

Axfood fortsätter plastbanta – tråget till Garants kyckling slopas

Axfood fortsätter att minska mängden plast i sina förpackningar. Nästa steg i plastbantningsresan innebär att tråget till hel kyckling tas bort under det egna varumärket Garant. Förändringen, som gäller både hel kyckling och hel majskyckling, innebär en årlig besparing på cirka 28 ton plast.

– Att ifrågasätta varje del av en förpackning och ta bort det som inte fyller någon väsentlig funktion är en viktig del i vårt arbete mot mer hållbara lösningar, säger **Nadja Dahlgren**, förpackningsutvecklare EMV på Dagab, Axfoods inköps- och logistikbolag.

Detta är Axfoods andra större plastbantningsinitiativ under 2025. Med årets båda satsningar sparar Axfood över 130 ton plast per år. I somras övergick Garant till flowpack för all köttfärs i mindre förpackningar – en förändring som minskade plastanvändningen med över 100 ton per år, vilket gjorde det till Axfoods största plastbantning hittills.

Från vecka 42 kommer den nya förpackningen utan tråg att finnas i butik för Garant hel kyckling och Garant hel majskyckling. Förpackningens yttre utseende är detsamma som tidigare – skillnaden är att den nu består av endast flowpack, vilket innebär mindre plast och ett minskat klimatavtryck.

Den senaste förändringen är ett viktigt steg mot Axfoods mål att minska plastanvändningen med minst 25 procent till 2025 och att alla förpackningar ska vara återvinningsbara till 2030.

Axfood har under flera år arbetat systematiskt med att reducera plast i förpackningar. Bland tidigare initiativ finns bland annat:

- Minskat plastens tjocklek på fryst baguette (cirka 4,4 ton).
- Mindre plastpåse till Garants orientbröd (cirka 10 ton plast).
- Minskad plast runt butikskartonger för Garant krossade tomater (cirka 40 ton).
- Förpackningsbyte från tråg till påse för Garants köttbullar (cirka 10 ton).

För mer information:

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