

TETRA PAK VIL GØRE DE GLOBALE FØDEVARESYSTEMER BÆREDYGTIGE OG MERE ROBUSTE

Omfattende plan sætter fokus på fødevarer, landbrug og vand

Danmark, den 14. februar 2024 – Tetra Pak går i offensiven for at fremme overgangen til mere sikre, bæredygtige og robuste fødevareproduktionssystemer¹ og vil udnytte førerpositionen inden for fødevareforarbejdnings- og emballageindustrien til at skabe de nødvendige ændringer. Med henvisning til klimainitiativet "[Pathways to Dairy Net Zero](#)" skal det blandt andet ske ved at udforske nye innovative systemer og teknologier, der kan være med til at reducere drivhusgasemissionerne i mejerisektoren yderligere.

Alex Henriksen, adm. direktør for Tetra Pak i Nordeuropa: "Det er helt afgørende at omstille de systemer, vi i dag anvender til at producere, transportere og opbevare fødevarer, hvis vi skal sikre mennesker og planeten en bæredygtig fremtid. I dag er fødevaresystemerne ineffektive og langt fra bæredygtige. De står for over en tredjedel af verdens drivhusgasemissioner². En tredjedel af de producerede fødevarer går tabt eller går til spilde³. Og fødevareproduktionssystemerne er utilstrækkelige, når 9% af verdens befolkning sulter⁴, og 30% er underernærede⁵. Fødevaresystemerne vurderes – næst efter energisektoren - at være det vigtigste område, der skal forbedres for at dæmme op for klimaændringer. Derfor skal fødevaresystemerne omstilles, at de skaber større forsyningssikkerhed, bliver mere robuste og bæredygtige."

Tetra Pak har valgt fire vigtige veje til at fremskynde omstillingen. På hvert felt har Tetra Pak fastsat [køreplaner og konkrete mål](#)

- **Fremme overgangen til mere bæredygtige mejeriprodukter⁶** ved at reducere mælkeproduktionens miljøpåvirkning og samtidig støtte små landbrugeres produktivitet, rentabilitet og levevilkår.
- **Udvikle innovative løsninger** ved at finde nye fødevarekilder, såsom plantebaserede proteiner som supplement til mejeriprodukter og andre animalske proteinkilder.
- **Reducere fødevaretab og madspild ved at udvikle flere teknologier til fødevareforarbejdning**, der hjælper med at reducere madspild under produktionen, herunder finde nye løsninger til at omdanne biprodukter, som ellers ville gå til spilde, til værdiskabende produkter. Aseptiske emballageløsninger reducerer f.eks. madspild ved at forlænge holdbarheden af letfordærvelige produkter uden behov for konserveringsmidler eller køling. Dette muliggør bred distribution til også fjerntliggende geografiske områder med utilstrækkelig køleinfrastruktur⁷.

¹ Definition: Et fødevaresystem er et system, der omfatter alle de elementer (miljø, mennesker, input, processer, infrastruktur, institutioner, markeder og handel) og aktiviteter, der vedrører produktion, forarbejdning, distribution og markedsføring, tilberedning og forbrug af fødevarer samt resultaterne af disse aktiviteter, herunder socioøkonomiske og miljømæssige følger. Kilde: [High Level Task Force on Global Food and Nutrition Security \(HLTF\) \(un.org\)](#)

² Nature Food (vol 2, no- 198-209). Crippa et al. (2021): "Food systems are responsible for a third of global anthropogenic GHG emissions". <https://www.nature.com/articles/s43016-021-00225-9>

³ <https://www.wfp.org/stories/5-facts-about-food-waste-and-hunger#:~:text=One%2Dthird%20of%20food%20produced,worth%20approximately%20US%241%20trillion>

⁴ FAO. The State of Food Security and Nutrition in the World. <https://www.fao.org/3/cc3017en/cc3017en.pdf> (2023).

⁵ World Health Organization. Malnutrition. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/malnutrition>

⁶ [Food and Land Use Coalition | World Resources Institute \(wri.org\)](#)

Definition: Sustainable dairy is defined as a dairy industry that emits less greenhouse emissions by introducing technologies, equipment and best practices in production and processing to safeguard nutrition security and sustain a billion livelihoods for tomorrow, while helping secure a future for us all. <https://globaldairyplatform.com/sustainability>

⁷ Kombinationen af aseptisk forarbejdning og drukkekartonter hjælper med at holde letfordærvelige produkter sikre i op til 12 måneder uden behov for konserveringsmidler eller energiintensiv køling.

- **Opskalere adgangen til sikker ernæring ved hjælp af bæredygtig fødevareemballage⁸** ved at designe og fremstille bæredygtige løsninger, der beskytter fødevarekvaliteten og forbedrer adgangen til fødevarer med høj sikkerhed⁹.

Alex Henriksen konkluderer: "Vi ønsker at sætte og drive en dagsorden for reel forandring og omstilling, baseret på et solidt vidensgrundlag. For at kunne tage nye skridt til at transformere fødevaresystemerne og udvikle fødevareproduktionen lægger vi stor vægt på at være i dialog og samarbejde med politikere og myndigheder, interesserenter i branchen, kunder og centrale meningsdannere."

OM TETRA PAK

Tetra Pak er en af verdens førende virksomheder inden for fødevareforarbejdning og emballageløsninger. I tæt samarbejde med vores kunder og leverandører leverer vi sikre, innovative og miljøvenlige produkter, der hver dag opfylder behovene hos hundreder af millioner af mennesker i mere end 160 lande. Med over 25.000 medarbejdere over hele verden tror vi på ansvarligt branchelederskab og en bæredygtig tilgang til det at drive virksomhed.

Vores løfte "PROTECTS WHAT'S GOOD™" afspejler vores vision om at gøre fødevarer sikre og tilgængelige, overalt.

Du kan finde flere oplysninger om Tetra Pak på www.tetrapak.com.



youtube.com/user/tetrapak



[@tetrapak](https://twitter.com/tetrapak)



<https://www.linkedin.com/company/tetra-pak/>

Mere information om Tetra Paks arbejde med bæredygtighed

- [Sustainability Report FY22](#)
- [Tetra Pak leads Dairy Processing Task Force to accelerate climate action](#)
- [Tetra Pak and Lund University launch new research hub to develop future food and material innovations](#)
- [Tetra Pak accelerates solutions to reduce food loss in production](#)
- [Tetra Pak and Lactogal cut carbon footprint of aseptic cartons for milk by a third, increasing renewable content with a paper-based barrier](#)
- [Learn more on how we are working to enable the transition to secure, sustainable and resilient food systems](#)
- [Why sustainability commitments matter](#)

⁸ Definition: Definition: Ernæringsprofilen for embalerede fødevarer vurderes henhold til Health Star Rating-systemet, [Health Star Rating](#)

⁹ Bæredygtig emballage defineres som en emballage, der opfylder de funktionelle krav med minimal miljøpåvirkning, som er fremstillet af ansvarligt sourcede fornybare eller genanvendte materialer, som er genanvendelig og har et lavt kulstofaftryk med hensyn til fremstilling, produktion, forsendelse og genanvendelse.

- [Access the recording of 'Reimagining how we feed the world', a panel discussion held on December 2nd at COP28, where we presented our four pathways for change and corresponding ambitions and targets, to support the transformation of global food systems.](#)

MEDIEKONTAKT

Paul Svinth Jensen
Geelmuyden Kiese
Tlf: [+45 4083 3230](tel:+4540833230)
paul.svinth.jensen@gknordic.com