

## Fontana Food kampanj för minskat matsvinn!

Fontana Food uppmärksammar internationella matsvinnveckan med att presentera sin senaste kampanj "Bästa vännen dagen efter" - en butikskampanj som Fontana startar lagom till nyårsdagen. Syftet är att belysa problemet med matsvinn hos hushållen, och samtidigt tipsa om hur var och en kan ta ansvar och minska sitt matsvinn. Det är inte alla som tänker på hur mycket miljön påverkas av all den mat vi inte förbrukar. För att minska mängderna mat som slängs i onödan, behöver medvetenheten om matsvinnets betydelse för miljön öka. Dagens medvetna konsumenter behöver hjälp med enkla tips i vardagen som underlättar matlagning som hjälper till att minska matsvinnet. Fontana tipsar hur man enkelt kan komponera en helt ny maträtt med Fontanas stenugnsbakad pizzabotten som bas och matrester som topping.

Under kampanjtemat "Bästa vännen dagen efter" kommer Fontanas stenugnsbakade pizzabotten att fungera som hjälte och bas för en ny måltid på gårdagens matrester. Pizza är en svensk favorit på middagsbordet och att göra pizzadag själv är inte så svårt, men tidskrävande. Nyligen lanserades Fontana stenugnsbakad pizzabotten som är förgräddad och förpackad i en helt ny typ av förpackning som kan förvaras i rumstemperatur, detta för att möta konsumenternas efterfrågan på enkla och bekväma lösningar.

- *"Under och efter julens alla helgdagar vill vi uppmärksamma våra konsumenter till att göra pizza på matrester. Det går verkligen att göra spännande pizzor med helt nya smaksensationer och kombinationer, bara fantasin sätter gränser. Kanske blir den obligatoriska nyårsdagspizzan gjord på rester från jul eller nyårsmenyn, det vore ju toppen", säger Corina Papadopoulou, Kommunikationschef på Fontana Food AB.*

Till nyår startar Fontanas kampanj i butik och på webben med tips och recept på topping.

- *"Det slängs alldeles för mycket mat i vårt land och det är ett slöseri med resurser. Mat för 6 000 kronor åker rakt ner i komposten eller sopen. Så mycket slänger en genomsnittlig barnfamilj varje år, enligt Naturvårdsverket. En studie gjord på uppdrag av Livsmedelsverket och Naturvårdsverket visar att det därutöver spolas ut motsvarande 26 kilo i vasken. Maten hade kunnat ätas om den tagits om hand i tid och på rätt sätt", säger, Corina Papadopoulou, Kommunikationschef på Fontana Food AB.*

### Priser och tillgänglighet

Fontana stenugnsbakad pizzabotten finns i två varianter, vete eller fullkom. Toppa din pizza och grädda eller grilla den i ugn i 250°C under cirka 5-7 minuter. Enkelt, bekvämt och nyttighetsgraden väljer du själv. Förpackningarna säljs i två-pack och väger 360 gram och kostar cirka 30-35 kronor. Produkterna finns att köpa på ICA, Coop, Bergendahls, Willys och Hemköp.

Fontana Food är ett familjeföretag i andra generationen. Företaget grundades 1978 av Frixos Papadopoulos, inflyttad till Sverige från grekiska Cypem. Idag har hans son, Loizos Papadopoulos tagit över, men Frixos är fortfarande verksam inom företaget och ständigt på resande fot efter nya smaker att introducera för svenskarna. Fontana Food saluför personligt utvalda matvaror från Grekland och länderna kring Medelhavet.