

PRESSEMEDDELELSE

Den 6. februar 2025

Scandic indgår samarbejde med Banana CPH

I kampen mod madspild indgår Scandic nu et samarbejde med den danske virksomhed Banana CPH, som fremover skal levere 3,5 tons kage om året til Scandics mange tusinde konferencegæster. Banana CPH producerer kager af danske overskudsbananer, som ellers ville være gået til spilde, og sammen forventer parterne at redde mindst 70.000 bananer årligt.

Hver dag kasseres der 40.000 bananer i Danmark. Scandic er i mange år gået forrest, når det gælder reducere af hotellernes madspild, og nu har landets største- og eneste svanemærkede hotelkæde indgået et samarbejde med virksomheden Banana CPH, der laver kager og is af overskudsbananer og nu bliver ny leverandør af kage til Scandic.

Banana CPH har udviklet et cirkulært koncept, hvor de samarbejder med lokale leverandører og fødevarerbutikker om at indsamle kasserede bananer. Herefter anvender Banana CPH bananerne til at lave forskellige plantebaserede is og kager, og Scandics konferencegæster kan allerede nu smage de fire kagevarianter - chokolade, gulerod, citron og banan - til møder og events på kædens 27 hoteller.

Overskudsbananerne, der leveres til Banana CPH og anvendes til Scandics kager, kommer fra den samme grossist, som Scandic i forvejen benytter til frugt og grønt. Med det nye samarbejde går Scandic derfor et skridt videre i kampen mod madspild ved også at nedbringe madspild hos leverandører, og det glæder Scandics F&B direktør.

"I Scandic er vi altid på udkig efter samarbejder, som kan bidrage til, at endnu mere mad reddes fra at gå til spilde. Og så glæder det mig, at vi med samarbejdet med Banana CPH går et skridt længere ved at nedbringe madspildet i den forsyningskæde, som vi selv er en del. Bananerne, som leveres til Banana CPH, kommer nemlig fra vores egen grossist af frugt og grønt. Kagerne er virkelig lækre, så på flere måder går dette samarbejde op i en højere enhed," udtaler Karsten Felvang Nielsen, F&B Direktør hos Scandic.

Hos Banana CPH sætter man ligeledes pris på samarbejdet med landets største hotelkæde:

"For os er det et kvalitetsstempel at samarbejde med en stor og anerkendt hotelkæde som Scandic, der i forvejen gør meget på madspildsområdet, og med vores samarbejde kan vi reducere madspildet yderligere. Det er intet mindre end fantastisk at tænke på alle de bananer, vi sammen kommer til at redde!" siger Christian Cordius, CEO hos Banana CPH.

Scandic har et mål om at reducere mængden af madspild med 25% i 2025 målt i forhold til 2019¹. Scandic har samarbejdet med Too Good To Go siden 2017, og sammen har de reddet mere end 135.000 måltider. Desuden har Scandic installeret madspildsværktøjet 'ioLiving' på samtlige hoteller, der gør det muligt at måle og indsamle data og ny viden på tværs af hotellerne

¹ Reducering af spiseligt madspild med 25% per gæsteovernatning sammenlignet med basisåret 2019.

Om Scandic

Scandic er Danmarks og Nordens største hotelkæde. Scandic er også Danmarks eneste svanemærkede hotelkæde. Certificeringen betyder, at hotellerne lever op til en række strenge krav inden for bl.a. vand- og energiforbrug, affald, madspild, kemikalier, biodiversitet og økologi. Svanemærket kræver en konstant forbedring og udvikling hen mod en mere bæredygtig hoteldrift – en rejse, der har været en del af Scandics DNA siden 1993.

Om Banana CPH

Banana CPH er en dansk virksomhed, hvis mål det er at reducere madspild og at skabe smagfulde produkter, der kan nydes med god samvittighed. Med bananen som verdens mest spildte frugt, og hele 15 millioner bananer, der årligt smides ud i Danmark alene, arbejder Banana CPH for en mere bæredygtig fremtid ved at give dem nyt liv i forskellige plantebaserede og veganske produkter.