

Svenskt Kött

Delaktivitet 5 Ökad kunskap i konsumentledet om ätkvalitet och etisk kvalitet

Genomfört arbete:

- 2 workshops inför innehållsproduktion av texter, bilder och filmer.
- Textinnehåll till samtliga lektioner, 50 st inom utbildningarna Säsonger och måltider, Hantering, Laga kött, Temperaturer, För dig som jobbar i butik, Kött och hälsa, Varför svenskt kött.
- Produktion av filmer till 34 lektioner
- Produktion av stillbilder, lanseringsfilmer och porträtt
- Webbutv och databasutveckling för svensktkott.se/kottskolan alt kottskolan.se
- Frågeformulär till testgrupper för betatester
- Lanseringstexter till pressmeddelande och andra artiklar
- Förberedelser för pressfrukost 19 september
- Framtagning av kommunikationsplan för lansering av projektet

Avvikelser eller förseningar

Inga avvikelser eller förseningar

Transnationella aktiviteter

Svenskt Kött har under perioden varit kontakt med Økologisk landsforening för avstämning.

Kommunikationsaktiviteter

- Kontakter med externa intressenter på butikskedjorna Coop, ICA, Axfood, Lidl och Bergendahls
- Kontakter med HKScan, Gudruns och KLSUgglarps angående möjlighet att utbilda säljare inom företagen samt för spridning av Köttskolan.se
- Kontakter med Aftonbladet.se, Fri Köpenskap och Land.se om samarbete gällande att dela delar av Köttskolan.se på deras respektive webbplatser.
- Kontakter med Svenska Köttföretagen, Svenska Fåravelsförbundet, Sveriges Nötköttsproducenter och Sveriges Grisföretagare om att sprida Köttskolan.se efter lansering 19 september.
- Inbjudan till pressfrukost 19 september har gått ut till 260 personer



#SvensktKött/Köttskolan

Utbildningar

Om köttskolan

Aktuellt

Kontakt



Trailer 2 Johanna utan outro



Välkommen

Här på Köttskolan kan du enkelt lära dig mer om att välja, laga och hantera kött. Vill du ha koll på kött och näring eller fördelarna med det svenska köttet finns det här också!

Köttskolan är en fri och gratis grundutbildning i kött för butiksmedarbetare och intresserade konsumenter. Du kan gå den var och och när du vill! Se utbildningarna här

Syfte

Att på ett pedagogiskt och aptitligt sätt samla och åskådliggöra fakta om kött, köttkvalitet och svenska mervärden. Målgruppen ska kunna följa en utbildningsplan och skaffa sig kunskap i egen takt och efter eget intresse. Vi vill möta butiksmedarbetaren och konsumenten och hjälpa dem att få mer kunskap.

Finansiering

Köttskolan.se finansieras med stöd av Europeiska Unionen i Interreg Öresund-Kattegat-Skagerrak European Regional Development Fund inom projektet "Efterfrågedriven innovation för högre kvalitet på nöt- och lammkött".

Interreg

Öresund-Kattegat-Skagerrak
European Regional Development Fund



EUROPEAN UNION

Struktur

Lektion

Består av filmer, texter och bilder som ger grundkunskaper om till exempel köttkvalitet, hantering av kött, olika tillagningsmetoder av kött samt fakta om det svenska köttets mervärden. Exempel på lektioner är Kött som passar att steka, Packa upp kött eller Höst.

Kurs

En samling lektioner inom samma kategori. Exempelvis
Att steka kött, Hantera kött i butik eller Säsonger.

Utbildning

En samling kurser inom samma kategori. Exempelvis Laga kött, För dig som jobbar i butik eller Säsonger och måltider.

Varje utbildning avslutas med ett prov som kan skrivas ut och är delningsbart i sociala medier.

För vem och varför

Fri och gratis grundutbildning i kött för butiksmedarbetare och intresserade konsumenter.

Gör butikspersonal mer kunniga inom kategoriområdet kött. Köttskolan ger dem möjlighet att hjälpa kunder bättre och gör dem till bättre beställare.

Kursansvariga

Johanna Westman
Kokboksförfattare



#SvensktKött

Eric Persson
Köttgesäll

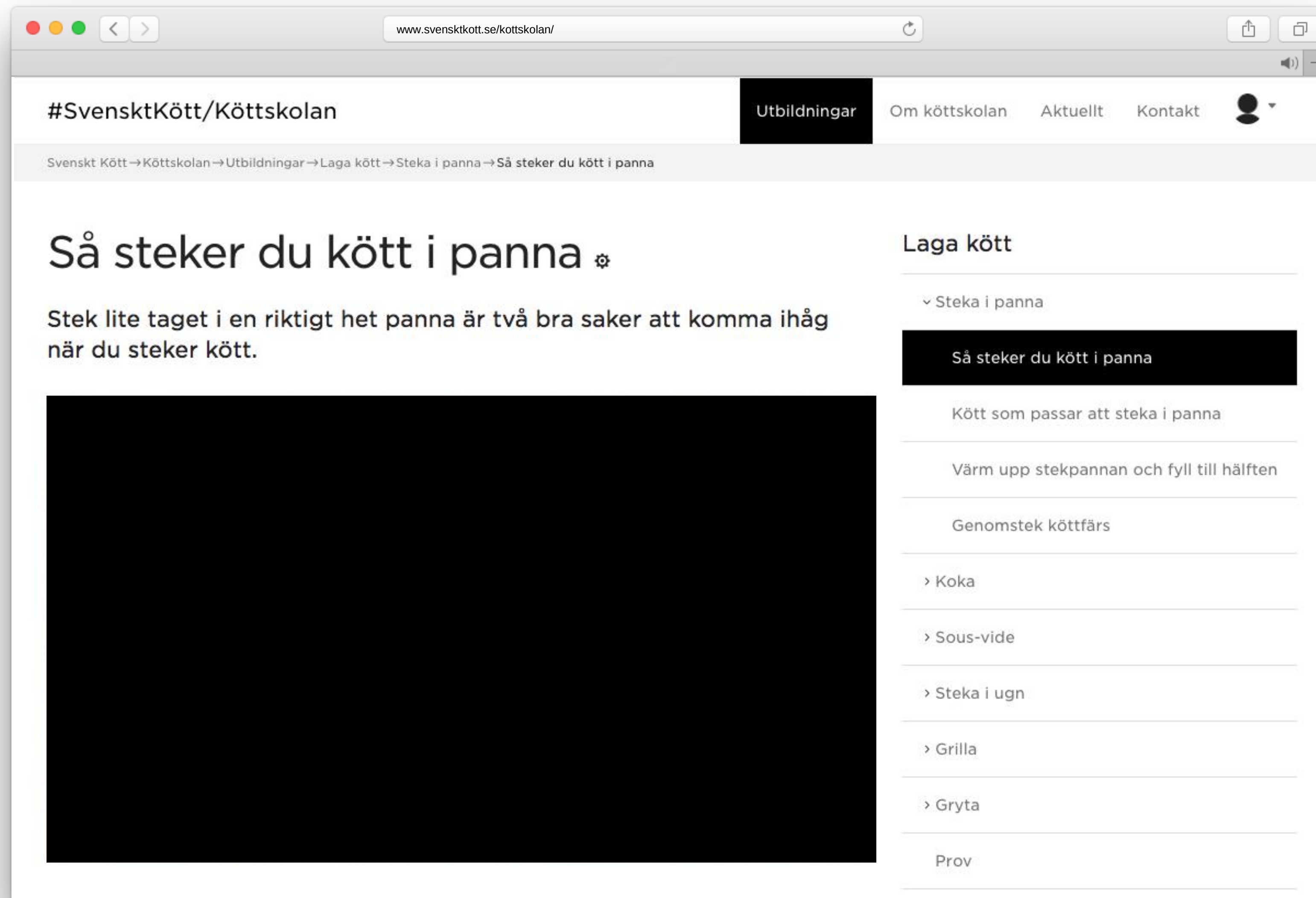
Anna Sjögren
Kostvetare

Fredrik Engström
Veterinär

A photograph of a herd of Swedish cattle in a grassy field. In the center, a large, light brown cow stands facing right. To its left, a smaller cow with brown and white patches is lying down. To the right, another cow with brown and white patches is lying down, and a smaller cow with brown and white patches is also lying down. The background is a dense forest of green trees. The text "#SvensktKött" is overlaid in the center of the image.

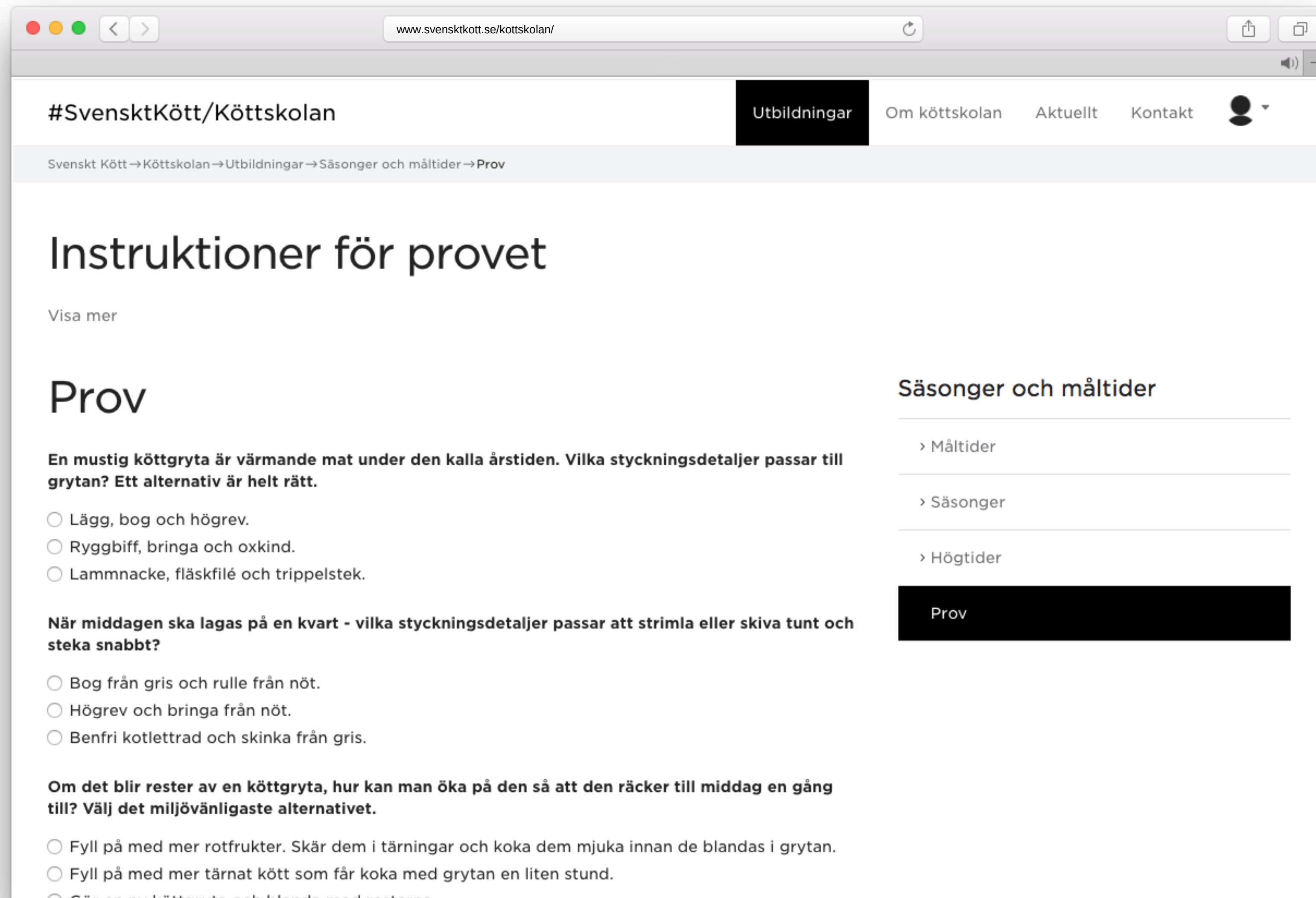
#SvensktKött

Lektion

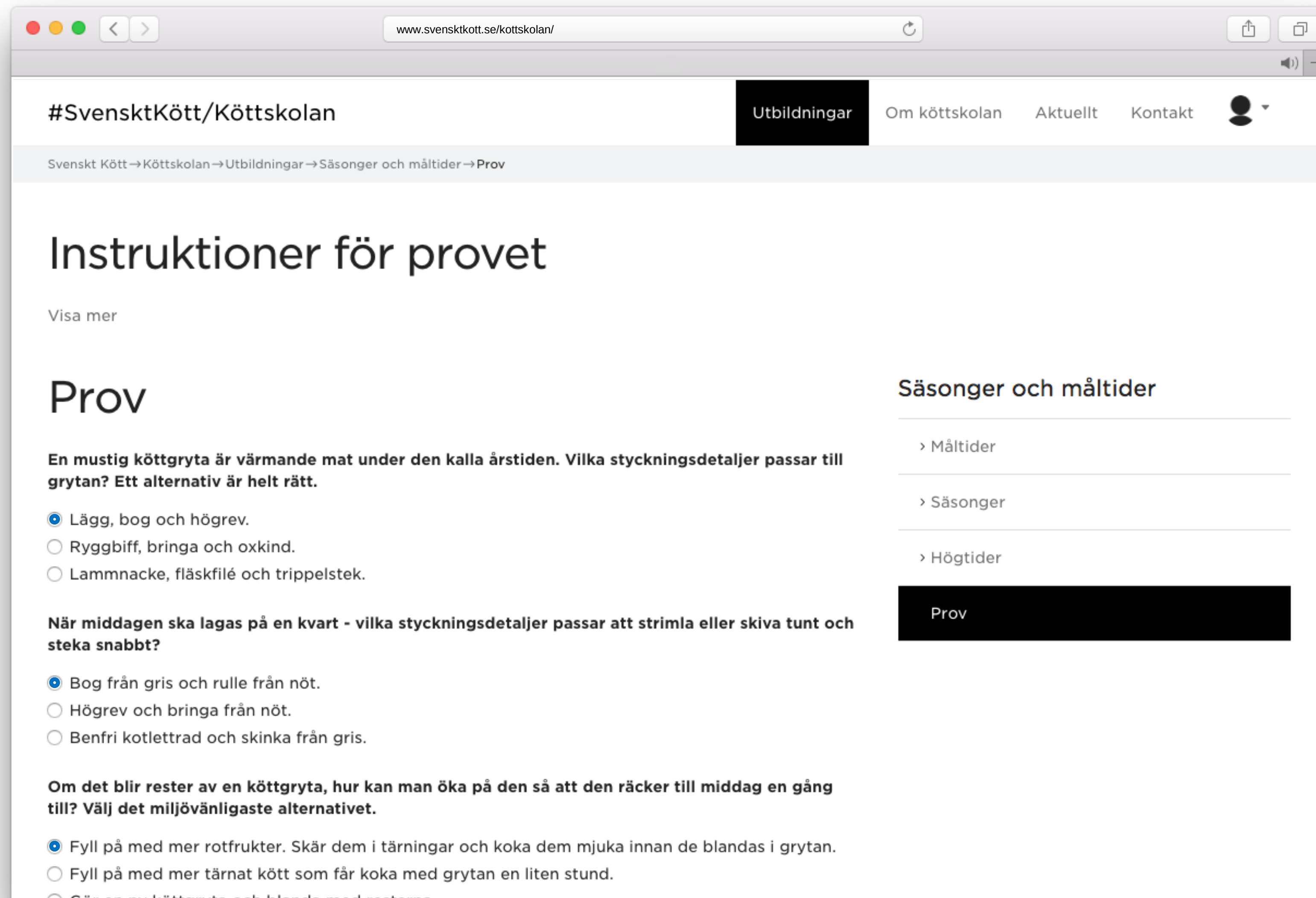


Lektion med film
och text

Prov



Prov



Ifyllt prov

#SvensktKött/Köttskolan

UtbildningarOm köttskolanAktuelltKontakt

✓

Mitt svar

Lägg, bog och högre.

✗

Mitt svar

Bog från gris och rulle från nöt.

✓

Rätt svar

Benfri kotlettrad och skinka från gris.

Om det blir rester av en köttgryta, hur kan man öka på den så att den räcker till middag en gång till? Välj det miljövänligaste alternativet.

✓

Mitt svar

Fyll på med mer rotfrukter. Skär dem i tärningar och koka dem mjuka innan de blandas i grytan.

Många efterfrågar lamm till påsken, i vilken årstid slaktas det mest lamm i Sverige?

Facit

Fråga:

En mustig köttgryta är värmande mat under den kalla årstiden. Vilka styckningsdetaljer passar till i grytan? Ett alternativ är helt rätt.

Rätt svar hittar du i lektionen Helgens långkok

Fråga:

När middagen ska lagas på en kvart - vilka styckningsdetaljer passar att strimla eller skiva tunt och steka snabbt?

Rätt svar hittar du i lektionen Snabblagat

Fråga:

Om det blir rester av en köttgryta, hur kan man öka på den så att den räcker till middag en gång till? Välj det miljövänligaste alternativet.

Rätt svar hittar du i lektionen Rester

Fråga:

Många efterfrågar lamm till påsken, i vilken årstid slaktas det mest lamm i Sverige?

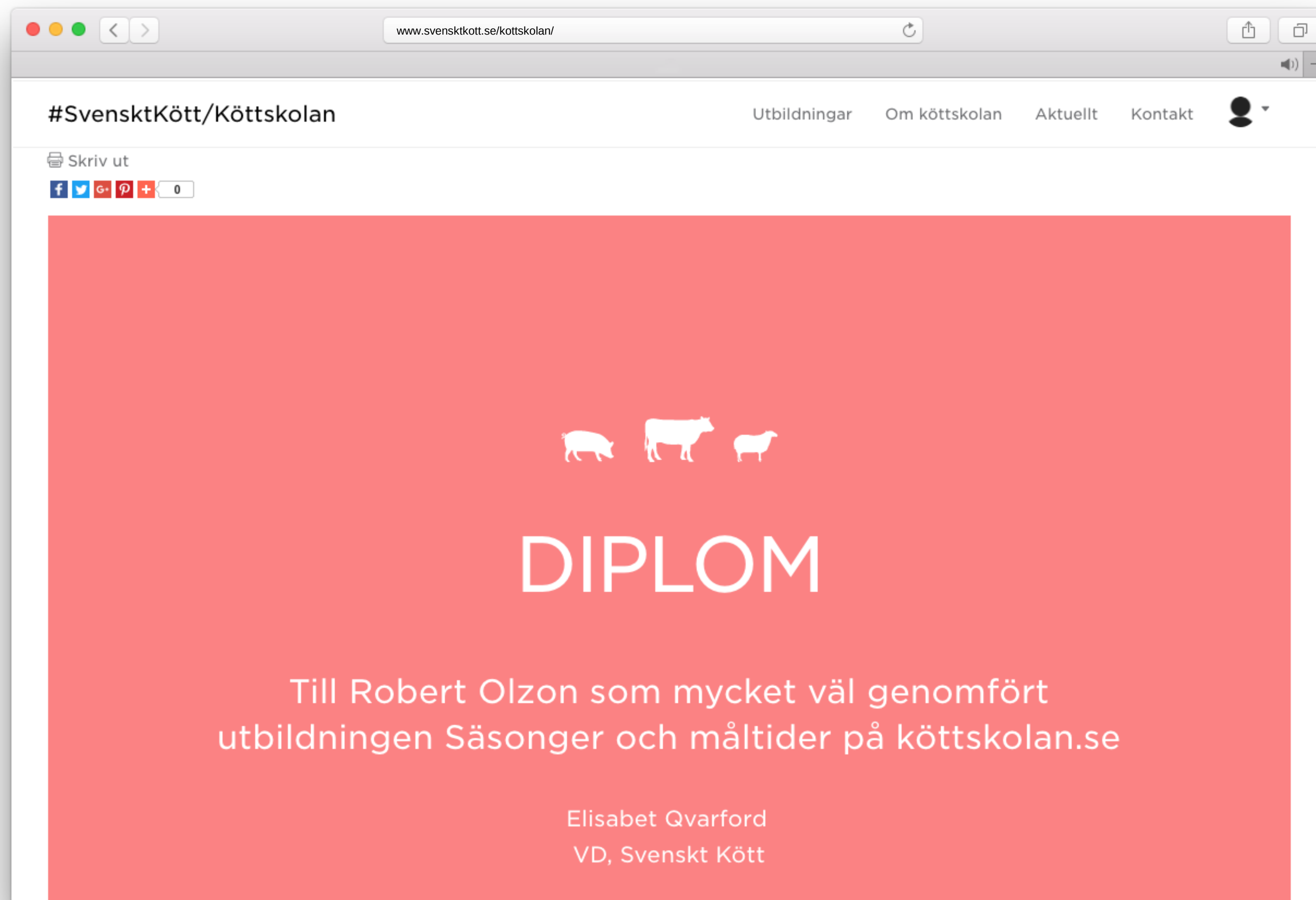
Rätt svar hittar du i lektionen Vår

Fråga:

Sommartid är det extra viktigt att köttet förvaras i obruten kylkedja. Köttfärs är känsligare än andra råvaror, varför?

Rätt svar hittar du i lektionen Sommar

Rättat prov



Diplom att skriva ut och dela i sociala medier

Vidare utveckling

Efter lanseringen kommer vi att fortsätta att utveckla Köttskolan i samverkan med dagligvaruhandeln.

Bland annat planeras kurser om charkuterier och mer information om svenska mervärden.

svensktkött.se

Interreg
Öresund-Kattegat-Skagerrak
European Regional Development Fund



Efterfrågedriven innovation för högre kvalitet på nöt- och lammkött. Projektet är finansierat med stöd av Europeiska Unionen.