

# RÄTT VILT TILL RÄTT KUND.



Pressmeddelande 9 april 2018

## RÄTT VILT TILL RÄTT KUND

*Målet med det nystartade projektet "Rätt vilt till rätt kund" är att främja en kort viltvarukedja från skog till matbord. Att genom information och utbildning lyfta fram viltköttet som en råvara som kan erbjudas på både privata och offentliga menyer. Det tvååriga projektet ska hjälpa till att utveckla landsbygden i samarbete mellan skolor, kommuner, region och den privata aktören Ryholm.*

– Vi vill att elever och personal från grundskola, friskola, naturbruksgymnasium och eftergymnasial utbildning ska få jobba nära branschen, och att eleverna får med sig kunskaper de kan använda i sitt framtida yrkesarbete inom jordbruksnäring och restaurangnäring, berättar projektledaren Per-Åke Jern från Kanalskolan i Töreboda.

På Ryholm, som har jord- och skogsbruk, jakt och fiske som huvudsyssla, ser man på ett nytt sätt hur viltköttet kan användas. Tanken är att tillsammans med projektet skapa ett bra flöde, så att konsumenter ska få tillgång till råvaror och förädlade viltprodukter på ett enklare sätt. Det kan till exempel handla om att kunna köpa köttet via en REKO-ring och att få tillgång till informations- och presentationsmaterial från Ryholm (där viltet lever) plus recept på hur köttet kan tillagas. Idén är vidare att via kompetensutbildning av personal från deltagande skolor och kommuner öka förståelsen för viltköttet som råvara för att sedan kunna erbjuda det på offentliga och privata menyer.

– Som ett första steg blir det studiebesök på Ryholm där inbjudna deltagare får lära sig mer om viltvård, från djurhållning och utfodring till hur köttet tas om hand i det godkända slakteriet innan det hamnar hos slutkonsument, förklarar Per-Åke.

– Det blir också en styckningskurs och längre fram även matlagningskurser, där man bland annat får lära sig hur man tar vara på köttet, vilka delar som passar till olika rätter och hur de kan tillagas på bästa sätt, avslutar han.

För mer information kontakta Per-Åke Jern  
Telefon: 0702-272016  
E-post: per-ake.jern@toreboda.se

### SAMARBETSPARTERS

