

**Extra og Too Good To Go utvider samarbeidet**

**Extra-kundene får mulighet til å redde mer mat gjennom Too Good To Go. De siste par ukene har 70 nye Extra-butikker blitt med i matredder-appen.**

Samarbeidet startet for fullt i mai, da en rekke av butikkene ble inkludert i appen. Totalt er nå 122 av dem med.

Det siste innslaget av butikker befinner seg blant annet i Halden, Sogndal, Fagernes, Spydeberg, Gol og på Storo i Oslo; 71 totalt. Flere er allerede godt i gang med å selge overskuddsmat via Too Good To Go.

**Har reddet 13.000 forundringsposer**Siden oppstart har Extra-kundene reddet 13.199 forundringsposer med mat fra å bli kastet.

– Vi er glade for at Extra er med oss kampen mot matsvinn. Det er en vinn-vinn-situasjon for dem som tar i bruk appen. Butikkene reduserer svinnet sitt og lokalkundene får overskuddsmat til en god pris – samtidig som de gjør noe bra for miljøet, sier storkundeansvarlig Anniken Hoff Quirk i Too Good To Go.

Totalt samarbeider Too Good To Go med 2200 butikker og serveringssteder på landsbasis. Normalt reddes det rundt 6000 forundringsposer om dagen.

– Hva som er til overs varierer fra dag til dag. Det er derfor vi kaller det forundringsposer. Hos Extra kan det for eksempel være bakervarer eller mat som nærmer seg utløpsdatoen, men som fortsatt har en verdi og smaker godt. Jeg hentet selv en forundringspose her om dagen og fikk blant annet brød, epler, hjertesalat og asparges, sier Hoff Quirk.

**I tråd med nullvisjonen for matkasting**Coop Norge, som Extra-kjeden er en del av, har en nullvisjon for matkasting. Ifølge kommunikasjonsrådgiver Silje Verlo Alisøy i Coop Norge er samarbeidet med Too Good To Go i tråd med denne strategien og ett av flere tiltak som lavpriskjeden jobber med for å redusere matsvinn.

– Våre kunder, som også er våre medeiere, er opptatt av bærekraft, og stadig flere kommer til oss med spørsmål om hva som skjer med den maten vi ikke lenger kan selge til fullpris. At vi nå har inngått samarbeid med Too Good To Go i Extra-butikker i enkelte samvirkelag, er et resultat av at vi lytter til kundene våre. I tillegg jobber vi kontinuerlig med smartere emballasjedesign, mer presise bestillinger og bedre informasjon til kundene om hvordan mat skal oppbevares for å nå nullvisjonen, sier Verlo Alisøy.

**Kontakt**Lene Kallum, kommunikasjonsrådgiver i Too Good To Go, lkallum@toogoodtogo.no, 991 07 900