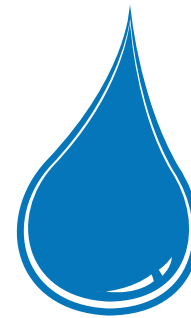


# Droppen



Nyhetsbrev från Miljöresurs Linné Nr 2013:2

## Ny hemsida – länka gärna till oss!

Snart släpps vår hemsida som fått ett lyft, kika gärna in! Och länka gärna till vår hemsida från er sida eller blogg: skylta med att ni jobbar för miljön och den goda maten!

## Stämman

Den 17 april gick årsstämman av stapeln på Hotell Rådmannen i Alvesta. Under förmiddagen fick vi lyssna på intressanta föreläsningar av dels Peter Einarsson som pratade om Kvävet – nästa stora miljöfråga, och Johanna Björklund som pratade på ämnet Framtidens mat. Peter är ekologisk bonde och konsult inom jordbruk och hållbarhet, Johanna är universitetslektor och forskare inom mat- och klimatfrågor. Därefter ägnade vi oss åt stämmoförhandlingar.

Vi vill passa på att välkomna vår nya styrelse bestående av trogna engagerade personer och nya friska fläckar. Styrelsens medlemmar finns på hemsidan. Varmt välkomna!

## Konferens: "Med fokus på smak"

Kom till Grythyttan den 26 september! I samarbete med Örebro universitet anordnar vi en engagerande och inspirerande utbildningsdag för personal på förskolor och fritids. Vi ger pedagogiska verktyg till att få mer fokus på maten vi äter – genom att utforska smaken. I ett slag nås också mervärden som utvecklad självkänsla, språkinläring m.m.

**Plats:** Restaurang- och hotellhögskolan, campus Grythyttan

**Tid:** kl 10 – 16 den 26 september

## Mat2013 den 12-14 september i Växjö

Årets matmässa innehåller flera viktiga nyheter – nästan allt kostnadsfritt. Vilka möjligheter för kommunal kompetensutveckling!

- Ett 40-tal kostnadsfria seminarier på temat mat, miljö och hälsa
  - Spännande workshop 13/9 kl. 12-17 med allt från vildsvinsstyckning till rotfruktslaboration
  - Finalen Unga Ekokockar – framtidens matlagare – Sveriges största ungdomskocktävling
- Se [www.ungaekokockar.se](http://www.ungaekokockar.se) och [www.mat2013.se](http://www.mat2013.se)

## Vad har vi åstadkommit?

Miljöresurs Linné kartlade under hösten 2005 samtliga kommuner och landsting i vår region. Sedan dess har Ekomatsligan tagit vid med årliga rapporter om andelen ekologisk mat i offentlig sektor. Miljöresurs Linnés uppmuntran till kommuner och landsting i vår region kan vara en orsak till regionens ovanligt höga svarsfrekvens i denna nationella inrapportering. I Ekomatsligans årliga rapportering ligger regionens resultat dessutom i framkant.

Några KRAV-certifierade föregångare i offentlig sektor i regionen:

- Landstinget Kronoberg
- Vaggeryds kommun i Jönköpings län.
- Borgholms kommun i Kalmar län.
- Älmhult, Växjö och Alvesta kommun i Kronobergs län.
- Karlshamn och Sölvesborgs kommun, Landstinget i Blekinge

I resten av landet finns endast fyra KRAV-certifierade kommuner. De två landstingen i Blekinge och Kronoberg är hittills de enda i landet!

Miljöresurs Linné  
Kungsgatan 29 C  
352 33 Växjö  
[www.miljoresurslinne.se](http://www.miljoresurslinne.se)

Tel: 0470 - 400 73

Thomas Gustafsson: 0708 - 95 71 00  
Maria Unell: 0725 - 11 61 00  
Erik Måneld: 0762 - 44 01 50  
Karin Sahlström: 0768 - 34 00 73  
Gösta Skoglund: 0705 - 17 54 53  
David Stigson: 0704 - 14 23 45

Även vad gäller de privata restaurangerna är vår region en föregångare, och vi hoppas att Miljöresurs Linné kan sola sig i åtminstone en smula av glansen i dessa enastående resultat.

## Projektet

### Ekoligan

14 kommuner är nu med och utmanar varandra om vilken som har flest restauranger med hög andel ekologiska livsmedel i förhållande till folkmängd. Se mer på hemsidan [www.ekoligan.se](http://www.ekoligan.se).

### Unga Ekokockar

Gänget bakom Unga Ekokockar planerar som bäst inför Almedalen; där kommer regionfinalvinnarna att ägna sig åt intressanta studiebesök, varvat med ett dopp i havet eller två. De kommer också att laga och servera maten på Miljöaktuellt's stora mingelfest, ett hedersuppdrag.

### Miljösmart mat

Våra körsurser för personal i offentliga kök fortsätter, och subventionering från Jordbruksverket gör att vi kan erbjuda heldags- och halvdagskurser till ett mycket förmånligt pris. Låt oss inspirera och ge kunskap för en mer miljösmart måltid, eller fokusera på klimatsmart och minskad köttkonsumtion. Vegetarisk matlagning tillsammans med vår ekokock Erik Måneld är ett uppskattat inslag!

### Kurs på buss

Våra uppskattade resande kurser fortsätter: Vi far på studiebesök till ekologiska producenter och får lära oss mycket på vägen. Vid lunchtid stannar vi och äter en god ekologisk måltid.

Titta in på hemsidan eller hör av er till [karin@miljoresurslinne.se](mailto:karin@miljoresurslinne.se) eller 0768-340073 för mer info och anmälan till någon av våra kurser!

### Hållbar skola

Detta projekt ägnar sig åt arbete där både elever och pedagoger är med. Barnen har valt ut frön och sått i nogsamt planerade odlingslådor som nu spirar. Ett helhetsgrepp i allt från verksamhet till köksbyggnad tas nu på Bäckaslövsskolan i Växjö.

### Ekokulinarisk kommun/Klimatkommissionen

Slutrapporten för projektet med uppdrag att komplettera Handlingsplanen för Klimat-

kommissionen i Kronobergs län med ett avsnitt om livsmedel är ute på remiss till styrgruppen.

Efter halvårsskiftet kommer den att finnas att hämta på vår hemsida, så håll utkik där.

### Östrabo Ekobacke

I Ekobacken, vår stadsodling i Växjö som drivs i samarbete med föreningen Macken, arbetas det för fullt. I år har vi hjälp av totalt 20 sommarpraktikanter. Odlingslotterna är uthyrda till bl.a. skolklasser, Landstinget i Kronobergs län, handel, restauranger, samt ett bostadsbolag.

Vi vill sprida våra erfarenheter och kunskaper om stadsodling till andra län och kommuner, så kom på studiebesök! Kanske vill ni låta oss koka ihop en god måltid av det som backen bjuder? Hör av er till [gosta@miljoresurslinne.se](mailto:gosta@miljoresurslinne.se) eller 0705-175453!

### Workshops, personalaktiviteter, kurser, föreläsningar...

Vad sägs om att inspireras och få lära dig mer om maten och miljön, eller att odla, att göra din egen korv eller skaffa höns? Vi erbjuder både föreläsningar, workshops och personalaktiviteter om ämnen som har med hållbar mat att göra.

Vi kan t.ex. erbjuda en kväll utöver det vanliga för er personalgrupp – vi lagar mat tillsammans med vår kock och lär oss något på resans gång.

Se mer på vår hemsida!

### Intressanta rapporter

Ni har väl inte missat IVL:s senaste rapport "Food Consumption Choices and Climate Change", som sällar sig till bl.a. SIKs och Kommerskollegiets rapporter i att konstatera att det viktigaste för klimatet vad gäller vår mat är att minska köttkonsumtionen. Vegetarisk, säsongsanpassad mat är vad som påverkar klimatet minst när man jämför med t.ex. närproducerat eller ekologiskt.

Klimatet är dock bara en av de viktiga miljöfrågorna; läs också WWF:s nya rapport "Naturbetesmarker – en resurs som måste användas". Om matkassen inte enbart innehåller vegetarisk mat, så låt den innehålla ekologiskt naturbeteskött.

Vi önskar dig en synnerligen härlig sommar!

Varma hälsningar från

*Maria, Gösta, Karin, David & Erik*