

København, 25. juni 2013

Scandic tager næste skridt i bæredygtighedsarbejdet

## **Waste management skal reducere morgenmadsaffaldet med 232 tons**

**Organisk affald fra restauranter står for en stor del af det samlede affald på et hotel. Det som bliver til overs fra buffet'er, rester fra råvarer, brød og det som gæsterne levner på tallerkenen, udgør hverdag hundredvis af kilo. Meget smides væk unødigt og nu tager Scandic næste skridt i sit bæredygtighedsarbejde, netop ved aktivt at arbejde med "waste management" på samtlige hoteller. Et nyligt gennemført pilotprojekt viser at hotellerne med viden og planlægning kan reducere morgenmadsaffaldet med ca. 30 %**

Ved at uddanne medarbejderne, kontrollere indkøb og hvor meget der produceres til hver given lejlighed samt informere gæsterne, er målet at reducere spildet fra morgenmaden med ca. 30 %, fra +75 gram pr. gæst sidste år til 53 gram pr. gæst i år. Hvis de 24 hoteller i Danmark lykkes med målet indebærer det, at andelen af affald reduceres med 27 tons i løbet af 2013. Et mål som Søren Faerber, Director Food & Beverage, Scandic Danmark, føler sig tryk omkring at hotellerne vil opnå.

- I løbet af sidste efterår testede vi løsninger med måling af madaffald på flere hoteller og det er fantastisk at mærke den fokus og glæde der er omkring projektet på hotellerne. Vi har afholdt interne konkurrencer omkring reducere af madspild og vi har fået en masse spændende forslag ind som både kan bruges internt i kæden men også i de private hjem rundt omkring. De private tips kan findes på vores hjemmeside, [scandichotels.dk/mindre-madspild](http://scandichotels.dk/mindre-madspild)

Vores dygtige medarbejdere er meget opmærksomme på, hvordan de kan bidrage til mindre madspild. Vi laver chips af broccolistokke, juicer rester af frugt og grønt og er begyndt at skære alt vores pålæg selv i huset. Det giver friskere produkter til vores gæster og mindre madspild. Jeg er ikke i tvivl om, at vi kommer i mål med vores høje ambitioner, siger Søren Faerber.

- Ved at arbejde aktivt med reduktion af madspild værner vi om miljøet og vores fremtid. Naturligvis har vi altid gæstetilfredsheden i fokus og vi glæder os til at fortælle vores gæster om de kommende initiativer, afslutter Søren Faerber.

### **For yderligere information kontakt gerne:**

Jens Mathiesen, Adm. direktør Scandic Danmark, tlf. 3348 0450

Søren Faerber, F&B Direktør Scandic Danmark, tlf. 3348 0450