

UPPDRAG

FRYSTA LIVSMEDEL VS FÄRSKA LIVSMEDEL – VILKET ÄR MEST HÅLLBART?

VERKSAMHET

God och bra mat gör livet så mycket bättre. Matglädje är kärnan i vår vision. Det är vad vi på Findus jobbar mot varje dag. Tillsammans med kvalitet och passion har det varit ett nyckelord i vår verksamhet ända sedan starten då vi introducerade djupfrost mat i Sverige. Idag är vi marknadsledande inom djupfrysta grönsaker, fisk och lagade rätter med drygt 110 djupfrysta produkter och ca 30 kolonialvaror i sortimentet. Vi har även ungefär 380 olika produkter på restauranger och i storkök.

Sedan november 2015 ingår Findus i Nomad Foods Europe, Europas största bolag inom fryst mat. Nomad finns idag i 17 olika länder och har 9 egna fabriker. Förutom Findus varumärke ingår även Birdseye och Iglo i portföljen. Findus Sverige omsätter i dagsläget cirka 2,6 miljarder kronor. Det svenska huvudkontoret är baserat i Malmö.

BAKGRUND

Hållbar utveckling är ett kärnvärde hos oss på Findus och därför är hållbarhet integrerat i hela vår verksamhet. Vi arbetar efter ett globalt hållbarhetsprogram, *Forever Food Together*, och har valt att satsa på Smartare val, Grönare mat och Friskare hav. Som en del i detta beräknar vi klimatavtrycket av våra recept och märker upp dem med vårt gröna löv för att konsumenterna ska kunna göra ett klimatsmart val när de lagar sin mat.

Inom *Smartare val* vill vi hjälpa konsumenterna att göra smartare val och nyttja våra resurser på bästa sätt. Detta görs genom ökad kunskap om livsmedelshantering och klimatmärkt mat. Inom detta område arbetar vi även med att minska matsvinnet och att minska antalet transporter. Inom *Grönare mat* vill vi genom att öka tillgängligheten till grönsaker och vegetarisk mat, samt utveckla helt nya växtbaserade produkter, få fler att göra gröna och smarta val. Inom *Friskare hav* vill vi minska hoten om utfiskning. Detta gör vi genom märkning, ökad kunskap och aktiva samarbeten. Bland annat var Findus först i Sverige med att lansera MSC-märkt fisk på markanden och idag är 100 % av all viltfångad vitfisk MSC-märkt.

UPPGIFT

Som en del i att undersöka hållbarhets- och/eller näringsfördelar med frusen mat har åtta artiklar identifierats inom det prioriterade området *Smartare val*. Artiklarna berör bland annat transporter och matsvinn.



Uppdraget innebär att gå igenom artiklarna och ta ut konkreta mätetal, tydligt beskriva vad man har undersökt samt beskriva vad dessa mätetal innebär (exempelvis är det mycket/lite?). Innehåller artiklarna jämförelser mellan frysta livsmedel och färska livsmedel är detta också mycket intressant. Resultatet ska sammanställas i en kort skriftlig rapport samt redovisas muntligt för Findus.

Förkunskaper

Uppdraget är lämpligt för dig som läser Gastronomi, en miljö- och hållbarhetsinriktad utbildning eller annan för ämnet relevant utbildning

Projektet kan göras på engelska

Ja

Omfattning

Uppdraget är utformat för 2 studenter och omfattar 10-20 timmar som fördelas fritt under en månad från det att uppdraget påbörjas.

Ort

Malmö

Resersättning inom Skåne

Ja

Kontaktperson Miljöbron Skåne

Malin Planander, malin@miljobron.se, tel. 0732 – 75 04 29

Ansökan

Fyll i formuläret på Miljöbrons hemsida, ring eller maila Miljöbrons kontaktperson.

Uppdraget är utformat för två studenter, sök gärna tillsammans med en kompis. Ange i anmälan vem du söker tillsammans med. Om du anmäler dig ensam kommer Miljöbron att försöka para ihop dig med en annan sökande.

Anmäl ditt intresse snarast, rekrytering sker löpande!



Miljöbron är en ideell organisation som förmedlar projekt mellan företag och studenter. Projekten har miljö och hållbar utveckling gemensamt. Genom Miljöbron får studenter kontakter och arbetslivserfarenhet, samtidigt får företag hjälp att utveckla sitt miljöarbete.