

Pressmeddelande

För mer information,
kontakta:

Electrolux Pressjour
08 657 65 07

Electrolux medverkar i hållbarhetsfestivalen The Stockholm Act

Stockholm den 18 augusti 2017

Electrolux har nöjet att medverka som partner i den första upplagan av The Stockholm Act, en festival som inleds den 21 augusti med målet att öka medvetenheten om hållbar utveckling till och med år 2030. Electrolux står som värd för ett brett antal aktiviteter i Stockholm för att under veckan tillsammans med samarbetspartners inspirera kring hållbar matlagning, minskat matsvinn och bättre vård av kläder.

The Stockholm Act för samman människor från politik, näringsliv, vetenskap och kultur för att tillsammans utforska hur vi kan bygga en mer hållbar värld och agera i linje med Agenda 2030 för att uppnå FN:s hållbarhetsmål som undertecknades 2015.

Hållbarhet är en central del av Electrolux strategi och företagssyfte: Shape living for the better. Electrolux ramverk för hållbarhet utgörs av nio löften inom tre områden som tillsammans bidrar till flera av hållbarhetsmålen. Med aktiviteterna som anordnas vid The Stockholm Act kommer Electrolux att uppmärksamma framför allt målen nr 2 (ingen hunger) och nr 12 (hållbar konsumtion och produktion).

Electrolux hållbarhetschef Henrik Sundström: "Att arbeta ihop med The Stockholm Act är ett fint tillfälle att tillsammans öka medvetenheten om FN:s mål och bygga en mer hållbar framtid. Genom att visa upp våra hållbarhetsinitiativ hoppas vi bidra till ökade kunskaper om hur man kan driva på för hållbar utveckling till och med 2030 både på en global och lokal nivå."

Electrolux välkomnar allmänheten, media och anställda att besöka de aktiviteter som anordnas under veckan:

Tasteology, 22 augusti från kl 11:00, Kulturhuset

Varje timme visas dokumentärserien Tasteology, som undersöker smak från nya perspektiv bortom kokböcker och ingredienslistor. Varje avsnitt presenteras tillsammans med ett smakprov signerat Sebastian Schaueremann, författare till 100 Fingerfoods och aktuell med lanseringen av Taku-Taku, Sveriges första snabbmatskedja med veganmat. [Mer info.](#)

Transformation Talk, 23 augusti kl 15:00, Kulturhuset

Electrolux berättar om sin förändringsresa inom hållbarhet, hur ett ökat fokus på socialt engagemang i allmänhet och matfrågor i synnerhet har givit upphov till spännande samarbeten med gamla partners på nya villkor och med nya mål. Representanter för företaget och Worldchefs, AIESEC och Stockholms Stadsmission beskriver hur nya möjligheter uppstår genom att gemensamt utforska metoder för att tillsammans vara en positiv förändringskraft som stöttar FN:s mål för hållbar utveckling. [Mer info.](#)

Waste Tasting, 23 och 24 augusti kl 19:00, Spritmuseum

Waste Tasting är en unik upplevelse med syfte att inspirera och utbilda runt slöseri av mat för att bidra till en positiv utveckling med minskat matsvinn. Middagen består av 10 smårätter gjort helt utav mat som annars hade slängts, och är sammansatt av den svenska stjärnkocken Petter Nilsson, från Spritmuseum restaurang i Stockholm. Under middagen genomförs en kortare paneldiskussion med representanter från några av

Sveriges mest progressiva företag mot matsvinn, och en mini-dokumentär om matsvinn har premiär. [Mer info.](#)

Care & Repair, 24 och 25 augusti från kl 09:00, Nordiska museet

Care and Repair är ett initiativ från Electrolux med målsättningen att utbilda i hur man bäst tar hand om sina kläder. 67% av alla kläder vi köper idag slängs på grund av skador som orsakat av en bristande kunskap om klädvård. Besökare erbjuds möjligheten att få sina mest älskade plagg tvättade, torkade och lagade på plats, samtidigt som man lär sig mer om klädvård för bättre kläder och miljö. [Mer info.](#)

Zero Waste Market, 25 augusti från kl 11:00, Mariatorget

Zero Waste Market vid S:t Paul, Mariatorget belyser hållbara konsumtionsmönster. Välkommen att smaka på tillagade smakprov av rester och donerat livsmedelsvinn. Sebastian Schauermann, kock, författare och matkreatör bjuder på smoothies gjorda av frukter och grönsaker som annars skulle kastas. Bakom marknaden står Stockholms Stadsmissions sociala företag med Second hand, Remake, Grillska Huset och Matcentralen. Även Grillska Gymnasiet i Sundbyberg medverkar. Initiativet görs tillsammans med Electrolux Food Foundation och AIESEC. [Mer info.](#)

Smoothie pop-up bar, 26-27 augusti från kl 11:00, Nordiska museet

Utanför Nordiska museet kommer Electrolux installera en smoothie pop-up med syfte att utbilda om enkla och bra sätt att minska matavfall. Smoothies kommer serveras av Eat Easier, en startup som drivs av 3 unga gymnasietjejer, som säljer smoothies på mat som annars hade slängts. Maten doneras av [Sopköket](#), en startup som erbjuder gourmet catering gjord på räddade råvaror, som också försöker skapa möjligheter för unga och långtidsarbetslösa. [Mer info.](#)

Electrolux gör livet bättre och mer hållbart för miljontals människor genom att ständigt utveckla nya sätt att skapa smakupplevelser, ta hand om kläder och få en hälsosammare hemmiljö. Vi är ett ledande globalt vitvaruföretag som sätter konsumenten i centrum i allt vi gör. Genom våra varumärken, som inkluderar Electrolux, AEG, Anova, Frigidaire, Westinghouse och Zanussi, säljer vi mer än 60 miljoner produkter till hushåll och professionella användare på fler än 150 marknader varje år. Under 2016 hade Electrolux en omsättning på 121 miljarder kronor och cirka 55 000 anställda. För mer information besök www.electroluxgroup.com.