



Inspirationsföreläsning – **Ekologiskt, lokalt eller klimatsmart**

Vad är hållbar mat och vad är viktigast att satsa på – ekologiskt, lokalt eller klimatsmart?

Hur är våra matvanor? Hur påverkas de och hur gör vi en förändring?

Föreläsare

Ulrika Brydning är Ekokock, utnämnd till Årets Hållbarhetskok 2019, kokboksförfattare, föreläsare, kursledare och tävlingsledare inom hållbar måltid och som värnar om mångfaldssmaker och råvarors ursprung samt förespråkar naturlig mat på rena råvaror. Ulrika jobbar som matinspiratör, projektledare och hållbarhetsstrateg på Coop Provköket och är ambassadör för Eldrimner och Framtidens Fukt samt styrelseledamot i Ekologiska Lantbrukarna, Äkta Vara och Ekomatcentrum.

Var

Inspirationsföreläsningen sänds digitalt, med möjlighet att ses på Campus Ljungby och tillsammans lyssna på seminariet.

Datum & tid

21 mars klockan 15.00–16.30

Föreläsningen är kostnadsfri och ingår i erbjudandet för projektet Kompetenslyft inom Restaurangbranschen.

Anmälan

Via länk: <https://forms.gle/wafSr463ZhAjdE4A6> senast 2022-03-18.

Vid frågor kontakta rolf@campusljungby.se

Projektet finansieras av ESF, Europeiska Socialfonden och medfinansieras av den privata sektorn.