



Mikkel Andersen, Lantmännen Unibake International A/S

2023-11-23 09:39 CET

Fuldkorn som afgørende parameter

Lantmännen Unibake har været en aktiv del af Fuldkornspartnerskabet siden partnerskabets begyndelse. Lantmännen Unibake er Europas næststørste bagerivirksomhed og ejet af svenske landmænd. Vi har mødt Mikkel Andersen som er Global Category Manager og Lead on Health and Nutrition i Lantmännen Unibake International til en spændende samtale om, hvor meget fuldkorn fylder i deres bæredygtighedsstrategi, og hvad der sker i udlandet, når det handler om at reducere salt i brødprodukter.

1) Kort bio

Mikkel Andersen, 56 år. Global Category Manager og Lead on Health & Nutrition i Lantmännen Unibake International. Kommerciel baggrund fra fødevarerindustrien, med bl.a. 15 år hos Carlsberg og senest 10 år i brødbranchen.

2) Hvem er Lantmännen Unibake?

Lantmännen Unibake er Europas næststørste bagerivirksomhed. Vi er ejet af de svenske landmænd. I DK er Lantmännen Schulstad og Lantmännen Unibake Denmark Frozen en del af forretningen, og Lantmännen Cerealía er et søsterselskab i Lantmännen koncernen. Vi ejer og driver mere end 30 industrielle bagerier i 13 lande, primært i Nordeuropa og servicerer mere end 2.700 kunder i godt 60 lande. Jeg arbejder i det internationale hovedkontor i København.

3) 'Baking for Better Health' er en del af jeres bæredygtighedsstrategi – hvad betyder denne vision for jer, og hvordan ønsker I, at den skal udmønte sig i forretningen?

Bæredygtighed gennemsyrrer alle led af vores Field-to-Fork værdikæde, og i vores del af forretningen handler dette – udover ambitiøse CO2 reduktionsmål under SBTi – om at tage ansvar for den ernæringsmæssige værdi af vore produkter. Vi har sat konkrete mål for øget brug af fuldkorn og kostfibre samt reduktion af salt og kalorieindhold i de relevante produktkategorier. Overordnet er visionen at mere end fordoble den solgte volumen af sunde produkter inden 2030. Som Europas næststørste brødproducent kan vi måske gøre en lille forskel for folkesundheden, men vi vil meget gerne have hele branchen til at gå i samme retning.

4) Hvordan arbejder Lantmännen Unibake International med fuldkorn i dag?

Da vore lokale organisationer ejer og styrer de lokale produktporteføljer, er innovation og reformulering af opskrifter ultimativt en lokal beslutning. Fra hovedkontoret er opgaven at sikre og følge op på ambitiøse lokale målsætninger for ernæringsmæssig forbedring af produkterne, og hjælpe med omkostningsneutrale tekniske løsninger. Det gælder for alle de nævnte indsatsområder – også fuldkorn – hvor vi både arbejder udvikling af tydeligt sunde produkter og også med forbedring af mere traditionelle, hvide produkter. Da vi har en stor private label forretning, er meget arbejde endvidere fokuseret på dialog med kunderne om receptændringer – herunder

at dokumentere, at forbrugerne typisk ikke kan smage forskel på små, men stadig meningsfulde, ændringer i fuldkorns-/fiber- eller saltniveau.

5) Reduktion af fedt, salt og sukker i fødevarer er en del af dagsordenen, når vi taler om at forbedre folkesundheden. Kender I eksempler på lande, hvor man er lykkedes med at reducere saltindholdet i brød? Og hvad har de gjort?

Der er en stribe eksempler. Det danske Fuldkornspartnerskab er det bedste eksempel på sådanne privat-public partnerskaber, og vi har aktivt støttet forsøget på at etablere tilsvarende i andre lande via WholeGrain projektet. Men vi er selvfølgelig med i det svenske [FullkornsFrämjandet](#).

I Sverige arbejdes der også lige nu på frivillige aftaler om saltreduktion i fødevarer, herunder i brød, således at forbrugerne over tid vænnes til et lavere niveau. Dette er allerede sket med succes i Finland, hvor brød med mere end 1.1% salt i dag skal mærkes 'High in Salt', i Norge, hvor vore egne fastfood produkter alle indeholder max 0.85% salt – og selvfølgelig i Storbritannien, hvor hele industrien og handlen følger Public Health Englands anbefalinger om max saltindhold på tværs af kategorier. Siden 2004 er niveauet sænket løbende, og målet for 2024 er, at gængse brødprodukter skal holde sig på max 0,85% salt. I England har brancheforeningen FDF også i 2021 lanceret 'Action on Fibre' tiltaget for at adressere udfordringen at kun 9% af briterne indtager den anbefalede daglige mængde.

6) Hvad er dit favorit fuldkornsprodukt?

Jeg og min familie vælger altid de groveste produkter, vi kan opdrive, og mine to voksne døtre og min hustru fravælger ofte hvidt brød, hvis det er det, der bliver serveret. Eksempelvis ligger den halve burgerbolle ofte tilbage, hvis det er en hvid sesambolle. Til daglig har vi altid produkter fra Schulstads Levebrød serie i brødskuffen.

Fuldkornspartnerskabet er et offentligt privat partnerskab, der arbejder for at forbedre folkesundheden ved at få danskerne til at spise mere fuldkorn.

Bag Fuldkornspartnerskabet står Fødevestyrelsen, Kræftens Bekæmpelse, Hjerteforeningen, Diabetesforeningen og en række fødevarermyndigheder.

Kontaktpersoner



Rikke Iben Neess

Pressekontakt

Kampagneleder

Pressekontakt

rikn@di.dk

+45 30 38 15 36