



Kursplan Östersjövänlig Mat

Inledning – vad är Östersjövänlig Mat?

Östersjövänlig Mat är ett koncept som är framtaget av BERAS International. Det representerar en kost och en helhetssyn som bidrar till att rädda Östersjön från övergödning och som kraftigt reducerar den totala klimatbelastningen.

Konceptet Östersjövänlig Mat bygger på gedigen forskning som med framgång har testats i verkligheten. Södertälje kommun serverar nu 24.000 hållbara måltider varje dag och har fått stora erkännanden och priser för sitt arbete med mat i kommunen.

Kriterierna för Östersjövänlig Mat

1. God, attraktiv och hälsosam
2. Ekologiskt producerad
3. Närproducerad & Säsongsanpassad
4. Mindre kött, mer vegetabilier
5. Minskat svinn

Målgrupper för utbildningen

Utbildningen riktar sig till i huvudsak till personer som arbetar med miljö, hälsa, livsmedel, måltider och näringslivsutveckling i kommunen. Till exempel politiker, inköpare, tjänstemän, miljöstrateger (eller motsvarande), kökschefer, rektorer.

Mål

Efter fullgjord utbildning kommer deltagarna att ha:

- En helhetssyn på jordbruket och matens roll för havet och klimatet.
- Kunskap om de olika kriterierna inom Östersjövänlig Mat samt vinsterna för kommunen och samhället
- Hur lokala lantbrukare, producenter och leverantörer påverkas av kommunens signaler och beslut.

Kursens upplägg

Kursen sträcker sig över ett år för att omfatta årets alla årstider och bygger på de kriterier som utgör konceptet Östersjövänlig Mat. Utbildningen är både teoretisk och praktisk med hemuppgifter kopplade till den egna verksamheten, samt gemensamt besök på en kretsloppsgård. Dialog och deltagarens erfarenheter är bärande moment i utbildningen. Matens konsekvenser för miljö och hälsa är även återkommande teman under de olika utbildningsmomenten.

Introduktion

- Presentation och genomgång.
- Upplägg, metod och syfte samt litteraturgenomgång.



Matens roll för klimatet, hälsa och ett välmående samhälle

- Matens ursprung - hur man spårar var olika råvaror kommer från och dess konsekvenser för miljö, hälsa och kvalitet.
- Den ekologiska kretsloppsgården.

Ekologiskt producerad

- Introduktion till livsmedelskedjan – från jord till bord.
- Olika former av märkning.
- Hur kan kommunen bidra till en positiv lokal näringslivsutveckling?

Närproducerat och säsonganpassat

- Vad innebär närproducerat?
- Närproducerat vs Ekologiskt.
- Hur arbetar vi säsonganpassat?

Besök på lantgård

Vi besöker gemensamt en gård som arbetar enligt ekologiska kretsloppsprinciper.

Mindre kött, mer vegetabilier

- Olika typer av kött och dess påverkan på miljön.
- Användning av vegetabilier och vegetarisk mat.

Mindre svinn

- Omfattning – hur mycket slängs, vem slänger och vad slängs.
- "Best practice" – exempel på hur man framgångsrikt kunnat minska svinnet i offentliga och privata verksamheter.

Avslutning

- Sammanfattning och utvärdering.
- Vägen framåt.

Kurslitteratur

- Bas: Östersjövänlig mat, BERAS Implementation
- Bas: Morgondagens jordbruk - med fokus på Östersjön, Artur Granstedt
- Bas: Maten - en nyckel till en bättre framtid, Södertälje kommun, pdf-version
- *Fördjupning*: Jorden vi äter, Gunnar Rundgren, Ann-Helen Meyer von Bremen
- *Fördjupning*: Disorder, Gunnar Rundgren

Investering

Pris 17.500 kronor exkl. moms per deltagare.

Lunch, fika, frukt och baslitteratur ingår

Kontakt

Fredrik Hallberg, projektledare, Telefon: 070-4610769

E-mail: fredrik.hallberg@beras.eu