

Möt experter och  
lokala företagare

# Gifter i mat



Vilka föroreningar vi får i oss,  
vilka blir effekterna och hur vi undviker dem

**Söndagen den 12 oktober kl. 10-13 Sigtunastiftelsen**

## Föredrag

### Christina Rudin Snöbohm

Hållbarhetsstrateg på Coop,  
tidigare Kemikalieinspektionen

### Cecilia Ryegård

Chefsredaktör på Ekoweb och  
specialist på livsmedelsproduktion

### Pierre Spiridon Calais

Lokal entreprenör och matkreatör  
av bl.a. Chef-in-a-Box

**Paneldiskussion** med  
föreläsare och företagare

**Begränsat antal platser!**  
Sista anmälningdag 3/10

## Produktvisning

Ä-märkta och ekocertifierade Due  
Santi och Chef-in-a-Box, Trattoria  
Milano

Ica, Willy's och Coop

**Anmälan behövs både till seminariet och efterkommande lunch**

Anmäl: [sigtunafolkhogskola.se/kurser/gifter-i-var-mat-anmalan-seminariet-12-oktober-sigtunastiftelsen](http://sigtunafolkhogskola.se/kurser/gifter-i-var-mat-anmalan-seminariet-12-oktober-sigtunastiftelsen)

eller 08-592 583 00 (Sigtuna folkhögskola)

Betalningen av lunch görs direkt till Sigtunastiftelsen