

Kursprogram

Klimatsmart mat i offentlig sektor, 2009



Kursprogrammet "**Klimatsmart mat i offentlig sektor**" bygger på lång och gedigen erfarenhet av utbildningar för personal i offentlig sektor. EkoMatCentrum har utbildat personal på alla nivåer i kommuner och landsting i hela landet sedan drygt 15 år. Våra utbildningar ger utomordentligt goda resultat. Det visar både kursutvärderingar och ökade inköp av ekologiskt i de kommuner och landsting som vi arbetat med.

Kurser och föreläsningar för:

- Personal i offentliga storhushåll.
- Politiker.
- Tjänstemän i offentlig sektor.

Kursprogram för personal i offentliga storhushåll

Kursprogrammet "**Klimatsmart mat i offentlig sektor**" är uppbyggt i block. Blocken kan väljas var för sig eller kombineras. Om man inte tidigare arbetat med mat och miljö i verksamheten, rekommenderar vi hela kurspaketet för att nå bästa resultat.

1. Klimatsmart mat, 3,5 tim

- Klimat, miljö och livsstil.
- Miljömärken samt miljöcertifiering av restaurang & storhushåll.
- Reko fisk – certifieringar, fakta och ledtrådar.
- Ekologiskt – vad är ekologiskt och varför?
- Deltagarna diskuterar/gör egna handlingsplaner för mer klimatsmart tänk i köken.

2. Ekologi med ekonomi i köket, 3,5 tim

- Säsongsanpassning, lokalproducerat.
- Genomgång av Åt S.M.A.R.T. – modellen.
- Tillämpning av Åt S.M.A.R.T. med hjälp av kostdatabasen Ekomatsedeln.
- Deltagarna diskuterar/gör egna handlingsplaner för mer ekologiskt i köken.

3. Matlagning, 3,5 tim

(kombination med block 1 och/eller 2 rekommenderas)

- Presentation av "nya och gamla" klimatsmarta råvaror.
- Inspirationsmatlagning med klimatsmart tänk och råvaror, enligt Ekomatsedeln.
- Ekologisk S.M.A.R.T.-buffé, grupperna presenterar sina rätter, gemensam måltid.

4. Studiebesök på ekologisk gård, 4 tim

Ett inspirerande studiebesök på en ekologisk gård säger mer än 1000 ord. Vi besöker en ekologisk gård, tittar på verksamheten och för en dialog med producenten.

5. Uppföljning, 2 tim

- Diskussion om kökens förändringsarbete/handlingsplaner.
- Hur gå vidare med förändringsarbetet?

Inspirationsföreläsning för politiker och tjänstemän i offentlig sektor

Avgörande för att lyckas med klimat- och miljöarbetet i offentlig sektor är att alla strävar mot samma mål. Vi ger svar på varför klimatsmart mat är viktigt och hur man kan arbeta med det genom att belysa med goda exempel.

Klimatsmart mat i kommuner och landsting, 2 tim

- Vad är klimatsmart mat?
- Politiska mål – internationellt, nationellt och lokalt.

- Goda exempel och vinnande koncept i Sverige – Ekomatsligan.
- Verktyg för framgång – Ekomatsedeln, Åt S.M.A.R.T., utbildningar, upphandling.

I samarbete med Naturskyddsföreningen som firar 100 år

Naturskyddsföreningen fyller 100 år och firar det med en palett av aktiviteter. I samarbete med Naturskyddsföreningen erbjuder EkoMatCentrum en föreläsning om mat och klimat.

Inspirationsföreläsning "Klimatsmart mat på våra fat", 1,5 tim

- Vad är klimatsmart mat?
- Vilka livsmedel är klimatsmarta och vilka är det inte?
- Miljömärkningar på mat.
- Bli klimatsmart med "Åt S.M.A.R.T".

Kurser och föreläsningar efter egna önskemål

Naturligtvis kan vi anpassa och lägga upp kurser och föreläsningar helt efter era önskemål och behov.

Övrigt

Effektivt och klimatsmart – vi kommer till er och håller utbildningen.

EkoMatCentrum jobbar för en hållbar utveckling

EkoMatCentrum – Informationscentrum för Ekologiska Produkter, är en organisation vars huvudsakliga syfte är att öka intresset för ekologiska livsmedel i restaurang & storhushåll. Genom samverkan, information och utveckling strävar EkoMatCentrum mot målet "En hållbar produktion och konsumtion av livsmedel i alla led". Vill du bli medlem och stötta utvecklingen mot en hållbar livsmedelsproduktion? Kontakta oss via mejl eller telefon.

För mer information och prisuppgifter kontakta
Carin Enfors 08-582 444 24 eller
Eva Fröman 08-779 59 29
på EkoMatCentrum.

EkoMatCentrum

info@ekomatcentrum.se

Besök våra hemsidor

www.ekomatcentrum.se, www.ekomatguiden.se,
www.miljomat.se, www.ekomatsedeln.se

Producerad med bidrag från Jordbruksverket

