

Garant ersätter torsk med stillahavskummel – för ökad variation och mer hållbar sjömat

Närmare 95 procent av världens kommersiella fiskbestånd är i dag maximalt utnyttjade eller överfiskade. För att minska trycket på särskilt hårt belastade arter byts torsken i Garants "Sprödbakad Firre" ut mot MSC-certifierad stillahavskummel.

– Att variera fisken på tallriken är en enkel och konkret lösning för att minska problemet med utfiske. Genom att lyfta fram mindre utnyttjade arter – utan att kompromissa med smak eller plånbok – öppnas fler hållbara val i vardagen, säger **Ellinor Puerto**, chef sortimentsutveckling EMV på Axfoods logistik- och inköpsbolag Dagab.

Konsumtionen av fisk i Sverige domineras i dag av lax, torsk, räkor och sill. En större variation av fiskarter och skaldjur på tallriken minskar risken för att populära arter pressas ytterligare, och bidrar därmed till en mer hållbar livsmedelskedja.

Mot den bakgrunden byts nu torsken i "Sprödbakad Firre" från Garant, Axfoods eget varumärke, ut mot stillahavskummel. Stillahavskummeln har vitt, fast kött och frisk smak, jämförbar med torsk – vilket gör det enkelt för fler att välja hållbart i vardagen. Produkten finns nu i butik hos Willys, Hemköp, Tempo och City Gross.

Axfood har under lång tid arbetat för ett hållbart fiske med målet att all sjömat som säljs inom koncernen ska ha grönt ljus i WWF:s fiskguide eller vara hållbarhetsmärkt. Flera produkter har dessutom introducerats i sortimentet under de senaste åren, såsom sillenbergare av sillkött som tagits tillvara genom ny teknik, gulskädda som ersatt rödspätta, fish cake på braxenfärs och bönor, och spanska vannameiräkor från landbaserade cirkulära system.

– Målet är en stor utmaning eftersom det kräver att vi både tänker nytt och äter nytt. Genom att bredda urvalet av arter minskar vi trycket på de mest populära fiskarna och bygger ett resilient och hållbart mat-Sverige, säger Ellinor Puerto.

I Mat 2030, Axfoods förslag till en hållbar livsmedelsstrategi, presenteras flera lösningar för ett hållbart fiske. Ett av dem handlar om att behovet att bredda konsumtionen av sjömat till fler arter eftersom majoriteten av världshavens fiskbestånd redan är utnyttjade till max eller överutnyttjade.

För mer information:

Magnus Törnblom, presschef Axfood, 070-266 27 12, magnus.tornblom@axfood.se