

Mat med kärlek – årets tema för Passion för Mat i Göteborg

Intresset för bättre mat ökar. Allt fler konsumenter är beredda att betala mer för livsmedel med bra ingredienser. Medvetenheten ökar om vad maten innehåller och hur råvaran hanterats. Samtidigt möts vi allt oftare av avslöjanden och larmrapporter om brister i livsmedelsproduktionen, inte minst bland stora livsmedelsindustrier.

– Att kunna berätta om matens innehåll är vad mässan Passion för Mat handlar om. Alla utställare är nog utvalda för sitt engagemang för bra livsmedel, säger Lotta Hultén, grundare av Passion för Mat som arrangeras för 10:e gången 24-26 februari 2017 i Eriksbergshallen i Göteborg.

Att veta vad maten innehåller och hur den producerats är en allt viktigare fråga för många konsumenter. Undersökningar visar att mer än 70 procent av alla svenska konsumenter någon gång väljer att handla premiumprodukter. Ofta handlar det om producenter som jobbar i mindre skala. Trenden är att dagligvaruhandeln idag väljer att i allt högre grad ta in produkter från lokala och regionala mindre producenter.

Sedan mässan Passion för Mat startade i Göteborg 2008, har inriktningen varit att presentera utställare med äkta livsmedelskvalitet, ofta mindre producenter med stort engagemang. Mässan har en strikt kvalitetspolicy som tydligt möter besökarnas intresse för matlagning och livsmedel med hög kvalitet.

– På Passion för Mat finns enbart utställare som engagerat talar för sina produkter och även duktiga yrkeskockar som kan hantverket med matlagning. Som besökare kan man provsmaka och även handla mat i världsklass, säger Lotta Hultén.

Bjärefågel är ett tydligt exempel på ett livsmedelsföretag med bra rutiner och höga krav på djuromsorg, bl.a. hanteras varje kyckling för hand. De lastas och lyfts för hand och inte av maskiner som annars är vanligt i storskalig hantering.

– Våra kycklingar har stora ytor att röra sig på, vi har 8 kycklingar per kvadratmeter medan stordriftsföretagen kan ha mer än 20 kycklingar på samma yta. Vi lyfter varje kyckling med två händer om kropp och vingar och inte med maskiner som kan leda till vingbrott och andra skador, säger P-O Ingemarsson, ägare av Bjärefågel.

– Vi är dessutom Sveriges enda klimatcertifierade kycklingproducent enligt Svenskt Sigill vilket bl.a. innebär att vi använder grönt el och enbart närodlat foder.

Under hela mässan pågår Köksskolan där besökarna kan ta del av presentationer, matlagning och intervjuer under skicklig ledning av Johnny Johansson, tidigare Nobelkock, Rickard Halleröd och Maria Zihammou.

– Vi kommer i år att utse Leif Mannerström till Årets Eldsjäl för hans stora engagemang för bättre mat till äldre och demenssjuka, berättar Lotta Hultén.

./.

170222 • För fri publicering.

För ytterligare information och bilder, kontakta Lotta Hultén, projektledare för "Passion för Mat", tel. 0733-800 552. För mer info om Bjärefågel, kontakta P-O Ingemarsson på tel. 0431-49 92 50 eller 0706-46 19 22.

Bildbank och mer info finns på www.passionformat.se