



TRONDHEIM KOMMUNE



Webinar om matsvinn, restemat og “datoskrek” for ansatte i barnehage og skole

Grønn Barneby inviterer i samarbeid med LianTunet og mesterkokk Inge Johnsen til webinar om matsvinn, restemat og “datoskrek”. Webinaret er for ansatte i skoler og barnehager, og vil bli streamet torsdag **15. april kl 1200- 14.00**.

På dette kurset får du tips og inspirasjon til innslag på menyen laget av restemat. Vi lager et fullverdig måltid av rester. Vi blir også å ta for oss matsvinn som tema og hvordan man kan jobbe med barn og unge for å redusere maten som kastes. Matsvinn henger ofte sammen med at produktet er gått ut på dato, eller at vi antar at det har blitt dårlig. Vi tar et oppgjør med datoskrekken og ser på hva som er greit å gjøre med matvarer på skolen eller i barnehagen. Målet er å inspirere til bruk av rester og lære ulike tilberedningsmetoder. Du får lære hvordan vi tar vare på maten og gir den en ny sjanse. Hvis vi klarer å redusere matsvinnet, så har det en positiv miljøeffekt, gir bedre økonomi og vi viser respekt for maten.

Kurset er for deg som er matansvarlige i barnehager, lærer i Mat/helse eller jobber med elever – og mat i skole, SFO og barnehager i Trondheim.

- Når:** Torsdag 15. april 2021
Sted: Du får tilsendt link til webinaret dagen før webinaret
Varighet: 2 timer (12.00-14.00)
Pris: Gratis
Påmelding: Innen 13. april - [Trykk her for påmelding](#)



Beskrivelse av innhold: Webinaret blir lagt opp som en TV-sending hvor du får møte gjester som kommer til oss i studio for å dele kunnskap med oss. Inge Johnsen vil ta oss gjennom sendingen hvor vi kommer innom de nevnte temaene. Gjester i studio vil være Hanne Mork Hamre fra Framtiden i våre hender som skal snakke om matsvinn. Rune Berg fra Miljøenheten i Trondheim kommune snakker om hvordan vi forholder oss til datostempling og oppbevaring av mat. Karoline Benedikte Westerberg fra Friskliv og mestring i Trondheim kommune tar oss gjennom det fullverdige måltidet. Det vil bli anledning til å stille spørsmål underveis i sendingen.

Om LianTunet

LianTunet er et aksjeselskap uten kommersiell målsetning. Vi jobber for å ivareta trøndersk matkultur og spre kunnskap om kortreiste råvarer og tradisjonell matlaging. Slagordet vårt er «Lokal mat på Hvermannsens fat».

LianTunets mål er at forbruker og produsent skal være i hverandres synsfelt. Det forutsetter nærhet – kort reise fra jord til bord. Følgene av at vi faktisk ser hverandre, er økt respekt og omsorg. Dette fører i sin tur til bedre kvalitet, større mattrygghet og redusert miljøbelastning.

Ved spørsmål - ta kontakt med Roy-Inge Sivertsen, tlf: 93 02 54 45, eller Bjørn Arild Silseth, tlf 95 90 71 00

Hilsen fra LianTunet og Grønn Barneby