

Diet for a Green Planet

En utbildning för förändringsledare i storkök!



Bli en förändringsledare för hållbar mat

Matsystemet är komplext och det är mycket som behöver läggas om och utvecklas för att livsmedelssystemet skall bli hållbart för klimat, miljö och hälsa samt en bättre ekonomi på kort och lång sikt.

Denna utbildning uppmantrar deltagarna att se vad som är deras drivkrafter och vad det finns för behov av förändring i deras organisation. Att deltagarna aktivt ska börja driva den förändring de vill se i världen – och sin egen organisation!

Välkommen till en kurs som kombinerar grundliga kunskaper om hållbar mat med förändringsledning.

Det finns många roller att ta när livsmedelssystemet skall läggas om för att bli hållbart för klimat, miljö och hälsa. Vilken roll vill du ta?

Välkommen till en ettårig utbildning på halvtid och distans – anpassad till dig som direkt eller indirekt arbetar inom offentliga måltider, storkök, restaurang och catering, eller i en yrkesroll med kopplingar till maten som miljöverktyg.

Kursen ger dig en unik kombination av kunskaper om hållbar matproduktion och förändringsledning – och verktygen för att ta din organisation till nästa nivå.

Om utbildningen

>> Viktiga datum:

12-13 maj: Introduktion och grunderna för mat och miljö.

18 november: Introduktion till förändringsledning.

13-14 april, 2023: Examenspresentationer.

>> Utbildningen är webbaserad. Vi arbetar i Google Classroom, Zoom och Signal 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

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

Också medverkande som lärare:

Fredrik Birath, process- och förändringsledare, BERAS International

Sara Jervfors, kostchef, Södertälje kommun & Gnesta kommun, verksamhetschef MatLust Utvecklingsnod

Vad

Utbildning i matkonceptet Diet for a Green Planet.

När

12 maj, 2022 – 14 april, 2023.

Var

Digital. Fysiska träffar på Stensunds Folkhögskola i Trosa 12-13 maj, 18 november samt 13-14 april 2023. Studieresa erbjuds.

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 2 500 kr. Självkostnadspris för mat och logi vid de fysiska träffarna.

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

"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

"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