

# Findus Special Foods

Matglädje för  
personer med tugg-  
och sväljsvårigheter

**Mätt  
Rätt &  
Slätt**



Upplev skillnaden

## FINDUS DIET – FINDUS SPECIAL FOODS

### – ETT UNIKT KONCEPT I FINDUS HISTORIA

Ett unikt koncept i Findus historia. Starten för det som skulle bli Findus specialkost skedde i början av 1970-talet. Birgitta Björk hade anställts till Findus Provkök som storköksexpert och det var hon som blev ansvarig för utvecklingen till det som skulle bli FINDUS DIET som konceptet döptes till.

Målsättningen med specialkostsortimentet var mycket tydlig redan i starten: *Konceptet FINDUS DIET gick ut på att tillhandahålla produkter och recept som skulle underlätta för köken att servera mat som SMAKADE GOTT, var NÄRINGSRIK och såg APTITLIG UT - för patienter med tugg- och sväljsvårigheter.*

I våra kontakter med dåvarande Stockholms Läns Landstings kostavdelning diskuterades bland annat problemen med att laga mat till patienter med tugg- och sväljsvårigheter. Detta resulterade i produkten **GROV OXPURÉ** som skulle underlätta för köken att servera puread kost. Produkten blev mycket väl mottagen men ersattes i slutet av 70-talet av sju **FINMALDA PURÉER** av Kött, Fisk, Grönsaker, Frukt och Bär. Alla att användas som ingrediens i olika typer av mat med avvikande konsistens. Man producerade finmalda puréer i djupfryst form, som packades



om 2 kg.

Pelleteringsmaskin fanns för tillverkning av hollandaise- och bearnaisesås, så tekniskt hade man redan en lösning. De finmalda puréerna var naturliga utan smaksättning, färgämnen och konserveringsmedel. Dessa underlättade väsentligt vid tillagning av flytande kost som tidigare baserats på normalkost som mixats och berikats. Sopporna tillagades av puréer av olika smaker, mjöl, majvällingpulver och kryddor. Sopporna var **goda, smakrika, näringstätta, välbalanserade och i vackra färger.**

1982 utarbetades en receptbroschyr **FLYTANDE KOST** baserad på finmalda puréer. Flytande kost serveras till personer med svårigheter att öppna munnen och trånga passager i matstrupen.



Flytande Soppa: Morotssoppa med ärtpuréklick

Konceptet blev mycket väl mottaget och försäljningen ökade i rask takt. Det blev startskottet för FINDUS DIET, som 1986 blev en egen organisation inom Nestlé Foodservice. Nya puréer lanserades och mycket arbete lades på receptutveckling för måltider med avvikande konsistens.

1980 anställdes de första **DIETKONSULENTERNA** – dietister och ekonomiföreståndare. De var delaktiga i såväl produktutveckling, receptsamlingar och försäljning. De tillhörde då de regionala säljorganisationerna runt om i Sverige med uppgift att sälja in Findus puréer till sjukhus och äldreboende. Försäljningen gick trögt i början.

Dietkonsulenterna höll också **DIETSKOLOR** för både köks- och vårdpersonal. Fokus låg på konsistens och puréerna som ingrediens i en riktigt god måltid för målgruppen.



### 1980-talet

**GELÉKONSISTENS** Denna konsistens görs av Kött- fisk-, grönsaks-, bär- och fruktpuréer, vätska, kryddor och gelatin. Serveras till patienter med dysfagi (sväljsvårigheter).

Gelatin medförde att konsistensen blev sammanhållen och var lätt att svälja. Geléade kött-, fisk-, och grönsaksrätter serverades kalla med varmt potatismos och varm tjock sås. Dessertgelé serveras med tex vispad grädde.



Skinksteksgelé med vacker stekyta (man penslar den stelnade köttgelén med sockerkulör), böngelé, slät potatismos, tjock sås och vinbärselé.



Även dryckerna geléades. Detta för att lättare kunna svälja drycken. Tunna drycker är svåra att svälja då man har problem i mun och svalj.

**FINDUS DIETSTIPENDIE** delades ut till kök och härtill knutna personer, med extra stort engagemang. Utdelningen skedde med pompa och ståt.



### 1990-talet

**TIMBALKONSISTENS** Puréerna blandas med ägg och kryddor för att få en sammanhållande, omelettliknande, konsistens. Timbalerna baseras på kött-, fisk- eller grönsakspuréer.

Matens utseende är av mycket stor betydelse och att den serveras slät utan partiklar. Mat med partiklar i kan få ödesdiga följder, som tex felsväljning och kvävning.

Timbaler serveras till personer med tugg- och sväljsvårigheter.

Vårt mål var att sprida matglädje. Mat med lättäten konsistens skall se ut som vanligt mat. Det gör timbalkonsistensen.



Mixad mat



Mixad blandad mat, ser ut som en gröt

Är detta matglädje???? Nej



Snyggt skivad kycklingtimbal, böntimbal, pressad potatis och sås. Visst är detta aptitligt. MATGLÄDJE

## FINDUS DIETSKOLOR

Uppskattade utbildningar för både kök- och vårdpersonal. Vårt mål var att sprida betydelsen av mat och näring samt att måltidernas utseende har mycket stor betydelse.

I begynnelsen bjöds intresserade och aktiva till Bjuv och Göteborg på en 2-dagars utbildning. Efter hand som åren gick hölls utbildningarna som 1-dags alt ½-dags utbildningar på respektive ort.

1991

**RECEPTLÅDA** Plastade kort med härliga recept delades ut i köken. Dessa fint sorterade med hjälp av registerkort. Korten var placerade i en fin röd plastlåda med lock. Recept fanns för alla konsistenser.



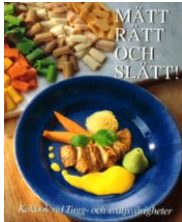
**MAT I HEMVÅRD** Speciella konsulenter anställdes och arbetade i Stockholms- och Göteborgsregionen. Målet var att leverera mat till hemmaboende. Tyvärr varade detta projekt endast i ett par år.

1996

**ENERGI- OCH PROTEINRIK MAT.** Denna kost är av mycket stor betydelse. Många personer äter för lite och vi vet att äldre personer endast äter små portioner. Findus Majsvälling rekommenderade vi att tillsätta, för att producera ”krutpaket”

1999

**1:a MÄTT RÄTT & SLÄTT** Kokbok vid tugg- och sväljsvårigheter. Denna professionella bok med olika konsistenser och energi- och proteinrik mat, togs väl emot av de offentliga köken. Receptboken hade väl genomarbetade recept och innehöll mycket bilder.



2000

**FÄRDIGA TIMBALER** Findus tillverkar färdiga timbaler. Med hjälp av ”bagerimaskin” spritsar vi ut timbalsmet i vackra former, tillagar och fryser in. I timbalerna ingår ej gluten och mjölkprodukter. Det är bara för köken att värma i ugn och sen servera med potatismos och sås





Kött och fisktimbaler



Grönsaksstimbaler

2002

Namnbyte från **FINDUS DIET**  till **FINDUS SPECIAL FOODS** . Detta skedde med anledning av att Diet, upplevdes, att endast avse personer med dietkost. Findus Special foods vänder sig, i namnet – till en bredare grupp samt är internationellt gångbart.

**2:a MÄTT RÄTT & SLÄTT**



2004

**ENERGI- OCH PROTEINRIK KOST** Återigen kom diskussionen om hur betydelsefullt det är att servera små ”krutpaket” till patienter och äldre. Vi utarbetade nya recept där vi berikade maten

med **Berikning Majsvälling** som vi utvecklat så den gav mer protein än den majsvälling som ges till barn. Majsvälling har Findus haft länge i sitt barnmatssortiment, men med mindre proteintäthet.



## 2005

**FÄRDIGA TIMBALRÄTTER** Vi lanserade 4 rätter som såldes till dagligvaruhandeln inom vissa regioner. Rätterna innehöll våra vackra kött-, fisk- och grönsakstimbaler kompletterade med potatismos och sås.

## 2006

**SORTIMENTSÅDA MED FÄRDIGA TIMBALRÄTTER OCH 4 RÄTTER** Dessa rätter förpackades i ”dagens förpackning” Målgruppen var hemmaboende som var i behov av mat som var lätt att tugga och svälja. Rätterna värmdes i mikro eller ugn. Rikslanserades men lades tyvärr ner 2010.



Sortimentslåda



4 portionsrätter

## 2007

**GASTRO SUFFLÉ/TIMBAL.** Timbalsmet fylldes i aluminiumformar, ½ gastro. Dessa levererades frysta och tillagningsanvisningen angav att man skulle tillaga från fryst tillstånd. Det var upp till köken att skära ut olika former efter tillagning. Former som tex rutor, rektanglar, trianglar, skivor eller rundlar. Dessa serverades med potatismos/pressad potatis och sås.



Gastro timbal, ärt och morot.  
Strimlad oxtimbal med sås och  
skivad ärt- & morotstimbal.  
Serverad med pressad potatis.

**KONSISTENSGUIDEN** lanserades och antogs av Livsmedelsverket. Guiden var slutprodukten av flera projekt som involverat många aktörer som tex Sahlgrenska sjukhuset, Kristianstads Högskola, Vinnova, Aktivt åldrande och Special Foods.

Den avsåg att presentera vilka symptom som har behov av olika konsistenser. Personer med tugg- och sväljsvårigheter (dysfagi). Dysfagi drabbar ofta personer med demens, stroke, neurologiska sjukdomar, förvärvade eller medfödda handikapp, cancerpatienter. mfl



### KONSISTENSGUIDE

**SYMPTOM**

Förändrad konsistens kan vara motiverad vid ett eller flera av följande symptom

- > Äter under längre tid än normalt
- > Mat och dryck rinner ut munnneh
- > Mat samlas i kinderna
- > Ätar av mat glöddas eller spottas ut ur munnen
- > Mat hålls länge innan sväljning
- > Viss mat kan ej suggas
- > Stödat eller käftig munhåla
- > Hosta eller harkningar
- > Rysning eller gurgling i hals
- > Klumpkänsla i halsen
- > Åtandet trötter
- > Mötorska problem

Vid dessa problem informera sjukvårdstjänsten. För vil en lämplig konsistens bör kontakt tas med dietist eller logoped.

KONSISTENS	BESKRIVNING	EXEMPEL
 <b>Hel och delad</b>	Normal konsistens, eventuellt delad i mindre bitar	Hel eller delat kött, hel fisk, färs eller korvsmetar, grönsaker, potatis och sås. Ejekt frukt eller kommersiellt frukt med vinjet grädd eller glass
 <b>Grov paté</b>	Lättmjuk och gräddad, i en <b>safflig och mjuk köttfärs</b> eller <b>potatis</b> . Kan ätas med gaffel. Max färdigställd paté med korv och smör eller smör	Grov köttfärs eller hel kött fisk, grov grönsakspaté eller välfärdig grönsaker, potatis och sås. Kommerciellt frukt med vinjet grädd eller glass
 <b>Timbal</b>	Mjuk, väl kött och smör. Köttfärs, Cox <b>smör</b> . Kan ätas med gaffel eller sked. Mottlig grad av färdigställd och hemsjäl konsistens. Mer pastas än grov paté	Kött- eller fiskpaté, grönsaker, potatis, potatismos eller smör och sås. Frukt och grönsaker med vinjet grädd eller glass
 <b>Geld</b>	Mjuk och fet mat, i en <b>välbehållning</b> . Kan ätas med gaffel eller sked. Därför och korvsmetar. Smakar i munnen, till skålen från grov paté och timbal	Kött kött- eller fiskpaté, grönsaker, potatis och sås. Frukt och grönsaker med vinjet grädd eller glass
 <b>Flytande</b>	Söt och smakens, i en <b>smör</b> . Röras av skålen. Kan ätas med gaffel. Mottlig grad av färdigställd med köttfärs	Berädd kött-, fisk- eller grönsakspaté med en klack av smör, smör, potatis och vinjet grädd eller glass
 <b>Tjockflytande</b>	Söt och flytande, i en <b>grädd</b> . Därför från skålen. Kan ätas med gaffel. Färdigställd flytande	Berädd tjockflytande kött-, fisk- eller grönsakspaté med en klack av smör, smör, potatis och vinjet grädd eller glass
<b>Dryck</b>	De flesta av följande drycker med potatis för att se om personen kan suga vid konsistens utan att hosta. Vår rekommendation är att personer med flyttigt behov av tjockflytande dricka i en hypertonosolösion. För de personer med flyttigt kan dricka kolhydrat dryck	

© 2018 Fooda Sverige AB

Var alltid uppmärksam och försiktig när ny konsistens introduceras!

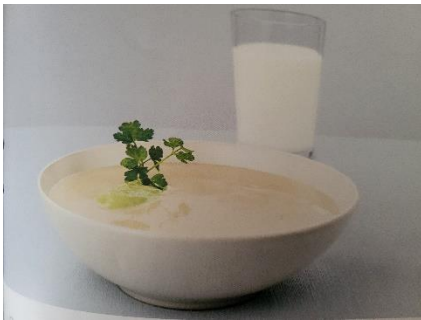
Nu lanserades även **GROVA PATÉER**. Grova patéer finns i kött och grönsakspatéer. Dessa produkter har små mjuka bitar i en sammanhållande omelettkonsistens. Riktas sig till personer med tuggsvårigheter. Patéerna är vackert formade och värms i ugn eller mikro. Dessa serveras med potatis/potatismos och sås.



Grov fläskpaté med bruna bönor och potatis.

**SOPP- OCH SÅSBAS.** En färdig bas som används för att tillaga soppor. Den är berikad och har en lätt kryddsättning och frusen i pelletsform.

Nya recept utarbetades. 90 g puré och 180 g sopp-och såsbas ger 2,5 dl slät god soppa. Enkelt, tryggt, bekvämt, näringstätt och gott. Soppan serveras med ett slätt tillbehör som tex crème fraiche, grönsakspuré.



England visar stort intresse för våra produkter och vi startar ett samarbete.

**2008**

**CARE CUISINE** lanserades i England.

**3:e MÄTT RÄTT & SLÄTT**



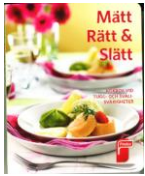
**2011**

**BRÖDSTIMBAL.** Tänk att även personer med svårigheter att tugga och svälja kan få en härlig smörgås. **VEEBRÖDSTIMBAL** blir en uppskattad efterföljare. Den har formen av en skiva vetebröd. **RISTIMBAL** fanns också.

**2012**

**Sodexo** presenterade Finger food på en mäs­sa i Italien. Vid detta tillfälle användes **Findus timbaler**. Timbalerna är lät­ta att ta med fingrarna. Att få äta med fingrarna underlättar för många personer.

#### 4:e MÄTT RÄTT & SLÄTT



2014

Startade samarbete med **MATHEM**

2015

#### Produktutveckling och lansering

**GOVITAL PROTEINRIKA SOPPOR** 4 sorter 2,5 dl/tetraförpackning

**GOVITAL PROTEINRIKA RÄTTER** 4 sorter Förpackning, plasttråg med sliv runt om

**GOVITAL TIMBALRÄTTER** 4 sorter Förpackning som "dagens"

**WORKSHOP** med äldreomsorgschefer fr kommuner och privata aktörer. Målet var att lansera i kundernas hemtjänst. Både Findus produkter och basvaror kan beställas via Mathem. Detta för att utöka möjligheten att minska undernäringen i de privata hemmen för personer som har hemtjänst.

**Findus  
Special  
Foods**

Findus sortiment på Mathem och ICA är helt unikt

- Portionsförpackade rätter
  - Vanlig portionsmat
  - Timbaler, GoVital
  - Berikade, GoVital
  - Proteinrika soppor, GoVital ej ICA
- Sortimentslådor, timbaler – 2 st
- Berikning majsvälling
- Purésortiment (hallon-, jordgubbs-, mango-, jordärtskocks- och ärtpuré) ej ICA



## 5:e MÄTT RÄTT & SLÄTT



**ALMEDALEN** för att se om Findus Special Foods hade något att ge/få. Vi deltog i många symposier inom vårt område.

### 2016

Återigen funderade vi på **Fingerfood** Ett utmärkt sätt att använda timbaler.

**ALMEDALEN** återigen åkte för att lyssna, reflektera och fundera på vad detta tillfälle gav oss och om det kan vara av intresse för oss att ha ett eget symposium. Började att fundera på begreppet **KRAFTTAGET - DET BÖRJAR MED MATEN** Ett initiativ för rätt mat och näring åt våra äldre

**AUSTRALIEN** presentera timbaler och puréer. Engagemanget var mycket stort men tullar och införselregler satte käppar i hjulen. Detta kommer att ta tid – skall vi starta produktion i Australien? - var en fråga.

**PURÉPRODUKTIONEN** flyttas till Spanien, Valadolid

### WEBBASERAD UTBILDNING

Webbaserad utbildning i **DYSFAGI**

Logga in  
Användarnamn:   
Lösenord:

INNEHÅLLER 5 DELAR

- Nutrition
- Näringsämnen
- Måltidsordning, mellanmål, berikning
- Konsistensanpassad kost
- Konsistensguide

⇒ Gå in på <http://matviddysfagi.luvit.se>  
⇒ Logga in som ny användare  
⇒ Skriv i dina uppgifter  
⇒ Nu är det bara att köra igång & starta utbildningen

⇒ När alla delarna är avslutade erhåller du ett intyg

### 2017

**3 D PRINTING** projektsamarbete med **Japan**. Att printa ut timbaler är målet. Det skall medföra ännu finare former.

Intressant att inse och höra att tuggförmågan är helt annorlunda i Japan än i Sverige. Detta beror på att vi har hård föda i jämförelse med Japan. Käkfunktionen är svagare hos japanerna. Våra timbaler mottogs med stor entusiasm.

**ALMEDALEN** vårt eget seminarie med **KRAFTTAGET**

Vårt seminarie leddes av Cecilia Nebel, Nebel Media. Cecilia var vår moderator.

I panelen fanns: Åsa Regner, Barn- och jämställdhetsminister

Emma Henriksson, ordf Socialutskottet (KD)  
Christina Tallberg, ordf PRO  
Susanne Rolfner Suvanto, Regeringens särskilda utredare av en nationell kvalitetsplan för äldreomsorgen  
Josephine Garpsäter, Nutritionsansvarig dietist, Sundbybergs stad.



Konsulenterna representerar

**FINGERFOOD** projekt med Kristianstads högskola. Fingerfood inriktar sig till personer som har motoriska problem dvs ej kan hantera gaffel, kniv och sked. Man låter matgästen äta med fingrarna. Här fungerar timbaler perfekt då dessa är fasta och enkla att plocka med handen. Speciellt lämpligt vid demenssjukdomar



**TIMBALTILLVERKNINGEN** flyttas till Tyskland, Reken

**RIKSDAGEN** - tänk att vi besökte politiker. Vårt mål var att visa på kostens betydelse inom äldreomsorgen. Vi mottogs väldigt väl och med stor respekt av:

Anna-Lena Sörenson (S) vice ordf Socialutskottet

Catharina Bråkenhielm (S) ledamot i Socialutskottet

Vi representerades av:

Josephine Garpsäter, dietist geriatrik  
Gunnar Akner, professor geriatrik  
Gunnel Stuhr Olsson, Findus Special Foods

## 2018

### **ALMEDALEN** vårt eget seminarie med **KRAFTTAGET**

Vår panel: Jöran Rubensson, Expert i utredningen Nationell kvalitetsplan för äldreomsorg  
Eva Olofsson, ordförande i beredningen för primärvård och äldreomsorg, SKL  
Mikael Larsen, prisbelönt kock och områdeschef för äldrekök, Båstad kommun  
Jessica Samuelsson, Dietist och doktorand centrum för åldrande och hälsa (Age cap),  
Göteborgs universitet  
Eva Eriksson, ordf SPF  
Artur Ringart, Moderator, Grundare av News 55

### **RIKSDAGSSEMINARIE** med

Barbro Westerholm (L), värd för seminariet  
Catharina Bråkenhielm (S) värd för seminariet  
Christina Tallberg, ordf PRO  
Catharina Borgenstierna, VD Camanio Care  
Josephine Garpsäter, ordf Geriatriska dietister  
Gunnel Stuhr Olsson, Findus Special Foods



**FINGERFOOD** vi beställde en rapport från extern konsulent, avseende Fingerfoods betydelse. Rapporten gav resultatet att detta är värt att satsa på, både för Findus, vården och slutanvändaren.

## 2019

### **6:e MÄTT RÄTT & SLÄTT**



**FINGERFOOD** projekt med Kristianstads högsskola 2019-2021

**2020**

**FINGERFOOD** lanserades med Findus timbaler som viktig del



# **FINDUS VAR HÖGT VÄRDERADE OCH RESPEKTERADE FÖR ALLA SINA INITIATIV OCH SIN TROVÄRDIGHET**

Otaliga **Utbildningar, mässor och utställningar** har genomdrivits både nationellt och internationellt.

Värt att notera: Findus Diet erhöll tack från Drottning Silvia, med anledning av den vackra kokboken Mätt Rätt & Slätt som de fått.

**Många studier och projekt har drivits under alla dessa år.**

**Vi har deltagit vid Almedalen med egna symposier.**

**Besökt Riksdagen vid flera tillfällen där vi pratat med politiker och haft föreläsningar.**

**Inspirerat till Debattartiklar på många olika nivåer**

**Mat är medicin**

Vi skall vara fullt medvetna om att ca 8% av Sveriges befolkning har tugg- och sväljsvårigheter (dysfagi), detta skall jämföras med att ca 2% har glutenintolerans. Målet för oss är att sprida matglädje till alla, oberoende vilket konsistensbehov man har eller om aptiten tryter. Vi har deltagit i många **forsknings- och utvecklingsprojekt** som utvecklat konsistenser, recept och tankar. Findus har tillsammans med kända forskare författat flera debattartiklar för att rikta fokus på de geriatriska problem som följer av malnutrition. Vi vet att undernäring kostar samhället mer än övervikt. Dessutom påverkar det livskvalitén som ej går att räkna i kronor.

- Orkeslöshet
- Muntorrhet
- Medfödda handikapp
- Åldersförändringar och demens
- Neurologiska sjukdomar
  - T.ex. Parkinson, MS och ALS
- Stroke
- Operation i mun eller svalg
- Cancersjukdomar
- Dålig tandstatus
- Olycksfall
- Infektioner (tex svamp)



8 %

Förskolor  
Skolor  
Sjukhus  
Äldreboende Kortis Hemma

MÅNGA BLIR  
UNDERNÄRDA

## Special Foods



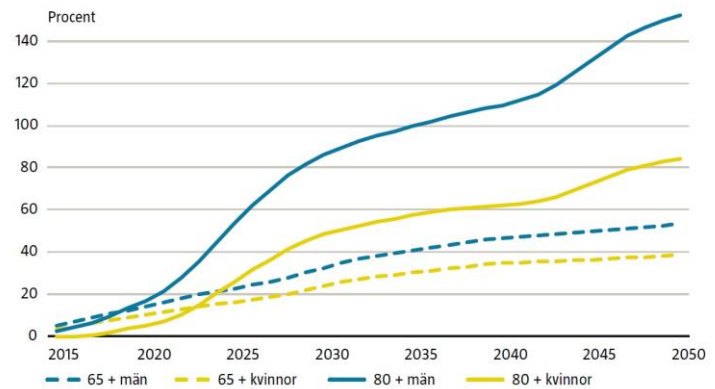
Viktigt med brett sortiment för att kunna bygga menyer

[SPECIALFOODS.SE](http://SPECIALFOODS.SE)

Med ett brett sortiment, som Findus Special Foods har, kan alla konsistensbehov tillgodoses. Det finns dessutom möjlighet för personer med liten aptit att berika den lilla portionen till ett krut paket.

## Demografisk utveckling: Allt fler blir äldre

- Under tiden 2013 till 2050 kommer antalet äldre (65 +) öka med nästan 50 procent eller med nästan 900 000 personer.
- Den procentuellt sett största ökningen kommer att ske i den allra äldsta åldersgruppen, 80 +



Figur 2.1. Befolkningsutvecklingen för några åldersgrupper 2015–2050. Källa: SCB.

# FINDUS DIET → FINDUS SPECIAL FOODS

Ett unikt projekt som blev ett koncept. Både nationellt och internationellt

Det fanns inga konkurrenter med vår bredd och styrka

Nationellt var vår marknad sjukhus och äldreboende samt hemtjänst.

Vi var väl sedda och välkomna inom många professioner: kostchefer, dietister, logoped, köks- och vårdpersonal m fl

Internationellt var Danmark, Finland, Island, Tyskland, Belgien, Holland, Österrike våra marknader.

USA, Australien och Japan var möjliga och besökta marknader/samarbetspartner.

Vi utvecklade konsistensguiden genom olika studier och projekt med framstående professioner och forskare.

Konsistensguiden var ett signum som påvisade Findus Special foods professionalism, kunskap och marknadsengagemang.

Konsistensguiden blev en nationell guideline som finns i kostpolicies samt i Livsmedelsverkets och Socialstyrelsens dokumentationer.

För att sprida kunskap och indirekt försäljning anställdes konsulenter, 1972-2022

Stipendier delades ut

Våra berömda och eftertraktade dietskolor anordnades

Vi deltog i Studier och projekt

Deltog i riksdagsseminarier

Uppvaktade politiker

Ordnade seminarier på Almedalen

Findus Diet/Findus Special Foods var världsunika. Hade produkter och koncept vars motsvarighet ej fanns. Utvecklade produkter som andra företag ej vågade att satsa på.

Findus hade VD och chefer som vågade och personal (produktion, marknad och försäljning) som var engagerade.

Jag har varit anställd på Findus 1988 – 2018. Jag har alltid brunnit för konceptet och trott på matens betydelse för välbefinnandet för unga såväl som gamla.  
Mat är livets guldkant och ska så vara oberoende ork och konsistensbehov.

Mitt arbete har renderat olika utmärkelser helt och hållet baserat på Findus koncept:

#### Skåneländska Gastronomiska Akademiens Diplom 2003

*Motivering: För framgångsrikt arbete att öka den gastronomiska upplevelsen för personer med tugg- och sväljproblem*

Vid utdelningen av diplommet serverades Geléad snaps, äggkräm och sillgelé på en geléad smörgås till alla inbjudna och hedersmedlemmar, på Grand Hotel i Lund

#### Året inspiratör 2007

*Motivering: För sitt mångåriga och proffsiga arbete med att entusiasmera både köks- och vårdpersonal till ständiga förbättringar av maten inom äldreomsorgen och för att hon är en ständig inspirationskälla för sina kollegor (utses av branschen)*

#### Årets Werner 2016

*Motivering: Gunnel Stuhr Olsson har mångårigt, proffsigt och framgångsrikt arbetat för att öka den gastronomiska upplevelsen för personer med tugg- och sväljproblem. Gunnel är professionell, inspirerande och entusiastisk i sitt möte med såväl myndigheter, branschkollegor, kunder som gäster och vårdtagare ute på enheter. Hon initierar till samverkan och "brobyggande" över de privata och offentliga måltidssektorerna. Delar med glädje och utan prestige med sig av sina kunskaper, precis som Werner Vögeli och är därmed värdig mottagare av Årets Werner 2016 för offentlig sektor*

Dessa utmärkelser är ett resultat av allt det Findus Diet /Findus Speicla Foods står för

Att jag fått utmärkelserna är för att man personifierar dessa utnämningar. Utan allt stöd och allt driv på företaget Findus AB hade vi inte lyckats. Tyvärr har utvecklingen inte fortsatt och det är med stor sorg jag ser detta.

Maj 2025

Gunnel Stuhr Olsson

## FINDUS ÄGARSKAP

1941	Marabou köpte FruktINDUstri
1962	Nestlé
2000	EQT
2006	Capvest kontor i Malmö 2004 - 2008
2008	Lions Capital
2013	29/8 första spadtaget till nya fryslagret
2015	17/7 Invigning av nya fryslagret, Sven-Erik Bucht och Margareta Pålsson Nomad Food
2016	31 mars Besked att fabriken i Bjuv läggs ner 450 personer varslas
2017	21 februari Administrationen flyttar till Malmö
2017	29 mars sista produktionsdagen