

# FÄRGFABRIKEN

---

# EVENEMANG

## MATFILOSOFI HÖSTEN 2024

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

*Färgfabriken Evenemang har sedan starten haft en tydlig matfilosofi som vi är stolta över och som utgör grunden för vårt hållbarhetsarbete.*

*Säsongerna ska genomsyra vår matlagning och ligga till grund för menyn. Vi prioriterar närproducerade råvaror för att säkerställa att maten är färsk och full av smak. Genom att arbeta med regionala leverantörer bidrar vi till en hållbar utveckling och en levande landsbygd.*

*Ekologiskt? Det tycker vi känns helt logiskt! Vi arbetar aktivt för att öka andelen ekologiska ingredienser i vår meny.*

*Våra rätter är utformade för att lyfta fram grönsaker och växtbaserade alternativ. Hur borde tallriksmodellen se ut idag? Vi vet att vi äter för mycket - för stora portioner och för mycket kött. Färgfabriken Evenemang jobbar kontinuerligt med att se över portionsstorlekar och förhållande mellan grönt och kött på tallriken.*

*Vi är fast beslutna att minimera svinn i alla aspekter av vår verksamhet. Genom smarta metoder för matlagning och kreativ återvinning strävar vi efter att skapa en hållbar matupplevelse.*