

PRESSEMEDDELELSE

29. september 2026

Scandic bliver første hotelkæde med landsdækkende donation af overskudsmad

Ny indsats skal sikre, at overskydende mad fra Scandics hoteller kommer lokale til gavn. Spiseklar mad fra konferencer, møder og arrangementer kan nu hurtigt finde vej til organisationer i lokalområdet. Initiativet bygger videre på Scandics mangeårige arbejde med at reducere madspild og sikre, at mere mad bliver spist frem for at gå til spilde.

Fra og med i dag kan overskydende mad fra alle Scandic-hoteller i Danmark få nyt liv lokalt gennem GratisMad.dk. Platformen sætter hotellerne i kontakt med lokale organisationer, som kan afhente overskydende, spiseklar mad og distribuere den videre til blandt andre socialt udsatte, hjemløse, flygtninge og andre mennesker i en sårbar situation. Den nye ordning gør Scandic til den første hotelkæde i Danmark med en landsdækkende model for donation af overskudsmad.

GratisMad.dk er udviklet af Stop Spild Af Mad som en gratis digital platform, der forbinder virksomheder med overskudsmad med organisationer og mennesker, som kan få glæde af den. Platformen har haft omkring 900.000 besøg og anvendes allerede af blandt andre supermarkeder, fødevareproducenter og organisationer, der arbejder med social indsats og fødevaredonation.

- *Det stærke ved denne indsats er, at den både er landsdækkende og helt lokal. Overskudsmaden skal ikke på en lang rejse gennem Danmark. Når et hotel har god, spiseklar mad tilovers, skal den så vidt muligt komme mennesker i lokalområdet til gode. Vi skaber forbindelsen mellem dem, der har maden, og dem, der kan sørge for, at den bliver spist, siger Selina Juul, stifter af Stop Spild Af Mad.*

Scandic har i en årrække arbejdet målrettet med at forebygge madspild. Siden 2023 har hotelkæden vejet alt madspild på sine hoteller for løbende at blive klogere på, hvor spild opstår, og hvordan det kan reduceres. Indsatsen har bidraget til, at Scandic siden 2019 har reduceret sit madspild med 31% pr. gæstenat sammenlignet med 2019. Samtidig har hotelkæden gennem samarbejdet med Too Good To Go været med til at redde hundredtusindvis af måltider.

Det nye samarbejde handler derfor ikke om store mængder overskudsmad, men om at sikre, at den mad, der trods alt bliver til overs, kommer mennesker til gavn frem for at gå til spilde.

- *Det vigtigste er altid at forebygge madspild. Derfor har vi gennem flere år arbejdet systematisk med at reducere vores madspild, og vi er stolte af de resultater, vi har opnået. Men selv med grundig planlægning kan der være god og fuldt spiselig mad tilovers efter et arrangement. Med GratisMad.dk får vi nu en enkel og landsdækkende løsning, der kan hjælpe maden videre til et godt formål og skabe værdi lokal, siger Karsten Varshøj Nielsen, F&B direktør Scandic Hotels.*

Fakta

- Alle danske Scandic-hoteller (undtagen B&B-hoteller) er koblet på GratisMad.dk.
- Scandic er den første hotelkæde i Danmark, der etablerer en landsdækkende model for lokal donation af overskudsmad.

Om Scandic Danmark

Scandic Hotels i Danmark er en del af Scandic Hotels Group, Nordens største hotelvirksomhed med cirka 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. [Læs mere om Scandic her](#)