

PRESSEMEDDELELSE

PRESSEMEDDELELSE: Lidl og Too Good To Go inviterer alle landets hverdagskokke til 'DM i Overskudsretter'

Pressemeddelelse · Administrations- og støtteaktiviteter



Hvem laver Danmarks bedste måltid tilberedt af rester eller overskudsvarer? Lidl og Too Good To Go kickstarter i dag 'DM i Overskudsretter', som skal inspirere danskerne til at mindske madspild. Vinderen kåres på Danmarks officielle madspildsday d. 29. september.

I efteråret 2020 runder dagligvarekæden Lidl og madspildsvirksomheden Too Good To Go en markant fælles milepæl: 250.000 gange er der blevet hentet en Too Good To Go-lykkepose med overskudsvarer i en Lidl-butik i Danmark. Det vil sige, at forbrugerne 250.000 gange har

sluppet kreativiteten løs for at skabe magi af indholdet.

Det kræver en hyldest! Derfor inviteres alle landets kreative hverdagskokke til at dele deres bedste opskrift på et måltid tilberedt af rester eller overskudsvarer.

Konkurrencen 'DM i Overskudsretter' kickstartes på Facebook og Instagram d. 14. september 2020. Her vil kok og kogebogsforfatter Louisa Lorang, kogebogsforfatter og tidligere deltager i Den Store Bagedyst Jasmin Gabay og holdkaptajn på det danske kokkelandshold, Christian Wellendorf, hver især give deres bud på en favorit-overskudsret.

Hverdagskokkene opfordres i den forbindelse til at dele deres overskudslivret – enten i form af en video, et billede af retten eller en skreven opskrift. Man deltager i konkurrencen ved at sende sit bud til dmioverskudsretter@toogoodtogo.dk eller via konkurrenceopslagene på Lidl's og Too Good To Go's Facebook- og Instagram-profiler. Alle kan deltage – uanset alder.

Vinderen kåres ved et finaleevent på den internationale madspildsdag d. 29. september 2020 i Hahнемanns Køkken på Østerbro i København. Her præsenterer fire udvalgte finalister deres bud på Danmarks bedste overskudsret for dommerpanelet bestående af Louisa Lorang, Jasmin Gabay og Christian Wellendorf.

Der er en privat og eksklusiv gourmet-middag for fire personer tilberedt af Kokkelandsholdet samt et års forbrug af Too Good To Go-lykkeposer på højkant til vinderen.

Vi vil så gerne mindske madspild – men vi savner inspiration

Konkurrencen har til formål at inspirere danskerne til at mindske madspild. En undersøgelse foretaget af Epinion for Too Good To Go i 2019 viser, at 88% af de adspurgte gerne vil gøre mere for at reducere madspild – og 46% efterspørger information om, hvordan de skal gøre det.

“Det danske folk er godt oplyste, når det kommer til madspild. Vi ved godt, at madspild er en klimasynder, og vi vil gerne gøre noget ved det. Derfor hjælper vi nu de gode intentioner på vej ved dels at hylde de hverdagshelte, der allerede gør en indsats for at bekæmpe madspild, og dels ved at lade deltagerne inspirere hinanden,” fortæller landechef for Too Good To Go, Heidi Boye.

Anders Frydendahl, salgsdirektør i Lidl supplerer:

“Vi har oplevet enormt stor interesse for vores lykkeposer med overskudsvarer. Derfor er det et naturligt næste skridt for os at rette fokus på anvendelsen af indholdet, så vi sikrer, at

mest muligt ender i forbrugernes maver frem for i skraldespanden. Vi ved, at det vrirler med kreative hverdagskokke derude, og vi har brug for deres hjælp og inspiration til at få bugt med madspildet,” siger Anders Frydendahl fra Lidl

Læs mere om DM i Overskudretter på www.toogoodtogo.dk/dmioverskudsretter

Kontakter

Morten Vestberg, Kommunikationschef i Lidl, morten.vestberg@lidl.dk eller tlf. 52 15 92 59

Tanja Møller Andersen, PR- og presseansvarlig hos Too Good To Go, presse@toogoodtogo.dk eller 81 77 37 18

Kilde / Logo / Foto: Too Good To Go ApS

Online: <https://pressemeddelelse2.pressemeddelelse.dk/pressemeddelelser/pressemeddelelse-lidl-og-too-good-to-go-inviterer-alle-landets-hverdagskokke-til-dm-i-overskudsretter/>