

KORT NYT

Slangerup SuperBest bliver SuperBrugs

SuperBest i Slangerup, der er ejet af Slangerup Brugsforening, skifter kæde og bliver fra årsskiftet en SuperBrugs. Det sker efter 20 års samarbejde med SuperGros. Medarbejderne fortsætter i butikken. (Slangerup Brugsforening)

Dagli'Brugsen i Mejlby udvider til det dobbelte

Dagli'Brugsen i Mejlby planlægger en stor udvidelse med åbning i 2012. Til den tid er butiklokalet øget fra 168 kvadratmeter til cirka 300. Desuden er der kommet flaskeautomat, nyt frostrum, nyt tag, vindfang ved indgangen, et lille kontor tæt på indgangen samt nye personalerum med frokoststue, nye toiletter og garderobe. (Lokalavisen Kalø Vig)

Ung mand begår røveri i Aldi i Hedensted

Fredag aften begik en ung mand røveri mod Aldi-butikken på Bytorvet i Hedensted. Manden indfandt sig ved 20-tiden i butikken, hvor han truede den kvindelige butiksansatte med en kniv og fik udleveret penge. Derefter tapede han hendes mund og krop til, så hun ikke kunne røre sig – og stak af. Gerningsmanden beskrives som 175 cm høj, lidt tæt af bygning og med mørkbrunt, langt sjusket hår. Han var iført grå joggingbukser og en blå arbejdsjakke med blå for. (Ritzaus Bureau)

Bilka-åbning vil styrke Herning

En Bilka i Herning kan få en positiv effekt på de øvrige butikker i midtbyen. Varehuset kommer nemlig

til at virke som en magnet på kunderne, viser erfaringer fra Sønderborg, hvor den seneste Bilka åbnede i 2009. - Man skal se det som et positivt tiltag, at der kommer en Bilka. Det trækker folk til længere væk fra, og det er ingen hemmelighed, at det har haft en positiv indflydelse på handelslivet, siger formand for Cityforeningen i Sønderborg Lars Eskildsen. Han fortæller, at han ikke har nogen konkrete målinger på, hvor stor effekten af den nye Bilka har været, men at der har været en generel salgsforøgelse for butikkerne. (Herning Folkeblad)

Brugsen drives nu af konsortium

SuperBrugsen i Store Heddinge vil fremover blive drevet videre af et

konsortium af sjællandske brugsforeninger. Dermed er det slut med Bjælkerup Brugsforenings virke efter 134 år. Varerne i butikken vil fortsat altovervejende komme fra Coop Danmark, men på de indre linjer er der sket store forandringer. Det nye selskab har opsagt samarbejdet med uddeler Christian Balling og i stedet ansat Steen Bjerre Hansen. Han har hidtil været uddeler i SuperBrugsen Høng og tiltrådte i Store Heddinge i onsdags. Desuden er Dennis Bereketoglu blevet ansat som ny slagtermester. (Dagbladet Køge)

Livet i butikken er nu også på nettet!

Du kan overvåge dagligvaremarkedet. Tilmeld dig nyhedsbrevet eller læs nyhederne på www.dhblad.dk

Dansk madspild i fokus hos FN

DEBAT

Dansk madspild er kommet på verdenskortet, idet vores organisation Stop Spild Af Mad er nævnt i FN's Fødevare- og Landbrugsorganisation FAO's nye rapport om madspild "Global Food Losses and Food Waste" som eksempel på et initiativ, der øger fokus på madspild. Stop Spild Af Mad er derudover medunderskriver på FAO's internationale erklæring om madspild, og FN anerkender, at vi danskere er blevet mere bevidste om madspild. Men er Danmark - med vores årlige madspild på 16 mia. kr. så et forgangsland på området?

Madspild bør tages seriøst. På FAO's kongres, Save Food, i forbindelse med Interpack messen i Düsseldorf, hvor jeg for nylig talte, blev der præsenteret nye dramatiske tal på madspild: 1/3 af verdens fødevarer ryger årligt i skraldespanden – svarende til 1,3 mia. ton. Når jordens befolkning i år 2050 runder 9 mia. mennesker, og verdens fødevarerproduktion

til den tid skal øges med 70 pct. for at efterkomme behovet, er reduktion af madspild og udnyttelse af den producerede mad centrale forudsætninger for, at vi klarer øvelsen.

Også i Danmark er der kommet større fokus på emnet, takket være Fødevareminister Henrik Høeghs og Concitos konference "Det skjulte madspild". På konferencen blev der fremlagt ny viden – bl.a. at global udledning af drivhusgasser fra madspild er på niveau med belastningen fra hele transportsektoren.

Flere udfordringer

Der var gode intentioner og løsningsforslag til madspild på både Fødevareministerens konference samt FAO-kongressen. Madspild er et hot emne, som alle kan engagere sig i, men bliver det ved snakken? Hvad med handling?

Ifølge Landbrug & Fødevarers undersøgelse, påstår 48 pct. af de adspurgte hårdnakket, at de næsten intet smider ud. Hvordan får



Selina Juul på talerstolen ved FAO's kongres, "Save Food".

man synliggjort madspild blandt disse mennesker? Og hvordan får vi fødevarerproducenter og detailhandlen til at minimere madspild, når de samtidig lever af at sælge så mange fødevarer som muligt? Og hvordan får vi børn og unge til at ændre deres adfærdsmønstre, når de fleste af dem ikke skænker madspild en tanke?

Løsninger til mindskning af madspild er mange: oplysningskampagner, stykerabatter, indførelse af køber-vægt på frugt og grønt, indførelse af de "uperfekte" frugt og grønt i detailhandlen, biogas, overskudsudmad til hjemløse, mindre fødevareremballage, udvikling af bedre fødevareremballage,

fokus på madspild i det offentlige sektor, mm. Mange er allerede i gang med forpligtende handlinger, såsom Rema 1000, som for 3 år siden fjernede mændgerabatter fra alle kædes butikker for at mindske madspild.

FAO har på kongressen antydnet, at mindskning af madspild kan spille en afgørende rolle i fremtidens fødevarerpolitik. Men det er ikke nok med gode intentioner, for der skal handling til. Forpligtende handling med vedvarende resultater – ikke bare en fiks CSR-idé til at pudse branding-glorierne i.

Selina Juul, stifter af forbrugerbevægelsen Stop Spild Af Mad

KONRAD'S KOLONIAL Af Flis



Altid ajour med Dansk Handelsblad!

Min erfaring med DH er, at det er et meget seriøst medie, som holder mig opdateret både i forhold til kæderne og butikker og ikke mindst mine kollegaer i branchen.

Derudover er det et medie, som vi i Tican Foods gerne vil bruge, hvis vi skal have et budskab ud til vores kunder.

Morten Cederberg,
Key Account Manager, Tican Foods

Skal du også kunne følge med?

- bestil abonnement og tilmeld dig vores nyhedsbrev på

www.dhblad.dk



Dansk Handelsblad
NØGLEN TIL SUCCES I DAGLIGVAREHANDELEN

Carrier
A United Technologies Company

COOLtec
Komplette køle- og fryseanlæg

Linde Carrier
Carrier Refrigeration Denmark A/S
Tlf 86 55 02 55 • Fax 86 55 03 33
www.carrier-ref.dk



VOJENS KØLETEKNIK A/S

Aut. kølefirma

Vi er kendt for vor kvalitet

tlf. 74 54 21 76
fax 74 59 04 54
www.vojenskoleteknik.dk

Salg af køle- og frostanlæg (alle typer - også CO2 anlæg), Knudsen Kølemøbler, Misa Køle/frostrum, klimaanlæg m.v.

Kundevognsspecialisten

- Kundevogne
- Catena møntlåse



Franks Multiservice
- Mester kommer selv

VASK • REPARATION • SERVICE

Tlf. 5946 0617 • Mobil 2165 6477 • Fax 5946 4949
franks.multiservice@post.tele.dk