

FÖRDJUPAD INFO

One Planet Plate-konferens – för medvetna val av mat



I takt med att allt fler företag sätter klimat- och miljömål inom sin verksamhet ökar också efterfrågan på mer medvetna matval på konferenser. Med One Planet Plate-konferens kan du möta dina kunders efterfrågan på detta.

På event och konferenser är maten en stor del av upplevelsen. Därför serveras det mycket mat – ofta mer än vad som vanligtvis äts på en dag.

Därför kan det behövas lite kreativitet för att den mat som normalt serveras på en konferens ska klara One Planet Plates klimatbudget.

Kanske behöver rätter ni brukar servera uppgaderas till något med mindre klimatbelastning? Ta gärna del av exempel från de som lyckats få till spännande och smakrika rätter som klarar kraven i One Planet Plate-konferens.

► [LÄS OM HUR GUNNEBO GJORDE](#)

KRAV KLIMAT



HELDAGSKONFERENS
1,1 kg CO₂e/gäst

FRUKOST: 0,4 kg CO₂e/gäst

FÖRMIDDAGSFIKA: 0,1 kg CO₂e/gäst

LUNCH: 0,5 kg CO₂e/gäst

EFTERMIDDAGSFIKA: 0,1 kg CO₂e/gäst

Klimatvärdena ovan är ett förslag på fördelning av de 1,1 kg CO₂e/gäst som tillåts. Det går bra att fördela på annat sätt om totalen inte överskrider. En normalportion av ev. salladsbar med smör och bröd ska ingå i klimatberäkningen. Måltidsdryck till lunch eller middag, kaffe och te ingår inte i klimatberäkningen. Juicer, smoothies etc till frukost och fika ska dock ingå.



HELDAGSKONFERENS + 3-RÄTTERS MIDDAG
2,1 kg CO₂e/gäst

Samma klimatbudget på 1,1 kg CO₂e/gäst som Heldagskonferens gäller för frukost, fika och lunch (se vänster). Samma regler för dryck gäller också. För 3-rättersmiddagen ges sedan ytterligare 1,0 kg CO₂e/gäst.

FÖRRÄTT: 0,3 kg CO₂e/gäst

HUVUDRÄTT: 0,5 kg CO₂e/gäst

EFTERRÄTT: 0,2 kg CO₂e/gäst

Klimatvärdena ovan är förslag på fördelning av de 1,0 kg CO₂e som tillåts. Annan fördelning går bra om inte totalen överskrider.



KRAV BIOLOGISK MÅNGFALD

MAT. Alla rätter måste uppfylla de krav på biologisk mångfald som finns i One Planet Plate. Grönt ljus i WWF Fiskguiden och grönt ljus för kött, ägg och ost i WWF Köttguiden. Grönt eller gult ljus i WWF Vegoguiden samt eko på fältgrödor.

► [CHECKLISTAN FÖR KÖK](#)

MÅLTIDSDRYCK, KAFFE OCH TE. Måltidsdryck, kaffe och te ingår **inte** i klimatberäkningar för måltiden, men drycker behöver uppfylla de regler som finns för biologisk mångfald – och behöver därför ha grönt eller gult ljus i WWF Vegoguiden. Till exempel behöver kakao i varm choklad vara certifierad. Se mer i "Checklistan för kök".

► [CHECKLISTAN FÖR KÖK](#)

JUICER, SMOOTHIE ETC. Om dessa inte serveras som måltidsdryck till lunch eller middag ska de räknas in i klimatberäkningen. T.ex. en fika i form av smoothie eller fruktjuice till frukost. Frukten i juicer behöver ha grönt eller gult ljus i Vegoguiden se "Checklistan för kök".

► [CHECKLISTAN FÖR KÖK](#)

ATT KOMMUNICERA ONE PLANET PLATE

Vill du använda One Planet Plate-symbolerna? Då behöver du ett avtal med WWF.

► [LÄS MER HÄR](#)

Om alla krav uppfylls kan hela konferensen benämnas som en "One Planet Plate-konferens."



CHECKLISTA

- ☐ Klarar maten till frukost, förmiddagsfika, lunchen och eftermiddagsfikat klimatbudgeten på max 1,1 kg CO₂e/gäst? Klimatpåverkan för kaffe, te och måltidsdryck behöver inte räknas med.
- ☐ Klarar en 3-rätters middag klimatbudgeten på max 1,0 kg CO₂e/gäst? Klimatpåverkan för kaffe, te och måltidsdryck behöver inte räknas med.
- ☐ Klarar alla mat ingredienser i måltiden kraven på biologisk mångfald? Kolla mot checklistan. ► [CHECKLISTAN FÖR KÖK](#)
- ☐ Klarar all dryck kraven på biologisk mångfald? Kolla mot checklistan. ► [CHECKLISTAN FÖR KÖK](#)