



# KALENDARIUM VÅRTERMINEN 2020

Vårens aktiviteter för måltidspersonal inom Nackas kommunala förskolor, skolor och gymnasium. Information om/länk till anmälan finner du under varje aktivitet i kalendariet. Vid förhinder, meddela [helena.pettersson@nacka.se](mailto:helena.pettersson@nacka.se).

## Nätverksträffar och möten

---

### Inspirationsträff: Minimera matsvinnet!

**PEAK och Nacka Vatten och Avfall bjuder in.**

Samverkan mellan måltidspersonal och pedagoger är avgörande för ett framgångsrikt arbete mot matsvinn, därför bjuds pedagoger och måltidspersonal in till ett möte om matsvinn. PEAK är ett nätverk för pedagoger i Nackas kommunala skolor som arbetar för att integrera hållbarhetsperspektivet i skolans ämnen. PEAK's tema för våren är Klimatsmart mat där matsvinnet spelar en viktig roll.

På mötet diskuteras hur pedagoger och måltidspersonal kan samarbeta för att minska matsvinnet.

**När** 11 februari kl. 15:00-16:30

**Var** Nackasalen, Nacka stadshus

**För vem** Måltidspersonal och pedagoger inom Nackas kommunala förskolor och skolor. Kostnadsfritt.

**Anmälan** [Anmäl dig här](#) senast måndag den 3 februari.

---

### Nätverksträff

**När** 17 februari kl. 14:00-16:00

**Var** Nackasalen, Nacka stadshus

**För vem** Måltidspersonal inom Nackas kommunala förskolor och skolor. Kostnadsfritt.

**Anmälan** [Anmäl dig här](#) senast den 12 februari.

Agenda skickas ut innan mötet.

---

---

## Nätverksträff

**När** 27 april kl. 14:00-16:00

**Var** Nackasalen, Nacka stadshus

**För vem** Måltidspersonal inom Nackas kommunala förskolor och skolor. Kostnadsfritt.

**Anmälan** [Anmäl dig här](#) senast den 22 april.

Agenda skickas ut innan mötet.

---

## Kurser & Workshops

### Matlagningsworkshop med Ahlströms factory

Ahlströms factory tillverkar helvegetariska produkter under varumärkena MMM, FRY'S och Violife m.fl. Nacka kommun har några av deras produkter på anbud. Ta chansen att testa dessa produkter och få vegetarisk inspiration en eftermiddag under ledning av Felix Strandvik från Ahlströms factory.

**När** 27 februari, klockan 13:00-16:00

**Var** Nacka gymnasiums kök

**För vem** Måltidspersonal inom Nackas kommunala förskolor och skolor. Kostnadsfritt.

**Ta med** arbetskläder anpassade för matlagning inkl. huvudskydd och skor.

**Anmälan** [Anmäl dig här](#) senast den 7 februari.

---

### Tillfälle att besvara SkolmatSverige i grupp

Enligt skollagen ska grundskolans luncher vara näringsriktiga. Maten i skolan ska följas upp minst en gång per år med hjälp av SkolmatSverige. Under tillfället avsätts tid till att svara på enkäten i lugn och ro och Helena finns tillgänglig för att hjälpa till med inloggning och besvara eventuella frågor.

**När** 18 mars kl. 14:00-16:00

**Var** Nacka stadshus

**För vem** Måltidspersonal inom Nackas kommunala skolor och förskolor. Kostnadsfritt.

**Anmälan** [Anmäl dig här](#) senast fredag den 13 mars.

---

### Utbildning: Registrera ert matsvinn i Hantera Enhet

Matsvinn är resursslöseri och minimering av matsvinnet står högt på agendan, både globalt och nationellt. För att arbeta framgångsrikt med matsvinnminimering i storkök behöver matsvinnet mätas och synliggöras.

Ni kan enkelt registrera och följa upp ert matsvinn i systemet Hantera Enhet. Under eftermiddagen får ni inloggning till systemet och en genomgång i hur det fungerar.

**När** 24 mars, klockan 13:30-15:30

**Var** Nacka stadshus

**För vem** Måltidspersonal inom Nackas kommunala förskolor och skolor. Kostnadsfritt.

**Ta med** Dator

**Anmälan** [Anmäl dig här](#) senast den 19 mars.

---

## **Oat Academy – Matlagningsworkshop med Oatly**

Ta chansen att lära känna Oatlys produkter vi har på anbud och få vegetarisk matlagningsinspiration en eftermiddag under ledning av Malina Andersson Lee från Oatly.

[Läs mer om Oat Academy.](#)

**När** 8 april, klockan 13:00-16:00

**Var** Nacka gymnasiums kök

**För vem** Måltidspersonal inom Nackas kommunala förskolor och skolor. Kostnadsfritt.

**Ta med** arbetskläder anpassade för matlagning inkl. huvudskydd och skor.

**Anmälan** [Anmäl dig här](#) senast den 20 mars.

---

## **Workshop praktisk matlagning – tema vegetariskt**

Hur får man till en god vegetarisk mat med tilltalande smak och konsistens? Workshopen leds av fyra kollegor till er, Li Degerman, Sofia Grünberger, Sofia Good, och Nicke Brännström och tillsammans delar ni era bästa tips med varandra under en matlagningsworkshop. Antal platser är begränsat, först till kvarn.

**När** 16 april, klockan 13:00-16:00

**Var** Myrsjöskolans kök

**För vem** Måltidspersonal inom Nackas kommunala förskolor och skolor. Kostnadsfritt.

**Ta med** arbetskläder anpassade för matlagning inkl. huvudskydd och skor.

**Anmälan och mer information skickas ut separat.**

---

## **Livsmedelssäkerhet och specialkost – Datum kommer under vårterminen 2020**

**OBS! Vid oanmäld frånvaro på utbildningar och workshops debiteras 500 kronor.**

## Övriga aktiviteter VT2020

Här kommer tips på andra aktiviteter som inte arrangeras i kommunens regi. Anmälan till dessa sker inte via kommunen utan direkt till arrangörerna.

### Webbinarium: Lyft Måltidsupplevelsen – Lill Spenninge

Mat är mer än näring och energi. Mat ska vara lustfyllt, en upplevelse och en möjlighet att umgås. Följ med in i matsalen och låt er inspireras av Lill Spenninge, inspiratör och måltidschef i Klippans kommun som berättar om hur du kan lyfta måltidsmiljön och därigenom måltidsglädjen, engagemanget och måltidsupplevelsen.

**När** 6 februari, klockan 14:00-16:00

**För vem** Webbinariet är kostnadsfritt och öppet för måltidspersonal, pedagoger och skolledare som är vill lyfta måltidsmiljön i skolan och förskolan.

**Anmälan:** Anmäl dig [här](#).

### MATtankens Webinarier

Jordbruksverkets projekt MATtanken vill bidra till hållbara offentliga måltider. De arbetar med erfarenhetsutbyten och kompetensutveckling.

Nedan följer några exempel på teman som de inspelade webinarier har:

- Matgäster med särskilda behov
- Äta med gott samvete – offentlig mat som är bra för både hälsan och planeten
- Matsvinnsmyter och matglädje
- Bra mat för alla – Livsviktig kunskap om specialkost

Klicka [här](#) för att se MATtankens kommande och inspelade webinarier.

#### Måltid Sveriges kalender

Måltid Sverige har en kalender där de samlar olika aktörers relevanta mat- och måltidsarrangemang. Ett bra sätt att hålla koll på vad som händer inom branschen. Klicka på rubriken för att komma till kalendern.