



2010-04-20 15:14 CEST

Färskt från frysen – Findus nya kommunikationsplattform

Findus lanserar en helt ny kommunikationsplattform för alla frysta produkter.

Det är reklambyrån Forsman & Bodenfors, som tillsammans med Findus tagit ett helt nytt grepp. Findus produkter beskrivs med orden "färsk mat som är fryst"! Starten sker i vecka 15 – då med de frysta grönsakerna i fokus.

- Vi vill få konsumenterna att förstå att fryst mat är bra mat som frysts snabbt efter skörden eller tillagningen och där nyttigheterna finns kvar i samma utsträckning som i den färska maten, säger Elisabeth Yllfors marknadsdirektör på Findus Sverige AB.

- När det gäller grönsaker sker infrysningen mellan 3 och 24 timmar efter skörd för nästan alla grönsakssorterna, berättar Elisabeth.

- Den yngre generationen känner inte heller till att infrysning är ett naturligt sätt att bevara maten, säger Elisabeth Yllfors. Hela 60 % av dem tror att de frysta färdiga rätterna innehåller konserveringsmedel, enligt en undersökning från YouGov, berättar Elisabeth.

Den nya kampanjen innefattar både TV, tryckta media, utomhuskampanjer, webb och butiksmaterial.

Vill du ha färsk sparris? Köp fryst.

Först ut är kommunikation om frysta grönsaker. Frysta grönsaker är lika nyttiga som färska, konstaterar Findus i en nyligen publicerad undersökning gjord av det oberoende analysföretaget Eurofins. Resultatet i den och ett

antal internationella vetenskapliga undersökningar* visar alla att de frysta grönsakerna är minst lika nyttiga som de färska. Ibland till och med nyttigare.

Vill du ha färsk sparris? Köp fryst sparris. Det är en av rubrikerna i den nya grönsakskampanjen. Just sparris tappar snabbt näring efter skörden och ska helst konsumeras så snabbt som möjligt. Den frysta sparrisen som frysts snabbt efter skörd, tappar lite C-vitamin vid förvällning men behåller i övrigt alla nyttigheterna!

Färsk mat som är fryst – inget mer!

Den djupfrysta färdiga maten har genomgått en stor förändring under det senaste året. Findus har infört en nollvision för tillsatser och har ändrat recepten i en stor mängd produkter, och fler står på tur. Förutom de vanliga tillsatserna har även modifierad stärkelse bytts till naturlig stärkelse och enbart naturliga aromer ska användas i Findus mat. Dessutom används inte ingrediensen jästextrakt i produkterna. Tillsatserna har plockats bort, utom i några enstaka fall där de behövs antingen av säkerhetsskäl eller för att såsen inte ska "skära" sig vid uppvärmning.

Debatten om den frysta färdiga maten ger en skev bild av den mat vi erbjuder idag! Vår mat lagas med mycket stor omsorg - omsorg om kvalitet, råvaror och vilka ingredienser vi väljer eller väljer bort. Skillnaden är att vi gör det i stora kök för många människor avslutar Elisabeth Yllfors.

För mer information: Elisabeth Yllfors, telefon 042 – 86 104 eller e-post: elisabeth.yllfors@se.findus.com Information om frysta grönsaker: Sandra Lindh, kategorichef Grönsaker, telefon 042- 86079 eller e-post: sandra.lindh@se.findus.com

* Referenser till vetenskapliga studier – se nedan

Tidigare vetenskapliga studier på området

- Baardseth, P. Bjerke, F. Martinsen B. K. Skrede, G. (2010). *Vitamin C, total phenolics and antioxidative activity in tip-cut green beans (Phaseolus vulgaris) and swede rods (Brassica napus var. napobrassica) processed by methods used in catering.* Nofima Mat (2010)

Forskning kring vad som sker med C-vitaminhalten i frysta grönsaker vid olika tillagningsmetoder.

- Favell (1998), A comparison of the vitamin C content of fresh and frozen vegetables. *Food Chemistry, vol 62. 59-64*

De grönsaker som säljs färska i butik har oftast lagrats och transporterats ett antal dagar innan de säljs och konsumeras. Detta kan leda till betydande förluster av vitaminer.

- Dewettinck K., Anthierens K., Verbeken D., van Camp J. and Huyghebaert A. (2005) *Oeifl bibliographical study on the nutritional benefits of processed fruit & vegetables*. www.vigef.nl/map3/Nutritionalbenefits.pdf

- Rickmann J. C, Berrett, D.M., Bruhn, C.M (2007). *Nutritional comparison of fresh, frozen and canned fruits and vegetables. Part 1. Vitamins C and B and phenolic compounds*. *Journal of the Science of Food and Agriculture*

Frysta grönsaker förlorar i samband blancheringen en del vattenlösliga vitaminer men efter infrysningen behålls kvarvarande vitaminer under mycket lång tid. Forskare har rapporterat att frysta grönsaker är lika vitaminrika som färska.

- Rickmann J. C, Berrett, D.M., Bruhn, C.M (2007). *Nutritional comparison of fresh, frozen and canned fruits and vegetables II. Vitamin A and carotenoids, vitamin E, minerals and fiber*.

Journal of the Science of Food and Agriculture

Frysta och färska grönsaker har jämförbara halter av mineraler.

För mer information : Elisabeth Yllfors, telefon 042- 86104 eller e-post elisabeth.yllfors@se.findus.com. Mer information om de frysta grönsakerna; Sandra Lindh, Kategorichef Grönsaker, telefon 042-86079 eller e-post: sandra.lindh@se.findus.com

erfarenhet av livsmedelstillverkning. Vår historia börjar 1941 när konfektyrföretaget Marabou köper den lilla Skånska Frukt-vin- & Likörfabriken i Bjuv. Företaget döps snart om till Findus (en sammanslagning av FruktINDUstri) och 1945 skriver Findus historia genom att lansera de första djupfrysta produkterna i landet. Hög och jämn kvalitet har alltid varit den viktigaste ingrediensen i alla Findusprodukter och våra höga kvalitetskrav är en trygghet för konsumenterna. 1962 köper den schweiziska livsmedelsjätten Nestlé företaget och Findus ingår i koncernen tills investmentbolaget EQT blir ny ägare den 1 februari 2000. Senare samma år köper Findus djupfrystföretaget Frionor. 2004 flyttade Findus sitt huvudkontor till Malmö, men under 2008 flyttade huvudkontoret tillbaka till Bjuv. Idag är Findus en del av den internationella Findus Group koncernen, ägd av Lion Capital. Lion Capital är ett av Europas ledande "private equity" företag som specialiserat sig på konsumentvaror.