



Hållbara matinnovatörer tävlar om årets Änglamarkspris

Blåskal, Ekobonden Adam Arnesson, Scandinavian Organics och Gårdsfisk är de fyra finalisterna till årets Änglamarkspris. Temat för Änglamarkspriset, som i år firar 15 år, är hållbart på tallriken. Vem av de fyra som tar hem priset kommer att avgöras av svenska folket genom en omröstning på Coop.se och med sms.

– I år vill vi lyfta fram någon som på ett praktiskt sätt tar sig an framtidens matutmaningar. I år var konkurrensen knivskarp och juryn är glad att kunna presentera fyra finalister som alla utmärker sig inom hållbar mat. Nu är det upp till svenska folket att avgöra hur framtidens mat ska smaka, säger Louise König, hållbarhetschef på Coop och ordförande i Änglamarksprisets jury.

Årets tema är hållbar mat, det vill säga; ekologisk, lokal, miljöanpassad och hälsosam mat som är bra för din kropp men även för planeten. 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.

Finalisterna till Änglamarkspriset 2016 är:

- **Blåskal** – ett familjeföretag i Bohuslän som med den miljövänliga och nyttiga blåmusslan som bas utvecklare spännande fonder, buljonger, såser. Allt ekologiskt och KRAV-märkt.
- **Ekobonden Adam Arnesson** som ser sig själv som en planetskötare, vars uppgift är att förvalta och utveckla biologisk mångfald, pollinering och vår närmiljö. Han är också en stark opinionsbildare som skickligt använder nya medier för att föra ut sitt budskap.
- **Scandinavian Organics** är företaget som skapar god mat av värphöns som annars skulle bli biogas. Även grönsaker som skulle kasseras och spill av nötkött återvinns i buljonger.
- **Gårdsfisk** är företaget som föddes ur ett nedgången lantbruk i Skåne som byggdes om till ett vattenbruk. Här odlas nu fisk i ett naturligt kretslopp där kvävet som fiskarna producerar blir till gödning på åkrarna och där det som odlas på åkrarna i sin tur blir mat till fiskarna.

Änglamarkspriset ska uppmuntra till goda initiativ inom miljö och hållbarhet. Nomineringen till priset har varit öppen och av alla intressanta och spännande företag, organisationer och personer som nominerats har juryn nu valt ut finalisterna. Vanligtvis nominerar juryn tre finalister, men i år blev det en kvartett.

– Det är verkligen inspirerande att se att det finns så många som jobbar med att hitta lösningar på dagens matutmaningar. Vi har hittat fyra finalister som har framtiden framför sig och jag hoppas att vi också kommer att ha möjligheten att utveckla ny mat tillsammans med vinnaren, säger Louise König.

Omröstningen pågår från den 27 juni till den 31 augusti på Coop.se. Det går också att rösta med sms fram till den 4 september då vinnaren av Änglamarkspriset 2016 utses på Skansens Sollidenscen i Stockholm. Prissumman är på 100 000 kronor.

För ytterligare information: Coops pressjour, 010-743 13 13

Tidigare vinnare:

2015 Fältbiologerna
2014 Föreningen Jord på Trynet
2013 Barista, Skandinaviens första etiska kaffekedja
2012 Anders Wilhelmson, grundare till Peepoople
2011 Petra Wadström, vattenreningsprodukten Solvatten
2010 Anders och Maria Engvall på Forsa gård, Sätters kommun
2009 Fiskarna Charles och Robert Olsson, Smögen
2008 Christel Cederberg, forskare, Harplinge
2007 Eva Fröman och Carin Enfors, Ekocentrum, Sigtuna
2006 Ann-Helen Meyer von Bremen, journalist, Stockholm
2005 Birgitta Sandström Lagercrantz, projektledare för miljöprojekt, Stockholm
2004 Anders Delin, skogs- och naturkämpe, Järbo i Gästrikland
2003 Rördrommens Fältstation, Eskilstuna-Strängnäs
2002 Stiftelsen Ekocentrum, Göteborg

Jury

I juryn som utsett de fyra finalisterna ingår:

- **Louise König**, hållbarhetschef på Coop och juryordförande
- **Maria Taube**, intendent på Moderna Museet och författare
- **Jesper Danielsson**, regissör inom svensk filmindustri
- **Klara Alfredson**, scenograf och rekvisitör
- **Paul Svensson**, årets jurygäst som är en av Sveriges mest välkända kockar som är matinspiratör på restaurangen på Fotografiska i Stockholm, där huvudrätten är vegetarisk och kött ett tillval.
- **Jonatan Tullberg**, chef för egna varumärken på Coop