



2019-06-24 11:44 CEST

Växtbaserade livsmedel i fokus under årets Almedalen

När vi på Findus i år deltar på Almedalsveckan i Visby ligger stort fokus på växtbaserade livsmedel och hur olika aktörer, däribland vi livsmedelsföretag, kan göra det enklare för konsumenter och samhället i stort att ställa om till en grönare diet.

Bland annat kommer vi som en del av nätverket Växtbaserat Sverige att arrangera två seminarium. Det första, [Maten och klimatet – de unga visar vägen men politiken blundar](#), handlar om hur livsmedelsbranschen, politik och akademi kan bidra för att ställa om livsmedelssystemen för att gynna

växtbaserade livsmedel. Det andra seminariet, [Växtbaserat som Sveriges tillväxtmotor – Nästa svenska exportsuccé?](#), fokuserar på hur Sverige skulle kunna ta tillvara på tillväxtpotentialen i det växtbaserade och på så sätt bidra till både ökad export samt mer attraktiva villkor för svenska bönder. Vad skulle krävas för att göra detta möjligt?

Vi deltar även som paneldeltagare på Naturskyddsföreningen och IKEAs seminarium [Vegopepp: så minskar vi matens klimatpåverkan](#). Här kretsar diskussionen kring hur näringsliv och politiken kan bidra för att minska klimatpåverkan från maten.

Samma dag är vi dessutom med i panelen på Chalmers seminarium [Se bortom filén!](#), där vi tillsammans med framstående forskare ska diskutera hur vi kan ta tillvara på den näring som aldrig når tallriken utan istället, i bästa fall, blir djurfoder. Vad är vi egentligen beredda att äta i framtiden?

Sist men inte minst deltar vi på Svenska retursystems seminarium [Hur kan vi ha ett överflöd av livsmedel samtidigt som människor knappt har mat på bordet?](#) där vi kommer diskutera matfattigdom i Sverige och hur vi i livsmedelsbranschen kan ta ett större ansvar för matsvinnet och samtidigt hjälpa utsatta människor.

Mina förhoppningar inför veckan är att delta i intressanta diskussioner och debatter som resulterar i faktisk förändring, och att jag får möjlighet att etablera nya kontakter som leder till progressiva samarbeten för en hållbar framtid.

Här hittar ni representanter från Findus Sverige under Almedalsveckan:

- [Se bortom filén!](#), 1/7 2019 11:45 - 12:30, Strandvägen H551
- [Vegopepp: så minskar vi matens klimatpåverkan](#), 1/7 2019 12:00 - 12:45, Donners Brasserie, Donners plats 3
- [Maten och klimatet – de unga visar vägen men politiken blundar](#), 2/7 2019 08:00 - 08:50, Biskopsvillorna, Biskopsgatan 1A
- [Växtbaserat som Sveriges tillväxtmotor – Nästa svenska exportsuccé?](#), 2/7 2019 11:00 - 12:00, Biskopsvillorna, Biskopsgatan 1A
- [Hur kan vi ha ett överflöd av livsmedel samtidigt som människor knappt har mat på bordet?](#), 3/7 2019 09:00-09:45, Gotlands museum, Strandgatan 14

Ses vi där?

*Maria Svantemark
Nordic Sustainability Manager
Findus Sverige*

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.