



2018-03-23 08:37 CET

Earth Hour uppmärksammar att vår planet är den enda vi har

Lördagen den 24 mars klockan 20.30 är det dags för Earth Hour - världens största miljömanifestation. Årets tema är One Planet Life – ett hållbart liv på vår enda planet. Genom temat vill man uppmärksamma att vi måste ändra vårt leverne och ta hänsyn till att vi faktiskt bara har en planet och inte 4,2 stycken, vilket är så många som skulle krävas om alla på jorden levde som vi gör i Sverige.

Som en del av initiativet lyfter WWF de så kallade 5 B:na – bilen, biffen, bostaden, börsen och butiken. Superbra att se att matens påverkan lyfts, då

maten står för cirka en tredjedel av de svenska hushållens klimatfotavtryck.

WWF listar en rad tips på hur vi alla kan bidra till en minskad påverkan från maten. Vi är superstolta över att kunna säga att vi kan sätta check på alla.

- **Ät mindre kött – och välj bättre kött när du äter kött**
Genom att öka tillgängligheten till grönsaker, vegetarisk mat och utveckla helt nya växtbaserade produkter, ska vi få fler att göra gröna och smarta val. Idag står våra grönsaker och vegetariska rätter för mer än 20 procent av vår totala portfölj och vi arbetar för att fördubbla den andelen till år 2020.
- **Ät mer grönt och färgrikt**
Ända sedan 1940-talet har vi på Findus erbjudit svenska konsumenter ett brett urval av grönsaker. Våra grönsaker skördas när de är som allra bäst och flera råvaror styckfrysas direkt, så att du ska kunna njuta av fräscha grönsaker året om.
- **Ät upp allt - sluta släng mat!**
Visste du att fryst mat minskar matsvinnet i hemmet med upp till 47 % jämfört med färsk- och kylvaror? Djupfrysning som konserveringsmetod minskar även behovet av konserveringsmedel och tillåter långsamma transporter istället för flyg.
- **Ät inte anonym mat**
Genom olika kvalitetsmärkningar på fisk och grönsaker kan vi garantera ursprunget på råvarorna du köper samt att de är ansvarsfullt producerade och förädlade med hållbarhet i fokus. Våra svenska gröna ärter är t ex kvalitetssäkrade och märkta med Svenskt Sigills klimatcertifiering - ett kvitto på att våra ärter både gör gott och smakar gott. Och all vår vildfångade fisk är MSC-märkt.
- **Ät mindre onödigt**
För att du som konsument ska vara medveten om din mats klimatpåverkan, och kunna välja bort att äta mat med onödig påverkan, beräknar vi klimatavtrycket på alla våra recept och märker upp alla som uppfyller våra krav på lågt klimatavtryck (CO₂e-utsläpp) med vårt gröna löv. På så vis kan du göra ett aktivt val när du ska laga din middag!

Läs mer om [WWFs tips för att äta mer hållbart](#).

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.