

Pressemeddelelse



Albertslund, den 31. august 2020

Aldi og Too Good To Go indleder landsdækkende samarbejde mod madspild

Fra mandag den 31. august vil Aldi-butikker i hele landet sælge Too Good To Go-lykkeposer med overskydende frugt og grønt. Initiativet udrulles efter en succesfuld testperiode i 33 Aldi-butikker og forventes at forhindre spild af mere end 160 ton frugt og grønt det første år.



Fra venstre: Heidi Boye, landechef i Too Good To Go, Tais Larsen, butikschef i Aldi Ringsted, Katrine Milman, CSR-chef i Aldi Danmark.
Foto: Chris Linde

I tæt samarbejde med madspildsvirksomheden Too Good To Go vil dagligvarekæden Aldi nu tilbyde kunderne frugt og grønt til reduceret pris i kædens 183 butikker landet over. Der vil være tale om varer, som af den ene eller anden grund ikke kan sælges i Aldi's butikker, men som sagtens kan spises. Samarbejdet med Too Good to Go er en naturlig forlængelse af Aldi's mangeårige indsats for at mindske madspild i butikkerne.

Fra mandag d. 31. august vil alle danske Aldi-butikker hver dag sælge min. to sunde lykkeposer med frugt og grønt i Too Good To Go-appen. Posen koster 29 kr. og indeholder frugt og grønt til en værdi af cirka 90 kr. Det vil typisk være varer, der har fået lette knubs, eller hvor emballagen er blevet beskadiget.

Stor efterspørgsel og positiv respons i testperioden

Salget af Too Good To Go-poser med frugt og grønt er blevet testet i 33 Aldi-butikker fordelt over hele landet, og initiativet er blevet taget godt imod af såvel kunder som butiksmedarbejdere. Pilotprojektet viste, at poserne med

frugt og grønt til reduceret pris er meget populære, og alene i testperioden har Aldi sammen med Too Good To Go-brugerne reddet flere end 10.708 poser med frugt og grønt og dermed forhindret, at mere end 10 ton mad blev smidt ud. Det svarer til ca. 26,7 ton CO₂-ækvivalenter eller 117 flyrejser fra København til London.

"I testperioden har vores butikker i gennemsnit solgt to frugt og grønt poser pr. dag, og de er stort set alle steder blevet revet væk inden for en halv time. Det er et tydeligt signal fra kundene om, at konceptet virkelig giver mening, og derfor er jeg super glad for, at vi nu kan udrulle det på landsplan," siger Katrine Milman, CSR-chef i Aldi Danmark.

Sammen om kampen mod madspild

Som ansvarlig detailkæde ønsker Aldi at gøre det nemt for kunderne at foretage valg, der bidrager til en mere bæredygtig fremtid. Og netop i forhold til madspild har både forbrugere og detailbranchen gode muligheder for at gøre en forskel:

"Størstedelen af madspildet i Danmark sker hos forbrugere og i detailledet, så det er dér, vi kan gøre den største forskel ved at sætte ind. Der bliver især kasseret store mængder frugt og grønt, der sagtens kan spises. Det er derfor en oplagt kategori, Aldi har valgt at lægge ud med, og jeg glæder mig meget over, at vi nu kan rulle konceptet ud i hele landet," forklarer Heidi Boye, landechef for Too Good To Go,

Den fulde udrulning betyder, at Aldi og Too Good To Go kan redde mere end 160 ton frugt og grønt fra skraldespanden i løbet af det første år. Det svarer til mere end 400 ton sparet CO₂.

"Vi har allerede en række initiativer mod madspild, og især butikspersonalet yder hver dag en stor indsats for at reducere mængden af mad, der ryger ud, men samarbejdet med Too Good To Go er helt klart et godt supplement, som kan medvirke til at mindske madspild i vores butikker endnu mere. Og jeg ved, at mange af vores medarbejdere også glæder sig over, at de nu sammen med kunderne kan gøre en forskel på det her område," fortæller Katrine Milman, CSR-chef i Aldi Danmark.

Kunder, der ønsker at købe en lykkepose med frugt og grønt fra deres lokale Aldi, skal downloade Too Good To Go-appen og oprette sig som bruger. Poser reserveres og betales direkte i appen, og kan efter godkendelse fra butikken afhentes mellem kl.15-17. Det er kun muligt at købe én lykkepose per dag. Alle butikker udbyder som udgangspunkt to poser per dag.

FAKTA om Aldi's pilotprojekt med Too Good To Go:

- Salget af lykkeposer med frugt og grønt via Too Good To Go er testet i 33 Aldi-butikker over hele landet.
- I alt er 10.708 lykkeposer med mere end 10 ton frugt og grønt blevet reddet fra skraldespanden.

FAKTA: Aldi's øvrige initiativer mod madspild

- Fokus på altid at bestille den rette mængde varer hjem til butikkerne.
- Salg af udvalgte typer af frugt og grønt som løs vægt.
- Prisnedsættelser på varer, der nærmer sig sidste salgsdato
- Samarbejde med blandt andet Stop Spild Lokalt, Foreningen Ringgaard og Fødevarebanken om donation af fødevarer, der af forskellige årsager ikke kan sælges. I 2019 donerede 123 af Aldi's danske butikker (73%) overskudsvarer til foreninger. Målet er, at alle Aldi's butikker ved udgangen af 2020 har en madspildsordning.

Om Aldi Danmark

Aldi Danmark åbnede sin første butik i 1977 og var den første discountkæde i Danmark. I dag er der 183 Aldi-butikker over hele landet og mere end 2.800 medarbejdere. Aldi Danmark er i gang med en omfattende forandringsproces, der skal styrke Aldi's position på markedet. Det indebærer ekspansion og modernisering af

hele butiksnettet, tilpasning af varesortimentet med bl.a. stærke private label produkter og et større fokus på bæredygtighed og økologi. Aldi Danmarks fortsatte udvikling og vækst bygger på et solidt fundament i Aldi Nord gruppen, som er repræsenteret i ni europæiske lande.

Læs mere på aldi.dk her: <https://www.aldi.dk/om-aldi.html>

Om Too Good To Go

Madspildsappen Too Good To Go blev lanceret i 2016, og de nu over 23 mio. brugere har siden da reddet mere end 41 mio. måltider, hvilket svarer til over 104.000 ton sparet CO2. Too Good To Go har dermed gjort en væsentlig forskel i kampen mod madspild i de 15 lande, hvor appen er aktiv. I appen kan man redde lykkeposer/bokse med overskudsmad fra bl.a. supermarkeder, restauranter, caféer og bagerier.

Too Good To Go har sideløbende iværksat flere oplysningstiltag for at fremme viden om madspild. Virksomheden har bl.a. lanceret en [uddannelsesportal](#) om madspild og står bag en omfattende datomærkningskampagne, som har fået en række af de største danske fødevarerproducenter til at føje "ofte god efter" til "bedst før-datomærkningen".

Læs mere om Too Good To Go her: <https://toogoodtogo.dk/da/about-us>

For yderligere information:

Louise Wendelbo, Kommunikationschef i Aldi Danmark, 28 44 77 56

Tanja Møller Andersen, PR-ansvarlig hos Too Good To Go, 81 77 37 18