



# Skolmåltiden – mer än bara mat!

Seminarium 7 oktober 2014, SIK, Göteborg

Arrangörer av seminariet är deltagare i projekten:

- *Den svenska skolmaten – en gastronomisk måltidsupplevelse!*
- *Minskad överproduktion i storköken- laga mat till gästen inte komposten eller fjärrvärmeverket!*

Båda är delfinansierade av Jordbruksverket.

## PROGRAM

9.30 Registrering och kaffe

10.00 Välkomna  
*Annika Unt Widell, dagens moderator*

Tre års forskning = en enkel modell för att skapa bättre skolmåltidsupplevelser!  
*Mia Prim, måltidsforskare, SIK*

Vår mat diskuteras – men vi är inte inbjudna!  
Eleverna om hur vi kan ta tillvara deras goda idéer.  
*Sandra Daniel & Angela Baric, Ungdomsfullmäktige, Göteborgs Stad*

Skolmåltiden kopplad till skolans verksamhet- nya pedagogiska verktyg  
*Anna-Karin Quetel, nutritionist, Livsmedelsverket*

Skolkocken – vår nya idol! Tre utbildningsaktörer om vikten av kompetenshöjning i skolköken  
*Margareta Frost, utvecklingsledare vid Hushållningssällskapet, Mija Gustafsson, projektledare på Nationellt centrum för måltiden samt Eva Fröman, konsult på EkoMatCentrum*

Bespisning, matsal, bamba eller restaurang?  
Om rummets roll i skolmåltiden.  
*Lisa Ahlstedt, inredare, EFG*



### UTSTÄLLARE PÅ PLATS:

Food for Progress  
Food It  
Hushållningssällskapet  
Skolmat Sverige  
SIK

# Skolmåltiden – mer än bara mat!

Seminarium 7 oktober 2014 SIK, Göteborg

12.30 LUNCH INKL. UTSTÄLLNING

13.30 Laga mat till gästen – inte till fjärrvärmeverket eller komposten! Lean och måltidsobservationer i samverkan

*Ulla-Karin Barr, projektledare uthållig produktion, SIK*

Vårt skolmåltidsarbete – Måltidsglädje och förbättringsarbete

*Maria Forsman Franzén, enhetschef i Marks kommun samt Christer Lindell och Johan Sörling, kockar med produktionsansvar i Borås stad*

Bra luncher ger bättre skoldagar

*Ann-Christin Pinola, rektor på Gustav Adolfsskolan i Alingsås*

15.00 EFTERMIDDAGSKAFFE INKL. UTSTÄLLNING

15.30 Vad händer nu? Samtal och summering

*Annika Unt Widell*

Deltagare i projektet "Den svenska skolmaten – en gastronomisk måltidsupplevelse!"

- Creo Hälsa
- Ekomatcentrum
- Fazer Food Services Sverige
- Findus Sverige AB
- Göteborgs stad
- Hushållningssällskapet
- Menigo
- SkolmatSverige
- Sodexo AB
- Svensk Fisk
- Uddevalla kommun

Deltagare i projektet "Minskad överproduktion i storköken – laga mat till gästen inte komposten eller fjärrvärmeverket!"

- Östra Göinge kommun
- Marks kommun
- Borås Stad
- Lidköpings kommun
- Kungsbacka kommun

PROJEKTETS HEMSIDA

<http://projekt.sik.se/liss/skolmaltidsupplevelsen>



SIK, Box 5401, 402 29 GÖTEBORG  
Telefon: 010-516 66 00. Fax: 031-83 37 82.