

Närodlat

Verktyg

Upphandling

CO2



**Stockholm  
1 mars**  
på Huddinge-  
gymnasiet!

Du som är kostchef eller upphandlare – vi har nöjet att bjuda in dig och din utvalda personal till seminarium & paneldebatt på temat Hållbarhet under sportlovsveckorna 2016 – ett arrangemang av Kost & Näring i samarbete med Lantmännen Cerealia.

Ekonomi

Vegetariskt

## Att lägga ett Hållbart livsmedels pussel i storkök

Har vi rätt förutsättningar och alla pusselbitar som behövs för att göra klimatmedvetna val av livsmedelsråvaror i storkök? Hur klimatsmart är min verksamhet? Vilka metoder och verktyg finns? Är ekologiskt hela lösningen? Hur jobbar andra? Vad kan leverantörerna göra?

Hållbart

Klimat-  
smart

**Tid:** Tisdag 1 mars 2016, kl 10.00-15.00

**Plats:** Huddingegymnasiets aula, Gymnasietorget 1, Huddinge

### Program:

- 09.30 **Registrering börjar** - Kaffe och havrepannkaka för de som önskar.
- 10.00 **Inledning**  
Moderator Marianne Backrud Hagberg, Kost & Näring och Lantmännen Cerealia.
- 10.10 **Hållbarhet från jord till bord**  
Claes Johansson, Hållbarhetschef Lantmännen
- 11.00 **Lätt att välja rätt – för klimatmedvetna val av råvaror i offentliga måltider**  
Britta Florén, Projektledare SP Food and Bioscience
- 12.00 **Lunch**
- 13.00 **Ekologiskt – är det hela lösningen?**  
Jens Sundström, Docent och samverkanslektor vid Sveriges Lantbruksuniversitet.
- 14.00 **Paus** med kaffe & frukt
- 14.20 **Paneldebatt**  
Föredragshållarna, måltidschef Björn Carlsson, upphandlare Maria Larsson samt riksdagsledamot Åsa Coenraads.
- 15.00 **Avslut**



MSR



Ekologiskt

Matsvinn

KRAV

**Anmälan senast 16 feb 2016 till: [cerealiafoodservice@lantmannen.com](mailto:cerealiafoodservice@lantmannen.com)**

Ange namn, roll och arbetsplats - seminarieort och dag samt om du har någon matallergi. Kostnadsfritt. Anmäl dig snarast, max 10 pers per arbetsgivare, antalet platser är begränsade!