

SKRIDT FOR SKRIDT MOD EN BÆREDYGTIG FREMTID

*Alle organiske restprodukter og kasserede fødevarer
fra Arlas 20 danske mejerier bliver recirkuleret
af Daka ReFood*



MEST MULIGT UD AF RÅVARERNE FRA KO TIL BORD

Som et af verdens største mejeriselskaber går Arla forrest i klimakampen. Målet er at være klimaneutral i 2050 og allerede i 2030 skal udledningen af CO2 per kg mælk være reduceret med 30% i forhold til 2015. Det ambitiøse mål kræver en indsats i hele værdikæden fra ko til bord, og Arla er allerede godt i gang både på gårdene, på mejerierne, i transporten og med fokus på emballage og ikke mindst madspild.

”Vi går ikke på gaden og demonstrerer for klimaet, men vi gør mange andre ting, som hver især bidrager til at nå vores mål om en bæredygtig udvikling og mindre klimabelastning. Som en stor spiller kan vi virkelig være med til at gøre en forskel, også når det gælder at beskytte værdifulde ressourcer og mindske spild”

Kristian Østerling Eriknauer,
Vice President Corporate Responsibility.

BÆREDYGTIG GENANVENDELSE AF SPILD OG KASSEREDE FØDEVARER

Fokus på maksimal udnyttelse af råvaren fra ko til bord har gennem de seneste fem år nedbragt Arlas spild til under to procent af den samlede råvaremængde, og indsatsen fortsætter. Men Arla ønsker også, at de restprodukter, der uundgåeligt vil være i så stor en produktion, bliver genanvendt bedst muligt. Derfor har de indgået en aftale med Daka ReFood om afhentning og behandling af restprodukter og kasserede fødevarer fra de 20 danske mejerier fra Aalborg i nord til Kruså i syd.

TÆT SAMARBEJDE OG LØBENDE INDSATS FOR AT MINDSKE SPILD

Samarbejdet med Daka ReFood sikrer, at Arla til hver en tid har fuldt overblik over affaldsmængderne fra de forskellige mejerier.

Det tætte samarbejde sikrer også, at antal og afhentning af beholdere er tilpasset produktionsflowet på det enkelte mejeri. Ved akut behov for afhentning er Daka ReFood altid klar til at rykke ud med det samme. Beholderne leveres renvaskede, så de passer ind i en fødevarerproduktion.

”Vi har et mål om at nedbringe vores spild løbende. Det kan vi kun, når vi ved, hvor og hvornår spildet opstår, så vi kan undgå problemer og udveksle erfaringer på tværs”

Kristian Østerling Eriknauer,
Vice President Corporate Responsibility.



FAKTA OM ARLAS INDSATS MOD FØDEVARESPILD

- Kampen mod fødevarespild er et strategisk fokusområde i Arlas klimastrategi
- Målet er at halvere spildet i løbet af en 10 årig periode fra 2015-30
- Indsatsen omfatter hele værdikæden fra gård til mejeri og videre til forbrugerne
- Når fødevarer ikke bliver solgt er første prioritet at donere til fødevarerbanker
- Resten bliver recirkuleret som foder, gødning og biogas
- Arla er en del af Friends of Champions 12.3, der arbejder på at halvere madspild i 2030

FAKTA OM SAMARBEJDET MELLEML ARLA OG DAKA REFOOD

- Samarbejdet omfatter 20 danske mejerier
- Samarbejdet blev indgået i 2014
- Daka ReFood afhenter flydende og faste restprodukter og kasserede fødevarer

Daka ReFood er en førende leverandør af løsninger til genanvendelse i fødevarerindustrien. Ud over Arla samarbejder vi med virksomheder som Danish Crown, Stryhns og Tulip.

Daka ReFood er specialiseret inden for indsamling og genanvendelse af organisk affald og tilbyder et højt serviceniveau samt maksimal udnyttelse af energi og næringsstoffer i restprodukterne.

Gennem et samarbejde med Daka ReFood kan du opnå ReFood certificering og bruge REFOOD mærket lige som mere end 1.000 andre danske virksomheder. Mærket tydeliggør indsatsen mod madspild og for genanvendelse for både forbrugere, kunder og samarbejdspartnere.



Se mere
på refood.dk



PurePrint® by KLS
Produceret 100% biobaseret
af KLS PurePrint A/S



No. 001
KLIMA-NEUTRAL
TRYKSAG