

Populära glasspinnar tillverkas utomlands

Halländska glassföretaget SIA Glass släpper lagom till glasssäsongen en rapport som innehåller en kartläggning av var landets tre stora glassföretag tillverkar sina pinnar och strutar. Flera av de mest populära glassarna tillverkas utomlands, visar kartläggningen.

-Vi vill väcka intresse för frågan, för oss är det viktigt att minska klimatpåverkan genom färre transporter, säger Stefan Carlsson, VD SIA Glass.



SIA Glass, glassföretaget i Slöinge som är en del av Bertegruppen presenterar ***Glassrapporten - hur svensk är egentligen svensk glass***. Rapporten innehåller en kartläggning över var landets tre stora glassföretag, SIA Glass, GB Glace och Triumf Glass, tillverkar respektive företags tio i topp mest populära strutar och pinnar.

Kartläggningen visar att GB Glace och Triumf Glass tillverkar ett flertal av sina bästsäljare utanför landets gränser, vilket innebär att de transporteras till Sverige via lastbil. På SIA Glass görs samtliga pinnar och strutar i halländska Slöinge.

- Visst är vi part i målet, men vi är inte ute efter att peka finger, snarare skulle vi vilja säga: det går att tillverka all glass här i Sverige, och på så sätt minska klimatpåverkan genom färre transporter. Det är vårt positiva budskap glasssäsongen 2021. Vi vill väcka intresse och sprida kunskap för frågan, säger Stefan Carlsson, VD SIA Glass.

Kartläggningen visar till exempel att GB Glace gör populära glassar som Magnum Strawberry och Magnum Salted Caramel i Tyskland, Twister Original i Polen och Magnum Almond och Magnum Classic i Storbritannien. Triumf Glass tillverkar Snickers i Frankrike, Skruven och Storstrut i Spanien och Dumle i Danmark. Och detta är endast glassar som är bland GB Glace respektive Triumf Glass tio bästsäljande pinnar och strutar.

För SIA Glass vidkommande görs samtliga glasspinnar och strutar i Slöinge. På det halländska glassföretaget har man överhuvudtaget jobbat målmedvetet för att minska bland annat just transporter:

- Vi har till exempel helt slutat med egen distribution vilket optimerar flödet tillsammans med andra livsmedelsprodukter. Vi är inte klara på något sätt, detta är ett ständiga pågående förbättringsarbete, säger Stefan Carlsson.