



Mediemeddelande  
05.07.2018

## **Fazer deltar i Sitras utvecklingsprogram Fiksu Arki – positiv inställning till minskat matsvinn**

**Fazer Bageri och restaurang Loop har inlett samarbete genom Sitras projekt Fiksu Arki och undersöker tillsammans konsumenternas inställning till mat tillagad av svinn och söker lösningar för att minska matsvinnet.**

Matsvinn är ett stort problem i Finland och världen över. Enligt Konsumentförbundet är den totala mängd ätbar mat som årligen kastas bort i Finland uppskattningsvis 20–30 kg per person, vilket mätt i pengar är cirka 500 miljoner euro. I en familj på fyra personer motsvarar detta cirka 500 euro om året.

### **Fazer Bageri och svinnrestaurangen Loop samarbetar**

Syftet med Sitras projekt Fiksu Arki är att hitta lösningar som stöder hållbar utveckling i vardagen och främja samarbetet mellan stora och små aktörer genom att utnyttja båda parternas styrkor med hjälp av smidiga experiment.

Inom projektet har provsmakningar genomförts bland annat i Fazer Food Services företagsrestaurang Huhmare i Gamlas och Fazers besökscenter i Fagersta där man har testat konsumenternas inställning till bland annat bananbröd som tillverkats av svinnråvaror.

”Att minska matsvinnet är inte enbart konsumenternas uppgift, utan vi som industri måste också bidra”, säger **Juhani Sibakov**, innovationsdirektör på Fazer Bageri Finland. ”På bagerier kan det uppstå svinn i flera olika skeden av tillverkningsprocessen. Restaurang Loop är en föregångare inom användning av svinn och vi är entusiastiska över vårt samarbete där vi söker lösningar för att minska svinnet.”

### **Konsumenterna intresserade av att minska svinnet**

Fazer och svinnrestaurangen Loop undersöker konsumenternas inställning till mat tillagad av svinn och hur logistiken kan effektiviseras och utvecklar nya produkter av råvaror som ofta blir svinn, till exempel bröd, bruna bananer och morötter med skönhetsfel. Med några få undantag har konsumenter i olika livssituationer en mycket positiv inställning till detta.



"Överblivna råvaror förknippas ofta med negativa föreställningar om skruppna grönsaker eller färdigmat som håller på att bli gammal, även om största delen av dem är färska och användbara. Till exempel bananer och avokado är som allra bäst för matlagning när de kommer till oss. Och morötter med skönhetsfel ger precis lika god mat som morötter av prima kvalitet. I regel är det inget fel på de råvaror som riskerar att bli svinn, utan problemet ligger snarare i attityderna och logistiken", säger **Johanna Kohvakka**, grundare av svinnrestaurangen Loop. "Genom våra experiment ville vi tillsammans med Fazer förändra dessa negativa attityder och testa nya, djärva lösningar för att göra en insats i kampen mot matsvinnet och klimatförändringarna."

### **Minimering av matsvinn en relevant del av hållbar utveckling**

Sätten att odla, föda upp, producera och konsumera mat har stor inverkan på miljön, samhället och vårt välmående. Fazer-koncernen har förbundit sig att agera ansvarsfullt. För Fazer är företagsansvar strategiska, styrbara och mätbara frågor som beaktas vid beslut som gäller affärsutveckling. År 2016 utarbetade Fazer en koncernomfattande plan för förebyggande av avfall och råvarusvinn. "Att förebygga matsvinn är viktigt på alla nivåer i verksamheten. Vårt mål är att minska avfallet med 10 procent senast 2020", säger Juhani Sibakov.

### **Sitras företagstävling Fiksu Arki**

*Samarbetet mellan Fazer och restaurang Loop började genom Sitras företagstävling Fiksu Arki (smart vardag). År 2017 efterlyste Sitra småföretag som har en produkt eller tjänst som hjälper konsumenterna att göra hållbara val i vardagen. De tio bästa företagen i tävlingen fick delta i ett utvecklingsprogram där vart och ett fick ett stort företag som partner, stöd för att kommersialisera, utveckla och testa sin lösning på konsumenterna samt tiotusen euro i utvecklingspengar.*

<https://www.sitra.fi/hankkeet/fiksu-arki-yrityskilpailu/>

<https://www.fazergroup.com/fi/vastuullisuus/>

<http://www.ravintolaloop.fi/>

### **Ytterligare information:**

Juhani Sibakov, innovationsdirektör, Fazer Bageri Finland,  
[juhani.sibakov@fazer.com](mailto:juhani.sibakov@fazer.com), tfn +358 40 536 34 28



Johanna Kohvakka, From Waste to Taste ry, [johanna@waste2taste.com](mailto:johanna@waste2taste.com),  
tfn +358 44 024 10 11

Taina Lampela-Helin, kommunikationschef, Fazer-koncernen, [taina.lampela-helin@fazer.com](mailto:taina.lampela-helin@fazer.com), tfn +358 40 668 46 00

Fazers medietelefon är öppen vardagar kl. 8.00–16.00, tfn +358 40 668 29 98,  
[media@fazer.com](mailto:media@fazer.com)

#ruokaajollaonmerkitys #ratkaisujaruuasta

#### **Fazer-koncernen**

Fazer är ett internationellt familjeägt företag som erbjuder bageri-, konfektyr-, kex- och spannmålsprodukter, växtbaserade måltider, mejerifria produkter och on-the-go-mat och -dryck samt måltids- och café-tjänster av hög kvalitet. Fazers mission är Mat med mening. Koncernen har egen verksamhet i åtta länder och export till cirka 40 länder. Fazers framgång har sedan etableringen 1891 grundats på bästa kvalitet i produkter och tjänster, populära varumärken, kunniga medarbetares engagemang och företagets ansvarsfulla sätt att arbeta. Fazer-koncernens omsättning 2017 uppgick till 1,6 miljarder euro och antalet anställda till närmare 15 000. Fazers verksamhet följer etiska principer som baserar sig på koncernens värderingar och FN:s Global Compact.

*Vi skapar smakupplevelser*