



MatLust

UTVECKLINGSNOD

Workshop 1

Strategiskt ledarskap för en modern och hållbar kostenhet

MatLust Utvecklingsnod i samarbete med BERAS International

Nuläget i matsystemet

Nuläget i matsystemet

- Vår självförsörjningsgrad är för låg - extrem sårbarhet och stor negativ miljöpåverkan
- Det ekologiska backar i Sverige - fortsatt beroende av fossil konstgödselkväve som importeras bland annat från Ryssland, sämre jordhälsa, fortsatt användning av naturfrämmande bekämpningsmedel
- Komplexitet - många samverkande faktorer påverkar matsystemet, snabba förändringar & oförutsägbarhet
- Missuppfattningar och modenycker - skapar förvirring och riskerar att gå åt fel håll

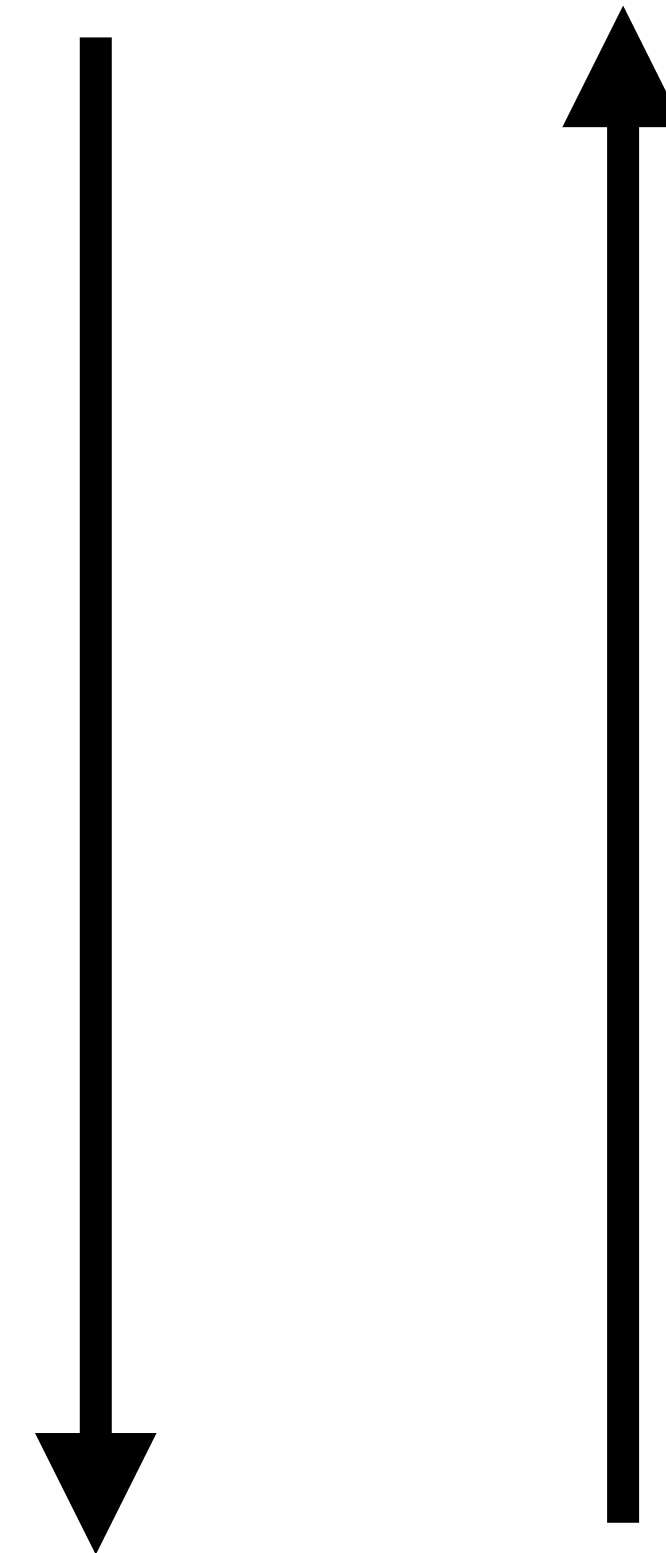
==> Vi behöver därför

- Handla mer lokalt i säsong
- Värna om det ekologiska och fortsätta med ambitiösa planer framåt
- Lära oss att vara i komplexitet och oförutsägbarhet, stå trygga när det gungar
- Vara förberedda inför framtiden - skapa planer och strategier

Helheten i matsystemet

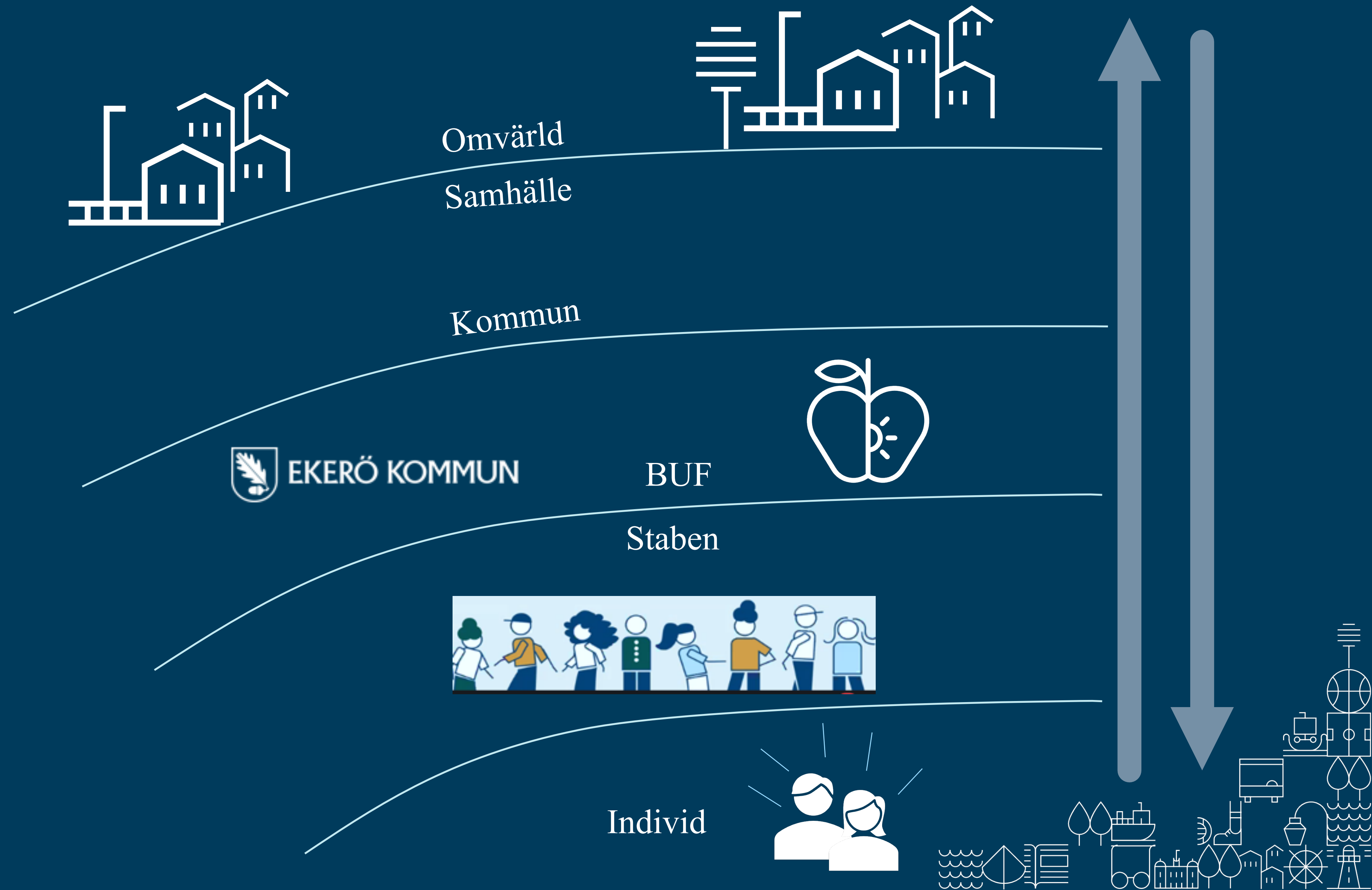
- Ekologisk nivå - klimatförändring, biologisk mångfald
- Internationell nivå - Mat används som handelsvara
- Samhällsnivå - Snabba förändringar, Livsmedelsstrategi
- Kommunal nivå - Ökat miljöarbete, ändrad budget
- Kostenhet - utökat och förändrat uppdrag
- Kök - högre krav på ledarskap och bra teamarbete
- Individ - kreativ och beredd på förändringar

Påverkan



SYSTEMNIVÅER

Påverkan från
olika nivåer



Vad menar vi med strategiskt Ledarskap?

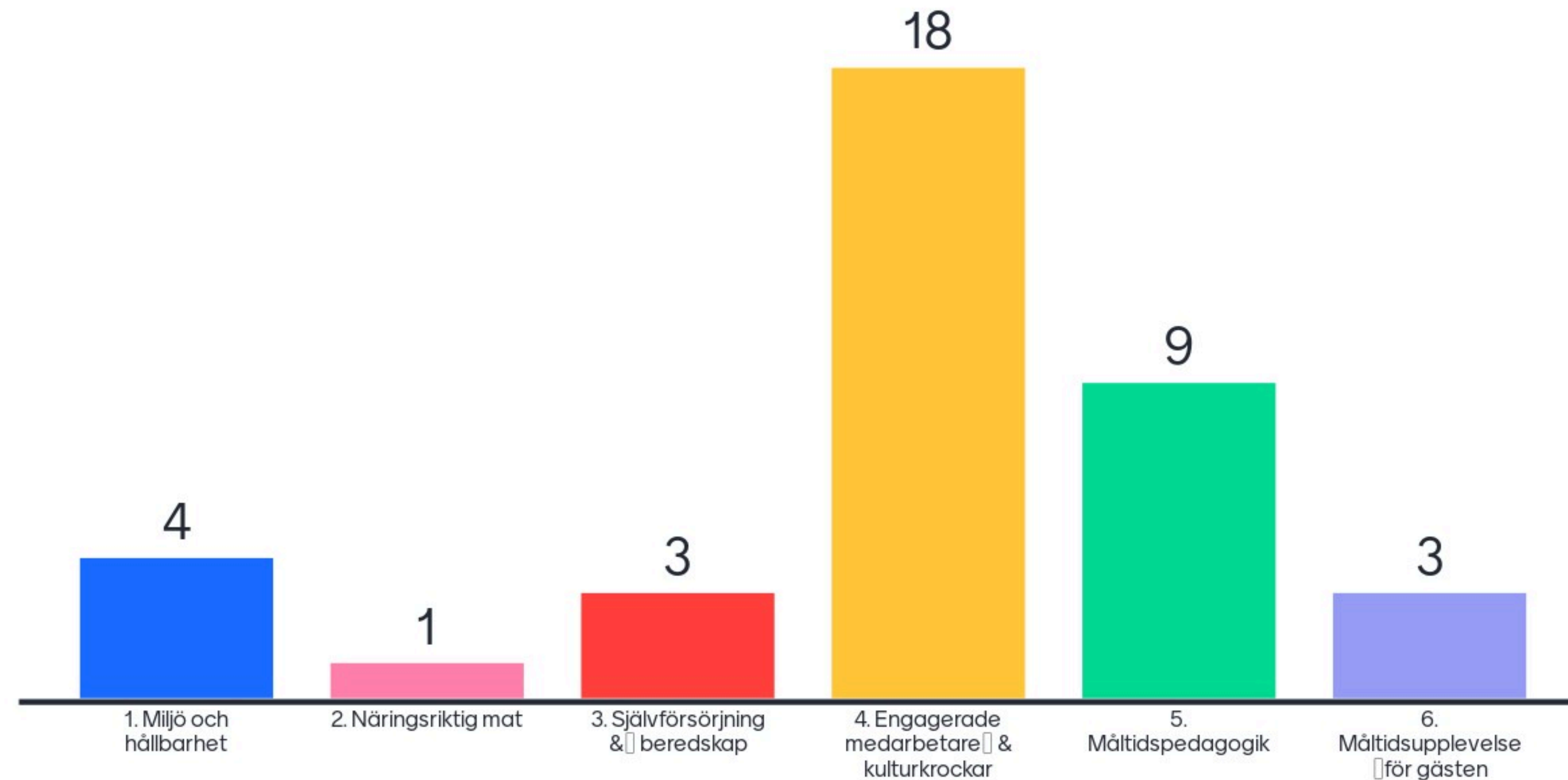
- Systematiskt och kreativt arbete utifrån en helhetssyn
- Ett sätt att vara på - både resultatorienterat och utforskande
 - ”Vi vet vart vi ska och vi behöver kontinuerligt reflektera över vad som är nästa kloka steg för att komma framåt”
- Vi sätter saker i rörelse och är i fortlöpande process i riktning mot målen
- ”Målen och arbetet engagerar på ett personligt plan” - man vill driva arbetet framåt, jobba mot samma mål och förverkliga visionen
- Ha rätt verktyg och metoder

Områden som en kostnhet behöver vara bra på för att förbättra vårt matsystem

Menti webinarium 22 mars 2022

Var har ni er största utmaning just nu?

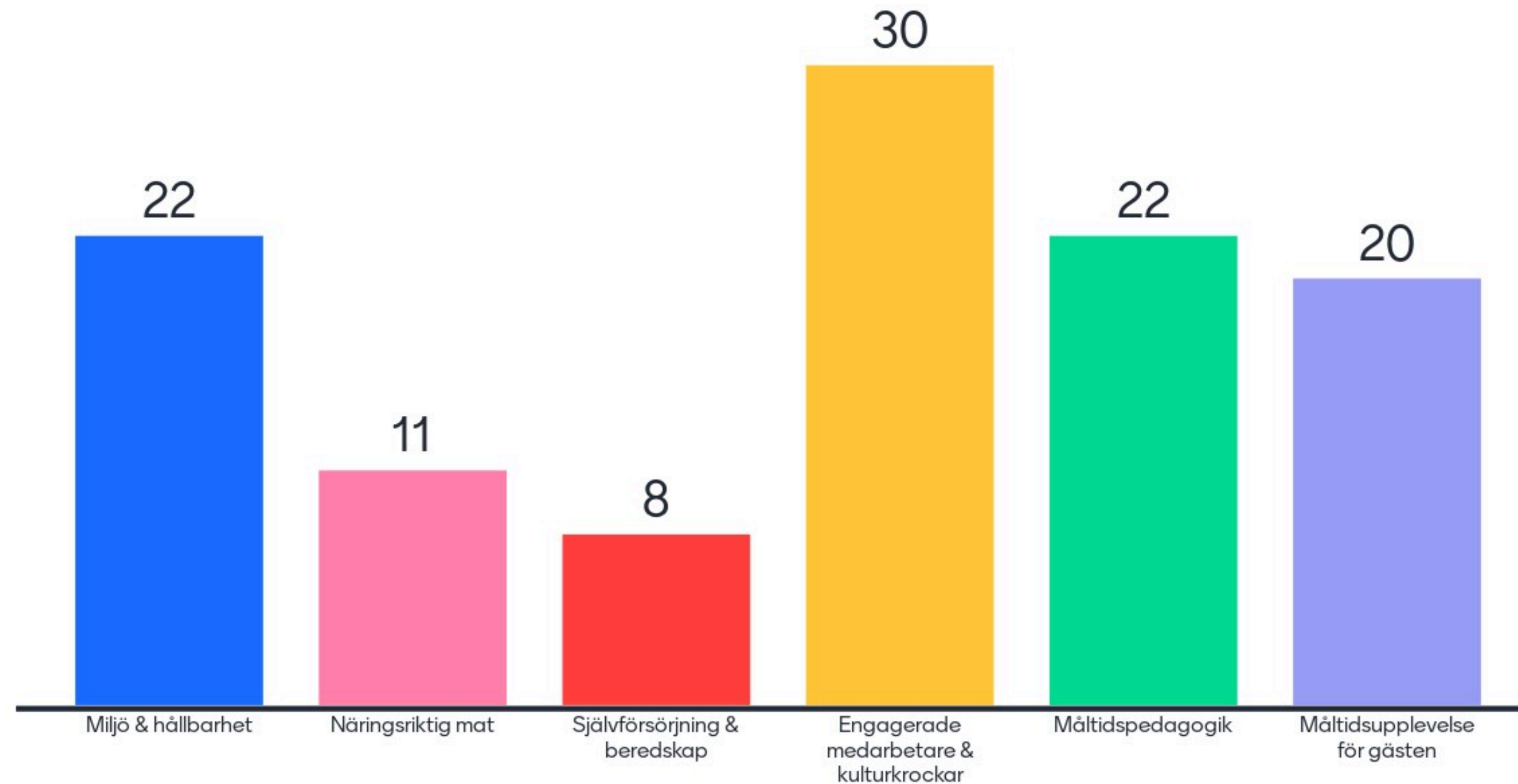
Mentimeter



Menti webinarium 22 juni 2022

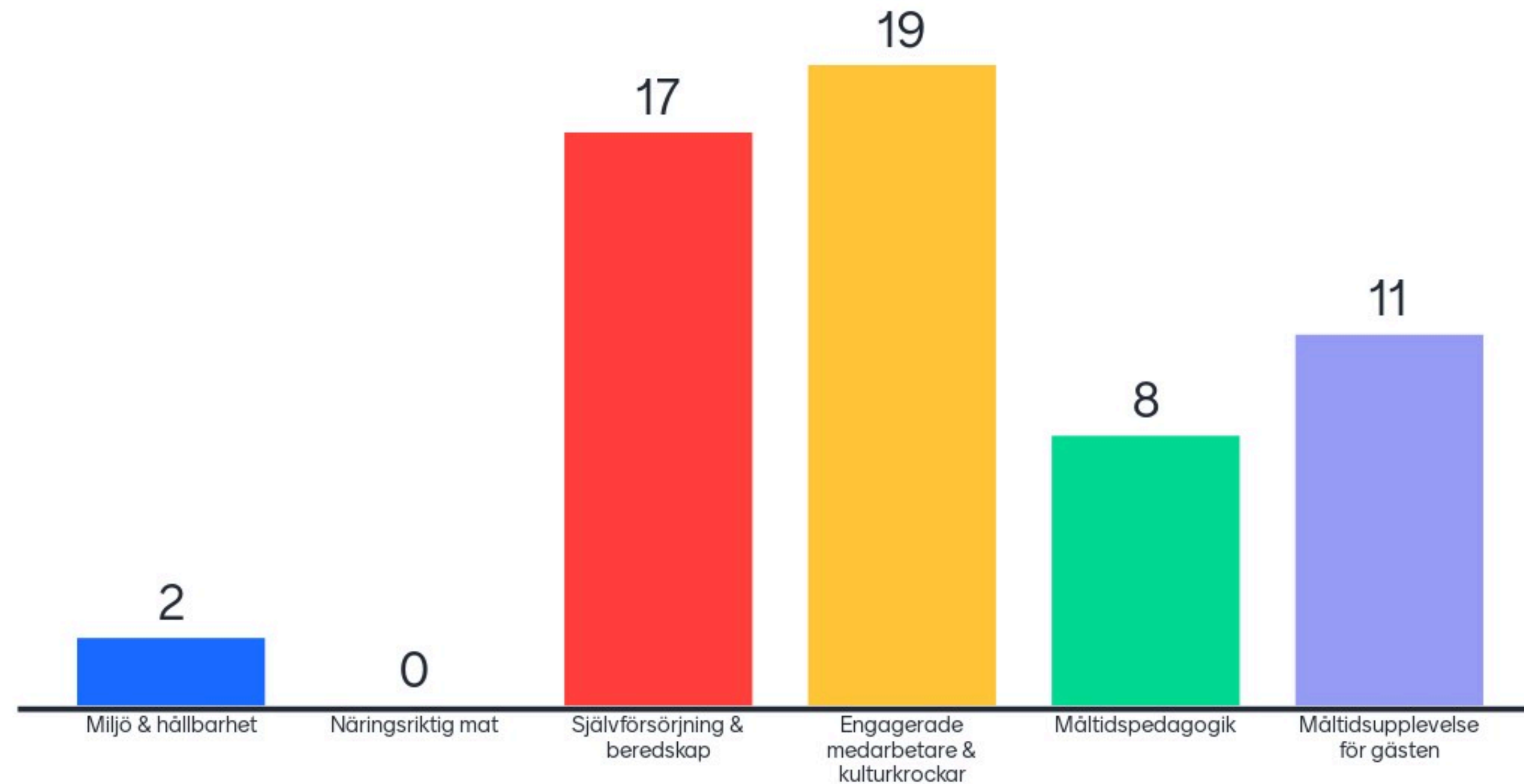
Var har ni er största utmaning?

Mentimeter



Menti webinarium 23 feb 2023

Var har ni er största utmaning? (Välj ett svar)



Transformationskarta - strategiskt verktyg

2023

2024

2025

Mål



En positiv relation till mat

En kultur som främjar allas engagemang och drivkraft

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

En trevlig och god måltid i en lugn miljö

Involverade och engagerade i mat- och miljöarbetet

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

- Utbildning ledarskap kökschefer
- Utveckla ledningsgruppens arbete

Drivkraft 2021
- "AAR-möten" i köken
- Skattjakten

Inre kultur (Ekerö)

Miljö

Gästen

Pedagoger, Rektorer & Omsorg

Transformationskarta Nynäshamn



Nuläge

2022 Aktiviteter

2023 Aktiviteter

Mål

- Vissa subkulturer
- Hela kostenheten:
- Olika drivkraft och delaktighet hos personalen
- Konflikt mellan att mätta elever och hållbarhet
- LGR: Tagit beslut för att arbeta strategiskt

- Utvärdera aktiviteter och verktyg för att nå våra mål - ML, MG tillsammans med Fredrik
- Fånga upp allas (examens-) arbete- MG
- Besöka varandras arbetsplatser för utbyte av kompetens- Närmaste chef

- Besöka varandras arbetsplatser för utbyte av kompetens- Närmaste chef, Mål 1/3 av personalen

En kultur som främjar allas engagemang och drivkraft

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

En trevlig och god måltid i en lugn miljö

Involverade och engagerade i mat- och miljöarbetet

- Fortsätta utbildning av personalen i DGP

- Fastslå volymmål och börja mäta dem- LGR
- Gemensam matlagning som inspiration- ML
- Direktupphandling- MG
- Ta reda på vad som behövs för att få alla att förstå våra mål och arbeta för att nå upp till målen- Drivkrafter? Verktyg, ML, MG, Fredrik

- Alla har matråd- kökschefer/ansvariga för kök, fortsätter
- Boka in möte med rektor/ skola ang, Klart VT-23
- matschema- Kökschefer/ ansvariga för kök

- Gemensam plan för samverkan
- Monika fortätter arbeta med utveckling av fsk måltider/samarbete
- Äo personal från köket besöker avdelningen- Pia, Joakim

- Alla har matråd- kökschefer/ansvariga för kök, påbörjas
- Möte/kontakt, avstämning med skolhälsan- MG
- Boka in möte med rektor/skola ang, Klart VT 22
- matschema- Kökschefer/ansvariga för kök
- Workshop med ansvariga för kök för att skapa åtgärdsplan för varje skola

- Gemensam plan för samverkan
- Monika gör examensarbete för utveckling mot fsk, som presenteras för LGR och resten av enheten
- Äo personal från köket besöker avdelningen- Pia

- Mer kompetens och erfarenhet behövs för hur vi lagar mat med nya råvaror
- Vi har tittat på Volymmål
- Vi följer Livsmedelsverket rekommendationer
- Vi ligger ojämnt i det ekologiska
- Vi har inte haft en tillräckligt tillspetsad plan för hur vi arbetar med miljömålen
- Hur skapar vi intresse för fortsatt utbildning i DGP?

- Flera olika kulturer och olika hemförhållanden skapa olika förutsättningar
- Behovsanpassad kost tar mycket tid och det ökar hela tiden
- Otydligt hur många barn som ska komma
- Hur är relationen mellan eleverna och "matvärlden" i era olika kök - vad är bra och vad behöver utvecklas? Hur skapar vi förståelse hos gästerna för klimatsmart mat.

- Maten är inte en gemensam del mellan kök och skola i förskola och skola
- Vi känner oss inte hörda i vår önskan om samarbete
- Äo bra dialog, presentation och servering, portionsstorlekar behöver förtydligas

Inre kultur

Miljö

Gästen

Pedagoger, Rektorer & Omsorg

Transformationskarta – Tyresö kommun

Externa relationer

Inre kultur

Nuläge

2023

2024

Indikatorer

Mål

- Identifiera omvärldsrelationer och specifika svårigheter
- Nätverka med andra kommuner
- Stärk samarbete mellan kök och skola/förskola
- Kampanj för att höja status?

- Ledningsgrupp kör AAR veckovis?
- Pilot uppsaml heat januari
- Arbetsledarutbildning
- Arbetsledare och FSK-grupper kör AAR veckovis
- Förberedande workshop inför uppsamlingsheat
- Ta fram mätetal för sjukfrånvaro

- Uppsamlingsheat med köksmästare i januari

- Högt HME
- Lägre sjukfrånvaro (dela upp i klasser)
- Enkät på mobilen (Jag tycker jobbet känns meningsfullt/Jag tycker att jobbet är kul) – varje månad

Mitt jobb är meningsfullt och kul! (1)

Vi utvecklas hela tiden! (2)
Vi växer och lär oss hela tiden

Näringsrik mat lagad med kärlek som alla längtar efter att få äta! (3)

”Verksamhet med minsta möjliga miljöpåverkan som är en del av lösningen för en hållbar utveckling”

- Hög andel kundnöjdhet
- Följer SLVs råd
- Mat äts upp i stor utsträckning?

- Lägre klimatutsläpp/mindre mängd kött
- Mindre matsvinn
- Eko 60% till 2030
- 100% svenskt kött
- Mäta CO2 ekv?
- Öka Källsortering**

Vad behöver vi stärka i den inre kulturen?

- Köksmästare bättre på att inkludera, skapa psykologisk trygghet och delaktighet i dialog
 - Workshop KM – kommunikationsövningar och genomgång AAR (jan-feb)
 - Träningsworkshops (maj och okt)
 - Förskolekockar genomgång AAR och grupperade i reflektionsgrupper – T1
 - Förändrad struktur för medarbetarsamtal
 - Fortsätta arbetsgrupper
- Stärk känslan av meningsfullhet
 - Kick-off 9 jan: Måltidsservice reviderade mål. KM roll. Bjud in till ny vision och strategisk plan!
- LGR behöver ha koll på och undanröja risker, skapa förutsättningar för utveckling och utmana och leda i rätt riktning
 - Uppsamlingsheat om KM – definiera utvecklingsbehov – dec 22
 - Uppdatera SWOT – dec -22
 - Fördelning av ansvar utifrån drivkrafter
 - Använda medarbetarnas kapacitet i högre utsträckning.

Risker

- Ekonomi** – koll på volymer
- Arb miljö**
- Kompetensbrist**
- Oförutsedda händelser - beredskapsplanering**

- Reflektion – tex antal AAR
- Dialog – var och en kommer till tals
- Varje kök sätter egna mål

- Ett förbättringsförslag per månad och kök - samt effekt - sammanställs och skickas ut månadsvis?

- Ett matråd och rektorsmöte per termin (delaktighet och inflytande)
- Antal AAR (delaktighet och reflektion)

Integrerad verksamhet med stort förtroende
”alla vill samarbeta med Måltidsservice”

AAR – After Action Review
Incheckning
Vad gick bra och varför?
Vad kan vi göra bättre? Hur?
Utcheckning

- Kvalitetsgruppens gameplan!
- Hur säkerställer vi frekvensmatselden? Stickprov?
- Stärka service/bemötande?

- Matsvinnsgruppens gameplan!
- Fortsätt mäta helvegetariska dagar?
- Utbildning/inspiration inom vegetariskt?
- Hur jobbar vi med CO2-ekv??
- Ta fram mätetal för källsortering

Ständiga förbättringar

Gästen

Miljö



PAUS

Nuläget på er **Kostenhet**

- Vad är era bästa sidor?
- Vad behöver ni utveckla?

Prata ihop er i respektive team - 15 min

Utse en person som presenterar för resten av oss

Workshop

Länk till dagens presentation och för att ladda ner transformationskartan.

www.berasinternational.se/strategisktledarskap

Schema

Webbinarium

23 feb - Presentation

Workshop 1

MatLust, Södertälje

23 mars kl. 10-15 - Genomgång, verktyg, eget arbete

Workshop 2

MatLust, Södertälje

27 april kl. 10-15 - Återkoppling, handledning, eget arbete

Webbinarium

25 maj kl. 13-15, Summering, nästa steg

Handledare under workshops

Fredrik Birath, BERAS International, strategi- och Processledare

Hans von Essen, Beras International, expertrådgivare hållbart matsystem

Sara Seing, MatLust Utvecklingsfond, kostchef Södertälje kommun

Viktiga omställningar i matsystemet

- Från globala storskaliga monokulturer till lokala system som bygger på mångfald
- Självförsörjning - öka förmågan att leva på vår egen produktion
- Odlas på ett sätt som är närande för jorden
- Komma tillbaka till en naturlig relation till maten
- Utöka andelen "Svekologiskt" i offentliga måltider
- Involvera matgäster i högre utsträckning
- Få alla i organisationen att dra åt samma håll
- En livsmedelsstrategi för kommunen

Kontakt

Fredrik Birath

BERAS International Foundation

Strategy and Process Leader

fredrik@berasinternational.se

Tfn 070-4610769

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

Följ oss gärna i sociala medier

LinkedIn [BERAS International](#)

Facebook www.facebook.com/berasinternational

www.berasinternational.se





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.

Vid webinariet den 23 februari berättar vi mer om programmet och öppnar upp för frågor och intresseanmälningar.