

Diet for a Green Planet

En utbildning för förändringsledare i storkök!



Bli en förändringsledare för hållbar mat

Maten är nu 2021 den viktigaste faktorn i vårt samhälle i arbetet med miljö, klimat och hälsa. Kommuner, offentliga måltider och alla som arbetar i matsystemet står i centrum för denna utveckling och har fått en möjlighet att ta ett unikt ledarskap i frågan.

Att leda förändring mot hållbar mat kräver en helhetssyn eftersom mat ofta väcker känslor, matsystemet är komplext och förändringstakten är hög inom området.

Utbildningen Diet for a Green Planet är utformad och anpassad till yrkesverksamma med ansvarsfullt jobb där deltagaren får grundliga kunskaper om hållbara matsystem och även arbeta med sina ledarkvaliteter.

Välkommen till en kurs som kombinerar grundliga kunskaper om hållbar mat med förändringsledning. Grundkursen är helt digital. Träffar på plats och studieresa kommer att erbjudas till självkostnadspris.

Viktiga datum under utbildningen:

6-7 maj: Introduktion och grunderna för mat och miljö.

18-19 november: Introduktion till förändringsledning.

16-17 april, 2022: Examenspresentationer.

>> Utbildningen är webbaserad. Vi arbetar i Google Classroom, Zoom och Mural med uppgifter som är nära kopplade till ditt arbete.

>> Examensarbetet är en plan för förändringen du vill åstadkomma i din organisation.

>> Kursen är studiemedelsberättigad för 50% studier.

Kursledare

Huvudlärare: Hans von Essen, agronom/seniorrådgivare, BERAS International

Också medverkande som lärare:

Fredrik Birath, process- och förändringsledare, BERAS International

Sara Jervfors, kostchef, Södertälje kommun & Gnesta kommun, projektchef MatLust

Vad

Utbildning i matkonceptet Diet for a Green Planet.

När

6 maj, 2021–17 april, 2022.

Var

Digital. Matlagningsdag och studiebesök till gård och förädlare erbjuds som extra möjlighet.

Målgrupper

Yrkesverksamma i storkök i offentlig eller privat regi. Kursen är relevant för olika yrkesroller; praktiska, beslutsfattande och administrativa. Även relevant för andra roller, t.ex. politiskt aktiva som vill öka kunskaperna om hur det går att åstadkomma en hållbar mat- och livsmedelsförsörjning.

Av vem

BERAS International i samarbete med Stensunds Folkhögskola.

Kostnader

Kursen är studiemedelsberättigad för 50% studier. Kursavgift 1 500 kr. Självkostnadspris för studiebesöken.

Anmälan

Görs via www.stensund.se. Välj Diet for a Green Planet under "Utbildningar". [Klicka här för direktlänk.](#)

Kontakt

Hans von Essen
BERAS International
0735-627738
hans.von.essen@stensund.se

Omdömen från tidigare deltagare:

"Har dagligen med mig tänket kring livsmedelsval, hur kan vi i kommunen förbättra våra inköp, hur förändringsarbete på ett bra sätt."

/Liselott Holgersson, koststrateg Danderyds kommun

"Jag tycker alla som jobbar med mat bör gå denna kurs! Jag har lärt mig jättemycket och fått ett helhetstänk..."

/Anna Söfringsgård, kökschef, Kristen förskola i Växjö

"Jag trodde jag kunde det här med ekologisk mat, men det stämde inte. Vad som är bra för Östersjön och klimatet är en mycket komplex bild och det har jag fått mycket hjälp med av kursen. Utbildningen kommer att inom snar framtid vara ett trumfkort på handen, för den som har den. Kunskapen kommer att vara efterfrågad!"

/Sofia Graeffe, storkökskok, Steinerskolan i Ekenäs, Finland

Fakta och utmaningar som fångas upp genom förändringsarbetet i enlighet med Diet for a Green Planet:

Forskning från Örebro universitet pekar på att ökad kvalitet på maten och rätt skolmat kan ge högre betyg hos grupper av elever.

Klagomål på skolmaten? Kunskap tack vare Diet for a Green Planet är avgörande för att förebygga klagomål på maten, hantera oberättigade klagomål med och klagomål som bara handlar om att man vill ha det som man alltid haft det.

Inom äldrevården finns det projekt som pekar på att bra mat bidrar till bättre hälsa hos de äldre – och därmed också minskade vårdkostnader. Ett exempel är "Healthy ageing" i Italien.

I en svensk studie om storkök var matsvinnet i genomsnitt 23 %. En viktig fingervisning om potential till kostnadsbesparingar i många storkök.

Kommuner har ansvar för mat till äldreboenden, skolor och socialtjänst under 14 dagar vid en plötslig nedsläckning – de stora leverantörerna och grossisterna har Force Majeure-paragrafer i sina avtal, alltså faller ansvaret på kommunen. Hur skall detta göras?

Läs mer på www.stensund.se