

Aktivitetsprogram

Våren 2023

Webbinar och föreläsningar

17 januari kl 13.00-15.00

Smaka på havets skafferi - möjligheter med hållbar sjömat inom offentlig måltid.

31 januari kl 13.00-16.00

Kompetensförsörjning - Attraktiv arbetsplats (digital workshop/interaktivt webinar)

22 februari kl 13.30-15.00

Krisberedskap: Vad betyder handboken för offentliga måltider? Hur startas arbetet upp?

28 februari (preliminärt)

Måltidspedagogik för alla våra matgäster.

16 mars (preliminärt)

Dialogmöte: Köksekonomi hur får vi budgeten att gå ihop?

Matlagning och studiebesök

12 april - Heldag

Praktisk matlagning - Rädda hela råvaran

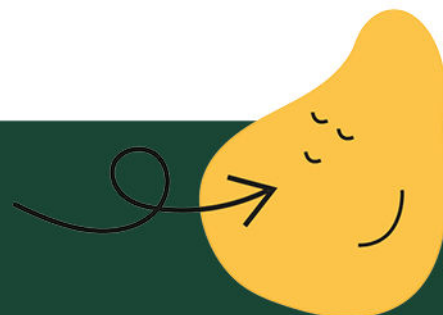
Också i april:

Vi planerar ett studiebesök på Halla Gård som belönades med HKScans Miljöpris 2020 för sina hållbara grisar. Vi återkommer med datum!

Nätverksträff

11 maj Heldag - Framtidens måltider

Skolmatsakademin's nätverksträff riktar sig till alla kontaktpersoner i nätverket. Vi bjuder på en spännande dag med kunskapsinhämtning, inspiration och chans att träffa kollegor från andra kommuner.



Aktivitetsprogram

Skolmåltidsutbytet

Sedan 2015 har Skolmatsakademin arrangerat skolmåltidsutbyten där måltidsbiträden, kockar och kökschefer inom nätverket getts möjlighet att byta arbetsplats med varandra för en dag. Syfte med detta är att ge deltagarna erfarenhetsutbyte, kollegialt lärande, nya insikter, idéer, tips, inspiration och kontakter med kollegor i andra kommuner. När Skolmatsakademin har arrangerat skolmåltidsutbyten tidigare år har dessa varit mycket omtyckta. Anmälan kommer upp på Skolmatsakademin hemsida inom kort.

Dialognätverk

MU-nätverket

När: 6 februari och 22 maj

Måltidsutvecklarnätverket träffas två gånger per termin. Agendan vid träffarna styrs av deltagarna. Skolmatsakademin är sammankallande och håller i träffarna. Varje träff inleds med en puls där var och en av deltagarna kort delar med sig av erfarenheter och arbete som pågår och planeras ute i verksamheterna och inom organisationen.

Nätverket för specialkostkockar

När: 19 april

Att laga specialkost som tillgodoser gästens behov kräver särskilda kunskaper och finesse. Kockens skicklighet ställs på sin spets för att få till en riktigt god måltid som är komplett utifrån specifika krav ställs. Syftet med nätverket är att med dialog, diskussion och reflektion utbyta erfarenheter kring specialkostrelaterade frågor. Men målet att stärka kockar med specialkostansvar i sitt uppdrag.

HKK-nätverket

När: 20 februari och 12 juni

Syftet med nätverket är att med dialog, diskussion och reflektion utbyta erfarenheter kring kopplingen mellan skolmåltiden och läroplanen.

Väl godkänt för skolmåltiden-nätverket

När: 7 februari och den 15 maj

Tema - hur förändrar vi måltidsystemet! Vi tar bäring på projektet - Ett nytt recept för skolmåltiden

Handledarutbildning - kollegial handledning

När: Erbjuds i januari.

Validering-nätverket

När: April (preliminärt)

