

Trygghet i
dina beslut

Guide till förfrågningsunderlag



- om kvalitet, innehåll
och säkerhet

Innehåll

Inledning	3
Mat, klimat och hållbarhet	5
Socker, sötningsmedel och salt	14
Vegetabilisk olja	16
Tillsatser	20
Förpackningar	20
Växtbaserat	23
Skördeprodukter	33
Animalier	39
Tomatketchup	47
Fisk och skaldjur	51
Fruktdrycker	57
Sylt och marmelad	61
Energi och näring för sjuka och äldre	65
Mellanmål och dessert	68
Kex och snacks	70

Mat att lita på

Orkla Foods Sverige är ett av landets största matföretag. För oss räcker det dock inte att vara stora, vi vill vara riktigt bra också. Därför jobbar vi stenhårt för att vara den bästa tänkbara mat- och måltidspartnern för alla sorters kockar och kök. Våra måltidslösningar och koncept hjälper dig som arbetar inom både den privata och offentliga sektorn till en varierad meny och, förhoppningsvis, ökad försäljning och tillväxt.

För oss är det viktigt att vår mat och dryck smakar gott och är tillagad med omtanke om människor, djur, miljö och samhället i stort. Det tror vi att du också tycker och därför har vi tagit fram den här guiden. Här finns information som gör det enklare att fylla i kravspecifikationer vid inköp av livsmedel och måltidslösningar till din verksamhet. I guiden finns även förslag på vilka krav du kan ställa på olika produktkategorier för att göra dina måltider så välsmakande, hälsosamma och hållbara som möjligt.

I ”översikt produktfakta” på orklafoodsolutions.se återfinns en komplett lista med tydlig specificering av vilka UHM-krav respektive produkt uppfyller samt övriga produkttegenskaper.

Med hopp om en hälsosam och hållbar framtid!

Sandra Lindh
Direktör FoodSolutions



Allmänt om mat, klimat och hållbarhet

Att världen står inför allvarliga miljöutmaningar är välkänt, och klimatfrågan är akut. Enligt FN:s klimatpanel¹ måste de globala växthusgasutsläppen nå sin topp senast 2025 och därefter minska med 43 % till 2030 för att vi ska ha en rimlig chans att begränsa uppvärmningen till 1,5 °C.

Det globala livsmedelssystemet står för omkring 30 % av världens växthusgasutsläpp och påverkar också biologisk mångfald, vattenresurser och markanvändning².

I Sverige är andelen lägre – livsmedelsproduktionen står för cirka 14 % av utsläppen, där jordbruket står för merparten av dessa.³

För att minska den negativa påverkan krävs förändringar i både produktion och konsumtion – exempelvis genom mer växtbaserad kost, minskat matsvinn och hållbara jordbruksmetoder.

Fler utmaningar

Parallellt med miljöutmaningarna finns betydande folkhälsoproblem kopplade till våra matvanor.

I Sverige lever omkring hälften av den vuxna befolkningen med övervikt eller fetma⁴ och globalt är två miljarder människor överviktiga⁵. Samtidigt lider över 800 miljoner människor i världen av undernäring⁶ – en dubbel börda som ställer krav på både livsmedelssystem och folkhälspolitik.

Förändringar på tallriken

Vad vi väljer att äta påverkar både hälsa och klimat. Enligt svenska myndigheter kan vår klimatpåverkan från maten halveras om vi följer näringsrekommendationerna.⁷

Det skapar både utmaningar och möjligheter – särskilt för skolor, restauranger och andra verksamheter som vill bidra till klimatsmarta måltider. Minskad energianvändning, fossilfria transporter, resurssnålt jordbruk och effektiv produktion är viktiga verktyg för en hållbar utveckling.

Summa summarum

Klimatförändringarna är en av vår tids största miljöutmaningar. Genom medvetna matval kan vi göra gott – både för vår hälsa och för planeten. Den mat som är bra för kroppen är ofta också skonsam mot miljön.

1. UNFCCC:S information om Parisavtalet
2. IPCC Special Report on Climate change and Land, 2019
3. Livsmedelsföretagen, *Många bäckar små* (2024)
4. Folkhälsomyndigheten. *Folkhälsans utveckling - Årsrapport 2023*.
5. WHO. *Obesity and Overweight Factsheet, 2023*.
6. FAO. *The State of Food Security and Nutrition on the World, 2023*.
7. Livsmedelsverket. *Kostråd för hälsa och hållbarhet, 2022*

Orklas hållbarhetsstrategi

Hos oss på Orkla Foods är hållbarhet en integrerad del av hela verksamheten. Som en av Sveriges största livsmedelsbolag har vi stort ansvar men också stor möjlighet att bidra till en mer hållbar framtid.

Vårt hållbarhetsarbete omfattar hela värdekedjan - från odling och råvaruinköp till produktion, transporter, förpackning och konsumtion.

Vårt arbete styrs av tydliga hållbarhetsmål och nyckeltal som är kopplade till FN:s globala utvecklingsmål, Agenda 2030. Bland målen är hållbar konsumtion och produktion (mål 12) samt bekämpning av klimatförändringar (mål 13) särskilt centrala för oss.

Vår ambition är att uppnå nettonoll-utsläpp i hela vår värdekedja till 2045, att bidra till det globala målet att ha en positiv påverkan på naturen och att vi gör det enklare att leva hälsosamt.

Nyckelmål 2030



Klimat & Resurser

Nettonoll utsläpp i hela vår värdekedja till 2045

- 70 % minskning av växthusgas utsläpp från vår egen verksamhet, från 2016 baslinje.
- 30% minskning av växthusgasutsläpp i värdekedjan, inom skog, land och jordbruk (FLAG) från 2020 baslinje.*
- 14% minskad energi- och vattenförbrukning i den egna produktionen.
- 10% mindre matsvinn i den egna produktionen.



Miljö & Natur

Bidra till det globala målet att ha en positiv påverkan på naturen och stödja övergången till hållbar produktion i hela värdekedjan

- 100% av alla riskråvaror är certifierade eller verifierade.
- 100% av vår sjömat är fiskad och producerad på ett sätt som säkerställer långsiktigt hållbart fiske.
- 100% av alla förpackningar är designade för återvinning
- Bidra till ökad biologisk mångfald genom samverkan och innovation.
- 7% minskning av jordbruksarealen.



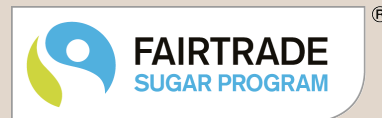
Hälsa & Näring

Göra det enklare att leva hälsosamt

- 5% mindre salt i våra produkter
- 5% mindre socker i våra produkter
- Öka andelen växtbaserade råvaror i vår mat och dryck

Externa certifieringar

Vi är övertygade om att vår mat smakar godare när vi gör gott. Vi har därför satt upp mål inom hållbara inköp som inkluderar att säkra arbetares rättighet, sträva efter 100 % hållbart jordbruk och djurvelfärd, och engagera oss i rena hav, hållbara marina råvaror och hållbara förpackningar. Vi tror att externa certifieringar är ett bra sätt att säkerställa detta.



Fairtrade

Fairtrade bidrar till att odlare och anställda i länder med utbredd fattigdom kan förbättra sina arbets- och levnadsvillkor. I vårt sortiment erbjuder vi en rad Fairtrade-certifierade produkter och målet är att de ska bli ännu flera!



MSC

MSC är en internationell organisation som främjar hållbart fiske med målet att alla ska kunna njuta av mat från havet, både idag och i framtiden. Fisket ska göras på ett sätt som inte påverkar fiskebestånden och fisken måste vara spårbar genom hela värdekedjan.



Rainforest Alliance

Rainforest Alliance-certifiering är en hållbarhetscertifiering för kaffe, te, kakao och hasselnötter. Certifieringen säkerställer att råvarorna är odlade med bättre odlingsmetoder och med mer omsorg om miljö och människor. Målet är att all kakao som Orkla köper ska vara certifierad till år 2020 (Rainforest Alliance eller Fairtrade). Orkla är till 67 % ett Rainforest Alliance-certifierat företag (2017).



ASC

ASC är en global hållbarhetscertifiering för odlad fisk och skaldjur. Krav ställs på bland annat foder och antibiotikaanvändning och vattenrening. Det finns även sociala krav som rör de som arbetar med fiskodlingen. ASC-märkt fisk och skaldjur måste vara spårbar genom hela värdekedjan.



Nyckelhålet

Nyckelhålet får användas på produkter som innehåller mindre socker och salt, mer fullkorn och fibrer och nyttigare eller mindre fett. Inte alla livsmedelskategorier kan märkas med Nyckelhålet, men för de kategorier där det finns kriterier för Nyckelhålmärkning tittar vi på kriterierna när vi tar fram nya produkter. Vårt mål är att kunna Nyckelhålmärka, men vi låter inte märkningen stå i vägen för våra höga krav på kvalitet och smak.

IP-certifiering

IP-certifiering är en standard för produktsäkerhet som utförs av ett oberoende certifieringsföretag. Att bli IP-certifierad innebär att man uppfyller de krav som finns för livsmedelssäkerhet, hygien, spårbarhet och märkning. Det är en bekräftelse på att produktionen håller hög kvalitet. De allra flesta kontraktsodlare är dessutom IP-certifierade på sigillnivå, vilket utöver grundkraven också innebär att de uppfyller kriterier som går utöver de lagar och branschriktlinjer som gäller i Sverige när det kommer till livsmedelssäkerhet, djuromsorg och miljöansvar. Idag är alla våra kontraktsodlare för potatis, gurka och rödbetor IP-certifierade, några är även KRAV-certifierade.



RSPO

RSPO (roundtable on sustainable palm oil) är en organisation som verkar för hållbart producerad palmolja. Orkla ASA är medlem i RSPO. Palmolja kan vara hållbart certifierad enligt RSPO i fyra nivåer, Book & Claim (green palm certifikat) där man köper certifikat motsvarande sin förbrukning av palmolja som går till en producent som odlar hållbar palmolja, mass balance som inte är fysiskt särhållen, segrerad palmolja som är hållbart producerad palmolja som hålls särhållen genom produktionskedjan och identity preserved som är spårbar ända ner till plantagen.



Från Sverige

Märkningen Från Sverige innebär att en produkt är odlad i Sverige och att alla djur ska vara födda, uppfödda och slaktade i Sverige. I sammansatta produkter ska minst 75 % vara svenskt, medan kött-, fjäderfä, ägg-, fisk-, skaldjurs- och mjölkkråvar är helt och hållet svenskt i alla produkter. Märkningen betyder också att all förädling samt packning skett i Sverige.

Allmänt om ekologisk märkning och KRAV-märkning



Ekologisk märkning

EU:s regelverk för ekologisk produktion ställer krav på att produktionen ska vara hållbar, bidra till hög grad av biologisk mångfald, respektera naturens system och cykler samt upprätthålla och förbättra kvaliteten på jord och vatten och uppfylla djurskyddskrav. Krav ställs på valet av arter och sorter, fleråriga växtföljder, kretslopp av organiskt material samt odlingsteknik. Användning av bekämpningsmedel och antibiotika är strängt reglerad.



KRAV-märkning

KRAV är en svensk märkning som innebär att produkten uppfyller alla krav som ställs för en ekologisk produkt inom EU, dessutom ska ytterligare ett antal kriterier uppfyllas. Detta gäller främst regler inom djurhållning och socialt ansvar. Produkter som certifieras enligt dessa regler märks med KRAV-symbolen. De ska även vara märkta med EU:s ekologiska logga (gäller ej viltfångad fisk).

Ekologiska produkter från Orkla Foods Sverige

Vi har ett brett ekologiskt sortiment varav övervägande delen är KRAV-märkta. Vår ambition är att lansera fler ekologiska produkter.



Förslag till kravspecifikation

- Om ni efterfrågar ekologiska produkter måste ni ange "ekologiskt" på varje positionsrad alternativt i den övergripande texten om krav på uppdraget
- Alltid svenskt kött i våra ekologiska produkter
- Tillagade i Sverige

Exempel per positionsrad

- Ekologisk Lingonsylt, 2-4 kg, påse
- Ekologisk Nötfärsbiff, 5-6 kg
- Ekologisk Ketchup, 2,5 kg
- Ekologisk Vegetarisk pytt, 5 kg
- KRAV Eko Hamburgare fri från 40-60 g
- KRAV Eko Nötköttbulle fri från 12-14 g
- KRAV Eko Potatisbullar 50-60 g
- Schnitzel vegetarisk. Ekologisk. 60-80 g/st. Minst 70 % couscous
- Vegetarisk nugget med åkerböna. 15-20 g/st. Ekologisk. Max 10 % fett
- Vegetarisk biff. Mungböna. 40-60 g/st. Ekologisk
- Köttbullar. Ekologisk. 50 % nötkött 50 % grönsaker. 12-14 g. Max 10 % fett

Detaljerade förslag på positionsrad finns på orklafoodsolutions.se/broschyler-material

Klimatberäknade recept och klimatsymbol

Vi arbetar ständigt med att minska påverkan på miljön. Det gör vi bland annat genom utveckla vegetariska och veganska produkter under varumärkena Anamma, Lecora och Felix men även i smarta koncept som underlättar för dig som planerar en klimatsmart meny.

Vi har också tagit fram en speciell symbol som visar vilken klimatpåverkan ett måltidsrecept har, för att ge skolor och restauranger en enkel överblick kring hur deras menyval påverkar vår värdefulla planet. Symbolen på varje recept visar vilken klimatpåverkan en portion har och hur många procent av en mer klimatanpassad daglig konsumtion rätten utgör.

I vår produkt- och receptbank kan du se vad varje individuellt recept eller produkt har för klimatpåverkan, och med klimatpåverkan menar vi utsläpp av växthusgaser och detta uttrycks i koldioxid-ekvivalenter (CO₂e)*. I vårt menyplaneringsverktyg kan du som kostchef, menyplanerare eller kock enkelt skapa egna klimatsmarta veckomenyer.

Forskningsinstitutet RISE

Forskningsinstitutet RISE har tagit fram en klimatskala för måltider. Syftet är att underlätta förståelsen för vad som är en klimatsmart måltid till lunch eller middag. Skalan utgår från behovet att halvera klimatpåverkan till 2030 och minska den ytterligare till en långsiktigt hållbar nivå. RISE har också tagit fram en visualisering som kan användas på menyer för att underlätta för konsumenter att göra klimatmedvetna val.

Läs mer om hur du kan kommunicera med hjälp av stjärnor på dina menyer här: (<https://www.orklafoodsolutions.se/blog/rise-hjalper-dig-och-dina-gaster-att-valja-klimatsmarta-maltider/>)



* Klimatberäkningarna omfattar produktion av råvaror, transporter och förädling till färdig produkt. Vi beräknar receptets klimatpåverkan per portion med hjälp av RISE klimatdatabas, data från våra fabriker och branschdata för transporter.

Så utläser man symbolen

Stora bubblan: Procentsiffran i mitten anger sedan hur stor andel av din dagliga "klimatbudget" portionens klimatpåverkan motsvarar. Ett lägre procenttal innebär alltså en lägre klimatpåverkan. (I detta fallet var klimatpåverkan 0,3 kg CO₂e/portion. 0,3 kg av din totala dagliga budget på 2,7 kg = 11 %).

Lilla bubblan: Anger kg CO₂e/portion.



Allmänt om socker, sötningsmedel och salt

Socker och salt används för sina smakförhöjande och konserverande egenskaper. I vissa fall är socker och salt även oundvikliga som kombination om vi inte ska bli sjuka av den mat vi äter.

Sötningsmedel

Sötningsmedel kan delas in i sockeralkoholer och icke energigivande sötningsmedel.

Sockeralkoholer

Sötningsmedlen sorbitol, mannitol, xylitol, iso-malt, laktitol, erytritol och maltitol är inte sockerarter, utan sockeralkoholer. De betraktas alla som livsmedelstillsatser.

Sockeralkoholer är ungefär lika söta som vanligt socker men ger mindre energi då de inte absorberas fullständigt. Detta leder till att de vid hög konsumtion kan skapa magproblem. De är inte, som vanligt socker, skadliga för tänderna och används ofta i tuggummi.

Icke energigivande sötningsmedel

Stevioglykosider, aspartam, acesulfam K, sackarin, cyclamat och sukralos är sötningsmedel med mycket intensiv sötma som inte innehåller någon energi. De används i väldigt liten mängd i produkter där man vill ha mycket lågt eller inget innehåll av socker eller energi.

Socker

Socker finns i olika mängd i många olika produkter. Äter man generellt en varierad kost med mycket frukt och grönt är det inte farligt med en liten mängd socker då och då. Det viktiga är att välja tillfället med omsorg. Socker innehåller många kalorier men nästan ingen näring. Äter och dricker man mycket produkter med mycket tillsatt socker är det svårt att få i sig de viktiga vitaminer och mineraler som kroppen behöver, utan att samtidigt få i sig mer kalorier än man gör av med. Det är lätt att bli överviktig och det i sin tur ökar risken för flera välfärdssjukdomar. Samtidigt är undernäring inom äldreomsorgen utspridd. De extra kalorier som en sötad dryck ger kan vara viktiga för de som är äldre och sjuka och har svårt att få i sig tillräckligt.

Salt

Salt består av natrium som är centralt i många av kroppens livsviktiga funktioner. Men för mycket natrium är inte bra. Det kan höja blodtrycket, vilket i sin tur ökar risken för hjärt- och kärlsjukdomar som hjärtinfarkt, hjärtsvikt, stroke och njurskador. Hjärt- och kärlsjukdomar är en av de vanligaste dödsorsakerna i Sverige och högt intag av salt är den tredje högst bidragande kostrisikfaktorn för ohälsa i Sverige.

Idag får vi i genomsnitt i oss ungefär dubbelt så mycket salt mot vad som rekommenderas. WHO anser att en sänkning av saltintaget på befolkningsnivå är en av de mest kostnadseffektiva åtgärder som kan göras för bättre folkhälsa. Eftersom natrium finns naturligt i många råvaror riskerar man ingen brist även om man drar ner på saltet.

Socker, sötningsmedel och salt enligt Orkla Foods Sverige

Vi har lång erfarenhet av att lägga in sill och ta hand om frukt, bär och grönsaker och vet hur viktigt det är att ha rätt balans av socker och salt i våra produkter. För oss kommer matsäkerheten alltid i första hand.

Av hälsomässiga skäl jobbar vi ständigt med att reducera mängden socker och salt i våra produkter, men självklart utan att tumma på den goda smaken. Till exempel har vi sänkt mängden socker i sortimentet från Risifrutti® med 14 %. I Felix® Tomatketchup Osötad. både flaska och sentomatlösning kommer sötman enbart från tomaterna. Sentomatlösningen är dessutom ekologisk och den mindre mängden salt gör att produkten uppfyller kraven för nyckelhålmärkning.

Vi erbjuder produkter med olika varianter av sötning, allt från vanligt socker till osötad och osockrat. Se tabellen nedan.

När det gäller salt så har vi satt upp mål för innehållet av salt i samtliga livsmedelskategorier. Målen kommer från Nyckelhålskriterierna och norska Saltpartnerskapets kriterier. För nya produkter ska salthalten alltid ligga i linje med våra kriterier. För äldre produkter försöker vi successivt sänka salthalten för att nå kriterierna. Det är dock inte alltid möjligt av säkerhetsmässiga, processtekniska eller sensoriska skäl, men vi jobbar på det!

Exempel på livsmedel i Orkla Foods Sveriges sortiment relaterat till sötning	Märkning på förpackning	Innehåller produkten socker?	Innehåller produkten sötningsmedel?
Önos® saft, juice, sylt, mos & marmelad BOB® sylt, mos & marmelad Ekströms® kräm & kompott	Ingen	Ja	Nej
Önos® Lättsockrad fruktdryck, sylt, mos & marmelad BOB® Lättsockrad sylt, mos & marmelad Ekströms® Lättsockrad kräm Felix® Tomatketchup Mindre Socker - Mindre Salt	Lättsockrad mindre socker	Ja, minst 30 % mindre än motsv. normalprodukt	Nej
Fun Light®	Sockerfri, utan socker	Nej	Ja
Önos® Osockrad fruktdryck Önos® Lågkalori sylt och mos	Osockrad utan tillsatt socker, lågkalori	Ja, från råvarorna	Ja
Önos® Osötad fruktdryck Felix® Tomatketchup Osötad	Osötad	Ja, från råvarorna	Nej

Allmänt om vegetabilisk olja

Olja används i mat av många olika anledningar. Först och främst är olja ett viktigt näringsämne som ger oss energi och är bärare av många fettlösliga vitaminer. Olja är också viktig för både textur och smak. De vegetabiliska oljor som används mest i Sverige är rapsolja och palmolja. Vilken vegetabilisk olja som ingår i en produkt framgår av ingrediensförteckningen.

Rapsolja

Rapsolja har låg andel mättade fettsyror och hög andel enkel- och fleromättade fettsyror. Oljan är framför allt en mycket god källa till omega-3-fettsyror. Rapsolja med hög oljesyrahalt är en relativt nyutvecklad olja, framtagen med traditionell växtförädling (inte GMO) som tål värme bättre och fungerar därför bra till fritering och stekning.

Solrosolja

Solrosolja har en hälsosam fettsammansättning med en låg andel mättade fettsyror och hög andel enkel- och fleromättade fettsyror. Framför allt innehåller solrosoljan mycket omega 6.

Palmolja

Palmolja och palmkärnolja är en naturlig vegetabilisk olja från oljepalmens frukter. Palmolja är värmetålig, används ofta till fritering och stekning, och är i dagsläget världens mest använda vegetabiliska olja. Palmolja började användas i högre utsträckning när livsmedelsföretag ville ersätta de delvis härdade fetter som innehöll transfett som man använde tidigare.

Enligt WWF är cirka 4,5 miljoner personer i Sydostasien beroende av palmoljan för sin överlevnad. Men den stora konsumtionen har gett svåra följder. Regnskog har avskogats, djurarter hotas av utrotning och arbetsvillkor för plantagearbetare har mött stark kritik. Att välja hållbart producerad och certifierad palmolja är därför viktigt både för de människor som är beroende av palmoljeplantagen och för regnskogen. Ur hälsosynpunkt är det palmoljans höga innehåll av mättat fett och förekomsten av 3-MCPD och glycidylestrar som gör att den är omdiskuterad.



Visste du att skalrester från potatistillagningen samt den rapsolja som vi använder när vi friterar Felix® Pommes Frites i Eslöv går till biobränsle?



Vegetabilisk olja enligt Orkla Foods Sverige

Vi arbetar löpande med att ersätta palmoljan med alternativ som är bättre ur näringssynpunkt och stödjer utvecklingen av hållbar palmolja. Våra ekologiska potatisprodukter är friterade i solrosolja då det inte finns någon ekologisk rapsolja som klarar så höga temperaturer.

Palmolja enligt Orkla Foods Sverige

Palmolja är kopplad till en risk för avskogning, vilket leder till utsläpp av växthusgaser och förstörelse av naturens ekosystem med efterföljande förlust av biologisk mångfald. Det finns också en risk för kränkningar av arbetstagares rättigheter i palmoljevärdekedjan. Dessutom kan palmolja ha negativa konsekvenser för hälsan på grund av dess höga innehåll av mättat fett. Å andra sidan är palmolja en av de mest yteffektiva vegetabiliska oljorna, vilket innebär att mindre mark behövs för att odla samma mängd olja.

Vi har en tvådelad strategi där vi antingen ersätter palmolja med alternativa råvaror eller arbetar för att säkerställa att den palmolja vi använder är RSPO-certifierad.

RSPO-certifiering är en global certifieringsstandard för hållbar palmolja, utvecklad av Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO). Certifieringen säkerställer att palmolja produceras på ett sätt som uppfyller strikta krav på hållbarhet, inklusive miljömässiga, sociala och ekonomiska aspekter.

Vid anskaffning av palmolja, palmkärnolja eller derivat av palmolja eller palmkärnolja, kräver vi att våra leverantörer uppfyller följande standarder:

- Orkla Supplier Code of Conduct
- Orkla Palm Oil Policy
- Orkla Zero Deforestation Policy
- RSPO principles

Allmänt om tillsatser

Ibland krävs tillsatser för att kunna tillaga säker och tilltalande mat och dryck som uppfyller kundernas och matgästernas krav på smak, utseende, konsistens och hållbarhet. En del tillsatser är samma som används i matlagningen hemma i köket, till exempel natriumbensoat, citronsyra och pektin vid sylt- eller marmeladkoket.

Tillsatser enligt Orkla Foods Sverige

Vi har som mål att i största möjliga mån inte tillsätta konserveringsmedel, smakförstärkare och andra tillsatser i vår mat och dryck.

Tillsatser används endast när de behövs för matsäkerhet och kvalitet. Vi använder i första hand naturliga färgämnen och aromer. Vi ifrågasätter ständigt våra underleverantörers användande av tillsatser och efterfrågar renare råvaror. Varje tillsats ska kunna motiveras och vara till klar nytta för matgästen.

Tillsatser som inte får förekomma i vår mat eller i våra drycker:

- Azo-färgämnen
- Kinolingul
- Antioxidationsmedlen BHA och BHT
- Natriumglutamat och andra smakförstärkare
- Sukralos

Dessutom får inte heller följande råvaror finnas i våra produkter:

- Industriellt framställda transfetter
- Genmodifierade råvaror (GMO)
- Bestrålade råvaror

Allmänt om förpackningar

Är förpackningar bara skräp? Hade planeten mått bättre om vi minskade på antalet förpackningar? Det finns säkerligen en hel del onödiga förpackningar, men när det kommer till livsmedelsförpackningar spelar de allra flesta en oerhört viktig roll.

Det är förpackningarna som många gånger är våra matsvinshjältar. De inte bara skyddar maten, utan förlänger till och med hållbarheten på den samtidigt som den underlättar transport och förvaring och är hygienisk.

Det är allra bästa är naturligtvis när förpackningen ingår i ett cirkulärt flöde – alltså att den tillverkas av återvunnet material som också kan återvinnas.

Plast är faktiskt ett resurseffektivt, lätthanterligt, miljövänligt och ekonomiskt förpackningsmaterial som ger bra skydd trots mycket liten materialåtgång. Det är också lätt och lägre vikt innebär sparad energi i såväl frakt- som tillverkningsledet. Med det sagt är det mycket viktigt att plasten hamnar på rätt ställe, det vill säga i återvinningen och inte i naturen.



FSC är en oberoende, internationell medlemsorganisation som verkar för ett miljöanpassat, socialt ansvars- tagande och ekonomiskt livskraftigt bruk av världens skogar.

Förpackningar enligt Orkla Foods Sverige

Vi har jobbat mycket med att få våra förpackningar designade för materialåtervinning och idag är 99% av våra förpackningar möjliga att materialåtervinna. Vi jobbar vidare och sevärt 2030 ska 100% vara möjliga att materialåtervinna. Vi ska också främja förpackningslösningar som kräver mindre material. Dessutom vill vi engagera kunder, konsumenter, avfallshanteringsorganisationer och andra intressenter för att främja återvinning.

Under de senaste åren har vi även haft ett strategiskt samarbete med Håll Sverige Rent. För oss är det viktigt att skapa en medvetenhet kring nedskräpningens negativa effekter och gemensamt verka för att stoppa detta. Tillsammans har vi bland annat tagit fram ett pedagogiskt skolmaterial för att öka kunskapen om för- och nackdelar med olika typer av förpackningar och om vikten av att återvinna.

Som en följd av vårt samarbete med Håll Sverige Rent gick vi dessutom in i nätverket Håll Havet Rent under 2017 för att skapa engagemang för rena hav och minskad nedskräpning. Plastnedskräpningen i haven beskrivs som ett av vår tids största miljöhot. Plasten består till övervägande del av förpackningar som slängts på land.

Plastic Recyclers Europé (PRE)

Från och med maj 2019 är Orkla med i Plastic Recyclers Europé platform RECYCLASS. PRE är en organisation som stödjer övergången till cirkulär ekonomi och arbetar för att harmonisera återvinnings- standarderna i Europa. RECYCLASS i sin tur är ett utvärderingsverktyg för plastförpackningar som vi guldsupportrar får tillgång till. Via verktyget kan vi bedöma materialåtervinning i flera klasser (att jämföra med energieffektivitetsklass för elektriska apparater) samt få tillgång till detaljerade guidelines för plastmaterial samt hur man designar för återvinning.

Koniska burkar enligt Orkla Foods Sverige

Många av våra grönsaker packas i koniska burkar. Genom att använda koniska burkar förenklas hanteringen av tomma förpackningar eftersom de kan staplas i varandra, vilket i sin tur leder till ett minskat behov av transporter.

Dessutom är de återvinningsbara i det oändliga. Som förpackning beträffar ger de också produkterna lång hållbarhet, vilket är bra ur ett matsvinnsperspektiv. Redan 2012 bestämde vi oss för att fasa ut förpackningar med Bisfenol A, ett beslut som berörde 250 produkter. Vi har nu fasat ut samtliga artiklar som innehåller Bisfenol A.

Allmänt om växtbaserat

Mat bidrar tyvärr mycket till den globala uppvärmningen. Kött och mejeriprodukter har störst påverkan och enligt FN står de för ett större utsläpp av växthusgaser än alla bilar, bussar, lastbilar och flyg tillsammans. Att välja en växtbaserad kost framför kött innebär därför att man hjälper till att minska utsläppen av växthusgaser. Dessutom är det tydligt att vi här i Norden måste öka intaget av grönsaker och baljväxter och avsevärt minska konsumtionen av rött kött för att uppfylla det som forskarna anger som hälsosamma måltider*.

*EAT-Lancet.

Vego vad?

Det finns flera inriktningar på vegetarisk kost och idag finns det ingen lagstadgad definition på vilken typ av mat som får kallas vegetarisk. Olika myndigheter och organisationer använder sig av olika definitioner.

- **Vegansk mat**
- består helt av vegetabilier utan något inslag från djurriket, alltså varken kött, fisk, skaldjur, mjölkprodukter, ägg eller honung.
- **Lakto-vegetarisk mat**
- innehåller vegetabilier och mjölkprodukter.
- **Lakto-ovo-vegetarisk mat**
- innehåller vegetabilier, mjölkprodukter och även ägg.

Sist men inte minst och kanske den som ökar mest:

- **Flexitarian**
- äter animaliska produkter men avstår medvetet animaliska produkter då och då.

Vegetariska produkter från Orkla Foods Sverige

Vi erbjuder ett brett sortiment av både lakto-ovo-vegetariska och veganska produkter för Foodservicemarknaden. Alternativ som ska göra det enklare att variera våra kunders menyer.

Under varumärket Felix® kan vi erbjuda vegetariska produkter som potatisbullar, pajer och pytt medan vi under Anamma® erbjuder veganska soja-, ärt- och baljväxtbaserade rätter. Under varumärket Lecora® erbjuder vi ett stort urval av ekologiska, vegetariska produkter baserade på en variation av goda grönsaker.

* Lecora AB förvärvades av Orkla Foods Sverige den 27 mars 2019. Orkla Foods Sverige ansvarar för säljuppdraget av produkter från Lecora AB, men Lecora AB är fortsatt ett fristående dotterbolag till Orkla Foods Sverige. Lecora AB omfattas inte av Orklas hållbarhetsstrategi men arbetar precis som Orkla Foods Sverige med stort fokus på hållbarhet, närproducerade svenska och ekologiska råvaror.



Allmänt om soja

Sojabönan är en baljväxt, släkt med ärter, lupin, bönor, linser, kikärter och jordnötter. Ur sojabönan utvinns bland annat sojaprotein som används som ingrediens i vegetariska produkter som alternativ till köttprodukter.

Soja från Orkla Foods Sverige

De flesta av våra produkter från Anamma® är baserade på sojaproteinet. Vårt hållbarhetscertifierade sojaprotein utvinns från bönor som odlats i Europa, Asien och USA.

Odlingarna ligger inte i regnskogsområden och vår soja är såklart inte genmodifierad (GMO) vilket säkerställs genom att prover tas på varje leverans.



Vego från Anamma®

Anamma® är ett 100 % veganskt varumärke med ett brett sortiment av både traditionella och innovativa veganska produkter. Marknaden skriker efter nya veganska produkter som smakar gott och gör det lättare för fler att äta grönt. Där har vi märkt att Anamma® fyller ett stort behov.

Alla produkter från Anamma® är veganska, vilket innebär att vi inte använder ägg, mjölk, ost eller några andra animaliska ingredienser i våra produkter.

anamma
Veganskt, såklart!



I sortimentet från Anamma® ingår en ekologisk produkt: Eko Vegofärs.

Låg klimatpåverkan

Vad spelar det för roll om man byter ut hamburgaren mot en vegoburgare?
Svar: en hel del faktiskt.

Anamma® Formbar Vegofärs - ca 90 % mindre klimatpåverkan jämfört med nötfärs.

Anamma® Vegobitar - mer än 40 % mindre klimatpåverkan jämfört med kycklingbitar.

Anamma® Vegobullar - ca 90 % mindre klimatpåverkan jämfört med köttbullar gjorda på nötfärs.

Anamma® Vegoburgare - mer än 90 % mindre klimatpåverkan jämfört med hamburgare gjorda på nötfärs.

Anamma® Vegochorizo - mer än 60 % mindre klimatpåverkan jämfört med chorizo.

Anamma® Vegofärs - ca 90 % mindre klimatpåverkan jämfört med nötfärs.

Anamma® Vegokorv - mer än 60 % mindre klimatpåverkan jämfört med grillkorv.

Anamma® Vegoschnitzel - ca 60 % mindre miljöpåverkan jämfört med Wienerschnitzel gjord på fläskkött

Beräkningarna omfattar produktion av råvaror, transporter och förädling till färdig produkt.

Förslag på kravspecifikation

- Vegansk – utan animalier
- Max fetthalt
- Minimum halt protein
- Glutenfri

Detaljerade förslag på positionsrad finns på orklafoodsolutions.se/broschyter-material

Exempel per positionsrad

- Baljväxtfärs, formbar, vegansk, proteinhalt minst 15 g, fetthalt max 7,0 g, glutenfri, nyckelhålsmärkt
- Ärtfärs, formbar, vegansk, proteinhalt minst 14 g, fetthalt max 9,2 g, glutenfri, nyckelhålsmärkt
- Sojafärs, formbar, vegansk, proteinhalt minst 15 g, fetthalt max 9,6 g, glutenfri, nyckelhålsmärkt

Vego från Lecora®

Lecora® erbjuder ett brett sortiment av vegetariska produkter - alltifrån vårrullar till gröna burgare, vegetarisk schnitzel, nuggets och falafel.

Flera produkter finns även som ekologiska såsom grönsaksbiff crispy chili, vegetarisk schnitzel, mungbönbiff och falafel. Hela sortimentet är tillagat i Vadstena i Östergötland.

Lecora® använder sig inte av genetiskt modifierade organismer (GMO).



* Lecora AB förvärvades av Orkla Foods Sverige den 27 mars 2019. Orkla Foods Sverige ansvarar för säljuppdraget av produkter från Lecora AB, men Lecora AB är fortsatt ett fristående dotterbolag till Orkla Foods Sverige. Lecora AB omfattas inte av Orklas hållbarhetsstrategi men arbetar precis som Orkla Foods Sverige med stort fokus på hållbarhet, närproducerade svenska och ekologiska råvaror.



Vi erbjuder ett brett sortiment av EU-ekologiska och KRAV-certifierade produkter.

Förslag på kravspecifikation

- Tillagade i Sverige

Detaljerade förslag på positionsrad finns på orklafoodsolutions.se/broschyrrer-material

Exempel per positionsrad

- Schnitzel vegetarisk. Ekologisk. 60-80 g/st. Minst 70 % couscous
- Vegetarisk Mungbönbiff. 40-60 g/st. Ekologisk
- Grönsaksbiff Crispy Chili, fetthalt ≤10g, salt <1g, mjölkprotein ej i recept, äggprotein ej i recept, gluten ej i recept, Grönsaksbas med röda linser, quinoa, Märkning Från Sverige
- Vegetarisk Nugget, Fetthalt ≤11g, salt ≤1,3g, protein ≤6g, sojaprotein ej i recept, grönsaksbas med couscous



Visste du att Mungbönan är ett bra alternativ till sojabönan tack vare sitt höga protein- innehåll. Att den dessutom är rik på både fiber och järn samt har en bra smakbalans, gör att den passar fint i en mängd vegetariska rätter.





I Sverige finns även en lång tradition att äta tillbehör såsom inlagda gurkor och rödbetor. Detta har varit ett sätt att konservera sommarens och höstens skördar för vintern. Numera finns det andra sätt att konservera och bevara, men smakerna är fortfarande uppskattade och de är därför ett viktigt inslag i vår matkultur.

Allmänt om skördeprodukter

Det är inte bara valet av kött och vegetariskt protein som har betydelse för klimatet. Vad du äter till maten är också viktigt. Potatis är en klimatsmart kolhydratkälla som har betydligt lägre påverkan än t.ex. ris och spagetti (se nedan).

Använder man sig dessutom av frysta produkter och bara tar fram precis den mängd som behövs, kan man säga att det bidrar till lågt matsvinn.

Potatis

- består till cirka 80 % av vatten
- resterande andel är främst kolhydrater, men också protein, vitaminer och mineraler
- stärkelse är dominerande kolhydrat

Råvara	Klimattal (kg CO2-ekv./kg)
Potatis från Sverige	0,1 per kg oskalad potatis.
Jasminris från Thailand	3,0 per kg okokt ris.
Spagetti från Sverige	0,8 per kg okokt spagetti.





Potatis och potatisprodukter från Orkla Foods Sverige

Vi har en lång och gedigen tradition av att tillaga olika potatisrätter. All vår potatis tillagas i Eslöv. Där har vi bl.a. Sveriges enda anläggning för tillagning av potatismos. I Eslöv har vi tillagat mos sedan 1952, så vi har haft många år på oss att bli experter.

Vi arbetar i möjligaste mån med svenskodlad potatis som kommer från våra egna IP-certifierade kontraktssodlare. Det innebär att vi inte transporterar själva råvaran längre än nödvändigt.

För oss är det centralt att leverera potatisprodukter av högsta kvalitet. Vi jobbar aktivt för att använda så få tillsatser som möjligt. All potatis friteras i rapsolja och solrosolja.

Nästan allt används

Vår bredd i sortimentet gör att vi kan ta vara på nästan all potatis vi tar in i fabriken. De olika storlekarna på potatis kan användas till olika produkter som t.ex. tärnad och skivad potatis, pommes, pytt, potatisbullar och potatismos. Den potatis som vi inte kan förädla till andra potatisprodukter blir istället stärkelse. Skaller blir till djurfoder och biogas.

Experter på potatis

Vi har en egen odlingsavdelning vilket innebär att vi har gedigen kunskap om råvaran så som t.ex. hur man bäst odlar potatis, när man ska skörda för att få bäst kvalitet på slutprodukterna och vilka sorter som lämpar sig till vilka produkter. Arbetet som odlingsavdelningen gör tillsammans med våra odlare har ökat skördeutfallet med 10 % under den senaste femårsperioden. Det har också gett motsvarande minskning av dieselåtgång och bekämpningsmedel och är ett ständigt pågående arbete.

Potatisodlarna ska ha följande IP certifieringar

- IP Frukt och Grönt
- Ekologisk odling ska ha Kravcertifikat, import ska ha EU ekologiskt
- Import ska ha Global GAP.



Vi erbjuder EU-ekologiska, KRAV-certifierade och "Från Sverige"-märkta potatisprodukter

Förslag på kravspecifikation

- Potatisprodukter ska inte vara friterade i palmolja
- Ekologisk Potatisbulle ska vara friterad i solrosolja
- Potatisbullar gjorda på svensk potatis
- "Potatisbullar med märkning "Från Sverige"

Exempel per positionsrad

- Potatisbullar, 2-3 kg, friterade i rapsolja, ej innehålla gluten, svensk potatis
- Potatismos Komplet, 6-7 kg, transfettfri
- KRAV Eko Potatisbullar, 5-6kg, friterade i solrosolja

Detaljerade förslag på positionsrad finns på orklafoodsolutions.se/broschyler-material

Inlagda grönsaker från Orkla Foods Sverige

Vi har en lång tradition av att lägga in grönsaker. Råvarorna kommer i allra flesta fall från våra IP-certifierade kontraktsodlare i Skåne, Blekinge, Småland och på Öland. Under tio intensiva sommarveckor plockas alla gurkor och läggs in. Rödbetorna skördas längre fram på hösten.

Våra grönsaker packas i koniska burkar. Genom att använda koniska burkar förenklas hanteringen av tomma förpackningar eftersom de kan staplas i varandra. Detta leder i sin tur till ett minskat behov av transporter. Våra rödbetor och gurkor är inlagda i konserverburkar utan Bisfenol A.

Gurkodlarna ska ha följande IP certifieringar

- IP frukt och Grönt
- IP Arbetsvillkor
- IP klimat
- Ekologisk odling ska ha Kravcertifikat och vid import EU ekologiskt certifikat
- Import ska ha Global GAP

Rödbetsodlarna ska ha följande IP certifieringar

- IP frukt och grönt
- IP klimat
- Ekologisk odling ska ha Kravcertifikat och vid import EU ekologiskt certifikat
- Import ska ha Global GAP



Vi erbjuder både EU-ekologiska och KRAV-certifierade inlagda grönsaker.

Förslag på kravspecifikation

- Rödbetor och gurkor ska vara förpackade i koniska burkar utan Bisfenol A

Exempel per positionsrad

- Smörgåsgurka legymskivad ca 9 kg, konisk konserverburk
- Rödbetor skivade ca 9 kg, konisk konserverburk
- KRAV Eko Smörgåsgurka legymskivad ca 9 kg, konisk konserverburk
- KRAV Eko Rödbetor skivade ca 9 kg, konisk konserverburk

Detaljerade förslag på positionsrad finns på orklafoodsolutions.se/broschyrrer-material





Allmänt om animalier

Enligt lagen definieras kött som skelettmuskulatur av däggdjurs- och fågelarter, med naturligt ingående eller förenad vävnad. Den totala halten fett och bindväv får inte överstiga:

- Svin: 30 % fett, 25 % bindväv
- Fågel/kanin: 15 % fett, 10 % bindväv
- Övriga däggdjur: 25 % fett, 25 % bindväv

Vid tillagning av köttbullar och andra färsrätter tillsätts mjölk, ströbröd, ägg och kryddor för att smeten ska hålla ihop, få en bra konsistens och bra smak. Om man vill undvika de vanligaste allergenerna, kan man istället använda olika former av potatis, fibrer och stärkelse.



För att minska fetthalten och få en mer oregelbunden form kontaktsteks merparten av färsprodukterna i vårt storhushålls-sortiment istället för att friteras.

Animalier från Orkla Foods Sverige

Hållbara råvaror är ett av fokusområdena i Orklas hållbarhetsstrategi. Vårt mål är att alla animalie-baserade råvaror som vi köper in ska vara hållbara senast 2025. Det är en hög ambition, men vi har en plan.

Ett steg i rätt riktning är att vi från och med den 1 juli 2018 bara köper in ägg från frigående höns. I Orkla Animal Welfare policy ställer vi krav på god djuromsorg. Köttet ska ha hög kvalitet och komma från djur som sköts om och som mått bra. Alla leverantörer av kött och köttprodukter måste skriva under ett avtal på att de uppfyller våra specifika krav innan de godkänns som leverantör till oss.

När vi ska godkänna en köttleverantör finns bland annat följande punkter med i vårt bedömningsunderlag:

- All kött råvara köps direkt från slakterier och styckningsföretag
- Köttet är spårbart hela vägen tillbaka till slakterierna
- God djuromsorg enligt svensk och europeisk lagstiftning
- Transportförhållanden av djur ska motsvara svenska förhållanden



Vi erbjuder ett brett sortiment av EU-ekologiska och KRAV-certifierade produkter.

- Godkända slaktmetoder enligt svensk och europeisk lagstiftning
- Antibiotika och hormoner får inte användas i tillväxtfrämjande syfte
- Inga övriga främmande ämnen får förekomma i köttet
- Köttet ska hanteras hygieniskt
- Köttets smak och utseende ska vara helt utan anmärkning
- Köttet ska vara fritt från salmonella.
- Inget kött från Belgian Blue.
- Inget galkött
- Inget kött från sanitetsslaktade djur

Vi värnar om djurens grundläggande friheter

1. frihet från törst och hunger
2. frihet från obehag
3. frihet från smärta, skada och sjukdom
4. frihet från rädsla och ångest
5. frihet att utföra naturligt beteende

Förslag på kravspecifikation

- Köttets ursprung ska vara spårbart bakåt till leverantör (som i sin tur kan spåra köttets ursprung bakåt i leverantörskedjan)
- Produkter med ägg från frigående höns
- Tänk på salthalten och låt inte den vara för hög

Exempel per positionsrad

- KRAV Eko Hamburgare fri från 90x50 g, kontaktstekt
- KRAV Eko Nötköttbulle fri från 12 g, kontaktstekt
- Krögarbiff® fri från 50 g, kontaktstekt, minst 70 % kött

Detaljerade förslag på positionsrad finns på orklafoodsolutions.se/broschyrrer-material



Allmänt om livsmedel för särskilda näringsändamål – ”fri från”

Allt fler matgäster är känsliga för olika allergener. Det är då viktigt att kunna lita på att produkter som serveras inte innehåller allergenerna i fråga. För att få säga att ett livsmedel är fritt från en allergen måste tillagningen i alla steg ske skilt från livsmedel som innehåller allergenen. Detta för att undvika oönskad kontamination. Det räcker inte att allergenet inte avsiktligt har tillsatts i livsmedlet. Det måste vara garanterat att allergenet inte på

något sätt har kunnat hamna i livsmedlet via råvarorna, hantering, förväxling eller kontamination från andra livsmedel, utrustning eller miljön runt omkring.

Innebörden av de två olika begreppen/märkningarna är samma rent produktionsmässigt/lagstiftningsmässigt - allergenerna måste vara avskilda i tid eller rum.

Fri från enligt Orkla Foods Sverige

Vi har ett stort sortiment färsprodukter som är garanterat fria från:

- Gluten
- Laktos
- Mjölprotein
- Sojaprotein
- Äggprotein

Vi har bl.a. vidtagit följande åtgärder:

- Allergenet hanteras inte alls i produktionslokalen
- Allt ytteremballage tas av i speciella slussar
- Våra råvaruleverantörer uppfyller speciella krav
- Personalen har extra stränga hygienregler att rätta sig efter
- Ventilationssystemet är separerat från övrig produktion

Förslag på kravspecifikation

- Samtliga färsprodukter uppfyller fri från-krav, fria från gluten, laktos, mjölprotein, sojaprotein och äggprotein

Exempel per positionsrad

- Köttbullar 14 g, fri från, fri från gluten och laktos, teflonstekta
- Pannbiff 40 g, fri från, fri från äggprotein, minst 60 % kött, teflonstekt

Detaljerade förslag på positionsrad finns på orklafoodsolutions.se/broschyler-material

Schnitzel, Lövstek och Lövbit från Lecora®

Schnitzeln är en klassiker. Lecora® är mästare på schnitzel sedan lång tid. Hemligheten är att köttet "bankas" i flera steg och att alltid svenskt kött från närliggande gårdar används. I det breda sortimentet finns allt från ostekta till förstekta schnitzlar i olika storlekar, opanerad, panerad och nu även pankopanerad. I sortimentet erbjuds även lövbit och lövstek, sammansatt på svenskt nötkött av hög kvalitet.



Alla köttprodukter från Lecora® består av svenskt kött. Lövbiten och schnitzlarna av helt kött är märkta med Kött från Sverige.

Ängsprodukter från Lecora®

Ängsprodukter från Lecora® består av lika delar vegetariskt och animaliskt protein. Produkterna innehåller 50 % ekologiskt svenskt nötkött och 50 % KRAV-certifierade svenska grönsaker och innehåller inga allergener eller tillsatser.

* Lecora AB förvärvades av Orkla Foods Sverige den 27 mars 2019. Orkla Foods Sverige ansvarar för saljupdraget av produkter från Lecora AB, men Lecora AB är fortsatt ett fristående dotterbolag till Orkla Foods Sverige. Lecora AB omfattas inte av Orklas hållbarhetsstrategi men arbetar precis som Orkla Foods Sverige med stort fokus på hållbarhet, närproducerade svenska och ekologiska råvaror.



Ängsprodukterna från Lecora® är EU-certifierade och är märkta med Kött från Sverige.

Exempel per positionsrad

- Köttbullar. Ekologisk. 50 % nötkött 50 % grönsaker. 12-14 g. Max 10 % fett
- Schnitzel. 60-80 g/st. Minst 70 % köthalt. Max 5 % fett

Detaljerade förslag på positionsrad finns på orklafoodsolutions.se/broschyer-material





Allmänt om tomatketchup

Tomatketchup är en av våra mest välkända och omtyckta smaksättare. Huvudråvaran i tomatketchup är tomatpuré d.v.s tomatjuice som koncentrerats genom att ta bort vatten. Torrsubstanshalten (TS) i tomatjuice är 4-6 %, resten är vatten.

Tomatpuré kallas råvaran när den koncentrerats till 13 % torrsubstans eller mer. När vi deklarerar tomatinnehållet i Felix® Tomatketchup som procent tomatpuré är all använd tomatpuré omräknad till 13 % torrsubstans (i enlighet med gällande branschöverenskommelse).

Tomatketchup från Orkla Foods Sverige

Vi har mer än 50 års erfarenhet av Tomat-ketchup och all Felix® Tomatketchup görs i Fågelmara i Blekinge. Grunden är tomatpuré från solmogna tomater, skördade under några intensiva sommarmånader. Vi har ett nära samarbete med våra leverantörer av tomatpuré och är med vid tomatskörden för att välja ut de kvaliteter som krävs för Felix® Tomatket-chup.

Felix® Tomatketchup finns i ett flertal olika varianter, storlekar och förpackningslös-ningar för att i möjligaste mån tillgodose våra kunders olika behov. Vid servering till många är våra påsar som passar i dispen-sersystem Sentomat® perfekta.

Felix® Tomatketchup Osötad

Vi har som målsättning att sänka mängden socker och salt i de produkter företaget erbjuder. För några år sedan lanserades tomatketchup med mindre socker och mindre salt. Under 2020 tog vi nästa steg och lanserade en osötad tomatket-chup där sötman enbart kommer från tomaterna. Vi erbjuder osötad tomatketchup i flaskor om både 480 g och 970 g samt som sentomatlösning. Inget socker eller sötningsmedel är tillsatt. Felix® Tomatketchup Osötad i Sentomat® är dessutom ekologisk och uppfyller kraven för nyckelhåls-märkning. För att kompensera den lägre salthal-ten har vi ökat mängden kryddor. I sortimentet finns även Felix® Chilisås Osötad på 550 g flaska.



Vi erbjuder ett brett sortiment av KRAV-certifie-rade och EU-ekolgiska produkter. Vår ekologiska osötade tomatketchup i senotmatpåse är dessutom märkt med nyckelhålet.

Förslag på kravspecifikation Tomatketchup Original

- Tomatketchup ska innehålla tomatråvara motsvarande minst 140 g färska tomater /100 gram ketchup (52 % tomatpuré)
- Tomatketchup ska enbart vara sötad med sackaros (vanligt socker)
- Tomatketchup ska inte innehålla några aromer
- Tomatketchup får innehålla högst 2,4 % salt
- Tomatketchup utan citronsyra

Exempel per positionsrad

- Ketchuppåse till serveringssystem 2-5 kg, minst 140 g färska tomater/100 g ketchup
- Tomatketchup 5 kg hink, sötad med sackaros

Förslag på kravspecifikation Tomatketchup Ekologisk Mindre Socker - Mindre Salt

- Tomatketchup ska vara ekologisk
- Tomatketchup ska innehålla tomatråvara motsvarande minst 200 g färska tomater per 100 g ketchup
- Tomatketchup ska enbart vara sötad med sackaros
- Tomatketchup får innehålla högst 12 % socker
- Tomatketchup får innehålla högst 1,5 % salt

Exempel per positionsrad

Ketchuppåse till serveringssystem 2-3 kg, ekolo-gisk med minst 200 g färska tomater per 100 g ketchup, sötad med sackaros, max 12 g socker, max 1,5 g salt

Förslag på kravspecifikation Tomatketchup Osötad

- Tomatketchup ska innehålla tomatråvara motsvarande minst 200 g färska tomater/100 g ketchup (81 % tomatpuré)
- Tomatketchup ska vara osötad
- Tomatketchup får innehålla högst 1 % salt

Exempel per positionsrad

Ketchuppåse till serveringssystem 2-3 kg, ekologisk, osötad

Detaljerade förslag på positionsrad finns på orklafoodsolutions.se/broschyler-material



Visste du att sill är en av de proteinkällor som har lägst klimatpåverkan?



Allmänt om fisk och skaldjur

Ett av fem svenska kostråd handlar om fisk; "Ät fisk ofta – gärna 2-3 gånger i veckan." Att fisk är nyttig mat råder det inga tvivel om. Fisk är i allmänhet mager mat med högt proteininnehåll, rik på vitaminer och mineralämnen. Den feta fisken som lax, sill, skarpsill och makrill innehåller mycket av de fina omega-3-fettsyrorna som kan minska risken för hjärt- och kärlsjukdomar. Inlagd sill och makrill har högt innehåll av D-vitamin, vilket är extra viktigt för oss nordbor.

En portion inlagd sill täcker dagsbehovet av såväl Omega-3 som D-vitamin. Inlagd sill främjar också aptiten och gör att saliven rinner till. Detta är gynnsamt inte minst för äldre som kan ha svårt att äta. Överhuvudtaget är det väldigt smart att äta sill då det gynnar såväl hälsan som vår planet. Sill är näringstät mat och innehåller mycket näring per kalori. Samtidigt tillhör sill de proteinkällor som har lägst klimatpåverkan.

Fisk och skaldjur från Orkla Foods Sverige

Abba® har varit synonymt med fisk och fiske i över 180 år. Från början var det ett familjeföretag i norska Bergen, som sedan generationer sysslat med salt, fiskhandel och sjöfart. Den kunskap om fisk, fiske och fiskets förutsättningar som finns nedärvt i varumärket Abba® är smått unik. På 180 år händer det dock en hel del. Havets villkor förändras ständigt – och vi måste förändras med havet. Vi måste värna och vårda havet ansvarsfullt och med respekt för framtiden. Omsorg om råvaran utgör därför en stor del av produkternas kvalitet.

Hållbart fiske

För att långsiktigt kunna tillhandahålla god och nyttig mat från havet är vi beroende av ett ekologiskt hållbart hav. Åren har lärt oss att aktivt verka för en långsiktigt hållbar förvaltning av havets resurser. Vi använder endast fisk och andra råvaror från havet som är fiskade, landade, odlade och processade i enlighet med nationell och internationell lagstiftning.

Egen marin policy

Men vi vill dock gå längre än lagstiftningen. Därför har vi utarbetat tydliga riktlinjer för hållbart fiske i en särskild marin policy. Det är ett dokument som tydligt beskriver våra krav på råvaruleverantörer. I valet av fångstområden fångstmetoder grundar vi våra beslut på vetenskaplig grund och kunskap inhämtad från myndigheter, organisationer och forskare. MSC (Marine Stewardship Council), ICES (International Council for the Exploration of the Sea) och NAFO (Northwest Atlantic Fisheries Organization) är några av dem.

Kvalitet från båt till burk

Att hålla en hög och jämn råvarukvalitet är bland det svåraste som finns. Vi lyckas mycket bra med detta genom att vi följer nedan strikta hållpunkter:

- Nära samarbete med leverantörerna
- Personlig närvaro under beredningssäsongerna
- Omedelbar kontroll vid leveranser
- Effektiva spårbarhetssystem

Varför uppfyller inte sillbestånden längre kraven för MSC och hur hanterar Orkla det

Den sill som länge användts för Abba sill och för många svenska sillprodukter, Norsk vårlekande sill (NVG-sill) uppfyller från och med årsskiftet 2020-21 inte längre kraven för Marine Stewardship Council (MSC). Anledningen är att inblandade länder inte har kommit överens om en politisk lösning om att säkra hållbara fångstkvoter.

Vi ser att havet är en viktig källa för att kunna tillhandahålla näringsrik mat till en global befolkning. Självklart måste det göras på ett hållbart sätt utan att överexploatera resurser.

För att uppnå MSC-certifiering krävs tre kriterier; att fisken är fiskad från hållbara fiskebestånd, att miljöpåverkan har minimerats och att det finns en god fiskeförvaltning. På den sista punkten når NVG-sillen inte längre kraven för MSC. Förhandlingsparterna (EU, Island, Norge, Ryssland och Färöarna) har inte kommit överens om en uppgörelse om fiskekvoter och förvaltningsplaner för sill. Resultatet är att MSC-märkningen inte längre får användas på NVG-sill. Självklart kommer det att vara av avgörande betydelse att nå en internationell politisk överenskommelse om hur sillkvoterna bör fördelas mellan kuststaterna för att säkerställa ett fortsatt hållbart fiske.



NVG-sill i Norska havet är ett av de mest värdefulla bestånden i Nordostatlanten både för ekosystemet och för sjömatnäringen i Nordeuropa. Utifrån att berörda fiskestater inte kan enas om en fördelning av kvoten beslutade vi under våren 2021 att tillsammans med Fiskbranschens Riksförbund (FR) kraftfullt engagera oss för en långsiktigt hållbar lösning.

Orkla ser tillsammans med Fiskbranschens Riksförbund och dess andra medlemmar allvarligt på bristen av en fungerande förvaltning av fisket i Nordostatlanten. Vi ser att en fungerande förvaltning måste på plats för att säkra en hållbar framtid inte bara för bestånden i sig utan också för sjömatnäringen i Nordeuropa. Vi arbetar aktivt mot politiker i både Sverige och på EU nivå för att påverka i frågan. Både Orkla och Fiskbranschens Riksförbund är medlemmar i NAPA (North Atlantic Pelagic Advocacy) som har ett Fishery Improvement Programme (FIP) kopplat till sillen och makrillen. Dess primära uppgift är att påverka politiker till att ta ansvar och komma överens om fördelningen av kvoter.

Samtidigt med detta arbete så har vi successivt ökat våra inköp av MSC-certifierad Nordsjösil. Vi bevakar de vetenskapliga beståndsvärdeingar av olika sillbestånd och fångstområden som görs och använder dem som underlag för strategi.

Norsk torsk har återfått MSC-certifiering

I Kalles, Abba, Svennes och Ejderns kaviarer samt i Abba pastejer används rom från Skrei, som är en biprodukt till Skrei. När Skrei fiskas är den Norska kusttorsken en bifångst. Efter ett uppehåll sedan 2021 återfick det norska fisket av torsk MSC-certifiering under 2023-24.

Även om beståndet av Norsk kusttorsk är bättre idag än det var för 10 år sedan, så har man inte lyckats få upp beståndet till en önskvärd nivå. Därför är MSC tillbakadraget innanför 12 nautiska mil utanför den norska kusten.

Abba® Gastronomi

Abba® Gastronomi är ett unikt sortiment för de professionella användarna – kockarna. Det innebär att förpackning, men även sortiment och recept skiljer sig från produkter som finns att köpa i en vanlig livsmedelsbutik. Enbart Abba® artiklar som säljs som storköksprodukter får bära varumärket Abba® Gastronomi.

Vill du veta var vi fiskat den råvara som finns i storköksförpackningarna och vilka fiskemetoder och fångstredskap som använts, så finner du denna information på orklafoods.se

Syrebarriär i sillhinkarna

I de praktiska och stapelbara hinkarna vi använder till Abba® Gastronomi har vi tagit strid mot sillens värsta fiende - syret. Så fort sill kommer i kontakt med syre startar en härskningsprocess och i en vanlig hink har syret lätt att ta sig igenom plasten. Därför har vi låtit gjuta in en syrebarriär i ytskiktet på alla våra hinkar; på locket, sidorna och i botten. Detta gör att sillen bibehåller sin höga kvalitet och goda smak genom hela hållbarhetstiden.

Förslag på kravspecifikation

Enligt Upphandlingsmyndighetens hållbarhetskriterier för Fisk och skaldjur kan vi som leverantör hänvisa till annan bevisbörda än MSC. I de dokument vi tillhandahåller till grossist och till upphandlare beskriver vi hur Orkla jobbar för att säkerställa att vi uppfyller de upphandlingskriterier som är aktuella för Fisk och skaldjur.

I samband med upphandling av sill rekommenderar vi därför att ni frågar på "MSC eller annan bevisbörda".

För att säkra hög kvalitet och god smak under hela hållbarhetstiden har samtliga sillhinkar syrebarriärer.

Exempel per positionsrad

Sill
Löksill, Inlagd sill, Senapssill och Matjessill:
Bit, (Clupea Harengus)
Hink med syrebarriär, 2,3-2,5 kg

Ansjoviskryddad Sillfilé:
Filé, (Clupea Harengus), MSC-certifierad
Hink med syrebarriär, 1,2 kg

- Kaviar
- Kaviar, torskrom (Gadus morhua), rområvara 52 %, MSC-certifierad, tub, 300 g
 - Kaviar, torskrom (Gadus morhua), rområvara 52 %, MSC-certifierad, KRAV, tub, 250 g
 - Kaviar, torskrom (Gadus morhua), rområvara 52 %, tub, 190-300 g
 - Kaviar, torskrom (Gadus morhua), rområvara 52 %, PET-burk, 740 g

Ansjovis
Sprattus sprattus

Fiskbullar
MSC-certifierad, burk

Makrill i Tomatsås
(Scomber scombrus), tub

Stenbitsrom
(Cyclopterus lumpus), MSC-certifierad, PET-burk

Tonfisk Skipjack
(Katsuwonus pelamis), MSC-certifierad

Detaljerade förslag på positionsrad finns på orklafoodsolutions.se/broschyrrer-material

UNIK HINK MED SYREBARRIÄRER
GARANTERAR HÖG KVALITET OCH GOD SMAK

GREPE/HANDTAG

Gör det lättare att hantera, tömma och bära hinken (finns ej på minsta hinkstorleken).

KLIMATAVTRYCK

Lägre CO2-belastning jämfört med tidigare burkar. Vi använder mindre totalmängd material och tack vare staplingsbarheten behövs färre transporter till fabrik. Hinkarna tillverkas i Sverige.

SYREBARRIÄR

Hela hinken inklusive lock är täckt av en barriär som minskar hinkens genomsläpp av syre.



FÖRSEGLAD MEN
LÄTTÖPPNAD

Locket är tättslutande men öppnas enkelt med den inbyggda öppningstappen.

ÅTERVINNINGSBAR
PLAST

Inga blandade plastmaterial, utan allt är gjort av PP-plast som går utmärkt att återvinna. Bra ur miljösynpunkt och bidra till att mindre ny plast behöver tillverkas.



Allmänt om fruktdrycker

Juice lyder under särskild lagstiftning, övrig fruktbaserad dryck benämns ofta fruktdryck, saft, måltidsdryck eller lättdryck. Till skillnad från läsk och annan ospecificerad dryck innehåller fruktdryck, måltidsdryck och saft alltid juice från frukt eller bär.

Juice

Juice är 100 % fruktråvara. Juicen kan vara direktpressad från färska frukter eller från ett juicekoncentrat. Juicekoncentrat är den vanligaste råvaran i juicer. Om en juice är gjord från koncentrat ska texten "juice från koncentrat" finnas på förpackningen. Om den är direktpressad kan den kallas enbart "juice". Socker, aromer, färgämnen eller konserveringsmedel får inte tillsattas till juice.

Saft

Saft är en fruktdryck där färgen enbart kommer från frukten. Till skillnad från ospecificerad dryck är färgämnen inte tillåtna i saft.

Fruktdrycker från Orkla Foods Sverige

Vi har valt att inte söta dryckerna med glukossirap, undantaget drycker från Liva® Energi. Där förstärkning behövs, förutom fruktjuicer, använder vi enbart naturliga aromer och färgämnen. Färgämnen i fruktdrycker får inte användas.

Vi erbjuder följande dryckestyper

- **Önos® Juice**
100 % fruktjuice med naturlig sötma från fruktråvaran.
- **Önos® Saft**
≥ 6 % fruktråvara, sötdad med socker.
- **Önos® Lättsockrad Fruktdryck**
≥ 2,2 % fruktråvara, sötdad med socker.
- **Önos® Osockrad Fruktdryck**
≥ 6 % fruktråvara, sötdad med sötningsmedel (aspartam, acesulfam K).
- **Önos® Osötdad Fruktdryck**
≥ 30 % fruktråvara, inget tillsatt socker eller sötningsmedel, tillsatt C-vitamin.
- **Fun Light®**
sockerfri dryck med få kalorier.

Orkla Foods Sveriges drycker säljs i följande förpackningar

- 1 liters pappersförpackning med skruvkork (återförslutningsbar)
- 5 liters plastdunk
- 10 liters bag-in-box
- 0,5 liters och 1 liters plastflaska

Önos® Drycker i tetraförpackning är aseptiska och innehåller inga konserveringsmedel. Alla drycker i dunk och bag-in-box innehåller konserveringsmedel för att förhindra jäsning.



Vår Önos® Eko Fläderblom i en litersförpackning är EU-ekologisk.

Att tänka på vid upphandling av fruktdrycker

Det finns en rad olika faktorer att ta hänsyn till vid upphandling av drycker. Smakpreferenser och färg är många gånger avgörande. Utgå från vilken typ av dryck och sötning som behövs och jämför smaker på liknande dryck om det görs en sensorisk analys – juice med juice och sötdad fruktdryck med sötdad fruktdryck.

Önskemål om energimängd, vilken typ av sötning och behov att anpassa dryckerna vid allergier eller andra sjukdomstillstånd är andra viktiga faktorer. Typ av förpackning är också av betydelse.

Detaljerade förslag på positionsrad finns på orklafoodsolutions.se/broschyer-material

Ta dessutom hänsyn till följande

- **Fruktinnehåll:** det är stora variationer mellan olika typer av drycker och varumärken. Högre frukthalt ger en naturligare produkt med mer smak av frukt.
- **Spädningsgrad:** högre spädningsgrad ger en högre koncentration och innebär i slutändan mindre miljöpåverkan.
- **Sötning:** det finns olika typer av sötning; osötdad med naturlig sötma från frukt eller bär, socker-sötdad, osockrad, d.v.s. sötdad med sötningsmedel såsom aspartam, sukralos etc.
- **Sockerhalt:** mängden socker i drycken.
- **Energi innehåll:** för vissa konsumenter är det viktigt att drycken innehåller en viss energimängd. En dryck med sötningsmedel istället för socker sänker energiinnehållet.





Allmänt om sylt och marmelad

Begreppet sylt är namnskyddat och får enbart användas på produkter som lever upp till kraven enligt Livsmedelsverkets föreskrifter om sylt, gelé och marmelad (LIVSFS 2003:17).

I föreskrifterna står bland annat: sylt ska innehålla minst 35 % puré eller pulp (de ätliga delarna) av frukt eller bär. För en del frukter och bär är gränsen lägre, t.ex. för vinbär, rönnbär, nypon och havtorn. Frukt- och bärjuice kan ingå i sylt och marmelad, men får inte räknas med i dessa 35 %. Undantaget är citrusmarmelad där juice räknas med.

Sylt får inte innehålla aromer (undantag: vanillin)

- Citrusmarmelad ska innehålla minst 20 g fruktråvara varav minst 7,5 g från fruktköttet. Resten kan t.ex. vara skal.
- Vinbär- och rönnbärsgelé ska innehålla minst 25 g bärsaft/100 g färdig vara.



Sylt och marmelad från Orkla Foods Sverige

Vi har en lång tradition av att koka sylt. Vi gör all sylt och marmelad i skånska Tollarp. Här finns en frukt- och bärtradition som är över hundra år. Från början med vanliga bärdrycker, men även vin! I sortimentet från Önos® fanns såväl blåbärs- och krusbärsvin, sherry, portvin som glögg. Senare började syltkoket ta form och utvecklas till våra dagars premiumprodukter. I Tollarp har man stor kunskap om vad man gör med frukt och bär.

I vårt breda syltsortiment har vi även ekologisk lingonsylt, pannkakssylt och äppelmos i 5 kg hink. Dessa produkter ingår dessutom i Fairtrades råvaru-program för socker. Fairtrade Sugar Program gynnar odlare genom att de kan sälja mer av sitt socker som Fairtrade.

Vi tycker att man utöver lagliga krav ska kräva att:

- Lättsockrad sylt får innehålla högst 30 g socker/100 g sylt
- Lättsockrat äppelmos får innehålla högst 20 g socker/100 g mos
- Äppelmos ska innehålla minst 45 g äpplen/100 g färdig vara
- Lågkalorisylt ska innehålla minst 45 % frukt eller bär

Vi anser att sylt och marmelad bara ska innehålla ett konserveringsmedel och vara sötad med socker. Syltkvaliteten skiljer sig mellan olika varumärken.

Orkla Foods Sveriges syn på bärplockarnas villkor

Orkla Foods Sverige har inga bärplockare som är direkt anställda av oss. Men vi anser att det är vårt ansvar att se till att bärplockare som arbetar för våra leverantörer har det bra. Vi kräver dokumentation från leverantörerna på att allt går rätt till. Vi följer upp hur det ser ut, bl.a. vad gäller anställningskontrakt, arbetstider och löner. Vi gör också besök på plats för att kontrollera att det vi har kommit överens om efterlevs och att bärplockarnas arbets- och boende- förhållande är acceptabla. I vår Code of Conduct poängterar vi att det är angeläget att våra leverantörer agerar ansvarsfullt avseende kvalitet, miljö, hälsa, arbetsvillkor och mänskliga rättigheter.



I sortimentet erbjuder vi artiklar med certifieringarna KRAV, EU och Fairtrade.

Förslag på kravspecifikation

- Sylt, marmelad och gelé ska inte innehålla glukossirap
- Ekologisk sylt & äppelmos
- Certifiering enligt internationell standard t.ex Fairtrade Sugar program
- Etisk märkning, ex etiskt märkt socker, socker med etisk märkning

Detaljerade förslag på positionsrad finns på orklafoodsolutions.se/broschyer-material

Exempel positionsrad

- Eko Lingonsylt Fairtrade
>35% fruktråvara, <36% socker Ekologisk, Fairtrade Sugar Program / etiskt odlat socker, 3-5 kg
- Eko Pannkakssylt Fairtrade
>35% fruktråvara, <40% socker, Ekologisk, Fairtrade Sugar Program / etiskt odlat socker, 3-5 kg
- Eko Äppelmos Fairtrade
>75% fruktråvara, <27% socker, Ekologisk, Fairtrade Sugar Program / etiskt odlat socker, 3-5 kg



Allmänt om energi och näring för sjuka och äldre

Inom äldreomsorgen är undernäring en stor utmaning som kostar individen onödigt lidande och samhället onödiga kostnader. För att säkerställa ett tillräckligt intag av näring och energi behöver fokus flyttas till individen. Måltiderna i äldreomsorgen behöver utgå från individens behov och önskemål. De ska främja aptit och matlust och vara en tydlig del av omvårdnaden. Verksamheten måste genomsyras av flexibilitet, lyhördhet och delaktighet.

För sjuka och äldre med nedsatt aptit behöver dagens måltider delas upp på flera små goda, närings- och energitäta mål. På så sätt blir det lättare för den sjuka och äldre att orka äta tillräckligt för att täcka sitt behov av näringsämnen och energi.

Tillbehör som sylt, salladsdressing, inlagda grönsaker och måltidsdryck hjälper till att öka aptiten ytterligare, samtidigt som de bidrar med värdefull energi. Glöm inte att avsluta måltiden med en dessert. Måltidsmiljön spelar en stor roll för aptiten. Att låta måltiderna bli en trevlig stund är viktigt för att lockas till tillräckligt intag.

Rekommendationer för Näringsriktiga måltider inom vård och omsorg finner du via länkarna nedan:

www.livsmedelsverket.se/aldreomsorg
www.livsmedelsverket.se/sjukhus

Källor:

Livsmedelsverket: <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/kostrad-och-matvanor/mat-och-naring/grundkosterna-inom-vard-och-omsorg-ersatts-med-nya-rekommendationer/>



Energi och näring för sjuka och äldre enligt Orkla Foods Sverige



Vi på Orkla Foods Sverige tycker att ett hälsosamt åldrande är viktigt. En bra och balanserad kost är en viktig pusselbit för att uppnå god hälsa och livsglädje under livets alla faser. För sjuka och äldre är det dock särskilt viktigt att uppnå ett gott energi- och närings- tillstånd för att främja god hälsa och förebygga sjukdomar och undernäring.

Liva® Energi erbjuder både drycker som passar utmärkt till mellanmål eller som törstsläckare. Ett bra sätt att förebygga undernäring är att regelbundet servera Liva® Energi då varje produkt innehåller minst 30 % mer energi än motsvarande normalprodukt.

Förslag på kravspecifikation

- Det finns produkter inom respektive produkt-kategori som innehåller minst 30 % mer energi än motsvarande normalprodukt.

Exempel per positionsrad

- Fruktdryck lingon- och tranbär med extra energi, 95 kcal/400 kJ per 100 g, kolonial, drickfärdig, 1000 ml, Tetra®
- Fruktdryck äpple med extra energi, 90 kcal/390 kJ per 100 g, kolonial, drickfärdig, 1000 ml, Tetra®
- Nypondryck med extra energi, 100 kcal/420 kJ per 100 g, kolonial, drickfärdig, 1000 ml, Tetra®

Detaljerade förslag på positionsrad finns på orklafoodsolutions.se/broschyer-material

Allmänt om mellanmål och dessert

Ett mellanmål är inte bara mat i farten och en dessert inte bara en trevlig avslutning på en måltid. För vissa matgäster kan mellanmålet innebära nödvändig näring och desserten sätta en ovärderlig guldkant på dagen.



Dessert och mellanmål från Orkla Foods Sverige

För oss är det viktigt att våra desserter och mellanmål både är vällmakande och innehåller rätt mängd energi och näring. De ska också vara enkla att tillaga och hantera.

Ekströms®

Ekströms® är nästan synonymt med ordet dessert. Det sitter i generna och kan spåras tillbaka till den berömda nyponsoppa som kom i mitten av 1940-talet. Sedan 1958 har dessutom den nästan ännu mer berömda blåbärssoppa vunnit alla vasalopp.

Ekströms® soppor, krämer och desserter i pulver har många användningsområden. De är enkla att jobba med och ger inget svinn. En perfekt förrådsvara helt enkelt.

Exempel per positionsrad

- Nyponsoppa utan tillsatt socker, 1 liter

Detaljerade förslag på positionsrad finns på orklafoodsolutions.se/broschyer-material

Allmänt om kex och snacks

Trendspaningar visar att vi både vill leva hälso- samt och unna oss själva njutning. Samtidigt blir svenskhet, naturlighet, ursprung och ekologi allt viktigare för gästen. Vi ser även att gränsen mellan salta snacks och söta snacks suddas ut alltmer och vi kan vänta oss framöver att se mer av en mix av salt, sött, syrligt, starkt, umami – allt för att skapa extra njutning.* Vi jobbar för fullt för att förse alla med både näringsrika mellanmål och delikata desserter. Både med klassiska och älskade smaker och nya, banbrytande sådana.

Kex och snacks från Orkla Sverige

Vi erbjuder ett urval av kex och snacksprodukter från välkända varumärken som Göteborgs Kex, Ballerina, Digestive, Utvalda och OLW.

Göteborgs Kex

Göteborgs Kex erbjuder både söta och salta alternativ.

I vårt sortiment finns klassiker som Ballerina, vår mest älskade kaka som vi bakat med stolthet sedan 1963. Utvalda-serien är kex som vi utvecklat tillsammans med Ostmästarinnan Jenny Svensson för att vara de bästa kexen till ost. Kort sagt, vi har något gott för alla smaker.

Välkända och älskade produkter från varumärken såsom Ballerina, Singoalla, Brago. Samtliga produkter är även fria från GMO och transfetter. Kunglig

Hovleverantör sedan 1897.

OLW

OLW är en svensk stolthet från hjärtat av Värmland som i över 50 år har stått för det härliga i livet. Vi på OLW tror nämligen att livet blir så mycket godare om det ibland tas med en nypa salt. Extra finurligt eftersom OLW tillverkar salta snacks i alla former och smaker, det finns många godsaker att välja mellan till alla tillfällen.

Våra potatischips görs på potatis från Skåne i vår anläggning i Filipstad där vi också tar fram cheez doodles®, Nordens största snacksprodukt. 2017 gick vi över till grön el i hela företaget – el producerad av förnyelsebara källor. Vi har kartlagt vår energianvändning och vi har minskat både vatten och gasol stort under dom senaste åren. Vårt produktspill blir till bioetanol.



Vi erbjuder tre produkter som är EU ekologiska: Brago Eko, Digestive Eko samt Eko Smörgåsrån Vete.

*Mintel Salty Snacks Global Annual Review, Jan 2016.



Förslag på kravspecifikation

- Ekologisk

Exempel per positionsrad

- Digestive Eko
- Brago Eko
- Smörgåsrån Eko

Mer information om våra varumärken finns på orkla.se.

Kontakt

Läs gärna mer om oss på
orklafoodsolutions.se.

Kontakt

För specifika frågor vänligen kontakta:

Upphandlingsfrågor:

Anbudshandläggare Fredrik Carlsson
+46 761 11 07 05
fredrik.carlsson@orklafoods.se

CSR-arbete:

CSR-Direktör Cecilia Sajland
010-142 40 00
cecilia.sajland@orklafoods.se

