

Seminar:

Server mer økologisk!

- om økologisk mat og drikke i serveringer/storhusholdninger



Foto: Kjell J. Merok / Nofima

Fylkesmannen i Rogaland inviterer i samarbeid med Difi, matforskningsinstituttet Nofima, og ØQ (foregangsfylkene for økt forbruk av økologisk mat; Østfold, Oslo og Akershus) til seminar om økologisk mat i serveringer og storkjøkken.

Difi har gjennomgått regelverk og laget anbefalinger for hvordan offentlige virksomheter kan kreve økologiske mat- og drikkevarer, samt serveringstjenester med økologiske mat- og drikkevarer. Dette vil bli presentert på seminaret.

Regionale forutsetninger og utfordringer knyttet til forbruk av økologisk mat vil også være en sentral del av programmet. Og det er hjelp å få for de som vil øke andelen økologisk mat i sin bedrift - Nofima, ØQ og Difi presenterer hva de kan bidra med av kunnskapsbygging og praktisk veiledning. Deretter diskuteres aktuelle tiltak og strategier for videre oppfølging.

Møteleder er Emil Mohr, grunnleggeren av Debio og en nestor innen økologisk landbruk. Det vil bli lagt opp til et seminar med mye dialog og mest mulig relatert til konkrete utfordringer.

Målgruppe:

- Innkjøpere i statlige virksomheter
- Innkjøpere i kommunene
- Innkjøpere i fylkeskommunene
- Kjøkkensjefer og kantineledere i private og offentlige virksomheter
- Andre (som for eksempel ansvarlige for skolefruktordning og arrangementledere)
- Kjøkkenansatte ved storhusholdninger

Seminaret er gratis.

Tid: 1.november 2012, kl 8:30-15:30
Sted: Fylkesmannen i Rogaland, Statens Hus, Lagårdsveien 44, Stavanger
Påmelding: Annabell Pfluger, tlf 5156 8971, e-post annabell.pfluger@fmro.no
Påmeldingsfrist: 25.oktober 2012

Seminar: Server mer økologisk! – om økologisk mat i storhusholdninger

Program

Tid	Hva	Hvem
08:30	Registrering og kaffe/te	
09:00	Velkommen	Anfinn Rosnes, ass. landbruksdirektør, Fylkesmannen i Rogaland
09:10	Myndighetenes satsning på økologisk produksjon og forbruk, og hensikten med seminaret	Emil Mohr v/ Difi
09:25	Begrunnelser for økologisk produksjon, sett i sammenheng med miljø, klima og ressursforvaltning	Repr. fra Difi eller ØQ
10:00	Pause med kaffe/ te og litt frukt	
10:15	Regional handlingsplan for økologisk landbruk; strategier og tiltak / status og utfordringer	Annabell Pfluger v/ Fylkesmannen i Rogaland
10:40	Øko-logisk: kommunalt og lekkert i Stavanger kommunes hovedkantine	Gabriele Brennhaugen, prosjektleder økologisk mat, Stavanger kommune
11:00	Pause med kaffe, te og litt frukt	
11:15	Økomat fra store til små	Anne Dorthe Magnus Ask v/ Godalen vgs
11:35	Økologisk mat og offentlige anskaffelser	Repr. fra Difi
12:15	Økologisk lunsj	
13:15	Praktisk tilrettelegging ved bruk av økologisk i storkjøkken; tilgang på ingredienser, budsjett, etc.	Repr. fra ØQ
13:50	Veilednings- og oppfølgingstilbud, herunder bedriftsbesøk, nettverk for produktutvikling, etc.	Repr. fra Nofima
14:30	Pause med kaffe, te og noe å bite i	
14:45	Åpen diskusjon og oppsummering	Emil Mohr, Difi
15:30	Vel hjem	

