



Inbjudan till konferens

Framtidens skolrestaurang 2019

Verktyg för en skolrestaurang i framkant

- God samverkan mellan skola och skolrestaurang
- Tips för att få eleverna intresserade av gröna och hållbara måltider
- Verktyg för att höja den totala matupplevelsen
- Möjligheter och utmaningar för framtidens skolrestaurang
- Skolkökens skyldigheter vid olika specialkost



Datum

26-27 november 2019



Plats

Stockholm

Se teknologiskinstitut.se för mer info



Anmälan

www.teknologiskinstitut.se

Urval av medverkande talare



Tänk privat, jobba kommunalt - skolmåltiden ur ett annat perspektiv

Johan Andersson

Krögare, entreprenör och föreläsare



Hantering av specialkostfrågor

Annika Wesslén

Leg. dietist och kostekonom



Konkreta tips och råd för att minska matsvinnet

Jens Dolk

Kypare och delägare K-märkt



Kvalitet i måltidsarbetet - utmaningar och möjligheter

Maria Wilbois

Pedagog, föreläsare och inspiratör

Program

Tisdag 26 november 2019

9:00 Registrering med kaffe och smörgås

9:30 Moderator Emma Karlsson inleder konferensen

Emma arbetar som kostchef i Vännäs kommun och har en lång bakgrund inom kostområdet. Under konferensen är det Emma som guidar oss mellan programpunkterna och leder diskussionerna.

9:40 - 11:00

Hur kan framtidens skolrestaurang se ut?

- Möjligheter och utmaningar för framtidens skolrestaurang
- Framtidens skolrestaurang ur ett hållbarhetsperspektiv
- Goda exempel på vägar mot framtiden
- Diskussion: hur börjar vår resa mot framtiden?

Jens Vikingsson, utvecklare inom måltider, Jens Vikingsson Måltidsresurs, Jens Vikingsson Måltidsresurs (JVMR)

Jens har en bakgrund som kock, yrkeslärare och måltidschef, men arbetar idag som konsult med särskilt fokus på bra och hållbara måltider. Han har sett till att hundratals skolelever har fått arbeta tillsammans med skolkockar där de bland annat har fått odla egna grönsaker och haft lokal matmarknad.

11:10 - 12:30

Att skapa en god samverkan mellan skola och skolrestaurang - hur?

- Hur kan du använda skolrestaurangen som en pedagogisk resurs?
- Hur kan måltiden integreras i undervisningen?
- Från jord till bord - praktiska exempel på samverkan
- Diskussion: hur får ni ett välfungerande samarbete mellan skolrestaurangen, pedagogerna och hemmet?

Jens Vikingsson fortsätter

12:30 Lunch

13:30 - 14:30

Hantering av specialkostfrågor

- Vad räknas egentligen till specialkost?
- Ökade beställningar av specialkost - hur får vi det att gå ihop?
- Vilka skyldigheter har skolköken när det kommer till specialkost?
- Från önskekost till individuell kost - vad är skillnaden?

Annika Wesslén, fil. lic. i kostvetenskap, leg. dietist och kostekonom, Matkompetens

Annika har mångårig erfarenhet av kost- och nutritionsfrågor och verkar i dagsläget som författare, konsult och föreläsare. Hon har under flera års tid arbetat med utbildning för kockar och måltidspersonal inom den offentliga gastronomin.

14:30 Eftermiddagskaffe

15:00 - 16:00

Tips och råd för att få eleverna mer intresserade av gröna och hållbara måltider

- Hur säljer du in och guidar dina gäster till att gilla växtbaserad mat?
- Konkreta tips på gröna maträtter som gör gott för hälsan och planeten
- Inspireras av de senaste trenderna inom vegetariskt, veganskt och växtbaserat

Annika Wesslén fortsätter

16:10 - 17:00

Från en till fem rätter - så skapade vi ökad valmöjlighet för eleverna i skolrestaurangen

- Vilka utmaningar har vi mött kring menyplanering, arbetssätt och arbetsglädje?
- Hur tar vi tillvara på maten, minskar matsvinnet och samtidigt får bättre ekonomi?
- Hur minskar vi andelen specialkost genom detta flervalssystem?

Marie Nilsson, förstekock, Liljaskolan, Vännäs kommun

Emma Karlsson, kostchef, Vännäs kommun

17:00 Konferensens första dag avslutas

Onsdag 27 november 2019

9:00 - 11:10

Kvalitet i måltidsarbetet - utmaningar och möjligheter

Service i skolrestaurangen handlar främst om att vara tillgänglig för gästen, kunna kommunicera, ha kunskap om råvaror, mat och tillagningssätt samt vara genuint intresserad av gästen.

Under denna interaktiva föreläsning får du konkreta verktyg för att höja den totala matupplevelsen i skolrestaurangen och du får även tillfälle att utbyta erfarenheter med kollegor från andra skolor/kommuner.

Ur innehållet:

- Vad är och hur kan du skapa kvalitet i måltidsarbetet?
- Hur kommer ni vidare i ert arbete med service och bemötande?
- Vem är gästen och vilka krav ställer gästen på dig och verksamheten?
- Att vara tillgänglig och kunna kommunicera - vad innebär det för dig som jobbar inom offentlig måltid?
- SWOT-analys och erfarenhetsutbyte - ta lärdom av kollegor från andra skolor/kommuner

Maria Wilbois, pedagog, föreläsare, inspiratör och serviceentusiast

Under förmiddagen görs avbrott för kaffe

11:20 - 12:20

Tänk privat, jobba kommunalt - skolmåltiden ur ett annat perspektiv

Kan vi skapa en plattform för offentlig gastronomi? Johan berättar om sina erfarenheter från projektet *Offentlig gastronomi i Jämtland/Härjedalen* och hur projektet kom till.

- Att skapa en plattform för offentlig gastronomi där ledorden är passion och kreativitet - går det?
- Så utgår du från trivsel och nöjdhet i skolrestaurangen
- Fördelarna med att verksamheterna vävs ihop
- Framtidens ledarskap - så blir du en bättre ledare genom att fokusera på nuet

Johan Andersson, krögare, entreprenör och föreläsare, Food and education

Johan har ett förflutet som måltidschef och grundare av Sveriges första plattform inom den offentliga gastronomi. År 2017 var han finalist i kategorin *Årets guldstjärna* på Arla Guldko för sitt arbete med *Offentlig gastronomi i Jämtland/Härjedalen* och år 2016 blev han utsedd till *Årets inspiratör* av tidningen Restaurangvärlden.

12:20 Lunch

13:20 - 14:20

Tips och råd för att minska matsvinnet

*Sveriges mest
hållbara krog 2018*

- Ingen meny - oanade möjligheter till minskat matsvinn
- Att laga maten under lunchen - funkar det i skolrestaurangen?
- Så kan du använda dig av nudging för minskat matsvinn
- Tänk nytt - regeländringar och civil olydnad

Jens Dolk, kypare och delägare, K-märkt

Jens har arbetat med mat och dryck sedan 15-års ålder och har medverkat i tidningar, på TV och i flertalet böcker. Idag driver han restauranggruppen K-märkt i Stockholm som förra året utsågs till *Sveriges mest hållbara krog*.

14:20 Eftermiddagskaffe

14:50 - 15:40

Väl godkänt för skolmåltiden

Väl godkänt för skolmåltiden är ett pågående, treårigt pilotprojekt som testar och implementerar schemalagda skolmåltider samt vidareutvecklar de pedagogiska skolmåltiderna. Arbetet följs av tre forskare från Örebro universitet och under denna föreläsning får du ta del av erfarenheter från projektet.

- Vilka resultat har visat sig i projektet?
- Vad är på gång inom projektet?
- Tips att ta med dig hem till din skolrestaurang

Lina Andersson Fasth, lärare, måltidspedagog, kock och projektledare på RISE, Research Institutes of Sweden
Projektet bedrivs inom Skolmatsakademien som tillhör RISE.

15:40 Moderator Emma Karlsson summerar och avslutar konferensen

Returadress:

Teknologisk Institut
Warfvings väg 45
112 51 Stockholm

B

SVERIGE
PORTO BETALT
PORT PAYÉ

Felaktiga uppgifter? Vänligen returnera.

Avsändare: Teknologisk Institut, Drakegatan 7A, 412 50 Göteborg

Inbjudan till konferens

Framtidens skolrestaurang 2019

Verktyg för att höja den totala matupplevelsen

Matvanor, hälsa och lärande hänger ihop och påverkas av varandra och därför är skolmåltiden en viktig resurs i skolarbetet. Hur skapar du de bästa förutsättningarna för att eleverna ska trivas i skolrestaurangen och äta av maten? Hur kan du använda skolrestaurangen som en pedagogisk resurs?

Detta och mycket mer får du svar på under denna konferens där vi blandar teori med praktik. Under dagarna får du lyssna till experter samt ta del av beprövad erfarenhet från framstående skolrestauranger.

Du får med dig handfasta tips och konkreta verktyg att tillämpa direkt när du kommer tillbaka till jobbet.

Missa inte årets mötesplats för dig som arbetar med skolmåltider!

Varmt välkommen!

**Datum**

26-27 november 2019

**Plats**

Stockholm

Se teknologiskinstitut.se för mer info

**Anmälan**

www.teknologiskinstitut.se

**Kontakt**

info@teknologiskinstitut.se

031-3505500



Teknologisk Institut AB



Framtidensskola



#Framtidensskola
#teknologiskinstitut

Pris

	T.o.m. 20 sep	T.o.m. 25 okt	Fr.o.m. 26 okt
Konferens	4 980 kr	5 580 kr	6 180 kr

Gå 4 eller fler personer från samma arbetsplats och få **15% rabatt** på konferenspriset, ange bokningskod: **SKOLMALTID15**

Information

Kostnad för lunch och fika samt moms tillkommer. För full återbetalning ska avbokning ske senast 4 veckor före konferensdatum. För fullständiga villkor se www.teknologiskinstitut.se. Vi reserverar oss för eventuella ändringar.



**TEKNOLOGISK
INSTITUT**