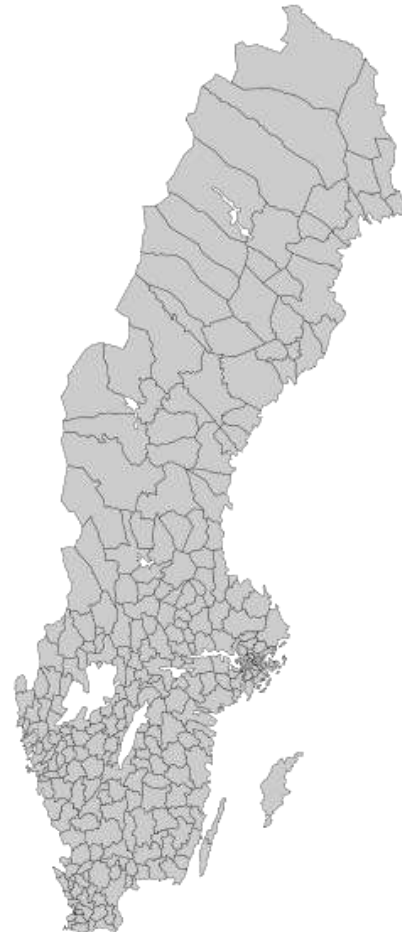


Nationellt kompetenscentrum för måltider i vård, skola och omsorg



Eva Sundberg
Projektledare



Regeringens vision – Sverige – det nya matlandet.

Vårt projekt är en del av
denna satsning
2011-2014



Sverige – det nya matlandet

Korta fakta

Visionen

Matlandet Sverige

”Mat som serveras inom den offentliga sektorn ska genomsyras av kvalitet och matglädje”



Livsmedelsverket

”Alla känner matglädje och mår bra av maten”



Våra övergripande mål för projektet

- Landets kommuner och landsting arbetar **aktivt för att förbättra måltiderna** inom vård, skola och omsorg
- Landets kommuner och landsting upplever att de av kompetenscentret får **råd och stöd** i arbetet med att utveckla måltidsverksamheten
- Livsmedelsverket är den **självlara källan till kunskap** om måltider inom vård, skola och omsorg



Tilläggsuppdrag från Utbildningsdepartementet kring näringsriktig skolmåltider 2012-2013

I samverkan med Skolverket



Så klarar din verksamhet nytt lagkrav på skolmaten

Alla barn i grundskolan har rätt till en näringsriktig skollunch. Det slås fast i den nya skollagen.

- Vad innebär kravet i praktiken?
- Vad kan du som beslutsfattare göra för att förbättra skolmåltiderna?
- Hur kan livsmedelsupphandlingar bidra till miljöarbete och måltidskvalitet?

Du får svaren på ett halvdagseminarium som anordnas på fyra platser i höst. Seminarierna är ett initiativ från Nationellt kompetenscentrum för måltider i vård, skola och omsorg vid Livsmedelsverket och sker i nära samverkan med Miljöstyrelsen, Skolinspektionen, Skolverket samt Sveriges Kommuner och Landsting (SKL).

Målgrupp: Kommunernas politiker och cheftjänstämnen med ansvar för skolan samt huvudmän för fristående skolor, specialskolan och sameskolan.

- 8 november i Malmö
- 14 november i Göteborg
- 22 november i Umeå
- 28 november i Stockholm

Anmälan senast den 20 oktober 2012. Seminarierna är kostnadsfria men en avgift på 500 kronor tas ut för de som anmäler sig men ej deltar.

Detaljrat program och anmälan här: www.slv.se/skolmat

Välkommen!

Helheten



Här lägger vi krutet

- Kunskap och kompetens
- Organisation och mandat
- Attityder och värderingar
- Produkter av god kvalitet



Målgrupper

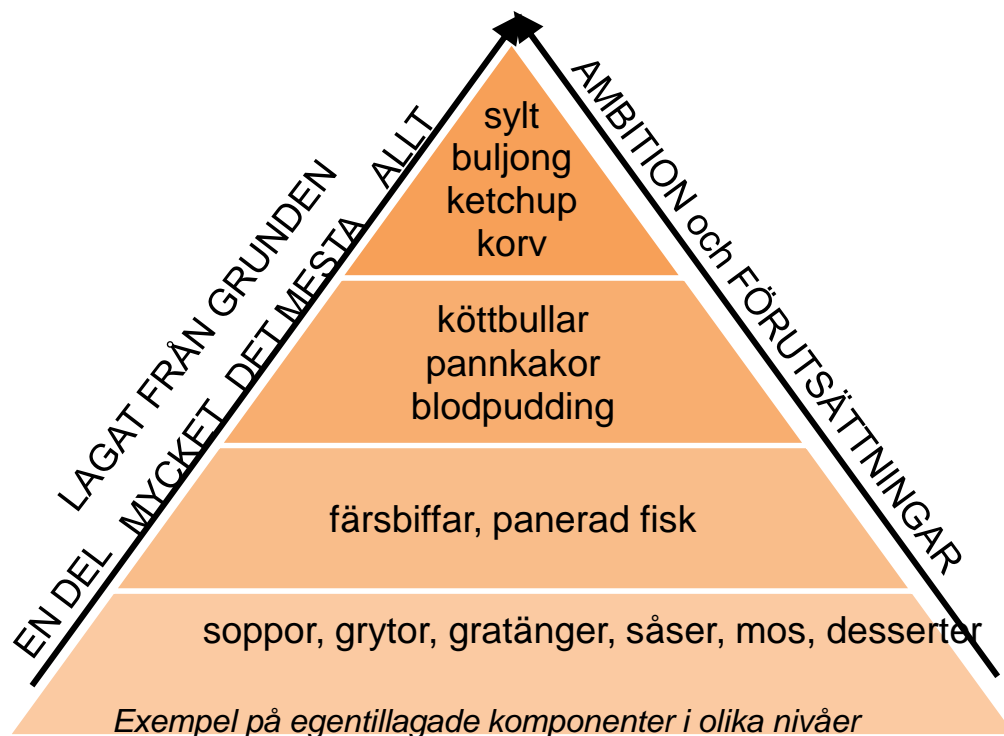
I prioriteringsordning

- Beslutsfattare
- Personal
- Opinionsbildare
- Interna målgrupper
- Matgäster
- Utbildning och forskning
- Allmänheten

Stöd åt branschen...exempel

”Lagat från grunden”

- Med mat ”lagad från grunden” menar vi mat som är lagad från råvaror.
- Med råvaror menar vi livsmedel som inte värmts upp eller tillagats i förväg.
- Till råvara räknas även livsmedel som har genomgått olika konserveringsmetoder och/eller mekanisk bearbetning i syfte att förlänga hållbarheten eller för att förbereda råvaran för användning i köken. Exempel på sådana råvaror är skalad potatis, hackad lök, strimlat kött, torkad pasta, frusna bär, inlagd gurka samt konserverade eller mjölksyrade grönsaker.



FÖRUTSÄTTNINGARNA FÖR ATT LAGA MAT FRÅN GRUNDEN

Förutsättningarna för att laga mat från grunden varierar mycket mellan landets kök. Det är stora skillnader då det gäller kökslokalernas standard och vilken utrustning som finns. Detsamma gäller personalbemanning och kökspersonalens kompetens.

Det är självklart upp till varje organisation att själv avgöra vilken ambitionsnivå man sätter då det gäller att laga mat från grunden och vilka produkter man väljer att använda.

Samverkan - A och O för framgång!



Ta tillvara kraften i goda exempel och ideér



Kompetenscentret - till stora delar ett kommunikationsprojekt

Måltidsbloggen

Nya webbsidor



TISDAGEN DEN 28:E AUGUSTI 2012

Inspirerande möte med engagerade skolbarn



”Det borde vara mer växter och lite musik i högtalarna.”

”Jag tycker att det är jobbigt när killarna skriker i matsalen. Men annars är det ganska bra här.”

”Jag tycker att det är viktigt att de inte ändrar mattanter hela tiden. Då blir jag blyg.”

”När man kommer till matsalen är man jättehungrig. Men viss mat är jättevattnig och då blir man inte hungrig längre.”



Sverige – det nya Matlandet börjar här!



De äldsta barnen kommer att få hjälpa Maria i köket varsin dag med att laga mat som de själva önskat. På torsdag är det premiär, då är det Melvin som ska laga ärtsoppa & pannkakor!



LIVSMEDELS
VERKET

NATIONAL FOOD
AGENCY

Kontakt

Eva Sundberg

eva.sundberg@slv.se

018-17 57 06



The screenshot shows the website for Livsmedelsverket (National Food Agency). The main article is titled "Bra mat i äldreomsorgen" (Good food in care for the elderly). The article discusses the importance of food in care for the elderly, mentioning that it is not just about providing food but also about creating a pleasant atmosphere and ensuring that the food is adapted to the individual's needs. It lists several factors that contribute to good food in care, such as the quality of the food, the staff's attitude, and the environment. The article also mentions that good food can help improve the elderly's health and well-being.

www.livsmedelsverket.se

www.maltidsbloggen.blogspot.com