



Mediemeddelande

18.9.2019

På Fazer-dagen firades innovation och hållbar matproduktion

I tisdags firade Fazer sin 128 år långa historia. Årsdagen var tillägnad temat Mat och klimat och omfattade diskussioner kring förhållandet mellan mat och klimat och den inverkan markanvändningen, det globala matsystemet och konsumtionen av mat har på klimatet samt olika aktörers roll i att utveckla hållbara matlösningar.

Tisdagen den 17 september var det 128 år sedan den unge och djarve Karl Fazer grundade sitt första café på Glogatan i Helsingfors. Karl Fazer hade en mission; att skapa mat med mening – och en passion för att skapa stunder av glädje för alla människor runt omkring honom. Idag omvandlas Fazer till ett modernt hållbart matföretag med en gemensam riktning och med avsikten att växa i norra Europa och internationellt med meningsfulla varumärkesupplevelser i växande kategorier.

Med anledning av sin årsdag arrangerade Fazer två evenemang. På morgonen begav sig närmare 70 Fazer-medarbetare till de centrala delarna av Helsingfors, Åbo och Tammerfors för att överraska pendlare och glädja dem med hållbara havrebaserade Fazer-upplevelser. Havre används som råvara i alla Fazers verksamheter. Havre är hållbart, hälsosamt och rikt på protein och fibrer. Allt som allt, mötte Fazer-medarbetarna 15 000 konsumenter under förmiddagen. På eftermiddagen samlades en grupp aktörer från den privata, offentliga och tredje sektorn på besökscentret Fazer Experience i Vanda för att diskutera mat och klimat samt hur det globala matsystemet borde ändras för att motverka klimatförändringarna.

Produktion och konsumtion av mat i framtiden

“Hållbarhet utgör en viktig del i Fazers strategi på vår resa till ett modernt hållbart matföretag med en gemensam riktning. Vi vet att hur vi odlar, producerar och konsumerar mat har en märkbar inverkan på miljön, samhället och vårt välmående. Den av IPCC – Förenta Nationernas klimatpanel - nyligen utgivna rapporten belyser den inverkan markanvändningen samt produktionen och konsumtionen av mat har på klimatet. Det blir alltmer kritiskt att motverka klimatförändringarna, bevara biodiversiteten och hitta lösningar till andra miljöproblem. Vi måste vara ambitiösa och kreativa samt öppna för innovation över kategori- och produktgränserna för att skapa framtidens hållbara matsystem” säger **Christoph Vitzthum**, koncernchef för Fazer.

Lauri Reuter, doktor i bioteknik, grundare av Nordic FoodTech Venture Capital och huvudtalare vid evenemanget på Fazer Experience, är en expert på framtidens mat. Reuter identifierade i sitt tal det nuvarande matsystemets utmaningar och negativa miljöeffekter, men var likväl noga med att förmedla hopp: ”Det globala matsystemet står inför en massiv och häftig förändring. Det finns all orsak att tro att vi har den teknologi som krävs för att övervinna utmaningarna, men det krävs mod att ifrågasätta hur vi förhåller oss till mat och mod att agera.” sade han



Evenemanget på Fazer Experience inkluderade även en engagerande och insiktsfull paneldiskussion kring temat Mat och klimat. Panelen bestod utöver Lauri Reuter, av **Liisa Pietola**, miljödirektör för Centralförbundet för lant- och skogsbruksproducenter MTK, **Sirpa Kurppa**, professor på Naturresursinstitutet Luke, **Liisa Rohweder**, generalsekreterare för WWF Finland samt jordbrukare **Juuso Joona**. Teman för diskussionen var olika aktörers roll vid initierandet av förändringar i matsystemet, förändringar som kan och borde göras snarast möjligt och de åtgärder som vi alla tillsammans borde vidta för att minimera matsystemets negativa miljöeffekter.

Minskat matsvinn nyckeln till att minimera matens negativa miljöeffekter

Matsvinn är en av de främsta matrelaterade faktorerna som bidrar till klimatförändringarna. Enligt rapporten från IPCC går ungefär en tredjedel av all producerad mat i världen till spillo. Att minska matsvinnet här därmed betydande inverkan på hela det globala matsystemets miljöeffekter. Inte bara borde var och en överväga hur vi tillverkar eller konsumerar mat hemma eller på restaurang. Fazer vill även utmana alla företag till att fundera över hur de kunde minska svinnet i hela värdekedjan och hur biprodukter kunde utnyttjas bättre för att skapa värde och minska svinnet.

“På Fazer har vi halverat mängden svinn i vår finska bageriverksamhet sedan 2017. Det fina resultatet har uppnåtts tack vare ett nära samarbete genom hela värdekedjan” berättar Christoph Vitzthum. ”Samarbete och gemensamma åtgärder, vare sig de är i verksamheten eller inom forskning och utveckling, är nyckeln till att initiera förändringarna i matsystemet. Vi tror att det är möjligt att uppnå konkreta och märkbara resultat genom att samarbeta” fortsätter Vitzthum.

Ytterligare information:

Fazers medietelefon betjänar vardagar kl. 8.00–16.00, tfn +358 40 668 2998, media@fazer.com

Fazer-koncernen

1891 öppnade den unge Karl Fazer sitt första konditori, med en mission att skapa mat med mening – och en passion för att skapa stunder av glädje för alla människor runt omkring honom. Detta är Northern Magic. Made Real. I dag är Fazer ett internationellt familjeägt företag som erbjuder bageri-, konfektyr-, kex- och spannmålsprodukter, växtbaserade måltider, mjölkfria produkter och on-the-go-mat och -dryck samt måltids- och café-tjänster av hög kvalitet. Koncernen har egen verksamhet i nio länder och export till cirka 40 länder. Fazers framgång grundar sig på Karl Fazers vision, värderingar och kreativitet: bästa kvalitet i produkter och tjänster, populära varumärken, kunniga medarbetares engagemang och företagets ansvarsfulla sätt att arbeta. Fazer-koncernens omsättning 2018 uppgick till 1,6 miljarder euro och antalet anställda till över 15 000. Fazers verksamhet följer etiska principer som baserar sig på koncernens värderingar och FN-initiativet Global Compact.

Northern Magic. Made Real.