PRESSEMEDDELELSE

Danmarks mest bæredygtige hotelkæde intensiverer kampen mod madspild

Pressemeddelelse · Hotel og restauration

Comwell og Stop Spild Af Mad indgår samarbejde: En fælles kamp mod madspild

Comwell, som for tredje år i træk er udnævnt til Danmarks mest bæredygtige hotelkæde af Sustainable Brand Index, tager nu endnu et skridt i retning af bæredygtighed. De har indgået et strategisk samarbejde med forbrugerbevægelsen Stop Spild Af Mad. Comwell har i over et halvt årti haft en stærk fokus på at reducere madspild og er også blevet belønnet for deres bæredygtighedsindsatser med tre priser ved momondo Climate Award 2021.

Partnerskabet mellem Comwell og Stop Spild Af Mad åbner op for en række nye muligheder i kampen mod madspild. Selina Juul, stifter og bestyrelsesformand for Stop Spild Af Mad, udtaler: “Der er mange fælles projekter ude i horisonten, ikke mindst at inspirere gæsterne til at undgå madspild i deres egne hjem.” Comwell har allerede indført en række tiltag, herunder en 50% reduktion af madspild på varme morgenmadsretter gennem portionsanretning og en certificering med Green Key.

Men det stopper ikke her. Comwell har også planer om at udgive en kogebog, ”Mad-ild – Fyr op under madglæden og skru ned for madspild”, som udkommer i august. Bogen er resultatet af et samarbejde mellem kædens 16 køkkener og vil indeholde opskrifter, der hjælper med at få det maksimale udbytte af madvarer og rester. Dette er et led i Comwells omfattende bæredygtighedsstrategi, som også inkluderer uddannelse af medarbejdere i bæredygtighed gennem Comwell College.

Stærk fokus på bæredygtighed og madspild i oplevelsesindustrien

“Vi har arbejdet målrettet med madspild og ressourceudnyttelse siden 2015,” siger Mai-Britt Jensen, HR og Sustainability direktør i Comwell. Hun understreger, at hotelkæden har et ansvar for at reducere sit økologiske fodspor, uden at det går ud over gæsteoplevelsen. Det er netop denne balance, der gør samarbejdet med Stop Spild Af Mad så vigtigt.

For Stop Spild Af Mad er partnerskabet også en milepæl. Organisationen har i 13 år arbejdet med at sætte fokus på madspild i danske husholdninger og i detailhandlen. Med Comwell som partner får de nu mulighed for at udvide deres rækkevidde og gøre en endnu større forskel i kampen mod madspild. Begge parter ser store muligheder i det nye samarbejde og er opsatte på at finde innovative løsninger, der kan fremme bæredygtigheden i oplevelsesindustrien.

Online: https://pressemeddelelse.dk/pressemeddelelser/danmarks-mest-baeredygtige-hotelkaede-intensiverer-kampen-mod-madspild/

Pressemeddelelsen er videreformidlet af Pressemeddelelse.dk. Pressemeddelelse.dk er ikke ansvarlig for indholdet. Spørgsmål til indholdet rettes til Comwell.