

## Uuden Bosch FoodFreshness -kylmälaitesarjan avulla ruoka säilyy pidempään

Maaliskuu 2011

Suomalaiset hävittävät yli 300 000 tonnia ruokaa vuositasolla. Väärien säilytystapojen vuoksi raaka-aineista katoaa väri, maku ja vitamiinit. Tästä syystä ruokaa päätyy helposti turhaan roskiin. Bosch lanseeraa nyt uuden sarjan jääkaappipakastimia, jotka parantavat ruoan säilyvyyttä. Lämpötilaa ja kosteutta säätelevien teknisten ominaisuuksien ansiosta ruoka säilyy tuoreena huomattavasti pidempään. Tästä on hyötyä makunystyröille, mutta myös lompakolle ja ympäristölle.

Uudet Bosch-jääkaappipakastimet on varustettu muun muassa VitaFresh, ChillerSafe sekä HydroFresh -toiminnoilla. Jääkaapit on suunniteltu pitämään ruoan tuoreena pidempään. Näin myös kaupassa tarvitsee käydä harvemmin saadakseen tuoreita raaka-aineita. Hyvät kodinkoneet tukevat kestävästä kehitystä mukavuudesta tinkimättä.

### VitaFresh

VitaFresh -ominaisuuden avulla sensorit säätelevät lämpötilan automaattisesti pitäen sen tasaisena huoneen lämpötilamuutoksista huolimatta. VitaFresh -alueella lämpötila on jatkuvasti 0-1°C. Riippuen säilytettävästä ruoasta ilmankosteuden saa säädettyä tarpeiden mukaisesti eri tasoille. VitaFresh -osio kattaa kolmasosan jääkaapista ja se on täysin eristettynä muista jääkaapin alueista. VitaFresh sopii säilytyksen kannalta etenkin tuoreille raaka-aineille kuten kalalle, äyriäisille sekä meijerituotteille. Ruoka säilyy VitaFresh -toiminnon ansiosta kolme kertaa pidempään kuin tavallisessa jääkaapissa.

### ChillerSafe

ChillerSafe -alueella lämpötila on 2-3 astetta muuta jääkaappia kylmempi. Lämpötilasäädelyn ilmavirran ansiosta ruoka kylmenee nopeasti ja tasaisesti. ChillerSafe -alue sopii lihalle, kalalle ja muille herkille elintarvikkeille, pidentäen niiden säilyvyyttä ja vähentäen ratkaisevasti haitallisten bakteerien muodostumista.

### HydroFresh

HydroFresh -vihanneslaatikon ansiosta vihannesten tuoreus säilyy paremmin helppokäyttöisen ilmankosteussäädön avulla. Verrattuna tavalliseen vihanneslaatikkoon HydroFresh -ominaisuuden ansiosta vihannesten rapeus, vitamiinipitoisuus, maku ja väri säilyvät kaksi kertaa pidempään.

### FreshProtectBox

FreshProtect Box on erillinen säilytyslokero, jonka lämpötilaa saa säädettyä kolmelle eri tasolle. Lokero sopii erityisesti tiettyjä säilytyslämpötiloja vaativille tuotteille, kuten lihalle, kalalle, maitotuotteille sekä vihanneksille ja hedelmille.

### AirfreshFilter

Bosch on varustanut jääkaapit tehokkailla aktiivihiilisuodattimilla, jotta jääkaapin ilma pysyisi raikkaana eikä hajut siirtyisi lokerosta toisiin. AirFresh -suodattimen toiminta perustuu erittäin suureen poimutettuun aktiiviseen pinta-alaan, joka poistaa muun muassa sipulista, juustosta sekä kalasta leviävää hajua. Suodatinta ei tarvitse vaihtaa vaan se kestää yhtä kauan kuin itse jääkaappi.

| Tuote                                        | Tuotenumero | Ominaisuudet                                                              | Suositus hinta |
|----------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Bosch-<br>Jääkaappipakastin                  | KGF 39PI20  | - VitaFresh<br>- LED-valaistus<br>- Energialuokitus A+                    | 1826 EUR       |
| Bosch-<br>Jääkaappikakastin                  | KGN 36S55   | - HydroFresh<br>- Chiller Safe<br>- LED-valaistus<br>- Energialuokitus A+ | 1541 EUR       |
| Bosch-<br>Side-by-Side-<br>Jääkaappikakastin | KAD 62S20SD | - FreshProtect Box<br>- EasyLift-taso<br>- Energialuokitus A+             | 3391 EUR       |

Liitteenä olevalta sivulta löytyy lisätietoa ruokahävikin vähentämismahdollisuuksista.

#### **Tuotetiedustelut**

Marjo Kukkonen  
BSH Kodinkoneet  
p. 020 751 0715  
s-posti: [marjo.kukkonen@bshg.com](mailto:marjo.kukkonen@bshg.com)

#### **Lehdistömateriaali ja tuotekuvat**

Fanny Pihlström  
Star Public Relations  
p. 09 622 4004  
s-posti: [fanny.pihlstrom@starpr.fi](mailto:fanny.pihlstrom@starpr.fi)

*Bosch-kodinkoneet ovat olleet innovatiivisen tekniikan, kestävän laadun ja luotettavuuden tae jo yli 75 vuoden ajan. Yhtiön perustajan, Robert Boschin, visio "technology for life" on edelleen ajankohtainen, sillä Bosch-kodinkoneet tukevat kestävä kehitystä ja ihmisten arjen helpottamista. Myös kodinkoneiden muotoilu perustuu kestävä ajatteluun. Bosch-kodinkoneet on tänä päivänä yksi johtavista kodinkonemerkeistä Euroopassa. Kylmälaitteita, astian- ja pyykinpesukoneita, liesiä ja pienlaitteita myydään ympäri maailman. Boschin ydinarvoihin kuuluu ihmisten ja luonnon arvostaminen, ja se heijastuu yrityksen energiatehokkaisuun, luonnonvarojen säästäviin ja kierrätystä tukeviin prosesseihin. Bosch valmistaa luotettavia, kulutusta kestäviä tuotteita, jotka helpottavat käyttäjänsä elämää.*

Lisätietoja: [www.bosch-home.fi](http://www.bosch-home.fi)

## Lisätietoa ruokahävikistä

Suomessa heitetään joka vuosi ruokaa roskeen miljoonien eurojen edestä, mikä tarkoittaa huomattavaa maapallon varojen haaskaamista. Ruokahävikki on toistuva ongelma läpi koko tuotantoketjun: alkaen raaka-aineiden käsittelystä, läpi tuotantoprosessien ja kuljetuksien aina myyntikanavien kautta koteihin, ravintoloihin sekä suurkeittiöihin asti.

Arvioiden mukaan suomalaisissa kodeissa heitetään ruokaa pois vuositasolla kaiken kaikkiaan noin 60 kiloa henkilöä kohden. Ostetusta ruoasta noin 10-20 prosenttia menee hävikkiin ja päättyy jätteeksi. Näin ollen suomalaisista kotitalouksista tulee ruokajätettä yli 300 000 tonnia vuodessa.

Ottamalla ongelmasta selvää ja siitä, miten ruokaa kuuluisi käsitellä, jokainen kuluttaja pystyy vaikuttamaan kehitykseen myönteisesti.

### Kuluttajavinkkejä liittyen ruokahävikkiin

- Ruokaa ei kannata ostaa yli tarpeen. ”Kaksi yhden hinnalla” -tyyppiset suurtarjoukset on hyvä kiertää harkiten.
- Ruokaa tulisi säilyttää oikealla tavalla. Oikeilla säilytystavoilla, esimerkiksi lämpötilaa säätelemällä, ruoan säilyvyysaikaa pystyy pidentämään huomattavasti. Nykyaikaiset jää- ja kylmäkaapit on useimmiten suunniteltu fiksua säilytysratkaisuja ajatellen, joten käyttöohjeisiin on hyvä tutustua kunnolla saadakseen hävikin kuriin.
- Ruokaa ei myöskään kannata valmistaa enempää kuin pystyy syömään.
- Aterialta ylijääneet tähteet kannattaa pakata suoraan seuraavaan päivän lounasta varten. Toinen tapa hyödyntää tähteet on käyttää niitä seuraavaa ateriaa valmistaessa. Muun muassa pyttipannu on toimiva esimerkki, jolloin ylijääneet perunat saa hyödynnettyä hyvällä tavalla. Ylijäänyttä kanaa taas voi esimerkiksi silputa seuraavan päivän pastaan.
- Parasta ennen -merkintää ei kannata tulkita liian tiukasti. Jos raaka-aine on säilytetty oikealla tavalla se saattaa pysyä pidempään tuoreena. Nenä ja terve maalaisjärki ovat tässä asiassa parhaimmat ohjeistajat.
- Ruoan päätyminen kuluttajan pöydälle on kunnioituksen arvoinen prosessi. Pitämällä mielessä kaikki raaka-aineiden läpikäymät vaiheet, jokaisella pitäisi tulla mieleen kuinka turhaa ruoan poisheittäminen on. Tämä on erityisen tärkeää lihan, kalan ja muiden eläinperäisten raaka-aineiden kohdalla.

Lähteet: Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen raportti  
*Elintarvikeketjussa syntyvä ruokahävikki* (2010), Ruokatieto.fi, Bosch