



# Aktivitetsprogram

## VÅREN 2019



Måltid Sverige är en samlade arena för oss som arbetar med måltiden inom skola, vård eller omsorg. Ta del av kunskap, erfarenheter, samarbeten, forskning och innovationer! Tillsammans lyfter vi den offentliga måltiden till nya höjder. Måltid Sverige erbjuder ett stort och varierat utbud av utbildningar, seminariedagar, träffar och aktiviteter som blir till glädje för alla deltagare, verksamheter och matgäster.

### Januari

#### Webbinarium Bra mat för alla! – Livsviktig kunskap om specialkost

31 januari kl. 13.30-14.30

Mattanken.se

I samarbete med MatTanken och Skolmatsakademin anordnar vi vårt allra första webinarium. I detta webinarium får du grundläggande kunskaper i ämnet födoämnesöverkänslighet. Vi går igenom de vanliga födoämnesöverkänsligheterna. Vad är exempelvis skillnaden mellan laktosintolerans och mjölkproteinallergi? Och mellan glutenintolerans och sädesslagsallergi? Webblänk skickas ut innan kursstart.

### Mars

#### Seminarium

#### Att förstå matgäster med särskilda behov

6 mars kl. 13.00-17.00

Polhemsskolans aula, Lund

Vi bjuder in till en eftermiddag med föreläsningar på tema måltid och neuropsykiatriska diagnoser. Hur hanterar vi måltidssituationen för våra matgäster med särskilda behov? Förståelse för våra matgästers mångfald och olika förutsättningar är första steget. Bland föreläsarna hör vi Johanna Björk, pedagog och handledare, och Eddie Grahn, dietist Malmö stad.

### Mellanmål och måltidsmiljö i äldreomsorgen

7 mars kl. 13.30-17.00

Göteborg

En inspirerande och matnyttig dag där vi fokuserar på mellanmål, tallrikspresentation och måltidsmiljö i äldreomsorgen. Hur kan vi med enkla medel göra det där lilla extra? Vilka extra utmaningar finns när vi gör mat för äldre? Och vilka möjligheter har vår verksamhet? Under workshopen testas nya spännande recept för att maxa både smak och innehåll.

### April

#### Mellanmål och måltidsmiljö i äldreomsorgen

3 april kl. 13.30-17.00

Sandlyckans äldreboende, Kullavik

En inspirerande och matnyttig dag där vi fokuserar på mellanmål, tallrikspresentation och måltidsmiljö i äldreomsorgen. Hur kan vi med enkla medel göra det där lilla extra? Vilka extra utmaningar finns när vi gör mat för äldre? Och vilka möjligheter har vår verksamhet? Under workshopen testas nya spännande recept för att maxa både smak och innehåll.

Mer info och anmälan: [www.maltidsverige.se](http://www.maltidsverige.se) Varmt välkommen!





# Aktivitetsprogram

## VÅREN 2019



Sid 2.

### April

#### Seminarium

#### Måltidspedagogik i förskola

11 april kl. 09.00-16.00

Folkets hus, Varberg

Seminarium i måltidspedagogik där fokus är varför man ska integrera mat och måltider i den pedagogiska verksamheten med stöd i förskolans läroplan och de nationella folkhälso- och miljömålen. Välkommen att prova på metoder och arbetssätt i olika workshops med fokus på hur man kan arbeta på förskolan med måltidspedagogik.

#### Matöverkänslighet i förskola och skola

16 april kl. 13.00-16.30

Osbecksgymnasiet, Laholm

Fortbildningsdag på tema födoämnesöverkänslighet och specialkost. Under denna utbildningsdag går vi igenom olika allergier, intoleranser, korsreaktioner och märkningsregler. Vi får också ta del av forskning, bl.a. kring hur allergier påverkar barnen och familjen. Kan man förebygga uppkomsten av matöverkänslighet?

#### Seminarium Bra måltider i äldreomsorgen

24 april kl. 10.00-16.00

Culturum, Nyköping

Livsmedelsverket nya råd om bra måltider i äldreomsorgen lyfter behovet av flexibla arbetssätt som gör det möjligt att erbjuda olika lösningar för olika individer, men också att få till samverkan mellan olika yrkesgrupper. Välkommen till en dag där råden presenteras och diskuteras utifrån de olika rollerna i måltidskedjan. Livsmedelsverket, presenterar råden och goda exempel presenteras.

#### Webbutbildning

#### Klimatsmart mat på våra fat – en öppen webbutbildning!

Lär dig mer om matens klimatpåverkan och hur vi steg för steg kan minska den utan att göra avkall på kvalitén. Webbutbildningen ger dig praktiska tips och argument samt stimulerar till fortsatt arbete för att arbeta med klimatsmart mat. Framtagen av Västra Götalandsregionen, men kostnadsfri och tillgänglig för alla! [Hittas på Måltid Sveriges webb>>](#)

#### Frågor eller önskemål om aktiviteter och utbildningsdagar?

Du är alltid välkommen att kontakta oss på [maltidsverige@ri.se](mailto:maltidsverige@ri.se)

Mer info och anmälan: [www.maltidsverige.se](http://www.maltidsverige.se) Varmt välkommen!

