Pressnyhet Stockholm 2019 01 15

SydGrönt startar Sveriges första rödbetskokeri

**Nu öppnas dörrarna till SydGrönts framtidssatsning: Sveriges första rödbetskokeri. Där förädlas svenska rödbetor så att de kan ätas direkt, utan tillagning. "Med vårt nya kokeri kan vi erbjuda en helsvensk produkt och skapa möjligheter för fler bekväma produkter i framtiden" säger Sara Berger, vd på SydGrönt. Här svarar Sara på 5 snabba frågor.**

**1. Hur kommer det sig att ni startat ett rödbetskokeri?**

– SydGrönt är Sveriges största producentorganisation för svenska odlare. SydGrönts satsningar alltid är långsiktiga och vi satsar för att möta nya trender och önskemål från konsumenter. Vi tror på rotsaken. Att den kommer att få en allt mer framträdande roll i köket och ingå i fler maträtter än vad den gör idag. Fler och fler väljer vegetariska måltider, helt eller delvis. Och idag är förkokta rödbetor ett stort segment utomlands.

- Med vårt nya kokeri kan vi erbjuda en helsvensk produkt och skapa möjligheter för fler bekväma produkter i framtiden. Genom att investera i en produktionslinje med förädling i egen regi som sker närmre odlarna skapar vi en produkt som är helsvensk och som ger mindre klimatavtryck. Det minskar klimatavtrycket genom minskade transporter med lastbil och flyg och mer energieffektiv förädling.

**2. Kan du berätta mer om de förkokta rödbetorna?**

–Vi förädlar våra odlares rödbetor till en ätfärdig produkt. Förädlingen innebär att rödbetorna tvättas, skalas, blancheras och förpackas så att de kan ätas direkt utan tillagning. Satsningen innebär att SydGrönt nu har möjlighet att möta en ökad efterfrågan på en snabbt växande trend där konsumenter äter allt mer grönsaker och frågar efter fler hälsosamma produkter utan något större krav på tillagning. Med den nya produktionsenheten kan nu SydGrönt erbjuda en helsvensk produkt som både är odlad och förädlad i Sverige.

- Det är bra för miljön, med minskade transporter och klimatpåverkande utsläpp från lastbilar. Bra för konsumenten med transparens i hela produktionskedjan och med en produkt som fler och fler efterfrågar. Det är bra för odlaren där förädling av råvaror ökar värde och efterfrågan. Vi kommer leverera vår egen design men även under butikernas egna märke. Självklart är alla märkta med ”Från Sverige” symbolen så att konsumenten lätt ska hitta det som är härproducerat.

**3. Är rödbetskokeriet starten på något nytt i Sverige?**

– Ja vi vill gärna se det så. Vi ser det som en investering för framtiden och satsningen är möjligt tack vare SydGrönts vilja och ambition att göra långsikt hållbara investeringar i såväl affären som för miljön. Intresset för svenskt fortsätter att öka och svenskars totala grönsakskonsumtion har ökat med mer än 10 miljarder på 15 år. Det är en dubblering av grönsakskategorin. Svensken äter dock fortfarande för lite grönsaker. Vi har fantastiska odlare och jobbar hårt för att öka konsumtionen av just svensk frukt och grönsaker.

**4. Vad betyder samarbetet med Foodhills?**

- Jag tycker att Foodhills i Bjuv är en unik arena för cirkulär livsmedelsproduktion. Här möts företagare och entreprenörer som gör att nya samarbeten och innovationer uppstår bara genom att vi verkar på samma arena. Den cirkulära livsmedelsproduktionen är den rådande kulturen på Foodhills vilket innebär att man delar kunskap, hittar nya synergier och lösningar på framtida utmaningar kopplat till mat, matproduktion, svinn, energilösningar och andra hållbarhetsfrågor. Då kan vi gemensamt utveckla svensk matproduktion.

**5. Hur äter du helst dina rödbetor?**

- De förkokta rödbetorna är oerhört smidiga. Jag klyftar dem och smular fetaost på, och in i ugnen kort tid på hög temperatur så osten får lite färg. Perfekt förrätt eller tillbehör till grill. Och det tar inte många minuter.

**För mer information, kontakta:**

Sara Berger, vd SydGrönt

Telefon 076-846 20 42

Maria Forshufvud, vd Svenskmärkning AB,
Telefon 072-741 64 90, maria.forshufvud@svenskmarkning.se

**Om Från Sverige**

Märket Från Sverige är en frivillig ursprungsmärkning som gör det enklare för konsumenten att hitta svenskproducerade produkter i butiken. Märket är gult och blått och får användas på livsmedel, råvaror och växter som producerats i Sverige och uppfyller Svenskmärkning AB kriterier: Råvaran ska vara odlad eller född och uppfödd i Sverige, och produkten ska vara förädlad och förpackad här. Det förtydligande märket Kött från Sverige används på kött och charkuterier och märket Mjölk från Sverige och Från Sverige används på mejerivaror. Märkningen är ett svar på konsumenternas ökade efterfrågan på svenskproducerade livsmedel, men även ett sätt att hjälpa till att säkra tillgången på svenska råvaror i framtiden.

**Om Svenskmärkning AB**

Svenskmärkning AB äger märket Från Sverige och utvecklar, förvaltar och kontrollerar användningen. Det är även Svenskmärkning AB som svarar för kommunikation och marknadsföring av märket. Initiativet till den frivilliga ursprungsmärkningen Från Sverige, Kött från Sverige och Mjölk från Sverige kommer från Livsmedelsföretagen LI, Svensk Dagligvaruhandel och LRF, som gemensamt startade och äger Svenskmärkning AB.

**Läs mer på frånsverige.se**