



2018-06-18 09:30 CEST

Därför är den storskaliga matproduktionen viktig när vi skapar hållbara livsmedelssystem

När forskare, näringsliv och politiker möttes på [EAT Stockholm Food Forum 2018](#) under förra veckan för att diskutera hållbara livsmedelssystem uteblev debatt kring att storskalig livsmedelsproduktion har en roll att spela. Det fanns en enighet kring att de utmaningar vi står inför är så stora att vi inte kan utelämna någon del av industrin.

Det konstaterades att samtidigt som det är viktigt att utveckla den småskaliga livsmedelsproduktionen måste vi också prioritera den storskaliga

matindustrin. Däremot är det tydligt att det krävs förändringar i nuvarande system, och att dessa måste vara snabba och radikala. Vi behöver använda högkvalitativ forskning för att våga utmana gamla sanningar och skapa nya partnerskap som leder oss i en mer hållbar riktning.

Redan idag erbjuder den storskaligt producerade maten goda möjligheter för hållbara livsmedelssystem som dessutom kan leverera näringsriktig mat till en växande befolkning. Genom att processa och paketera maten på rätt sätt kan produkter, som i färskt tillstånd har kort hållbarhet, omvandlas till produkter som håller längre med bevarat näringsinnehåll.

Den storskaligt producerade maten har tyvärr länge haft ett oförskämt dåligt rykte, bland annat har den blivit synonym med ohälsosam mat vars överkonsumtion kan leda till miljö- och hälsoproblem. Då är det särskilt slående att höra representanter från WWF säga att "Frost mat är underbart från en miljö- och näringsynpunkt. Frysta grönsaker är billigt, alltid säsongsbetonat och genererar lite matavfall – det är den ultimata förädlade maten."

Hur kan vi uppnå den snabba och radikala förändring som krävs?

- Regeringar och organisationer måste satsa på effektiva kampanjer för sunda hållbara dieter.
- Regeringar måste stimulera företag att producera näringsrika och hälsosamma livsmedel.
- Företag måste tänka längre tidsperioder än sin nästa kvartalsrapport.

*Maria Svantemark
Nordic Sustainability Manager
Findus*

Findus Sverige AB är marknadsledande inom frysta grönsaker, fisk och lagade rätter. Kvalitet och smak samt hälsa och hållbarhet är sedan starten på 1940-talet nyckelord för verksamheten. Vårt engagemang bygger på att vi vill hjälpa alla som lagar mat att göra livet bättre i flera avseenden. Oavsett om du lagar mat privat - till dig själv, till vänner eller familj - eller om du i din yrkesroll lagar mat - till skolbarn, restaurangbesökare eller äldre - vill Findus bidra med naturlig, näringsrik och hållbar mat, varje dag.

Findus Sverige, med huvudkontor i Malmö, ingår i Nomad Foods Europe (NFE), Västeuropas största livsmedelsbolag inom kategorin fryst mat. Koncernen omsätter 2,3 mrd euro och sysselsätter 180 medarbetare i Sverige. Bolaget har 4 800 medarbetare i 17 länder samt 13 egna fabriker i Europa. Nomad Foods Europe marknadsför produkter under varumärkena Findus, Birds Eye, Iglo, la Cocinera, Lutosa, Goodfella's och Aunt Bessie's.