



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 snart 20 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 RESTAURANG OCH 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 certifiering av restaurang och 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 Ät S.M.A.R.T.-modellen.
- Tillämpning av Ät S.M.A.R.T.-modellen med hjälp av kostdatabasen Ekomatsedeln.
- Deltagarna diskuterar/gör egna handlingsplaner för mer klimatsmart tänk 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. Deltagarna presenterar sina rätter.
- Gemensam måltid.

4. EKOMATSEDELN, 3,5 TIM

- Genomgång av kostdatabasen Ekomatsedeln.
- Praktiska övningar som ger inblick i Ekomatsedelns olika tjänster.
- Deltagarna skapar klimatsmarta recept och menyer med hjälp av Ekomatsedeln.

Deltagarna erbjuds ett års fri prenumeration på Ekomatsedeln efter kursen.

5. UPPFÖLJNING

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 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 goda exempel.

KLIMATSMART MAT I KOMMUNER OCH LANDSTING, 2 TIM

Vad är klimatsmart mat?

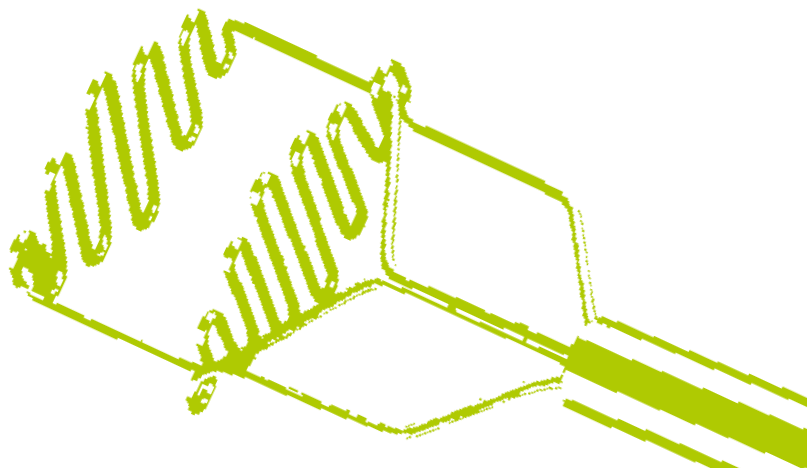
- Politiska mål – internationellt, nationellt och lokalt.
- Goda exempel och vinnande koncept i Sverige – Ekomatsligan.
- Verktyg för framgång – Ekomatsedeln, Ät S.M.A.R.T, utbildningar, upphandling.

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 OCH 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.ekomatsedel.n.se, www.miljomat.se,
www.ekomatguiden.se, www.ekokrogar.se, www.smakasvenskt.se

Producerad med bidrag från Jordbruksverket

Eko-Mat Centrum