

PRESSEMEDDELELSE

24. september 2025

Scandic markerer FN's internationale dag mod madspild: Forærer morgenmad væk på hoteller i hele landet

Scandic og Too Good To Go markerer FN's internationale Madspildsdag ved at forære overskydende morgenmad væk på kædens hoteller over hele landet.

Hver dag serverer Scandics hoteller en indbydende buffet med et stort udvalg af nybagt brød, yoghurt, røræg, croissanter og frisk frugt. For at mindske madspild sælges overskydende morgenmad via Too Good To Go-appen, så flere kan få glæde af den gode mad, der ellers ville gå til spilde.

Mandag d. 29. september markeres FN's internationale dag mod madspild, der sætter fokus på betydningen af at reducere madspild. Igen i år har Danmarks største hotelkæde besluttet sig for at forære den overskydende morgenmad på hotellerne væk gennem Too Good To Go-appen. Som noget særligt køres initiativet i år også i Norge og Sverige.

– Med markeringen af dagen vil vi sætte fokus på alt det, man kan gøre for at redde maden. Igennem vores gode samarbejde med Too Good To Go, har vi gennem mange år sørget for, at god hotelmorgenmad ikke går til spilde, men havner der hvor den hører hjemme, i maven på folk, siger Karsten Varshøj Nielsen, F&B Direktør i Scandic Danmark.

Han fortsætter:

– Madspild er en af tidens største klimaudfordringer. I Scandic arbejder vi hver dag på at håndtere vores mad med størst mulig omtanke gennem særligt indrettede buffeter, digitale målesystemer og samarbejde med partnere som Too Good To Go. Vi har en målrettet plan for at mindske vores madspild og arbejder aktivt på at sikre, at den overskydende mad ikke går til spilde. Det betyder bl.a., at vi har mindsket andelen af spiseligt madspild med 31 % på tværs af kæden siden 2019.

I Danmark har Scandic samarbejdet med Too Good To Go siden 2017 og har reddet mere end 165.000 måltider. Alle Scandics danske hoteller er certificerede med Svanemærket. Det betyder, at der stilles strenge krav til den mad og drikke, der serveres på hotellet. Kriterierne omfatter bl.a. hotellernes arbejde med madspild, forbud mod engangsartikler i serveringen samt en høj andel økologisk mad og drikke.

"Vi er utrolig glade for samarbejdet med Scandic, som gennem mange år har vist, at de tager madspildsproblemet alvorligt. Når en stor aktør som Scandic bruger en dag som FN's Internationale Madspildsdag til at skabe opmærksomhed og give overskydende morgenmad videre til danskerne, er det med til at sætte fokus på et problem, vi kun kan løse i fællesskab. Det er inspirerende at se, hvordan Scandic både arbejder strategisk og konkret med at mindske madspild, og vi er stolte af at være en del af løsningen sammen med dem," siger Ken Vanhoegaerden, direktør i Too Good To Go Danmark.

Brunchboksen skal som normalt reserveres i Too Good To Go-appen inden afhentning. Fra kl. 12:00 den 28. september vil der i Scandic-profilerne i appen være en værdikupon, som kan bruges til at reservere brunchboksen den 29. september. Værdikuponen tilføjes til din profil ved at gå til "Profil" --> "Indstillinger" --> "Værdikuponer" --> "Tilføj værdikupon". De gratis brunchbokse vil være tilgængelige på alle Scandics danske hoteller, så længe der er mad tilovers.

Om Scandic Danmark

Scandic Danmark er en del af Scandic Hotels Group, Nordens største hotelvirksomhed med omkring 280 hoteller og 58.000 værelser i drift og under udvikling. I Danmark driver Scandic 27 hoteller fra Sønderborg til København. Scandic har alle dage været pioner inden for bæredygtighed og er stadig ledende på området.

www.scandichotels.dk