



2024-02-14 09:18 CET

Framåt för en hållbar livsmedelsbransch

Lotta Elmér är Regulatory Affairs Manager på Atria och ansvarar för att vi följer aktuell lagstiftning och har korrekt märkning. Hon berättar hur viktigt det är att vi livsmedelsproducenter kopplas in tidigt i framtagningen av ny lagstiftning och om hur hållbarhet tar allt större plats i branschen.

Att producera mat är ett otroligt stort ansvar. Livsmedels säkerhet är A och O, maten vi äter måste vara säker – och just därför är livsmedelssektorn också ett av de mest reglerade områdena vi har i Sverige. Regler och lagstiftningar finns till för att skydda både konsumenter och djur, men de är också till för att hjälpa oss företag så vi vet vad vi ska förhålla oss till. Det är en viktig del i Atrias hållbarhetsarbete att erbjuda både säker och näringsriktig mat.

Genom att följa de lagar som finns men också genom branschöverenskommelser utvärderar vi och utvecklar vårt sortiment löpande. Vi jobbar tätt ihop med Livsmedelsföretagen och Kött- och Charkuteriföretagen för att bevaka ny lagstiftning och göra vår röst hörd från livsmedelssidan. Det är viktigt att vi tidigt får komma in i dialogen så att lagstiftningen får en verklighetsförankring - det är ju trots allt vi som i slutändan ska realisera den.

Säg till exempel att man inför ett nytt gränsvärde för en ingrediens, då kan vi behöva ändra om recept, ändra märkning och därmed förpackning. Det här tar upp mycket tid och har en påverkan på verksamheten. Alla företag klarar det, men ju schysstare förutsättningar, desto bättre implementering. Har vi till exempel rimligt med tid på oss kan vi ha en övergångsfas och använda slut på nuvarande förpackning innan vi behöver gå över till en ny och därmed inte kasta material i onödan.

Full fart framåt för den gröna omställningen

Ett skifte som skett under min tid i branschen är att hållbarhet står högre upp på agendan inom hela Europa och lagstiftningar inom området implementeras nu i rask fart. Vanligtvis brukar en lagstiftning stötas och blötas under en längre tid, men så upplever jag det inte när det kommer till de nya lagstiftningarna kopplat till just hållbarhet. Ett exempel är engångsplastdirektivet som gått väldigt fort. Atria påverkas i den mån att vi kommer behöva betala en produktavgift för produkter med mjuka plastförpackningar, i vårt fall t.ex. ölkorv. Några synliga exempel som nog de flesta lagt märke till är att plasticsugrör har bytts ut till papper och att korkarna på drycker vi köper i butik numera sitter kvar på flaskan.

Från och med årsskiftet är restauranger skyldiga att erbjuda återanvändningsbara förpackningar vid köp av hämtmat. Detta kommer bli en stor omställning för restaurangbranschen, men även för konsumenterna som ska ta tillbaka matlådan för retur. Sedan har det även kommit förslag på att reglera så kallade gröna påståenden för produkter. Detta handlar om att införa lagstiftning för vad man får säga om en produkt relaterat till dess påverkan på klimatet, t.ex. "lägre klimatavtryck".

Jag tror mycket kommer hända inom branschen de kommande åren. Även om vi företag själva tar initiativ och har ett aktivt hållbarhetsarbete – ger en lagstiftning en ytterligare dimension och kanske behövs det för att snabba på den gröna omställningen. Det handlar om att skapa nya vanor. Se på när

plastpåseskatten infördes, förut köpte alla plastpåsar men idag har de flesta med sig en påse när man handlar.

Ät varierat enligt tallriksmodellen

Hållbarhet är högt prioriterat på alla håll och kanter och för första gången har hållbarhetsperspektivet vävts in i de nya Nordiska Näringsrekommendationerna. Rekommendationerna ligger till grund för Livsmedelsverkets kostråd. Även i Atrias nya uppdaterade Nutritionspolicy har vi för första gången en sektion kring just hållbarhet. Det här är för att ge vår syn på kost och vad vi förhåller oss till när vi utvecklar våra produkter.

Vi tror på en varierad kost där kött ingår som en naturlig del. Kött är rikt på protein och järn, samt innehåller vitamin B12 som endast finns i animaliska livsmedel. En annan viktig aspekt när det gäller kött är att försöka ta vara på så mycket av djuret som möjligt. Här är vår blodpudding och leverpastej bra produkter som tar vara på blodet respektive levern.

Jag vill verkligen slå ett slag för den hederliga tallriksmodellen, en del protein, en del grönsaker och en del kolhydrater. Variera kolhydraterna, grönsakerna och proteinet på tallriken efter smak och kroppens behov – det behöver faktiskt inte vara mycket svårare än så för att upprätthålla en bra kost.

Atria Sweden är ett av norra Europas ledande matföretag med välkända varumärken som Lönneberga, Sibylla, Ridderheims, Lithells och Arbogapastej. Vi tror på "Good food - better mood". För oss innefattar detta hela livsmedelskedjan – från primärproduktion till konsumentens bord. Atria Sweden har ca 870 medarbetare, sex produktionsanläggningar och en omsättning på ca 4 Mrd SEK. Företaget ingår i den börsnoterade finska koncernen Atria Group med 3 700 anställda och en omsättning på ca 19 Mrd SEK.

Kontaktpersoner



Malin Westling

Presskontakt

Communications Manager

Atria Sweden

malin.westling@atria.com

+46 (0)73 332 31 26

+46 (0)10 482 30 20