PRESSEMEDDELELSE

PRESSEMEDDELELSE – Fynboerne samlede ca. 6 mio. haveæbler, som blev til 500.000 liter æblemost. Nu er det igen muligt at bytte æbler til most.

Stop Spild Af Mad · Sundhed og socialvæsen



Fynboerne holder en gammel tradition i live og øger indsatsen mod madspild i privaten. I 2022 blev der nemlig samlet 590 tons eller ca. 6 millioner haveæbler, som blev lavet om til 500.000 liter æblemost hos Ørbæk Mosteri. Det var 200 tons æbler mere end året før. Og igen i år bugner haverne med æbler. Traditionen tro, kan overskudsæblerne byttes for æblemost hos Ørbæk Mosteri fra den 11.

september 2023.

De seneste 85 år har fynboerne byttet deres haveæbler til most hos Ørbæk Mosteri. I gamle dage for at forlænge råvarernes holdbarhed. I dag for at minimere spild i haven. Gennem årene er mange tusinde tons æbler blevet byttet for most. Og i år er ingen undtagelse, når Ørbæk Mosteri tager imod æbler fra private haver fra den 11. september 2023.

Siden 2016 er de modtagne haveæbler blevet brugt i æblemosten 'Årets Ævlerov', da Ørbæk Mosteri gik sammen med REMA 1000 og foreningen Stop Spild Af Mad om at sætte fokus på madspild. Siden da har 2.836 tons eller ca. 30 millioner haveæbler fået nyt liv som Årets Ævlerov.

Hos Ørbæk Mosteri er man begejstrede over fynboernes fortsatte glæde ved den gamle tradition:

"Der bliver samlet rigtig mange æbler rundt om i haverne. Sidste år fik vi 590 tons haveæbler ind, der kunne presses til ca. 500.000 liter æblemost. Vi er stolte af, at fynboerne prioriterer at bruge deres tid på at samle og komme til os med deres haveæbler. Det vidner om, at fynboerne tager bevidste valg og tænker over at udnytte havens udbytte fremfor at lade gå til spilde," siger Jesper Dalskov-Rasmussen, salgsdirektør hos Ørbæk Mosteri.

Hos foreningen Stop Spild Af Mad er der også stor glæde over samarbejdet med Ørbæk Mosteri og REMA 1000, der er en aktiv del af Stop Spild Af Mads vedvarende arbejde mod madspild.

"'Årets Ævlerov' giver altid god smag i munden. Fynboerne går forrest i kampen mod madspild, når det handler om at redde haveæblerne og passe på jordens ressourcer. Ifølge den nyeste undersøgelse fra Kantar Public for Stop Spild Af Mad angiver hele 94 % af danskerne, at der er kommet mere fokus på madspild i dag end for 15 år siden. Så er det dejligt at se, at flere og flere bliver engageret i kampen mod madspild – både i havene og derhjemme hos sig selv," siger Selina Juul, stifter og bestyrelsesformand for Stop Spild Af Mad, og fortsætter:

"Derudover taler Årets Ævlerov 2023 også ind i den nationale og internationale Madspildsdag (United Nations International Day of Awareness of Food Loss and Waste, IDAFLW), som fejres den 29. september verden over".

Fra d. 11. september kan man bytte haveæbler til most hos Ørbæk Mosteri fra kl. 9-12 og 13-17 på alle hverdage frem til slut oktober. Årets Ævlerov 2023 fås i alle REMA 1000-butikker fra oktober.

Yderligere information:

Fotos – akkreditering Ørbæk Mosteri:

https://stopspildafmad.dk/artikler/aaretsaevlerov2023-1.jpeg

https://stopspildafmad.dk/artikler/aaretsaevlerov2023-2.jpeg

https://stopspildafmad.dk/artikler/aaretsaevlerov2023-3.jpeg

Pressekontakt Ørbæk Mosteri:

Liv Hedgaard, kommunikations- og marketingansvarlig

Tlf.: +45 30 11 33 59

e-mail: lhe@orskovfoods.com

Pressekontakt REMA 1000 Danmark:

Mette Ørgaard Gundersen, kommunikation

e-mail: mgu@rema1000.dk

Pressekontakt Stop Spild Af Mad:

Tlf.: +45 40 72 06 01

e-mail: info@stopspildafmad.org

Om Stop Spild Af Mad:

Stop Spild Af Mad bevægelsen har eksisteret siden 2008. Stop Spild Af Mad er Danmarks største og ældste bevægelse mod madspild målt på antal af gennemførte aktiviteter og projekter i hele værdikæden fra jord til bord, antal af danske og internationale medieomtaler, samt antal af følgere på de sociale medier. Stop Spild Af Mad bevægelsen blev stiftet i juli 2008 og har igangsat kampen mod madspild i Danmark og bragte Danmarks kamp mod madspild på verdenskortet. Stop Spild Af Mad's formål er at arbejde bredt i hele værdikæden fra jord til bord nationalt og internationalt for at frembringe, finde og udbrede konkrete løsninger, som kan forebygge og minimere madspild. Stifter og bestyrelsesformand

i Stop Spild Af Mad Selina Juul har skrevet adskillige nationale og internationale bøger, publikationer og kronikker om madspild og er bl.a. medlem af den globale koalition mod madspild Champions 12.3, medlem af Europa-Kommissionens vidensplatform om madspild EU Platform on Food Losses and Food Waste og partner i FN's globale SAVE FOOD initiativ. Selina Juul har modtaget flere priser for sit arbejde med Stop Spild Af Mad. I 2014 blev Selina Juul kåret til Årets Dansker af Berlingske. I 2020 blev Selina Juul kåret til Årets Europæer 2020 af et af verdens største magasiner Reader's Digest. Se mere på www.stopspildafmad.org

FOTOS / LOGO: Ørbæk Mosteri

KILDE / LOGO: Stop Spild Af Mad

CVR 38217291 · Online: https://pressemeddelelse.dk/pressemeddelelser/pressemeddelelse-fynboerne-samlede-ca-6-mio-haveaebler-som-blev-til-500-000-liter-aeblemost-nu-er-det-igen-muligt-at-bytte-aebler-til-most/

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.