

TREAT BOX

- NÅR RESTAURANTMADEN FYLDER FOR MEGET,
OG ER FOR GOD TIL AT SMIDE UD

Undersøgelser viser, at flere end fire ud af ti danskere foretrækker at besøge spisesteder, der gør en indsats mod madspild. Over halvdelen af danskerne vil helst besøge spisesteder, som tilbyder muligheden for at få resterne med hjem. Næsten syv ud af ti danskere vil tage deres madrester med hjem, hvis de får det tilbudt på restauranten.

Derfor er Stop Spild Af Mad gået sammen med Unilever Food Solutions om at fremme Treat Box, som danske restauranter, cafeer, storkøkkener og andre spisesteder kan bestille gratis. Så næste gang du er ude og spise, men ikke kan spise op, så bed om en Treat Box. Det er godt for kampen mod madspild, og du kan tage den lækre restaurantoplevelse med hjem.



Læs mere om TreatBox'en på:

treatbox.dk



www.refoodlabel.dk

REFOOD viser dig, hvilke virksomheder og organisationer, der arbejder mod madspild. REFOOD er en ordning, hvor virksomheder og organisationer i fødevarer- og servicesektoren, som gør en indsats mod madspild og genanvendelse, kan blive certificeret.

Mærket er med til at synliggøre restauranter, hoteller, skoler og andre fødevarerproducenters indsats for at reducere madspild. Bag REFOOD mærket står Daka ReFood, Stop Spild Af Mad, Landbrug & Fødevarer, Unilever Food Solutions og Agro Business Park.