



REFOOD mærket
Bragesvej 18
4100 Ringsted
www.refoodlabel.dk

PRESSEMEDDELELSE, 24 MAJ 2016

Timm Vladimir melder sig ind i kampen mod madspild

Når REFOOD mærket den 1. juni stiftes som en forening, bliver det med deltagelse fra en sand madentusiast. Tv-vært og kok Timm Vladimir har stort fokus på bæredygtighed og madkundskab i sit eget koncept *Timm Vladimirs Køkken*, men ambitionerne rækker langt ud over køkkenerne i Valby. Timm Vladimir ønsker at få flere kantiner og restaurationsbranchen med i kampen mod madspild. Hans budskab er, at der er en konkurrencefordel i at bruge ressourcerne til fulde og satse på madkundskab og historiefortælling. Derfor stiller han op til posten som bestyrelsesformand i REFOOD mærket, der sætter fokus på madspild og genanvendelse i fødevarersektoren.

"Jeg håber, jeg kan være med til at involvere branchen og gøre en forskel. Trods den positive udvikling smides der stadig en del mad ud, så der er masser af uudnyttet potentiale til at spare penge. De penge kan bruges til bedre råvarer, og på den måde øger vi også kvaliteten. Vi skal blive bedre til at bruge hele råvaren, anderledes udskæringer og rester, og det gør vi gennem kreative løsninger og processer. I den omlægning skal man selvfølgelig ikke bruge lige så mange penge på at spare, som man tjener, for så kan det være lige meget. Det skal være nemt," siger Timm Vladimir, der i øjeblikket er i gang med optagelserne til den kommende sæson af tv succesen *Den Store Bagedyst*, hvor han er vært.

Han uddyber: *"Der har været rigtig meget tale om, hvor meget mad vi smider ud i detailhandlen og derhjemme, men vi skal også huske, at der er rigtig mange mennesker, som hver dag spiser på deres arbejdsplads og ude på restauranterne. Hele virksomhedsdelen og restaurantbranchen er stor, så det er et vigtigt sted at tage fat. REFOOD mærket rammer plet, fordi det henvender sig specifikt til den branche."*

REFOOD mærket har over 500 medlemmer, bestående af virksomheder i fødevarersektoren landet over. Det gør REFOOD mærket til en god platform til at nå både køkkenprofessionelle og forbrugere med budskabet om mindre madspild og mere genanvendelse.

Formålet med foreningens arbejde er at skabe synlighed af medlemmers madspiltsreducerende initiativer samt at igangsætte og vedligeholde aktiviteter, der øger kendskabet til problematikken i offentligheden og levere viden og værktøjer målrettet professionelle.

En ny brugerundersøgelse viser, at 29 % af medlemmerne ønsker mere fokus på emnet blandt forbrugerne. En voksende gruppe af kantiner, storkøkkener og restauranter arbejder nemlig meget seriøst med madspiltsreduktion og bæredygtighed generelt, men det kan være svært at kommunikere ud til gæster og forbrugere generelt.

"Mange forbrugere vælger deres leverandør af mad efter kvalitet og pris, men mange ved ikke, at branchen efterhånden er nået så langt, at man som forbruger også kan tillade sig at stille krav til miljøpåvirkning. Handleplaner for madspild og genanvendelse er blevet et differentieringsparameter for mange køkkener, og som forbruger kan jeg støtte den udvikling ved at vælge derefter," udtaler Marie Fønss, Projekt Officer i Daka ReFood, medstifter af REFOOD mærket.

"Vi mener, at Timm som offentlig person og respekteret iværksætter i restaurationsbranchen appellerer til både professionelle og forbrugere. Dét sammenholdt med hans engagement i branchens udvikling i en ansvarlig retning gør ham til den perfekte kandidat til posten som bestyrelsesformand."





REFOOD mærket
Bragesvej 18
4100 Ringsted
www.refoodlabel.dk

Vedhæftede filer	
Billede 1 REFOOD mærket	Billede 3 Timm Vladimir
	
Billede 2 Timm Vladimir	Billede 4 REFOOD mærket logo
	