Viking Line går över till ansvarsfullt uppfödd kyckling i sina bufférestauranger

Viking Lines bufférestauranger börjar servera ansvarfullt uppfödd kyckling från det skånska familjeföretaget Bjärefågel. Fåglarna matas med växtbaserat foder och har dubbelt så mycket utrymme att röra sig på jämfört med svensk standard. Företaget är också Sveriges enda producent av klimatcertifierad kyckling.

Från och med april kommer bufférestaurangerna på Viking Lines fartyg att servera ansvarfullt uppfödd kyckling från det skånska familjeföretaget Bjärefågel, certifierat enligt Svenskt Sigill och Svensk Fågel. Uppfödningen styrs av etiska principer med fokus på djurens välbefinnande och de har dubbelt så mycket utrymme jämfört med svensk standard. Fåglarna matas med växtbaserat foder utan tillsats av genmodifierade ingredienser, antibiotika eller antibiotikaliknande preparat.

Dessutom är Bjärefågels produktion klimatscertifierad. Företaget har lyckats minska produktionens klimatpåverkan med 20–25 procent och har börjat installera solpaneler för att möjliggöra egen produktion av ren energi.

"Viking Line är känt för sina högklassiga restauranger och vi vill erbjuda våra resenärer den bästa maten på Östersjön. Vi tror att god mat smakar ännu bättre då våra kunder vet att vi satsar på ansvarfullt producerade råvaror av hög kvalitet", säger Viking Lines restaurangchef **Janne Lindholm.**

Viking Lines bufférestauranger betjänar över en miljon resenärer per år. Rederiet har under de senaste åren utvecklat sin restaurangverksamhet på många sätt för att den ska bli ännu mer ansvarsfull, till exempel genom att välja lokalt producerade råvaror och målmedvetet minska matsvinnet. Kyckling erbjuds i buffén i flera olika former.

Viking Line har beslutat att helt övergå till ECC-certifierat kycklingkött senast 2028. ECC (European Chicken Commitment) är en internationell standard som ställer höga krav på djurens välbefinnande och på ansvarsfull produktion.

Ansvarsfullt producerat i Viking Lines restauranger

- Över 70 % av råvarorna i fartygens restauranger kommer från Östersjöregionen (Finland, Sverige och Estland).
- Många av restaurangernas stora volymprodukter, såsom grädde, smör, yoghurt och filmjölk köps från inhemska producenter och bönder.
- I februari övergick fartygen till hållbart producerat Slow Forest-kaffe från Laos, vilket minskar klimatutsläppen och förbättrar levnadsförhållandena för lokala kaffebönder. Kaffesump samlas upp och återvinns som råmaterial till trädgårdsjord.
- Från april 2025 blir Bjärefågel huvudleverantör av kyckling till våra bufférestauranger.
- Senast 2028 kommer all kyckling som serveras i våra restauranger att vara ECC-certifierad.
- Alla ägg som serveras på fartygen kommer från frigående höns sedan 2022.
- Viking Line arbetar målmedvetet för att minska matsvinnet på fartygen.

Tilläggsinformation

Janne Lindholm, restaurangchef

janne.lindholm@vikingline.com, tel. +358 400 744 806

Johanna Boijer-Svahnström, informationsdirektör

johanna.boijer@vikingline.com, tel. +358 18 270 00

Christa Grönlund, informationschef

christa.gronlund@vikingline.com, tel. +358 9 123 51