

God mat som gör gott - Mer svenskodlade grödor i måltiderna!

Nordisk Råvara vill gärna medverka till att tillgången och användningen av svenskodlade grödor ökar. Många importerade livsmedel går att byta ut mot svenskodlade, klimatsmarta alternativ.

Vi bjuder på inspiration och kunskap om svenskodlade baljväxter och fröer och erbjuder webinarier för offentlig måltidspersonal.

Mål

Byta ut importerade produkter mot svenska klimatsmarta alternativ och att fler svenska grödor används i måltiderna i skolmatsalar och vård/omsorg.

Vi träffas via nätet

Ett webinarium är ett webbaserat kurstillfälle. Vi berättar om baljväxter och fröer som är lättanvända, klimatsmarta och väldigt goda. Ni kan laga mat i ert kök samtidigt som ni följer hur vår kock lagar maten. Ni kan också sitta ned i en grupp och laga maten tillsammans med era kollegor i ert kök senare. Webinariet spelas in så ni kan inspirera och laga tillsammans med alla kollegor i hela er organisation.

Förberedelser

Vi börjar med en gemensam planering av genomförandet. Då kommer vi gå igenom

- antal deltagare, hur många som jobbar i köken och vilka ni vill nå och hur de ska nås
- tidplan för genomförande
- hur webinariet ska följas upp för att säkerställa att målet verkligen nås
- tekniska frågor om MS Teams, Skype, Zoom, YouTube och andra plattformar
- vilka av Nordisk Råvaras produkter som är upphandlade och vilka kommunen vill fokusera på
- Kommunen tar hem de aktuella produkterna inför webinariet
- om det finns önskemål om vissa rätter eller att anpassa egna recept till dessa råvaror
- antal matgäster och uppskattade volymer
- lagar alla från grunden eller använder vissa kök prefab
- hur mycket tid som finns förbereda och tillreda maten
- vilken utrustning finns i köken (RobotCoupe, kannmixer, köttkvarn, stekbord, stor stavmixer, ugnskapacitet mm)
- krav på näring, energi och specialkost
- ekonomi och måltidskostnad

Webinariet

- Inledning, kort om Nordisk Råvara
- Presentation av produkterna, vi fokuserar på de som kommunen har upphandlat
- Kocken Fredrik Hedlund visar olika egenskaper, ger tips på tillämpningar och recept
Vi tar gärna emot recept som kommunen vill anpassa till våra råvaror, tex för att byta bort importerat
- Vi lagar tillsammans, kockarna lagar hos sig under passet med Fredrik. Alternativt deltar man genom att titta på webinariet och lagar själv senare.
- Frågor och tips

Några frågor och svar:

- Vilka tekniska plattformar kan man använda?
Svar: Vi kan diskutera olika lösningar som Skype, Teams, Youtube som passar för kommunen
- Hur många uppkopplingar kan man ha till varje utbildning, dvs hur många kök kan de vara samtidigt?
Svar: Vi föreslår 1-2 kök samtidigt. Webinariet spelas in och kan användas vid obegränsat antal tillfällen.
- Hur många deltagare per kök är optimalt?
Svar: Om köket lagar mat samtidigt under webinariet kan man vara 1-6 personer. Om deltagarna enbart deltar genom att titta kan man var fler.
- Hur lång är utbildningen totalt inkl intro av Nordisk Råvara, genomgång av sortiment, tips och inspiration av måltider, själva upplagningen, samt sammanfattning.
Svar: Cirka 2 timmar
- Vilka förberedelser måste de själva göra för att kunna genomföra utbildningen?
Svar: Det behövs ett planeringsmöte innan webinariet där vi gemensamt bestämmer förberedelserna. Inför själva webinariet är det noga att alla råvaror och ingredienser finns på plats!
- Kan vi genomföra flera utbildningar per kommun för att nå ut till samtliga enheter, när kommunen själv inte har egen kraft att hantera detta?
Svar: Vi kan göra 1 -2 utbildningar per kommun som kommunen sedan själva sprider internt.

För mer information kontakta

Nordisk Råvara
Gunnar Backman
gunnar@nordvara.se
0708 597900

Ekologiska säljbolaget
Leif Olausson
leif@ekologiskasaljbolaget.se
0703 990678

Kock
Fredrik Hedlund
info@liura.se
0702 700553