



17. maj 2018

Pressemeddelelse til redaktionen:

Uensartede grøntsager får en chance til i danske dagligvarebutikker

Ujævne tomater, krumme agurker, skæve peberfrugter og andre uensartede grøntsager kan fra i dag købes i danske dagligvarebutikker i stedet for at blive frasorteret, når de høstes.

I dansk landbrug spildes der årligt mere end 33.000 ton grøntsager, estimerer Nordisk Ministerråds rapport "Food losses and waste in primary production - Data collection in the Nordic countries". Et nyt nationalt initiativ vil være med til at komme dette spild til livs, til glæde for både forbrugere, producenter og supermarkeder.

Det øgede fokus på madspild har igennem de seneste 10 år fået fat i de danske forbrugere, og Danmarks største bevægelse mod madspild, Stop Spild Af Mad, har sammen med REMA 1000 og de to gartnerier Alfred Pedersen & Søn ApS og Gartneriet Østervang Sjælland igangsat et nyt landsdækkende initiativ i kampen mod madspild.

Fra uge 20, i udvalgte REMA 1000 butikker, kan kunderne nu købe uensartede grøntsager såsom grimme tomater, krumme agurker og skæve peberfrugter og samtidig bidrage til foreningen Stop Spild Af Mad's arbejde i kampen mod madspild. De uensartede grøntsager vil kunne købes til lavere priser - og for hver enhed, der bliver solgt, støtter gartnerierne og REMA 1000 med 12,5 øre hver, så foreningen Stop Spild Af Mad modtager i alt 25 øre pr. enhed.

Indkøbs- og marketingdirektør Anders R. Jensen i REMA 1000 Danmark ser et stort potentiale:

"Samarbejder på tværs af værdikæden, hvor både producenter, dagligvarekæder og kunder tager et fælles ansvar og sætter fokus på nedbringelse af madspild, giver de største resultater. Når alle led i værdikæden vælger at prioritere nedbringelse af madspild, kan vi skabe de største resultater, så derfor glæder dette samarbejde mig meget."

Per Madsen, salgschef hos GASA Odense Frugt – Grønt a.m.b.a. ser gode muligheder i samarbejdet:

"I løbet af de senere år er de på Gartneriet Østervang Sjælland blevet så dygtige, at den reelle frasortering af grøntsager i dag er nedbragt betydeligt. Vi har dog fortsat en mindre mængde skæve grøntsager, som vi er meget glade for, at vi nu i samarbejde med REMA 1000 kan tilbyde forbrugerne, der fremover kan støtte kampen mod madspild ved at købe de skæve grøntsager og stadig få den samme gode smag, som de er vant til."

Claus Duedal Jakobsen, salgschef hos Alfred Pedersen & Søn ApS, glæder sig også til samarbejdet:

"Vi vil slå et slag for, at vores friske og velsmagende grøntsager med varierende størrelser og udseende smager ligeså godt, som de pæne og de smukke. Hos Alfred Pedersen & Søn ApS ser vi frem til samarbejdet med REMA 1000 og foreningen Stop Spild Af Mad om det fælles initiativ. Derfor håber vi på, at danske forbrugere vil tage godt imod initiativet, og købe grøntsagerne for at hjælpe med at reducere madspild."

Stifter og bestyrelsesformand for Stop Spild Af Mad, Selina Juul, glæder sig over initiativet:

"De uperfekte og skæve grøntsager smager ligeså godt som de pæne og lige. Vi har i mange år været store fortalere for at denne slags grøntsager bør sælges i de danske supermarkeder. Det vil både være med til at mindske spild i primærproduktionen og samtidig skabe vækst til fødevarerektoren. Og efter 10 års debat om madspild er jeg sikker på, at danske forbrugere er klar til at tage imod de uensartede grøntsager på supermarkedernes hylder. At initiativet samtidig støtter foreningen Stop Spild Af Mad, gør dette os ekstra taknemmelige."

De uensartede grøntsager vil kunne fås i udvalgte REMA 1000 butikker hen over hele sommeren.

Yderligere information:

Alfred Pedersen & Søn ApS

Claus Duedal Jakobsen, Salgschef

tlf.: 29 25 66 07 - cdj@tomater.dk - www.tomater.dk

GASA Odense Frugt - Grønt a.m.b.a.

Per Madsen, Salgschef

tlf.: 21 70 42 22 - pem@gasaodense.dk - www.gasaodense.dk

REMA 1000 Danmark

Anders Jensen, Indkøbs- og marketingdirektør

tlf.: 24 62 86 08 - arj@rema1000.dk - www.rema1000.dk

Stop Spild Af Mad

Pressetelefon: 40 72 06 01 - info@stopspildafmad.org - www.stopspildafmad.org

Om Stop Spild Af Mad:

Stop Spild Af Mad bevægelsen har i år eksisteret i 10 år. Stop Spild Af Mad er Danmarks største organisation mod madspild målt på antal gennemførte aktiviteter og projekter i hele værdikæden fra jord til bord, antallet af danske og internationale medieomtaler, samt antal af følgere på de sociale medier. Stop Spild Af Mad bevægelsen blev stiftet i 2008 og har igangsat kampen mod madspild i Danmark og bragte Danmarks kamp mod madspild på verdenskortet. Stop Spild Af Mads formål er at arbejde bredt i hele værdikæden fra jord til bord nationalt og internationalt for at frembringe, finde og udbrede konkrete løsninger, som kan forebygge og minimere madspild.