

# KALENDARIUM VT 2024

## HÅLLBARA MÅLTIDER



## Kalendarium VT 2024

Vårens aktiviteter för måltidspersonal inom Nackas kommunala skolor och förskolor.

2024-01-22	Besvara SkolmatSverige i grupp
2024-02-14	Studiebesök i restaurangen på Anna Whitlocks gymnasium
2024-02-19	Nätverksträff måltidspersonal
2024-02-28 (sportlov)	Intern matlagningsworkshop
2024-03-06 v. 11 eller 12	Frågor och svar inför matsvinnsmätning
2024-04-10	Matsvinnsmätning
2024-05-06	Nätverksträff måltidspersonal
När du önskar	Livsmedelsberedskap – teoretisk övning utifrån där vi är nu
	Webbutbildningar livsmedelsäkerhet, specialkost, näring med mera

Information om aktiviteterna och länk till anmälan finner du nedan. Vid förhinder, meddela [helena.pettersson@nacka.se](mailto:helena.pettersson@nacka.se).

### Tillfälle att besvara SkolmatSverige i grupp

Enligt skollagen ska grundskolans luncher vara näringsriktiga och det måste finnas ett system för att följa upp näringsriktigheten. Ett godkänt system är SkolmatSverige. Under tillfället avsätts tid till att svara på enkäten i lugn och ro och Helena finns tillgänglig för att besvara eventuella frågor.

**När** måndag 22 januari, klockan 14:00-15:30

**Var** Nacka stadshus, lokal Igelboda

**För vem** Måltidspersonal inom Nackas kommunala grundskolor.

[Anmäl dig här!](#) Senast den 19 januari.

### Studiebesök på Anna Whitlocks gymnasium

Följ med på ett studiebesök till restaurangen och cafét på Anna Whitlocks gymnasium. Restaurangchefen Michaela Tengblad ger en presentation om hur de jobbar samt bjuder på rundtur, lunch och fika. På deras [hemsida](#) står det: ”Vi satsar på vegetariska rätter som inte bara är utsökta utan också framtidsorienterade och miljövänliga.” Kolla in restaurangens Instagram-konto: [@anna.whitlocks.restaurang](#)

**När** onsdag 14 februari, klockan 10:30-13:00

**Var** Anna Whitlocks gymnasium, Hantverkargatan 29, Stockholm

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

[Anmäl dig här!](#) Senast den 5 februari. Besöket är kostnadsfritt men vid oanmäld frånvaro debiteras 500 kr.

## Nätverksträff februari

Bland annat information om nya livsmedelsavtal för grossist, stora mejeri samt färsk och fryst fisk som börjar gälla 1 mars 2024.

**När** måndag 19 februari, klockan 14:00-16:00

**Var** Nacka stadshus, lokal Björknäs eller via Teams

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

[Anmäl dig här!](#) Senast den 14 februari. Agenda skickas ut närmare mötet.

## Intern matlagningsworkshop (sportlov)

Era kollegor i Älta rektorsområde bjuder in till en matlagningsworkshop på temat fisk där vi tillsammans lagar mat och delar våra bästa tips med varandra. Workshopen är kostnadsfri men vid oanmäld frånvaro debiteras 500 kr.

**När** 28 februari, klockan 13:30-16:00

**Var** I köket på Sigfridsborgsskolan, Evalundsvägen 37 Älta

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

**Ta med** Kökskläder inkl. skor

[Anmäl dig här!](#) Senast den 16 februari. Max 2 deltagare per enhet.

## Frågor och svar inför matsvinnsmätning

Vecka 11 eller 12 kommer en matsvinnsmätning genomföras i Nacka kommuns skolor och förskolor. Inför mätningen hålls ett kort informationsmöte där du har möjlighet att ställa frågor.

**När** onsdag 6 mars, klockan 14:00-14:45

**Var** Teams

**För vem** Måltidspersonal inom Nackas kommunala skolor

[Anmäl dig här!](#) Senast den 4 mars.

## Matsvinnsmätning vecka 11 eller 12

Vi fortsätter att följa upp hur mycket matsvinn som uppstår i Nackas kommunala skolor och förskolor. Målet är att minska matsvinnet med 20% till 2026.

- Vägningen ska göras under fem dagar, välj vecka 11 eller 12
- Vägningen görs av både tillagningskök och mottagningskök.
- Kökssvinn, tallrikssvinn och serveringssvinn mäts under veckan och tallrikar räknas för att få en uppfattning om hur många som åt

## Nätverksträff april

Bland annat utses vinnarna i baljväxtutmaningen!

**När** onsdag 10 april, klockan 14:00-16:00

**Var** Nacka stadshus, lokal Björknäs eller via Teams

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

[Anmäl dig här!](#) Senast den 5 april. Agenda skickas ut närmare mötet.

## Workshop Livsmedelsberedskap – teoretisk övning

Välkommen till en workshop där vi på ett lekfullt sätt utforskar olika scenarion som kan inträffa och som påverkar arbetet i köket. Det kan handla om situationer som vatten- eller elbortfall eller snöstormar som påverkar varuleveranserna. Övning är viktigt för beredskapen, det ger en tydlig bild av vilken beredskap som finns nu och vad som behöver göras. Denna gång görs en teoretisk övning.

**När** 6 maj, klockan 14:00-16:00

**Var** Nacka stadshus, lokal Björknäs

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

[Anmäl dig här!](#) Senast den 2 maj.

## Webbutbildningar eSmiley

I avtalet med eSmiley ingick 100 kostnadsfria digitala kurser i livsmedelshygien respektive specialkost. Några kurser kvar att nyttja innan avtalet går ut sista mars. Mer info om kurserna i [samarbetsytan](#). Anmälan görs till [helena.pettersson@nacka.se](mailto:helena.pettersson@nacka.se). Vid anmälan, ange för- och efternamn samt e-postadress på den eller de som önskar gå.

## Webbutbildningar från Måltid Sverige

Nacka kommun är från och med 2024 medlemmar i Måltid Sverige. I medlemskapet ingår kostnadsfria utbildningar i Livsmedelshygien, Specialkost och Köksekonomi. Info om kurserna i [samarbetsytan](#). För att komma åt kurserna, gå in på [Måltid Sveriges hemsida](#), gå in på respektive kurs och välj att anmäla dig till utbildningen och fyll i dina uppgifter. Då får du ett bekräftelsemejl med länk till Måltid Sveriges lärplattform. När du följer länken kommer du till en inloggningssida där du behöver skapa ett konto. Klicka där på "Skapa konto". Tips! följ Måltid Sverige på sociala medier för att få nys om kommande aktiviteter.

## Vägledningsdokumentet Hållbara måltider - Digitalt utbildningspaket och certifiering

Utbildningspaketet innehåller delar om näringslära, miljösmarta måltider, måltidspedagogik med mera. Syftet med certifieringsprogrammet är att öka kunskapen om hållbara måltider i hela din verksamhet. Utbildningspaketet bygger på vägledningen Hållbara måltider och omfattar måltidspersonal, skolledare, lärare och pedagoger. I paketet ingår utbildningar om näringslära, måltidsmiljö, måltidspedagogik, miljösmarta måltider med mera.

[Certifiera din verksamhet](#) eller välj att ta del av valfria delar av utbildningspaketet, t.ex. näringslära, måltidspedagogik (i avsnittet om integrerade måltider, etc.).

### Måltidspedagogik-nätverk

Måltidspedagogik-nätverket riktar sig till måltidspersonal, barnskötare, pedagoger och lärare i förskola och skola. I nätverket får deltagarna utbildning, inspiration och erfarenhetsutbyte kring måltidspedagogik och Saperemetoden. Nätverket träffas två gånger per termin. De övergripande målen för nätverket är ökad matglädje och kunskap om hållbar mat hos matgästerna. [Läs mer om måltidspedagogik och nätverket här.](#)