

Cirkulärt fokus när Löfbergs vill få fler att använda hela koppen

Sverige är ett av världens mest kaffetörstiga land, samtidigt slattar vi bort 300 miljoner liter kaffe varje år. Ett onödigt slöseri med jordens resurser. Nu lanserar Löfbergs #helakoppen - ett initiativ som ska hjälpa fler ta vara på hela koppen och få ut mer av sitt kaffe. Nu ses kaffet inte bara som en slutprodukt, utan även som råvara till nya produkter i en cirkulär ekonomi.



- Vi vill öka värdet på kaffet. Genom att använda hela koppen får kunden och konsumenten mer för pengarna samtidigt som vi gör en gemensam insats för miljön, säger Anders Thorén, pressansvarig på Löfbergs.



Initiativet handlar om att få fler att ta hand om sumpen och det överblivna kaffet istället för att slänga en värdefull restprodukt i soporna. Det kan till exempel vara att använda kaffesumpen som kroppsskrubb eller färga tyg med, eller att baka eller göra svalkande kaffedrinkar med överblivet kaffe.

Återbruka och förädla kaffesumpen

Löfbergs har utvecklat en rad olika lösningar och tips för att återbruka och förädla kaffet, både för restauranger och caféer, och för hemmabruk. Det handlar om att använda kaffesumpen och överblivet kaffe på ett smart sätt.

- Vi erbjuder en rad nya produkter på våra kaffebarer i Stockholm och Karlstads i syfte att ta tillvara på hela koppen, och hoppas såklart att fler restauranger och caféer ska följa efter. Vi satsar också stort på att inspirera till återbruk i hemmet under sommaren genom våra sociala kanaler, säger Anders Thorén. Läs mer om initiativet [#helakoppen](#) här.