BonCulina

Simply Different Foodservice

Miljøpolitikk

Miljøansvar

Organisasjonen din kan bidra til redusert miljøpåvirkning ved å bruke BonCulina Smart Catering eller Plug & Play-måltider.

Vi er fast bestemt på å gjøre en forskjell. Ansvaret vårt er å levere matvarer av høy kvalitet med full sporbarhet for kundene og forbrukerne våre. Som et ansvarlig selskap, tar vi hos BonCulina forpliktelsene våre et stykke lengre. Vi gjør dette ved å minimere miljøpåvirkningen fra aktivitetene våre takket være det unike leveransesystemet vårt. Ifølge flere respekterte universiteter og forskningsorganisasjoner, er miljøpåvirkningen fra tilberedning av måltider nøytral når vi sammenligner et frossenmåltid med ett som tilberedes på en tradisjonell kok-og-server-måte. Erfaringen i bransjen indikerer at overgang fra tradisjonelle kok-og-server-måltider eller lignende til ferdiglagde frossenmåltider, reduserer bruken av råmaterialer med nesten 30 %. Innholdet i måltidet per person gir mindre matsvinn, med en reduksjon på 30 % sammenlignet med vanlig koking, basert på mer nøyaktig kontroll over porsjonene.

Hos BonCulina kan vi stolt erklære at vi reduserer matsvinnet og miljøpåvirkningen!

Il tillegg til å bidra til visjonen vår om null matsvinn, handler disse innsparingene også om penger da de reduserer kostnadene for kundene våre og finansierer «A Meal for A Meal» (Et Måltid for Et Måltid)-prosjektet under programmet vårt for samfunnsansvar. Du finner mer informasjon på **www.amealforameal.com**

Slutt deg til oss for en mer menneskelig og ansvarlig fremtid!

Matvareproduksjon

En nøytral miljøpåvirkning

Forskjellige organisasjoner har gjennomført undersøkelser som sammenligner de viktigste metodene for tilberedning av matvarer. Det kongelige svenske vitenskapsakademiet undersøkte for eksempel hovedelementene involvert i prosessen som helhet, fra råvareproduksjon gjennom behandling, pakking, transport og endelig tilberedning av måltidet ved bruk av de samme grunnleggende ingrediensene. I rapporten deres, «Industrial Processing versus Home Cooking» (Industriell behandling kontra hjemmelaget mat), kan vi se at ved å sammenligne de tre viktigste tilberedningsmetodene – frosset, halvferdig og hjemmelaget fra bunnen – kunne man ikke påvise noen miljøforskjell.

"Den viktigste konklusjonen var at alle tre måltidene viste relativt lik miljøpåvirkning, og forskjellen var for liten til å trekke noen konklusjoner når det gjelder hvilket scenario som er mest miljøvennlig. Dette kan komme som en overraskelse, fordi i den offentlige debatten anses ferdigmåltider utelukkende som en negativ utvikling."

Disse funnene styrkes av en lignende undersøkelse fra Oko-Institute e.V. og Deutsches Tiefkuhlinstitut, Tyskland, som har oppnådd samme resultat – den respektive miljøpåvirkningen til frossenmat sammenlignet med hjemmelaget mat, er stort sett nøytral.

"Karbonavtrykket til frossenmat og andre former for forsyninger (egen-tilberedt, kjølt, omgivelse) er sammenlignbart og jevnt. Så fra et vitenskapelig synspunkt, er en generell fordømmelse av frossenmat basert på klimaaspekter ikke holdbar."

"For alle produkter var klimagassutslippene for frossenprodukter og sammenlignbare produkter svært nære hverandre, etter at det er tatt hensyn til typiske områder og de metodisk definerte signifikansnivåene. Mot denne bakgrunnen er det generelle resultatet av denne undersøkelsen, at frossenmat ikke er mer skadelig for klimaet enn sammenlignbare produkter."

Matsvinn

Reduserer bruken av råvarer

Det kan være vanskelig å sammenligne nivået på sløsingen med mat mellom forskjellige tilberedningsmetoder. Som et eksempel indikerer imidlertid innsikt og erfaring fra Heidelberg universitetssykehus at ved å bytte pasientenes måltider fra mat tilberedt på eget kjøkken fra bunnen av til frossenmåltider, oppnådde de en reduksjon på ca. 30 % i bruken av råvarer.

"Den daglige, individuelle bestillingen og manuell sammensetning av den daglige menyen åpner muligheten for et bredt utvalg av måltider. Det er mulig å dele opp matvareproduksjon og -distribusjon slik at regenerering av matvarer kan rettes mot etterspørselen – i stedet for å være tidsbundet – noe som leder til personlig tilpasset pasientpleie."

"I tillegg er frossenmat enkel å håndtere og kan porsjoneres etter behov, noe som motvirker sløsing med matvarer."

Internasjonale undersøkelser gjennomført av teknologiselskapet Winnow, viser at mer enn 70 % av matsvinn med matvarer finner sted før maten når forbrukerens tallerken, sammenlignet med mindre enn 30 % matvareavfall som kommer rett fra tallerkenen.

Mat som tilberedes på forhånd i kjøkken gir et matsvinn på opptil 20 % av totale matvarekostnader på grunn av overproduksjon, feil på kjøkkenet og skadde produkter.

"Det er klart at i denne totale mengden av matsvinnet, kastes mer enn 60 % fordi kjøkkenet tilbereder mer mat en kundene er i stand til å spise."

BonCulinas egen markedsinformasjon antyder at en vanlig meny med kokt lunsj bruker ca. 600 g med mat per person, sammenlignet med et tall på 400 g ved bruk av porsjonert mat, noe som bekrefter tilgjengelige studier.

Emballasje

Bruk av den minst miljøskadelige emballasjen tilgjengelig

I tillegg til den positive innvirkningen fra konsekvente porsjonsstørrelser, lavt energiforbruk for koking og partipakking, bruker det unike Torus Pak®-systemet vår sertifisert lav-migrasjon matvareemballasje fremstilt fra polypropylen.

Vi har vurdert miljøpåvirkningen fra forskjellige typer plastikk som finnes i emballasje. En rapport fra Pittsburg-universitetet i Pennsylvania sammenlignet for eksempel tolv forskjellige plasttyper ved bruk av livssyklusvurderingsmetoden, som tar hensyn til de forskjellige stadiene for plastikk, fra fremstilling til nedbrytning.

Av de 12 sortene, kommer polypropylen først og anses derfor å være minst skadelig for miljøet.

"Atomøkonomi vises å være en indikativ forutsigelse av lav miljøpåvirkning gjennom livssyklusen. Polyolefinpolymer viser 100 % atomøkonomi og resulterer i de laveste miljøpåvirkningene."

Videre informasjon

Detaljerte versjoner av undersøkelsene trukket frem i analysen vår, er tilgjengelig og vi snakker gjerne med deg om funnene i mer detalj.

BonCulina

Postboks 2864, Solli
0230 Oslo
Norge

Kontor (+47) 902 41 459
Epost info@bonculina.no
www.bonculina.com

BonCulina er et registrert varemerke tilhørende Romy Foods.
Reg. Nr. 918 900 705

BCEPNONOV20