



Hälsosam och hållbar mat. Från strategi till handling

Handelskammarens frukostmöte gästas denna gång av Agneta Påander, CSR-direktör, Orkla Foods Sverige. Agneta berättar om hur man arbetar med Hälsosam och hållbar mat – från strategi till handling.

Som en av landets största livsmedelstillverkare har man ett ansvar för klimatet och folkhälsan som man tar på allvar. Orkla lägger mycket tid på att säkerställa att verksamheten, från råvara till färdig produkt, ska vara så hållbar och hälsosam som möjligt. Kunden ska alltid känna sig trygg med att den mat man serverar är producerad på ett ansvarsfullt sätt för människa och miljö.

Orkla Foods Sverige är ett ansvarsfullt företag som vill göra skillnad för den svenska folkhälsan och samhället. Man tillagar sin mat och dryck i Sverige, med närhet till de svenska råvarorna. Man lägger in grönsaker och lagar färdigrätter i Eslöv, kokar sylt i Tollarp, gör Felix tomatketchup i Fågelmara, bakar tårter i Frödinge, lägger in sill i Kungshamn, gör Risifrutti i Örebro, kokar risgröt, ärtsoppa och saft från JOKK i Kumla och bakar pizza i Vansbro. Man omsätter cirka 5 miljarder SEK och sysselsätter omkring 1 500 personer i Sverige.

Ta gärna med kollegorna, inbjudan gäller alla på företaget.

Välkommen!

Kontaktpersoner

Karl-Erik Grevendahl

Praktiskt

Datum och tid

6 mars 2018
08:00 - 10:00

Plats

Sydsvenska Industri- & Handelskammaren,
Skeppsbron, Malmö,
Sverige

Pris & övrig information

150 kr/pers för medlemmar i Handelskammarens Tankesmedja.
295 kr/pers för medlemsföretag i Handelskammaren.
395 kr/pers för icke medlemmar.

Moms tillkommer. Anmälan är bindande, men platsen kan överlåtas.

Sista anmälningsdag är den 1/3.

040-690 24 04

karl-erik.grevendahl@handelskammaren.com

Plats

Sydsvenska Industri- & Handelskammaren, Skeppsbron,
Malmö, Sverige



Läs mer

<https://handelskammaren.com/evenemang/halsosam-och-hallbar-mat-fran-strategi-till-handling/>



Handelskammaren
I sydsvenska företags intresse