



Det kommer en dag i morgen også

Hva er bærekraft? Hva kan vi sammen gjøre for å skape morgendagens bærekraftige kjøkken allerede i dag?



Hva innebærer bærekraft?

Den enkleste måten å forstå begrepet bærekraft på er å tenke på det faktum at vi lever på en planet med begrensede ressurser. Når planetens ressurser er oppbrukt, er de oppbrukt for alltid. Det finnes ingen måte å skaffe nye på.

Man kan også uttrykke det slik: når vi lever bærekraftig, så lever vi av "rentene" fra planeten og etterlater "kapitalen" uberørt for våre barn og barnebarn. I matvarebransjen settes ofte bærekraft i sammenheng med

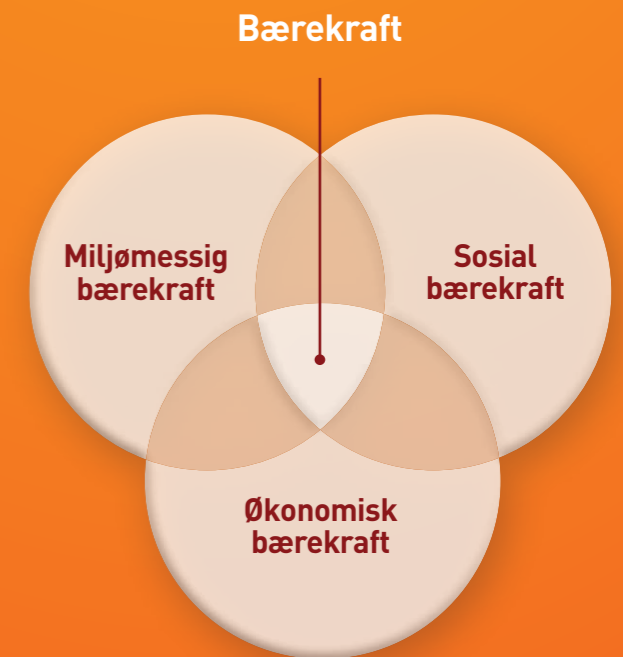
økologiske ingredienser og klimasmarte valg.

Men bærekraft omfatter også sosiale og økonomiske spørsmål. Det er med andre ord ikke nok at vi bare verner om miljøet. Vi må også sørge for god helse, økonomisk vekst, velferd og sosial rettferdighet for bønder. Dette må vi gjøre for at hele jordens befolkning skal få tilgang til god og næringsrik mat. Både i dag og i fremtiden.

Først da kan vi snakke om reell bærekraft.

Ekte bærekraft handler ikke bare om miljøet.

- Miljømessig bærekraft – produsenter av bærekraftig mat beskytter det naturlige miljøet når de arbeider med spørsmål som angår klimaendring, energi, vannmangel, biologisk mangfold og jordutarming.
- Sosial bærekraft – bærekraftig matvareproduksjon krever også et tydelig fokus på arbeidstakernes rettigheter og velferden i de samfunnene der produksjonen skjer. Dette inkluderer bl.a. aspekter som tilgang til helseomsorg, mat og arbeidsrettigheter.
- Økonomisk bærekraft – målet for bærekraftig matvareproduksjon er å være produktiv, effektiv og konkurransedyktig, og fordelene dette gir skal ytre seg i form av lønnsomhet for gårdene, noe som igjen avspeiles i blomstrende lokale økonomier – og videre gjennom hele verdikjeden.



Visste du at...

Unilever er en av verdens største kjøpere av jordbruksråvarer? I kraft av vår størrelse kan vi stille krav om at råvarene våre produseres med bærekraftige metoder.



Hvorfor er bærekraft så viktig?

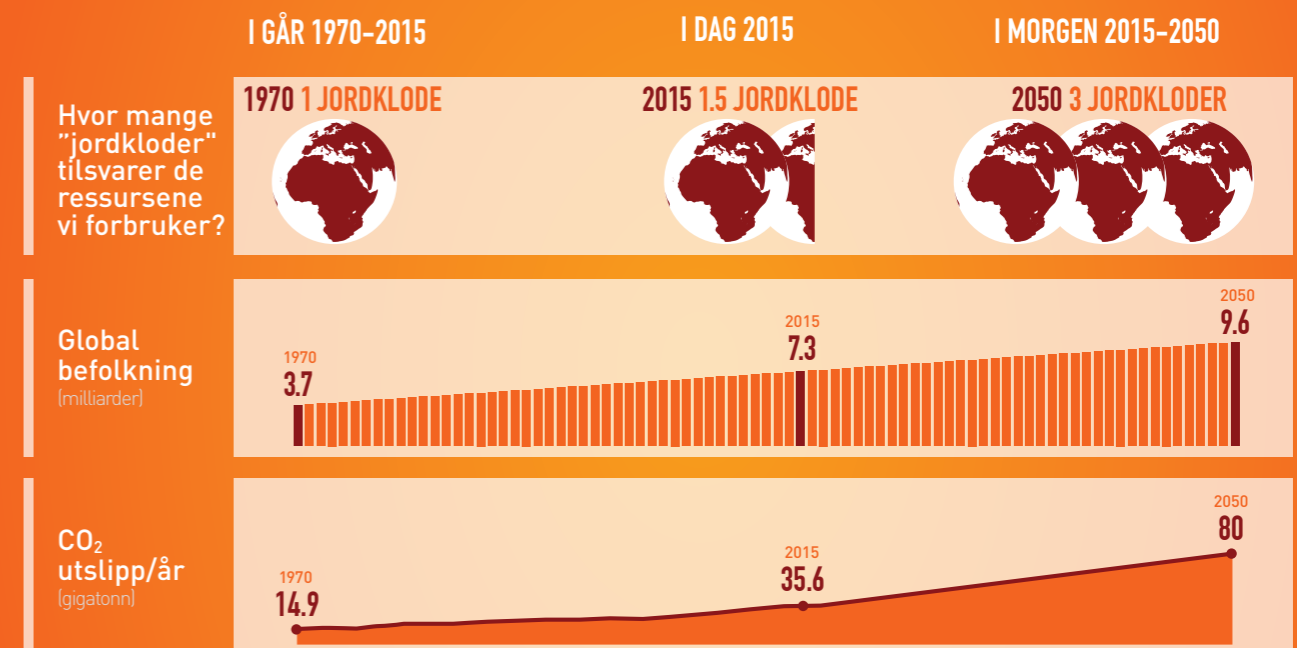


Svaret på spørsmålet "hva er bærekraft?" kan virke komplisert, siden det omfatter flere dimensjoner. Svaret på spørsmålet "hvorfor er bærekraft så viktig?", er derimot vesentlig enklere.

Hvis vi ser på matvareproduksjonen vår, kan vi raskt konstatere at om vi fortsetter å forbruke jordens ressurser som i dag, risikerer vi våre barns og barnebarns muligheter til å spise god og sunn mat. Det ønsker jo ingen.

Bærekraft handler altså i meget stor grad om hvilke valg vi gjør i dag.

Vårt økologiske fotavtrykk*



* Kilde: WWF Living Planet Report

Visste du at...

Unilever begynte å arbeide systematisk med bærekraft allerede i 1998 da vi etablerte vårt "Sustainable Agriculture Programme"?

Unilever og bærekraftig produksjon

For å møte den økende etterspørselen etter bærekraftige produkter fortsetter vi å forbedre produksjonsmetodene våre. Det dreier seg om å unngå unødvendige tilsetningsstoffer, minimere vannforbruket, unngå sprøytemidler ved i stedet å bruke dyr som spiser skadeinsekter osv. Vi arbeider også hardt for å redusere svinn og ressursforbruket i produksjonen vår. Dessuten er vi overbevist om at bærekraftig produserte råvarer som har fått vokse under optimale forhold gir høyere kvalitet og bedre smak.

Visste du at...

100 % av alle tomatene Unilever bruker er bærekraftig produsert? Siden vi kjøper ca. 7 % av hele verdensproduksjonen av tomater utgjør dette en stor forskjell.

Avstanden mellom åker og fabrikk er aldri mer enn 150 km? Det innebærer at vi bruker ferske ingredienser og reduserer vår CO₂-påvirkning i transportleddet.

Hvordan kan jeg bidra til et mer bærekraftig samfunn?

Det kan føles håpløst når man tenker på hvor mye som må endres for at hele vår planets matvaresektor skal bli bærekraftig. Kanskje virker det som om vår innsats som individuelle kokker, ernæringsfysiologer, mat- og kjøkkensjefer er så små at de ikke spiller noen rolle, men selv den lengste reisen begynner med det første steget.

Det første (og beste) du kan gjøre er å prøve å endre perspektiv fra "Jeg og i dag" til "Vi og i morgen". Hvilken tilstand vil vi at planeten vår skal være i når vi gir den videre til kommende generasjoner?



Visste du at...

100 % av våre 13 mest brukte grønnsaker allerede kommer fra bærekraftig produksjon?

Ta bærekraftige valg

Du som arbeider profesjonelt med mat kan i høyeste grad bidra til en mer bærekraftig utvikling gjennom å gjøre kloke matvalg, som å komponere menyer som er bra både for gjestene dine og miljøet. LiveWell for LIFE er et EU-prosjekt som spiller en nøkkelrolle i den europeiske debatten rundt fremtidens bærekraftige og sunne menyer. Prosjektet er startet av WWF (Verdens naturfond) og har bl.a. publisert følgende ernæringsråd:

Mindre kjøtt

- Dette er noe av det viktigste vi kan gjøre for å redusere matens klimapåvirkning – forbruket av kjøtt bør halveres for de fleste som lever i rike land. Erstatt ikke kjøttet bare med fisk, men varier proteininntaket ditt. Når du av og til serverer kjøtt, skal du passe på å velge godt kjøtt der det er tatt hensyn til dyrenes velferd, miljø og bærekraft.

Mer grønnsaker, belgfrukter og fullkorn

- Dette budskapet taler for seg selv – det er både klimasmart og nyttig å basere matvalget på grønnsaker og fullkornsprodukter. Belgfrukter inneholder i tillegg store mengder næringsstoffer og proteiner.

Kast mindre

- Det burde være en selvfølge, ikke sant? I dag kastes rundt en tredel av all mat som produseres.

Mer variasjon

- En variert meny er fargerik og inneholder de ulike næringsstoffene vi trenger. Proteiner bør komme fra ulike kilder, gjerne fra belgfrukter, men det kan også komme fra egg. Velger du melkeprodukter, kjøtt og fisk, bør det utgjøre en mindre og variert andel med så liten miljøpåvirkning som mulig.

Mindre mettet fett, sukker og salt

- Unngå de "tomme" kaloriene som finnes i søtsaker, chips og brus.



Visste du at...

Margarin er betydelig mer klima- og miljøsmart enn smør, ifølge en undersøkelse foretatt av SIK?

Palmeolje og bærekraft

*Si ikke nei til palmeolje,
si ja til sertifisert
bærekraftig palmeolje!*

Hvorfor verden trenger palmeolje

Palmeolje er en av verdens viktigste ingredienser, og de fleste av oss bruker daglig produkter som inneholder palmeolje. Man regner med at det finnes palmeolje i rundt halvparten av all forpakket mat. Det er flere grunner til det:

- Palmeolje erstatter herdet fett og inneholder ikke transfett.
- Palmeolje inneholder mindre mettet fett enn melkefett/smør.
- Palmeolje har utmerkede matlagings-egenskaper og tåler høy varme.
- Den kremaktige konsistensen og nøytrale lukten gjør at den passer utmerket i mange ulike matvarer.

En annen stor fordel med palmeolje er at utbyttet per dyrkingsareal er meget høyt, 10 ganger høyere enn for soyabønner, 8 ganger høyere enn for solsikker og 6 ganger høyere enn for raps. Kokosfett er heller ikke noe alternativ, for dette krever 5–8 ganger større dyrkingsareal.

Dessuten ville et stopp i produksjonen føre til at flere millioner mennesker i utviklingslandene fikk reduserte inntekter. Bare i Malaysia arbeider 4,5 millioner mennesker i palmeoljesektoren. Mange av disse menneskene levde tidligere under meget fattigslige forhold.

Visste du at...

All palmeoljen Unilever bruker i sin produksjon i Europa kommer fra sertifiserte bærekraftige kilder, såkalt segregert palmeolje?

Hvordan arbeider Unilever med bærekraft?



Bærekraftig og rettferdig vekst er den eneste veien fremover for oss. Gjennom å utnytte vår globale rekkevidde og inspirere flere millioner mennesker til små handlinger i dagliglivet tror vi at vi kan gjøre en stor forskjell for verden.

Vår plan for bærekraftig vekst

Unilever Sustainable Living Plan er vår plan for bærekraftig vekst. Målet er at vi i løpet av år 2020 skal halvere fotavtrykket vårt, samtidig som vi skal fortsette å vokse og dessuten arbeide med globale helsespørsmål. Vi skal også påse at de som dyrker og produserer produktene våre har anstendige arbeidsvilkår (inkl. anstendig betaling) og helseforhold.

Planen består av tre hovedmålsettinger som i sin tur er basert på ni tiltak rundt helse og hygiene, bedre ernæring, drivhusgasser, vannforbruk, avfall og forpakning, bærekraftig opprinnelse, rettferdighet på arbeidsplassen, muligheter for kvinner og inkluderende forretninger:



Visste du at...

Unilever er utnevnt til verdens mest bærekraftige matvarekonsern av Dow Jones Sustainability World Index – hele 14 ganger?

Tre eksempler på hva du kan gjøre for å bidra til en mer bærekraftig utvikling:

1. Reduser matsvinn

Vi blir stadig mer bevisste på hvor mye mat som kastes i bransjen vår. Likevel går mye god mat fremdeles rett i søppelbøtta. Gjennom å redusere matsvinnet ditt sparer du ikke bare penger, du gjør også miljøet en stor tjeneste. Av og til synes kokker avfallshåndteringen kan være både tidkrevende og vanskelig, så derfor har vi laget Matsvinnverktøyet – en enkel og praktisk løsning på problemet.



Last ned verktøyet: www.ufs.com/svinn

2. Klimasmart mat

Med vårt konsept "Klimasmart mat" serverer du gode og sunne retter, samtidig som du viser omtanke for miljøet. Vi tilbyr oppskrifter basert på ingredienser og tillagingsmetoder med lavere CO₂-belastning.



Les mer på: www.ufs.com/co2

3. Vår CO₂-kalkulator

Det er lett å bli klimasmartere ved å bruke vår CO₂-kalkulator. Beregn CO₂-påvirkningen i oppskriftene dine og se hvor klimasmart kjøkkenet ditt er. Verktøyet gir det en tydelig oversikt over hvilke ingredienser du skal bytte ut for å redusere miljøpåvirkningen din.



Prøv selv på: www.ufs.com/co2

Hvilken nytte har du av å tenke bærekraftig?

Vi er overbevist om at fremtidens mat kommer til å være bærekraftig produsert. Slik vi ser det er dette den eneste logiske løsningen på den utfordringen det innebærer å produsere mat til jordens voksende befolkning.

Fordelene med å tenke bærekraftig er ikke begrenset til å få bedre samvittighet, et bedre miljø og bedre helse. Ved å tenke bærekraftig kan et kjøkken også redusere både kostnader og svinn. Hele matvarebransjen holder på å våkne når det gjelder bærekrafttemaet. Har du ikke gjort det enda, er det virkelig på tide.

Vi har bestemt oss for å gå i bresjen for å skape morgendagens bærekraftige kjøkken allerede i dag. Vi håper du blir med oss på reisen.



Knorr Partnership Farms

KNORR Partnership Farms er gårder som går i bresjen for bærekraftige jordbruksmetoder. Gjennom å løfte frem disse inspirerende eksemplene på bærekraftig dyrking skaper vi forbilder for lokale produsenter rundt omkring i verden.

Les mer på:
www.ufs.com/bærekraft



Visste du at...

Unilever har som mål at alle våre grønnsaker, urter, krydder og kjøtt skal komme fra bærekraftig produksjon senest i 2020?



Vil du vite mer?

Du er velkommen til å kontakte oss
i Unilever Food Solutions hvis du vil
vite mer om bærekraftarbeidet vårt.