**PRESSMEDDELANDE**

**26 januari 2016**

**Gräshoppor och myror i framtidens lunchlåda – men brödet är huvudingrediensen**

**Få vet att bröd är ett av de mest klimatsmarta livsmedel som finns. Med initiativet Bread The Future sprider Brödinstitutet kunskap om brödets klimatsmarta egenskaper och vad vi behöver äta mer av för att minska klimatutsläppen. Tillsammans med bagaren Johan Sörberg och kocken Paul Svensson har Brödinstitutet skapat framtidens lunchmacka med bland annat insekter som pålägg.**

Maten vi äter står för ungefär [25 procent](http://www.wwf.se/vrt-arbete/ekologiska-fotavtryck/hllbar-mat-fr-alla/1547846-ekologiska-fotavtryck-hllbar-mat-fr-alla) av vår klimatpåverkan. I takt med att jordens befolkning ökar behöver vår konsumtion och våra matvanor förändras. Men förändringar innebär inte att man behöver välja bort.

* På klimatmötet i Paris var det stort fokus på vad vi behöver göra för att värna om vårt klimat. Vi lever som om vi hade 3,7 planeter och nu står vi inför den stora utmaningen att minska våra klimatutsläpp. Få vet att bröd är klimatsmart. Med initiativet Bread The Future vill vi därför sprida kunskap om vad vi med gott samvete faktiskt kan äta både i dag och i framtiden, säger Maria Sitell, talesperson på Brödinstitutet.

**Bröd bland det mest klimatsmarta man kan äta**  
Bröd har liten klimatpåverkan eftersom mjöl är energisnålt att ta fram. Bröd kommer också ofta från närodlade spannmål och är en effektiv gröda eftersom man får ut mycket livsmedel per odlad yta. Det behövs inte heller några växthus eller långa transporter.

* Att äta bröd är ett enkelt sätt att bli mer klimatsmart. Bröd ger lite svinn, både vid odling och tillverkning. Bröd står i genomsnitt för knappt 1 kilo koldioxidekvivalenter[[1]](#footnote-1) per kilo produkt. Det är inte många livsmedel som ligger så lågt, säger Ulf Sonesson, docent i livsmedelsvetenskap på SP (Sveriges Tekniska Forskningsinstitut).

**Johan Sörberg och Paul Svensson skapar framtidens klimatsmarta lunch**

Tillsammans med bagaren Johan Sörberg och kocken Paul Svensson har Brödinstitutet tagit fram recept på framtidens klimatsmarta lunchmacka. Mellan den 1 och 12 februari ger de sig ut på en skolturné ([se filmen här](https://youtu.be/xhCpyxZu2e4)) där ungdomar kommer att få chansen att betygsätta framtidens skollunch. Läs mer på <http://breadthefuture.se/>

**3 snabba fakta om bröd[[2]](#footnote-2)**

* En matig macka i stället för en svensk standardlunch ger bara en åttondel av utsläppet av växthusgaser, så kallade CO2-ekvivalenter.
* Livsmedel som också släpper ut mindre än 1 kilo CO2e per kilo produkt är bland annat: potatis, baljväxter, frukt, rotfrukter, lök och den färdiga produkten bröd.
* De flesta bröd är helt vegetariska och vegetabilier har låg klimatpåverkan.

**Talesperson Brödinstitutet**:Maria Sitell

**Epost:** [maria@brodinstitutet.se](mailto:maria@brodinstitutet.se)

**Telefon:** 070 764 58 84

**Presskontakt:**Krisztina Fuzesi

Edelman Deportivo

**Epost:** [krisztina.fuzesi@edelmandeportivo.com](mailto:krisztina.fuzesi@edelmandeportivo.com)

**Telefon:** 073 044 31 36

**Om Brödinstitutet**

Brödinstitutet kommunicerar mat & hälsa, klimatsmarta val och god mat. Med bröd i fokus och på vetenskaplig grund.  Brödinstitutets verksamhet startade 1957 som ett samarbete mellan myndigheter och brödbranschen. Under 1970-talet lanserades den klassiska reklamkampanjen "Socialstyrelsen rekommenderar 6 - 8 skivor bröd om dagen" som är en av Sverige genom tiderna mest uppmärksammade kampanjer. Idag finansieras Brödinstitutet av branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer. [www.brodinstitutet.se](http://www.brodinstitutet.se/)

1. [*CO2-ekvivalenter*](file://C:\Users\SBFMSL\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Outlook\0YXHZKNR\CO2-ekvivalenter%20Ã¤r%20en%20gemensam%20mÃ¥ttenhet%20som%20gÃ¶r%20att%20det%20gÃ¥r%20att%20jÃ¤mfÃ¶ra%20klimatpÃ¥verkan%20frÃ¥n%20olika%20vÃ¤xthusgaser,%20nÃ¥got%20som%20ocksÃ¥%20mÃ¶jliggÃ¶r%20en%20jÃ¤mfÃ¶relse%20mellan%20olika%20livsmedel%20vars%20klimatpÃ¥verkan%20uttrycks%20med%20samma%20mÃ¥tt.) *är en gemensam måttenhet som gör att det går att jämföra klimatpåverkan från olika växthusgaser, något som också möjliggör en jämförelse mellan olika livsmedel vars klimatpåverkan uttrycks med samma mått.*

   [↑](#footnote-ref-1)
2. *Faktakällor:*

   *Sveriges lantbruksuniversitets Mat-klimat­listan*

   *SP Report Nr.802 2010 – Food Production and Emissions of Greenhouse Gases* [↑](#footnote-ref-2)