



Rapport
Klimatsmart ekomat
för offentlig och privat sektor
för näringslivsutveckling, miljö och hälsa
med fokus på sydöstra Sverige

1. Sammanfattning

Positiva effekter och utfall

- Vår dialogpedagogik med kökspersonal inom kommuner och landsting om matens påverkan på klimat och miljö har varit lyckosam.
- Kockarna ser sig som viktiga aktörer för att minska matens miljöpåverkan.
- Kursupplägget med tre hörnpelare – Omvärldsorientering, Inspirationsmatlagning och Receptskola har upplevts som lustfylld och inspirerande.
Se bilaga med exempel på utvärdering sid 5-7 i detta dokument.
- 27 hel- eller halvdagskurser inom ovanstående ämnesområden har genomförts. 15 heldagar (beslutet =8), 7 halvdagar (beslutet =8), 6 klimatkurser (beslutet =8), dvs totalt betydligt mer än kalkylerat.
- Vårt fokus under året har uteslutande varit yrkesverksamma och blivande kockar. Kökskurser för kommunala kockar liksom ekokurser för elever på restauranggymnasier (Unga Ekokockar) har varit särskilt framgångsrika, medan kockar i det privat näringslivet varit mera svårflirtade.
- Följande kommuner har haft kockar på utbildning: Eskilstuna, Hallsberg, Kalmar. Emmaboda, Högsby, Åseda, Mönsterås, Värnamo, Jönköping, Eksjö
- Övriga offentliga deltagare: Landstinget Kronoberg, Landstinget Jönköping (inkl folkhögskola och skogsbruksskola)

Erfarenheter

- Fler kommuner (tio) än något år tidigare har nyttjat våra kurserbjudanden.
- Det finns fortfarande enkla åtgärder i offentliga sektorns kök som kan ge tydliga effekter på minskad miljöpåverkan – ex säsongsanpassning, vegetariska inslag och ekologiskt mat.
- Kökspersonalens kunskap och motivation är viktig när det gäller att få kommunernas mat mindre miljöbelastande. Därför räcker det inte med ökade anslag för ekologiska livsmedelsinköp – personalfortbildning är nödvändig för att i grunden förändra recept och budget.
- Trots att en del deltagare på våra kurser varit negativ inställda till ”miljöanpassad mat” har vid våra utvärderingar ca 95% varit mycket nöjda med kursen.

2. Bakgrund

Vi har under en femårsperiod arbetat med huvudfokus på ekologisk omställning. Från början var enbart offentlig sektor målgrupp (kartläggningar och utbildningar), men efterhand har även unga kock-elever och privata kockar kommit med som målgrupp.

Klimatsmart mat och SMART-konceptet

Olika maträtter, råvaror och ingredienser har helt olika påverkan. Man kan alltså minska sin klimatpåverkan genom väl genomtänkta val vid livsmedelsinköp. SMART-konceptet är välkänt och ÄR grundplattform i alla våra utbildningar och delprojekt. Här följer ett antal punkter som vi ständigt uppmärksammar.

- Ekologiskt – ofta klimatsmart
- Långa transporter ger oftast större utsläpp – mer närproducerat
- Köttval – ett klimatval
- Mera baljväxter – minskad köttkonsumtion
- Växthusgrönsaker, ingen vintermat – ät årstidsanpassat
- Matavfall belastar miljön – minska svinnet
- Klimatsmart mat – billigare mat

3. Syfte och målgrupp

- Målgrupper: Kockar i privat och offentlig matlagning. Även elever på restauranggymnasier i åk 2.
- Att genom utbildningar, (seminarier och studieresor) bidra till att offentlig sektor kommer närmare regeringens mål på 25 % ekologiska livsmedelsinköp till år 2010.
- Att öka efterfråga / konsumtion av närproducerade ekologiska livsmedel bland regionens restaurang- och konferensaktörer.

4. Projektets mål

Vi vill medverka till att förverkliga regeringens mål angående ekologisk produktion och konsumtion genom att öka kunskapen och intresset för ekologisk mat inom den offentliga sektorn, och genom detta även erbjuda en klimatsmart och hälsosam mat i offentlig sektor.

5. Genomförande och tidsplan

I mars-april påbörjades arbetet med att kontakta kommuner för att informera om våra kurserbjudande och samtidigt göra en kartläggning av kommunernas beslut om att köpa in ekologiska livsmedel och inköp av ekologiska livsmedel. Informationen skickades i första hand via e-post. Därefter kontaktades uppskattningsvis 75 % av regionens kommuner via telefon.

Detta arbete gav oss ett bra underlag om regionens kommuner och deras arbete med ekologiska livsmedel och även deras behov och önskan om utbildning. I Småland, Blekinge och Öland har 3 av 4 kommuner och landsting tagit beslut om ökade inköp av ekologiska livsmedel. Uppgifterna från denna kartläggning har använts vid de kurser vi genomfört.

Utbildningarna genomfördes under en (alltför) kort och intensiv period med start i september och med full fart tom november. En antal klimatinriktade kurser hölls för landstinget i Kronobergs län i mars.

Beviljade delprojekt

Följande fyra delprojekt beviljades stöd:

- Planering/produktion av kursmaterial.
 - PowerPoint-presentation och kokboken ”Ekologiska Eskapader året om – en vegetarisk kokbok i Linnés fotspår” blev vårt slutresultat efter dialog med några kostchefer. Den kunde framställas till en låg kostnad då manus fanns från en tidigare utgåva och enast lätt omarbetning behövdes.
 - Deltagarna har kunnat ta del av respektive Power-Point-dokument i efterhand
- Kökskurser för offentliga aktörer.
 - Genomfördes 15 heldags kökskurser
 - Genomfördes 7 halvdags kökskurser
 - Genomfördes 6 halvdags skraddarsydda klimatsmarkurser (Lt Kronoberg)
- Unga EkoKockar – ekologisk matlagningstävling för restaurangskolor
 - 46 restaurangskolor bjöds in
 - 18 tävlingsbidrag lämnades in
 - 6 stycken tremannalag genomförde heldag med tre-rätters tävlingsmeny.
- Restaurangsatsning – Grönare Krögare
 - Genomfördes 2 halvdags KRAV-kurser (Öland och Växjö)
 - Genomfördes 2 halvdags rundabordsamtal om KRAV-certifiering (Älmhult och Kalmar)
 - Planerades 4 kock-tävlingar Grönare Krögare. Samtliga måste inställas pga klient intresse.

6. Spridning av projektets resultat

Vårt utbildningskoncept sprider sig nu vidare över Sverige via initiativ tillsammans med nya partners. Under 2010 har vi etablerat samverkan med Sveriges Ekokommuner. Vi kommer i fortsättningen sannolikt också att samverka med Ekocentrum Göteborg.

7. Projektets finansiering

Finansiering har skett på följande sätt:

- Kontanta medel 90 000 kr från: KRAV, SHR Söder, Mårdskog & Lindkvist, Arla = 90 000 kr
- Arbetstid för medverkande á 200 kr/tim = 542 600 kr
- Stöd från SJV = 607 260 kr
- Konferensintäkter = 240 920 kr

8. Projektets arbetssätt

Vi tre projektledare har under våren-sommaren-hösten haft regelbundna träffar för olika former av fokusering och vägval. Styrelsen har underhand informerats och givit klartecken.

Styrgrupp: Styrelsen för Miljöresurs Linné

Projektledare: Karin Sahlström, Miljöresurs Linné (projekt 1-4), Gösta Skoglund och Erik Måneld, Miljöresurs Linné – båda på konsultbasis

Ekonomiansvarig: Margaretha Svensson, ETA Redovisningsbyrå

9. Slutsatser och rekommendationer

Vi har fått mycket stark respons för vårt nya upplägg med tydligare fokus på årstidsanpassat, vegetariskt och ekologiskt. Flera kommuner efterfrågar kompetensutveckling för kockarna på just vegetariskt. Även frågan om närproducerat berörs och uppmuntras.

- Vi påtalar alltid poängen med kombinationen och miljöfördelarna med närproducerat och ekologiskt.
- Inför kommande utbildningar vill vi understryka vikten av heldagsutbildningar, som ger mycket mer tid för eftertanke och samtal.
- Att göra studiebesök ute i produktion och förädling är också mycket efterfrågat bland kommunernas kockar.
- Informationsinsatser gentemot lärare och politiker bör kunna kombineras med utbildningsinsatser för köken.

Växjö 2010-12-17

Gösta Skoglund

Projektledare

/ Bilaga Utvärdering

Bilaga Utvärdering (exempel Eskilstuna 22-24 sept)

Sammanställning av utvärdering onsdag 22 sept

Fyra grupper vardera dagen fick uppgiften att med tre ord sammanfatta dagens tre olika arbetspass.

1 Teorigenomgång

Gr 1

Ny kunskap, Framtiden, Gott bröd

Gr 2

Påminnelsen om SMART, Bra talare

Gr 3

Lärorikt, aha-upplevelser, Bra föreläsning

Gr 4

Uppvaknande, Informativt, Rövkick

2 Inspirationsmatlagning

Gr 1

Smakupplevelse, Nyfikenhet, Kul

Gr 2

Ny inspiration, God mat, Lärorikt

Gr 3

Stimulerande, Lärorikt, Gott

Gr 4

Färgglatt, Nya smaker/dofter, Roligt

3 Receptarbete

Gr 1

Ovant, Lärorikt, Inspirerande

Gr 2

Vill ha fler spännande kombinationer av Erik Måneld

Gr 3

Svårt

Gr 4

Spännande, Roligt, Idégivande

Dessutom många leende, glada ”handtackningar” när vi slutade.

Sammanställning av utvärdering torsdag 23 sept

Fyra grupper fick uppgiften att med tre ord sammanfatta dagens tre olika arbetspass, vilka vi denna dag döpte till ”förrätt, varmrätt och dessert”.

1 Förrätten - teorigenomgång

Gr 1

Upplysande, uppväckande, oroande

Gr 2

Intressant, lärorikt, lättförståeligt

Gr 3

Intressant, skräck, vaknar

Gr 4

Intressant, smart, inspirerande

2 Varmrätten - inspirationsmatlagning

Gr 1

Inspirerande, lärorikt, roligt, gott

Gr 2

Gott, spännande, lärorikt

Gr 3

Inspirerande, enkelt, gott

Gr 4

Intressant, inspirerande, gott

3 Desserten - receptarbete

Gr 1

Kreativt, spännande, kul

Gr 2

Kul men stressig

Gr 3

Årstidstänk, roligt, stor delaktighet

Gr 4

Kul, Spännande, Trevligt

Även denna dag många leende, glada ”vi-ses-igen”.

Sammanställning av utvärdering fredag 24 sept

Fyra grupper fick uppgiften att med tre ord sammanfatta dagens tre olika arbetspass.

1 Teorigenomgång

Gr 1

Informativt, Upplysande

Gr 2

Tänkvärt, Skrämmande, Upplysande

Gr 3

Tänkvärt, Inspirerande, Lärorikt

Gr 4

Aha-upplevelse, Inspiration, Oro för kommande generation

2 Inspirationsmatlagning

Gr 1

Inspirerande, Givande

Gr 2

Inspirerande, Roligt, Gott

Gr 3

Gott, Nytt, Spännande

Gr 4

Jättekul, God mat, Vackert

3 Receptarbete

Gr 1

Roligt

Gr 2

Svårt, Tänkvärt i säsong, Inspirerande

Gr 3

Nytänkande, Kick-off-start, Otroligt trevligt

Gr 4

Roligt, Intressant, Ny-kick

Dessutom många leenden och glada tillrop.