

Nytt kockpris med fokus på hållbarhet och gastronomi

Den första vinnaren av Svenska Kockpriset i Gastronomisk Hållbarhet presenteras i samband med en temadag på Grand Hotel i Stockholm den 25 oktober. I juryn ingår kockar i världsklass samt en sommelier. Prisutdelningen föregås av ett seminarium och en paneldebatt där hållbarhet, mat och framtid är utgångspunkterna.

Syftet med Svenska Kockpriset i Gastronomisk Hållbarhet är att uppmärksamma vikten av hållbar utveckling och forskning inom restaurangnäringen genom att utse och hylla den kock som bäst praktiserar detta i sin yrkesutövning. Priset sätter fokus på hur avgörande för framtiden hållbar utveckling är, ur såväl nationellt som globalt perspektiv. Målsättningen är också att på bred front öka nyfikenheten och intresset för denna kärnfråga, och för att poängtera hur viktig måltiden är i socialt hänseende samt för vår lokala och internationella besöksnäring.

Kriterierna vid val av vinnare är följande:

- En professionell kock som visat utmärkta gastronomiska resultat i privat eller offentlig restaurangverksamhet.
- Pristagaren skall arbeta med ett tydligt hållbarhetsperspektiv ur ett ekologiskt, socialt samt ekonomiskt hänseende.
- Har i sin matlagning tagit del av vetenskapliga fakta gällande hållbarhet.
- Inspirerar gäster och kollegor med sin handling i hållbarhet, smakupplevelse och värdskap.
- Minskar användning av plaster samt arbetar med hållbara leverantörval.
- Minskar svinn på råvaror och i serverad mat.
- Priset går till enskild kock som är anställd, ägare eller frilans.

”Taste by Globe, som initierat priset, hämtar information från drygt 20 organisationer inom besöksnäring och olika guider. Vi tar även del av hållbarhetskompetens från våra partners”, säger Björn Johnson, affärsutvecklare på Taste by Globe.

Som final på juryarbetet tas det slutgiltiga beslutet att utse årets pristagare av Svenska Kockpriset i Gastronomisk Hållbarhet. Deltagare i juryn är Thomas Sjögren, Roland Persson, Håkan Thörnström och Mischa Billing. Juryn har även Anna Anderberg, Hållbarhetschef, Carlsberg Sverige som support i hållbarhetsfrågor.

Thomas Sjögren, enligt DI just nu etta på krogtoppen med restaurang Signum. Årets kock 2015. Vinnare i Kockarnas kamp 2018. Driver även fler krogar i Smögen, Fjällbacka och Göteborg.

Roland Persson, senior världskock. Årets kock 1990. Kocklandslaget i åtta år. Flera internationella priser. Köksmästare för Franska matsalen på Grand Hotel 1990-2006. Har skrivit flera kokböcker.

Håkan Thörnström, stjärna på sin egen restaurang i 10 år. Har ansvarat för Nobelmiddagen. Kokboks författare. Flera internationella uppdrag i Gastronomins tjänst. Driver nu Thörnströms i Göteborg.

Mischa Billing, sommelier. Lektor i måltidskunskap vid Örebro Universitet. Nasolog. Förutom att vara expert på vin och mat har Mischa skrivit en bok om hur rosor doftar.

Temadagen inleds med ett seminarium där följande framstående forskare berättar om sina resultat på temat hållbarhet, mat och framtid: • Professor Helena Hansson, Sveriges Lantbruksuniversitet, institutionen för ekonomi. Programchef på Mistra Food Futures. • Filosofie doktor Malin Jonell, forskare vid Kungliga Vetenskapsakademien samt Stockholm Resilience. • Docent Rebecka Milestad, Kungliga Tekniska Högskolan, institutionen för hållbar utveckling, miljövetenskap och teknik. • Professor Robert Brummer, Örebro universitet, institutionen för medicinska vetenskaper. • Professor Kristina Snuttan Sundell, Göteborgs universitet, institutionen för biologi och miljövetenskap, föreståndare för SWEMARC, Nationellt centrum för marint vattenbruk och Blå mat – centrum för framtidens sjömat.

”Forskarnas resultat förmedlar djup kunskap om hur det står till med hållbarhet, mat och vår framtid, spännande”, säger Björn Johnson.

I den efterföljande paneldebatt på temat hållbarhet, mat och framtid medverkar följande personer: • Representant från EAT Forum Norge. • Simon Boas Hoffmeyer, Senior Director Sustainability & ESG, Carlsberg Group. • Sara Berger, global VD Sproud. • Karin Brynell, VD Svensk Dagligvaruhandel. • Karl Andersson, VD Matsmart. • Malin Brusset, VD och grundare GroGro. • Jörgen Jedbratt, Senior Partner Kairos Future.

Dagen avslutas med en prisceremoni där vinnaren av Svenska Kockpriset i Gastronomisk Hållbarhet 2022 presenteras.

Kontaktperson

Björn Johnson, affärsutvecklare

Mejl: bjorn@globemarketing.se

Mobil: 0733 221 091

Hemsida: www.tastebyglobe.com

Instagram: [Tastebyglobe_sweden](https://www.instagram.com/Tastebyglobe_sweden)

Facebook: [Taste By Globe](https://www.facebook.com/TasteByGlobe)

