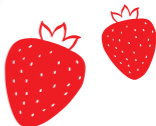


Malin Söderström

– ekopionjär



”Eko, reko och ännu mer”



– Sedan i höstas är jag medlem i ett nätverk som fokuserar på fem områden; mat, miljö & klimat, reko (rättvisa villkor), kommunikation och ekonomi. Det hjälper mig att ta små steg i rätt riktning, säger den ekomedvetna kocken Malin Söderström.

Malin driver restaurang på ett museum i Stockholm, har gett ut flera kokböcker och var även den första kvinnan i Svenska Kocklandslaget.

– Jag väljer ekologiska råvaror så ofta det går, både i restaurangen och hemma i köket. Det smakar bättre, både i maten och för framtiden.

Arla Eko möjliggörs av passionerade bönder och engagerade konsumenter. Tillsammans tar vi hand om vår jord. Tack!

arla.se/eko

För 25 år sedan startade Arla Eko. Ekologi är omtanke om djuren, naturen och dig själv.