Stockholm 2013-07-04

**Scandic tar bort palmoljan på sina restauranger**

**Scandic har beslutat att inte använda palmolja, utan övergår av miljöskäl helt och hållet till raps- och solrosolja på 160 restauranger. Hotellkedjan använder cirka 75 kubikmeter olja i sina restauranger till fritering varje år.**

Scandic har arbetat med hållbarhetsfrågor sedan mitten på 90-talet. Vatten, energi, avfall och koldioxidutsläpp är några av de områden som koncernen mäter varje månad för att ständigt förbättra hållbarhetsarbetet. Nu satsar företaget på att utveckla sitt restaurangerbjudande och ersätter palmoljan med raps och solrosolja. Scandics restauranger använder ca 75 tusen liter olja bara till frityr varje år. I Norge, Danmark och Finland är palmoljan redan borttagen.

* Det har alltid varit viktigt för oss att ta ett miljömässigt och socialt ansvar. Sedan många år tillbaka serverar vi till exempel bara kaffe som är schysst producerat och märkt med Fairtrade eller UTZ. Att vi nu endast använder raps- och solrosolja som frityrolja är ett nytt steg i rätt riktning för att skydda djurarter och bevara skog, säger Inger Mattsson, hållbarhetschef på Scandic.

Odling av palmolja har tredubblats under de senaste 30 åren. Palmoljan kommer från området som tidigare var tropisk regnskog, skogar som anses vara världens artrikaste ekosystem. Malaysia och Indonesien står för 87 % av världens produktion av palmolja.

Den svenska importen av palmolja kan uppskattas till ca 44 000 ton årligen. Detta kan också översättas till att varje svensk "lånar" 11 kvadratmeter mark för att tillfredsställa sin konsumtion av palmolja (källa WWF)

**För mer information om Scandics hållbarhetsarbete** www.scandichotels.com/ansvar

**Kontaktuppgifter:**Inger Mattsson, hållbarhetschef Scandic, tel: 070-973 50 19
Margareta Thorgren, kommunikationsdirektör Scandic, tel: 072- 170 92 53