

Lantmännen lyfter mötet mellan svenska råvaror och gastronomi inför Årets Kock

Den 1 oktober avgörs finalen i Årets Kock, SM i professionell matlagning. Inför finalen lyfter Lantmännen betydelsen av svenska råvaror och samspelet mellan lantbruk, livsmedelsproduktion och gastronomi.

Lantmännen, som ägs av svenska lantbrukare, har verksamhet i stora delar av livsmedelskedjan. Genom partnerskapet med Årets Kock vill Lantmännen visa hur svenska råvaror och gastronomiskt hantverk kan utvecklas tillsammans.

– Genom Årets Kock vill vi föra samman svenskt lantbruk med några av landets främsta kockar och visa vad som händer när svenska råvaror och gastronomiskt hantverk möts, säger Frida Tydén, kommunikations- och marknadsdirektör på Lantmännen.

I Årets Kock möts råvaran och det professionella köket. För Lantmännen blir tävlingen en mötesplats mellan dem som producerar maten och dem som förädlar den i köket – med kvalitet som gemensam utgångspunkt.

Förutsättningarna för det mötet är goda i Sverige, enligt Lantmännen. Svenskt lantbruk kännetecknas av god djurhälsa och en jämförelsevis låg användning av växtskyddsmedel. Mellan lantbruket och köket finns en stark livsmedelsindustri som förädlar svenska råvaror till mat. Samtidigt har svensk gastronomi utvecklats starkt, med skickliga kockar och ett stort intresse för råvaror med tydligt ursprung. Tillsammans skapar dessa ingredienser goda möjligheter att ta svensk matlagning vidare.

Lantmännen är huvudpartner till Årets Kock. Genom partnerskapet vill Lantmännen bidra till utvecklingen av svensk gastronomi och lyfta värdet av svenska råvaror. Ett aktuellt exempel är Årets Gatmat 2026, en svensk chili dog, som har tagits fram av Ida Bauhn, vinnare av Årets Kock 2025.

Fakta och mer information

Årets Kock: Årets Kock är det officiella svenska mästerskapet i professionell matlagning och har arrangerats sedan 1983. Finalen 2026 avgörs den 1 oktober.

Lantmännen och Årets Kock: Lantmännen är huvudpartner till Årets Kock. Genom partnerskapet vill Lantmännen bidra till utvecklingen av svensk gastronomi och lyfta värdet av råvaror som produceras i Sverige.

Årets Gatmat: Lantmännens satsning där vinnaren av Årets Kock får tolka gatmat med svenska råvaror och produkter från Lantmännens verksamheter i fokus. Årets Gatmat 2026 skapades av Ida Bauhn, vinnare av Årets Kock 2025. Hennes rätt är en svensk chili dog med rapsgris och vita bönor. Se receptet på Lantmännens webbplats.

För mer information

Lantmännens presstjänst
010 556 88 00

press@lantmannen.com

Om Lantmännen

Lantmännen är ett lantbrukskooperativ och norra Europas ledande aktör inom lantbruk, bioenergi och livsmedel. Företaget ägs av 17 000 svenska lantbrukare, har fler än 10 000 anställda, verksamheter i ett tjugotal länder och omsätter 60 miljarder SEK på årsbasis. Med basen i spannmål förädlas åkermarkens resurser för ett livskraftigt lantbruk. Några av Lantmännens mest kända varumärken inom livsmedel är AXA, Kungsörnen, Scan, Korvbrödsbagarn, GoGreen, FINN CRISP och Bonjour. Företaget är grundat på kunskap och värderingar som har funnits i generationer hos ägarna. Genom forskning, utveckling och verksamhet i hela värdekedjan tar Lantmännen ansvar från jord till bord. Läs gärna mer på www.lantmannen.se