

# HJÄLP KUNDEN VÄLJA KLIMATSMART

Konsumenterna vill handla klimatsmart och behöver mer information om produkterna – inte minst när det gäller livsmedel. Det innebär högre krav på alla som på olika sätt arbetar med mat. Där kan Menykörkortet Mat & Klimat bli en räddning.

TEXT: ANNA-KARIN HALLGREN FOTO: JANNE ANDERSSON

Kraven ökar på livsmedelsproducenter, dagligvaruhandel, restauranger och storkök att vidta åtgärder för att minska miljö- och klimatpåverkan. Det kräver professionella organisationer. På företaget finns det ofta någon som är mer insatt i miljöfrågor, men kompetensen överlag kan vara väldigt ojämn.

Menykörkortet Mat & Klimat är en bred grundkurs, som inte kräver några förkunskaper. Kursen ger en helhetssyn på hela livsmedelskedjan, för den som vill lära sig mer om sambandet mellan mat och klimat.

– Vi tror att många miljöansvariga kommer att tycka att det här är en bra kurs för medarbetarna, säger Menys utbildningsledare Maria Lingaas.

Kursen har sju kapitel: Introduktion, Vegetabilier, Djurproduktion, Fisk och Skaldjur, Transport, Industri, Handel samt Storkök/Hushåll. Här får man inblick i hur olika moment påverkar klimatet och på vilket sätt. Man får också lära sig vad termer som t ex koldioxidekvivalenter och carbon footprint betyder.

## Både för små och stora företag

– Menykörkortet är en kursform som vi vet fungerar bra för både små och stora företag. Den är webbaserad, enkel att ta till sig och pedagogiskt upplagd, där teori varvas med exempel från verkligheten. Som vanligt lät vi en grupp testa kursen innan den släpptes. På det viset får vi veta om den hamnat på rätt nivå. Det blir också ett kvitto på att tekniken fungerar, berättar Maria Lingaas.

Den öppna anmälan på hemsidan blev snabbt full, men alla som ville fick inte plats.

– Hälften av deltagarna kom från större livsmedelsindustrier, resten från skola, handel samt var nyföretagare, kostekonomer, kokkar, kvalitetssamordnare, med mera. Det stämmer bra överens med vad vi ser som målgrupper för kursen, berättar Maria Lingaas.

## Höjer konkurrenskraften

Kursen utvecklades under 2011. Utmaningen har varit att få med så mycket fakta som möjligt i kursen, men ändå hålla den på rätt nivå. Expertkompetensen finns inom Meny. I det här fallet är det Enheten för miljö och uthållig produktion på SIK, som har arbetat fram faktamaterialet. Det har sedan kompletterats med nedslag i verkligheten, s k case. De företag som illustrerar kursens case har presenterats i Livsmedel i Fokus under hösten 2011.

– Vår förhoppning är naturligtvis att många företag kommer att se att det här är en utbildning som gör att deras personal kan möta kunderna på ett mer professionellt sätt. I förlängningen höjer det helt säkert konkurrenskraften i företaget, säger Maria Lingaas. □

### Välkommen till Menykörkortet - Mat & Klimat

Introduktionen är mat på uppgift till utgång av veckouppgåsen, som såväl som gäller sommat. Det är viktigt att ha några översiktspunkter om utvecklingen av mat och klimat som en självklarhet. Det kan dock vara svårt att få fram alla fakta som presenteras i kursen. Utgångspunkten är att kursen ska ge en översikt över de viktigaste aspekterna i sambandet mellan mat och klimat. För att kunna förstå sambandet mellan mat och klimat är det viktigt att ha en grundläggande kunskap om klimatet och dess påverkan på mat och klimat. Detta är ett första steg för att kunna förstå sambandet mellan mat och klimat. För att kunna förstå sambandet mellan mat och klimat är det viktigt att ha en grundläggande kunskap om klimatet och dess påverkan på mat och klimat. Detta är ett första steg för att kunna förstå sambandet mellan mat och klimat.



Mat & Klimat är en bred grundkurs om sambandet mellan livsmedel och klimat.



Menys utbildningsledare Maria Lingaas.

## Testa dina kunskaper

Frågorna är ur kursen Menykörkortet Mat & Klimat.

Hur stor del av Sveriges växthusgaseffekt beror på livsmedelsproduktion – 70 %, 50 %, 25 % eller 10 %? (Rätt svar: 25 %)

Vilka tre aktiviteter påverkar klimatet mest i samband med köttproduktion?

- A. Traktorkörning på gården
  - B. Metan från idisslande djur
  - C. Bygga av ladugårdarna
  - D. Utsläpp från foderproduktionen
  - E. Växthusgaser från stallgödsel
- (Rätt svar: B, D, E)