

## **Pia Nordh vinner tävlingen Sveriges hållbaraste bröd – Lantmännen uppmuntrar innovativa sätt att minska matsvinn**

Lantmännen är engagerade i utvecklingen av framtidens jordbruk och en mer hållbar livsmedelsproduktion. Som ett sätt att motivera och synliggöra konkreta hållbarhetsinitiativ har företaget skapat tävlingen Sveriges hållbaraste bröd.

Med tävlingen vill Lantmännen utmana Sveriges alla storkök i att hitta nya kreativa sätt att minska klimatavtrycket i sitt brödbak. Tävlingsregeln är enkel: Brödet ska innehålla några former av matrester. En jury bestående av tre experter på Lantmännen bakar efter recepten, provsmakar och utser därefter en vinnare.

– Vi vill visa att hållbarhetslösningar finns överallt, det enda som krävs är lite vilja och kreativitet. Matsvinn är ett problem i samhället, och alla sätt man kan minska det på är en framgång, såväl ekonomiskt som hållbarhetsmässigt. Med detta vill jag tacka för alla kreativa förslag och samtidigt uppmåna så många som möjligt att prova recepten, säger Kristin Marmsjö, Sales Director på Lantmännen Cerealia.

Bland flera innovativa och välsmakande brödbak är tävlingen nu avgjord.

Vinnaren av Sveriges hållbaraste bröd är Pia Nordh, kock på Röinge skola i Hässleholm.

Motiveringen är följande:

”Det vinnande receptet är ett saftigt och välsmakande bröd, med en trevlig färgrik skorpa. Snabbt och enkelt att tillreda samtidigt som det är extra hållbart och proteinrikt då man använder sig av rester från tidigare servering av Chili sin carne.”

– Jag är jätteglad över vinsten, inte minst när det var så många bra finalister men framför allt för att det är för en god sak. Vi slänger för mycket, tar hand om för lite, och kan detta få fler storkök att tänka till lite extra så kan det få effekt på allvar, säger vinnaren Pia Nordh, kock på Röinge skola.

Vinnarreceptet finns på [Lantmännens webbplats](#).

### **Läs mer**

#### **Samtliga finalister**

Vallens Gröna Goda – Aron Svedberg, Vallens Förskola, Kovland  
Saftiga återbrukarbrödet med pizzatouch – Sanna Håkansson, Måltidsservice, Halmstad  
Prickigt bröd med linser och chiafrön – Ahmed Yahya, Essviks skola, Sundsvall  
Röinges chilli sin Carne-bröd – Pia Nordh, Röinge skola, Hässleholm  
Super Björkö brödet – Zehra Jakupovic, Björköby skola/Lindens förskola, Björköby  
Spaguetti – Cherie Gotthardsson, Låredaskolan, Hässleholm

#### **Recepten**

Samtliga finalisters recept hittas på [Lantmännens webbplats](#).

#### **Tidigare års vinnare**

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](mailto:press@lantmannen.com)

**Om Lantmännen**

Lantmännen är ett lantbrukskooperativ och norra Europas ledande aktör inom lantbruk, maskin, bioenergi och livsmedel. Vi ägs av 18 000 svenska lantbrukare, har 12 000 anställda, har verksamheter i ett 20-tal länder och omsätter cirka 70 miljarder SEK på årsbasis. Med basen i spannmål förädlar vi åkermarkens resurser för ett livskraftigt lantbruk. Några av våra mest kända varumärken inom livsmedel är AXA, Kungsörnen, Scan, Korvbrödsbagarn, GoGreen, FINN CRISP och Bonjour. Vårt företag är grundat på kunskap och värderingar som har funnits i generationer hos våra ägare. Genom forskning, utveckling och verksamhet i hela värdekedjan tar vi tillsammans ansvar från jord till bord. Läs gärna mer på [www.lantmannen.se](http://www.lantmannen.se)