

## Pressmeddelande

Idag den 26 april minskar Ljuraskolan i Norrköping sina klimatutsläpp med 100 000 ballonger koldioxid genom servering av en klimatsmart – och lokalproducerad – pannbiff.

– Situationen i vår omvärld gör att ökad självförsörjning och livsmedelsberedskap kommit högt upp på agendan. Samtidigt ser vi en kraftig inflation med höjda matpriser och en fortsatt alarmerande klimatsituation där vi kraftigt måste minska våra utsläpp av växthusgaser för att nå uppsatta mål, säger Stefan Malm, vd på Den Svenska Matfabriken.

En regional livsmedelsstrategi har antagits där man beskriver att produktionen och konsumtionen av mat som är producerad i Östergötland ska öka i länet och till år 2025 ska mer än hälften av de livsmedels som upphandlas vara lokalproducerade.

Onsdag 26 april kommer Ljuraskolan i Norrköping att servera en Klimatsmart pannbiff där man halverar utsläppen jämfört med en traditionell pannbiff på nötkött.

– Med denna servering visar Norrköpings kommun, Den Svenska Matfabriken och SimSuFoodS ett exempel på hur man tillsammans kan minska klimatutsläppet, öka mängden lokalproducerat, minska livsmedelskostnaderna samtidigt som man värnar om den biologiska mångfalden, säger Andreas Gundberg, vd på SimSuFoodS.

Den servering som genomförs till cirka 400 elever minskar klimatutsläppet med närmare ett halvt ton, eller 100 000 normalstora ballonger fyllda med koldioxid, jämfört en traditionell pannbiff från nötkött eftersom biffarna också innehåller vegetabiliska proteiner med lägre klimatavtryck.

– Vi ska vara så klimatsmarta vi kan, i det ligger också att minska matsvinnet, vilket vi jobbar på varje dag. Skolmaten ska vara näringsrik och god, sedan vill vi få in så mycket lokalproducerat som möjligt, men det är inte alltid så lätt eftersom vi måste upphandla alla större inköp, säger Ingrid Kalm, kostchef i Norrköpings kommun.

Biffarna är producerade hos Den Svenska Matfabriken i Mantorp där man också har en spårbarhet på det kött som används i biffarna. De vegetabiliska proteinerna kommer från SimSuFoodS anläggning i Kimstad och är uteslutande förädlade från Svenska jordbruksråvaror såsom havre, ärtor och vete.

### SimSuFoodS

Med sina torra produkter med hög proteinhalt strävar SimSuFoodS efter att förenkla värdekedjan från Svenska jordbruksråvaror till färdiga maträtter och på sätt minska såväl klimatbelastningen som kostnadsbildningen för sina kunder. Produkterna är också utrymmeseffektiva och med lång hållbarhet, vilket gör att de lämpar sig väldigt bra för att användas som en del av livsmedelsberedskapen. Bolaget säljer för närvarande till ca 20 kommuner.

För mer information se [www.simsufoods.com](http://www.simsufoods.com)

### Den Svenska Matfabriken

Vi värnar om svensk mat och svensk matkultur för dess kvalitet, smaker och hantverk. Men vi är mer än så. Vi är en modern matfabrik som också står för nytänkande, utveckling och miljöengagemang. För att bistå våra kunder på bästa sätt har vi specialiserat oss på utveckling och produktion av fryst färdigmat i mellanstora serier. I vårt eget smaklabb kan vi hjälpa till att lyfta maträtter till bättre och mer intressanta kvalitetsprodukter. Tillsammans kan vi skapa framtidens mat.

För mer information se [www.svenskamatfabriken.se](http://www.svenskamatfabriken.se)



Andreas Gundberg, VD  
0761 047 053  
[andreas.gundberg@simsufoods.com](mailto:andreas.gundberg@simsufoods.com)



Stefan Malm, VD  
0705 503 589  
[stefan@svenskamatfabriken.se](mailto:stefan@svenskamatfabriken.se)



NORRKÖPING

Ingrid Kalm, kostchef  
011 15 34 52  
[ingrid.kalm@norrkoping.se](mailto:ingrid.kalm@norrkoping.se)