

## PRESSEMEDDELELSE

26. februar 2024

# Scandic mindsker madspild med 17 % og igangsætter nyt samarbejde med forbrugerbevægelsen Stop Spild Af Mad

**Som Danmarks eneste svanemærkede hotelkæde, er Scandic konstant på udkig efter nye tiltag, som kan reducere madspild. Hotelkæden har allerede reduceret deres madspild betydeligt, men ambitionerne er endnu større, og derfor indgår kæden nu i et samarbejde med Danmarks mest toneangivende organisation mod madspild, Stop Spild Af Mad.**

Scandic har længe haft fokus på at nedbringe madspild, og blandt en lang række initiativer fik kæden sidste år installeret madspildsværktøjet 'ioLiving' på samtlige 30 hoteller. Gennem de sidste tre år har hotelkæden reduceret madspild med 17 %, og målet er en reduktion med 25 % i 2025 målt i forhold til 2019. Scandic og Stop Spild Af Mad deler ambitionen om at frembringe og udbrede løsninger, som kan forebygge og minimere madspild, og Scandics F&B Direktør Karsten Felvang Nielsen ser frem til samarbejdet og håber, at det yderligere vil skubbe til udviklingen og kampen mod madspild i Danmark:

- Vi er virkelig glade for at indgå i det her samarbejde. Stop Spild Af Mad har været ekstremt dygtige til at sætte fokus på bekæmpelse af madspild, og deres resultater er meget imponerende. Vi har en fælles ambition, nemlig at udbrede viden om madspild og skabe resultater, og jeg ser frem til, at vi sammen kan sparre, idéudvikle og gøre brug af hinandens kompetencer.

Stop Spild Af Mad, som i år kan fejre 16 års-fødselsdag, glæder sig også til samarbejdet med Danmarks og Nordens største hotelkæde Scandic Hotels:

- Vi glæder os til at stå sammen mod madspild med en af branchens stærkeste aktører, siger stifter og bestyrelsesformand Selina Juul.
- I Norden har Scandic Hotels på tre år allerede reduceret kædens madspild med 17 %, hvilket er en rigtig god start. Vi ser frem til et fælles og forstærket fokus på madspild, som giver en fantastisk mening også i forhold til reduktion af ressourcer, nedbringelse af CO2-udslip og indfrielse af FN's Verdensmål, slutter Selina Juul.

## Gode råd til at undgå madspild i påsken - og til hverdag

Det totale årlige madspild i Danmark er ifølge Miljøstyrelsen på 814.000 tons. Det svarer til, at hver dansker smider 47 kg spiselig mad ud om året, så der er bestemt plads til forbedringer. Snart er det påske, og højtiden er desværre også tradition for madspild. Vi har spurgt Monica Bracher, som er køkkenchef på Scandic Sluseholmen, hvad man selv kan gøre for at minimere madspild efter påskefrokosten og i det hele taget:

- Lad være med at stille al mad frem på bordet med det samme. Fyld hellere op i takt med, at maden bliver spist. Maden må stå fremme max. to timer, hvis du vil genbruge den senere. Nogle madvarer skal desuden i køleskabet hurtigst muligt, fx rejer og sild, dem kan du også holde kolde på bordet med isterninger.

Undlad at blande madvarer sammen, når du gemmer resterne. Mange retter holder sig bedre, hvis de ikke blandes sammen. Fx rejer og salat hver for sig, spaghetti og kødsovs hver for sig.

Endelig foreslår Monica Bracher, at du kan lave lækre snacks ud af dine rugbrødsrester:

- Smør rugbrødet med smør og drys med lidt sukker. Bag i ovnen, til skiverne er sprøde. Skær dem i 2 cm. Blokke og pensl dem med mørk chokolade. Så har du ret nemt en lækker snack af noget, du ellers ville have smidt ud, slutter Monica Bracher.

**For mere information, kontakt venligst:**

Christine Gjødsbøl Jensen, Head of Communications & Marketing, Scandic Hotels Danmark

Email: [christine.jensen@scandichotels.com](mailto:christine.jensen@scandichotels.com)

Telefon: +45 602 462 64

Gunnvør Dalsgaard, Communications & Content Manager, Scandic Hotels Danmark

Email: [gunnvor.dalsgaard@scandichotels.com](mailto:gunnvor.dalsgaard@scandichotels.com)

Telefon: +45 284 774 05