

Cecilia Karlsson Granath från Sötåsen

Kocken på Sötåsen





Naturbruksskolan Sötåsen

- **Våra utbildningar:**
- **67 elever Djurvård**
- **65 elever Lantbruk**
- **17 elever Trädgård**

Lokal producerad mat

- På skolrestaurangen Foderbordet serveras vällagad och god mat med fokus på miljö och hållbarhet.
- Vi har vunnit pris i White Guide Junior för Årets hållbara offentliga restaurang 2021!
- KRAV –certifierade i över 25 år!





Sötåsens skolrestaurang erbjuder

- På vår skolrestaurang välkomnas du redan tidigt på morgonen då frukostbuffén serveras. Du känner doften av nybakat bröd och kaffe. Restaurangen håller sedan öppet för försäljning av fika under förmiddagarna och eftermiddagarna. Vi serverar en god och näringsriktig lunch där du kan välja på flera alternativ varje dag tillsammans med en färgsprakande, säsongsanpassad salladsbuffé. Efter skolans slut serveras middag och ett senare kvällsmål.

Vi vill bidra till



Cirkulärt samhälle



Biologisk mångfald



Digitalisering och automatisering



Fossiloberoende



Hållbar skogsnäring



Hållbar hästnäring



Hållbar livsmedelsproduktion

Lantbruk och trädgård KRAV-certifierat sedan 1998

70
Mjölkkor plus rekrytering



40
Suggor samt smågrisar



45
Tackor plus lamm



260 ha
Brukad mark



2
Växthus samt frilandsodling



Naturbruksförvaltningen - ett centrum för testodling, testförädling och testmatlagning i offentliga kök. Genom centret vill vi bidra till de samhällsutmaningar som presenteras i regionens utvecklingsstrategi, målen uppställda i regionens program för livsmedel och gröna näringar och regionens Miljömål 2030.







Centrum för testförädling och testmatlagning

Framtidens grödor

Cirkulär mat

Land to valley



VÅRT KLIMATARBETE IDAG



Säsongsanpassade salladsbord

Minst två lunchrätter att välja på varje dag

Vegetariskt alternativ varje dag

Proteinväxlade måltider- Klimatanpassade recept där en del av det animaliska proteinet byts ut mot vegetabiliskt protein

Ständigt arbete mot minskat matsvinn med hög delaktighet från våra elever

Lilla kökssträdgården





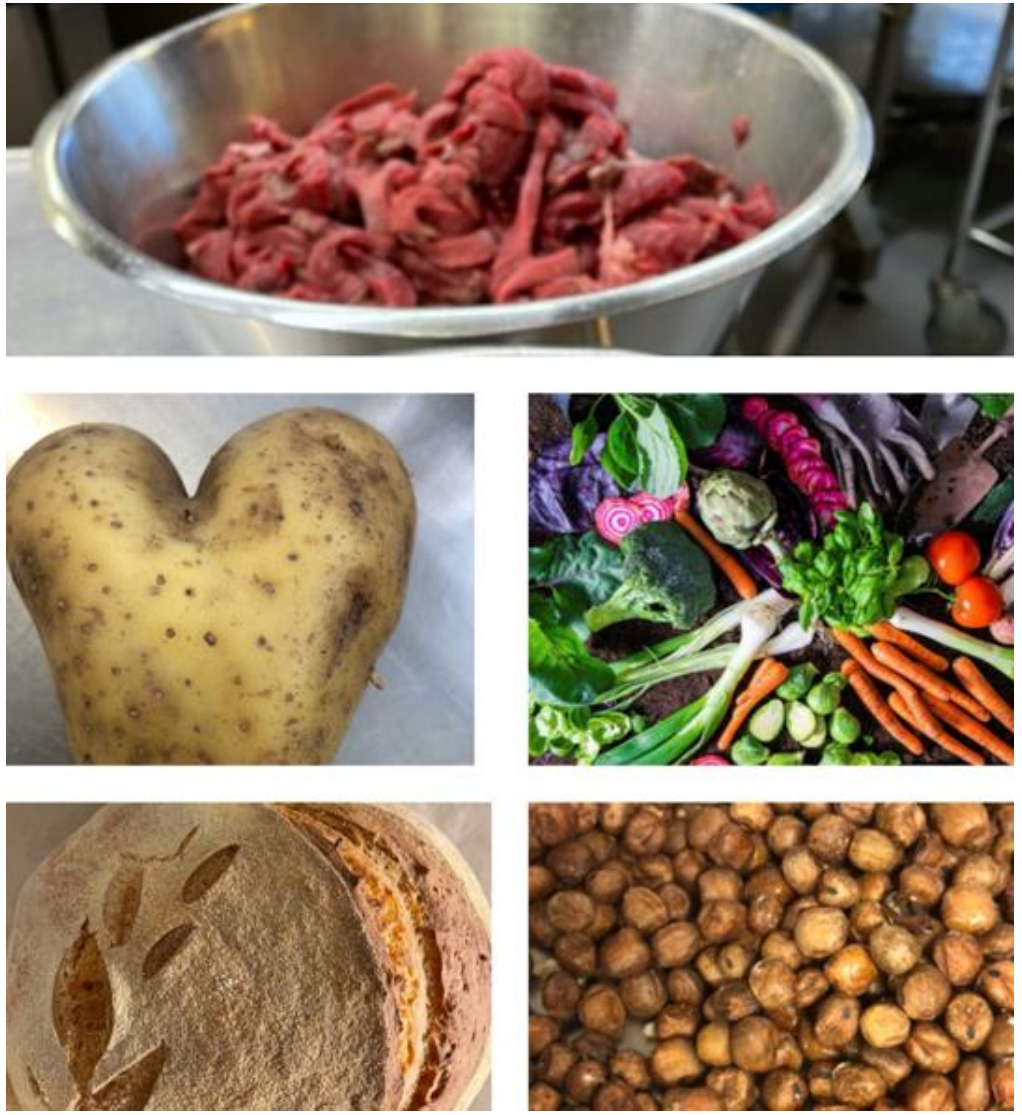


Frilandsodlingen



VGR:s miljömål 2030 - delmål livsmedel

- 60 % ekologiska inköp
- 0,5 kg CO2 per skolmåltid
- 2030 har matsvinnet minskat med 50%
- Öka andel regionalt producerat livsmedel-mellan skolorna



Återtag kött

- Nöt 4 st
- Gris 14 st
- Lamm 10st







Användning av närproducerade livsmedel i våra naturbrukskök



Återtag av egenproducerade grönsaker och rotfrukter på Uddetorp och Sötåsen



Återtag av egenproducer at viltkött på Svenljunga



Återtag av egenp roducerat nötkött, lammkött och griskött på Uddetorp och S ötåsen

Återtag av egen producerat viltkött från Svenljunga



Olika cookshops- utvecklingsdag för kockarna

Gråärtan

Gamla proteingrödor får nytt liv

Bakdag

Korvtillverkning av skolornas kött (nöt,gris,vilt)





VÄSTRA GÖTALANDSREGIONEN

Våra måltider blir en del av våra hållbara lantbruk

Utbud-konsument-efterfrågan-Producenter-odla

Livsmedelsstrategin

Lantbruk jordbruk

Tillsammans gör vi skillnad

Vi behöver innovation i bred bemärkelse

På våra skolor studerar framtidens odlare





Gråärta

Odlad av eleverna på Naturbruksförvaltningen.

För att vi äter det vi odlar!

Recept med den nordiska superärtan Bruno.
Hoppas det ska smaka!

vgregion.se/naturbruk/recept

VÄSTRA GÖTALANDSREGIONEN

