

# Brød skal blive til 170.000 dåser øl og sælges hos kæmpe dagligvarekoncern

Der lander en nyhed på hylderne i Salling Groups butikker, idet dagligvarekoncernen, FoodRemade og bryggeriet Brøl lancerer et nyt initiativ i kampen mod madspild. Brød fra 6.000 kilo ”overskudsbrød”, som ikke kan sælges, bruges i brygningen af to nye øl, der sælges i fõtex og Bilka



Det ligner egentlig helt almindelige øl, men der er brugt overskudsbrød til brygningen, for at undgå madspild. Pressefoto

Af [Martin Kjærgaard](#) 4. juni 2024 13:12

Kampen mod madspild er langt fra slut, og Miljøstyrelsens allernyeste tal viser, at hele Danmarks madspild fra jord til bord udgør svimlende 873.014 ton årligt. Danmarks totale årlige madspild svarer til cirka 4 procent af Danmarks samlede årlige CO2-udledning.

Samarbejdet mellem Salling Group, FoodRemade og Brøl er derfor godt nyt for øl-glade kunder i Salling Groups butikker og alle, der vil madspild til livs.

Ved at udnytte overskudsbrød fra udvalgte bagerudsalg i Salling Group har dagligvarekoncernen sammen med FoodRemade og bryggeriet Brøl skabt to nye øl.

Øllene fra Brøl sælges i to varianter under navnet "Upcycled", henholdsvis som hvedeøl og IPA. Øllet produceres i samarbejde mellem Salling Group, Brøl og FoodRemade, som arbejder med cirkulær genanvendelse af fødevarer.

Salling Groups overskudsbrød kommer fra udvalgte føtex-varehuse og håndteres af FoodRemade, som "river" brødet i stykker og leverer brødresterne til Brøls bryggeri, som brygger øl på basis af brødresterne. Brødresterne bruges som delvis erstatning for malt. Begge øl indeholder hvad der svarer til to skiver overskudsbrød.

- De to nye øl er fantastiske eksempler på, hvordan vi ønsker at tænke genanvendelse, bæredygtighed og innovation sammen. Selvom vi arbejder benhårdt på det, så vil vi aldrig, på tværs af Salling Group, lykkes med at bringe vores madspild til nul, og derfor er sådan et samarbejde et vigtigt skridt på vejen mod, at mindst muligt overskudsmad går til spilde. Nu har vi de første to øl på hylderne og er spændt på kundernes modtagelse, siger Bo Klostergaard, kategorichef i Salling Group med ansvar for bl.a. drikkevarer.

## **170.000 dåser**

Samarbejdspartnerens mål for 2024 er at brygge op mod 170.000 dåser, hvoraf maltindholdet suppleres af godt 6.000 kilo brød fra Salling Group.

- Over de sidste syv år har vi udviklet og skabt et cirkulært bryggeri, udsprunget af nysgerrighed og med smagen som nordstjerne. Brøl er opstået i samspil med Københavns restaurant- og barscene og med deres uvurderlige feedback og støtte, ser vi nu hvordan upcycledede føde- og drikkevare og den cirkulære livsstil udbredes og bliver mainstream, og med det nye partnerskab håber vi at kunne udbrede kendskabet og inspirere mennesker i hele landet, siger Saimon Skurichin, grundlægger og administrerende direktør hos Brøl.

FoodRemade har gjort sig til eksperter i at genanvende og producere nye fødevarerprodukter og smagsoplevelser med fokus på at forbedre og udnytte ressourceeffektiviteten i fødevarerproduktionen. Selvsamme FoodRemade er også limen i den nye trekløver.

- Hos FoodRemade har vi en klar ambition om, at så meget overskudsbrød som muligt finder anvendelse i nye fødevarer. Samarbejdet med Salling Group er et godt eksempel på, hvorledes overskudsmad kan værdiforøges og få nyt liv som værdifuld ressource i ny fødevarerproduktion. Her er anvendelse i ølproduktion bare én mulighed af mange og vi tror på, at vores samarbejde med Salling Group kan inspirere fødevarerproducenter og forbrugere til at se overskudsbrød som en mulighed, der kan udnyttes i nye innovative og smagfulde produkter, siger Henrik Ottesen, Direktør i FoodRemade.