



(Fotograf: Linda Prieditis)

2020-02-18 07:00 CET

Baljväxter utmanar köttet för att locka hamburgerälskaren

En blodig burgare eller en grönt osande baljväxt-hamburgare? Nu lanserar Nordic Choice Hotels en ny sorts hamburgare i sina restauranger som kraftigt minskar CO2-utsläppen. Syftet är att erbjuda gästerna ett alternativ som inte enbart bidrar till ett hållbart lantbruk utan som också är minst lika oemotståndlig som originalet.

Med oklart ursprung men med trolig födelse i Baltikum, vidare genom Tyskland till USA så har hamburgaren blivit en av världens mest populära maträtter. Tillbehören har genom åren varierat men grunden har alltid varit

nötkött. De senaste åren har alternativen poppat upp. Nu ger sig Nordic Choice Hotels in i kampen om att locka den mest kräsne hamburgergourmen med sin baljväxtburgare.

- Våra gäster älskar hamburgare. Oavsett vad vi sätter upp på menyn så kan inget hota den. Men som hotellkedja så vill vi utmana våra gäster och få dem att upptäcka nya livsmedel som de annars inte skulle testa. Vår nya baljväxtburgare är ett sådant exempel. Vi är kräsna när det gäller vad vi sätter på menyn och vi har inte sänkt kraven nu. Det här är en riktigt god burgare som vi är glada över att kunna erbjuda våra gäster. Vi tror att det kommer att bli en favorit som inte bara är god utan som gör att du med gott samvete kan äta dig till en mer hållbar värld, säger Nordic Choice Hotels Director of Food & Beverage Fredrik Blomberg.

Baljväxtburgaren har flera fördelar, både ur ett miljö- och hälsoperspektiv: Den är baserad på svenskodlade baljväxter som är betydligt mindre belastande för klimatet att producera jämfört med köttfärs. Ett kg nötkött släpper i genomsnitt ut 26 kg CO₂e medan baljväxter i genomsnitt ger upphov till 0,7 kg CO₂e. Och eftersom det går åt betydligt mindre mark att odla mat direkt till människor än att omvandla det till kött genom foder, så kräver en burgare på baljväxter endast cirka en åttondel så mycket åkermark än en kötthamburgare.

- Vi har en tydlig målsättning inom Nordic Choice Hotels att minska vår egna klimatbelastning men också att göra det enkelt för våra gäster att göra medvetna och hållbara val. Det är enkelt att erbjuda alternativ men det kräver extra engagemang och insatser för att utmana en så etablerad maträtt som hamburgare. Det här är mat som inte bara gör magen glad utan också vår omvärld, säger Nordic Choice Hotels Director of Sustainability Harald Bjugstad-Holm.

Samtliga råvaror i baljväxtburgaren är odlade i Sverige såsom baljväxter, svamp, havre och camelinafrön, vilket bidrar till ett hållbart svenskt lantbruk. Burgaren bidrar också till den biologiska mångfalden genom att baljväxterna kommer från blommande grödor som gynnar pollinerare. Baljväxtburgaren innehåller dessutom omättat fett och är rik på fiber, vilket är bra ur ett hälsoperspektiv.

Den nya baljväxthamburgaren kommer under våren introduceras på Nordic Choice Hotels restauranger i Sverige. Baljväxtfärsen som används har utvecklats på Torsåker gård, Axfoundations testgård och utvecklingscentrum för framtidens hållbara livsmedel.

Nordic Choice Hotels är en av Nordens största hotellkoncerner med över 200 hotell och närmare 17 000 anställda i Norden och Baltikum. Företaget marknadsför kedjorna *Comfort Hotel*, *Quality Hotel* och *Clarion Hotel*, samt 34

fristående hotell och longstaybolaget Strawberry Living. Samtliga hotell är miljöcertifierade enligt ISO 14001.

Kontaktpersoner



Kenneth Hultgren

Presskontakt

Head of Communications Sweden, Finland and the Baltics

kenneth.hultgren@choice.se

+46 70 695 85 90