



Hållbarhet en het trend i restaurangbranschen 2010

Nya miljömärkta servetter hjälper restauranger att utveckla det egna miljö- och hållbarhetsarbetet. Enligt en färsk undersökning från National Restaurant Association* är just hållbarhet en stark trend bland restauranger under 2010. Tork, ett globalt varumärke från SCA, fortsätter satsningen på produkter som bidrar till ett hållbart samhälle. Nyligen certifierades de kedjevikta servetterna från Tork med EU:s miljömärkning EU Ecolabel.

I restaurangbranschen finns idag en allt större medvetenhet om den egna betydelsen för att bidra till en hållbar miljö. Exempelvis kräver allt fler restauranger produkter som är miljöcertifierade. Detta för att möta sina gästers krav på ett långsiktigt miljöarbete.

– Restauranggästerna blir allt mer krävande. Man förväntar sig att restaurangen tar miljö och hållbarhet på allvar. Vi kan glädjande nog se ett ökat intresse från restaurangbranschen till att medverka till en bättre miljö. Man har förstått att man kan göra skillnad, allt ifrån till vilka råvaror som köps in till inköp av exempelvis pappersservetter och avtorkningsmaterial, säger Karin Carlsson, affärsområdeschef på Miljömärkning Sverige AB som är EU:s "Competent Body" i Sverige och den organisation som ansvarat för certifieringen av de kedjevikta servetterna.

Ecolabel är EU:s motsvarighet till Svanen. I Sverige finns idag 34 Svanenmärkta restauranger. Bland andra Operakällaren i Stockholm, Grythyttans Gästgivaregård och Bomans i Trosa.

Tork har bedrivit ett målmedvetet arbete under ett flertal år med att certifiera produkter i enlighet med kraven från EU Ecolabel. Kraven sträcker sig över en rad områden, bland annat från hur råmaterialet produceras till energianvändning under produktion, tillverkningsprocesser och hur produkten kan återvinnas. Produkter från Tork certifierade med EU Ecolabel hjälper företag att själva ta steget mot en egen certifiering och därmed mindre påverkan på miljön.

10-i-topplistan av trender inom restaurangbranschen under 2010 enligt National Restaurant Association:

1. Lokalt odlade produkter
2. Lokalt producerat kött och skaldjur
3. Hållbarhet
4. Anpassade storlekar/minidesserter
5. Lokalt framställt vin och öl
6. Näringsriktiga maträtter för barn
7. Halva portioner/mindre portioner till lägre priser
8. Lantgårdars egna varumärken
9. Glutenfria produkter/allergitestning
10. Skaldjur producerat på ett hållbart sätt



– Genom att använda produkter från Tork märkta med EU Ecolabel visar användaren tydligt att han tar miljö- och hållbarhetsfrågor på allvar. Ett sådant ansvarstagande stärker företagets trovärdighet och varumärke, säger Angela Nydén, Produkt- & Marknadschef SCA, för varumärket Tork.

Information om Svanenmärkta restauranger finns på:
<http://www.svanen.se/konsument/tjanster/?categoryID=429>

För ytterligare information och produktbilder, kontakta:

Angela Nydén, Produkt- & Marknadschef SCA.

Tel: 031-746 01 40 Mobil: 070-594 11 40 E-post: angela.nyden@sca.com

Karin Carlsson, Affärsområdeschef, Miljömärkning Sverige AB.

Tel: 08-55 55 24 23 Mobil: 0707-19 04 93 E-post: karin.carlsson@svanen.se

För produktinformation, vänligen besök: www.tork.se

***National Restaurant Association**

Varje år tillfrågas yrkesverksamma kockar, medlemmar av American Culinary Federation. Den senaste undersökningen genomfördes 2009 och baseras på svar från över 1 800 kockar. Sammanlagt rankades 214 områden om vilka som skulle vara de trendigaste för 2010.

EU Ecolabel

Miljömärkning i Sverige AB är så kallad "competent body" för EU:s miljömärkning Ecolabel i Sverige och den organisation som godkännt certifieringen av de kedjevikta servetterna från Tork med EU:s miljömärkning EU Ecolabel.

EU Ecolabel är en frivillig märkning som introducerades av Europeiska kommissionen 1992 för att uppmuntra företag och tillverkare att aktivt verka för en mindre miljöpåverkan. Som bevis på att en produkt uppfyller EU Ecolabels krav på hållbarhet är produkten märkt med EU Ecolabels symbol (tidigare EU-blomman). För mer information om Ecolabel:
<http://ec.europa.eu/environment/ecolabel/>

Om Tork:

I varumärket Tork ingår ett komplett sortiment av produkter och tjänster inom hygien och städning av offentliga hygienutrymmen, sjukhus, restauranger och industrier. Tork är marknadsledande på många områden och samarbetspartner till företag i över 90 länder. Tork är ett av SCA:s globala varumärken. De senaste nyheterna om Tork och våra innovationer finns på: www.tork.se. Kedjevikta servetter är ett servettsystem som garanterar att gästen endast får en servett åt gången.

Om SCA:

SCA är ett globalt hygien- och pappersföretag som utvecklar, producerar och marknadsför personliga hygienprodukter, mjukpapper, förpackningslösningar och trävaror. Försäljningen uppgår till omkring 11,5 miljarder euro. SCA-koncernen har cirka 50 000 anställda och produktion i 60 länder. I hygienportföljen finns de globala varumärkena TENA och Tork samt de regionala varumärkena Tempo, Zewa, Velvet, Libero, Libresse och Edet. SCA:s hygienlösningar finns tillgängliga i fler än 90 länder.

SCA betraktas globalt som ledande inom hållbar utveckling. År 2007 rankades SCA som världens grönaste papperstillverkare av tidningen The Independent och EIRIS research. Mer information om SCA, hygien och hållbarhet finns på: www.sca.com.