



## Paul Svensson ny jurymedlem för Änglamarkspriset

**Till årets Änglamarkspris letar Coop efter en person, företag eller organisation som har gjort viktiga insatser för att stimulera till det hållbara på tallriken. Nu är det klart att Paul Svensson, en av Sveriges mest välkända kockar, tar plats i juryn som i slutet av juni kommer att utse finalisterna.**

I år firar Änglamarkspriset 15 år och samtidigt som det är 25 år sedan de första Änglamarksprodukterna kom ut i butikshyllorna. Som en del i jubileet kommer årets pristagare inte bara att belönas med prissumman 100 000 kronor, utan även tillsammans med Coop få möjligheten att sälja sina produkter i samverkan med Coops egna varumärken.

Årets tema är hållbar mat, det vill säga; ekologisk, lokal, miljöanpassad och hälsosam mat som är bra för din kropp men även för planeten. Nomineringen har varit öppen för alla och i slutet på juni kommer juryn att utse de finalister som har chansen att ta hem priset. I juryn sitter Coops hållbarhetschef Louise König, Jonatan Tullberg, chef för Coops egna varumärken och representanter för familjerna Alfredson, Danielsson och Taube. Juryn utökas i år dessutom med kocken Paul Svensson.

– Jag är väldigt glad att Paul Svensson blir en jurymedlem. Han personifierar verkligen årets tema med sin matlagning som bygger på att öka andelen grönt på tallriken. Han kommer att tillföra mycket kunskap och inspiration till juryarbetet, säger Louise König, hållbarhetschef på Coop.

Söndagen den 8:e maj stängdes nomineringarna för årets pris. Nu i juni börjar juryns arbete som kommer att resultera att finalister presenteras i slutet av juni. Sedan är det upp till svenska folket att rösta fram vinnaren som får ta emot priset på Skansen den 4:e september.

– Jag gillar verkligen årets tema för hållbarhet och mat handlar till syvende og sidst om vad som hamnar på våra tallrikar. Jag hoppas att hitta många intressanta nomineringar som visar att det inte finns några motsättningar mellan vad som är gott för vår planet och vad som är gott att äta, säger Paul Svensson.

Paul Svensson har jobbat med i London med kända krögare Christian Sandefeldt och Marco Pierre White och på svenska restauranger som Bon Lloc och F12. 2003 kom han femma i Bocuse d'Or i Lyon. Han har skrivit tre kokböcker och den senaste "Grilla vego" kom ut nu i vår. Paul är matinspiratör på restaurangen på Fotografiska i Stockholm, där huvudrätten är vegetarisk och kött ett tillval.

**För ytterligare information och kontakt med talespersoner:**

Coops pressjour, 010-743 13 13