

Visste du att våra patientkök är KRAV-certifierade?

Västra Götalandsregionens sjukhuskök och restauranger Gastronomien är KRAV-certifierade från och med hösten 2015. Vi satsar på ekologiska livsmedel och vill med certifieringen visa att vi har en hög kvalitet på maten vi lagar. Vår ambition är att minimera förekomsten av bekämpningsmedel i maten samtidigt som vi bidrar till en hållbar livsmedelsproduktion. 38 % av våra livsmedel är ekologiska och allt kaffe som serveras i Västra Götalandsregionen är ekologiskt.

Varför välja ekologiskt?

1. Det skonas vattnet (varje liter KRAV-märkt mjölk skonas 200 liter vatten från kemikalier)
2. Det ökar den biologiska mångfalden
3. Det värnar om djuren
4. Är aktsam om jordens bördighet
5. Månar om din hälsa (mindre gifter, mer antioxidanter)
6. Sprider inte genetiskt modifierade organismer (GMO)
7. Tar socialt ansvar (bättre arbetsmiljö för bönder)
8. Sparar på resurser (använder naturens egna produkter, lägre energi-förbrukning, minskar övergödning)

## Fakta ekologisk produktion

- Konstgödsel och kemiska bekämpningsmedel får inte användas
- Växelbruk används
- Odlingen får inte ske i närheten av stora föroreningskällor
- Stränga krav när det gäller tillsatser i produkterna
- Djuren ska ha möjlighet att tillfredsställa sina naturliga behov och beteenden
- Djuren ska ha möjlighet att vara ute
- Rutinmässig medicinering får inte förekomma
- Fodret ska vara ekologiskt odlat och GMO-fritt
- Slakten ska vara skonsam



### Vad är KRAV?

KRAV är en kontrollförening för ekologisk produktion och Sveriges mest kända miljömärkning för mat. Idag finns cirka 800 KRAV-certifierade restauranger, förskolekök, storkök och caféer i Sverige.