



Hur får vi mer lokal och hållbar mat i offentliga kök?

Webbinarieserie i tre delar

Tema: Kommunikation & samverkan när man ökar inköp enligt Diet for a Green planet

Kökschefer Södertälje:
Jon Enocksson, Therese Faulseit, George Bouchaaya, Åsa Silfwerbrand
Expertrådgivare Hållbara matsystem: Hans von Essen, BERAS Int.
Programledare: Fredrik Birath, BERAS Int.

Notera
Webbinariet spelas in.



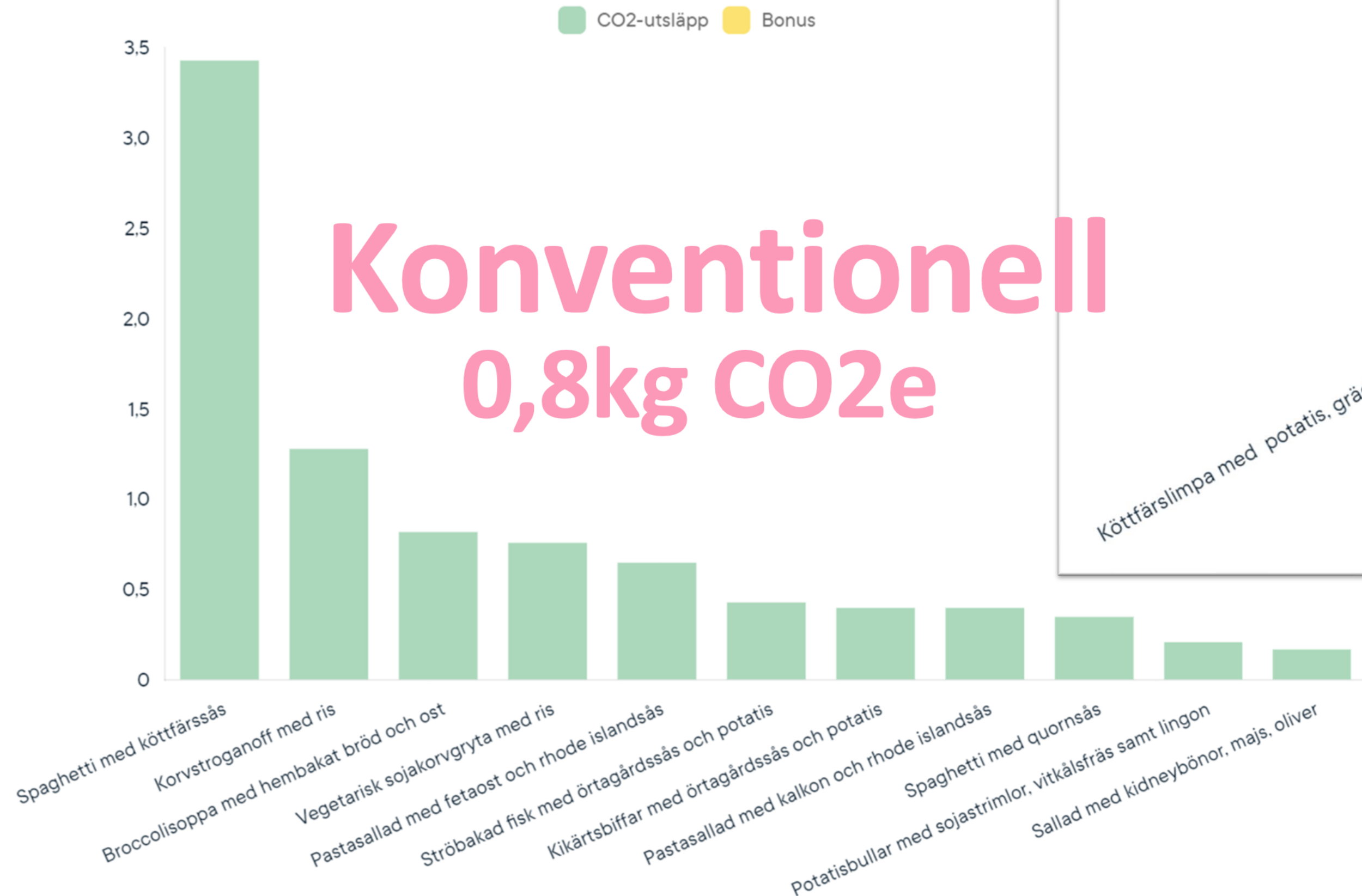
Diet for a Green Planet

En plan och en plattform för det uppdrag och de mål som en modern och hållbar offentlig måltidsverksamhet har i dag

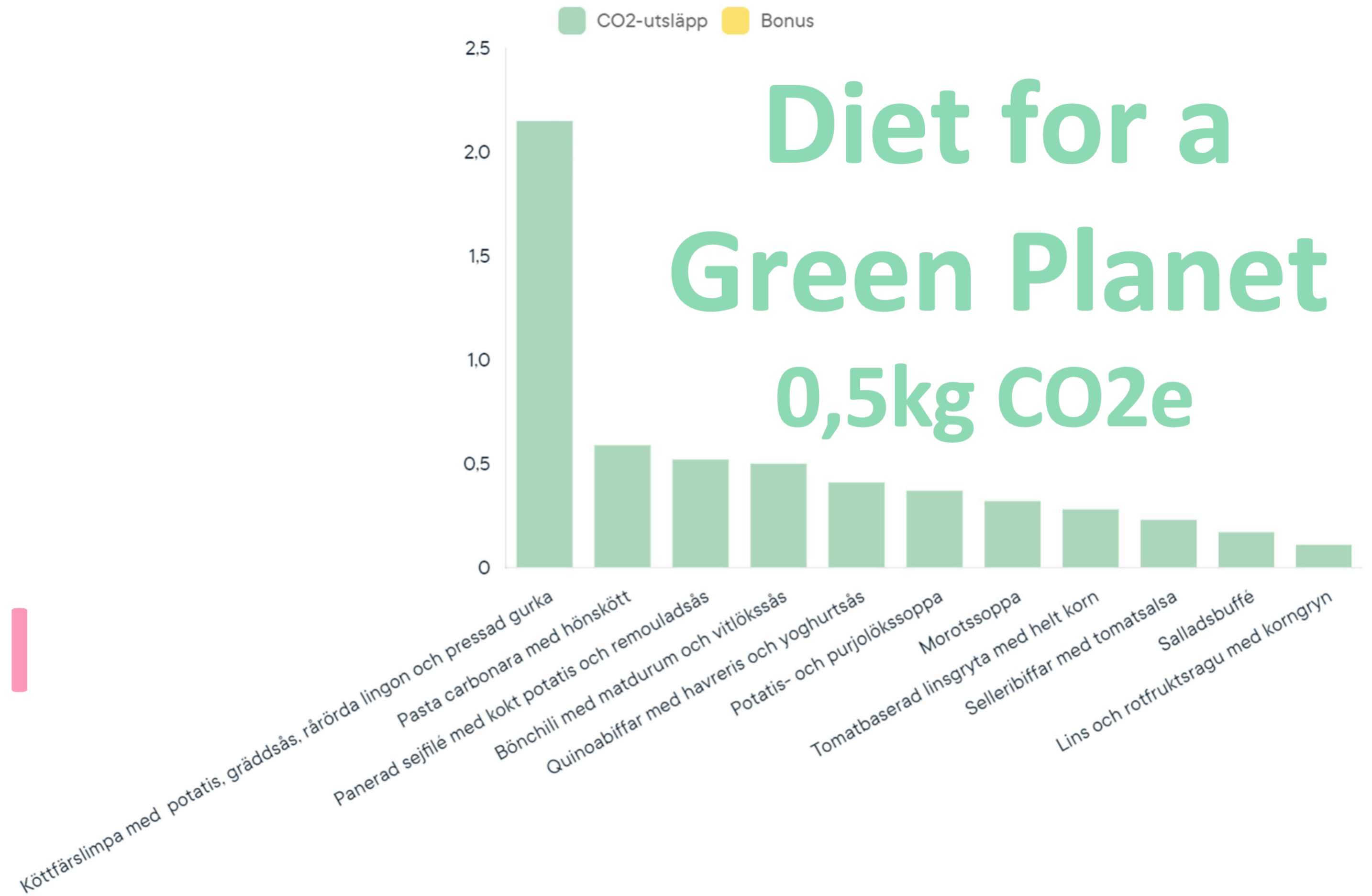
Uppdrag & mål

1. Hälsa & Näringsriktighet
2. Miljö & Klimat
3. Biologisk mångfald
4. Ett hållbart och lokalt lantbruk
5. Beredskap

Konventionell 0,8kg CO2e



Diet for a Green Planet 0,5kg CO2e



Dagens tema: Kommunikation & Samverkan

Ökad mängd lokal mat innebär en del förändringar

- Nya menyer - att laga och äta
- Fler måltider lagade från grunden
- Att arbeta med råvaror i säsong – ökar behovet av kreativitet och flexibilitet
- Rädsla att barnen inte ska äta och bli mätta
- Samverkan är viktig för ökad förståelse

Hur arbetar vi med detta?

Målgrupper för kommunikation & samverkan

- Kökspersonal och organisation
- Rektorer och pedagoger
- Vårdnadshavare och matgäster
- Producenter och lantbrukare

Att komma igång med konceptet Diet for a Green Planet

Bra resultat och god ekonomi ligger i balansen mellan kriterierna





Frågor & samtal



Webbinarieserie: Hur får vi in mer lokal och hållbar mat i offentliga kök?

Träff 1: Varför är det viktigt med Diet for a Green Planet för ett hållbart matsystem?

Träff 2: Hur köken ökar mängden inköp enligt Diet for a Green Planet

Träff 3: Kommunikation & samverkan när man ökar inköp enligt Diet for a Green planet

Ett initiativ av MatLust Utvecklingsnod och BERAS International

Mål

- Öka andelen svensk och ekologisk mat, mer motiverade medarbetare och en starkare livsmedelsberedskap
- Visa på vikten av ett strategiskt ledarskap för hållbara matsystem
- Stärka kompetensen för hållbarhet inom offentliga måltider



Medverkande

Kökschefer Södertälje
Jon Enocksson, Therese Faulseit, George Bouchaaya, samt Åsa
Silfwerbrand

Expertrådgivare Hållbara matsystem
Hans von Essen, BERAS Int.

Programledare
Fredrik Birath, BERAS Int.

Teknik och kommunikation
Lisa Aggeborn

Verksamhetschef MatLust Utvecklingsnod
Sara Seing



BERAS hjälper kommuner att etablera robusta och hållbara matsystem

Kontakt

Fredrik Birath
BERAS International Foundation
Strategy and Process Leader

fredrik@berasinternational.se

Tfn 070-4610769

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

Hans von Essen
BERAS International Foundation
Senior advisor

hans@berasinternational.se

Tfn 073-562 77 38

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

Följ BERAS i sociala medier

LinkedIn [BERAS International](https://www.linkedin.com/company/beras-international/)

Facebook www.facebook.com/berasinternational
www.berasinternational.se

Läs mer om Diet for a Green Planet

www.dietforagreenplanet.se