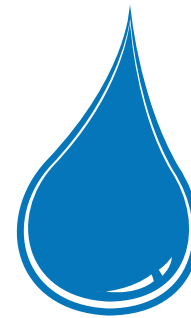


Droppen



Nyhetsbrev från Miljöresurs Linné Nr 2013:3

Matmässan och medlemsträffen

Miljöresurs Linné influerade starkt årets matmessa i Växjö den 12-14 september. Den rafflande riksfinalen av Unga Ekokockar drog många åskådare, och de unga kockarna visade upp en mycket hög och jämn klass. Vinnare blev Stockholms Internationella Restaurangskola. Ca 35 gratis seminarier hölls, och många tog chansen att utnyttja detta till kostnadsfri personalfortbildning. Vår gastronomiska matvandring mellan fyra KRAV-certifierade restauranger (naturligtvis våra medlemmar) var mycket uppskattad. Vår vildsvinsworkshop gav ett tillskott på 25 000 kr till "Skolmat blir kunskap" (en kampanj anordnad av FN-förbundet).

Det var en samling nöjda och glada medlemmar som bjöds på Erik Månelds härodlade lunch i den vackra miljön i Ekobacken – och vi är nöjda och glada att ni kom! Efter lunchen gick de flesta av oss för att lyssna till tre myndigheter – Livsmedelsverket, Naturvårdsverket och Jordbruksverket – som gav gemensam tyngd åt sin rapport om vad vi äter 2050. Därefter lyssnade vi till Karin Sahlström som förtydligade myndigheternas budskap med sin föreläsning "Klimat-smart – måste alla bli vegetarianer?".

Vad vi kan erbjuda dig just nu:

Det grönskar i staden

Vi vill sprida våra erfarenheter från Växjö Ekobacke och våra kunskaper om stadsodling till andra län och kommuner! Låt gräsklipparna vila och låt maten spira från stadens grönytor istället.

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.

Hållbar skola

Växjö kommun och Jordbruksverket bidrar till vårt projekt med Bäckaslövskolan (F-6), där både elever, pedagoger och kökspersonal involveras. Det handlar bl.a. om odling, inspiration och vidareutbildning. Ett gott exempel väl värt att spridas – kanske till din kommun?

Miljösmart mat

Våra körsurser ges t.o.m. november till subventionerat pris tack vare bidrag från Jordbruksverket. Låt oss inspirera och ge kunskap för en mer miljösmart måltid, eller fokusera på klimatsmart mat – vilket kött ska man välja? Vegetarisk inspirationsmatlagning tillsammans med vår ekokock Erik Måneld är ett uppskattat inslag!

Är ni nästa Ekokulinariska kommun?

Vi har gjort en utredning för Älmhults kommun, för att visa på vilka åtgärder de kan utföra för att öka sin andel ekologisk och närproducerad mat. Inventering av småproducenter, förädlingsaktörer m.m. är en del av pusslet. Kanske är det nu er kommun ska ta ett ordentligt tag om matfrågan? En fortsättning av detta projekt resulterade i en rapport om Mat och Klimat i Kronobergs län, vilken gjordes för Klimatkommissionen i länet för att komplettera deras handlingsplan med ett avsnitt om livsmedel. Rapporterna finns på vår hemsida. Projektet finansierades av Länsstyrelsen i Kronobergs län.

Miljöresurs Linné
Kungsgatan 29 C
352 33 Växjö
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

Workshops, kurser, föreläsningar...

Inspireras och lär dig mer om maten och miljön, kanske hur kemikalierna vi får i oss genom maten påverkar vår hälsa? Eller att odla, göra din egen korv eller skaffa höns? Vi erbjuder både föreläsningar, workshops och personalaktiviteter om ämnen som har med hållbar mat att göra.

Goda och miljösmarta personalaktiviteter!

Med oss kan du nå 3 mål i ett slag:

- ♣ Nöjdare och gladare, sammansvetsad personal
- ♣ Ditt företag/organisation blir en mer attraktiv arbetsgivare
- ♣ Miljöutbildning (ett ess i rockärmen till miljörevisionen)

Vi skräddarsyr innehållet efter era behov.
Priser gäller t.o.m. 2013-12-31

Miljösmart julmat

Laga en miljösmart buffémåltid tillsammans med en av våra ekokockar och umgås med dina arbetskamrater bland dofter och rivjärn. Några ord om maten och miljön hinner vi också med.

10-20 personer, halvdag eller kväll, 10 000 kr exkl. moms. Medlemsrabatt 20 %.

Gör din egen korv!

Kan man göra sin egen salami eller isterband? Det är säkert livsfarligt!

Max 10 personer, halvdag eller kväll, 10 000 kr exkl. moms. Medlemsrabatt 20 %.

Vår goda smak

Lär känna din egen smak och utveckla den! (I samarbete med Gusto)

Minst 10 personer, 1,5-2 h, 3000 kr exkl. moms. Medlemsrabatt 20 %.

Mitt i naturen

Träffas under avslappnade former, kanske en cykeltur eller promenad med stopp på vägen för tipsfrågor eller diskussionspunkter anpassade efter er verksamhet. Avsluta med en god måltid tillagad över öppen eld av en av våra ekokockar.

10-30 personer, halvdag eller kväll, 16 000 kr exkl. moms. Medlemsrabatt 20 %.

Träffa en bonde

Följ med oss på en busstur till ett par olika ekologiska bondgårdar! Vi berättar lite om maten och miljön på vägen, och så äter vi en god ekologisk lunch på en väl utvald plats under resan.

40-50 personer, 16 000 kr exkl. moms. Tillkommer: lunchkostnad, egen bussbokning. Medlemsrabatt 20 %.

Baka bröd!

Vad är de hemliga tricken? Vågar man sig på surdeg? Saftigt och mjukt, frasigt och gott, men hur? Och jag hinner ju inte baka eget bröd jämt, eller? (Med Ia Ahlsgård, kock och patissier på PM Bröd & Sovel i Växjö)

10-20 personer, halvdag eller kväll, 10 000 kr exkl. moms. Medlemsrabatt 20 %.

Kaffe-, choklad-, lakrits- eller vinprovning

Utmana dina smaklökar och få nya aspekter på vad som är gott!

Vi brukar prova 3-5 sorter. (Sker i samarbete med Gusto)

Minst 10 personer, 1,5-2 h, 3000 kr exkl. moms. Medlemsrabatt 20 %.

Tack till David

David Stigson har arbetat med oss och Unga Ekokockar under våren och hösten, och går nu tillbaka till Linnéuniversitetet efter sin tjänstledighet därifrån. Vårt varmaste tack för en givande tid. Välkommen tillbaka!

Åk till Nordic Organic Food Fair 20-21 okt!

Ny ekologisk matmässa i Malmö 20-21 oktober; en handelsmässa som arrangeras för professionella aktörer inom branschen. Registrera dig online på www.nordicorganicexpo.com och ange koden NOFSE424 för att få fri entré.

Vi önskar dig en skön höst!
Varma hälsningar från

Maria, Gösta, Karin & Erik

