



White

GUIDE

Green

2020-09-09 16:05 CEST

Intervju med vinnaren i Årets Hållbara Fryspris i White Guide Green

Måndagen den 31/8 gick årets prisutdelning i White Guide Green av stapeln, Findus står som stolt partner för kategorin Årets Hållbara Fryspris.

Syftet med White Guide Green är att lyfta hållbarhetsarbetet i svenska butiker. Bedömningskriterierna har tagits fram tillsammans med Världsnaturfonden WWF och juryn har bland annat tittat på hur butikerna arbetar med utbud, matsvinn, utbildning av personal, energiförbrukning samt hållbarhetskommunikation ut mot kunderna.

Vi riktar ett stort grattis till Johan Schartau och hans gäng på ICA Nära Rosendal i Uppsala som kammade hem priset med motiveringen:

”En butik som lägger sig vinn om att hjälpa kunderna till ett klimatsmart tänk, också efter att de frysta varorna anlant till köket där hemma.”

Vi passade på att intervjua Johan och ställa lite frågor kring hur de tänker kring frysen och hållbarhetsarbete i butiken.

- Grattis Johan! Hur känns det?

- Jag känner mig stolt! Det känns bra att vi byggt en mycket hållbar butik i det stora hela och att vi lyckas driva den på ett bra sätt!

- Hur jobbar ni med hållbarhet i frysavdelningen?

- Vi värmer 347 lägenheter med hjälp av vår butikskyla och 22 st borrhål. Förnybar geoenergi när det är som bäst. I övrigt så tipsar vi våra kunder om snabba enkla och goda måltider!

- Har ni varit nominerade till priset tidigare år? Hur länge har ni känt till White Guide Green?

- Vi har inte varit nominerade tidigare. Det var Amanda Dahlström som jobbar i butiken som upptäckte WGG för ett par år sedan och som sedan lade ner jobb för att vi skulle kunna vara med och kämpa om utmärkelser!

Efterfrågan på fryst mat ökar, och dessutom i högre takt än vad frysavdelningarna ökar i storlek. Hur jobbar ni med att hantera kapaciteten i frysavdelningen, tänker främst ur aspekterna hållbarhetsarbete och att erbjuda ett brett sortiment?

- Vi ser till att lyssna på våra kunder och försöker att jobba med ständiga förbättringar, jobbar säsonganpassat gällande sortiment. Vi tror på att ha tydliga och uppdaterade drifrutiner, allt ifrån schemaläggning av avdelningen till ett organiserat baklager, samt att varan ska ha den plats den förtjänar i hyllan.

Kan du ge några tips till andra butiker ute i landet som vill stärka sitt arbete med frysavdelningen, och inte minst ur ett hållbarhetsperspektiv?

- Det finns ju många sätt att göra en frysavdelning mer grön ur ett hållbarhetsperspektiv. Det kan vara allt ifrån att text informera kunder om varorna dom köper med tips om hur dom ska tillaga sin middag hemma mer energieffektivt, till att se över frysanläggningen och göra om den till ett mer miljövänligare alternativ. Och precis som på alla andra avdelningar lyfta fram Lokala leverantörer och jobba mycket med eko produkter.

Vilken är din favorit i frysdisker?

- Det är helt klart Väddös mangoglass, som är en lokal leverantör till oss.

Vanlig Findus Oxpytt eller gräddstuvad?

- Vanlig, med rödbetor, saltgurka och stekt ägg.

Stort tack Johan!

Kommentar från frysansvarig Wilma Nordwall:

Det är väldigt kul att se att vi som Nära butik kan vinna något så stort men är inte förvånad med tanke på engagemanget och medvetenheten hos alla medarbetare. Detta gjorde att vi är taggade på att göra butiken ännu grönare ur ett hållbarhetsperspektiv.

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.