



Rapport
Miljösmart
– bättre än klimatsmart

1. Sammanfattning

Positiva effekter och utfall

- Vår dialogpedagogik med kökspersonal inom kommuner och landsting om matens påverkan på klimat och miljö har även i år 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.
- 28 hel- eller halvdagskurser inom ovanstående ämnesområden har genomförts – 11 heldagar och 17 halvdagar, dvs totalt något mindre än kalkylerat. Våra andra projekt ”Unga Ekokockar” respektive ”Logistikresan” tog kraft från vår marknadsföring etc under våren och vi nådde inte ut så mycket som behövts. Vi önskar ”att vi kan få nyttja medel” (på egen risk) from 16 jan 2012 – så att vi även kan genomföra verksamhet under sportlovsveckorna 2012 (7-8-9-10)
- Följande kommuner har haft kockar på utbildning (flera av dem har haft 2-3 dagar/halvdagar): Timrå, Sundbyberg, Ekerö, Haninge, Kungälv, Lessebo, Växjö, Markaryd, Gislaved, Vetlanda samt enstaka deltagare från Torsby, Lycksele, Uddevalla och Karlskrona.
- Övriga offentliga deltagare: Landstinget Kalmar län och Landstinget Kronoberg (den senare ger oss goda omdömen för våra kurser som bidragit till plats 6 på ekomatligan)
- Inom delprojektet ”Gastronomi” har Borgholms kommuns samhällsbyggnadsförvaltning deltagit med 20 personer på ekoskördefest från egen ekoodling. Detta har lett till ökat engagemang i kommunens ekomatarbete (top 25 i ekomatligan)
- Ökad motivation och inspiration för att välja mat med mindre miljöpåverkan ex är en skola i Gislaved (som vi haft ett antal utbildningar hos i år) KRAV-certifierad för 50 % ekologisk mat.

Erfarenheter

- Fler kommuner (14) 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 säsonganpassning, vegetariska inslag och ekologisk 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 negativt inställda till ”miljöanpassad mat” har vid våra utvärderingar ca 95 % varit mycket nöjda med kursen.
- Det behövs återkommande utbildningar och fortsatt aktivt arbete i de offentliga köken för att få optimal effekt. Vårt försök med SWOT-analys med kockarna i Landstinget Kronoberg slog mycket väl ut.

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.
- Att genom utbildningar, (seminarier och studieresor) bidra till att offentliga sektorn kommer närmare regeringens mål på 25 % ekologiska livsmedelsinköp till år 2010.
- Att öka efterfrågan /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. Genom vårt samarbete med Sekom har vi nu nått nya regioner – en utveckling, som vi tror kommer att expandera. Även vårt projekt ”Unga Ekokockar” öppnar nya dörrar för fortbildning över hela landet.

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 hela året med mest intensiv period i augusti och november. Önskvärt att även kunna nyttja sportlovsveckorna för utbildningar.

Fem halvdags utvecklingskurser med fokus SWOT-analys hölls för landstinget i Kronobergs län i november. Detta gav oss inspiration till att utveckla en ny kurstyp för uppföljning.

Beviljade delprojekt

Följande tre delprojekt beviljades stöd:

- Planering/produktion av kursmaterial.
 - Under årets kurser har vi under heldagskurser haft ett delmoment där deltagarna fått skriva egna årstidsanpassade, vegetariska huvudrättsrecept. Dessa dokumenteras och sänd ut utan kostnad till alla deltagande kommuner som pdf-dokument.
 - Deltagarna har kunnat ta del av respektive Power-Point-dokument i efterhand
- Kökskurser för offentliga aktörer.
 - Genomfördes 11 heldags kökskurser
 - Genomfördes 12 halvdags kökskurser
 - Genomfördes 5 halvdags skraddarsydda SWOT-kurser (Lt Kronoberg)
- Gastronomisatsning – Kockar i Grönsakslandet
 - Genomfördes inspirationsträffar med kockar/krögare från april till september.
 - Genomfördes 2 ”skördefester” med vegetarisk eko-matlagning em/kväll i september i anslutning till odlingarna – en sjurätters buffé.
 - Planerades 4 kock-tävlingar Grönare Krögare. Samtliga måste inställas pga klen intresse.

6. Spridning av projektets resultat

Vårt utbildningskoncept sprider sig nu vidare över Sverige via initiativ tillsammans med nya partners. Vår samverkan med Sveriges Ekokommuner är en viktig kanal.

7. Projektets finansiering

Finansiering har skett på följande sätt:

- Arbetstid för medverkande á 200 kr/tim = 588 000 kr

- Stöd från SJV = 279 591 kr
- Konferensintäkter = 287 072 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. Vår verksamhet fokuseras alltmer på ekologisk mat och samhällets omställningsarbete för detta.

Styrgrupp: Styrelsen för Miljöresurs Linné

Projektledare: Karin Sahlström, Gösta Skoglund och Erik Måneld, Miljöresurs Linné

Ekonomiansvarig: Margaretha Svensson, ETA Redovisningsbyrå

9. Slutsatser och rekommendationer

Vi har fått mycket stark respons för vårt nya upplägg med tydligare fokus på miljösmart, dvs årstidsanpassat, vegetariskt och ekologiskt. Flera kommuner efterfrågar kompetensutveckling för kockarna på just vegetariskt. Även frågan om närproducerat berörs och uppmuntras i synnerhet för kombinationen närproducerat och ekologiskt, samt att minska köttkonsumtionen.

- 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.
- Möjligheter att genomföra kurser även under sportloven kan göras om nyttjande av tilldelade resurser kan räknas fr.o.m. ansökningstidens utgång, dvs 16 januari 2012 vid nästa tillfälle. Vi får då möjligheter att, på egen risk, nyttja även dessa mycket attraktiva fortbildningstillfällen.

Växjö 2011-11-29

Gösta Skoglund

Projektledare

Bilaga Utvärdering (exempel Kungälv, Vetlanda och Växjö)

1 Utvärdering från halvdagskurs (inkl smaktest av lingon) Kungälv den 17 juni 2011

Föreläsare: Karin Sahlström

Intressant, kunskapsgivande, proffsföreläsare
 Bra, roligt
 Intressant, information, bra
 Intressant, information, förändring
 Intressant, bra, kul
 Klokare, bra, nyttigt
 Lärorik, kravmärkt, information
 Klokare, ny tänkande, inspirerande
 Positiva, medveten, lärande
 Uppvaknande (påmind om saker), tankeställare, vi måste vara vakna så vi inte blir lurade
 Intressant, information, bra
 Uppvaknande (påmind), tankeställare, vi som konsumenter kanske blir lurade, vi måste vara mer vakna, föreläsare som gillar sin sak
 Intressant, lärande, givande
 Information
 Intressant, brett, viktigt
 Intressant, "lite" för mycket fakta – svårt att komma ihåg!, skrämmande fakta
 Intressant, smakskillnad (lingonsylt), bra information om olika miljömärkningar
 Intressant, lärorikt
 Intressant, inspirerande, bra föreläsare
 Intressant, skrämmande, lärorikt
 Intressant, imponerande, oroande i framtiden
 Intressant, lärorikt, framtid
 Intressant, viktigt, kunskap
 Bra, lång, varm
 Intressant, bra, tänkvärt
 Varför, varför, varför
 Information, positivt
 Informativt, bra, upplysande
 Mycket bra, ökad kunskap, sporrar – triggas till mer
 Tankeställare, dåligt samvete, kunskap om vad vi måste tänka på
 Intressant, lärorikt, matnyttig fakta

2 Utvärdering efter halvdagskurs, Smålandsstenar 17 nov 2011

Föreläsare: Karin Sahlström

- Lärorikt, Uppmaning, intressant
- Bra med repetition, diskussioner, lätt att lyssna på
- Övriga, informera, möjligheter
- Informativ, tankeväckande
- Lärorikt, motiverande
- Tack Karin för en jätte intressant eftermiddag
- Intressant, lärorikt
- Eftertanke, för mycket negativt vid användning av kött, en hel del tips

- Intressant, lärorikt, nyttigt
- Bättre än väntat
- Intressant, viktigt, lärorikt
- Har mer att lära
- Mycket ny information, bra, fortsättning följer
- Mycket bra föreläsning
- Kunskapsrik, varierande, aktuell

Utvärdering heldag Miljösmart mat i Växjö 2011-11-17

Föreläsare: Gösta Skoglund och Erik Måneld

Vi lät alla deltagarna enskilt sammanfatta dagen med tre ord. Mest ros men också lite ris. Så här blev svaren:

Bra, gott, tänkvärt

Lärorikt, inspirerande, god mat

Skratt, nyttigt, upplyftande

Trevligt, gott, lärorikt

Intressant, väckarklocka, kul

Lättsamt, omväxlande, lärorikt

Intressant, inspirerande, mycket bra

Intresseväckande, gott, för lite svenska rätter

Intressant, inspirerande, roligt

Roligt, inspirerande, nytänkande

Inspirerande, tänkvärt, roligt

Bra information, lärorikt, roligt med nya recept och nya smaker

Trevligt, gott, roligt

Inspirerande, roligt, gott

Tänkvärt, lärorikt, roligt

Lärorikt, mättande, utvecklande

Kul, givande, inspirationsrikt

Roligt, lärorikt, viktigt

Upplysning, hopplöshet, kampvilja