**TRÅNGT, VARMT OCH HÄRLIGT**

**I förra helgen var Svenskt Sigill på STHLM Food & Wine. I vår monter var det trångt, varmt och härligt. Vi träffade massor av konsumenter som var intresserade av våra lösningar för en hållbarare produktion av mat och blommor, och apropå varmt så märkte vi ett klart ökat intresse för klimatfrågor.**

Svenskt Sigill har under flera år samlat våra mat- och dryckesproducenter i en monter på Food & Wine. Även förra året gjorde vi en undersökning i montern som handlade om vilka värden som mässbesökarna tycker är viktiga när de handlar mat. Då kom god djuromsorg som ohotad förstaplacering, men i år röstade i stort sett lika många på mindre klimatpåverkan. Den torra varma sommaren har inte bara varit tuff för våra lantbrukare utan den har också öppnat ögonen hos många konsumenter.

Nu hoppas vi att butikerna lyssnar på sina kunder och hjälper dem att göra klimatsmarta val. Vår märkning Svenskt Sigill Klimatcertifierad är den enda svenska märkningen för mat och blommor med mindre klimatpåverkan. Om fler konsumenter hittar de produkterna skulle klimatpåverkan från matproduktionen att minska. Vilka butiker vill hjälpa oss att lyfta den klimatsmarta maten?

STHLM Food & Wine är en mässa för den mat- och vinintresserade konsumenten på Stockholmsmässan i Älvsjö. I Svenskt Sigills monter bjöd vi på smakprover och försäljning av:

* Köttbullar från klimatcertifierade **Ejmunds gård** på Gotland
* Charkprodukter från klimatcertifierade **Nibble gårdsgris** från Västmanland
* Ost från **Gäsene** mejeri i Västergötland
* Äppelmust från **Rudenstams** bär och frukt, Jönköping
* Larssons chips från **Larsviken** i Skåne
* Klyftpotatis från **Östra Fornås** lantbruk i Östergötland
* Champinjoner från **Franzéns Champinjoner**, i Skaraborg
* **Lottas honung** från Apinordica i Östergötland
* Cider från **Tosterup** i Skåne
* Kallpressad rapsolja från **Nyborgs gård** i Stockholm

/Josefin Kihlberg, kommunikationsansvarig

Svenskt Sigill – hållbarare produktion av mat och blommor.