



Mediameddelande
12.1 2017

Under Finlands jubileumsår äter vi vegetariskt gott och finländska smaker tillsammans

Fazer och Finland har färdats tillsammans genom smakupplevelser i 100 år. Ökad användning av grönsaker, intresse för ursprung och hälsosamma mellanmål är dagens matrender i Finland. Under jubileumsåret vill Fazer främja den finländska sociala matkulturen och samtidigt väcka finländarnas intresse för nya vegetariska måltider. Under årets gång skapar Fazer Food Services finska smakupplevelser i sina restauranger runt om i Finland och vid diverse evenemang, till exempel skid-VM i Lahtis.

Flexitarianism, det vill säga flexibel vegetarianism, har blivit en stark mattrend i Finland. Under de senaste åren har Fazer arbetat för att öka användningen av grönsaker på restaurangernas matsedlar med kampanjer och presentationer. Dessutom har företaget utarbetat nya, läckra vegetariska recept för hemmakockar.

"I år lyfter vi fram vegetarisk mat som det viktigaste temat i alla våra restauranger och lanserar ett nytt vegetariskt koncept. Syftet med konceptet är att ändra inställningen till vegetarisk mat på ett roligt sätt. De centrala elementen är lækkerhet, humor och säsongsråvaror. Konceptet lanseras i samband med matkarnevalen What's cooking Helsinki i Teurastamo den 9 april", berättar **Hannu Rahnasto**, kommersiell direktör på Fazer Food Services Finland.

"Samtidigt som vi äter allt mer vegetariskt uppmärksammar vi även köttets ursprung och mängd. I början på det här året övergår vi till att använda 100 procent inhemsk kyckling i våra restauranger. Den totala andelen inhemskt kött har i flera år uppgått till minst 80 procent. Nu har vi höjt den till minst 90 procent", berättar Rahnasto.

Styrkan i att äta tillsammans

Familjer i Finland äter tillsammans mer sällan än familjer i andra länder i Europa.* I den hektiska vardagen är lunchen dagens enda varma måltid för många finländare och enda chansen att äta tillsammans med andra. Fazer Food Services erbjuder dagligen lunch till 130 000 finländare i cirka 600 restauranger runt om i landet tack vare 3 300 yrkeskunniga medarbetare. Under år 2017 lagar Fazer gemensamma måltider i förskolor, skolor, på universitet, arbetsplatser och för seniorer.

"Vi vill uppmuntra finländarna att ta sig tid för god mat – vare sig det är under lunchen eller vid någon annan tidpunkt. Den sociala biten i samband med måltiderna har bevisade positiva effekter. Vi vill påverka vad och hur finländarna äter. Vi tror att upplevelser, njutningar och hälsa kan kombineras. Det kräver yrkeskunskap, men även en mer omfattande förståelse av vad människor förväntar sig av maten och restaurangerna idag: platser, lokaler och situationer där man avslappnat kan möta



andra. Det är sådana koncept och serviceupplevelser vi brinner för och vill bygga upp", berättar Rahnasto.

Under jubileumsåret 2017 skapar Fazer bland annat

Finländska smaker i den finländska vardagen: Jubileumsårets matkalender. Kalendern innehåller läckra recept som har tagits fram av Fazers köksmästare och OS-guldmedaljörerna i Fazer Culinary Team Finland. Varje månad har ett recept som är anpassat efter säsong med betoning på inhemska råvaror. www.amica.fi

Temadagen Vi äter tillsammans på alla Fazers restauranger 6 oktober
Jubileumsåret kulminerar i temadagen Vi äter tillsammans på restaurangerna runt om i Finland.

Spetskompetens till de finaste festerna: Representationsmenyn Suomi 100
Menyn Suomi 100 har tagits fram av Fazer Culinary Team Finland och har sina rötter i den finländska naturen. Läs mer på <http://www.kokouksetjajuhlat.fi/kampanjat-ja-artikkelit/suomi-100-menu/>

Showroom för internationella gäster: VIP-catering i Lahtis
OS-guldmedaljörerna Fazer Culinary Team Finland ansvarar för VIP-smakupplevelser under skid-VM Lahti2017. VM-gästerna serveras upplevelser och mat i toppklass med en nordisk twist, med råvaror från Finlands natur.

Mattrender i Finland 2017

Grönare mat

Andelen grönsaker på kundernas tallrikar ökar. Grönsakernas popularitet återspeglas i såväl tillbehören som huvudrätterna. Det är inte bara hälsosamt att äta grönsaker, det bidrar även till att minska klimatpåverkan. Bland de kommande trenderna finns framför allt flexitarianism, dvs. kost med betoning på vegetariskt, där kött ersätts antingen delvis eller helt av grönsaker. Det finns ett intresse för nya inhemska vegetabiliska proteinkällor – bondbönan är troligtvis den grönsak som ökar mest på lunchrestauranger. Andelen grönsaker ökar även på festbufféer - vi använder rikligt med grönsaker på nya sätt i nya recept. Fazer har under senare år tagit fram nya, läckra vegetariska recept som kan tillagas hemma och uppmuntrat människor att äta mer grönsaker genom matsedlar, kampanjer och presentationer. Under det här året blir veganska produkter vanligare. Det gäller inte bara i mat – intresset för veganska bakelser och mellanmål växer också.

Nyttiga mellanmål

Efterfrågan på mellanmål och mat som kan tas med har ökat. Dryckernas roll blir mer framträdande: safter och smoothies fortsätter att vara populära. Vi väljer dessutom allt nyttigare alternativ bland take away- och mellanmålsprodukter, och så kallade "funktionella alternativ", till exempel bars och sallader som mellanmål. Som dessert väljer vi allt oftare frukt.

Intresse för ursprung

Kunderna frågar redan nu mycket om matens ursprung, och det är viktigt att maten har spårbart ursprung. Intresset för hållbarhet, närproducerad mat och spårbarhet



kommer att öka – framför allt när det gäller kött, men kunderna är även intresserade av grönsakernas spårbarhet. Från början av 2017 kommer Fazer Food Services att övergå till att använda 100 procent inhemsk kyckling. Den totala andelen inhemskt kött kommer att uppgå till minst 90 procent (tidigare 80 procent). Den inhemska produktionen räcker inte för att möta behovet av vilt och lamm. Inhemska grönsaker och kött serveras även vid firandet av Finlands 100-årsjubileum.

Traditioner och gemensamma måltider

Det finns en stor efterfrågan på okonstlad hemlagad mat av hög kvalitet, och ett intresse för traditionella recept och smakminnen. Matens berättelse för oss närmare varandra och får oss att äta tillsammans. Vi förnyar traditionella recept men strävar efter att bevara smakminnen vi känner igen. Fazer gör åter igen en undersökning om finländarnas favoriträtter i början av 2017. Under Finlands jubileumsår strävar vi efter att, tillsammans med andra, skapa en ny kultur av att äta tillsammans såväl i hemmet som bland skolelever, studeranden, arbetande och seniorer.

Portionsdesserter ersätter stora tårter

Vi serverar allt färre traditionella stora tårter på fester. Istället vill vi ha olika små portionsdesserter. Desserterna portioneras och dekoreras individuellt. Det finns många olika alternativ att välja bland, till exempel cheesecake, tiramisu och pannacotta. Smakvärlden betonas av inhemska bär, vilda örter och choklad. Även choklad är populärt på fester.

Mer information:

kommersiell direktör Hannu Rahasto, Fazer Food Services Finland, tel 041 530 3538
kommunikationsdirektör Satu Ikäheimo, Fazer-koncernen, tel 050380 4996
Fazers mediatelefon, vardagar kl. 8.00–16.00, tel 040 668 2998.

E-postadresserna har formen fornamn.efternamn@fazer.com

www.fazer.fi/suomi100

* www.elo-saatio.fi/taustaa

#suomalaistahyvää, #fazerculinaryteam

Bilder lämpliga för tryck:

www.fazergroup.com/pictures, "Media_Press", "Suomi 100",
kommunikationskoordinator Minnamari Mattila, tel 046 851 3552

Fazer-koncernen

Fazer är ett internationellt familjeägt företag som erbjuder bageri-, konfektyr-, kex- och spannmålsprodukter samt måltids- och cafétjänster av hög kvalitet. Koncernen har egen verksamhet i åtta länder och export till cirka 40 länder. Fazers mission är att skapa smakupplevelser. Företagets framgång har sedan etableringen 1891 grundats på bästa kvalitet i produkter och tjänster, populära varumärken, de kunniga medarbetarnas passion och företagets ansvarsfulla sätt att arbeta. Fazer-koncernens omsättning 2015 uppgick till mer än 1,5 miljarder euro och företaget har närmare 15 000 anställda. Fazers verksamhet följer etiska principer som baserar sig på koncernens värderingar och FN:s Global Compact.

Vi skapar smakupplevelser