

## **Nyt initiativ skal reducere madspild i detailhandlen**

*Med inspiration fra udlandet skaber discountkæden REMA 1000 fra i dag et nyt system for madvarer, der er ved at nå sidste holdbarhedsdato. Tydeligere skiltning og særlige mærkater skal guide forbrugerne og bidrage til at reducere mængden af mad, der smides ud.*

Tonsvis af gode madvarer går hver dag til spilde på varens vej fra jord til bord. I hvert led kasseres masser af spiselig mad, og samlet set løber det op i et kæmpe spild af ressourcer. Undersøgelser viser, at der i detailhandlen hvert år smides op mod 45.000 tons mad ud. Et nyt initiativ fra REMA 1000 skal gøre op med det store madspild.

- Vi vil sætte fokus på problemet med datovarer og vende det til noget positivt ved at indføre tydeligere skiltning på hylderne og karakteristiske mærkater på varerne. Vores købmænd forsøger i forvejen at sælge datovarer til stærkt nedsatte priser og sætte mærkater på, men nu vil vi systematisere salget på en måde, der hjælper forbrugerne og samtidig bidrager til at reducere madspildet, forklarer Anders Rene Jensen, indkøbsdirektør i REMA 1000.

- Helt konkret vil vi gøre det tydeligt for forbrugerne ved at sige "her er de nyeste varer" og "her kan du gøre et rigtig godt køb og bidrage til at undgå madspild", siger Anders Rene Jensen.

### **Inspireret af Tesco**

REMA 1000's initiativ er inspireret af en af verdens største supermarkeds kæder, Tesco, der gennem længere tid har systematiseret salget af datovarer med særskilte hylder og placeringer af varer, der er ved at 'løbe på datoen'. Men REMA 1000 er også motiveret af den stigende interesse blandt danskerne for, hvordan de kan være med til at reducere ressourcspildet.

Samme oplevelse har Selina Juul, stifter af forbrugerbevægelsen Stop Spild Af Mad:

- Vi oplever en øget interesse blandt danskerne for at reducere spild af mad, fx ved at gøre et godt køb, når man ved, man skal bruge varen samme dag og ved, at varen bare bliver smidt ud, hvis ikke den bliver solgt. Rigtigt mange kunder har travlt og kan ikke overskue, om de fx skal tage den forreste eller bageste mælk. Med REMA 1000's initiativ får kunderne lettere ved at handle – og vi ser det som et positivt tiltag for travle kunder, der samtidigt gerne vil bidrage til mindre madspild, siger Selina Juul.

### **Danskerne er blevet ressourcebevidste**

Landbrug & Fødevarer var de første til at sætte madspild på dagsordenen tilbage i 2006. Derfor er organisationen også positiv overfor det seneste initiativ fra REMA 1000:

- Der er en øget ressourcebevidsthed blandt de danske forbrugere, og hvis det bliver mere tydeligt, at du både udnytter samfundets ressourcer bedre, og du kan spare penge på husholdningen, så vil det have interesse for mange danske forbrugere, siger chefkonsulent Klaus Jørgensen fra Landbrug & Fødevarer.

### **Karakteristiske mærkater**

REMA 1000 indfører i løbet af uge 16 bedre markering af datovarer med hyldeforkanter og senere nye karakteristiske mærkater, som tilbyder kunderne at gøre et godt køb og samtidig bidrage til at undgå madspild. Senere på året kommer Stop Spild Af Mad, Landbrug & Fødevarer og Forbrugerrådet med en landsdækkende kampagne mod madspild, som vil bestå

af en lang række aktiviteter og redskaber, som kan hjælpe forbrugerne til at mindske deres madspild og spare penge.

#### **Tal og fakta om datovarer og madspild:**

- Fødevarestyrelsen om holdbarhed – 'sidste anvendelsesdato' og 'mindst holdbar til': [http://www.foedevarestyrelsen.dk/Forbruger/Emner/Hygiejne\\_og\\_holdbarhed/Sider/Holdbarhed.aspx](http://www.foedevarestyrelsen.dk/Forbruger/Emner/Hygiejne_og_holdbarhed/Sider/Holdbarhed.aspx)
- Rapport fra den grønne tænketank Concito med en kortlægning og et handlingskatalog for det skjulte madspild: [http://concito.info/sites/concito.dk/files/dokumenter/artikler/madspild\\_-\\_kortlaegning\\_handlingskatalog\\_juni2011\\_pressemeddelelser---18-bud-p--mindre-madspild-i-f-devaresektoren\\_2\\_1038998358.pdf](http://concito.info/sites/concito.dk/files/dokumenter/artikler/madspild_-_kortlaegning_handlingskatalog_juni2011_pressemeddelelser---18-bud-p--mindre-madspild-i-f-devaresektoren_2_1038998358.pdf)
- Flere tal om madspild: <http://www.stopspildafmad.dk/madspildital.html>

#### **Om REMA 1000**

REMA 1000 er en landsdækkende discountkæde med fokus på kvalitet til lave priser. Under overskriften *Discount med holdning* arbejder REMA 1000 ud fra det tankesæt, at det er muligt at have en klar holdning til varernes kvalitet samtidig med, at varerne sælges til discountpris. Blandt REMA 1000s mærkesager er kampen mod madspild, samarbejdet med Kræftens Bekæmpelse og udviklingen af økologien i samarbejde med Gram Slot. REMA 1000 er medlem af Dansk Initiativ for Etisk Handel og har flere fairtrade mærkede varer i sortimentet. Som den eneste kæde herhjemme har REMA 1000 en målsætning om at indføre 100 % certificeret palmeolie i kædens egne varer inden udgangen af 2015. REMA 1000s butikker er drevet efter en franchisemodel med selvstændige, lokalkendte købmænd i spidsen for den enkelte butik. REMA 1000 har i alt 220 butikker fordelt over hele landet (marts 2012).

---

#### **For mere information kontakt venligst:**

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