



230223 *Introduktion*
**Strategiskt
ledarskap för en
modern och
hållbar kostenhet**

Strategiskt ledarskapsprogram

Av MatLust Utvecklingsnod i samarbete med BERAS International

Programledare:

Fredrik Birath, Strategi- och Processledare, BERAS International

Experter:

Sara Seing, Kostchef, Södertälje kommun samt verksamhetsansvarig, MatLust Utvecklingsnod

Hans von Essen, BERAS International, expertrådgivare hållbart matsystem

Strategiskt ledarskapsprogram

Av MatLust Utvecklingsnod i samarbete med BERAS International

- Syftet är att hjälpa måltidsverksamheter inom kommuner och regioner att komma igång eller vässa sig i det strategiska ledarskapet.
- Programmet omfattar 2 stycken workshops och ett avslutande webinarium. Anmälan till dessa görs efter dagens introduktion.

BERAS International

Stiftelse grundad utifrån två större internationella EU-projekt om hållbara matsystem.

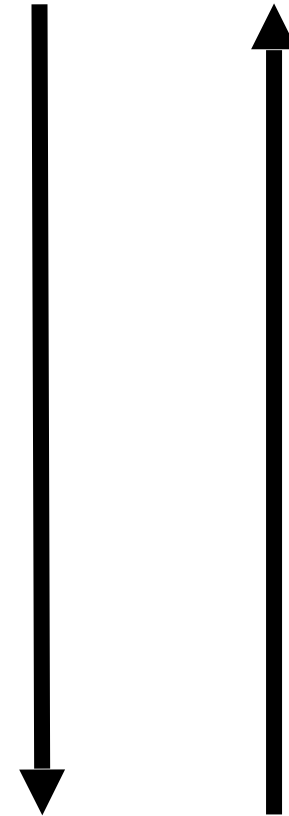
- Utbildningen ”Diet for a Green Planet för förändringsledare” på Stensunds Folkhögskola och Novia University of Applied Sciences, Finland.
- Är expertrådgivare inom matsystem samt driver förändringsprocesser på kostenheter och handleder chefer inom kommuner.
- Internationellt engagemang – ”core initiative” inom FN, globala målet nr 12.

Det är offentliga måltider som leder miljöarbetet framåt inom matsystemet

Helheten i matsystemet

- Ekologisk nivå – klimatförändring, biologisk mångfald
- Global nivå – mat används som handelsvara
- **Nationell nivå** – snabba förändringar, livsmedelsstrategi
- Kommunal nivå – **ökat fokus på miljön, pressad budget**
- Offentlig måltidsverksamhet – utökat och förändrat uppdrag
- Kök – högre krav på ledarskap och personal
- Individ – kreativ och beredd på förändringar

Påverkan



Experters förslag för ett hållbart matsystem

Utdrag ur debattartikel Expressen 13 feb 2023:

”Ställ om världens matproduktion. Satsa på regenerativt jordbruk, förändrade dieter och minskat matsvinn.”

Johan Rockström, professor i miljövetenskap vid Stockholms universitet och chef för Potsdam Institute for Climate Impact Research (PIK)



Utmaningar för en offentlig måltidsverksamhet

- Miljöfrågor – agenda 2030
- Beredskapsfrågor
- Pedagogiska måltider
- Motivation och drivkraft hos medarbetare
- Förändring väcker många känslor och reaktioner som behöver hanteras



Var har ni er största utmaning just nu?

- Gå in på [menti.com](https://www.menti.com)
- Skriv in 6737 8512

Var har ni er största utmaning?

- Miljö & hållbarhet
- Näringsriktig mat
- Självförsörjning & beredskap
- Engagerade medarbetare & kulturkrockar
- Måltidspedagogik
- Måltidsupplevelse för gästen

Vad menar vi med strategiskt ledarskap?

- Systematiskt och kreativt arbete utifrån helheten.
- Ett sätt att vara på – både resultatorienterat och utforskande.
 - ”Vi vet vart vi ska, följer rörelsen och utforskar kontinuerligt vad som är nästa steg för att nå målen”.
- Vi sätter saker i rörelse i riktning mot målen.
- ”Commitment” – man vill förverkliga visionen och jobbar mot samma mål.

Transformationskarta – strategiskt verktyg för offentliga måltider

Inre kultur

2021

Drivkraft 2021 (Ekerö)
- AAR-möten i köken
- Skattjakten

2022

- Utbildning ledarskap kökschefer
- Utveckla ledningsgruppens arbete

2023

Årets tema "Del i helheten"
- Konferens med hela kostenheten
- utveckla teamarbete i köken

Mål

En kultur som främjar allas engagemang och drivkraft

Hållbar, god och näringsriktig mat enligt DGP och uppfylla mål enl Agenda 2030

En måltidsupplevelse i världsklass

Involverade och engagerade i mat- och miljöarbetet



Miljö

Gästen

Skolor & Omsorg

Summering av programmet

- Genomgång av verktyg och modeller för strategiskt arbete.
- Vi samlar ledningsgrupper och nyckelpersoner från olika måltidsverksamheter som jobbar med sina strategier på plats, vid två tillfällen.
- Möjlighet till handledning, coaching under bägge workshops.

Samma metodik underlättar erfarenhetsutbyte och inspiration till olika framgångsrika aktiviteter.



OM PROGRAMMET "STRATEGISKT LEDARSKAP FÖR EN MODERN OCH HÅLLBAR KOSTENHET"

Programmet, som är kostnadsfritt, är en serie om två heldagsworkshops hos MatLust Utvecklingsnod med eget arbete däremellan. En eller flera personer från samma organisation kan delta, ex. en ledningsgrupp. Datum för dessa workshops är **23 mars kl. 10:00-15:00 och 27 april kl. 10:00-15:00.**

På workshop 1 går vi igenom olika modeller och verktyg och visar hur man kan arbeta strategiskt med ledningsarbete inom offentliga måltider. Möjlighet ges att arbeta själv eller i grupp med sina frågeställningar. Vi fångar upp aktuella frågor, ger handledning och coachning för dem som önskar det.

Workshop 2 är en fortsättning och fördjupning av workshop 1. Vi går igenom viktiga aktuella frågeställningar från deltagarna och gör förtydliganden där det behövs. Därefter är det eget arbete med möjlighet till handledning och coachning.

Schema

23 feb kl. 13-14: Introduktion Digitalt

23 mars kl. 10-15: Workshop 1, MatLust, Södertälje

- *Genomgång, verktyg, eget arbete*

27 april kl. 10-15: Workshop 2, MatLust, Södertälje

- *Återkoppling, handledning, eget arbete*

xx maj kl. 13-14: Summering & nästa steg Digitalt

Handledare/expert under workshops:

Fredrik Birath, Strategi- och Processledare, BERAS International

Sara Seing, Verksamhetsansvarig, MatLust Utvecklingsnod samt kostchef, Södertälje kommun

Hans von Essen, BERAS International, expertrådgivare hållbart matsystem

Anmälan till programmet

Anmälan görs på mejl till Fredrik Birath på BERAS International.
Efter dagens webinarium får ni ett mejl med kontaktuppgifter.

E-post: fredrik@berasinternational.se

Tel: 070-4610769

LinkedIn: www.linkedin.com/in/fredrikbirath/

Följ oss gärna:

LinkedIn: BERAS International

Facebook: www.facebook.com/berasinternational

www.berasinternational.se



Låt oss skapa
tillsammans!