

Výživová politika společnosti Unilever

Součást Unilever plánu udržitelného rozvoje

Přístup v praxi: Projekt Knorr Future 50 Foods

Ing. Hana Langrová
Regulatory Affairs Manager CR&SR

16. 9. 2020

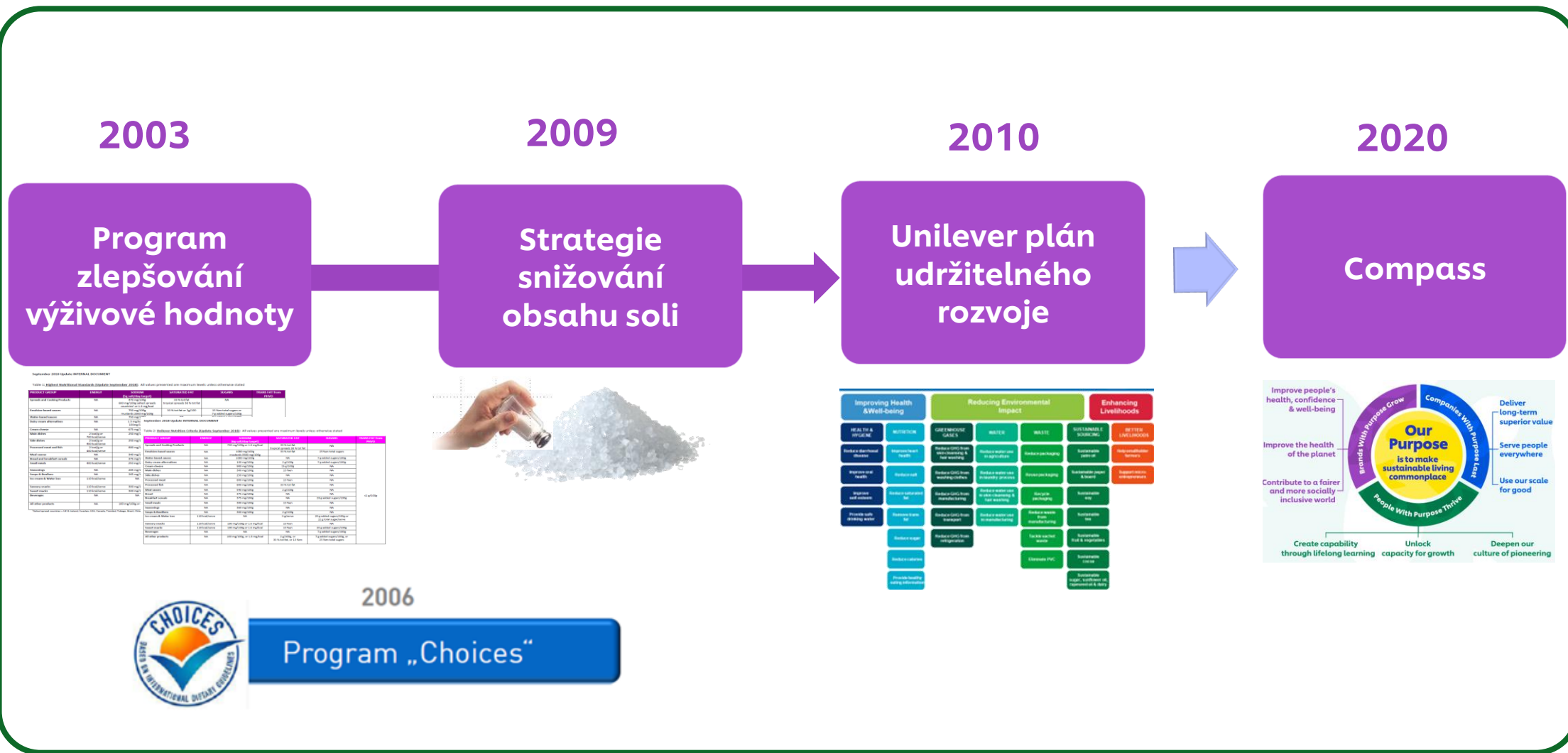
Výroční konference Platformy pro reformulace PK ČR, Praha



Unilever

Zlepšování výživové hodnoty našich výrobků

„better products / better diet / better life“



UNILEVER PLÁN UDRŽITELNÉHO ROZVOJE

ZLEPŠIT ZDRAVÍ A
DUŠEVNÍ POHODU
VÍCE NEŽ

1 MILIARDĚ

LIDÍ

Zdraví a hygiena

Výživa

SNÍŽIT DOPAD NA
ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

POLOVINU

Skleníkové plyny

Voda

Odpady a obaly

Udržitelné získávání surovin

ZLEPŠOVÁNÍ ŽIVOTNÍ
ÚROVNĚ
PRO

MILIONY

Spravedlnost na pracovišti

Příležitosti pro ženy

Inkluzivní podnikání



HNS – Highest Nutritional Standards

UNC – Unilever Nutritional Criteria

- interní výživová kritéria / interní výživové profily
- maximální hladiny „obávaných“ živin (sodík, SAFA, cukr, trans MK)
- limit pro hladinu energie
- definované pro různé kategorie potravin
- nastaveny velikosti 1 porce
- vychází z doporučení WHO
- 2 úrovně HNS (odpovídají globálním doporučením) a UNC
- pravidelně revidovány každých 5 let

K čemu slouží HNS:

- vývoj a inovace
- reformulace receptur
- výživová & zdravotní tvrzení
- poskytování informací na obalech
- zodpovědná reklama a marketing
- spolupráce s odbornou veřejností

Naše cíle:

- zlepšit chuť a výživové hodnoty
- zdvojnásobit počet výrobků s HNS
- usnadnit výběr spotřebitelům
- zlepšit výživové zvyklosti
- motivovat/edukovat/inspirovat...

September 2018 Update INTERNAL DOCUMENT

Table 1: Highest Nutritional Standards (Update September 2018): All values presented are maximum levels unless otherwise stated

PRODUCT GROUP	ENERGY	SODIUM (g salt/day target)	SATURATED FAT	SUGARS	TRANS FAT from PHVO
Spreads and Cooking Products	NA	470 mg/100g 600 mg/100g salted spreads countries ¹ or 1.3 mg/kcal	33 % tot fat tropical spreads 38 % tot fat	NA	
Emulsion-based sauces	NA	750 mg/100g mustards 2000 mg/100g	33 % tot fat or 2g/100g	15 % total sugars or 7 g added sugar	
Water-based sauces	NA	750 mg/100g	NA	7 g added sugar	
Dairy cream alternatives	NA	1.3 mg/kcal or 100mg/100g	33 % tot fat or 2g/100g	7 g added sugar	
Cream cheese	NA	675 mg/100g	15 g/100g	NA	
Main dishes	2 kcal/g or 700 kcal/serve	250 mg/100g	10 %	15 % total	
Side dishes	2 kcal/g or 400 kcal/serve	250 mg/100g	10 %	15 % total	
Processed meat and fish	2 kcal/g or 400 kcal/serve	800 mg/100g	5 g/100g	NA	
Meal sauces	NA	340 mg/100g	2 g/100g	NA	
Bread and breakfast cereals	NA	375 mg/100g	NA	20 g added sugar	
Small meals	400 kcal/serve	250 mg/100g	10 %	15 % total	
Seasonings	NA	265 mg/100g	NA	NA	
Soups & Bouillons	NA	265 mg/100g	2 g/100g	NA	
Ice cream & Water ices	110 kcal/serve	NA	3 g/serve	20 g added sugar 12 g total sugar	
Savoury snacks	110 kcal/serve	300 mg/100g	13 %	NA	
Sweet snacks	110 kcal/serve	300 mg/100g	3 g/serve	20 g added sugar	
Beverages	NA	NA	NA	8TD max: 5 g total sugar Other: 5 g added sugar	
All other products	NA	100 mg/100g or 1.3 mg/kcal	1 g/100g or 25 % tot fat or 10 %	3 g added sugar 15 % total	

¹ Salted spread countries = UK & Ireland, Sweden, USA, Canada, Trinidad, Tobago, Brazil, Chile, Colombia, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Mexico, Panama, Paraguay, Peru

September 2018 Update INTERNAL DOCUMENT

Table 2: Unilever Nutrition Criteria (Update September 2018): All values presented are maximum levels unless otherwise stated

PRODUCT GROUP	ENERGY	SODIUM (g salt/day target)	SATURATED FAT	SUGARS	TRANS FAT from PHVO
Spreads and Cooking Products	NA	720 mg/100g or 1.6 mg/kcal	33 % tot fat tropical spreads 38 % tot fat	NA	
Emulsion-based sauces	NA	1080 mg/100g mustards 3500 mg/100g	33 % tot fat	15 % total sugars	
Water-based sauces	NA	1080 mg/100g	NA	7 g added sugar/100g	
Dairy cream alternatives	NA	100 mg/100g	2 g/100g	7 g added sugar/100g	
Cream cheese	NA	900 mg/100g	15 g/100g	NA	
Main dishes	NA	300 mg/100g	13 %	NA	
Side dishes	NA	250 mg/100g	NA	NA	
Processed meat	NA	800 mg/100g	13 %	NA	
Processed fish	NA	800 mg/100g	33 % tot fat	NA	
Meal sauces	NA	540 mg/100g	2 g/100g	NA	
Bread	NA	375 mg/100g	NA	NA	
Breakfast cereals	NA	375 mg/100g	NA	28 g added sugar/100g	
Small meals	NA	300 mg/100g	13 %	NA	
Seasonings	NA	360 mg/100g	NA	NA	
Soups & Bouillons	NA	360 mg/100g	2 g/100g	NA	
Ice cream & Water ices	110 kcal/serve	NA	3 g/serve	20 g added sugar/100g or 12 g total sugar/serve	
Savoury snacks	110 kcal/serve	100 mg/100g or 1.6 mg/kcal	13 %	NA	
Sweet snacks	110 kcal/serve	100 mg/100g or 1.6 mg/kcal	13 %	20 g added sugar/100g	
Beverages	NA	NA	NA	7 g added sugar/100g	
All other products	NA	100 mg/100g or 1.6 mg/kcal	2 g/100g, or 33 % tot fat, or 13 %	7 g added sugar/100g, or 25 % total sugars	

HNS – Highest Nutritional Standards pro mražené krémy

✓ **do konce roku 2015**
80% našich balených výrobků <250 kcal / porci

✓ **do konce roku 2018**
100% výrobků ≤ 300 kcal / porci
100% výrobků ≤ 25 g celk. obs. cukru / porci

✓ **do konce roku 2020**
o 10% snížit celk. obs. cukru u balených zmrzlin (oproti roku 2014)
40% portfolia bude splňovat HNS
100% výrobků pro děti, bude splňovat KIDS HNS
(splněno ve 2014)

✓ **do konce roku 2025**
o 20% snížit celk. obs. cukru u balených zmrzlin (oproti roku 2014)

HNS = Per portion:
▪ ≤110 kcals
▪ ≤ 3 g saturated fat
▪ ≤ 20 g added sugar /100 g
or ≤ 12 g total sugar / portion

KIDS HNS = Per portion:
▪ ≤110 kcals
▪ ≤ 3 g saturated fat
▪ ≤ 12 g total sugar / portion

Naplňujeme naše cíle?

56%
of our foods met the Highest Nutritional Standards in 2019, based on globally recognised dietary guidelines*

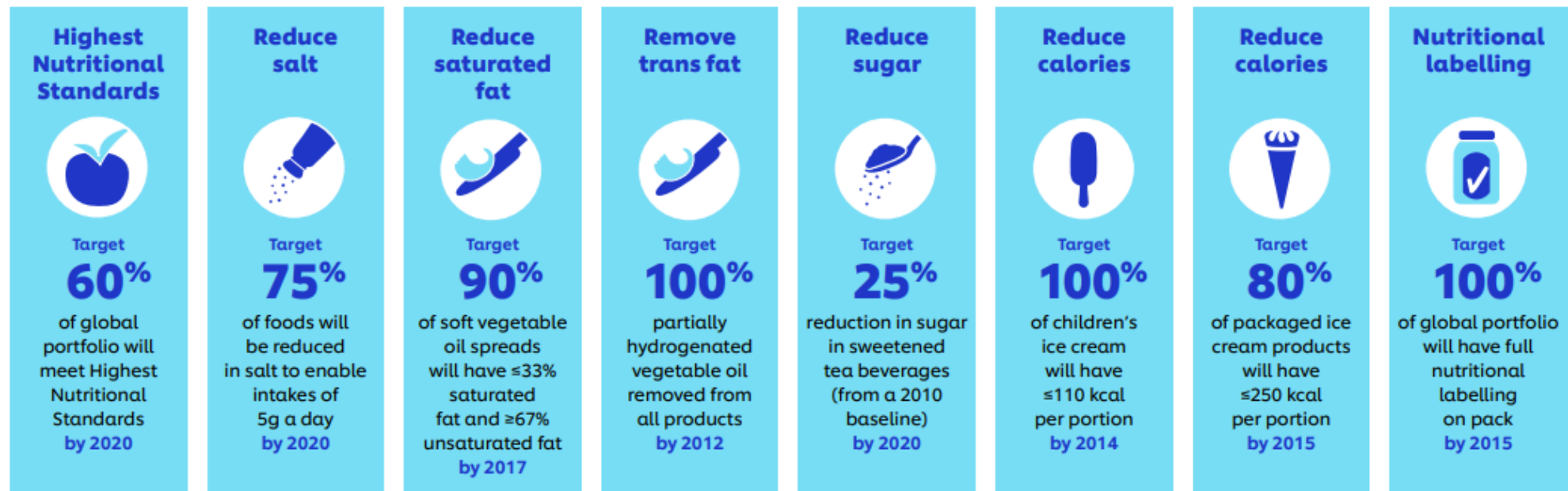
70%
of our foods met our 5g per day target for salt intake

Sugar across all our sweetened tea-based beverages reduced since 2010
-23%

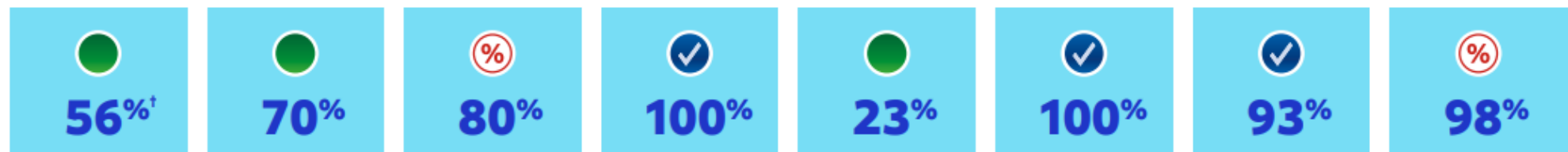
93%
of our packaged ice cream contained 250 kilocalories or fewer per portion

Progress on our nutrition commitments 2019

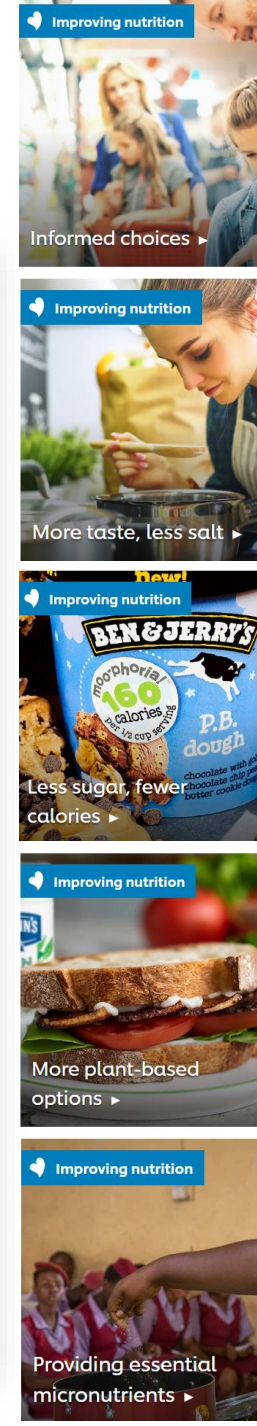
Nutrition is one of the nine pillars in the Unilever Sustainable Living Plan



Global status in 2019



[†]PWC assured. Key to our performance:  Achieved  On-plan  Off-plan  Of target achieved



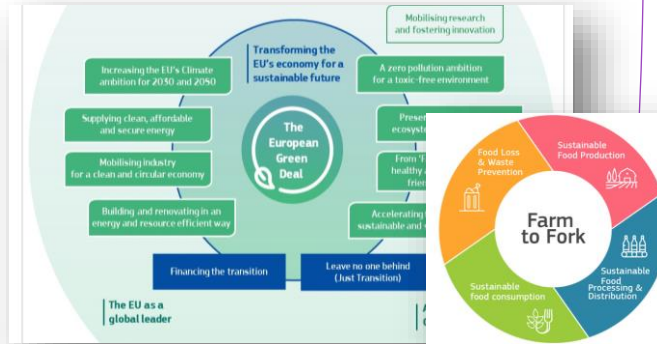
Výzvy pro změnu potravinového systému

... globální, regionální, lokální & korporátní

Globální organizace



EU



Změna chování spotřebitelů



- ✓ přírodní
- ✓ VEGAN
- ✓ BIO / ORGANIC
- ✓ bez ...
- ✓ s ...
- ✓ clean label



Lokální instituce & asociace



Unilever přístup ke zlepšení výživy

- zodpovědná výroba
- zodpovědné označování
- zodpovědný marketing
- dobrovolné závazky
- edukace, inspirace, motivace
- udržitelnost součást podnikání



Náš přístup k udržitelné výživě

TASTE GOOD, FEEL GOOD AND FORCE FOR GOOD

OUR PURPOSE FOR FOODS AND REFRESHMENT

GROWN FOR GOOD



- 1** Providing nutritious products grown sustainably



HEALTH AND WELL-BEING



- 2** Offering healthy products to help people have healthier diets



NUTRITIOUS COOKING



- 3** Empowering people to cook tasty, nutritious meals



FOOD FORTIFICATION



- 4** Providing fortified products to help address nutrient deficiencies



REDUCING ENVIRONMENTAL IMPACT



- 5** Preserving the planet, from production to consumption





FUTURE
50
FOODS

Přístup v praxi

Knorr Future 50 Foods



Z globální zprávy Světového fondu na ochranu přírody



Země **dnes** potřebuje živit asi **7,3 miliardy lidí**.

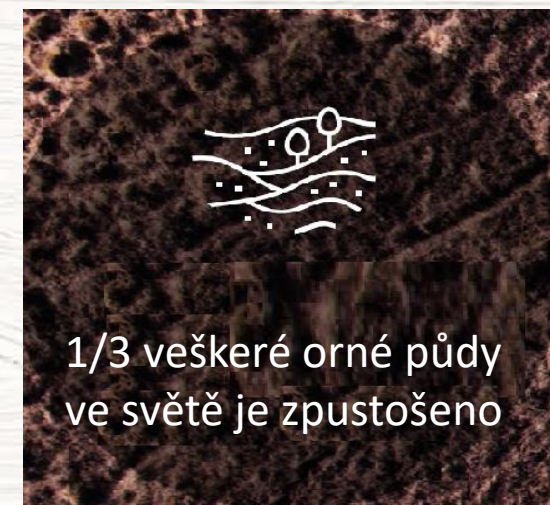
Do roku 2050 bude muset uspokojit potřeby **9,7 miliardy lidí** a v roce 2100 budeme muset vyrábět téměř o 50 % více paliv, potravin...

Maso, které je dnes jedním z hlavních zdrojů bílkovin, je obecně **nejméně udržitelnou potravinou**

- **1 kg hovězího masa** = 15 000 litrů vody
- **1 kg brambor** = 300 litrů vody

75 % celosvětové nabídky potravin tvoří pouze
12 rostlinných a 5 živočišných druhů.

Pouze 3 suroviny (rýže, kukuřice, pšenice) je zdrojem 60 % energie
získané konzumací potravin rostlinného původu.





Tak malá různorodost stravy neškodí jen našemu tělu, ale i naší planetě.

To chce značka Knorr změnit!

Nejen, že již nyní využívá suroviny vypěstované udržitelným způsobem, ale skrze své produkty, recepty, tipy a triky chce inspirovat ke každodenním malým změnám, které dohromady budou znamenat velký rozdíl.

To, co jíme, ovlivňuje nejen naše tělo, ale i naši planetu



JÍME STÁLE STEJNÉ JÍDLO

VĚDĚLI JSTE, ŽE:

12 PLODIN A 5 ŽIVOČICHŮ TVOŘÍ AŽ
75 % STRAVY CELÉHO SVĚTA?

JAK NA TO?



**VĚTŠÍ ROZMANITOST
NAŠÍ STRAVY**

JÍME JÍDLO, KTERÉ POTŘEBUJE VELKÉ MNOŽSTVÍ ZDROJŮ K JEHO PRODUKCI:

VĚDĚLI JSTE, ŽE:

60 % SKLENÍKOVÝCH PLYNŮ ZE
ZEMĚDĚLSTVÍ POCHÁZÍ Z CHOVU
DOBYTKA?

JAK NA TO?



**VÍCE BÍLKOVIN
ROSTLINNÉHO PŮVODU**

POUZE 15 % ZEMÍ NA SVĚTĚ MÁ
STRAVU ZALOŽENOU NA
DOPORUČENÉM MNOŽSTVÍ
POLYSACHARIDŮ
(ZELENINY, LUŠTĚNIN)

JAK NA TO?



**ZVÝŠIT PŘÍJEM POLYSACHARIDŮ,
(ZELENINY, LUŠTĚNIN)**

Padesát potravin budoucnosti

Máme ambici to změnit – „zlepšit potravinový systém“

Ve spolupráci s odborníky na výživu, zdraví a udržitelnost z neziskové organizace Světový fond na ochranu přírody (WWF) byl vytvořen „The Future 50 Foods“ report - seznam 50 potravin budoucnosti

Rozhodli jsme se nabídnout lidem více možností, zpestřit jídelníček, nabídnout rozmanité plodiny, abychom podpořili pozitivní změnu jak stravovacích zvyklostí, tak i vlivu na životní prostředí. **Tyto plodiny jsou vhodnou součástí pestré vyvážené stravy, inspiroují k rozmanitosti a mají nižší dopad na naši planetu.**

Cílem je spotřebitele inspirovat ke 3 změnám:

- zařadit do jídelníčku více prospěšných zdrojů sacharidů
- zvýšit konzumaci bílkovin rostlinného původu namísto živočišných
- podpořit rozmanitost a pestrost jídelníčku, zařadit více druhů zeleniny



FUTURE
50
FOODS

 Algae

- Laver seaweed
- Wakame seaweed

 Beans & Pulses

- Adzuki beans
- Black turtle beans
- Broad beans (fava beans)
- Bambara groundnut
- Cowpeas
- Lentils
- Marama beans
- Mung beans
- Soy beans

 Cacti

- Nopales

 Cereals & Grains

- Amaranth
- Buckwheat
- Finger millet
- Fonio
- Khorasan wheat
- Quinoa

- Spelt
- Teff
- Wild rice

 Fruit Veggies

- Pumpkin flowers
- Okra
- Orange tomatoes

 Leafy Greens

- Beet greens
- Broccoli rabe
- Kale
- Moringa
- Pak-choi (bok-choy)
- Pumpkin leaves
- Red cabbage
- Spinach
- Watercress

 Mushrooms

- Enoki
- Maitake
- Saffron milk cap

 Nuts & Seeds

- Flax seeds
- Hemp seeds
- Sesame seeds
- Walnuts

 Root Vegetables

- Black salsify
- Parsley root
- White icicle radish (winter radish)

 Sprouts

- Alfalfa sprouts
- Sprouted kidney beans
- Sprouted Chickpeas

 Tubers

- Lotus root
- Ube (purple yam)
- Yam bean root (Jicama)
- Red Indonesia (Cilembu) sweet potatoes

FUTURE
50
FOODS

špenát
listy červené řepy
řeřicha
ředkev bílá/daikon
kořen petržele
kadeřávek
červené zelí
vlašský ořech
konopné semínko
lněné semínko
sezamové semínko

quinoa
špalda
amarant
jáhly
pohanka
soja
mungo fazole
čočka
klíčky fazole
naklíčená cizrna

This Earth Day,

FUTURE

50

FOODS

Knorr®

let's swap beef for
lentils in our recipes.

Good for you and
good for the planet.



& inspirace na recepty F50F jsou připraveny ...

<https://www.receptynakazdyden.cz/knorr/future-50-foods/>

Knorr byl oceněn v kategorii „Inovace“



Future 50 Foods

Zdravé jídlo plné
přírodních ingrediencí:
Kvalitní zrna, čočka
nebo semena
Spolu se zeleninou a
vyváženým kořením!
Chutné jídlo hotové za
10 minut

*Na tom, co
jíme, záleží*



AWARDED

CHEAT ON MEAT

Chutná bezmasá
verze oblíbených
jidel. Připraveno k
jídlu za pár minut, jen
ohřejete a
vychutnávejte si!



DĚKUJI ZA POZORNOST!

