

Ekomatsligan med tema Fingerfood-trendig växtmat av mjöl och gryn

Inspirationseminarium med Sébastien Boudet

Ekologiskt fortsätter att öka i offentlig sektor

Den ekologiska försäljningen ökade med 39 procent i Sverige under 2015 enligt Ekoweb*. Den totala omsättningen av ekologiska livsmedel låg på 21,5 miljarder kronor, 7,7 % av total livsmedelsförsäljning. Ökningen har omfattat så väl foodservice som detaljhandeln, internetförsäljning samt systembolaget.

*Ekologisk livsmedelsmarknad, Rapport om den ekologiska livsmedelsbranschen sammanställd av Ekoweb 28 januari 2016.

Trendig växtmat av mjöl och gryn

Trots att den positiva trenden skett över alla segment är det framförallt frukt och grönt som ökat mest. Det är trendigt med bröd igen! Men en livsmedelsgrupp som inte riktigt hängt med i ekoutvecklingen är gryn & mjölprodukter, och framför allt bröd. Endast ca. 6 % av allt bröd i offentlig sektor var 2015 ekologiskt (DKAB, 2016).

Vi på Ekomatcentrum vill därför slå ett extra slag för mjöl & gryn och därigenom förhoppningsvis driva upp utbudet bröd. Dessutom är dessa livsmedel ofta en mycket bra fiberkälla, något som vi svenskar behöver äta mer av.

Ekomatsligans vinnare premieras

De kommuner, regioner och landsting som nått upp till 30 % ekologiska livsmedel kommer under dagen att premieras av den franske bagaren Sébastien Boudet, specialist på surdegsbröd.

Ekobrödspriset

I samarbete med Polarbröd har Ekomatcentrum i år instiftat ett nytt pris "Ekobrödspriset". Den kommun, region eller landsting som köpt in mest ekologiskt bröd under 2015 kommer att vinna en heldagsutbildning för sin kökspersonal av Polarbröd.

Tid och plats

Datum: 30 maj
Tid: 9:30-16:00
Plats: Piperskamuren i Stockholm, Scheelegatan 14, Stockholm.
Avgift: 850:-/person företag/organisation/kommun/landsting (moms 25 % tillkommer).

Anmälan: *Senast den 10 maj* vill vi ha din anmälan till seminariet.
Anmälan: <https://dinkurs.se/Ekomatsligan2016>

Återbud: Vid återbud senare än 1 vecka före seminariet återbetalas halva avgiften.

Kontakt: EkoMatCentrum, Eva Fröman 08-7795929 eller Mimi Dekker 076-277 00 30
info@ekomatcentrum.se

Ekomatsligan 2016

Fingerfood trendig växtmat av mjöl och gryn

Inspirationsseminarium
med **Sébastien Boudet**

30 maj 2016, Piperska muren i Stockholm



Program

- 9:30-10:00 **Kaffe och registrering**
- 10:00-10:05 **Inledning**
Ekomatcentrum
- 10:05-10:20 **Livsmedelsstrategin**
Elisabeth Backteman, Näringsdepartementet
- 10:20-10:35 **Framtiden för ekologiskt bröd**
Helena Wistrand , KRAV
- 10:35-10:50 **Mjöl är så mycket mer än vete och råg**
Kerstin Björklund, VD Warbro kvarn
- 10:50-11:10 **Bensträckare och rundvandring bland utställande företag**
- 11:10-11:45 **Vad gör bagerierna för att öka utbudet av svekologiskt bröd på marknaden?**
Företag berättar
- 11:45-12:00 **Trendig växtmat av mjöl och gryn**
Ekomatcentrum
- 12:00-13:00 **Lunch**
- 13:00-13:30 **Hur får vi mer ekologiskt bröd i offentlig sektor?**
Debatt – deltagarna ställer frågor till marknadens företrädare
- 13:30-13:45 **Polarbröd satsar klimartsmart och ekologiskt**
Karin Bodin, Polarbröd
- 13:45-14:15 **Fingerfood - inspiration från en äkta bagare??**
Sébastien Boudet
- 14:15-14:30 **Ekomatsligan 2016**
Ekomatcentrum
- 14:30-15:00 **Kaffebord med mingel med mingel, företag ställer ut.**
- 15:00- 16:00 **Prisceremoni**
- Ekobrödspriset**
Karin Bodin, Polarbröd delar ut diplom
- Ekomatsligans vinnare**
Sébastien Boudet och Ekomatcentrum delar ut diplom
- Summering och avslut**
Eva Fröman & Mimi Dekker, Ekomatcentrum