PRESSEMEDDELELSE

# PRESSEMEDDELELSE – 10 år med Årets Ævlerov: Fynboerne holder fast i æbletraditionen

Stop Spild Af Mad · Sundhed og socialvæsen




**Mandag den 7. september åbner Ørbæk Mosteri igen for modtagelsen til "Årets Ævlerov". 10 år og mere end 30 mio. æbler senere inviterer REMA 1000, Stop Spild Af Mad og Ørbæk Mosteri til jubilæumsfejring.**

Kampen mod madspild er fortsat vigtig, men efter 10 år med Årets Ævlerov er det tydeligt, at det handler om meget mere end det. Fynboerne har taget konceptet til sig som en fast

efterårstradition, hvor fællesskab, lokale råvarer og glæden ved at dele egne æbler går hånd i hånd. Gennem det seneste årti er der blevet indleveret mere end 30 millioner æbler, som er blevet til mange tusinde liter most. Årets Ævlerov er ikke kun populært blandt fynboerne, men over hele landet i alle REMA 1000 Danmarks butikker.

*"Årets Ævlerov opstod som et initiativ mod madspild – i dag er det blevet en fynsk tradition, der handler mindst lige så meget om fællesskab, råvarer og lokale relationer. At vi nu kan fejre 10 år sammen med fynboerne, betyder virkelig meget for os,"* siger Thomas Ragone, direktør i Orskov Foods, som står bag Ørbæk Mosteri.

Gennem det seneste årti har tusindvis af fynboer deltaget. Faktisk har der været så mange besøgende, at sætter man bilerne i forlængelse af hinanden, strækker køen sig fra mosteriet i Ørbæk og slutter i Skanderborg.

Så langt skal man heldigvis ikke for at få fingrene i den fynske most, for med en ny REMA 1000 butik i byen, kan selv de lokale se frem til at hente deres most lige i nærheden, når den lander i butikkerne i oktober. I år har man chancen for at vinde nogle af de allerførste kartoner med årets most i den nye jubilæumskarton, når REMA 1000, Stop Spild Af Mad og Ørbæk Mosteri markerer jubilæet med brunsviger og konkurrence den 7. september.

*"I REMA 1000 er vi begejstret for samarbejdet om Årets Ævlerov. Den idé, vi sammen plantede for 10 år siden, bærer nu frugt. Fynboerne er de ukronede Danmarksmestre i at redde haveæblerne. Hvert år kommer de med tonsvis af haveæbler, og lokalt her i Ørbæk forstår de at forvandle dem til frisk, gylden most. Det er fynsk kvalitet og Discount Med Holdning i kampen mod madspild," s*iger Anders René Jensen, kommerciel direktør i REMA 1000 Danmark.

*"Ti år sammen om at gøre en forskel mod madspild er en fantastisk milepæl, som vi er meget stolte af at fejre. I foreningen Stop Spild Af Mad er vi meget glade for det stærke og velsmagende samarbejde om Årets Ævlerov, som er skabt sammen med danskerne, Ørbæk Mosteri og REMA 1000 Danmark. Det er et inspirerende eksempel på, hvordan stærke partnerskaber og fælles engagement kan forvandle overskud til noget værdifuldt og skabe konkret og målbar forandring med så mange millioner æbler. Samarbejdet er samtidig med til at styrke foreningens fortsatte arbejde – et arbejde, der i år kan fejre hele 18 år,"* siger stifter og bestyrelsesformand for Stop Spild Af Mad, Selina Juul.

Æblemodtagelsen er i år åben fra den 7. september til den 19. oktober kl. 09:00-12:00 og 13:00-17:00 i hverdagene.

Årets Ævlerov kan findes i alle REMA 1000 Danmarks butikker i oktober og for hver solgte karton støttes foreningen Stop Spild Af Mad's arbejde i kampen mod madspild. Initiativet taler også op i den nationale og internationale Madspildsdag den 29. september (United Nations International Day of Awareness of Food Loss and Waste, IDAFLW), som fejres verden over.

## *Mere information:*


***Foto – akkreditering Ørbæk Mosteri:***

*https://stopspildafmad.dk/artikler/aaretsaevlerov2026.jpg*

***Pressekontakt Ørbæk Mosteri, Mads Kristiansen***

*Tlf.: +45 24 92 13 85, e-mail: mkr@orskovfoods.com*

***Pressekontakt REMA 1000 Danmark, Nicolaj Buchwald Kattrup***

*Tlf.: +45 88 81 60 04, e-mail: nbk@rema1000.dk*

***Pressekontakt Stop Spild Af Mad:***

*Tlf.: +45 40 72 06 01, e-mail: info@stopspildafmad.org*


*KILDE: Stop Spild Af Mad*


CVR 38217291 · Online: https://pressemeddelelse.dk/pressemeddelelser/pressemeddelelse-10-aar-med-aarets-aevlerov-fynboerne-holder-fast-i-aebletraditionen/



Pressemeddelelsen er udgivet af Stop Spild Af Mad og videreformidlet af Pressemeddelelse.dk. Pressemeddelelse.dk er ikke ansvarlig for indholdet. Spørgsmål til indholdet rettes til afsenderen.