

NYTT KÖRKORT FÖR BÄTTRE KUNSKAP OM MAT OCH KLIMAT



Miljöbovar? För den som känner sig förvirrad om matens påverkan på klimatet, kommer Meny med en ny kurs, ett Menykörkort i mat och klimat.

Hur hänger egentligen mat och miljöfrågor ihop? Vad ska vi som producenter och konsumenter tänka på om vi vill vara mer klimatsmarta? En ny Menykurs sätter fokus på frågorna som allt fler ställer.

TEXT OCH FOTO: ANNA-KARIN HALLGREN

Under hösten läggs de sista bitarna till Menys nytillskott i kursutbudet, ett Menykörkort i mat och klimat.

Det nya körkortet kommer att vara uppbyggt på samma sätt som Menykörkortet Livsmedelshygien. Det är helt webbaserat och kursdeltagaren slussas genom sju, åtta olika steg, där varje steg inleds och avslutas med ett kunskapstest.

För att bli godkänd på kursen krävs att man klarar en avslutande examination.

SIKs miljöexperter

Själva pedagogiken, verktyget och ihop-snickrandet står Meny för. Faktadelen arbetar Katarina Nilsson och Britta Florén med. De är projektledare på enheten för Miljö och uthållig produktion på SIK.

– Kursen ska ge en helhetsbild av olika slags livsmedel och delar av livsmedelskedjan, säger Katarina Nilsson.

Hon och kollegan håller mycket utbildningar för framför allt industrin och har under de senaste åren märkt hur intresset för miljöfrågor blir allt större. Alla är medvetna om att man behöver lära sig mer.

Menykörkortet Mat & Klimat vänder sig till alla som arbetar med livsmedel i någon form. Det kan vara personalen i livsmedelsaffärer, restauranger och storkök, eller grossister och industriföretag som vill att personal på alla nivåer ska vara insatta i hur mat och klimat hänger ihop.

– Vi jobbar oftast med kunder som har goda kunskaper om livsmedel och livsmedelproduktion. Här har det varit en utmaning att ta fram material som är begripligt för alla. Det är lätt att vi slänger oss med termer som alla kanske inte känner sig så bekväma med.

Miljömedveten nötköttsproducent

I den webbaserade kursen varvas teori och intervjuer med producenter.

En av dem som kursdeltagarna får möta, är Sten Catoni på Backgården i Istrum utanför Skara. Han är nötköttsproducent med ca 1 300 djur.

– Det är utan tvekan viktigt att tänka på miljön, men jag kan känna att massmedias fokus hamnar lite snett ibland. Visst producerar mina djur koldioxid, men i och med att de betar håller de också landskapet öppet och vi får många grönområden. Det är en fördel när man vill binda kolet.

Sten Catoni har 300 hektar naturbetesmark och åkermark där alla hondjur och vissa avelstjurar går och betar. Utöver det finns 250 hektar med foderproduktion som är baserad på gödsel från gården.

– De odlade markerna håller vi gröna i stort sett året om, för att minska utlakningen. Åkrarna plöjs på våren, odlas direkt och efter två veckor är det grönt igen. Ju kortare tid marken ligger öppen, desto mindre utlakning.

Biogasproduktion

Backgården driver ett sk EU-ekologiskt jordbruk. Allt grovfoder och bete är ekologiskt, men sedan köper man in kraftfoder som inte är ekologiskt.

Ett miljöproblem som Sten Catoni påtalar är transporterna på gården. Det går åt stora mängder diesel.

– Just nu gör vi en utredning, bland annat med stöd av Energimyndigheten, där vi tittar på hur vi kan köra snålare eller lägga om logistiken.

– Nästa steg som jag hoppas kunna satsa på är biogasproduktion, ett projekt som vi är några stycken om tillsammans. Min roll skulle vara att producera drivmedel, så kallad uppgraderad biogas.

Förutom Sten Catoni kommer kursdeltagaren att möta fler primärproducenter, men också få en inblick i transporter, industri, handel, kök och storhushåll, för att få helhetsbilden.

– Den kanske största miljöbesparande åtgärden är att ta bättre vara på våra livsmedel. Vi kan optimera i alla led, från energianvändning till svinn i produktion och konsumtion. Högre optimeringsgrad innebär bättre ekonomi. Det borde intressera alla, avslutar Katarina Nilsson. □