



Fazer och Solar Foods ingår strategiskt partnerskap

Fazer-koncernen har ingått ett avtal om strategiskt partnerskap med Solar Foods, ett finländskt start-up bolag inom foodtech. Syftet med samarbetet är gemensam forskning och utveckling av Solein®, ett nytt protein framtaget av Solar Foods.

Fazer-koncernen fortsätter att implementera sin framtidsorienterade tillväxtstrategi. Hållbarhet har en central roll i Fazers strategi och resa för att bli ett modernt hållbart matföretag med en gemensam riktning. Fazer ser mat som en lösning. Hur vi odlar, producerar och konsumerar mat har en stor inverkan på miljön, samhället och vårt välmående. Den nyligen utgivna rapporten av IPCC (Intergovernmental Panel on Climate Change) belyser bland annat den inverkan som markanvändningen, det globala matsystemet och konsumtionen av mat har på klimatförändringarna.

Innovationer nyckeln till hållbar mat

Ett viktigt led i Fazers resa för att bli ett modernt matföretag är att skapa innovationer utöver produkt- och kategorigränserna och att på ett modigt sätt främja innovationer som kan ändra hur vi i framtiden äter. Genom partnerskapet med Solar Foods vill Fazer främja forskning kring nya innovativa matlösningar.

“Fazer tror starkt på öppen innovation och tvärvetenskapligt samarbete för att skapa hållbara lösningar med samhällelig betydelse. Hållbar mat och näring ligger högt på Fazers forskningsagenda och vi vill vara en innovativ trendskapare inom mat. Vårt långa arv erbjuder oss den grund som krävs för att man skall kunna anamma djärva innovationer. Partnerskapet med Solar Foods är ett fantastiskt exempel på hållbar innovation, som därtill främjar Fazers möjligheter att uppnå vårt centrala hållbarhetsmål om 50 % mindre utsläpp fram till 2030”, säger Mats Liedholm, VD Fazer Sverige.

Fazers hållbarhetsarbete består av fyra centrala mål fram till 2030; 50 % mindre utsläpp, 50 % mindre matsvinn, 100 % ansvarsfulla inköp samt mera växtbaserat.

Strategiskt partnerskap inom forskning

Som en del av Fazers ambitiösa agenda för hållbar tillväxt och för att förstärka sin position som en föregångare inom foodtech, har Fazer ingått ett avtal om strategiskt partnerskap med Solar Foods. Solar Foods är ett finländskt start-up bolag inom foodtech som utvecklat ett helt nytt slags protein, Solein®. Solein® är ett koldioxid neutralt protein som kan tillverkas helt oberoende av jordmån, negativ markanvändning, väder och klimat.

Rent praktiskt innebär partnerskapet att Fazer kommer forska kring Solein® och hur produkten kan användas i olika sorters mat. Proteinet testas grundligt för att dess säkerhet ska kunna garanteras. Innan Solein® kan börja användas i mat behöver den få tillstånd av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet, European Food Safety Authority EFSA.

“Matens ovillkorliga säkerhet och goda smak kommer alltid att vara den främsta prioriteringen i vår verksamhet och för vårt mål att växa i såväl norra Europa som internationellt med hållbara och meningsfulla matupplevelser i växande kategorier”, fortsätter Mats Liedholm, VD Fazer Sverige.

Det strategiska partnerskapet kompletteras av ett finansieringsavtal, som utgör en del av den nyligen avslutade finansieringsomgången, där Solar Foods samlade in totalt 3,5 miljoner € för att fortsätta utvecklingen och kommersialiseringen av proteinet. Utöver Fazer deltog Holdix Oy AB, Turret Oy AB och Lifeline Ventures i finansieringsomgången.

“Det ska bli spännande att nu kunna arbeta vidare och vi hoppas kunna lära oss av Fazers omfattande erfarenhet i att skapa och erbjuda kunderna nya matupplevelser”, säger Pasi Väinikka, VD och en av Solar Foods grundare.

I början av september tilldelades Solar Foods världens mest prestigefyllda designpris, Index Award. Priset delas ut till initiativet med den största positiva inverkan på miljön och som ger de bästa förutsättningarna att förbättra människors liv. Index Award finansieras av den danska staten.

För ytterligare information:

Christine Kullgren, Kommunikationsdirektör Fazer Sverige

Email: christine.kullgren@fazer.com

Telefon: +46 730623213

Fazer-koncernen

1891 öppnade den unge Karl Fazer sitt första konditori, med en mission att skapa mat med mening – och en passion för att skapa stunder av glädje för alla människor runt omkring honom. Detta är Northern Magic. Made Real. I dag är Fazer ett internationellt familjeägt företag som erbjuder bageri-, konfektyr-, kex- och spannmålsprodukter, växtbaserade måltider, mjölkfria produkter och on-the-go-mat och -dryck samt måltids- och kafétjänster av hög kvalitet. Koncernen har egen verksamhet i nio länder och export till cirka 40 länder. Fazers framgång grundar sig på Karl Fazers vision, värderingar och kreativitet: bästa kvalitet i produkter och tjänster, populära varumärken, kunniga medarbetares engagemang och företagets ansvarsfulla sätt att arbeta. Fazer-koncernens omsättning 2018 uppgick till 1,6 miljarder euro och antalet anställda till över 15 000. Fazers verksamhet följer etiska principer som baserar sig på koncernens värderingar och FN-initiativet Global Compact.

Northern Magic. Made Real.

Fazer-koncernen

1891 öppnade den unge Karl Fazer sitt första konditori, med en mission att skapa mat med mening – och en passion för att skapa stunder av glädje för alla människor runt omkring honom. Detta är Northern Magic. Made Real. I dag är Fazer ett internationellt familjeägt företag som erbjuder bageri-, konfektyr-, kex- och spannmålsprodukter, växtbaserade måltider, mjölkfria produkter och on-the-go-mat och -dryck samt måltids- och café-tjänster av hög kvalitet. Koncernen har egen verksamhet i åtta länder och export till cirka 40 länder. Fazers framgång grundar sig på Karl Fazers vision, värderingar och kreativitet: bästa kvalitet i produkter och tjänster, populära varumärken, kunniga medarbetares engagemang och företagets ansvarsfulla sätt att arbeta. Fazer-koncernens omsättning 2018 uppgick till 1,6 miljarder euro och antalet anställda till över 15 000. Fazers verksamhet följer etiska principer som baserar sig på koncernens värderingar och FN-initiativet Global Compact.

Northern Magic. Made Real.