

Lätt att välja rätt - för klimatmedvetna val av råvaror i offentliga måltider

Äntligen kan ni i befintliga måltidsplaneringsverktyg följa klimatpåverkan för offentliga måltider på ett lika naturligt sätt som kostnader eller näringsinnehåll! Med en ökad medvetenhet kan ni åstadkomma förändringar som verkligen gör skillnad – för måltidsgästen, för er organisation och inte minst för miljön. Offentlig sektor har en stor potential till att öka miljönyttan i samhället. Dagen genomförs som ett arrangemang inom Nationell arena för den offentliga måltiden¹ samt i samarbete med Kost och Näring.

Syfte med dagen

Att få senaste kunskapen och inspiration kring:

- Livsmedelsverkets nya kostråd
- Projektet² som nu öppnat upp för klimatberäkningar av måltider
- Den goda måltiden – där måltidsupplevelsen och anpassade råvaruval skapar en helhet för vår hälsa och miljö
- Skapande och etablering av en nationell arena för den offentliga måltiden

Under dagen pågår ett mingeltorg där ni kan utbyta erfarenheter med andra samt träffa Kost och Näring, våra projekt²-partners Foodit, Mashie och Aivo samt Nationell arena för den offentliga måltiden och SP Food and Bioscience.

Målgrupp och information

- Vi vänder oss till dig som är kostchef, kökschef eller miljöstrateg inom offentliga organisationer.
- Avgift och anmälan: 1600 kr exkl. moms, lunch och fika ingår.
- Sista anmälningsdag är 25 augusti. Anmäl dig på www.sp.se/conffood.
- För närmare upplysningar kontakta: Emma Ottosson, emma.ottosson@sp.se 010-516 66 95 eller Britta Florén, britta.floren@sp.se, 010-516 66 66.

1 Etablering av en nationell arena för den offentliga måltiden är ett projekt som finansieras av Västra Götalandsregionen. Projektet drivs av SP Food and Bioscience.

2 "Klimatdata för medvetna val av livsmedelsråvaror i storkök" ett projekt finansierat av Västra Götalandsregionen samt 13 organisationer inom offentliga måltider. Projektet drivs av SP Food and Bioscience och genomförs i samarbete med Foodit, Mashie och Aivo.

Mer information hittar du på www.sp.se/conffood

Program mm. >>>





kost  näring



Program

Kaffe och incheckning från kl. 9:30. Program 10:00 - 16:00

10.00 **En nationell arena för den offentliga måltiden**

Målet är att under 2015 skapa och etablera en nationell arena för den offentliga måltiden med syfte att utveckla kvalitet och status genom samordning och samverkan, kompetensutveckling och produktutveckling. Maria Helmersson, projektledare SP Food and Bioscience och Berit Mattsson, Västra Götalandsregionen, berättar om hur vi ska nå dit.

10.40 **De nya kostråden - hur påverkar de hälsan och miljön?**

Vad innebär de nya kostråden för måltidsgästen och oss själva? Livsmedelsverket presenterar de största förändringarna som gjorts i den nya publiceringen.

11.20 **Hur kan vi beräkna klimatpåverkan från offentliga måltider i den dagliga verksamheten?**

Rapportering från projektet "Klimatdata för medvetna val av livsmedelsråvaror i stor-kök", Britta Florén, projektledare SP Food and Bioscience

12.00 **Lunch med mingeltorg**

13.15 **Klimaträtter som gör skillnad - Goda exempel och inspiration**

Hur vi kan minska klimatpåverkan i de offentliga måltiderna och sprida budskapet i och utanför våra organisationer? Britta Florén, projektledare SP Food and Bioscience, med input från deltagande verksamheter.

14.20 **Fika med mingeltorg**

14.45 **Vällagade måltider med god eftersmak**

Hur skapar vi gastronomiska upplevelser som både är uthålliga för klotet och kroppen? Paul Svensson inspirerar genom att vända på steken - han utgår från det gröna och använder kött och fisk som tillbehör.



15.45 - **Avslutning**

16.00 Thomas Angervall, chef Miljö och uthållig produktion, SP Food and Bioscience avrundar dagen.

