



Pressmeddelande
24.9.2014

Fazers svinntävling Mata inte sopmonstret fick skoleleverna att minska matsvinnet med 130 kg

Fazer utmanade skolelever på olika håll i Finland att minska på matsvinnet under två veckors tid i september. Tävlingen ordnades samtidigt som den riksomfattande Spillveckan. Svinntävlingen Mata inte sopmonstret genomfördes under två veckors tid i 21, dvs. ungefär hälften, av Fazer Food Services skolrestauranger. Under tävlingen minskade matsvinnet i skolorna totalt med 130 kg, vilket motsvarar 13 procent.

Målet med kampanjen Mata inte sopmonstret var att minska den mängd mat som slängs från tallrikarna i bioavfallskärlet i skolorna och uppmuntra eleverna att endast ta så mycket de orkar äta på tallriken.

Före tävlingsstarten vägde skolornas restaurangpersonal mängden matsvinn under en vecka för att få ett referensvärde för tävlingen. Den mängd mat som slängdes under tävlingsveckorna vägdes dagligen och resultaten jämfördes med de siffror som mätningen före kampanjen gav. Den skola som lyckades minska matsvinnet mest procentuellt sett utsågs till vinnare.

Vinnare i tävlingen var **Pohjois-Haagan yhteiskoulu** från Helsingfors vars elever och personal lyckades minska matsvinnet med 45 procent under de två tävlingsveckorna. Näst bäst var **Tulliportin koulu** från Joensuu (35 %) och tredje **Kalliolan koulu** från Hollola (24 %). Som pris får Pohjois-Haagan yhteiskoulu besök av Fazers toppkockar som tillagar en läcker lunch till hela skolan.

"Det är mycket glädjande att resultaten är så här goda. Bioavfallstävlingen gav även Fazer Food Services övriga restauranger inspiration och fick närmare 100 restauranger och verksamhetsställen att delta i den nationella Spillveckan och väga sitt matsvinn utan att delta i tävlingen", säger **Ulla Hakulinen**, ansvarig chef för kvalitet och miljöfrågor på Fazer Food Services.

Varför är det så viktigt att minska matsvinnet?

En tredjedel av miljöpåverkan från hushållen orsakas av maten. Problemet med den bortkastade maten gäller inte egentligen det uppkomna bioavfallet eller att maten hamnar i blandavfallet, utan det rör sig om den miljöpåfrestning som matproduktionen ger upphov till.

"Att minska på avfall hör till Fazers centrala miljömålsättningar. Det är viktigt att minska matspillet, för råvarorna, arbetsinsatsen och energin som har använts vid tillredningen av ätbar mat går till spillo då den slängs. Vi vill befrämja effektiv resursanvändning i all vår verksamhet, samtidigt minskar vi utsläppen vi förorsakar", Fazers direktör för företagsansvar Nina Elomaa.



Kampanjen Mata inte sopmonstret genomfördes nu för andra gången i Finland i samarbete med skolorna och Fazer Food Services skolrestauranger. I Sverige har kampanjen redan genomförts framgångsrikt fyra år i rad. I år genomfördes kampanjen samtidigt i Finland och Sverige. Bland svenska Fazer Food Services restauranger minskade man i genomsnitt matsvinnet med 9 %.

Se resultaten för alla skolor som deltog i kampanjen Mata inte sopmonstret på www.amica.fi/mata-inte-sopmonstret

Mer information:

Laura Tötterman, informatör, Fazer Food Services, tfn 044 711 9550,
laura.totterman@fazer.com

Fazer-koncernen

Fazer är ett internationellt familjeägt företag som erbjuder bageri-, konfektyr och kexprodukter samt måltids- och kafétjänster. Koncernen har egen verksamhet i åtta länder och export till över 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. Målsättningen är att dela ett gott liv, varenda dag. Fazer-koncernens omsättning uppgick till knappt 1,7 miljarder euro år 2013, och antalet anställda är över 15 000. Fazers verksamhet styrs av de etiska principerna som grundar sig på koncernens värderingar och FN:s Global Compact.

Vi skapar smakupplevelser

Informationspaket:

- I Finland kastar vi bort 24 kg mat om året per person, vilket motsvarar mat för 125 euro. Mängden utgör cirka 6 procent av all mat konsumenterna köper (MTT:s undersökning om matsvinn 2013).
- Miljöpåverkan från matsvinnet är betydligt större än från till exempel tillverkningen av förpackningarna och avfallshanteringen.
- Det är en miljögörning att minska matsvinnet. När man slänger ätlig mat, går råvarorna, arbetsinsatsen och energin som använts för tillverkningen till spillo, och dessutom har matproduktionen helt i onödan gett upphov till växthusgasutsläpp och utsläpp som övergöder vattendragen.
- Man skulle kunna spara avsevärt på naturresurserna i världen genom att minska matsvinnet, eftersom en minskning av den bortkastade maten vid sidan av de direkta miljöeffekterna även påverkar de utsläpp som matproduktionen ger upphov till.

Tips för minskat matsvinn i personalrestaurangen

- Det lättaste sättet att minska matsvinnet är att börja från den egna tallriken – ta endast så mycket mat du orkar äta och ät upp allt.
- Använd en stor tallrik till lunch i stället för separata tallrikar för salladen och huvudrätten. Då är det lättare att lägga upp en portion som följer tallriksmodellen i näringsrekommendationerna. Portionen blir lagom stor och du orkar äta upp allt. Samtidigt får du tillräckligt med hälsosamma grönsaker.
- När du äter en näringsrik lunch är du inte för hungrig när du åker till matbutiken efter arbetsdagen, och då köper du inte heller hem för mycket mat.
- Om det blir rester över från möten med servering kan du glädja dina jobbarkompisar med dem.
- På eftermiddagen kan du köpa ett mellanmål eller en kopp kaffe i restaurangen. Då blir du inte genast hungrig när du åker till matbutiken efter jobbet och köper inte för mycket mat.



- När du köper take away-mat med dig hem i Amica-restaurangen får du god husmanskost till hela familjen och du väljer själv portionsstorleken. Då undviker du rester som kastas bort.
- Varje år kastar finländarna bort 21 miljoner kg mat som de själva har tillagat. Den vanligaste orsaken är att det blir mat över.
- Ge respons till personalen i företagsrestaurangen – då kan de planera menyn efter lunchgästernas önskemål!

Källa: www.saasyoda.fi och Fazer Food Services