

**400.000 hotellfrokoster reddet gjennom Too Good To Go**

29. september 2021: **Siden hotellene startet å tilby overskuddsmat gjennom appen har de reddet 395.000 måltider fra å bli kastet. Dermed har de spart miljøet for rundt 400 tonn matavfall.**

– De gjør en flott innsats, samtidig som folk får digg hotellmat og bidrar positivt i et miljøperspektiv de også, sier Ann-Kristin Raknes Pfründer, daglig leder i Too Good To Go i Norge.

Miljøbesparelsene tilsvarer 1000 tonn CO2-ekvivalenter eller 400 tonn matavfall\*

Too Good To Go kobler hoteller, spisesteder og butikker med mat til overs sammen med folk som vil redde maten til redusert pris. Maten pakkes i forundringsposer, som kjøpes i appen og hentes på det aktuelle stedet. Målet er å unngå matsvinn.

– Frokostene blir ofte raskt utsolgt. I tillegg til å hjelpe hotellene med å redusere matsvinn, får folk en smakebit av hotellopplevelsen, god mat og en overraskelse. Man vet ikke helt vet hva som havner oppi forundringsposene – det kan være egg og bacon, pølser, poteter, tomatbønner og rundstykker. Noe ren vegetar er det også, og noen lunsjretter, sier Raknes Pfründer, som forteller at én forundringspose gjerne koster mellom tretti og førti kroner.

**117 hoteller bruker appen**

De første hotellene startet å samarbeide med Too Good To Go da selskapet kom til Norge i 2016, og siden den gang er det altså reddet 395.000 hotellfrokoster- og lunsjer. 60.000 av disse er reddet i år.

På landsbasis er det 117 hoteller som bruker appen, blant annet fra kjeder som Scandic, Thon, Nordic Choice og De Bergenske.

– Koronatiden har vært tøff for hotellene, og det er flott å se at mange nå er i ferd med å komme tilbake til litt mer normal drift. Vi håper høsten blir bra for dem – de fortjener det så innmari, sier Raknes Pfründer.

– Samtidig betyr åpne hoteller at de også må begynne å ta ordentlig tak i svinnreduserende tiltak igjen. Mange gjør mye bra allerede, for eksempel gjennom bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn og KuttMatsvinn2020, og en del av dem samarbeider jo med oss. Men vi vet de har potensial for å kutte enda mer svinn, så vi vil gjerne samarbeide med flere, og kommer til å jobbe for det fremover, sier hun.

– Hotellene bruker appen ved behov, og tjener videre noen kroner på det de kanskje ellers ville kastet. Vi får også tilbakemeldinger på at de ansatte synes det er veldig hyggelig. Det er jo ingen som liker å kaste mat, sier hun.

**Scandic: Jobber målrettet med svinn-kutt**

Scandic forteller at de har jobbet målrettet med å redusere matsvinn siden 2011, og har eksempelvis forpliktet seg til å halvere svinnet innen 2030 gjennom bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn.

– Vi veier og registrerer matavfallet, setter frem mindre buffetmat og fyller på oftere, oppfordrer gjester til å forsyne seg flere ganger, lærer opp kjøkkenpersonalet for å sikre bærekraftig drift og optimaliserer menyene våre for å redusere svinnet ytterligere, sier Morten Malting, direktør for mat og drikke i Scandic Norge.

– Vi har svært gode erfaringer med å bruke Too Good To Go, og har siden vi innledet samarbeidet i 2016 reddet rundt 230.000 måltider gjennom appen. Scandic er opptatt av å gi gjestene den beste starten på dagen med vår prisbelønte frokost, og det er fantastisk at overskuddsmaten fra buffetene bidrar til å mette enda flere, sier han.

**29. september – den internasjonale dagen mot matsvinn**

For å understreke hvor viktig arbeidet med å redusere matsvinn er har FN erklært onsdag 29. september som den internasjonale dagen mot matsvinn; [International Day of Awareness on Food Loss and Waste Reduction](https://www.un.org/en/observances/end-food-waste-day#:~:text=That%20is%20why%2C%20in%202019,promoting%20food%20security%20and%20nutrition.).

*\* Too Good To Og tar utgangspunkt i at én forundringspose med overskuddsmat veier rundt én kilo. 400.000 poser med overskuddsmat ville dermed tilsvart rundt 400 tonn matavfall hvis de ble kastet.*

**HOTELLENE SOM HAR REDDET MEST MAT GJENNOM TOO GOOD TO GO I ÅR**

1. Hotel Zander K - Bergen: 2257 måltider

2. Scandic Victoria - Oslo: 2131   
3. Scandic St. Olavs Plass - Oslo: 2126

4. Hotel Norge by Scandic - Bergen: 1963

5. Thon Hotel - Arendal: 1883  
6. Scandic City - Stavanger : 1605

7. Scandic Vulkan - Oslo: 1486

8. Scandic Lerkendal - Trondheim: 1453

9. Scandic Solsiden - Trondheim: 1411  
10. Thon Hotel Slottsparken - Oslo: 1397

11. Clarion Collection Hotel Astoria - Hamar: 1338

12. Scandic - Voss: 1245   
13. Clarion Hotel Amanda - Haugesund: 1234  
14. Scandic Bystranda - Kristiansand: 1224  
15. Scandic Ørnen - Bergen: 1218

*Kilde: Too Good To Go. Tall f.o.m 1. januar t.o.m 27. september 2021*

**FAKTA**

* I Norge utgjør det kartlagte matsvinnet rundt 417.000 tonn i året, noe som hovedsakelig fordeler seg på forbrukere, matindustrien, dagligvare og serveringsbransjen. Sistnevnte står for 7 % av svinnet, ifølge [Matvett og Norsus](https://www.matvett.no/uploads/documents/OR.51.20-Matsvinn-i-Norge-2015-2019_2021-02-24-111320.pdf).
* Minst 1/3 av maten som produseres på verdensbasis ender hvert år som svinn, og videre står matsvinn for 10 % klimagassutslippene, ifølge [WWF](https://wwf.panda.org/discover/our_focus/food_practice/food_loss_and_waste/driven_to_waste_global_food_loss_on_farms/).
* Å redusere matsvinn utpekes som noe av det mest effektive vi kan gjøre for å redusere klimagassutslippene og begrense global oppvarming, både ifølge [FN](https://www.nrk.no/urix/fns-klimapanel-slar-matalarm-1.14648124) og [norske myndigheter](https://www.miljodirektoratet.no/publikasjoner/2020/januar-2020/klimakur2030/). Og av [Project Drawdown](https://drawdown.org/solutions/table-of-solutions) fremheves det som det aller viktigste enkelttiltaket.
* Matsvinnet skal halveres innen 2030, ifølge [FNs bærekraftmål](http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/flw-data)) punkt 12.3 (Food and Agriculture Organization of the United Nations/ FAO). Også i Norge skal matsvinnet halveres innen 2030 (sammenlignet med 2015), definert i Bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn, ifølge [Regjeringen](https://www.regjeringen.no/no/aktuelt/avtale-om-a-redusere-matsvinn/id2558931/)
* Samarbeidsprosjektet om å redusere matsvinn i serveringsbransjen – KuttMatsvinn2020, resulterte i at deltagerne reduserte matsvinnet sitt med 15 %, [ifølge Matvett og Norsus](https://www.matvett.no/bransje/aktuelt/serveringsbransjen-fortsetter-kuttmatsvinn-arbeidet-mot-2030).

**Om Too Good To Go**  
Jobber for å redusere matsvinn i 17 land, med Irland som siste tilskudd fra september 2021. Too Good To Go-appen knytter butikker og andre matbedrifter som har varer til overs sammen med folk som vil kjøpe disse til redusert pris. Selskapet samarbeider også med aktører i matbransjen om å sette matsvinn på agendaen og deler informasjon om matsvinnproblematikken i ulike kanaler.

I Norge har selskapet 1,5 millioner brukere og 3900 samarbeidspartnere, og 5,9 millioner poser med overskuddsvarer er reddet fra å ende opp som svinn siden appen ble lansert i her til lands i 2016.

**Kontakt**  
Ann-Kristin Raknes Pfründer, daglig leder i Too Good To Go, [apfrunder@toogoodtogo.no](mailto:apfrunder@toogoodtogo.no), 952 77 088Lene Kallum, kommunikasjonssjef i Too Good To Go, [lkallum@toogoodtogo.no](mailto:lkallum@toogoodtogo.no), 991 07 900