



Workshopdag för minskat matsvinn

Form: workshops

Dagen avslutas med en mindre avsmakningslunch

Målgrupp: kockar och måltidsbiträden

Antal: 16-18 p

Tid: halvdag

Kontaktperson: utbildningsansvarig Lina Andersson Fasth
Email: Lina@generationwaste.com

1) Svinns smarta menyer

Beskrivning: Hur minskar vi risken att matsvinn uppstår, vilka rutiner behövs. Metoder för ökad kreativiteten och bra måltidskvalité samt minskade livsmedelskostnaderna

Mål: Att dela sinntips med varandra, tänka kreativt, hitta matsvinnslukande rätter.

2) Köksinspiration - cookshop

Beskrivning: Generations Waste håller en matsvinnsinspirerade cookshop. Här lagar vi svinnsminskande rätter och mat på rester. Kökspersonalen får möjlighet att ställa frågor, smaka och reflektera.

Mål: Att utmana och inspirera kökspersonalen

3) Kommunikation

Beskrivning: Deltagarna delas upp i mindre grupper för att diskutera, utveckla och reflektera kring hur kommunikation. Intern och extern kommunikation för minskat matsvinn.

Mål: Få förståelse för vikten av fungerande kommunikation, service och bemötande, i måltidsuppdraget. Sätta en plan för extern kommunikation. Rutiner för intern kommunikation.

Pris från: 20,000 kr

*Utöver tillkommer kostnader för livsmedel samt utbildarens resa och ev. logi

Rätt förutsättningar för en bra utbildning

Vi skickar inköpslista samt utensilierlista i god tid.

Vid utbildningen behöver vi:

- ett större restaurangkök med en central köksbänk som vi kan demonstrera från
- stöttning av en medhjälpare från era verksamheter - inga förkunskaper krävs
- två veckomatsedlar från era verksamheter i 8 exemplar
- papper och pennor till workshop
- möjlighet att visa en presentation i en matsal/ klassrum / konferensrum
- tillgång till kaffe och frukt/ smörgås i början av dagen samt under eftermiddagen



Matsvinninspiration: cookshop och föreläsning för fler

Form: workshop följt av föreläsning för fler

Målgrupp: kockar och måltidsbiträden

Antal: föreläsning 30 p (därefter 200kr/pp) +
workshop 16 p

Kontaktperson: utbildningsansvarig Lina Andersson Fasth

Email: Lina@generationwaste.com

Föreläsning

För att nå de globala målen behöver restauranger och måltidspersonal se över sina arbetsrutiner. Hur vi hanterar livsmedel och mat är idag avgörande för våra verksamheters ekonomi och för vårt klimat. Med rätt service kan vi medvetandegöra gästerna om hur vi tillsammans kan agera hållbart för en bättre miljö. Men för att lyckas med det behövs kunskap, verktyg och inspiration.

Innehåll: Vad är matsvinn, varför behöver vi arbeta med att minska matsvinn hur kommunicerar vi för att minska matsvinnet?

Köksinspirations - cookshop

Köksinspiration där Generations Waste håller matsvinninspirerade cookshop. Här lagar vi svinminskande rätter och mat på rester. Kökspersonalen utmanas, får möjlighet att ställa frågor, smaka och reflektera.

Pris från: 30,000 kr

Utöver tillkommer kostnader för livsmedel samt utbildarens resa och ev. logi

Rätt förutsättningar för en bra utbildning

Vi skickar inköpslista samt utensilierlista i god tid.

Vid utbildningen behöver vi:

- ett större restaurangkök med en central köksbänk som vi kan demonstrera från.
- möjlighet att visa en presentation i en matsal/ klassrum / konferensrum
- tillgång till kaffe och frukt/ smörgås i början av dagen samt under eftermiddagen
- stöttning av en medhjälpare från era verksamheter. Inga direkta förkunskaper krävs.



Digital matsvinninspiration: hur kan vi bli bättre i vårt arbete med att minska matsvinn?

Form: digital via Teams

Målgrupp: kockar och måltidsbiträden

Antal: max 20 p (därefter 200kr/pp)

Tid: 1,5h

Kontaktperson: utbildningsansvarig Lina Andersson Fasth
Email: Lina@generationwaste.com

Innehåll

För att nå de globala målen behöver vi se över våra arbetsrutiner. Hur vi hanterar livsmedel och mat är idag avgörande för både våra verksamheters ekonomi och för vårt klimat. Våra offentliga restauranger har ett stort ansvar och en del av arbetet handlar om att kommunicera och underlätta för gästerna att göra rätt. Med rätt service kan vi medvetandegöra gästerna om hur vi tillsammans kan agera hållbart för en bättre miljö.

Vid detta utbildningstillfälle får deltagarna kunskap om varför vi behöver arbeta med hållbar utveckling, vad arbetet bidrar till och inspiration på hur ni kan ta tillvara livsmedel och matsvinn. Ni får även konkreta tips på hur ni med hjälp av digitala verktyg kan kommunicera med era gäster och på så vis bidra med innehåll till skolans pedagogiska måltider.

Syfte

Att minska klimatbelastningen från skolrestaurangerna

Mål

- att höja kvalitén på maten
- bli bättre på att tillvara ta matsvinn
- stärka kockarnas roll som förändringsagenter för en hållbar utveckling

Pris från: 15.000 kr

Lämna en förfrågan för offert om ni vill att vi föreläser på plats för fler.

Vid digital föreläsning gäller följande:

- Krav på att deltagarna har dator och internetuppkoppling.
- Om deltagarna gruppera sig och tar del av föreläsningen tillsammans, ordna då så att alla hör och ser bra.
- Förbered gärna med fika till föreläsningen så att deltagarna känner sig alerta.
- Ha papper och penna till hands för anteckningar.
- Förbered och ställ gärna frågor till föreläsaren via chatten i det digitala forum vi använder.



Inspirationsföreläsning: hållbart ledarskap med fokus på minskat matsvinn.

Form: digital via Teams

Målgrupp: kostchefer, enhetschefer,
köksmästare, köksledare

Antal: max 15p (därefter pris /per
person)

Tid: 60 min

Kontaktperson: utbildningsansvarig Lina Andersson Fasth
Email: Lina@generationwaste.com

Innehåll

Hur skapar vi verksamheter med engagemang för minskat matsvinn och god service? En viktig faktor för att uppnå det är ett hållbart ledarskap som skapar bästa förutsättningar för att driva verksamheten framåt. Både för organisationens resultat och medarbetarens välmående.

För att lyckas med hållbarhetsarbetet på en operativ nivå krävs ett insatt och stöttande ledarskap. För att nå de globala målen behöver vi se över våra arbetsrutiner. Vi kanske varken kan tänka eller göra på samma sätt som vi alltid har gjort? Hur vi hanterar livsmedel och mat är idag avgörande för både våra verksamheters ekonomi och för vårt klimat. Våra offentliga restauranger och ledare för dessa har ett stort ansvar.

Vi ger er inblick i hur det operativa arbetet kan anpassas till Agenda 2030s globala mål 12 och inspirerar er i hur ni kan öka delaktigheten och medarbetaransvaret. Ni får även ta del av verktyg för hur ni kan effektivisera och digitalisera ert matsvinns arbete.

Syfte

Att minska klimatbelastningen från offentliga restauranger

Mål

- höja medarbetaransvaret
- öka delaktigheten i arbetslaget
- bli bättre på att tillvara ta matsvinn
- stärka ledares och kockars roll som förändringsagenter för en hållbar utveckling

Pris från: 15.000 kr

Lämna en förfrågan för offert om ni vill att vi föreläser på plats för fler.

Vid digital föreläsning gäller följande:

- Krav på att deltagarna har dator och internetuppkoppling.
- Om deltagarna gruppera sig och tar del av föreläsningen tillsammans, ordna då så att alla hör och ser bra.
- Förbered gärna med fika till föreläsningen så att deltagarna känner sig alerta.
- Ha papper och penna till hands för anteckningar.
- Förbered och ställ gärna frågor till föreläsaren via chatten i det digitala forum vi använder.



Vegolyftet: matlagningsutbildning inom det gröna köket

Form: praktisk matlagningsutbildning
Målgrupp: kockar och måltidsbiträden
Antal: 16-18p

Kontaktperson: utbildningsansvarig Lina Andersson Fasth
Email: Lina@generationwaste.com

Innehåll

En inspirerande matlagningsutbildning där ni får fördjupa er i det vegetariska köket. Vår ambition är att höja nivån på det vegetariska och veganska utbudet inom både privata och offentliga restaurangverksamheter.

Vi erbjuder kunskaper inom modern och smart gastronomi. Med era nyvunna kunskaper i det gröna köket blir er verksamhet både klimatsmart och lönsam.

Vi lära ut tips och tricks för att höja smakerna även när prisläget är pressat. I den här utbildningen får era kökspersonal lära sig hur man lagar utsökt vegetarisk mat och hur man lätt byter ut köttet på tallriken.

Syfte

Att minska klimatbelastningen från skolrestaurangerna och höja kvalitén på maten

Mål

- lära sig laga vegetariska och veganska rätter
- öka kunskapen om näringslära inom det gröna köket
- stärka kockarnas roll som förändringsagenter för en hållbar utveckling

Pris från: 25,000 kr

Utöver tillkommer kostnader för livsmedel samt utbildarens resa och ev. logi

Rätt förutsättningar för en bra utbildning

Vi skickar inköpslista samt utensilierlista i god tid.

Vid utbildningen behöver vi:

- ett större restaurangkök med arbetsbänkar för alla deltagare
- möjlighet att visa en presentation i en matsal/ klassrum / konferensrum
- tillgång till kaffe och frukt/ smörgås i början av dagen samt under eftermiddagen

Våra utbildare: Magnus Naess och Lina Andersson Fasth är tillsammans två av Sveriges mest erfarna utbildare inom det gröna köket. Magnus startade det första helvegetariska gymnasieskolköket Han blev sedan rikskänd med sin prisbelönta kokbok [Vegolyftet](#) (2019) där han frikostigt delar med sig av sin receptkatalog. Lina är yrkeslärare med erfarenheter från [RISE](#), [YRGO](#) och har liksom Magnus arbetat över nästan hela landet med utbildningar för kockar och måltidspersonal.