**Pressmeddelande  
den 3 september 2019**

**SvinnGott – en hållbar receptsamling**

**Matsvinn är ett stort och växande problem. Enligt siffror från Livsmedelsverket slänger en genomsnittssvensk årligen ca 45 kilo ätbar mat. Det vill Hållbar Destination – Sveriges första hållbarhetsnätverk för hotell- och konferensanläggningar förändra. I dagarna lanseras därför en tredje receptsamling på temat matsvinn, där det Sigtunabaserade nätverkets prisbelönta kockar lagar smakrika rätter på ingredienser som vanligtvis hamnar i soporna.**

I år är det tio år sedan Sigtunas hotellnätverk, under ledning av Destination Sigtuna, bestämde sig för att lägga konkurrensen åt sidan och startade Hållbar Destination. Syftet är att samla gemensam kompetens för att inspirera och driva frågor mot en hållbar utveckling och minskad klimat- och miljöpåverkan. Ett av nätverkets fokusområden är matsvinn.

* Förra året hade vi har nästan en miljon övernattande gäster i vår fantastiska destination, vilket betyder att det lagas en hel del mat hos våra hotell- och konferensanläggningar. Trots ett ständigt ökande antal gäster har vi minskat destinationens klimatpåverkan, vilket vi är mycket stolta över. En viktig del i arbetet är kockarnas stora kunskap och kreativa förmåga att ta tillvara på råvarorna så att så lite som möjligt behöver gå till spillo, säger Anna Lakmaker, vd vid Destination Sigtuna.

**Receptsamlingen SvinnGott**

Receptsamlingen SvinnGott innehåller 12 läckra recept, skapade av ingredienser som vanligtvis brukar hamna i soptunnan. Recepten, som tagits fram av hållbarhetsnätverkets eminenta kockar, är anpassade för hemmabruk och portionerna är anpassade för 4-8 personer. Bland recepten kan man testa att laga ”Brödpudding på torra brödkanter”, ”Svinngoda, några dagar för gamla morötter” eller ”Rik riddare, Äpple o morotsskals-chutney och Kanelskum”.

* Hållbar Destination arbetar engagerat för att på olika sätt minska matsvinnet. Genom att samla de bästa recepten vill man inspirera till att minska matsvinnet, inte bara i restaurangköken utan även i hemmen, säger Anna Lakmaker, vd vid Destination Sigtuna.

**Om Hållbar Destination**

Ända sedan starten 2009 har Hållbar Destination visat att det går att påverka och minska klimatavtrycket genom systematiskt arbete med miljö- och hållbarhetsfrågor. Just nu driver nätverket frågor utifrån fyra fokusområden: Minskad plastanvändning, minskat matsvinn, hållbara transporter och förnyelsebar energi.

De medverkande företagen i Destination Sigtunas samarbete för en hållbar destination är:

1909 Sigtuna Stadshotell, Best Western Arlanda Hotellby, Best Western Park Airport Hotel, Clarion Hotel, Arlanda Airport, Hotell Kristina, Kämpasten, Radisson Blu Airport Terminal Hotel, Radisson Blu SkyCity Hotel, Rosersbergs Slottshotell, Sigtunahöjden Hotell & Konferens, Sigtunastiftelsen Hotell & Konferens, Stora Brännbo Konferens och Hotell och Scandinavian Service Partner.

Ladda ner receptsamlingen SvinnGott här: <http://hallbardestination.se/nyheter/svinn-gott/>

För mer information om Destination Sigtuna, vänligen kontakta,

Anna Lakmaker, vd  
0739-44 34 21  
[anna.lakmaker@destinationsigtuna.se](mailto:anna.lakmaker@destinationsigtuna.se)

*Destination Sigtunas uppdrag är att locka fler besökare till destinationen och därmed stärka dess attraktionskraft. Destination Sigtuna ligger på fjärde plats nationellt i gästnattsstatistiken och destinationen omfattar Arlanda, Märsta, Rosersberg, och Sigtuna stad. Bolaget bildades 1992 och ägs till 47 procent av Sigtuna kommun och till 53 procent av lokala privata företagare. Samverkan sker i nära samarbete mellan kommun och näringsliv och bolaget driver bland annat ett hotellnätverk, ett hållbarhetsnätverk och Frukostklubben. För mer information, besök [www.destinationsigtuna.se](http://www.destinationsigtuna.se)*