



Pressmeddelande 26 december 2018

Willys vill inspirera med matsvinnsöl och mellandagsmackor

Var fjärde svensk tvingades kasta mat efter förra årets jul, det visar en färsk Sifo-undersökning på uppdrag av Willys. Den främsta anledningen var att maten blev gammal och för nära var fjärde var det för att man tröttnade på den. För att få fler att tänka på matsvinnet lanserar Willys nu ett julöl framtaget på överblivet bröd tillsammans med recept på tre mackor med julrester i ny tappning, som alla passar till den mörka ölen.

25 procent av svenskarna slängde mat som blev över efter julhelgen förra året. Den främsta anledningen var för att den blev gammal, det uppger 72 procent.

För att belysa matsvinnet och inspirera fler att tillvarata maten har Willys lanserat ett "Bröl" till årets jul; ett mörkt öl framtaget på överblivet bröd. Ölet är bryggt av Quänum Mat & Malt, ett litet bryggeri på Västgötaslätten. 30 procent av malten som normalt sett används för att brygga ölet har ersatts av överblivet bröd från en av Willys brödleverantörer. På 1000 liter öl "räddas" ca 100 kilo bröd. Ölet finns ute nu och säljs på utvalda Willys butiker under julveckorna. Alkoholhalten är 2,8% och en flaska kostar 24.90 kronor.



- Det här är ett av flera steg i vårt arbete att belysa matsvinnet, säger Johanna Eurén, kommunikationschef på Willys. Vi kan alla göra mer för att tillvarata mat i stället för att slänga den, det är egentligen bara fantasin som sätter gränser.

För ytterligare information, kontakta:

Johanna Eurén, kommunikationschef Willys, tel 070-346 13 48 E-post: johanna.euren@willys.se

Om undersökningen: Undersökningen genomfördes i Kantar Sifos webbpanel under perioden 4-7 december 2018. Totalt intervjuades 1002 personer i åldern 16-79 år. Webbpanelen är riksrepresentativt rekryterad utifrån slumpmässiga urval. Det förekommer ingen självrekrytering i Sifos webbpanel

Om Willys: Willys är Sveriges ledande lågpriskedja inom dagligvaruhandeln. Willys har cirka 200 butiker över hela landet, varav ett fyrtiotal utgörs av våra närbutiker som heter Willys Hemma. Willys omsätter drygt 25 miljarder kronor (2017) och ingår i Axfood AB. Läs mer på www.willys.se

Från undersökningen:

Blev du/ditt hushåll tvungen att kasta mat efter julen förra året?

Ja:	25%
Nej:	65%
Vet ej:	12%
(Bas: 1002)	

Vad är anledningen till att du slängde julmat förra året?

Tröttnade på julmaten	22%
Ingen inspiration till vad jag kunde göra med resterna	4%
Den blev gammal	72%
Köpte/lagade för mycket julmat	35%
Annat	2%
Vet ej	1%
(Bas: 255)	

Tre mellandagsmackor som räddar julresterna

Salmon roll med äpple, selleri och fänkål



4 personer

200 g gravad lax i skivor
1 rött äpple
2 stjälkar selleri
2 msk majonnäs
1 msk crème fraiche
1 tsk dijonsenap
1 msk fint hackad dill
1 msk fint skuren gräslök
1 fänkål (ca 150 g)
1 tsk pressad citron
½ tsk olivolja
4 stora korvbröd

Skär hälften av laxen i små bitar. Kärna ur äpplet och tärna det och selleristjälkarna fint. Blanda hacket med majonnäs, crème fraiche, senap, dillen och hälften av gräslöken. Skiva fänkålen så tunt du kan, gärna med mandolin. Massera skivorna med citron och olja samt en nypa salt och peppar. Rosta eller grilla korvbröden en kort stund på ovansidan. Fyll dem med fänkålen, resten av laxskivorna och laxröran. Toppa med resten av gräslöken.

Bagel med julskinka, röd coleslaw, avokado och picklad lök



4 personer

250 g rödkål
3 msk majonnäs
1 ½ msk grov julsenap
1 tsk vitvinsvinäger
1 stor avokado
100 g julskinka
Picklad lök
4 bagels eller hamburgerbröd

Hyvla rödkålen och blanda med majonnäs, senap och vinäger till en krämig slaw. Smaka av med lite salt och peppar. Dela fyra bagels och rosta gärna snittytan gyllene. Dela avokadon, gröp ur köttet och skiva det. Fördela coleslawen på underdelen av bröden och fyll på med skinka och avokado. Toppa med lite picklad lök och lägg på locket.

Picklad lök

1 ½ dl vatten
1 dl socker
½ dl ättika
2 rödlökar

Koka upp vatten, socker och ättika till en lag. Skala lökarna och skiva dem tunt. Lägg dem i en burk och häll över lagen. Låt svalna och kyl sedan.

Kavring med stiltonkräm, fikon, lönnsirap och valnötter



4 personer

100 g stiltonost

½ dl crème fraîche

1 päron

2 fikon

1 msk lönnsirap eller flytande honung

Några valnötter

4 skivor kavring

Mixa eller mosa ihop osten med crème fraîche till en kräm. Skär päronet i tunna, kärnfria skivor. Klyfta fikonerna. Knäck valnötterna och dela kärnorna i mindre bitar. Bred krämen på kavringsskivorna. Lägg på några päronskivor och fikonklyftor. Toppa med lite valnötter och ringla över lönnsirap alternativt flytande honung.