

Sveriges Restaurangskolor EKOLOGISK GRUNDKURS

PROGRAM

Inledning Vad är KRAV?

1. Vad är ekologisk mat?

Ekologisk produktion inkl odling, förädling, tillsatser, färgämnen
Vad är inte ekologiskt?
KRAVs mervärden

2. Kvalitet Ekologisk mat – inte bara linser och rotfrukter
Hälsa för producent och konsument
Säsongsanpassning. Ska vi äta jordgubbar året om?

3. Märkning av mat

Vad finns det för märkningar? Ett urval av de viktigaste
Vad säger EU-lagstiftningen?
KRAV-märkning och EU-märkning. Likheter och skillnader
Klimatmärkning, närproducerad mat
Vilket är bäst; KRAV-märkt eller närproducerad mat?

4. Marknad Tillgång och efterfrågan

Utveckling av ekologisk mat, trender, politiska beslut
Hur känt är KRAVs märke jämfört med andra?
Miljökvitto
Goda exempel

5. Restauranger

Storpack. Vad finns det för artiklar? Vad saknas? Hur kan man påverka
producenter och leverantörer?
Att söka KRAV-an slutna producenter och leverantörer
Vem bär ansvaret för den ekologiska marknadsutvecklingen?
Goda exempel
Hantering i köket
Certifiering av restauranger

