

# Diet for a Green Planet

## En utbildning för förändringsledare!



### Bli en förändringsledare för hållbar mat

**Gör din organisation till en del av lösningen på framtidens hållbara matsystem. Välkommen till kursen som kombinerar grundliga kunskaper om hållbar mat med förändringsledning!**

#### Kursen ger:

- En grundlig genomgång av det framgångsrika konceptet "Diet for a Green Planet".
- En stadig grund att stå på i hållbarhetsfrågan; "Mig lurar du inte, jag kan det här".
- Hjälpa att tydliggöra dina drivkrafter.
- Svar på frågan med att lösa ekologiskt med en tuff budget – hur gör man?
- Lär av andra – vad är det som gör att vissa klarar 100% eko med en liten budget medan andra tycker eko är för dyrt?
- Lär dig förstå hur bonden tänker – studieresa med besök hos både ekologisk och icke ekologisk gård och förädlare.
- Möjlighet att enas med kollegor och samverka med andra yrkeskategorier i ert utvecklingsarbete.
- Insikt och kunskap i hur förändring egentligen går till.
- En färdig plan i ditt examensarbete – för en viktig förändring på din arbetsplats.

#### Om utbildningen

##### Viktiga datum:

**11-12/5:** Introduktion.

**14-15/9:** Studieresa.

**16-17/11:** Introduktion till förändringsledning.

**11-12/4 2024:** Examenspresentationer.

- Utbildningen är webbaserad. Vi arbetar i Google Classroom med uppgifter som är nära kopplade till ditt arbete.
- Examensarbetet är en plan för förändringen du vill åstadkomma i din organisation.
- Kursen är studiemedelsberättigad på gymnasienivå för 50% studier.

#### Kursledare

Hans von Essen, agronom och senior rådgivare, BERAS International (huvudlärare)  
Fredrik Birath, process- och förändringsledare, BERAS International

#### Gästlärare

Sara Seing, kostchef Södertälje kommun & verksamhetschef MatLust Utvecklingsnod

#### Vad

Utbildning i matkonceptet  
Diet for a Green Planet.

#### När

2 maj, 2023 – 12 april, 2024.

#### Var

Stensunds Folhögskola, Trosa.

#### 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 Folhögskola.

#### Kostnader

Kursen är studiemedelsberättigad för 50% på gymnasienivå. Kursavgift inklusive serviceavgift på 3000 kr för organisation eller 2000 kr för privatperson tas ut i samband med antagningen. Avgiften återbetalas ej vid avhopp. Vissa studiebesök och fysiska träffar som kommer att erbjudas till självkostnadspris är rekommenderade, men inte obligatoriska.

#### Anmälan

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

#### Kontakt

Hans von Essen,  
BERAS International  
0735-627738  
[hans.von.essen@stensund.se](mailto: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

*"Den har överträffat alla förväntningar jag haft. Det har varit superroligt, jätteintressant och lärorikt. Det mest värdefulla... att ha kurskamrater från hela Sverige och från olika verksamheter – att man får ett brett perspektiv på saker och ting."*

/Maria Larsdotter, Kökschef [www.futurefriendlyfood.se](http://www.futurefriendlyfood.se)

*"Nyfikenheten har väckts hos våra anställda så vi har flera som sökt till denna kurs just nu för att kunna vara med och bidra till utvecklingen av hållbara jordbruk, hav och hälsa i världen."*

/Melker Sundman, områdeschef, Tyresö kommun

*"Jag trodde jag kunde det här med ekologisk mat, men det stämde inte. Vad som är bra för Öst-ersjön 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, storköskock, 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 äldreården 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](http://www.stensund.se)