



2016-05-20 13:03 CEST

Fuldkornspartnerskabet er med, når Scandinavian Bakery Fair åbner på søndag

København indtages søndag den 22. maj og mandag den 23. maj af tusindvis af bagere og konditorer fra hele Norden, når Scandinavian Bakery Fair slår dørene op for tredje gang.

Fuldkornspartnerskabet deltager med en stand, hvor håndværksbagerne kan få inspiration til at bage med fuldkorn. Fuldkornspartnerskabets håndværksbageriarbejdsgruppe har i forbindelse med messen udarbejdet en fysisk værktøjskasse til bagerne:

”Der er stadigvæk et stykke vej, før vi er i mål med at få danskerne til at spise de anbefalede 75 gram fuldkorn om dagen. Derfor har vi udarbejdet en værktøjskasse, som skal gøre det nemt for håndværksbagerne at gå hjem og blive fuldkornsbagere” siger Rikke Iben Neess kampagneleder for Fuldkornspartnerskabet

og fortsætter

”Nogle bagere oplever, at det kan være en udfordring at bage med et lavt indhold af salt som fuldkornslogoet anviser. Derfor er der i værktøjsskassen blandt andet redskaber til at få mere smag i brødet med mindre salt”.

At lancere et større fuldkornssortiment i sin bagerbutik kan også være med til at trække nye kunder ind og forny sortimentet.

Fuldkornspartnerskabet vil servere forskellige smagsprøver på fuldkornsbrød, som er produceret af partnerne i Fuldkornspartnerskabet.

Fra Fuldkornspartnerskabet deltager Valsemøllen A/S, Credin A/S, Lantmännen Cerealia A/S i Scandinavian Bakery Fair.

Scandinavian Bakery Fair arrangeres af Arbejdsgiverorganisationen, Bager- og Konditormestre i Danmark (BKD) og branchens leverandørforeninger, LBI og UNIMA.

Scandinavian Bakery Fair er en fagmesse, der er lukket for offentligheden.

Fuldkornspartnerskabet er et offentligt privat partnerskab, der arbejder for at forbedre folkesundheden ved at få danskerne til at spise mere fuldkorn.

Bag Fuldkornspartnerskabet står Fødevarestyrelsen, Kræftens Bekæmpelse, Hjerteforeningen, Diabetesforeningen og en række fødevarerirksomheder.

Kontaktpersoner



Rikke Iben Neess

Pressekontakt

Kampagneleder

Pressekontakt

rikn@di.dk

+45 30 38 15 36