddet**

*14 tons madvarer var på vej mod destruktions, men et samarbejde mellem Bonduelle, REMA 1000 og forbrugerbevægelsen Stop Spild Af Mad har i sidste sekund reddet det store parti mad fra at gå til spilde. De i alt 22 paller mad blev tirsdag den 28. juni leveret til beboere på tre asylcentre hos Dansk Røde Kors.*

37.248 Tetra-pakker med røde kidneybønner og 1.594 dåser gourmetmajs med oliven og chili var ved at gå til spilde, da forbrugerbevægelsen Stop Spild Af Mad trådte til. På ganske få dage fik Stop Spild Af Mad i samarbejde med den frivillige organisation Det Glade MadBud arrangeret, at det kæmpe parti madvarer, der intet fejler, i dag bliver leveret af REMA 1000 til tre asylcentre på Sjælland.

- Madspild er på det seneste blevet et meget stort tema for flere detailspillere. Det gælder både om at have holdninger, men også om at gøre noget. Handle hvor man kan. Vi har været med omkring Stop Spild Af Mad i tre år, og da Selina ringede, var der ingen tvivl. Lad os få bragt maden ud, siger Anders Rene Jensen, indkøbsdirektør REMA 1000.

Den sidste uges tid har Stop Spild Af Mad koordineret, at de 22 paller mad bliver afhentet på Bonduelles lager i Horsens og bragt ud af REMA 1000 til asylcentre i Auderød, Avnstrup og Sigerslev.

- Det er fantastisk, at det er lykkedes at undgå, at det store parti mad ikke går til spilde, men i stedet kan komme til gavn hos nogle af de mennesker i Danmark, der har aller mest behov for det, siger stifter af forbrugerbevægelsen Stop Spild Af Mad, Selina Juul, der håber, at andre virksomheder bliver inspireret til at gøre noget lignende.

### **Chili con carne på menuen**

Hos Røde Kors er man naturligvis lykkelig over at modtage de store mængder mad, der betyder, at beboerne på asylcentre kan få deres få penge til at strække længere og kan få ernæringsmæssig god mad.

- Beboerne er meget glade og taknemmelige. Med alle de bønner skal jeg vist til at lære mine 350 drenge at lave chili con carne, siger Helle Jørgensen, Afdelingsleder center Avnstrup & Sigerslev, der forsikrer, at overskydende mad bliver fordelt til Røde Kors' øvrige centre, således, at intet mad går til spilde.

### **Var på vej mod destruktions**

Den megen mad var blevet til overs, fordi Bonduelle har skiftet emballage. Normalt ville overskydende varer blive sendt til velgørhedsprojekter via koncernens forbindelser i Frankrig eller alternativt sendt til destruktions.

- Vi er rigtig glade for at kunne hjælpe Røde Kors og en gruppe mennesker, hvis hverdag ikke altid er lige enkel. Et samarbejde med Stop Spild Af Mad og Røde Kors er en meget positiv løsning for os, som vi helt sikkert vil tænke i igen, hvis vi skulle stå i en lignende situation med et parti varer, siger Peder Andersen, adm. dir. i Bonduelle Nordic A/S.

Maden fra Bonduelle er påtrykt med datomærkningen "mindst holdbar til 1. august 2011". Hos Røde Kors forsikrer man, at al maden vil blive tilberedt og spist inden 1. august.

**Fødevareministeriet om "mindst holdbar til":**

Skulle beboerne på asylcentrene mod forventning ikke have spist maden inden 1. august, kan beboerne støtte sig op af en udtalelse fra Fødevareministeriet omkring "mindst holdbar til":

"Datomærkningen 'Mindst holdbar til' betyder, at producenten står inde for kvaliteten til mindst denne dato. Fødevaren kan som regel spises senere end denne dato uden nogen sundhedsrisiko, selvom kvaliteten kan være dalet."

Se mere her:

<http://www.fvm.dk/Files/Filer/Landbrug/Madspild/Mindst-holdbar-til-%20juni-2011.pdf>

---

**For mere information kontakt venligst:**

Morten Laasholdt, 31 17 71 17, [morten@help-pr.dk](mailto:morten@help-pr.dk)