

Årsrapport

2010/05 – 2011/05

Nationellt Centrum för Måltiden



NATIONELLT
CENTRUM FÖR
MÅLTIDEN

Projektet får stöd av:



VARA KOMMUN



skaraborgs
kommunalförbund



VÄSTRA
GÖTALANDSREGIONEN



Sparbanksstiftelsen
Skaraborg

Projektbeskrivning

Nationellt Centrum för Måltiden är ett projekt som ska ta fram underlag och strategi för att utveckla ett unikt utbildningscentrum. Utbildningscentrumet ska erbjuda grundutbildning, fortbildning och verksamhetsutveckling för personal inom storkök och personalkedjan mellan storköket och måltidskonsumenten.

Det unika ligger i att betrakta måltiden som en helhet från tillagning till servering inom skola, vård, omsorg och personalrestauranger. Nationellt Centrum för Måltiden ska utvecklas ihop med högskola/universitet, yrkeshögskola, gymnasieskola och branschen. Pedagogik, rehabilitering, folkhälsa, miljö, inspiration och forskning är grundpelare på vilka verksamheten ska vila.

Projektet Nationellt Centrum för Måltiden har nu pågått i ett år och denna rapport syftar till att visa vad som hittills hänt i projektet och vad som uppnåtts.

Bakgrund

Intresset för mat, näring och hälsa har stadigt ökat sedan 1990-talet och har särskilt fått genomslag inom kommersiella verksamheter. Utvecklingen har dock inte haft samma genomslag inom offentlig- och storkökmiljö. Detta är en viktig aspekt med tanke på att ett otaligt antal människor idag äter sin måltid tillagade i offentliga kök. Många barn grundlägger sina tidiga matupplevelser i skolan, äldre som vistas på äldreboenden har maten som höjdpunkt på dagen och stora delar av befolkningen äter sitt huvudmål i personalmatsalar och i lunchrestauranger.

Måltiden består inte bara av näringsfysiologiskt korrekt sammansatt mat. Serveringen, måltidsmiljön och kunskap hos alla de som på något sätt arbetar kring måltiden är lika viktigt för kvalitén. Under en tid har fokus varit på att servera bra mat ur ett

näringsriktigt perspektiv. Nu behöver alla de som jobbar runt serveringen av en måltid erövra kunskap om de övriga delarna.

Idag pekar man på begränsande faktorer för offentlig- och storkökmiljöers utveckling, till exempel låg utbildningsnivå hos verksam personal. Framför allt saknas ett utbud av möjligheter till kompetensutveckling för chefer och personal. Inom sektorn är stora pensionsavgångar nära förestående och en utmaning är rekrytering av kompetent personal. Yrkesgrupperna inom offentlig- och storkökmiljö behöver uppnå en högre utbildning och därmed en högre aktning och status. Högre status är en drivkraft, framför allt för den enskildes vilja till utveckling men också för rekrytering till yrkesgrupperna och utveckling inom området.

Alltså: Utbildning ger utveckling.



Syfte/Mål

Projektet Nationellt Centrum för Måltiden ska ta fram underlag och strategi för att utveckla ett unikt utbildningscentrum.

Utbildningscentrumet ska erbjuda grundutbildning, vidareutbildning och kompetensutveckling för personal inom offentlig- och storkökmiljö och personalkedjan mellan kök och måltidskonsumenten. Det unika ligger i att betrakta måltiden som en helhet från tillagning till servering inom skola, vård, omsorg och personalrestauranger.

Inom projektet ryms:

- Pilotutbildningar
- YH-utbildningar
- Utveckling av distansutbildningar inom området tillsammans med högskolor och universitet
- Utveckling av restaurangprogram på gymnasienivå
- Projektansökningar för fortsatt utveckling av utbildningscentrum
- Ta fram en strategi för marknadsföring och förankring av Nationellt Centrum för Måltiden.

Framtidens utbildningscentrum ska ta fasta i följande verktyg för utveckling av folkhälsan:

- Måltiden som medicin och rehabilitering inom sjukvård och äldreomsorg

- Måltiden som kommunikation och kultur
- Måltiden som pedagogiskt verktyg
- Måltiden som vårdare av psykisk hälsa
- Måltiden som teambildare och integrationsinstrument

Nationellt Centrum för Måltiden ska utvecklas ihop med högskola/universitet, yrkeshögskola, gymnasieskola och företagsbranschen. Pedagogik, teknik, design, inspiration och forskning är grundpelare på vilka verksamheten ska vila. Utbildningscentrumet ska vara med och höja kompetensen, statusen och professionalismen hos personal som jobbar med tillagning, hantering och servering av mat från storkök.

Målgrupp för utbildningsinsatser:

- Gymnasieelever, unga vuxna, vuxna
- Personal i offentlig- och storköksmiljö som arbetar med och kring måltiden i skola, äldreomsorg och personalmatsalar.



Organisation

Nationellt Centrum för Måltiden har fått medel från Västra Götalandsregionen, Folkhälsokommittén, Regionutvecklingsnämnden, Skaraborgs sjukhus, Sparbanksstiftelsen Skaraborg, Kommunalförbundet Skaraborg och Vara kommun.

Projektägare är Vara Kommun och projektet Nationellt Centrum för Måltiden ligger i kommunens organisation under utbildningsförvaltningen. Verksamhetschef för utbildningsförvaltningen i Vara Kommun är Nina Schmidt, och projektets närmaste chef är Birgitta Vallin, rektor för Lärcentrum i Vara.

Projektet leds av en styrgrupp på 7 personer exklusive projektledare och biträdande projektledare. Det har under det första projektåret skett några förändringar i styrgruppen. Johanna Forslund Kullander är ny näringslivschef i Vara Kommun, och har tagit över Ann-Britt Martinssons plats i gruppen. Elisabeth Stigsson representant från Hälsoäventyret i Vara har avslutat sin tjänst och där med även uppdraget i styrgruppen. Birgitta Vallin, rektor vid Lärcentrum i Vara är ny i gruppen sen årsskiftet.

Styrgruppen ser per maj månad ut så här:

- Eva Sundberg, kostchef Skövde Kommun
- Ann-Kristin Torstensson, kostchef Vara Kommun
- Claes Wernersson, utvecklare och ägare av Qvånum Mat & Malt
- Johanna Forslund Kullander, näringslivschef Vara Kommun
- Josefina Bodin, Skolmatsakademin Västra Götalandsregionen
- Birgitta Vallin, rektor Lärcentrum Vara
- Leif Carlsson, Skaraborgs kommunalförbund, ordförande i Styrgruppen
- Mija Gustafsson, projektledare Nationellt Centrum för Måltiden
- Emma Ottoson, biträdande projektledare Nationellt Centrum för Måltiden

I maj och juni 2010 rekryterades projektledare och biträdande projektledare till verksamheten. På grund av ny tjänst valde dåvarande biträdande projektledare att avsluta sin tjänst i december 2010 och ersattes i januari av en ny. I januari anställdes också en kock till verksamheten som utbildare. Sammanlagt uppgår arbetstid till 1.95 heltidstjänster.

Per idag ser arbetstidsfördelningen ut som följande:

- Projektledare: 80 %
- Biträdande projektledare: 75 %
- Utbildare: 40 %

Projektledaren får sitt uppdrag av styrgruppen, och biträdande projektledare samt utbildare svarar under projektledaren.

Projektets ekonomiadministration sköts av biträdande projektledare, samt Vara Kommuns administrativa resurser.

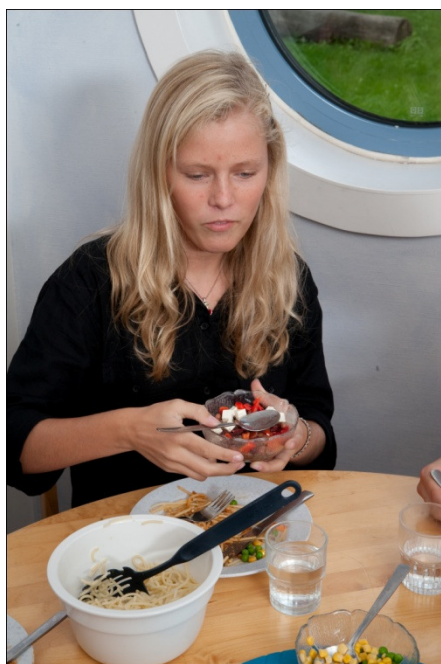
Styrgruppens ordförande kallar till regelbundna möten, och under detta första år i projektet har möte ägt rum en gång i månaden med undantag för sommaren.



Aktiviteter

Under projektets första år har det fokuserats på förankring hos målgruppen, högskolor/universitet och andra utbildningsanordnare samt att ta fram underlag för utbildningar. Denna rapport syftar till att visa vad som hittills hänt i projektet och vad som uppnåtts. Projektets aktiviteter har delats upp i nedanstående punkter för att ge en översiktlig bild av vilka beståndsdelar som behandlats under det första året. I nästa avsnitt följer en detaljerad beskrivning av varje aktivitet.

- *Marknadsföring*
- *Media*
- *Förankring av projektet*
- *Förankring i Vara Kommun*
- *Utbildningsanordnare*
- *Utbildningar/Pilot*
- *Målgrupp*
- *Utveckling/Forskning*
- *Projektmedel*
- *Fysisk planering av centrumet*



Marknadsföring

Som inledning i marknadsföringsarbetet anlätades en reklambyrå för att ta fram en grafisk profil för Nationellt Centrum för Måltiden, samt diverse presentationsmaterial. Därefter arbetades det med att få fram en hemsida med information om projektet och kommande aktiviteter, samt ett anmälningssystem där intresserade kunde anmäla sig till utbildningar. En fotograf anlätades också för att bygga upp en bildbank för projektet.

Media

Nationellt Centrum för Måltiden har under ett flertal tillfällen medverkat i dagstidningar, branschtidningar och radio. Media har själva kontaktat Nationellt

Centrum för Måltiden, såväl som att projektet aktivt bjudit in till presskonferenser när projektet har anordnat aktiviteter.

Restaurangvärlden är en tidning för personal inom restaurangbranschen som har visat stort intresse för projektet. Inför deras evenemang, ”Stora Måltidsdagen” som riktade sig till branschfolk inom privata och offentliga kök, filmades Nationellt Centrum för Måltiden. I denna film intervjuades projektledaren, och det gjordes reportage av en utbildning i metodmatlagning med stjärnkocken Paul Svensson. Efter denna filmvisning på ”Stora Måltidsdagen” presenterades Nationellt Centrum för Måltiden på scenen av projektledare och styrgruppens ordförande. Utöver detta har projektet medverkat vid ett flertal tillfällen i reportage i Restaurangvärlden. Projektledaren har också medverkat i Kost och Närings medlemstidning.

Förankring

Det har ansetts mycket viktigt att projektet förankras hos politiker, tjänstemän, personal inom storkök och personalkedjan mellan storköket och måltidskonsumenten. Genom att aktivt söka upp nyckelpersoner och relaterade verksamheter har projektet arbetat mot att etablera sig och göra sig känd på marknaden. Dåvarande Jordbruksdepartementet, Hushållningssällskapet, Skolmatsakademien, Skaraborgs Sjukhus, Folkhälsokommittén, Gastronomihögskolan, Örebro Universitet/ Grythytteakademien och Burgårdens utbildningscentrum, samt fler högskolor och universitet har ansetts som viktiga samarbetspartners.

Nationellt Centrum för Måltiden har också medverkat i flera evenemang för att nå ut till många personer och flera aktörer, bland annat i nätverksträffar för kostchefer, "På landet - Framtidsforum", Skolmatsgastro, Stora Måltidsdagen samt branschorganisationen Kost- och Närings föreningsstämma. Projektet har även arbetat för att knyta Nationellt Centrum för Måltiden till näringslivet genom att etablera kontakter med företag, som till exempel Elektrolux Professional, Gunnar Dafgård AB, Fribergs Verkstäder AB, Restaurangakademien och Creo Hälsa - Kreativa hälsolösningar.

Ett nätverk har bildats med personer från Skåne och Nationellt Centrum för Måltiden. Representanter i nätverket är från skola, äldreomsorg, sjukvård, privat restaurangnäring samt utbildare och Skånes Livsmedelsakademien.

Som en del i förankringsarbetet har det under detta projektår anordnats en seminariedag, "Måltidens Mervärde" den 1 november 2010 i Vara. Till denna dag

samlades nära 500 personer med olika professioner knutna kring måltiden. Fokus var att belysa det mervärde måltiden får då den nyttjas som resurs.

Den 27 maj 2011 anordnades en hearing för politiker och tjänstemän i Västra Götalandsregionen. Syftet med denna hearing var att tillsammans utveckla den offentliga måltiden. Hearingen samlade ca 55 politiker, tjänstemän och kostchefer från 15 olika kommuner i Västra Götaland. Dagen inleddes med korta föreläsningar och goda exempel från förskola, skola och äldreomsorg och avslutades med en paneldiskussion där det dryftades hur måltiden kan utnyttjas som en resurs och ett verktyg inom dessa områden.



Förankring Vara Kommun

Projektägare till Nationellt Centrum för Måltiden är Vara Kommun. Det har därför ansetts viktigt att förankra projektet i kommunen och hos dess ledning, politiker och tjänstemän. Under projektårets senare del har det upprättats en grupp där kommunchef, chef för bildningsförvaltning, rektor för lärcentrum, näringslivschef, teknisk förvaltningschef, kostchef samt projektledaren ingått. Syftet för denna grupp har varit att diskutera och besluta om projektets fortsatta verksamhet och placering. I kommunens visionsarbete har man uttryckt intresse för att Nationellt Centrum för Måltiden ska ligga i Vara.

Projektet har besökt verksamheter som är relaterade till kärnverksamheten, såsom kommunens förskolor, skolor och äldreboenden. För att presentera sig för invånarna i kommunen deltog Nationellt Centrum för Måltiden också på Jordgubbens Dag, ett årligt återkommande evenemang i Vara. Man har också sett möjlighet till samverkan med Hälsoäventyret i Vara, en verksamhet som drivs av VG-regionen med fokus på barns hälsa.

Utbildningsanordnare

Projektets syfte är att ta fram underlag och strategier för högskoleutbildningar, YH-utbildningar samt utbildningar på gymnasial nivå. I detta arbete har flera utbildningsanordnare knutits till projektet. Kristianstad Högskola och Hanna Sepp som är universitetslektor i mat och måltidskunskap och som även forskat på måltider i förskola finns med som representant i referensgruppen¹ för förskola. Det pågår ett samarbete mellan Nationellt Centrum för

Måltiden och Kristianstad Högskola där vi gemensamt tar fram underlag för en utbildning för ny högskoleutbildning för måltidspedagoger.

I juni 2010 togs första kontakten med Gastronomihögskolan för samverkan om en yrkeshögskoleutbildning (YH-utbildning) för köksledare. En ansökan skickades in under försommaren 2010 till yrkeshögskolemyndigheten men ansökan fick avslag. En ny ansökan som tagits fram genom intervjuer med kostchefer i Skaraborg skickades in i september, och fick bifall i februari 2011 med två starter. Således startar en YH-utbildning för köksledare på halvfart med 120 YH-poäng hösten 2011 och 2012. Utbildningen är ett samarbete mellan Nationellt Centrum för Måltiden, Gastronomihögskolan och Vara kommun, som gemensamt arbetat med rekrytering av deltagare. Utbildningen kommer att hållas i Vara Kommuns lokaler.

Grythytteakademien vid Örebro Universitet har kontaktats angående samverkan i utbildningar av bland annat modellen *Five aspects meal model* (FAMM).

Andra utbildningsanordnare

I projektansökan från 2008 framhövdes betydelsen av en frontfigur för projektet och Paul Svensson värvades som mentor. Paul Svensson har sedan tidigare profilerat sig genom viljan att förbättra skolmåltider, bland annat i TV-programmet "Matakuten" som gick 2008 i TV4. Paul Svensson har deltagit vid flera av projektets aktiviteter och är ett inspirerande bollplank. Projektet har också samverkat med Hushållningssällskapet, Burgårdens utbildningscentrum i Göteborg, Fomaco Mat Hälsa Livsstil samt Göteborgs Universitet.

¹ Förklaring av referensgrupp, se under punkt Referensgrupp



Utbildningar

Västra Götalandsregionens vision framhåller det livslånga lärandet som viktigt för människors välmående såväl för individen som för samhället. Likaså framhävs rätt kompetens och utbildning som ett viktigt konkurrensverktyg för att attrahera etablering av näringsverksamhet i regionen.

I projektet Nationellt Centrum för Måltiden ska det tas fram ett antal utbildningar för personal inom barnomsorg, skola /fritidsverksamhet, äldreomsorg, sjukvård, personalmatsalar och kök/ kostverksamhet. Utbildningarna kan variera från endagsutbildningar till flera dagar.

Nationellt Centrum för Måltiden har under sitt första projektår genomfört 13 olika utbildningar med inriktning produkt till gäst. Sammanlagt har det passerat 875 personer

genom projektets verksamhet, varav 500 deltagare på inspirationsdag, 55 personer på hearing och 320 i en- och tvådagarsutbildningar. Bland deltagarna är åldersspridningen stor, och det finns en överrepresentation av kvinnor. Detta återspeglar kvinnodominansen i branschen. Genom att höja kompetens och därigenom status på detta traditionellt kvinnodominerade yrke, kan vi också locka män till yrket i denna bransch. Detta kan vara ett sätt att bryta traditionella genus- och köksmönster inom offentliga- och storkök.

Följande utbildningar har genomförts under projektets första år:

- Metodmatlagning med Paul Svensson:
 - Endagsutbildning med både teori och praktik och olika matlagningstekniker. Målgrupp var kökspersonal. Sammanlagt deltog 88 personer i denna utbildning som arrangerades under fem tillfällen mellan november 2010 och februari 2011.
- Inspirerande salladsbord:
 - En halvdags utbildning i konsten att göra ett inspirerande salladsbord till sina matgäster. Utbildningen riktade sig till kökspersonal, och anordnades i samarbete med Hushållningssällskapet och utbildare var Cecilia Corin. 40 deltagare utbildades under två tillfällen.

- Service och bemötande:
 - En tvådagarsutbildning om måltiden som helhet och vikten av service och bemötande. Utbildningen riktade sig till personal kring måltiden i skola och äldrevård. Utbildare var Maria Wilbois från Burgårdens Utbildningscentrum i Göteborg, 20 personer deltog i utbildningen.
- Specialkost i äldrevården:
 - En heldag om specialkost i äldrevården. Utbildningen riktade sig till kökspersonal i inom äldreomsorgen. Margareta Andersson från FOMACO Mat Hälsa och Livsstil AB utbildade 15 deltagare.
- Specialkost i skola:
 - En heldag om specialkost i skola. Utbildningen riktade sig till kökspersonal inom skolan. Margareta Andersson från FOMACO Mat Hälsa och Livsstil AB utbildade 15 deltagare.
- Måltidskunskap och värdskap:
 - En tvådagarsutbildning där fokus låg på måltiden som helhet. FAMM, en måltidsmodell med produkten, mötet, rummet, stämningen och styrsystemet. Utbildningen riktade sig till kostchefer,

enhetschefer, rektorer och kökschefer. Susanne Dahlgren från Göteborgs Universitet utbildade 17 deltagare.

- Utbildning på hemmaplan:
 - Endagars och flerdagars utbildning för kökspersonal i olika matlagningstekniker, råvarukunskap och bemötande har genomförts i Tibro, Nora och Mora kommun. Utbildare Martin Karlson sammanlagt 125 deltagare.



Målgrupp

Behovsinventering

Projektets syfte är att ta fram underlag för ett utbildningscentrum för personal kring måltiden i offentlig- och storköksmiljö. För att undersöka och kartlägga målgruppen för detta utbildningscentrum har en behovsinventering tagits fram med frågor som omfattade arbetsplatsens kommun, ålder, kön, utbildningsnivå, yrkesområde, befattning, möjlighet till kompetensutveckling kring måltider och kost, vilken form av utbildning som personen önskade i framtiden, samt

vilken kunskap som önskades i en framtida utbildning.

Behovsinventeringen har delats ut i samband med projektets egna utbildningar och aktiviteter samt seminariedagar inom branschen. Behovsinventeringen finns även på projektets hemsida. Fram till den 31/5 har 612 personer fyllt i denna behovsinventering. Av dessa kommer 24 % från kommuner utanför Skaraborg, och ca 10 % från kommuner utanför Västra Götalandsregionen. 6 % är män, och den övervägande majoriteten av respondenterna är födda mellan 1950 - 1960. 13 % är födda mellan 1940 och 1950, vilket kan indikera på stora pensionsavgångar inom de närmaste åren. Omkring 25 % har högst grundskoleutbildning, medan 51 % har gymnasial utbildning som högsta utbildning.

Utvärderingar

För kvalitetsbedömning av utbildningar och inspirationsdagar har utvärderingar tagits fram. Dessa har fyllts i av utbildningsdeltagare och kommer att användas som underlag vid utformning av utbildningar.

Referensgrupper

Underlag för utbildningscentrumets framtida utbildningar arbetar vi fram i samarbete med högskola/universitet och branschen, i så kallade referensgrupper. Dessa grupper består av personer med erfarenhet från olika delar, såsom forskning, privat näringsliv, utbildning, personal och ledning från den målgrupp som utbildning ska riktas mot. Projektet har tagit fram tre referensgrupper för vardera förskola, skola och äldreomsorg.

En person från högskola/universitet finns representerade i varje grupp och idag finns Kristianstad Högskola med i gruppen för förskola, Göteborgs Universitet för skola, och Uppsala Universitet för gruppen äldreomsorg.

Arbetet med referensgrupp för skola har försenats på grund av personalomsättning. I april fick gruppen en ny representant från Göteborgs Universitet och förhoppningen är att ett referensgruppsmöte för skolan kommer att hållas under första delen av hösten.

Ett referensgruppsmöte för äldreomsorg är planerat i slutet på augusti.

I referensgruppen för förskola har man träffats och diskuterat följande:

- Vad säger forskningen?
- Vad finns det för utbildningar idag?
- Behovet hos målgruppen?
- Vilken kunskap saknas?
- Intresse hos målgruppen?



Utveckling/Forskning

Arbetet med referensgruppen för förskola har lett till att vi tagit fram ett underlag för framtida "Måltidspedagoger" i förskola, en samverkan med Kristianstads högskola och Hanna Sepp. I underlaget har en "Måltidspedagog" jämförts med andra pedagoger så som musik-, ute- och bildpedagoger. Arbetet försätter under hösten 2011.

I arbetet med utveckling av utbildningar för personalmatsalar, finns ett påbörjat samarbete med Maria Lennernäs, professor vid Kristianstad Högskola/Gävle Universitet.

Planen är att vi ska titta närmare på måltider i arbete, för personal inom sjukvård och industri.

Projektmedel

För fortsatt utveckling av projektet har en ansökning skickats in till Jordbruksverket. Ansökan avsåg ett utbildningsprogram av kockar i offentliga-/ storkök och där dessa utbildade kockar skulle fungera som utbildare och ambassadörer inom det offentliga- och storköket i sin egen hemregion. Denna ansökan fick avslag i februari.

Burgårdens utbildningscentrum i Göteborg har tillsammans med flera statsdelar skickat in en ansökan till Europeiska socialfonden. Fokus ligger på att stärka samarbetet och uppnå ökad förståelse mellan olika yrkesgrupper (skolmåltidspersonal och pedagogisk personal) för att ta tillvara måltiden som resurs i barn och ungdomars lärande. Nationellt Centrum för Måltiden har tillfrågats och tackat ja om delaktighet i projektet.

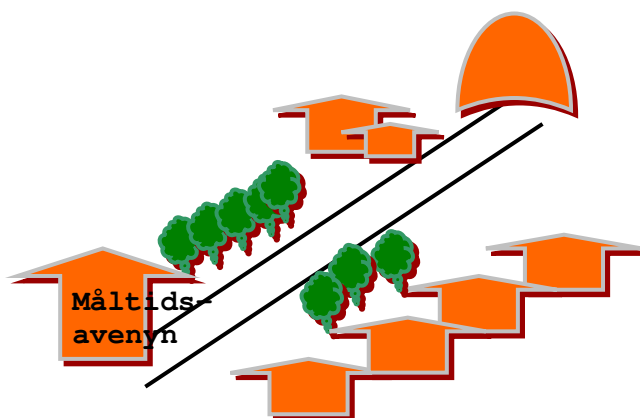
Utbildning på hemmaplan

Nationellt Centrum för Måltiden har tagit fram ett utbildningspaket för utbildning av kökspersonal på hemmaplan (innebär att utbildningen skett på deras egen arbetsplats). Det har varit en viktig del i kartläggning av målgruppen att få vara ute bland kökspersonalen i deras vardag. Genom detta arbete har projektet fått en bild av hur arbetssituationen ser ut och var kompetensen ligger. Projektet kan också identifiera både utvecklingsmöjligheter och potentiella problemområden. Genom att sammanställa erfarenheter från uppdrag, kan man få en ögonblicksbild av hur det kan se ut i de offentliga köken i landet.

Fysisk planering av centrumet

Ett delmål till projektets slutdatum i juni 2012 är att centrumet ska ha en fysisk plats, och en struktur. Projektets styrgrupp har påbörjat arbetet med projektets framtida form. Som tidigare nämndes finns en vilja från Vara att projektet ska ha sin utgångspunkt i kommunen. En möjlig plats för Nationellt Centrum för Måltiden är på Lagmansgymnasiets restaurangskola på vårdcentralen i Vara.

I arbetet med att ta fram strategier och underlag för ett utbildningscentrum har flera andra utbildningsutförare kontaktats för nätverkande och utbyte av erfarenheter. Projektet har besökt Campus Lidköping och Campus Varberg, där man förhört sig om organisation och arbetsformer.



Slutord

Nationellt Centrum för Måltiden har haft ett framgångsrikt år. Målet för projektets första år har varit att skapa struktur, bygga nätverk med målgruppen och utbildningsanordnare, ta fram underlag för framtida utbildningar genom behovsinventering, referensgrupper och pilotutbildningar.

Projektet har också knutit till sig kontakter och forskning på flera högskolor och universitet.

Min reflektion som projektledare är att branschen är i ett stort behov av utbildning både i köken och runt måltiderna. Kommunerna behöver satsa på kompetensutveckling för dessa målgrupper. I dag kan vi se att kommunerna satsar på ekologiskt och närodlat vilket i sig är viktigt, men vi tycker att kommunerna behöver bredda begreppet måltid från enbart näringsintag till helhetsupplevelse. Vi behöver lyfta upp måltiderna till en självklar resurs för bättre inlärning i skolan och rehabilitering för äldre och sjuka, men då krävs det kunskap hos personal inom skola, vård och omsorg.

Det är viktigt för projektet att ha kontinuerlig kontakt med målgrupperna för att kunna ha en dialog kring behoven. Nätverk är en bra lösning på detta, och ett bra exempel på ett sådant nätverk är Skolmatsakademien, men det behövs liknande nätverk för måltider i äldrevård och sjukvård.

Datum

Underskrift

Namnförtydligande

2011-06-27

Mija Gustafsson

Kontaktinformation:

Projektledare, Mija Gustafsson, Nationellt Centrum för Måltiden, Vara kommun, 534 81 VARA.

Besöksadress: Kommun huset, Stora torget 8, Telefon 0512-31 890, Mobil 076-760 40 49

E-post maltiden@vara.se

www.maltide.se eller www.matiden-vara.se