

# SKR:s dag för offentliga måltider 2020

Med utgångspunkt i vår uppdaterade [branschriktlinje för de offentlig säker mat inom vård, skola och omsorg](#) bjuder vi in till en heldagskonferens om aktuella frågor för offentliga kök. Under konferensen kommer du bland annat få chansen att diskutera initiativ från centrala myndigheter, branschorganisationen Kost & Närings rekommendationer för specialkost, kunskapsklivet för klimatsmarta måltider och innovativa projekt som A new Recipe for School Food. Se preliminärt program på nästa sida. Varmt välkommen!



**Datum:** 4 maj 2020

**Plats:** Sveriges Kommuner och Regioner, Hornsgatan 20, lokal Stora hörsalen

**Målgrupp:** Politiker och tjänstepersoner i kommuner och regioner

**Kostnad:** 2 700 kronor exklusive moms för deltagande på plats och på webben.

**Anmälan:** [Anmäl dig här!](#)

**Sista anmälningsdag:** 17 april

## PROGRAM

- 09:30           **Frukostmingel och registrering**
- 10.00           **Välkommen**  
Ann-Sofie Eriksson, chef för sektionen för plan, säkerhet och miljö, och Maria Caryll, chef för utbildningssektionen, hälsar välkomna.
- 10.20           **Branschriktlinje för offentlig säker mat – en uppdatering**  
Maja Högvik, SKR, och Gunnel Berdén, Mat & Rätt, presenterar SKR:s branschriktlinje för offentlig säker mat.
- 10.40           **Livsmedelsverkets nya råd för sjukhusmåltider**  
Ulrika Backlund, Livsmedelsverket, presenterar de nya råden för sjukhusmåltider.
- 11.10           **Nationella matsvinnskartläggningen**  
Karin Fritz, Livsmedelsverket, presenterar den nya matsvinnskartläggningen om hur mycket mat som slängs på skolor och på äldreboenden.
- 11.45           **Lunch på Tolvan**
- 12.45           **Ursprung på livsmedel i offentliga kök**  
Eva Sundberg, Projektledare för MATtanken och sakkunnig kring mat och måltider på Jordbruksverket berättar om deras arbete med ursprung på livsmedel i offentliga kök.
- 13.30           **Specialkost – en gemensam linje**  
Diskussion med kommunala och regionala representanter från Kost & Närings arbetsgrupp för specialkost om deras branschöverenskommelse för specialkost.
- 14.30           **Eftermiddagsfika**
- 15.00           **Kunskapsklivet för klimatsmarta offentliga måltider**  
Maria Helmersson, Senior Projektledare, RISE Research Institutes of Sweden, berättar om kunskapsklivet för klimatsmarta offentliga måltider och om andra projekt RISE driver med koppling till offentliga måltider. Sofie Axelsson, Ale kommun, berättar om vad de konkret gör i sin verksamhet inom ramen för projektet.

- 15.45            **A new recipe for school food**  
Representant från Vinnova (TBC), och Annika Genlott Agélii, SKR,  
presenterar innovationssatsningen på skolmåltider inom  
Livsmedelsstrategin – a new recipe for school food.
- 16.15            **Avslutande reflektioner**
- 16.30            **Avslutning**