



Grundutbildning i två steg för storhushåll (två halvdagar alternativt en heldag).

Vi arbetar med olika utbildningsmetoder varvat med korta föreläsningsdelar med fakta och praktiska övningar. Teori varvas med erfarenhetsutbyte och konkreta idéer, förslag och rutiner som kan hjälpa till att minska matsvinnet i kök inom förskola, skola, vård och omsorg.

Under utbildningen kommer du själv att vara aktiv och dela med dig av egna erfarenheter och kunskap.

Målet med utbildningen är att du som kursdeltagare skall få mer kunskap och bli stärkt i din yrkesroll för att omsätta teori i praktik inom området matsvinn. Vi vill också ge dig beredskap för att bemöta och kommunicera med dina matgäster och annan personal i ditt arbete för goda, hållbara måltider i trevlig miljö. Ett tredje mål är att skapa en handlingsplan för hur just du och din arbetsplats eller hela kommunen/stadsdelen kan arbeta för att minska matsvinnet.

Utbildningsinnehåll

- Vad är och varför uppstår livsmedelssvinn i offentliga kök?
- Vad kan man vinna på att minska matsvinn?
- Olika typer av matsvinn (förvaring, lagring, beredning, tillagning, gryt- och kantin, servering, överproduktion, tallrikssvinn, flytande svinn, trygghetssvinn)

- Livsmedelskedjans miljöpåverkan från jord till bord, ekonomiska och etiska aspekter
- Exempel, erfarenheter och åtgärder som kan minska matsvinn i olika led
- Aktuellt inom området matsvinn och matavfall
- Att komma igång och mäta matsvinn och matavfall
- Rutiner som kan minska matsvinnet i kökets olika led

Aktivitetsduk kan användas, där man tar upp olika frågor som är praktisk anknytning till verksamheten och som ger praktiska konkreta förslag, råd och tips.

1. Rutiner för att minska kökssvinn
2. Rutiner för att minska tallrikssvinn/dryckessvinn (dvs det som matgästen tar till sig eller blir serverad och som slängs eller hålls ut)
3. Vilka rutiner kan man ha för att minska överproduktion (trygghetssvinn) och serveringssvinn.
4. Hur kan man öka samverkan med andra personalgrupper för att minska matsvinn

Metod

Arbetsuppgifter, värderingsövningar, arbete med aktivitetsduk varvat med kortare avsnitt med föreläsning/fakta/förslag och goda exempel.