

Eko-Mat Centrum

Ekomatcentrums Nyhetsbrev

Nr 8: 2018



Lilla Ekomatsligan 2019

Diplomeringshögtid på NOFF i Malmö.
Den 15 nov, kl 14-16

Ulrika Brydning delar ut diplom till duktiga kockar
från offentliga kök!



DKAB nominerad till Årets hållbara projekt



CIO Sweden är ett magasin för CIO:er (chief information officers) och it-chefer. Varje år arrangeras CIO Awards där ett antal priser delas ut. I december är det dags för den 14:e galan. En av finalisterna är DKAB som nominerad till Årets hållbara projekt. Tillsammans med RISE har DKAB tagit fram ett digitalt klimatverktyg där kunderna kan se vilken klimatpåverkan det får när de köper in olika livsmedel.

LYCKA TILL den 14 dec, önskar
Ekomatcentrum!

Läs om:

Lilla Ekomatsligan och NOFF, sid 2-3
Fransk studie påvisar minskad
cancerrisk vid
konsumtion av ekologisk mat, sid 5
Konsumtionen i Sverige och
dess klimatpåverkan, sid 9

Föreningen

Hoppas ni haft ett trevligt höstlov!

Och i och med vintertiden blev det plötsligt riktigt mörk redan på eftermiddagen. Forskarna diskuterar huruvida vintertiden borde avskaffas eller inte. Jag kan inte annat än att hålla med. Kvällen kommer så tidigt, när det mörknar på eftermiddagen. Halloween och höstlovet rusade förbi i en faslig fart. Någon dekorerad pumpa hanns inte med i år, inte ens lite pumpasoppa. Men det är inte försent ännu! Vi har därför lagt in ett recept på en pumpa soppa, se sid 6.



Vi är så glada över att Ekomatcentrum nu har fått två stora uppdrag av Jordbruksverket. Dels att samla in marknadsinformation och utföra benchmarking i offentlig sektor, dels att utföra en informationskampanj mot privata restauranger.

Insamlandet av marknadsinformation resp benchmarking löper fram tom dec 2019, men med en möjlig fortsättning under ytterligare ett år. Det innebär att vi fortsätter att samla in information avseende ekologiska inköp från kommuner, regioner och landsting men vi kommer även att utöka insamlandet till vissa större statliga myndigheter. Dessutom vill vi utöka Lilla Ekomatsligan och under 2019 planerar vi att genomföra flera regionala Lilla Ekomatsligor i landet. För att möjliggöra för fler enskilda kök att kunna delta och närvara vid en diplomutdelning.

Det andra uppdraget riktar sig mot privata restaurangsektorn. Vi har valt att fokusera på fastfood och trafiknära restauranger eftersom vi anser att det är segment som är i behov av ett ekologiskt lyft. Detta uppdrag sträcker sig fram till 2020 och vi vill här arbeta med två eller tre olika kanaler för att nå ut till så många konsumenter som möjligt. Projektet är ännu i startskedet och vi återkommer inom kort med mer information.

Lilla Ekomatsligan 2018



Nu är det snart dags för Lilla Ekomatsligan. Som vanligt sker diplomeringen på den nordiska ekomässan Nordic Organic Food Fair i Malmö den 14-15 nov.

Ekomatcentrum finns på plats på mässan och delar ut diplom till Sveriges bästa offentliga kök, den 15 nov, kl 14-16, . Vi ser som vanligt fram emot detta!

NOFF 14-15 nov

Nu är det dags igen! På onsdag i nästa vecka slår nordens största ekomässa upp portarna. Ekomatcentrum är på plats i monter K71 och hälsar er alla välkomna!

Deltagare från ledande organisationer och företag inom den ekologiska sektorn – bland annat Organic Sweden, Eosta BV, Business Sweden, Coop, Grönsakshallen Sorunda, Moreganic Sourcing AB, Organic Farmers & Growers UK, *Natural Products Global*, Ekoweb, Euromonitor International och EkoMatCentrum – kommer att framträda på Nordic Organic Food Fairs Organic Theatre på MalmöMässan den 14-15 november.

Effekterna av Brexit, växtbaserat protein, svensk export, marknadstrender i de baltiska länderna, nordisk hälsomat, den ekologiska marknaden i Sverige, och globala ekologiska trender är bara några av alla som diskuteras under seminarieprogrammets två fullmatade dagar. Seminarierna är öppna för alla besökare – inköpare, återförsäljare och ansvariga för hälsobutiker, apotekskedjor, grossister, distributörer och storkök – och erbjuder experternas råd och insikter om en marknad i ständig förändring.



Träffa producenter och lyssna på intressanta föreläsningar och mingla med kollegor!

Mässan är gratis om du förbokat din biljett. Boka den på:

https://www.eventdata.co.uk/Forms/Default.aspx?FormRef=NPSB8swVisitor&TrackingCode=NPSE735?utm_campaign=%7B%7EmessageName%7E%7D&utm_source=emailCampaign&utm_medium=email&utm_content=%7B%7EmailVariationId%7E%7D

Den enda nordiska branschmässan för certifierad ekologisk mat och dryck

nordic organic food FAIR
MalmöMässan | Sweden
14-15 November 2018

Boka din gratisbiljett med kampanjkoden NFSE828

14-15 November 2018 MalmöMässan | Sweden

Debatt

Debattartikeln är skriven av Cecilia Ryegård, Ekoweb och detta är en nerkortad version. Vill ni läsa hela artikeln finns den på:

<http://www.ekoweb.nu/?p=11695>

Baksmällan efter sommaren - en käftsmäll för svekologiskt

I takt med att lassen rullat in, eller snarare inte rullat in, till landets spannmålmottagningar har bilden också börjat klarnat en del över hur kännbara efterverkningarna kommer att bli efter årets sommarväder. En kedjereaktion har satts igång som i dagsläget är väldigt svår att överblicka och som på en del områden är på väg att bli en härdsma.

Diskussionerna om extrem torka är inte på långa vägar över. I vår bransch kommer efterdyningarna att vara påtagliga kanske flera år framöver. I takt med att bilden börjat klarna kan man bara konstatera att vi ändå inte har hela bilden ännu, trots att skörden på de flesta håll varit klar sedan länge. Med en rekordtidig skörd där minimala volymer är kvar på fälten är det extra oroande att landets spannmålmottagare beräknar att de tagit emot ca 30-50 procent av den ekologiska skörden, jämfört med samma tid i fjol.

SKARVAT UPPÅT

Det är ju inte sällan man hör om dåliga år inom lantbruket, där grödor och väderlek med jämna mellanrum slår fel. En invand pessimistisk sinnesstämning brukar kunna betyda att man i slutändan får höra att ... ”det blev faktiskt bättre än vad vi räknat med”. 2018 går istället till historien som ett av

de få år där många lantbrukare avrundat uppåt när de talat om sin skördevolym. Även om känslan är grundlös skäms man för sitt dåliga resultat. Man är ledsen och orolig, men vill ändå hålla humöret och hoppet uppe. Därför är läget antagligen värre än vad prognoserna säger. Många lantbrukare har mörkat sina skörderesultat – Uppåt! De volymer som saknas upp till 60-70 procent av skörden finns troligen inte ute på gårdarna heller.

HYLLPLATS GÅR FÖRLORAD

I dagsläget är det omöjligt att överblicka effekterna av en dryg halvering av tillgången på svensk ekoråvara. Det startar en kedjereaktion och en storm i hela kontraktsledet som vi inte ser slutet på. Det är inte bara lantbrukarna som drabbas. Det gör även de förädlingsföretag som byggt upp sin ekosatsning runt svensk ekoråvara. Spannmål är grunden i en stor del av ekosortimentet. När råvaran blir för dyr läggs produkterna i malpåse. Den hårt tillkämpade hyllplatsen i butiken förloras. Den återtats inte med självklarhet. Det kommer krävas mycket pengar, tid och arbete att återta den en dag. Hela satsningen på det svekologiska konceptet får en rejäl käftsmäll. Den hjälp man får från butikerna just nu är rea på svenska jordbruksprodukter. Enligt detaljhandelns egen branschtidning förväntar man sig en prispress generellt på svenskt nötkött med 40 procent...

ÖVERHÄNGANDE RISK FÖR FUSK
Import är alternativet - fast ändå

inte. Ingen ekoråvara finns att importera från något västeuropeiskt land. Återstår hoppet till Baltikum och de klassiska forna östländerna ”nya” länder aviserar också ekovolymer. I Baltikum finns sedan många år ett utarbetat system för ekologisk produktion med i många fall väldigt seriösa odlare. Övriga östländer har med jämna mellanrum trillat dit i kontroller, där man hittat bekämpningsmedel och falska certifikat. De länder som beskrivs som ”nya” har också en hel del att bevisa när det gäller trovärdighet. Risken för fusk ett år som detta, där priset redan nu, efter ett par veckors handel, stigit en krona mot i fjol, borde vara uppenbar även för den mest naive. Den risken finns så klart även här hemma. Sverige är ett land med fantastiskt gott rykte på exportmarknaden. Givetvis kommer många internationella uppköpare att vända sig hit för att söka ekoråvara. Att behålla ett fläckfritt rykte är fundamentalt.

Fortsätt läs på nätet!



Cecilia Ryegård,
redaktör Ekoweb 2 okt 2018

Nyheter

Tvärtemot Livsmedelsverkets rekommendationer i förra veckan kommer nu en rapport från en fransk studie som hävdar att ekologisk mat kan ge lägre risk för en rad olika typer av cancer.

Association of Frequency of Organic Food Consumption With Cancer Risk Findings From the NutriNet-Santé Prospective Cohort Study

Question What is the association between an organic food-based diet (ie, a diet less likely to contain pesticide residues) and cancer risk?

Findings In a population-based cohort study of 68 946 French adults, a significant reduction in the risk of cancer was observed among high consumers of organic food.

Meaning A higher frequency of organic food consumption was associated with a reduced risk of cancer; if the findings are

confirmed, promoting organic food consumption in the general population could be a promising preventive strategy against cancer.

Main Outcomes and

Measures This study estimated the risk of cancer in association with the organic food score (modeled as quartiles) using Cox proportional hazards regression models adjusted for potential cancer risk factors.

Results Among 68 946 participants (78.0% female, 1340 first incident cancer cases were identified during follow-up, with the most prevalent being 459 breast cancers, 180 prostate cancers, 135 skin cancers, 99 colorectal cancers, 47 non-Hodgkin lymphomas, and 15 other lymphomas. High organic food scores were inversely associated with the overall risk of cancer.

Källa: Jama International Medicine, 22 oktober 2018

Läs mer om studien på:
<https://info.etude-nutrinet-sante.fr/en/node/1>



Trump hotar EU med hämnd efter beslut om antibiotika

Den amerikanske presidenten Donalds Trumps administration hotar med handelskrig efter EU:s beslut förra veckan, att begränsa import av kött från djur som fötts upp med antibiotika

USA reagerar mycket starkt mot EU-beslutet i förra veckan att förbjuda antibiotika i djuruppfödningen annat än vid sjukdom, och att ställa samma krav på sina handelspartners. På onsdagen hördes krigsmuller från hög nivå i den amerikanska presidentens administration

”Vi genomskådar EU”

– Det här kommer inte att fungera, sa Gregg Doud, som är Donald Trumps internationelle chefsförhandlare för jordbruket, i ett tal vid fjäderfäuppfödarnas årliga möte.

Gregg Doud avslöjade att president Trumps administration planerar att slå tillbaka hårt mot EU under förhandlingarna om ett nytt handelsavtal.

– Vi genomskådar vad detta handlar om, sa Gregg Doud kort efter EU-parlamentets beslut och fortsatte:

– Det är inget annat än ett tunt beslöjat skäl att skapa

Hormonbiff gammal träta

Frågan om kötthandel är redan infekterad efter att EU länge vägrat importera hormondopat kött från USA, vilket också är grunden till en mångårig juridisk träta.

Att USA ser åtgärden som riktad protektionism är inte förvånande, eftersom en stor del av animalieuppfödningen i USA bygger på att antibiotika ges i rent tillväxtsyfte och utan recept från veterinär.

Källa: Land och Lantbruk, 2 november 2018

Månadens recept

Passa på att njuta av att det är pumpatider! Det finns oändliga variationer av pumpasoppor. Varför inte testa en "Majs och pumpasoppa". Majs och pumpasoppa behöver kompletteras med till exempel blåbärspannkaka. OBS! Tänk på att måltiden är energirik och innehåller mycket mättat fett.

Båda recepten är för 4 portioner och kommer från Brydlings på Bro Park Krog.

Majs & pumpasoppa

700 g pumpa
200 g frusen majs
2 st lökar
1 st vitlöksklyfta
½ st chili
1 msk finriven ingefära
1 l grönsaksbuljong
1 st finrivet skal och lite saft av citron
1 dl creme fraiche
Peppar och ev lite salt



Skala och hacka pumpa, lök och vitlök. Fräs hacket och majs i lite olja i en rymlig kastrull. Tillsätt chili, ingefära och grönsaksbuljong och låt allt koka i på svag värme i ca 10 min. Tillsätt citron och crème fraiche. Mixa soppan slät och smaka av med peppar och eventuellt lite salt.

Månadens recept kommer från Ulrika Brydning. Ulrika är styrelsemedlem i föreningen Ekomatcentrum och är känd för sitt arbete som kok. Tillsammans med sin syster Carina och sin man Jörgen driver hon krogen Bro Park på galoppbanan i Bro.



Blåbärspannkaka

150 g mjöl
6 dl standardmjölk
1-2 dl blåbärspuré
3 st ägg
½ tsk salt
2 msk smält smör
plus lite mer smör till första pannkakan

Vispa mjöl och 3 dl av mjölken till en klumpfri smet. Tillsätt puré och resten av mjölken.

Vispa i äggen en i taget. Tillsätt salt och låt smeten stå minst i en timme för att svälla. Värm en stekpanna med lite smör. Vispa smeten ytterligare och häll i smeten i pannan. Grädda på båda sidor tills pannkakan är gyllene. Servera med hemgjord sylt och lättvispad äkta gräddes.



Aktuellt

Skola får ta emot miljöpris

Tenhults naturbruksgymnasium får ta emot Region Jönköpings läns hållbarhetspris med miljöinriktning för sitt arbete för ökad kompetens och miljöförbättrande åtgärder som genomsyrar hela verksamheten. – Jag känner en oerhörd glädje över att få ta emot priset, säger Ola Lundmark, verksamhetschef på Tenhults naturbruksgymnasium, i ett pressmeddelande.

Tenhults naturbruksgymnasium blev Krav-certifierad redan 1997 och bedriver sedan dess ekologisk inriktning inom både lantbruk och trädgård. Skolan uppges ha varit först av alla verksamheter inom Region Jönköpings län med att skaffa en elbil för att gynna miljön. Skolan har även en hög andel ekologiska livsmedel som serveras i skolrestaurangen, de har bytt till ledbelysning i ridhuset, bytt till energieffektiva fönster och installerat av en ny och effektivare pelletspanna som värmer upp skolans byggnader. Matsvinnet uppges ha minskat markant sedan skolan införde mindre storlek på tallrikarna och en ”slängfri matvecka” varje termin.

”Ser en stor vinst”

Ett mer långsiktigt och

strukturerat arbete inriktat mot miljö- och hållbarhetsfrågor har också inletts och här finns en koppling till Agenda 2030 och de 17 hållbarhetsmålen. Planen är att det på sikt ska bli en del av skolans verksamhetsplan och utifrån denna kommer uppföljningar att göras.

– Vi ser en stor vinst och pedagogisk finess med att använda oss av de globala målen för att höja våra egna mål inom arbetet med hållbar utveckling och samtidigt öka allas vår kompetens inom området, berättar Ola Lundmark i ett pressmeddelande.

Som exempel nämner han en inplanerad miljödag nästa termin där planen är att servera mat som har lägre skadlig påverkan på miljön, arrangera föreläsningar och seminarier och se över alternativa kommunikationsmedel och samåkning. Därefter sammanställer skolan minskningen av koldioxid och växthusgas för dagen. Syftet är att både höja kompetensen

bland elever och personal och att var och en ska bidra till minskad miljöpåverkan.

”Glädje och stolthet”

Ola Lundmark och skolans miljöombud Johan Göransson kommer att närvara på tisdag när miljöpriset delas ut i samband med regionfullmäktiges möte. Region Jönköpings läns hållbarhetspris med miljöinriktning ska stödja och uppmuntra ett bra miljöarbete inom verksamheter som finansieras av regionen. Prissumman på 30 000 kronor ska användas till fortsatt miljöarbete genom exempelvis kompetensutveckling, studiebesök eller liknande. – Jag känner en oerhörd glädje och stolthet över att vi får ta emot ett så åtråvärd pris som miljöpriset och att skolans långvariga arbete inom hållbar utveckling uppmärksammas, säger Ola Lundmark.

Källa: Jnytt, 1 oktober 2018

Veckor blir till månader och vi väntar fortfarande på att en ny regering ska bildas. Även om vi ännu inte fått någon ny regering råder i alla fall samstämmighet om ett antal miljöpolitiska förslag. Naturskyddsföreningen har sammanställt 10 miljöförslag förslag som stöds av en riksdagsmajoritet.

Socialdemokraterna, Miljöpartiet och Vänsterpartiet fördubblade statens miljöbudget under den gångna mandatperioden, medan de övriga riksdagspartierna vill minska den med ungefär en tredjedel.

Centerpartiet och Liberalerna vill höja miljöskatterna betydligt mer än den rödgröna regeringen har gjort och genomföra en grön

skatteväxling, men samtidigt ta bort flygskatten.

Moderaterna vill sänka miljöskatterna med mer än 2 miljarder kronor per år. Liberalerna avviker från resten av Alliansen genom att vilja helt fasa ut dieselsubventionerna till jordbruket, behålla de rödgrönas indexering av bensinskatten och satsa på ökat skogsskydd.

Källa: Naturskyddsföreningen, 10 september 2018

Miljöförslag:

1. Fasa ut merparten av skatteundantagen för användning av fossila bränslen.
2. Se till så att flyget betalar en större del av sina miljökostnader.
3. Ta fram en klimathandlingsplan som minskar utsläppen med minst sex procent per år.
4. Uppnå en blocköverskridande överenskommelse för att främja ekologisk produktion.
5. Öka miljöersättningarna till betesmarker.
6. Stärk skyddet i Sveriges marina skyddade områden och öka andelen till minst 20 procent.
7. Verka för att bottenråning förbjuds i hela EU.
8. Öka målet för återvinning av plast till 70 procent.
9. Verka globalt och inom EU för lättillgänglig information om varors kemikalieinnehåll.
10. Ge statliga bolag ett tydligare uppdrag att bidra till miljömålen.



KRAV-certifiera din restaurang



Certifierad restaurang med minst 90% godkända livsmedel.



Certifierad restaurang med minst 50% godkända livsmedel.



Certifierad restaurang med minst 25% godkända livsmedel.



Forskning

Forskningsprojektet PRINCE har nu publicerat sin slutrapport. Rapporten visar tydligt hur stor klimatpåverkan vår livsmedelsimport har. Men det är även viktigt att inte glömma bort att ekologiska odlingar, oberoende av geografisk placering, INTE tillåter någon användning av kemiska bekämpningsmedel.

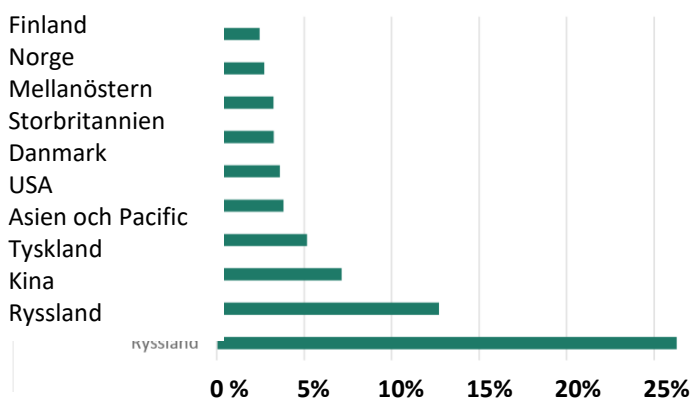
Svensk konsumtion och dess miljöpåverkan

Forskningsprogrammet PRINCE har tagit fram en datamodell som beskriver miljöpåverkan från konsumtion för luft- och klimatutsläpp, användning av mark, resurs- och vattenanvändning samt användning och utsläpp av kemikalier. Projektet har haft som syfte att analysera potentiell miljöpåverkan kopplad till svensk privat och offentlig konsumtion, både i Sverige och utomlands.

Miljöpåverkan kopplad till svensk konsumtion sker i många olika länder. För växthusgaserna står Sverige självt för 35% av de utsläpp som uppkommer av svensk konsumtion. Men svensk konsumtion påverkar utsläppen i mycket högre grad i länder utanför Sveriges gränser.

Förutom i Sverige sker utsläppen av klimatgaser bland annat i stora länder som Kina, Ryssland, Tyskland och USA men också i många andra länder som Sverige importerar ifrån.

Utsläpp från svensk konsumtion- de tio största länderna eller regionerna, exl Sverige, växthusgaser, 2014



Läs hela rapporten på:

<http://www.naturvardsverket.se/Documents/publikationer6400/978-91-620-6842-4.pdf?pid=23308>

Hushållens konsumtion står för 50% eller mer av utsläpp av växthusgaser, SO₂ och NO_x samt partiklar (Palm et al, 2018). Därefter kommer investeringar och sist offentlig sektor.

- Drygt 60 procent av den svenska matkonsumtionens klimatpåverkan är från livsmedel som produceras utomlands. Störst klimatpåverkan har livsmedel från andra europeiska länder (27 procent), från Asien, främst palmolja, (14 procent) och Latinamerika, främst kött från Brasilien, (10 procent).

- 83 procent av fotavtrycket för användning av antibiotika i djuruppfödning orsakat av svensk matkonsumtion sker utomlands (70 procent i övriga Europa, 13 procent från resten av världen). Endast 13 procent av den totala antibiotikaanvändningen sker i svensk djuruppfödning.

- Den utländska användningen av bekämpningsmedel inom jordbruket är totalt dominerande i produktionen av livsmedel till svenska konsumenter. 75 procent av herbiciderna, 88 procent av fungiciderna och 97 procent av insekticiderna för produktionen av svenskarnas mat används i utländsk jordbruksproduktion.

- Frukt och grönsaker producerade utomlands är enligt PRINCE den produktgrupp som betyder mest för den totala användningen av växtskyddsmedel inom jordbruket.

Källa: Naturvårdsverket, 1 november 2018

Forskning

De gör chicken nuggets av en fjäder

Har du hört uttrycket "En höna av en fjäder"? Det har ett företag i USA gjort verklighet av - de har skapat chicken nuggets av fjädrar i stället för kött.



Foto: Aktuell Hållbarhet

Många fördelar med djurcellsmat

Företaget ser flera fördelar med det laboratoriefremställda köttet: Djuren behöver inte slaktas, produkten är inte genmodifierad eller behandlad med antibiotika och produktionen är snällare mot klimatet.

Allt fler tror på idén

Kycklingvarianten finns inte på marknaden ännu, men Just's VD Josh Tetrack tror att djurcellsmat är framtiden, eftersom det skulle ge en möjlighet till att fler på jorden kan äta proteinrik mat. Och det verkar fler vara inne på. Tyson Foods, USA:s största köttproducent, har nyligen beslutat sig för att skifta från köttföretag till proteinföretag. Profiler som Bill Gates och Richard Branson är också med på tåget, och har investerat i liknande teknik.

Framtidens matkälla

Uma Valeti, grundare av Memphis Meats, som också försöker skapa kött av djurceller, är säker på sin sak:

– Det kommer inte finnas tillräckligt med nötkreatur och kyckling för att mätta mänskligheten år 2050. Med den här tekniken kan vi bokstavligen odla kött, fjäderfä eller skaldjur direkt från djurcellerna, säger Dr Valeti.

Källa: Land och Lantbruk, 19 oktober 2018

DEKORATIVA SÄSONGSGUIDER

Att frukt och grönt har säsonger då de är som allra bäst vet väl de flesta men visste du att även fisk och skaldjur har säsonger då de är som godast och bäst att äta? Dessa två dekorativa guider **Frukt & grönt** samt **Fisk & skaldjur** kan du beställa från Ekomatcentrum. Priser finns på hemsidan där kan ni också göra era beställningar.

<http://ekomatcentrum.se/kursmaterial-2/>

KURSPROGRAM 2018

Matglädje med grön växtmat



EkoMatCentrums kursprogram 2018
för restaurang och storkök

<http://ekomatcentrum.se/wp-content/uploads/2016/10/Ekomatcentrums-kurser-2018-2.pdf>

**BOKA
HÖSTENS KURSER
NU!**

UR KURSINNEHÅLLET

VI HJÄLPER ER ATT NÅ ERA MÅL

Klimatsmart och grön växtmat ger hållbara avtryck i stad och land

KLIMATSMART MATGLÄDJE I OFFENTLIGA RESTAURANGER OCH STORHUSHÅLL

1. Vad är klimatsmart mat? 3,5 tim.
2. Grön mat ger ekonomi i köket, 3,5 tim.
3. Grön mat som gillas av alla, 3,5 tim
4. Ekوماتsedeln med näringsberäkning, 3,5 tim
5. Grundläggande näringslära, 3,5 tim
6. Ursprung spelar roll – välj svekologiskt, 3,5 tim
7. Livsmedelssvinn, 3,5 tim
8. Uppföljningsträff, 3,5 tim

GRÖN MATGLÄDJE I SKOLA OCH FÖRSKOLA.

1. Grön matglädje för vuxna, 1,5 tim
2. Workshop på temat grön växtmat, 2 tim
3. Matlagning med grön växtmat, 3,5 tim
4. Grön matglädje för barn, 1-2 tim

TEACH THE TEACHER - KURS FÖR BLIVANDE KLIMATPEDAGOGER

1. Klimatsmarta matvanor, 3,5 tim
2. Workshop 1: Verktyg och pedagogik för klimatpedagoger, 3,5 tim
3. Workshop 2: Presentationer och upplägg, 3,5 tim

FINGERFOOD - DEN SMARTA LUNCHMATEN I FÖRSKOLAN OCH SKOLAN

1. Klimatsmart matval, 3 tim
2. Grön ekovego ger matglädje med barnens favoriter, 3 tim

VEGETARISK MATLAGNING MED PROFESIONELLA EKOVEGO-KOCKAR

1. Grön mat som gillas av alla, 4 tim

HÅLLBAR MAT I HEMKUNSKAPEN

1. Klimatsmart och hållbar mat i hemkunskapsundervisningen, 3,5 tim
2. Klimatsmart matlagning inspiration för lärare, 3,5 tim

VÅRA KURSLEDARE



MIMI DEKKER



EVA FRÖMAN



LOTTA BRINCK



ULRIKA BRYDLING



ERIK MÅNELD