



Foto: Fatland

21-03-2024 10:30 CET

Aker BP og ESS øker andelen norsk kjøtt fra 25 til 75 prosent offshore

Dette gjelder for lunsj- og middagsmenyene som serveres av forpleiningselskapet ESS til offshore-arbeidere på alle installasjoner i Aker BP og innføres fra 1. mai i år.

-Det er mange gode grunner til å øke andelen norsk kjøtt på våre installasjoner, sier direktør for drift i Aker BP, Georg Vidnes.

-Kvaliteten på norsk kjøtt er god og vi syns det er viktig å støtte den norske bonden med dette tiltaket. I tillegg vet vi at norsk kjøtt ligger lavest i hele Europa på antibiotikabruk. Det er bærekraft i å bruke lokale leverandører og

ikke minst er det fint å sørge for at vi har leveransesikkerhet når kjøttet leveres lokalt, sier Vidnes.

Aker BP har nær 200.000 gjestedøgn offshore hvert år, og det serveres da rundt 400.000 tallerkener med varm mat til lunsj og middag. Det er betydelige mengder både kjøtt og andre råvarer som går med til måltider offshore. Det er ESS som skal gjennomføre endringen i praksis, der altså andelen norsk hovedråvare kjøtt øker fra 25% til 75% på matfatet til lunsj og middag.

-Ved å prioritere norske råvarer innenfor kjøttkategorien, fra norske gårder, styrkes den lokale økonomien og bidrar til å opprettholde arbeidsplasser i distriktene, sier General Manager Offshore i ESS, Ivan Vågstøl.

ESS ser på dette som en betydelig satsning på norsk matproduksjon og verdiskapning for norsk landbruk og matindustri.

-Den norske bonden er hjørnesteinen i vårt matforsyningsnettverk, og vi er stolte av å kunne være med å løfte dem og deres produkter ut til våre spisegjester offshore, sier Vågstøl.

ESS ser frem til å fortsette å samarbeide med Aker BP for å fremme norsk matproduksjon. Det er Fatland, Jæder og Prima som er leverandører av de norske råvarene.

- Vi er veldig fornøyde med at Aker BP velger lokalt og støtter produsenter og næringsliv både i Rogaland og etter hvert på Helgelandskysten i større grad enn tidligere, sier Stian Blom hovedtillitsvalgt i SAFE i Aker BP, som stilte økningen som et forslag gjennom BU.

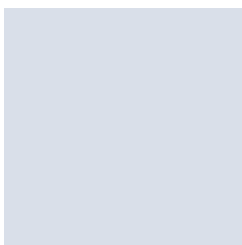
Forfatteren genererte denne teksten delvis med Mynewsdesk-implementering av OpenAIs GPT-modell. Etter å ha generert et utkast til språk, gjennomgikk, redigerte og reviderte forfatteren språket til sin egen smak og tar det endelige ansvaret for innholdet i denne publikasjonen.

ESS har nesten 50 års erfaring med forpleining offshore. Vi setter alltid sikkerhet først og forvandler arbeidsstedet til et hjem utenfor hjemmet. ESS er en del av Compass Group.

Compass Group er verdens ledende leverandør av måltidskonsepter og Facility Management-tjenester, og har et av bransjens råeste kulinariske team, som hver dag jobber for å oppfylle selskapets ambisiøse matfilosofi. Filosofien tar utgangspunkt i Compass Groups sterke posisjon som en global aktør med internasjonale impulser og et brennende lokalt engasjement.

Vi er et globalt selskap med ca. 550 000 ansatte i ca. 35 land, og en omsetning på over 340 milliarder kroner. Compass Group Norge har om lag 2600 ansatte fordelt på ca. 480 lokasjoner, og omsetter for i overkant av 2,5 milliarder kroner. Selskapet opererer i både offentlig og privat sektor, inkludert offshore og pasienthoteller.

Kontaktpersoner



Bernt Sætaberget

Pressekontakt

Head of Business Development & Sustainability

Bernt.Saetaberget@compass-group.no

+4748059730