

## Passion för Mat – succémässan fortsätter!

Den populära matmässan Passion för Mat är fullbokad med mer än 120 utställare inbokade i Eriksbergshallen i Göteborg. Tema för årets mässa "Ta vara på råvaran" ligger väl i linje med både konsumentdebatten och mässans inriktning.

– Det är tydligt att mässan inspirerar privatpersoner med stort matintresse, men även yrkesfolk på spaning efter trender och nya leverantörer, säger Lotta Hultén, grundare av Passion för Mat som nästa gång arrangeras för sjätte gången 1-3 mars 2013.

När Passion för Mat startade 2008 var målet att arrangera ett årligt kvalitetsarrangemang om mat, smak och kvalitet med utvalda leverantörer som utställare. När nu Passion för Mat genomförs för sjätte gången är mässan en etablerad samlingsplats och höjdpunkt för matintresserade besökare i Göteborg och Västsverige. – Ett viktigt mål är att skapa direktmöten mellan besökare och utställare. Därför är vi mycket noga med att endast ha med produkter och utställare som verkligen står för ett genuint engagemang, betonar Lotta Hultén.

Temat för årets mässarrangemang "Ta vara på råvaran" fångar upp debatten om att en hel del livsmedel slängs i onödan. Att handla rätt mängd, gärna närproducerat, och inte alltid välja storförpackningar är nyckelfrågor som kommer att belysas på olika sätt. – Med mindre förpackningar slänger vi inte lika mycket mat, det finns många möjligheter att ta vara på råvaran, inte minst genom att handla på rätt sätt.

Passion för Mat har en hel del fackbesökare som kommer för att hitta nyheter och leverantörer att göra affärer med. Det är beslutsfattare från dagligvaruhandel, grossister och restauranger. – Att professionella aktörer söker sig till mässan är naturligt, det finns inte många renodlade livsmedelsmässor med motsvarande inriktning, förklarar Lotta Hultén.

På Passion för Mat genomförs också en rad kunskapshöjande aktiviteter, bl.a. Köksskolan och olika Workshop där besökare lär sig mer om matlagning. Köksskolan leds av matpredikanten Anders Arnell och Johnny Johansson, tidigare Nobelkock. I mässans Workshops kan besökare bl.a. delta i champagneproving, öl- och vinkunskap, potatisskola, knivskola, mat & vin i kombination, chokladproving, m.m. På mässan får även Katja Palmdahls avsmakningsmeny ny placering och bättre synlighet i hallen. – Det är ett uppskattat inslag på mässan som konkret guidar besökarna att hitta och våga prova nya matlagningsidéer med råvaror som finns i mässhallen.

På scenen äger även olika tävlingar rum, bl.a. Folkmästerskapen i Omelett där Leif Mannerström är ordförande i tävlingsjuryn. Kockduellen är en spännande kamp där två lag gör upp om att tillaga tre råa kycklingar. Lagen består av Leif Mannerström och Katja Palmdahl som tävlar mot Gustav Trägårdh och Alexandra Zazzi.

./.

---

121126 • För fri publicering.

För ytterligare information och bilder, kontakta Lotta Hultén, projektledare för "Passion för Mat", tel. 031-723 21 38 eller mobil 0733-800 552.

Nedladdningsbara bilder och mer info finns på [www.passionformat.se](http://www.passionformat.se)