

Pressmeddelande
5.9.2016 UTKAST

Fazer Food Services vill minska matsvinnet tillsammans med restauranggästerna

Fazer Food Services, som är känt för sina Amica-restauranger, genomför en kampanj för att minska matsvinnet i sina restauranger runt om i Finland denna vecka. Kampanjen marknadsförs för restauranggästerna den 5–11 september, med undantag av restauranger vid universitet och yrkeshögskolor där kampanjen genomförs vecka 42. Målet med kampanjen är att få även restauranggästerna att engagera sig.

Fazer Food Services har över 600 restauranger och verksamhetsställen i Finland. På dessa – bland annat på daghem, skolor, universitet, arbetsplatser och servicehem - serveras över 30 miljoner luncher varje år. Fazer Food Services har cirka 130 000 lunchgäster varje dag.

”Vårt mål är att minska matavfallet med cirka 10 gram per portion. I detta ingår både produktionssvinn och svinn från matgästernas tallrikar. För gästerna innebär detta till exempel att inte kasta bort en halv köttbulle eller ett par vindruvor. Genom små förbättringar kan vi tillsammans åstadkomma mycket”, säger **Sari Saari**, operativ chef på Fazer Food Services.



En av huvudmålsättningarna i Fazer Food Services ansvarsprogram är att minska mängden bioavfall. ”Under de senaste åren har vi utvecklat rutiner som gör att vi kan minska svinnet i våra restauranger. Vi har bland annat ändrat tallriksstorleken, gått över till principen ”en tallrik” och effektiviserat lageromsättningen. Dessutom har vi utvecklat mätningen och uppföljningen av matsvinn”, säger Sari Saari.

Genom Fazer Food Services interna kampanjer har man lyckats minska produktionssvinnet i restaurangerna med 26 procent under 2015–2016. Under kampanjen *Mata inte sopmonstret*, ett samarbete med skolor åren 2013–2015, minskade matsvinnet från skolelevernas tallrikar med cirka 35 procent.

”Alla kan bidra till att minska svinnet. Lägg endast upp den mängd mat du orkar äta på tallriken. Lägg upp hela måltiden på en tallrik enligt tallriksmodellen. Då får du garanterat en näringsmässigt fullvärdig måltid och ser enkelt hur mycket mat du sammanlagt har tagit. Det är viktigt att du ger respons till restaurangmedarbetarna om restaurangens lunchsortiment. Då kan de utveckla sortimentet efter gästernas önskemål och också på detta sätt påverka hanteringen av åtgång och svinn”, säger Sari Saari.



Ungefär en femtedel av all restaurangmat blir avfall i Finland (MTT). Globalt är matsvinnet i de olika skedena av produktions- och konsumtionskedjan årligen totalt 1 300 miljoner ton, vilket motsvarar 25–30 procent av all mat som produceras på jordklotet.

Mer information:

Sari Saari, operativ chef, Fazer Food Services Finland, tel. 040 566 5236
Satu Ikäheimo, kommunikationsdirektör, Fazer-koncernen, tel. 050 380 4996
E-postadresserna har formen fornamn.efternamn@fazer.com

Läs mer (på finska):

Fazer Culinary Teams kock Mika Pesosen ger tips om hur man kan minska matsvinnet hemma:

<http://www.fazergroup.com/fi/havikistaherkkua>
www.amica.fi

Fazer-koncernen

Fazer är ett internationellt familjeägt företag som erbjuder bageri-, konfektyr-, kex- och spannmålsprodukter samt måltids- och cafétjänster av hög kvalitet. Koncernen har egen verksamhet i åtta länder och export till cirka 40 länder. Fazers mission är att skapa smakupplevelser. Företagets framgång har sedan etableringen 1891 grundats på bästa kvalitet i produkter och tjänster, populära varumärken, de kunniga medarbetarnas passion och företagets ansvarsfulla sätt att arbeta. I år firar Fazer sitt 125-årsjubileum och att det har gått 150 år sedan det framgångsrika företagets grundare Karl Fazer föddes. Fazer-koncernens omsättning 2015 uppgick till mer än 1,5 miljarder euro och företaget har närmare 15 000 anställda. Fazers verksamhet följer etiska principer som baserar sig på koncernens värderingar och FN:s Global Compact.

Vi skapar smakupplevelser