



INSTITUTIONEN FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP

Hållbar matkonsumtion för klimat och hälsa



Tema Sustainable Food Consumption vid institutionen för kost- och idrottsvetenskap hälsar välkommen till en seminariereserie om hållbar matkonsumtion för klimat och hälsa.

Tid och plats: klockan 16.30-18.45, i sal C122, Margareta Huitfeldtsalen

20 september 2017

Klimat och mat – från globala mål till lokal policy

Program:

- Introduktion: *Hållbar matkonsumtion för klimat och hälsa*, Agneta Sjöberg och Anna Post.
- *Klimatarbetet på regional nivå i Västra Götaland*, Berit Mattsson, Västra Götalandsregionen.
- *Hållbara måltider Göteborgs Stad*, Kristina Magnusson, Måltid Göteborgs stad.
- Diskussion och avslutning.

Kaffe/te kommer att serveras i mingelpaus.

10 oktober 2017

Matens klimatpåverkan och verktyg för måltidsplanering

Program:

- *Lätt att välja rätt – Med klimatdata, ökade kunskaper och rätt verktyg kan vi göra skillnad*, Britta Florén, RISE, Jordbruk och Livsmedel.
- Foodit respektive Mashie presenterar sig och visar i samband med fika/mingelpaus klimatmodulerna i sina måltidsplaneringsprogram.
- *Arbete med klimatmodulen i stadens kommungemensamma kostplaneringssystem*, Fredrik Karlsson, verksamhetsutvecklare, Måltidsservice SDN Västra Göteborg.
- Diskussion, frågor och avslutande kommentarer.

13 november 2017

Målkonflikt klimat och hälsa

– kött i maten, miljöpåverkan, ungas järnbehov och järnets biotillgänglighet

Program kommer att publiceras på www.iki.gu.se.

4 december 2017

Hållbar matkonsumtion för klimat och hälsa

– flaskhalsar och utvecklingsmöjligheter

Program kommer att publiceras på www.iki.gu.se.

2018

(Seminarium med fokus *Matsvinn* planeras i februari 2018.)

Seminarie serien drivs med ekonomiskt stöd av Göteborgs universitets interna klimatfond.

Läs mer om Hållbar matkonsumtion:

<http://iki.gu.se/forskning/hallbar-matkonsumtion>