

# Pressmeddelande

Meddelande 19.9.2019

## **Pilotprojekt på Viking Lines fartyg Mariella minskade matsvinnet med 40 procent**

**M/S Mariella har på fyra månader lyckats minska mängden matavfall med uppskattningsvis 27 ton. Den insparade maten motsvarar nästan 70 000 portioner.**

Viking Line har på allvar tagit itu med utmaningen som gäller matsvinnet. Bolaget inledde i april 2019 tillsammans med Winnow ett projekt för att minska matsvinnet på M/S Mariella.

På M/S Mariella tillreds de flesta måltiderna centraliserat i ett enda kök, i vars avfallskärl man installerade vågar för att mäta svinnet under projektet. Med hjälp av ett datorprogram klassificeras, vägs och statistikförs avfallet. I rapporterna följer man upp de mängder avfall som uppstår vid överproduktion, från tallrikssvinn och i tillredningen. I praktiken mäts exempelvis all mat som slängs från buffélinjen.

– Vi har lyckats minska matsvinnet per passagerare med i genomsnitt 40 procent. Besparingar har gjorts i synnerhet genom att effektivisera arbetet i köket. Vi fäster större uppmärksamhet vid mängderna som tillreds. Ett konkret exempel är att överbliven kokt potatis från lunchen kan omvandlas till läckra tillbehör till middagen, berättar Viking Lines restaurangchef Janne Lindholm.

För att minska tallrikssvinnet på Viking Lines restauranger utvecklar man bland annat uppläggnings av maten och portionsstorleken. Till exempel i bufférestaurangen serveras passagerarna färdiga portionsbitar, så att var och en lätt kan ta den mängd hen vill ha.

– För att genomföra dessa ändringar har vi inte alls behövt pruta på matens kvalitet, färskhet eller utbud, tvärtom. Då vi utnyttjar råvarorna mer effektivt och inte tillreder onödig mat, blir det mer tid över för utvecklingsarbete och kundservice, fortsätter Lindholm.

Det återstående svinnet används för produktion av biogas. Med hjälp av bioavfallet från M/S Viking XPRS, M/S Viking Grace och M/S Mariella producerades år 2018 totalt 98 550 kubikmeter biogas, vilket till sin energimängd motsvarar 111 300 liter bensin.

# **VIKING LINE**

# Pressmeddelande

På M/S Mariella fortsätter matsvinnprojektet. Tack vare de goda erfarenheterna planeras nu ett motsvarande projekt på M/S Gabriella.

## Mer information:

Janne Lindholm, restaurangchef, Viking Line  
janne.lindholm@vikingline.com, tfn +358 9 12 351

Johanna Boijer-Svahnström, informationsdirektör, Corporate Communications,  
Viking Line, johanna.boijer@vikingline.com, tfn +358 18 270 00

Christa Grönlund, informationschef, Marketing Communications, Viking Line  
christa.gronlund@vikingline.com, tfn +358 9 123 5242



**VIKING LINE**