



Lehdistötiedote
Julkaisuvapaa
28.2.2012

Fazer yhteistyöhön WWF:n kanssa vastuullisen kalanhankinnan edistämiseksi

Fazer on päättänyt käynnistää vastuullista kalanhankintaa edistävän yhteistyön WWF:n kanssa. Yhteistyöllä Fazer haluaa edelleen kehittää nykyistä kalanhankintaansa ja yhdessä WWF:n kanssa asettaa sille tulevaisuuden tavoitteita.

Fazer on osana laajaa vastuullisuusohjelmaansa noudattanut ravintoloissaan Suomessa, Ruotsissa ja Tanskassa WWF:n kalaoppaan suosituksia luopumalla kokonaan punaisen listan kaloista ja äyriäisistä jo keväällä 2010. Muutokset kalaoppaan suosituksissa vaikuttavat myös ravintoloiden ruokalistoihin. Jatkossa tavoitteena on lisäksi kasvattaa vihreän listan kalojen osuutta entisestään.

Uusia makuelämyksiä, lisää vastuullista kalaa

Vuonna 2011 Fazerin noin 650 ravintolassa Suomessa käytettiin lähes 1,5 miljoonaa kiloa kalaa. Tästä vihreän listan osuus oli 27 % ja keltaisen 73 %. Vihreään listaan sisältyvistä kaloista ympäristösertifioituja oli lisäksi 15 %. Vuodessa näiden määrä kaksinkertaistui. Keltaisen osuutta kokonaisuudessa nostaa suomalaisten suosiman lohen ja kirjolohen suuri määrä. Näistä koostuu yli puolet kaikista Fazerin tarjoilemista keltaisen listan kaloista.

"Haluamme lisätä kotimaisen ja lähialueilta pyydetyn kalan käyttöä ja tarjota samalla asiakkaillemme uudenlaisia makuelämyksiä. Olemme kehittäneet tämän vuoden alusta uutta reseptiikkaa esimerkiksi silakalle, jota käytämme jo yli 100 tonnia vuodessa. Osassa Suomen Amica-ravintoloista on myös tarjolla muun muassa kotimaista särkeä ja haukea. Tahdomme lisätä myös näiden osuutta vuoden 2012 aikana", Fazer Food Servicesin hankintapäällikkö Jiri Luoto kertoo.

Työpaikkaravintoloissa kalojen käyttöön vaikuttaa paitsi saatavuus, myös hinta. "Esimerkiksi lohta voimme käyttää, mutta vaikkapa ahven- ja siikafileiden hinta on yleensä liian korkea lounasvalikoimaan. Kehitämme kuitenkin uusia tuotteita ja reseptiikkaamme voidaksemme tarjota asiakkaille muita vastuullisia vaihtoehtoja", Luoto sanoo.

Fazerin tavoitteena vihreän listan osuuden kasvattaminen

Keväällä 2012 WWF Suomen kanssa alkavan kaksivuotisen yhteistyön myötä Fazer haluaa entisestään kehittää kestävästä kalanhankintaansa. "Olemme jo yli kaksi vuotta tehneet määrätietoisesti työtä vastuullisen kalankäytön edistämiseksi. Nyt jatkamme WWF:n kanssa ja asetamme yhdessä uusia tavoitteita", Jiri Luoto selvittää.

Myös yhteistyön tehostaminen koko kalatalouden arvoketjussa on tärkeää. "Koemme että meillä on tässä tärkeä rooli, sillä uuden reseptiikan ja uusien tuotteiden kautta voimme lisätä kysyntää kannustamalla asiakkaitamme nauttimaan terveellistä ja



vastuullisesti pyydettyä kalaa. Myös yritysasiakkaillemme näillä asioilla on merkitystä”, Luoto kertoo.

”Mikäli Kotimaisen kalan kysyntä kasvaa ja myös raaka-aineen tarjonta monipuolistuu, uskomme voivamme jopa kaksinkertaistaa vihreän listan kalojen osuuden hankinnoissamme vuoden 2015 loppuun mennessä, hän täsmentää”.

Yritysvastuu on tärkeä osa Fazerin yrityskulttuuria ja sillä on merkittävä rooli kaikessa liiketoiminnan kehityksessä. Teemme ympäristön kannalta kestäviä ratkaisuja ja asetamme mitattavia tavoitteita toimintamme jatkuvaksi parantamiseksi. Varmistamme tuotantoketjumme turvallisuuden ja vastuullisuuden yhteistyössä toimittajiemme kanssa. Pidämme huolen siitä, että henkilöstömme viihtyy, kehittyy ja voi hyvin työssään. Liiketoiminnan kannattavuus luo taloudellisesti kestävä pohjan yritys vastuulle ja varmistaa kykymme tuottaa taloudellista hyvinvointia.

www.fazer.com/responsibility

Lisätietoja, Fazer Food Services Suomi:

hankintapäällikkö Jiri Luoto, puh. 040 751 0067
hankintajohtaja Timo Ståhlström, puh. 0400 813 918
viestintäpäällikkö Tuomo Antikainen, puh. 040 550 1890

Sähköpostiosoitteet ovat muotoa etunimi.sukunimi@fazer.com.

Fazer-konserni

Fazer-konserni sai alkunsa vuonna 1891 perustetusta perheyrietyksestä, kun Karl Fazer avasi ensimmäisen konditoriansa Helsinkiin. Tänäpä Fazer-konserni tarjoaa ruokailupalveluja sekä leipomo- ja makeistuotteita. Toimintaa on kahdeksassa maassa. Asiakaslähtöisyys, laadukkuus ja yhteistyö ovat Fazerin toiminnan perusta. Konserniin kuuluu kaksi liiketoimintaa- aluetta, Fazer Food Services ja Fazer Leipomot & Makeiset, jotka luovat makuelämyksiä omilla aloillaan.

Fazer-konsernin liikevaihto vuonna 2010 oli yli 1,5 miljardia euroa. Henkilöstön määrä vuonna 2010 oli noin 16 500.

Fazer Food Services on Pohjoismaiden johtava ruokailupalveluyritys, joka tarjoaa hyvää ruokaa ja asiakaskohtaisia palveluratkaisuja. Fazer Food Servicesilla on lähes 1 200 ravintolaa Suomessa, Ruotsissa, Norjassa Tanskassa ja Venäjällä. Suomessa ravintoloita on lähes 650.

Fazer Leipomot & Makeiset

Fazer on Suomen johtava leipomoyritys ja yksi johtavista Itämeren alueella ja Venäjällä. Leipiä ja leivonnaisia valmistetaan Suomessa, Ruotsissa, Virossa, Latviassa, Liettuassa ja Venäjällä, jossa Fazer toimii nimellä Hlebnyi Dom. Makeistoimialalla Fazer on Suomen johtava yritys sekä vahva toimija Itämeren alueella. Makeistehtaat sijaitsevat Suomessa: Vantaalla (suklaat), Lappeenrannassa (sokerimakeiset) ja Karkkilassa (purukumit).