



Bröd är något av det mest klimatsmarta vi kan äta.

2020-05-05 08:45 CEST

Stor okunskap bland svenskarna om brödets klimatnytta

Allt fler svenskar väljer att äta vegetarisk kost av klimatskäl. Bröd är ett livsmedel som ofta glöms bort som del i den växtbaserade kosten; knappt 40 procent av svenskarna tänker på att bröd är en naturlig del av en vegetarisk kost. Det visar en ny undersökning genomförd av United Minds på uppdrag av Brödinstitutet. Undersökningen visar också att endast 35 procent ser bröd som ett klimatsmart livsmedel och bara 6 procent vill äta mer bröd av klimatskäl.

Klimatmedvetenheten i Sverige är utbredd och en ständigt pågående diskussion om omställningen till en mer hållbar livsstil är påtaglig. Maten, som står för en betydande del av våra klimatutsläpp, är en viktig pusselbit i den omställningen. Undersökningen, som har genomförts av United Minds på uppdrag av Brödinstitutet, visar i enlighet med detta att nästan 1 av 3 svenskar tar hänsyn till klimatet när de handlar mat.

Trots att många vill äta mer klimatsmart är det få som ser brödets klimatnytta. Endast 35 procent av svenskarna instämmer i att bröd är klimatsmart och hela 21 procent uppger till och med att de vill minska sin brödkonsumtion av klimatskäl, trots att det är något av det mest klimatsmarta man kan äta.

– Bröd är underskattat när det kommer till klimatavtryck. I diskussioner om att vi ska äta mer växtbaserat för klimatets skull glöms bröd ofta bort. Bröd är ett mycket enkelt sätt att äta mer klimatsmart. Många tänker heller inte på att bröd är en naturlig källa till växtbaserat protein, och det är något vi gärna vill påminna om, säger Maria Sitell, leg. dietist och talesperson för Brödinstitutet.

Svenskarnas främsta anledning till att äta bröd är den goda smaken, följt av att bröd anses vara enkelt att förbereda och tillaga.

5 skäl att äta mer för bröd för klimatet

1. Bröd har ungefär lika låg klimatpåverkan som baljväxter, dvs < 1,0 kg.
2. Bröd kräver mycket små mängder vatten i hela produktionskedjan.
3. Sveriges stora produktion av spannmål gör brödet till ett närodlat livsmedel.
4. Bagerier som bakar bröd utnyttjar ugnen väl vilket ger en energisnål bakning.
5. 1 av 4 svenskar lägger ofta matrester på bröd - ett bra sätt att ta hand om rester.

För mer information, kontakta:

Maria Sitell, talesperson Brödinstitutet
maria@brodinstitutet.se, +46 (0) 707-64 58 84

Om undersökningen:

Undersökningen är genomförd bland svensk allmänhet i åldrarna 18 till 80 år. 1027 intervjuer genomfördes under november 2019 av analysföretaget United Minds på uppdrag av Brödinstitutet.

Brödinstitutet lyfter fram brödets goda smak och det positiva sambandet med god hälsa och klimatsmarta val, med vetenskapen som grund. Brödinstitutets verksamhet startade 1957 som ett samarbete mellan myndigheter, handeln och brödbranschen. Under 1970-talet lanserades den klassiska reklamkampanjen "Socialstyrelsen rekommenderar 6 - 8 skivor bröd om dagen". Det är än idag en av Sverige genom tiderna mest uppmärksammade aktiviteter. Idag är Brödinstitutet en del av branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer. Läs mer på www.brodinstitutet.se

Kontaktpersoner



Maria Sitell

Presskontakt

Kommunikationschef

PR, kommunikation, nutrition

maria@brodinstitutet.se

070 764 58 84

08 762 67 95