

VIKING LINE

Matsvinnet har halverats på Åbo-fartygen: "Att välja hållbart måste göras tillräckligt enkelt"

58 procent av finländarna anser det viktigt att restaurangerna agerar på ett hållbart sätt, visar Viking Lines färska undersökning. På rederiets Åbo-fartyg lyckades man nästan halvera matsvinnet med hjälp av data, personalens engagemang och resenärernas vilja att göra hållbara val.

Restaurangerna på Viking Glory och Viking Grace inledde en stor matsvinnskampanj hösten 2024. På knappt ett år har matsvinnet per resenär nästan halverats på fartygen som trafikerar mellan Åbo och Stockholm. Vid slutet av 2024 uppgick matsvinnet till 137 gram per passagerare, men nu har mängden sjunkit till 77 gram.

"Projektets resultat förvånade oss, eftersom vårt mål var att minska matsvinnet per resenär till under 100 gram. Vi serverar årligen över 2,3 miljoner gäster i restaurangerna på Glory och Grace, så varje gram räknas. När en mindre mängd mat går till spillo kan vi satsa ännu mer på råvarornas kvalitet, till exempel ur miljösynpunkt hållbara och närproducerade produkter", säger Viking Lines restaurangchef **Janne Lindholm**.

Den nästan 50-procentiga minskningen beror till största delen på förändringar som gjorts i köket. Vid planeringen av menyer beaktas alla delar av råvarorna och maten tillagas i lämplig mängd i förhållande till antalet matgäster.

"Det har varit fantastiskt att se hur vår personal aktivt börjat komma med idéer för att utnyttja råvarorna ännu mer effektivt. Vi kan till exempel använda rotsakerna helt och hållet, till sista biten, genom att koka buljonger av dem. Tomaternas fästen kan vi ta till vara när vi gör pizzassåser. Med de croissanter som blir över från frukosten skapar vi läckra desserter."

Viking Lines samarbetspartner i projektet har varit det svenska företaget Generation Waste. Företaget levererade den teknik som krävdes för att följa upp matsvinnet samt utbildade och inspirerade personalen ombord. För att ta reda på utgångsläget började vi väga och analysera matsvinnet i alla restauranger och i massen ombord på Viking Glory och Viking Grace.

Restaurangundersökning: 58 procent av finländarna värdesätter ett minskat matsvinn

Enligt en undersökning* beställd av Viking Line är hållbart producerad mat en viktig aspekt för 41 procent av finländarna då de fattar beslut gällande restaurangbesök. Ett hållbarhetstänk i restaurangerna, exempelvis genom minskat matsvinn och koldioxidavtryck, bedöms som viktigt av 58 procent av finländarna, och hela 64 procent tycker att det är viktigt att maträtterna tillagas av inhemska eller nordiska råvaror.

"Att hållbarhetstänket blivit allt viktigare märks i våra restauranger varje dag. Människor är mycket mer intresserade av matens ursprung och råvaror än tidigare, och vi får ofta frågor om detta. Folk gör verkligen hållbara val, då vi gör det tillräckligt enkelt för dem och erbjuder information – resultaten från vårt matsvinnsprojekt visar detta i praktiken", säger Janne Lindholm.

Det går inte att helt bli av med matsvinn inom restaurangverksamheten. Matavfallet från Viking Grace, Viking Glory och Viking XPRS på Helsingfors–Tallinn-rutten används som råvara till

biogas.

”Ur miljösynpunkt är det bäst att det kvarvarande matavfallet omvandlas till koldioxidneutralt bränsle som ersätter fossila bränslen. Denna biogas kan även användas som bränsle på våra fartyg som trafikerar på Åbo-linjen”, berättar Viking Lines hållbarhetschef **Dani Lindberg**.

** I en undersökning beställd av Viking Line kartlades finländarnas inställning till att äta på restaurang. I undersökningen, som genomfördes av Kuulas Helsinki i början av sommaren, intervjuades totalt 2 000 finländare, och urvalet av svarande i åldern 18–74 år representerar hela befolkningen.*

Tilläggsinformation

Janne Lindholm, restaurangchef

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

Dani Lindberg, hållbarhetschef

dani.lindberg@vikingline.com, tel. +358 18 270 00

Johanna Boijer-Svahnström, kommunikationsdirektör

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

Christa Grönlund, kommunikationschef

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