

FÄRGFABRIKEN

EVENEMANG

MATFILOSOFI HÖSTEN 2018

- *Mat i säsong*
- *Regional och lokal mat*
- *Hög andel ekologiskt*
- *Mer grönt och mindre kött på tallriken*
- *Nollvision för svinn*

Ingen kan göra allt men alla kan göra något! Färgfabrikens matfilosofi tar avstamp i ett hållbarhetsarbete som i grunden handlar om att göra medvetna val och att fundera över hur de valen påverkar planeten, den egna hälsan och människorna runt omkring oss.

Säsongerna löper som en röd tråd genom vår matlagning. Det handlar både om smak och om ansvar - en råvara som skördas på sin mognadstopp smakar så mycket bättre! På vintern, när skörden är dold under ett tjockt snötäcke utmanar säsongen oss att jobba med tid, teknik och temperatur för att locka fram mesta möjliga smak ur den kalla årstidens förråd.

Vi tycker det är superviktigt med lokal och regional matproduktion. Det handlar inte bara om smak och ansvar, det handlar om tradition och kultur. Regional mat stödjer regionala ekonomier, bidrar till en levande landsbygd, ger jobb och intäktsmöjligheter för företag. Kortare transporter leder till mindre utsläpp.

Ekologiskt? Det tycker vi känns helt logiskt! Vi är övertygade om att ekologiskt inte bara är bra för miljön utan även för smaken och näringsinnehållet.

Färgfabriken är certifierade enligt KRAV 25% och jobbar kontinuerligt med att öka andelen ekologiskt i vårt sortiment. All fisk vi serverar är MSC-märkt.

Hur borde tallriksmodellen se ut 2018? Vi vet att vi äter för mycket - för stora portioner och för mycket kött. Färgfabriken jobbar kontinuerligt med att se över portionsstorlekar och förhållande mellan grönt och kött på tallriken.