



PROMINENTE NAVNE BAG NYT PILOTPROJEKT MED FOKUS PÅ MADSPILD OG GENANVENDELSE

REFOOD mærket, hedder den første certificering til restauranter, hoteller, kantiner og andre fødevarerproducenter, som vil gøre en ekstra indsats for at stoppe madspild og støtte genanvendelsen. Bag certificeringen står Danmarks største frivillige bevægelse mod madspild Stop Spild Af Mad, forskerparken Agro Business Park, erhvervsorganisationen Landbrug & Fødevarer, leverandøren af fødevarerløsninger Unilever Food Solutions og genanvendelsespartneren Daka ReFood, der indsamler og genanvender madaffald og brugt friturefedt til grøn energi.

REFOOD mærket er netop blevet lanceret med det ambitiøse mål om at sætte madspild og genanvendelse på virksomhedernes og forbrugernes dagsorden og opnå 10.000 medlemmer inden 2020. Medlemskabet er gratis og kræver, at man implementerer minimum tre madspildsreducerende initiativer samt har en ordning for genanvendelse af madaffald. REFOOD mærket er en tillidsbaseret certificering, som bygger på en fælles vision om en bæredygtig fødevarer- og servicesektor, præget af mindre ressourcospild og mere genanvendelse. Ansøgning om medlemskab foretages på refoodlabel.dk

REFOOD mærket gør det muligt for medlemmer at signalere deres indsats for bæredygtighed, hvilket længe har været efterspurgt blandt landets restauranter og køkkener "Jeg har de seneste år oplevet gentagne gange, at restauranter og storkøkkener spørger, hvorfor der ikke findes et madspildslabel, så de kan signalere deres hårde arbejde for en mere miljørigtig fødevarerproduktion. Med REFOOD mærket får vi fokus på både madspild og genanvendelse, hvilket også kan ende med, at kunderne foretrækker at spise de steder, som er medlemmer af REFOOD mærket, for at støtte den gode indsats mod madspild", fortæller partner i REFOOD mærket Selina Juul, stifter af forbrugerbevægelsen Stop Spild Af Mad. Hun fortæller videre, at efterspørgslen også ses blandt forbrugere: "Flere og flere forbrugere efterspørger en form for certificering til kantiner og restauranter, som gør en indsats for madspild". På den måde er certificeringen et kvalitetsstempel for forbrugere eller virksomheder, som gerne vil være miljøbevidste i deres valg af spisested eller kantineordning. Dette underbygges af en nylig undersøgelse foretaget for Unilever Food Solutions, som nåede frem til, at 45 % af de 1.000 adspurgte forbrugere foretrak en restaurant, som arbejder for at minimere madspild.

Baggrunden for det nye initiativ er madspilds- og ressourceproblematikken, som er et stort problem for samfundet, både etisk, miljømæssigt og økonomisk. Spildet finder sted i hele værdikæden fra jord til bord, og igen fra bord til jord. Madspild koster danskerne 16 milliarder kroner om året, og der spildes yderligere ressourcer i håndtering af affald, hvor kun 23 % af det organiske affald genanvendes. Langt det meste forbrændes, hvilket medfører en uheldig høj udledning af CO2 og tab af værdifulde næringsstoffer. Stifterne mener, at man gennem forebyggelse, sortering og genanvendelse kan tænke forbrug og forretning på en ny og bæredygtig måde. Med inddragelse af EU's affaldshierarki sættes der fokus på intelligent og professionel genanvendelse, hvor ressourceeffektivitet og miljø er kernen, og hvor mulighederne for up-cycling i affaldshierarkiet altid er i fokus.

"REFOOD mærket har allerede over 100 medlemmer og vi oplever stor interesse for at udbrede det gode budskab. Vi sætter stor pris på at blandt andre Scandic Hotels har tilmeldt alle deres danske hoteller og på den måde er med til at øge kendskabet til REFOOD mærket" fortæller Jean-Luc Frast forretningsudviklingschef i Daka Denmark A/S.

Læs mere på refoodlabel.dk, hvor man kan finde stifternes manifest samt gode råd mod madspild, eller kontakt talsmand Jean-Luc Frast på 51 56 47 08 // jef@daka.dk

