



Dags för kompetenshöjning om specialkost och anpassade måltider!

Branschföreningen Kost & Näring har uppdaterat de befintliga nationella rekommendationerna för specialkost och anpassade måltider med en mängd ändringar, tillägg och justeringar.

Människor i olika åldrar behöver god och hälsosam mat samt en trivsamt måltidsmiljö att äta den i. Att laga god, näringsrik och varierad specialkost samt servera den på ett optimalt sätt är en utmaning för varje kök. Som ett exempel kan nämnas att cirka 20 procent av barnen i skolan och förskolan serveras någon typ av specialkost eller anpassad måltid varje dag.



Genom Kost & Närings nya nationella rekommendationer för specialkost och anpassade måltider i förskola och skola har måltidsverksamheten fått ett verktyg som underlättar arbetet när det både gäller hanteringen av och rätten till specialkost och anpassade måltider för barn/elever.

Målgrupp

Hushållningssällskapets matkonsulter utbildar personal inom t ex restaurang- och måltidsverksamhet, vård, skola och omsorg för att höja kompetensen om specialkost och anpassade måltider för att alla ska känna sig trygga med maten de blir serverade. Vi kan även hjälpa till att utarbeta riktlinjer, rutiner, informationsmaterial och handlingsplaner inom området mat och måltider.



Utbildningarna

Vi anpassar utbildningsinnehållet för olika målgrupper med Kost & Närings anpassade rekommendationer som inspiration och kunskapsbas. Utbildningarna kan genomföras fysiskt eller digitalt. Vi varvar gärna teori med praktisk matlagning och provsmakningar. Innehållet skräddarsys och kan kombineras och genomföras som kortare eller längre utbildningar.

Tillsammans tittar vi på nya produkter på marknaden, delar med oss av ny kunskap och inspirerar varandra till att laga och

servera bra måltider till matgäster med varierande behov. Vi arbetar även med pedagogiska metoder som workshop och erfarenhetsutbyte.

Förslag på utbildningar, plocka från vårt smörgåsbord och anpassa innehållet efter din verksamhet!

- Genomgång av Kost & Närings nya rekommendationer för specialkost och anpassade måltider för förskola, skola. Rekommendationerna kan även användas som utgångspunkt vid utbildningar inom äldreomsorg eller andra verksamheter.
- Fakta kring överkänslighetsreaktioner mot t ex laktos, mjölkprotein, gluten, ägg, fisk, kött, nötter, baljväxter etc
- Vi reder ut vad innehållsförteckningen och märkningen betyder
- Livsmedelsval och specialprodukter för specialkost och anpassade måltider.
- Vi använder våra sinnen genom testmatlagning och provsmakning.
- Rutiner för livsmedelssäkerhet och rätt mat till rätt gäst
- Bra mat och trygga måltidsmiljöer vid NPF (Neuropsykiatriska funktionsnedsättningar).
- Mat vid diabetes, vad ska man tänka på?

Välkommen att kontakta oss

Kontakta Eleonor Schütt eller Cecilia Sassa Corin, matkonsulter på Hushållningssällskapet Västra, för mer information och offert.

Eleonor Schütt, tel. 0521-72 55 62, eleonor.schutt@hushallningssallskapet.se
Cecilia Corin, tel. 0521-72 55 61, cecilia.corin@hushallningssallskapet.se

Vi ger en inspirerande syn på mat och måltider!

Hushållningssällskapets matkonsulter arbetar enligt Nordiska näringsrekommendationer och de svenska matråd som innebär bra mat för både hälsa och miljö.

SHARE TO



[Hemsida](#) | [Skicka vidare](#) | [Prenumerera](#) | [Avprenumerera](#)