



## ResQ storsatsar i Sverige – 20 nya restauranger tecknar avtal med maträddningstjänsten

Flera nya restauranger har anslutit sig till maträddningstjänsten ResQ, som via en mobilapplikation erbjuder högkvalitativa rätter som överproducerats och riskerar att slängas till ett reducerat pris. Bland de nya restaurangerna, som återfinns i Malmö, Göteborg och Stockholm, finns den välkända krögaren och entreprenören Pontus Frithiofs olika restaurangkoncept, Cafékedjan Barista, bageriet Bread and Table och snabbmatskedjan Sushirullen.

Den digitala tjänsten, som finns både som webbaserad version och mobilapplikation för iOS och Android, möjliggör för konsumenter att rädda mat som annars hade riskerats att slängas från restauranger, caféer, konditorier och hotell. Portionerna som säljs via appen blir då vanligtvis 40–70 procent rabatterade. Efter bara nio månader har tjänsten lanserats i fem länder i Europa. Fler än 20 nya restauranger ansluter sig per vecka och över 80 000 portioner har räddats till ett värde av 350 000 kilo koldioxid, vilket motsvarar ungefär förbränningen av 140 000 liter bensin, enligt Svensk Energi.

- Personer får chansen att köpa ett middagsmål av mycket hög kvalitet som är enkelt och snabbt att beställa via appen. Dessutom för ett otroligt bra pris samtidigt som man förhindrar att gourmetmat kastas helt i onödan. Det är kanske inte så konstigt att vi växer otroligt fort och att över 15 000 användare redan har räddat minst en portion i vår app, säger Mikael Melin, Country Manager i Sverige.

Fler och fler restauranger och kedjor intresserar sig för ResQ i Sverige och de senaste tillskotten är bland annat: Pontus Frithiofs restaurangkoncept i Stockholm; cafékedjan Barista med caféer i Malmö, Göteborg och Stockholm; Bread and Table på Birger Jarlsgatan i Stockholm och snabbmatskedjan Sushirullens fyra restauranger.

- Bra råvaror gör ingen nytta om de kastas och restaurangbranschen måste bli bättre på att ta ansvar, trots att det är svårt. Samarbetet med ResQ är en viktig del i vår plan att erbjuda mer hållbara alternativ. Dessutom gör detta att fler kan få upptäcka och ta del av den matkultur vi arbetar för, säger krögaren och entreprenören Pontus Frithiof.

### Om matsvinn

En studie av Potsdam Institute visade att cirka 40 procent av maten som produceras aldrig blir uppäten. I Sverige är vi bland de största överkonsumenterna i Europa. Restauranger i Sverige slänger i snitt nio kilo per person och år, vilket placerar Sverige som det femte värsta landet på att slänga mat i Europa, enligt [Europeiska kommissionen](#).

### För mer information vänligen kontakta:

Mikael Melin, Country Manager Sverige

Telefon: +46 70 994 44 14

E-post: [mikael.melin@resq-club.com](mailto:mikael.melin@resq-club.com)

### **Om ResQ Club**

ResQ är en tjänst som gör det möjligt att rädda ätbart med hög kvalitet från att hamna i restaurangers och caféers soptunnor. Tjänsten fungerar med [iOS](#) och [Android](#) eller via en webbläsare ([resq-club.com/app](http://resq-club.com/app)).

Med ResQ blir alla vinnare! Kunderna får möjlighet att köpa bra mat enkelt till en billig peng. Restaurangerna och caféerna tjänar pengar på överbliven mat. Samtidigt gör vi alla miljön en tjänst genom att minska matsvinnet.

ResQ Club finns idag i 22 städer i Finland, Sverige, Nederländerna, och Estland, och kommer att lanseras i ytterligare länder innan årsskiftet. Tjänsten har över 55,000 anslutna användare och mer än 80 000 portioner har redan räddats. Antalet anslutna restauranger är cirka 400 stycken och det tillkommer cirka 20 per vecka.

Bolaget, som grundades 2015, ägs till 80 procent av medarbetarna, och resterande ägare är bland andra Cleantech Invest, iTrim-grundaren Martin Anderlind, Peter Carlsson (tidigare på Tesla). ResQ Clubs huvudkontor ligger i Finland. För mer information besök: [www.resq-club.com](http://www.resq-club.com)