

Närodlat

Verktyg

Upphandling

CO2



**Göteborg
16 februari**
på Burgårdens
utbildnings-
centrum!

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 16 februari 2016, kl 10.00–15.00

Plats: Burgårdens utbildningscentrum Skånegatan 20, Göteborg

Program:

- 09.30 **Registrering börjar** – Kaffe och havrepannkaka för de som önskar.
- 10.00 **Inledning**
Moderator Karin Henningsson, 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** på Restaurang Animalen
- 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, områdeschef måltid och fastighetsdrift Heléne Gustafsson, upphandlare Anette Fleischer samt miljöstrateg Berit Mattsson.
- 15.00 **Avslut**



MSR



Ekologiskt

Matsvinn

KRAV

Anmälan senast 2 feb 2016 till: 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!