

Viktigt att livsmedlens ursprung kan spåras

Det är viktigt att veta varifrån maten kommer. Det tycker KFS medlemspanel på nätet; 142 personer deltog. 55 procent av de svarande tycker att det är mycket viktigt att livsmedelstillverkarna kan spåra alla råvarors ursprung bakåt i kedjan. Till sammans med dem som tycker att det är ganska viktigt blir det över 90 procent.

Kött anses av de flesta vara viktigast att kunna spåra, men överlag är spårbarhet viktigt oavsett produktgrupp. Intressant är också att de flesta av dem som svarat är beredda att betala några kronor mer för en varukorg på 100 kronor om alla råvaror och tillverkningsprocesser kan spåras. Vill du veta mer om enkäten, gå in på vår hemsida. Resultatet av denna enkät skickas till Coop och livsmedelsindustrin.

Konsumentföreningen Stockholms medlemmar vill veta varifrån köttet kommer.

VI VILL VETA VAD DU TYCKER!

Då och då har vi behov av att snabbt höra våra medlemmars åsikt i en fråga. Därför söker vi dig som är intresserad av att tycka till i konsument- och miljöfrågor.

I dag består panelen av drygt 400 medlemmar – vi vill ha med dig också! Gå in på, www.konsumentforeningenstockholm.se, klicka på "konsument", sedan "medlemspanel". Välkommen!

Lockande chips i små paket

Små chipsförpackningar har funnits länge utomlands och nu har de börjat poppa upp i butikshyllorna – i påse eller burk. Ofta nära kassan, så att det blir enkelt att ta dem med sig i farten.

Chipskonsumtionen minskade efter förra årets akrylamidlarm. Är detta måhända chipstillverkarnas knep för att öka konsumtionen genom att få oss att välja chips som mellanmål när vi är på språng? 2002 åt vi cirka 1,2 kg potatischips per invånare och år i Sverige.



Risk för salmonella i köttberedningar

Sverige har länge varit ett av de få länder som varit salmonellafritt. Vid EU-inträdet 1994 fick vi rätt att även fortsättningsvis kräva att kött av nöt, svin och fjäderfå ska vara salmonella-undersökta innan de förs in i Sverige. Men KFS och andra konsumentorganisationer uppmärksammade tidigt att garantierna inte gäller för köttberedningar, till exempel marinerat kött, kyckling som innehåller saltlake och kebab.

En undersökning från Livsmedelsverket i slutet av februari bekräftade våra farhågor. Mer än var femte köttberedning som förs in i Sverige från andra EU-länder kan innehålla salmonella. KFS gick tillsammans med Sveriges konsumentråd omedelbart ut med krav på att regeringen måste pressa på de EU-länder som motarbetar att den svenska salmonellagarantin ska omfatta allt kött.

– Speciellt allvarligt är att några av salmonellatyperna också är multiresistenta mot antibiotika. Ända sedan femtioalet har vi i Sverige lagt ner miljontals kronor om året för att hålla Sverige fritt från salmonella. Vi accepterar inte att folkhälsan äventyras, säger Louise Ungerth, KFS.

Tills vidare krävs fortsatt skärpta kontroller av Livsmedelsverket och att alla aktörer, inte minst importörerna själva, kontrollerar att deras kött inte är smittat med salmonella.

Koll på pengarna?

Tycker du att du fått mindre pengar att röra dig med – och du vet inte riktigt vart pengarna tar vägen? Ska du köpa hus eller skaffa barn eller göra något annat som kan påverka din ekonomi? Då kan du ta hjälp av Konsumentverkets nya version av "Budgetkalkylen" på www.konsumentverket.se. Med den kan du göra beräkningar av inkomster, utgifter och lån där hänsyn tas till olika skatteeffekter. Du kan steg för steg gå igenom din ekonomi. Om du tycker det är svårt att uppskatta kostnader för till exempel kläder och möbler finns färdiga siffror att sätta in – uppgifterna baseras på det som Konsumentverket bedömer vara "skäliga levnadskostnader".



En budgets stora fördel är att du kan se varje enskild kostnad, vilket gör att det blir lättare att se vad man kan dra in på. Fler bra tips finns i häftet "Koll på pengarna", som du kan ladda ner från Konsumentverkets hemsida.

Har du inte Internet kan du betälla häftet på tel 08-429 05 00.

Tematräffar för medlemmar

Mat för äldre



Vi lever allt längre och håller oss friska långt upp i åldrarna. Men när vi blir äldre kan vi också bli tröttare och ibland sjuka. Då gäller det att få i sig god och närande mat. **Latifa Lindberg**, dietist på Coop Provkök ger goda råd och tips om vad du som är äldre eller som har äldre anhöriga särskilt bör tänka på när det gäller maten. Framför allt när du är frisk, men även lite

om hur man kan förstärka maten vid sjukdom. Bland annat berättar Latifa om vilka näringsämnen som är speciellt viktiga att få i sig.

Onsdag 14 maj kl 18.00–20.00
ABF-huset, Sveavägen 41,
Zeta-salen (T-bana Rådmanngatan).
Entréavgift 40 kronor
(icke medlemmar 60 kronor).
Ingen föränmälan.

Nya idéer inför festen!

Student, konfirmation, 50-årsfest eller midsommarfirande? En sommarbuffé kan vara lösningen när du behöver ny inspiration för din fest. **Christina Möller**, chef för Coop Provkök, och hennes medarbetare, talar om hur olika rätter kan kombineras, hur man beräknar mängden mat och dryck för en buffé samt tipsar om goda och spännande recept. Lika viktigt som matens smak är glädje för ögat. **Cristina Pontis** från Naturens hus – Bergianska berättar om sommarens blommor och **Eva Lundborg** tipsar om blomsterarrangemang som ger buffébordet det lilla extra.

Tisdagen 20 maj kl 18.00–20.00
Orangeriet, Bergianska Trädgården.
Entréavgift 40 kronor (icke medlemmar 60 kronor).
OBS! Föränmälan senast den 5 maj till:
info@konsumentforeningenstockholm.se Du kan också skicka ett vykort med namn, adress och telefonnummer till KfS, Box 40 50, 102 61 Stockholm.
 Du får bekräftelse om du får plats eller ej.

Kontakt för tematräffarna: Ingbritt Hellqvist, tel: 08-743 55 32, e-post: *ingbritt.h@konsumentforeningenstockholm.se*

KfS Medlemsservice

020-97 59 59, vardagar 9–17
 frågor om medlemskapet, insatser m m

COOP KONTAKT

020-71 10 10, vardagar 9–17
 När du har frågor om och synpunkter på mat, miljö, Coops butiker, Coop MedMera-kortet och innehållet på hemsidan www.coop.se



Är det farligt att rosta klyftpotatis?

Är det jag som inte begriper? Det frågar jag mig när jag läser tidningarnas rapportering om akrylamid i mat. Det svenska akrylamidlarmer framställs som överdrivet. DN debatt har flera debattartiklar av journalistprofessor Stig Hadenius, som mig veterligen inte någonsin har hållit på med vetenskaplig riskvärdering, men som menar att akrylamidlarmer är oseriöst.

Jag kan mycket väl förstå att massmedia är sura på Livsmedelsverket som klantade till det när akrylamidlarmer presenterades. Ett dygns informationsvakuum sedan pressinbjudan gått ut blev för mycket för media – vår tredje statsmakt. Det är okey. Det var klantigt av myndigheten.

Men, ska för den skull upptäckten av akrylamid i vår mat negligeras? Att det i chips, potatis, bröd och kaffe, plötsligt upptäcks halter av ett ämne som har fått politiker att avbryta ett tunnelbygge till enorma kostnader. Som förbjudit bönderna kring Hallandsåsen att leverera mjölk under månader, trots att man inte ens har funnit akrylamid i deras produkter.

Hadenius anser att Livsmedelsverket larmar för att få ökade forskningsanslag. En forskare har studerat tusen cancerpatienter och inte funnit någon ökad frekvens av vissa cancerformer, en annan menar att larmer är överdrivet och att forskning visar att råttor är känsligare för cancerogena ämnen än människor.

Intressanta inspel, men råttor är det som står till buds när vi gör riskbedömningar av olika ämnen. Tillsammans med mycket stora epidemiologiska studier, där man studerar sjuk- och dödlighet på tiotusentals människor.

Inte många människor ställer nämligen frivilligt upp på att äta akrylamid eller kemiska bekämpningsmedel för att man ska se om de får cancer, nervskador eller blir sterila några tjugotal år senare. Därför har det internationella samfundet myntat begreppet "försiktighetsprincipen" – ta alltid det säkra före det osäkra. Får råttor allvarliga skador av ett ämne, förbjud det!

Sverige förbjöd asbest långt före alla andra länder och den svenska industrin var urförbannad. Nu ser vi en minskning av lungsjukdomen i Sverige. Tack vare försiktighetsprincipen.

Jag fortsätter dock att rosta mina klyftpotatisar i ugnen, för att det är så himla gott och enkelt. Liksom jag äter både ostron och råbiff trots att risken för matförgiftning är överhängande. Jag väger risk mot nytta. Och nyttan, smakupplevelsen, överväger.

Men jag vill inte vara utan informationen att det är en risk, om Livsmedelsverket sitter på den kunskapen. Vi har rätt att veta.

Louise Ungertb
 Chef för konsumentfrågor
 Konsumentföreningen Stockholm
louise.u@konsumentforeningenstockholm.se



En skola mitt i verkligheten

Magnetiska bokmärken, barnteater och hantverk från Paraguay är några av de idéer som fötts av eleverna på KfS Gymnasium inför årets Ung Företagsamhets mässa. Att driva ett eget kooperativt företag ingår som en naturlig del i utbildningen på skolan.

TEXT: ULRIKA LAMBERTH FOTO: ULF LODIN

Rebecca, Annika, Beatrice, Naomi, Josefin, Ida och Camilla går alla sista terminen på KfS Gymnasium. De är rörande ense om att det är jättekul att testa att vara egen företagare. Självförtroendet växer i takt med att utmaningarna klaras av.

Under ett års tid ska de ordna riskkapital, utforma en affärsidé, skriva affärsplan och skaffa rådgivare från näringslivet.

– Man ska verkligen starta ett företag på riktigt, inte bara läsa om det. Man får möta problem och allt vad det innebär att ha eget företag, säger Beatrice.

Det de upplevt som svårast har varit att få ihop kapital. Det finns ofta en viss skepsis hos företag som inte känner till UF-konceptet att sponsra elevföretag eller köpa produkter.

Men generellt upplever tjejerna att när de väl har träffat företagen så imponeras de av elevernas proffsiga upplägg. Att driva företag tar tid, det funkar inte alltid som man tänkt sig – men det är lärorikt.

– Det enda man kan sakna emellanåt är att det inte finns tillräckligt med tid. Man vill så mycket – inte att det bara ska vara ett skolföretag. Alla har ju valt något som de själva vill arbeta med och som de brinner för, säger Camilla.

KfS Gymnasium skiljer sig från många andra gymnasieskolor eftersom det är obligatoriskt att under sista året starta ett eget företag. De olika momenten ingår i många kurser.

Som en extra sporre arrangeras en mängd tävlingar av organisationen Ung Företagsamhet, till exempel bästa företag. Och idéerna är många.

”Spela roll UF” har spelat barnteater om mobbning för skolor, ”Book Smart” säljer magnetiska bokmärken till företag att användas i marknadsföringssyfte och ”Juntos UF” säljer indianhantverk från Para-



Noomi Rosenberg, Patricia Filipovska, Anna Gunnarsson och Josephine Ek driver företaget Book Smart. På årets UF-mässa fick KfS Gymnasium sju olika utmärkelser.

guay, där vinsten går tillbaka till indianerna.

”Juntos UF” drivs av Camilla, Ida, Annika och Rebecca som har valt att kombinera egenföretagandet med ett annat av skolans mer annorlunda moment – praktiken.

Praktik på olika företag, i de flesta fall kooperativa, ingår i varje årskurs och det tredje året finns det möjlighet att förlägga den utomlands – i deras fall Paraguay. Under en månad ska de besöka indianbyar och göra intervjuer.

Resan är en del av ett kurspaket som består av samhällskunskap B, u-landskunskap och fältstudier. Naomi och Josefin ska till England för praktik inom den engelska kooperationens olika verksamheter.

– Genom att bo och jobba i England förstår man engelsmännen på ett annat sätt än om man bara är turist. Dessutom utvecklar man sin engelska, säger Naomi.

– Det är verkligen en upplevelse att se något helt nytt, något som man aldrig varit med om förut, säger Beatrice, som ska till Paraguay.

KfS Gymnasium startade hösten 1994 och har idag cirka 200 elever. Skolan erbjuder dels ett handelsprogram, dels ett samhällsprogram. Undervisningen sker ofta i projektarbeten där teori varvas med praktik.

Och att de sju tjejerna trivs står klart. Framför allt pekar de på att det här är en skola där alla känner varandra – det känns som en familj.

Likasa uppskattas att så mycket av undervisningen går ut på att de ska söka information själva, värdera och granska den.

Nyttan av många projektarbeten och egenföretagande har också visat sig – samtliga tycker att de ökat såväl sin flexibilitet som sin samarbetsförmåga.

– I ettan vågade jag inte tala inför fler än fem personer, nu har jag talat i hörsalen inför alla. Det är tecken på hur mycket man lärt sig bara genom att prata och umgås med andra människor. Man lär sig att våga stå för sina åsikter. Även om inte andra håller med, avslutar Camilla. ●

FAKTA/KfS Gymnasium

Går du i 9:an och ska söka till gymnasiet? Torsdagen den 24:e april kl. 16.00 och 17.00 är det information och rundvandring på skolan med guidning av eleverna. KfS Gymnasium finns på Högbergsgatan 62, vid Mariatorget på Söder.