



Pressrelease 16 maj 2016

7 200 skolbarn och äldre i Göteborg serveras nu svensk, ekologisk kyckling

Skolmat är ett omdiskuterat ämne som berör många. Samtidigt ökade den svenska försäljningen av ekologiska livsmedel snabbast i världen år 2015 enligt en undersökning av Ekoweb.¹ Göteborgs stad ligger i täten och är drivande för mer ekologisk mat. Mat står för en tredjedel av vår miljöpåverkan och därför måste vi öka andelen miljömåltider som serveras i stadens verksamheter. Idag serverade Göteborgs stad svensk ekologisk och KRAV-märkt kyckling i skolor och på äldreboenden. Det är Reko kyckling och KRAV väldigt stolta över.

I Sverige serveras varje dag cirka 3 miljoner måltider i vård, skola och omsorg. År 2014 var 27 procent av de livsmedel som köptes in till offentliga kök ekologiska.² Samma år tog Göteborgs stad beslut om att allt kött som serveras i kommunen från och med år 2014 ska vara ekologiskt. Tidigare har det varit svårt att få tag på vissa råvaror som är ekologiska – till exempel kyckling. I höstas dubblerade Reko gårdar den totala produktionen av ekologisk kyckling i Sverige. Tidigare var endast 0,2 procent av den kyckling som föddes upp i Sverige ekologisk. Sedan måndagen den 2 maj kan samtliga enheter i Göteborgs stad beställa hem Reko kyckling – svensk, ekologisk och KRAV-märkt kyckling.

– Vi på Reko strävar efter att hela tiden driva den ekologiska utvecklingen framåt. Skolmåltiderna i Sverige är många. Därför är det viktigt för oss att så många skolluncher som möjligt är ekologiska. Det känns fantastiskt att veta att våra barn och äldre får äta en god och högkvalitativ kyckling från Reko, för det tycker vi att dem förtjänar. Det är en fråga som vi brinner för och känns extra bra att bidra till, säger Sebastian Holm, VD på Reko gårdar.

- Genom att laga mer mat från grunden, med ekologiska råvaror, kan centralkök som Matlandet och KoF Mat och Lokal servera godare måltider, både för smaklökarna och naturen. Det uppmuntrar vi, fortsätter Sebastian Holm

En god affär att laga mer ekologiskt

Ett kök som arbetar aktivt för ekologisk mat är centralköket Matlandet i Lundby Stadsdelsförvaltning en av 10 Stadsdelsförvaltningar i Göteborg där Joachim Johansson är köksmästare. De lagar 6 500 portioner mat varje dag till skolelever i Lundby. Det är också en av de stadsdelsförvaltningar som har beslutat sig för att köpa in Reko kyckling. Det har även Johann Kjellberg som är enhetschef på KoF Mat och Lokal i Örgryte/Härlanda stadsdelsförvaltning, som varje dag serverar 650 portioner lunch och lika många middagar på äldreboenden i Örgryte/Härlanda.

- När beslutet togs år 2014 var det en av de första åtgärderna vi gjorde att göra plats ekonomiskt för kött av god kvalitet. Andra åtgärder har varit att välja bort färdigmat och istället laga från grunden till exempel fond och buljong, därigenom har vi skapat utrymme att köpa bra ekologiska råvaror. Självklart lagar vi mat efter säsong för att få ner priserna och för kunna servera god mat över hela året. Genom att välja bra och smakrikt kött kan mängden kött minskas och andra proteinkällor tillsättas; till exempel bönor i köttfärsås, säger Joachim Johansson, köksmästare på Matlandet i Lundby Stadsdelsförvaltning.

¹ <http://www.e-pages.dk/maskinbladet/1180/>

² http://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/maltider-i-var-d-skola-och-omsorg/om-offentliga-maltider/fakta-om-offentliga-maltider/#Ekologiskt_i_offentliga_kok



Pressrelease 16 maj 2016

- KRAV-märkt och ekologisk mat är en investering för framtida generationer. Matgästerna i dagens skolor förtjänar mat som inte förorenar vår jord och våra vattendrag. Dessutom smakar det gott i både hjärta, hjärna och mage, säger Staffan Carlberg, kundansvarig offentlig sektor, KRAV.

Även mästerkocken Håkan Thörnström som driver restaurangen Thörnströms kök i Göteborg (stjärna i Guide Michelin och KRAV-certifierad), är engagerad i de ekologiska måltiderna i Göteborg. Håkan brinner både för ekologiskt och att barn och äldre ska få så bra mat som möjligt. Håkan Thörnström, Göteborgs stad, Reko, KRAV och Martin Servera har tillsammans gjort det möjligt för elever att äta svensk ekologisk kyckling i skolan.

För mer information, högupplösta bilder och intervjuförfrågningar, vänligen kontakta:

Emma Lind, PR-konsult på Kelly and Pling
emma.l@kellyandpling.com | 0735 – 53 72 82

Sebastian Holm, VD Reko gårdar
sebastian@reko.nu | 0768 – 52 10 40

Reko gårdar

Reko är ett nätverk av småskaliga ekologiska uppfödare vars mål är att med kärlek leverera den bästa Reko produkten för konsumenten, hennes familj, djuren och naturen. Reko producerar inte bara kyckling enligt KRAVs regelbok, utan strävar efter att hela tiden ligga i framkant och driva den ekologiska utvecklingen framåt. www.reko.se

Besök våra Reko kycklingar på sociala medier eller på www.reko.nu

Facebook: Reko kyckling | Instagram: rekokyckling