



2015-06-01 15:30 CEST

Findus presenterar sin hållbarhetsrapport för 2014

Idag lanserar Findus sin hållbarhetsrapport för 2014. Hållbar räkodling, biogas, sociala medier och såklart de fina ärtorna är några av de saker som tas upp. I rapporten presenterar Findus nya spännande och innovativa hållbarhetsprojekt, men även de resultat Findus uppnått inom områdena hållbart ursprung, minskad miljöpåverkan, socialt ansvar, hälsosamma och hållbara matvanor, samt engagemang och dialog.

Stora framsteg har gjorts med fisken – sedan tidigare är 100 procent av Findus vildfångade fisk MSC-certifierad till konsument och nu är vi snart i mål

även för Foodservice. Grönsakerna samt de vegetariska rätterna säljer bättre än någonsin. Trots framsteg återstår en del utmaningar. Till exempel arbetar Findus vidare med att uppnå nollvisionerna för tillsatser och arbetsskador.

– På Findus kommer vi aldrig att bli helt nöjda och luta oss tillbaka. Hos oss finns en drivkraft i att ständigt bli bättre och komma med smartare lösningar. Det kommer vi att fortsätta med, säger Henrik Hjalmarsson, VD för Findus Sverige.

Mer hälsosam och hållbar mat

Findus vill driva utvecklingen mot mer hälsosam mat för en bred målgrupp. Det görs på flera olika områden. Under 2014 var det ett stort fokus på två av företagets viktigaste kategorier: grönsaker och vegetariskt. Bland annat lanserade företaget tre nya ekologiska produkter inom storkökssektorn.

Behovet av att minska köttkonsumtionen är tydligt, både ur ett hälso- och klimatperspektiv. Det är därför glädjande att se en tydlig ökning av intresset för vegetarisk mat. Den enskilda individen kan göra skillnad genom att se över sitt eget bidrag till en globalt hållbar utveckling och Findus vill gärna hjälpa till genom att erbjuda många goda och bra alternativ till kött som till exempel MSC-certifierad fisk, vegetariska rätter samt Svenskt Sigill- och klimatcertifierade alternativt ekologiska grönsaker.

Fördelarna med fryst mat

Findus fortsätter även att belysa fördelarna med fryst mat. När produkterna ska färdas längre sträckor väljer Findus framförallt båttransporter – en fördel med fryst mat är att den inte har lika bråttom som icke-frusen mat, och kan därmed färdas mer miljövänligt. De frysta grönsakerna, fisken eller köttet bidrar dessutom till minskat matsvinn. Genom att plocka ut precis den mängd mat du behöver bidrar du till mindre slöseri med de livsmedel som faktiskt produceras. Sist men inte minst är infrysning ett naturligt sätt att bevara livsmedel vilket minskar behovet av exempelvis konserveringsmedel.

Mer information om resultatet av Findus hållbarhetsarbete och planerna framåt hittar du i den fullständiga rapporten.

En engelsk summering finns också tillgänglig.

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.