

Karlstads kommun vinner tävlingen Sveriges mest hållbara bröd – bakas med rester av morot och äpple

Lantmännen Cerealia arrangerar tävlingen Sveriges mest hållbara bröd med målsättningen att bidra till att öka lekfullheten i svenska restaurang- och storkök och minska det svenska matsvinnet. Årets vinnare återfinns i Karlstad kommun där Helene Andersson och Annica Fjällman visat hur mängden livsmedel som blir avfall kan minskas.

Varje år produceras stora mängder livsmedel som aldrig konsumeras. Även efter att svåråtkomliga volymer från skal och kärnhus räknats av kvarstår en betydande andel. Det fick Lantmännen som är engagerade i utvecklingen av framtidens jordbruk och en mer hållbar livsmedelsproduktion att agera. För att motivera och synliggöra konkreta hållbarhetsinitiativ initierades år 2022 tävlingen Sveriges mest hållbara bröd.

– Det är särskilt glädjande att vi ser så stort intresse för vår tävling bland dem som jobbar i storkök och planerar måltider inom det offentliga, säger Kristin Marmsjö, försäljningschef Foodservice, Lantmännen Cerealia.

Bland flera innovativa och välsmakande brödbak är tävlingen nu avgjord. Vinnarna är Helene Andersson, kostchef i Karlstads kommun, och Annica Fjällman, köksansvarig på Skåre/Ilandaskolan. Tillsammans har de visat att det med enkla medel och nya kreativa tankesätt går att minska mängden livsmedelsavfall.

– Det finns så mycket engagemang och kreativitet ute i de professionella köken – och det är för att uppmärksamma just den kraften som vi byggt denna plattform för goda och hållbara recept som kan inspirera fler, säger Kristin Marmsjö, försäljningschef Foodservice, Lantmännen Cerealia.

Utnämningen av årets vinnare i tävlingen Sveriges mest hållbara bröd kommer med motiveringen:

Med en innovativ blandning av saftiga äpplen, kryddig kanel och söta morötter har vinnaren skapat ett bröd som inte bara smakar fantastiskt – utan tar också ett tydligt ansvar för framtiden. Genom att använda rester från salladsbuffén och rädda frukt och rotfrukter från att gå till spillo, visar vinnaren att hållbarhet och matsvinnsminskning kan gå hand i hand med smak och kreativitet – ett fint exempel på cirkulärt tänk i det professionella köket.

– Så otroligt kul detta, tillsammans kan vi göra skillnad, säger Helena Andersson, kostchef i Karlstads Kommun.

– Svinnsalabim är ett ledord hos oss när vi tar tillvara på allt våra livsmedel har att erbjuda och omvandlar det till något delikat, som det här saftiga brödet, säger Annica Fjällman, köksansvarig på Skåre/Ilandaskolan.

Ta del av vinnarreceptet på [Lantmännens webbplats](#) tillsammans med [övriga finalistrecept](#).

Samtliga finalister 2025

- Saftig morots- och äppelruta med kanel från Karlstad
- Veinges tikka masala naanbröd
- Björköby restfestbröd
- Herrljungas resurs- och klimatsmarta bröd

- Rotfruktsbröd
- Svenskt ärtbröd från Kristanstad
- Vampyrbröd från Häseleholm

Tidigare års vinnare

Pia Nordh, Röingeskolan i Häseleholm

Marie Juberg, Egebyskolan i Mjölby

Pia Lagerqvist, Höganäs förskola i Uppsala

För mer information, kontakta gärna:

Lantmännens presstjänst

Tel: 010 556 88 00

E-post: press@lantmannen.com

Om Lantmännen

Lantmännen är ett lantbrukskooperativ och norra Europas ledande aktör inom lantbruk, maskin, bioenergi och livsmedel. Företaget ägs av 17 000 svenska lantbrukare, har 12 000 anställda, verksamheter i ett tjugotal länder och omsätter 70 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