Eko-Mat Centrum

Ekologisk mat är inte dyr, den är helt enkelt värd mer!







Ekologiskt
– en förutsättning för att nå målen

På internationell nivå har FN fastställt 17 globala mål för en hållbar utveckling, som ska vara uppfyllda 2030. På EU-nivå finns Green Deal och Farm to Fork, där även vikten av ett ekologiskt jordbruk lyfts ur flera perspektiv. I Sverige har vi förutom de nationella miljömålen även regeringens nationella inriktningsmål för ekologiskt; 60 procent ekologisk konsumtion i offentlig sektor samt 30 procent ekologiskt odlad mark.



Ekologiskt fokus

För att målen ska uppfyllas krävs det att kommuner och regioner arbetar hållbart inom måltidsverksamheten. Hållbart är ekologiskt, klimatsmart, närodlat och minskat svinn. För oss på Ekomatcentrum är budskapet tydligt, inget är hållbart om det inte också är ekologiskt. Ekologiskt är bra för den biologiska mångfalden. Därför kämpar vi för att få ännu fler att välja ekologiskt och för att sätta de ekologiska målen högst upp på agendan. Tillsammans kan vi göra skillnad!



Sveriges klimatsmartaste måltidsverksamhet



År 2011 antog Örebro kommun ett 40-% mål för ekologiska inköp. Redan 2014 uppnåddes målet med råge och ersattes av ett 80-% mål samt mål för minskad klimatbelastning och minskat svinn.

– De politiska målen och regelbunden uppföljning har haft stor betydelse. Ökad kompetens i köket har varit en viktig faktor, till exempel genom utbildning i hållbarhetsfrågor, vegetarisk matlagning med mera, säger Carina Andersson, verksamhetschef, Måltidsenheten, Örebro kommun. Ett koncept, *Smartare mat*, togs också fram och genomsyrar hela måltidsverksamheten. Örebro har haft fokus på att ge medarbetarna kunskap om hållbara måltider vilket resulterat i mycket duktiga och engagerade medarbetare i våra restauranger. Vi har inriktat oss på att laga mycket god vegetarisk mat och det vegetariska har lyfts högst upp på menyerna. Att sprida kunskap inom Måltidsenheten genom att lära av varandra, har också varit en stor framgångsfaktor.

”Gäller att få alla med på tåget”

En utmaning för Örebro kommun har varit att lyckas sälja in själva grundidén. – Det gäller att få alla med på tåget, så att de förstår varför vi gör detta. I våra skolor gör alla medarbetare en stor insats för att marknadsföra hållbara måltider. Vi har också ett antal *Smartare mat*-informatörer som bland annat kommer ut till klassrummen och är med på föräldramöten, säger Carina. Genom stort engagemang, genomtänkt pedagogik och gastronomiska kunskaper får informatörerna elever och skolpersonal att uppskatta klimatsmart mat. – Det är ett ständigt pågående arbete och att vi har engagerade medarbetare är avgörande.

Går i bräschen

Carina Andersson menar att det betyder mycket att kommunen, som är en stor samhällsaktör, visar att det går att äta god mat på ett mer klimatsmart sätt. - Jordens resurser är begränsade och vi måste ändra våra vanor och tankar kring mat och matsvinn. Det är viktigt att kommunen föregår med gott exempel så att våra elever får kunskap om hållbara måltider.

Smakis tänker hållbart från frukt till kund och lite till!

Vårt hållbarhetsarbete på Smakis handlar inte bara om att vi har ekologiska råvaror. Vi arbetar över hela vår produktkedja för bättre hållbarhet – med minskad plastanvändning, bättre transporter till slutkonsumenten och ett stort engagemang i samhällsfrågor.





SMAKIS EKO STILLDRINK.
- Svensktillverkad
- Ekologisk och KRAV-märkt

friends Stolt partner sedan 2008

Naturskyddsföreningen

SMAKIS Låtsmaken avgöra!

KRAV

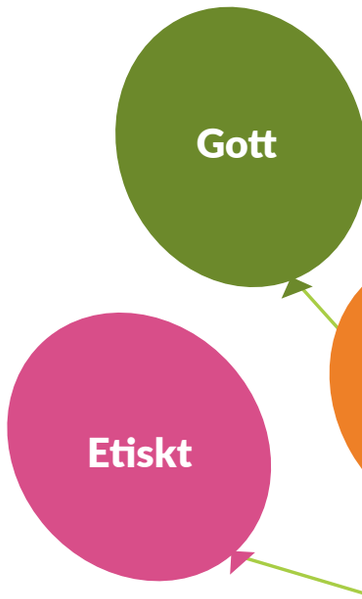
PLOGGA

humlan Djoj

JUICE BY SMAKIS
- 100% frukt
- Ekologisk och KRAV-märkt
- Svensktillverkad

Så här når vi 60 procent ekologiskt till 2030!

Vägen till en hållbar måltidsverksamhet är inte alltid spikrak. För att underlätta för offentliga kök har Ekomatcentrum tagit fram en trappstegsmodell samt 9 budord för hur man skapar en hållbar måltidsverksamhet och samtidigt når det nationella ekomålet i offentlig sektor.



9 budord för hållbara måltider

1. Välj alltid ekologiskt i första hand och svekologiskt om det finns.
2. Tänk globalt, välj etiskt.
3. Öka andelen vegetabilier såsom bröd, gryn, korn, mjöl samt baljväxter.
4. Öka andelen frukt och grönt.
5. Minska animaliskt protein och välj med omsorg.
6. Minska svinnet i måltidsverksamhetens alla led.
7. Säsongsanpassa måltiderna.
8. Näringsanpassa måltiderna.
9. Laga mer mat från grunden.

Skånemejerier

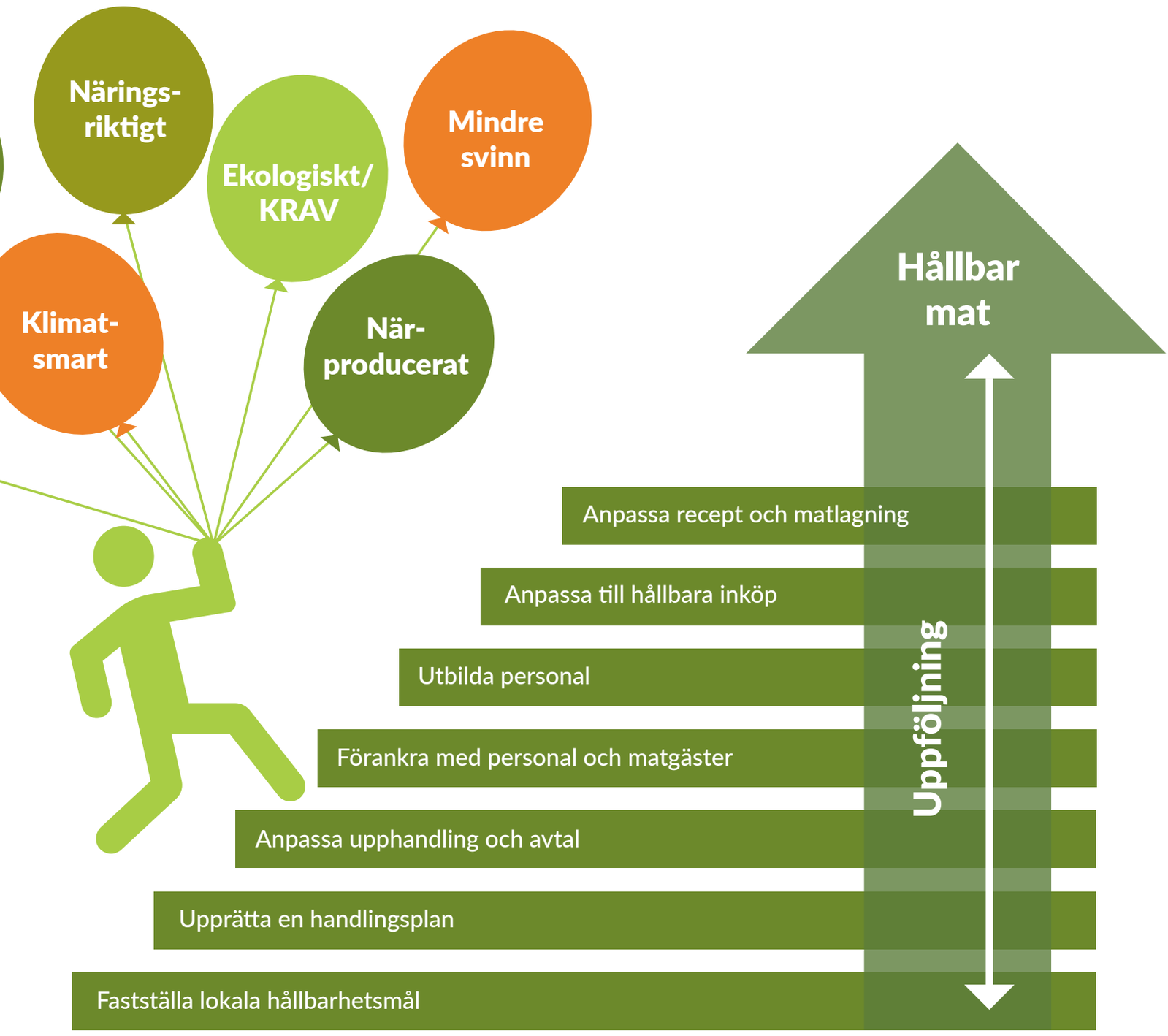
Hjordnära

OMTANKE FRÅN SKÅNE

Hjordnära är Skånemejeriers breda sortiment av ekologiska varor, där mjölken kommer från KRAV-certifierade gårdar i Skåne och södra Sverige. Här gäller att minst 60 procent av fodret odlas på den egna gården och ingen användning av konstgödsel eller kemiska bekämpningsmedel är tillåten. Våra höga krav på djuromsorg är de samma för de ekologiska och konventionella gårdarna, och att korna kan vara ute på grönbete en längre del av året tror vi ger oss en extra god mjölk.

Läs gärna vår hållbarhetsrapport på **foretag.skanemejerier.se**




Närings-
riktigt
Ekologiskt/
KRAV
Mindre
svinn
Klimat-
smart
När-
producerat
Hållbar
mat
Anpassa recept och matlagning
Anpassa till hållbara inköp
Utbilda personal
Förankra med personal och matgäster
Anpassa upphandling och avtal
Upprätta en handlingsplan
Fastställa lokala hållbarhetsmål
Uppföljning


Magnihill
KRAV
FRÅN SVERIGE
Djupfrysta ekologiska
produkter från växtriket
www.magnihill.se

Ekomatcentrum hjälper er att nå målen!

Sverige, liksom många andra EU-länder, har förbundit sig till att uppnå målen i Agenda 2030. Den offentliga måltidsverksamheten kan påverka flera av dessa mål i positiv riktning. Vi har även ett nationellt konsumtionsmål att förhålla oss till, 60 procent ekologiska inköp i offentlig sektor till 2030.

Kämpar ni med dessa hållbarhetsmål i er verksamhet? Upplever ni att det är svårt att uppnå alla mål och att några mål dessutom står i konflikt med varandra? Vi på Ekomatcentrum kan hjälpa er att nå alla era hållbarhetsmål. Det är fullt möjligt att nå målen och samtidigt vara kostnadseffektiv. Kontakta oss för mer information om vår modell för ekologisk hållbarhet i offentlig måltidsverksamhet samt hur vi kan hjälpa till.

Ekomatcentrum stödjer följande märkningar: EU-ekologiskt, KRAV, Demeter och MSC-märkt sjömat.

Eko-Mat Centrum

Mimi Dekker

076-277 00 30



E-post

info@Ekomatcentrum.se

Hemsida

www.Ekomatcentrum.se

JS SVERIGE • Concept: JS MEDIA TOOLS A/S • 20330 • www.jssverige.se • Bilder från Vårgärdets förskola i Nacka