

Livsmedelspriset har sedan 1964 tilldelats följande företagsledare, innovatörer, forskare, produktutvecklare, marknadsförare, opinionsbildare och entusiaster:

#### 2023 Axfoundation

Axfoundation vinner Livsmedelspriset 2023 för att med förändringskraft och breda samarbeten med relevanta aktörer ständigt bidra till att driva branschen framåt. Genom att inkludera hela värdekedjan från primärproducent till marknad och alltid hand i hand med forskningen lyckas Axfoundation ta fram innovationer som verkligen gör skillnad för hållbar lönsamhet.

#### 2022 Svensk märkning

Genom Från Sverige-märkningen samarbetar hela den svenska livsmedelsbranschen för att utveckla och stärka den svenska livsmedelsproduktionen. Den frivilliga ursprungsmärkningen Från Sverige har på kort tid gjort det enkelt för konsumenten att göra ett medvetet val. Detta präglar årets vinnare av Livsmedelspriset:

Skicklighet – i utförande och kreativitet, strategiska hjärnor ligger bakom

Envishet – oförtruten kamp, har framtida segrar i sikte

Röja undan hinder – och få genomslag

Generositet – bjuda in till samarbete

Aktuell – i allra högsta grad

#### 2021 Gårdsfisk

Gårdsfisk vinner Livsmedelspriset 2021 för sin innovativa satsning som visar att det går att leverera fisk som är hållbart odlad på land. Genom att förflytta odlandet av fisk från vatten till land undviker de överfiske och övergödning, samtidigt som de tar vara på fiskgödseln och återanvänder den på jordbruksmarker. Gårdsfisk har skapat ett helt system och en modell för hur storskalig fiskodling kan fungera tillsammans med de förutsättningar som finns i lantbruket. Med ett stort kunnande och engagemang har de skapat en helt ny bransch. Företaget vill förändra hur vi ser på fiskodling i grunden och deras vision är att producera världens mest hållbara fisk – och de är på god väg att lyckas

#### 2020 Fazer Kvarn

Fazer Kvarn i Lidköping får Livsmedelspriset 2020 för sin nya innovativa produkt Havreris. Den är gjord på svensk havre och får sina risliknande egenskaper genom en unik ångbehandling. Havreriset uppfyller alla krav man kan ställa på en modern och hållbar produkt; den smakar bra, orsakar ett betydligt lägre klimatavtryck och innehåller mer näring och kostfiber jämfört med vitt ris. På kort tid har den fått stor uppskattning bland svenska konsumenter och lanseras nu i övriga Norden. Lanseringen av Havreris visar att man med svenska råvaror, innovation och kunskap kan förändra etablerade produktkategorier i grunden. Fazer Kvarn är därför en inspiration för hela branschen

#### 2019 Lantmännens Växthus

Lantmännen får Livsmedelspriset för sitt tidiga och framsynta initiativ - Lantmännens Växthus - ett utbildningsprogram och en mötesplats som banar vägen för ökad innovation och samverkan inom hela livsmedelskedjan. Här skapas möjligheter för startups och entreprenörer med färsk idéer. Med Växthuset visar Lantmännen att man tar innovationer på allvar och ger dem en näringsrik växtplats – från myllan till hyllan.

#### 2018 Hållbar Livsmedelskedja

Hållbar Livsmedelskedja får priset för att man på ett kraftfullt sätt samlar industrin, dagligvaruhandeln och WWF i ett exemplariskt samarbete för att skapa definitioner och målsättningar, utveckla konkreta verktyg och sätta en gemensam färdplan för en mer hållbar livsmedelskedja mot 2030. Det är ett unikt samarbete med den livsviktiga insikten att samverkan i hela värdekedjan är nödvändig för att säkerställa att livsmedelsförsörjningen för en växande befolkning sker inom de planetära gränserna.

#### 2017 Simris Alg

Simris Alg får priset för att de lyckats utveckla och marknadsföra en revolutionerande produkt – omega 3 från alger. De har visat att de är uthålliga och har god förståelse för var vi behöver söka våra

framtida livsmedel. Genom att ta tillvara värdefulla näringsämnen i alger från egna odlingar har de på ett innovativt sätt öppnat nya möjligheter för framtiden.

#### 2016 The Smiling Group

The Smiling Group vinner Livsmedelspriset 2016 för att ha utvecklat en affärsmodell som skapar mervärde längs hela produktionskedjan.

The Smiling Group köper cashewnötter direkt av odlarna i Gambia och skeppar dem till Sverige, utan mellanhänder. Eftersom nötterna odlas, skördas och förädlas i samma land, skapas lokala arbetstillfällen och värdet av förädlingen stannar kvar i landet. Nötterna är även Fairtrade-certifierade, vilket garanterar odlarna ett minimipris.

#### 2015 Food for Progress Scandinavia

Food for Progress Scandinavia vinner Livsmedelspriset för att de med ett lekfullt och samtidigt ambitiöst grepp har lanserat produkten Oumph! Med koll på samhällsutmaningarna har ett gränsöverskridande team närmat sig hållbarhetsfrågan med både respekt och framåtanda. Oumph! är en bönbaserad råvara som tagits fram med tydligt fokus på textur och konsistens med ambitionen att frälsa även köttälskare. Oumph! är ett bra exempel på en satsning som ligger väl inom rådande miljö- och hälsotrender och som med en kombination av ambitiös produktutveckling och imponerande kommunikation vill hjälpa den allt större skaran av nyfikna livsmedelskonsumenter som vill hitta vägar till en mer hållbar konsumtion.

#### 2014 Svenskt kött

På knappt tre år och med små resurser har organisationen Svenskt kött tack vare robust relationsbyggande, strategisk smarthet och klarläggande kommunikation lyckats höja svenska konsumenters medvetenhet om köttkvalitet och kvalitetskött. Man har dessutom gjort konsumenterna medvetna om det fantastiska jobb som svenska djurbönder lägger ned på att producera kött som visar omsorg om både djur, miljö och människors hälsa. Som kronan på verket lyckades man med konststycket att få den svenska unggrisen som huvudråvara på Bocuse d'Or Europe.

#### 2013 Findus Sverige

I en mycket utsatt situation har Findus Sverige tagit fullt ansvar, även medialt, för sina produkter och deras innehåll. På ett föredömligt sätt har Findus öppnat upp dörrarna till sin produktion och bjudit in en stor allmänhet. Det ger transparens och ett ärligt ansikte, vilket skapar förutsättningar för ett högt förtroende från konsumenterna, både vad gäller produkter och varumärke. Ansvaret och öppenheten - även i pressade lägen - gör Findus Sverige till en viktig aktör i det innovativa livsmedelssverige.

#### 2012 Eskil Erlandsson

Livsmedelspriset tilldelas landsbygdsminister Eskil Erlandsson för att han med sin vision "Sverige - det nya matlandet" på ett avgörande sätt har utvecklat förutsättningarna för att öka livsmedelsnäringens konkurrenskraft. Visioner behövs både som vägvisare och inspiration. En vision måste vara utmanande, minnesvärd och kanske lite provokativ. "Sverige - det nya matlandet" är en vision om att skapa jobb och tillväxt över hela landet. Den genomsyras av god mat, god djurhållning och upplevelser i världsklass.

#### 2011 Lantmännen

Lantmännen är modiga! De har en öppen attityd till innovationer och vågar satsa på nya idéer från forskare, studenter och andra kreativa människor. De erbjuder också tidig finansiering genom "Våga satsa" till unga entreprenörer och utvecklingsföretag, vilket ofta är en förutsättning för att få idéer att flyga hela vägen till affär. Resultatet visar sig genom ständiga förbättringar av produkter som redan finns på marknaden, genom banbrytande innovationer och genom stora varumärkesförflyttningar till nya områden.

#### 2010 Saltå Kvarn

Saltå Kvarn har lyckats göra biodynamiska spannmål till något lyxigt och eftertraktat - därtill med estetiskt tilltalande design. Företagets medvetna och fruktbara användning av sociala medier som Twitter och Facebook - med en grupp på över 5 000 medlemmar! - är också anmärkningsvärd. Att ett företag med så stor integritet tilltalar så många med sitt mervärde inspirerar verkligen. För livsmedelsnäringen är Saltå Kvarn ett gott exempel på företag som åtnjuter stort förtroende hos sina konsumenter. Saltå Kvarn står för vad de gör, håller spåret och kommunicerar med konsumenterna längs vägen.

#### 2009 Mackmyra Svensk Whisky

Maltwhisky baseras i grunden på enkla råvaror, men tillverkningen är i allra högsta grad komplex. Det är livsmedelsproduktion, processteknik, och bioteknik i sin allra mest spännande kombination. Det är en lång process, som kräver långsiktighet, uthållighet och innovationsförmåga. Entusiasterna bakom Mackmyra har skapat en svensk whisky av allra högsta kvalitet, baserad på svenska råvaror i Sverige.

#### 2008 Max Hamburgerrestauranger

Max arbete med miljö, matsäkerhet och folkhälsa är både exemplariskt och anmärkningsvärt. Den svenska hamburgerkedjan var först med nyckelhålmärkta produkter, low carb-burgare, GI-produkter, egenutvecklad fityrolja utan transfetter, enbart svenskt kött m m. Max miljöarbetar oförtrutet vidare med såväl klimatinventering av hela sortimentet som klimatkompensation genom trädplantering i Afrika.

#### 2007 SIKs Miljögrupp

har sedan 15 år tillbaka arbetat strategiskt med livsmedelskedjans miljöpåverkan genom bland annat LCA-analyser. Under denna tid har man samlat på sig unik kompetens och data kring olika livsmedel. Denna kunskap efterfrågas nu från många håll som underlag för beräkningar av livsmedels miljöpåverkan.

#### 2006 Ann-Christine Nordstrand och Svante Svensson

som visserligen har olika arbetsgivare, men vars kreativa samarbete gynnat hela livsmedelssektorn.

#### 2005 Kjell och Margareta Jonsson

som genom att utnyttja djupfrysningstekniken på ett nytt sätt i familjeföretaget Polarbröd framgångsrikt har utvecklat och patenterat Polarmetoden.

#### 2004 Kaj Mårtensson

som VD för SIK AB, har Kaj genom sitt mångåriga arbete med forsknings- och utvecklingsfrågor haft en avgörande inverkan på utvecklingen av livsmedelsbranschen och dess produkter.

#### 2003 Ulla Edberg och Ingrid Malmheden Yman

Livsmedelsverket, för att de genom stor kommunikativ förmåga och samarbete med medicinsk expertis har fått alla inom svensk livsmedelshandling att förstå betydelsen av förebyggande arbete med allergirisker.

#### 2002 Jan Rosenström

Jan har, som VD för Li, Livsmedelsföretagen, aktivt medverkat till att utveckla ett förtroendefullt samarbete med livsmedelskedjans alla delar.

#### 2001 Marit Paulsen

EU-parlamentariker som har, troligen mer än någon annan svensk, påverkat vår syn på mat, djurhållning och miljö.

#### 2000 Kenneth Andersson

FoU-chef vid Skånemejerier för framstående förmåga att kombinera nutritionsforskningens resultat med teknisk utveckling för produktion av functional foods.

#### 1999 Svend Holst-Nielsen

"den svenskaste dansk som finns". Direktör för Van den Bergh Foods i Sverige, för skaparkraft och ledarskap med nationell och internationell förankring.

#### 1998 Nils-Georg Asp

Professor i industriell näringslära i Lund med bred erfarenhet i kontakten med livsmedelsindustrin. Är bl a känd för arbetet med bestämmelserna om hälsopåståenden i marknadsföringen av livsmedel och senare functional foods.

#### 1997 Christina Skjöldebrand

Enhetschef vid SIK, för visionärt nytänkande och pionjärinsats vid användningen av IT i livsmedelsproduktionen, där även kopplingen mellan människan och teknologin måste beaktas.

1996 Kåre Larsson

Professor i livsmedelsteknologi vid Lunds universitet, gjorde banbrytande insatser bl a om lipider och deras funktionalitet i biologiska och tekniska system. Dessa kunskaper har varit till stor nytta vid utvecklingen av nya livsmedel.

1995 Rickard Öste

Forskare som länkat svensk livsmedelsforskning med livsmedelsindustrin. Ett betydelsefullt arbete när klyftorna tenderade att öka.

1994 Per Ove Werling

Forskningsdirektör på Marabou med stort intresse för produktutveckling. Han har aktivt verkat för samarbetet mellan industrins FoU och institutionsforskningen till gagn för hela livsmedelssektorn.

1993 Ulla Edling

Fabriksdirektör vid Svenska Nestlé i Bjuv som satsat på ett målmedvetet kvalitetsarbete i produktionen inte minst genom att entusiasmera medarbetarna inom och utom företaget.

1992 Jan Holmgren

Som direktör vid Kronfågel har han med stor energi kunnat höja den hygieniska statusen och kvaliteten på fågelkött, väsentliga faktorer bakom den ökade konsumtionen.

1991 Gunnar Dafgård

På drygt 50 år byggde han från ett litet företag upp Sveriges största familjeägda livsmedelsindustri med tillämpande av modern teknik och distribution.

1990 Christian Nickels

Agr lic med bakgrund vid mejerierna och Köttforskningsinstitutet. Genom sitt systematiska arbete har han lyft fram frågor gällande hygien och kvalitetssäkring i svensk livsmedelsindustri.

1989 Lillemor Fredholm

Hushållslärare och ansvarig för Margarinbolagets näringsinformation. Genom att ta fram fakta om olika fetters egenskaper i matlagningen har hon skapat underlag för en betydelsefull pedagogisk gärning.

1988 Bengt Hallström

Som professor i livsmedelsteknik vid LTH har han utbildat många goda tekniker för industrin och verksamt bidragit till utvecklingen inom en rad specialområden.

1987 Ingvar Åkesson

Direktör för Karakås-Kiviks Frukttodling och Musteri har med djupa kunskaper om fruktråvarorna och tekniken för deras vidare förädling utvecklat hela produktsektorn. Han lanserade det svenska mousserande vinet Amadeus.

1986 Anne-Marie och Jacob Ekman

Livsmedelskonsulter som aktivt, konsekvent och pedagogiskt förmedlat livsmedelskunskap i vid bemärkelse och konstruktivt fört debatten framåt.

1985 Kurt Nilsson

Livsmedelstekniker med erfarenhet från Köttforskningen, Konvex och Findus Kylda AB. Han har utvecklat tekniska lösningar för att tillverka traditionella produkter i industriell skala.

1984 Carl-Axel Björkengren

Utvecklingschef vid Åkerlund o Rausing, ligger bakom många förpackningssystem som möjliggjort en rationell hantering av livsmedel.

1983 Axel Schultz

Teknisk direktör för BOB industrier i Kumla, som han utvecklade till ett av världens modernaste livsmedelsföretag med intressanta kontinuerliga processlinjer.

1982 Gösta Carlsson

Mejerichef i Frödinge som anpassat och vidareutvecklat gamla bygderecept för produktion i industriell skala. Frödinge ostkaka och tårtor har nått framgång även på export.

1981 Ruben Rausing

Industriledare som skapade vår största industri för förpackning av flytande produkter, "Tetran".

1980 Gerda Nilsson

Mikrobiolog, professor vid Livsmedelsverket. Hennes forskning om mögel och mykotoxinbildning har givit viktig grund för säkrare livsmedel och foder.

1979 Ola Sand

Marknadsförare vid Slakteriförbundet, utvecklade den första korven i den lätta linjen, Korvett.

1978 Haqvin Carlheim-Gyllensköld

Matglad arkitekt, utvecklade metoder för styrning av de olika momenten i matlagningen.

1977 Börje Lindqvist

Forskare vid Mjölkc centralen, gjorde betydelsefulla arbeten bland annat om mjölkproteiner.

1976 Carl Erik Danielson

Först verksam vid Findus, sedan chef för KFs livsmedelslaboratorium. Eldsjäl och den förste chefredaktören för tidningen Livsmedelsteknik.

1975 Nils Bengtsson

Föreståndare för SIK, ett starkt stöd för livsmedelsindustrins FoU.

1974 Max Malm

Forskningschef vid Marabou för engagerat arbete med produkternas kvalitet och näringsvärde. Stora insatser vid djupfrysningsteknikens införande i Sverige under efterkrigstiden

1973 Torsten Storgårds

Forskningschef vid Mjölkc centralen och senare den förste chefen för Köttforskningsinstitutet i Kävlinge, viktiga insatser för animalieprodukternas kvalitet.

1972 Bertil Hylmö

Chef för Findus forskningsorgan Nordreco, pionjärbete i samband med odling av bär och grönsaker samt uppfödning av broiler för livsmedelsindustrin.

1971 Anna-Britt Agnsäter

Chef för KFs provkök, nydanande informatör och kokboks författare.

1970 Rune Dahlborn, Ulla Holm, Åke Lindgren och Inga Wilton

Gruppen vid Margarinbolaget som utvecklade Flora, det första margarinet som var bredbart vid kylskåpstemperatur.

1969 Karl Erik Thomé

Professor och mejeriforskare vid Alnarp, senare i livsmedelsteknik vid LTH. Framstående pedagog och forskare, under många år ansvarig utgivare för Livsmedelsteknik.

1966 Per Oskar Persson

Direktör vid Frigoscandia, gjorde viktiga insatser för utveckling och introduktion av djupfrys livsmedel på den svenska marknaden.

1964 Lars Anderfelt

Direktör för Findus och stöttepelare vid bildandet av Svenska Livsmedelstekniska Föreningen, SLTF.