



KARLSTADS KOMMUN



Karlstads kommuns tre gymnasieskolor har fått varsitt hydroponiskt odlingsskåp där bland annat kryddor och sallad kan odlas.

2022-09-07 08:53 CEST

Nu odlar gymnasieskolorna sin egen mat

Karlstads kommun vill satsa på att odla egen mat i sina skolrestauranger. Samtliga tre gymnasieskolor har fått varsitt hydroponiskt odlingskåp där kryddor och sallad kan odlas i både pedagogiskt och hållbart syfte.

Sedan 2019 kan personal på Karlstads tre gymnasieskolor köpa med sig en "rädda-maten-låda" hem. Lådan består av mat som blivit över från dagens lunchservering och totalt har 6 400 portioner räddats. Försäljningen har genererat 160 000 kronor som nu återinvesteras i tre hydroponiska odlingskåp.

Att odla hydroponiskt innebär att odla utan jord. I stället för jord använder man vatten och näring. Tekniken gör det enkelt att komma igång och kräver inga farliga gödningsmedel som läcker vidare ut i naturen.

– Det finns många anledningar till att vi valt att satsa på detta. Vi kommer i högre grad kunna bjuda på saker som det inte är säsong på, och slippa importera det från utlandet. Vi hoppas också att det ska bidra till att göra måltiden till ett ännu mer pedagogiskt moment. Eleverna kommer ju kunna se vad som händer när råvarorna växer upp, säger Alain Grenard, kostchef på gymnasie- och vuxenutbildningsförvaltningen i Karlstad.

De tre skåpen har redan placerats ut i matsalen på skolorna och i höst ska det odlas såväl kryddor som sallad däri. Förutom att det egenodlade kommer att användas i matlagningen kommer eleverna alltså bjudas på en bättre helhetsförståelse för livsmedelskedjan.

För mer information kontakta:

Mattias Lindmark, kommunikatör, gymnasie- och vuxenutbildningsförvaltningen

mattias.lindmark@karlstad.se, 054-540 43 35

Alain Grenard, kostchef, gymnasie- och vuxenutbildningsförvaltningen

alain.grenard@karlstad.se, 054-540 13 20
