



MatLust  
UTVECKLINGSNOD

# Nya ingredienser för ett hållbart skolmatssystem & Livsmedelsmässan

14 juni på Södertälje Science Park

## PROGRAM 14 JUNI

### KL. 09-12: NYA INGREDIENSER FÖR ETT HÅLLBART SKOLMATSSYSTEM

*Moderator: Fredrik Birath, BERAS International*

- **Välkommen & Omställning till ett hållbart skolmatssystem.**  
*Elin Sandström, projektkoordinator, Livsmedelsverket*  
*Alexander Alvsilver, handläggare, Vinnova*
- **Inspirerande måltidskoncept – från förskola till fine dining.**  
*Eva Helén, utvecklingsstrateg, MatLust Utvecklingsnod*  
*Åsa Silfwerbrand, kökschef & måltidsutvecklare, Södertälje kommun*  
*Samt inspirationsfilm med Paul Svensson & Niklas Karlsson, Studio 2000 på Fotografiska*
- **Måltidskoncept, implementering och inspiration för hållbar mat – exemplet Södertälje.**  
*Sara Seing, kostchef Södertälje kommun & verksamhetschef MatLust Utvecklingsnod*
- **Erfarenhetsutbyten.**
- **Paus (ca kl. 10:05-10:50).**
- **Från prototyp till basprodukt i kökets menyplanering.**  
*Gunnar Backman, grundare, Nordisk Råvara*  
*Viktor Ollandt, kock och matinspiratör, Nordisk Råvara*  
*Åsa Silfwerbrand, måltidsutvecklare, Södertälje kommun*  
*Therese Fauseit, kock, Södertälje kommun*
- **Samtal: Faktorer som engagerar medarbetare till hållbara måltider & praktiska tips!**  
*George Bouchaaya, kökschef, Lina/Valla grund- och förskolor i Södertälje*  
*Sandra Ostwald, platsansvarig kock, Utvecklingscentrum, Munkedals kommun*
- **Pannelsamtal:**  
**Hur ställa om till hållbar livsmedelsproduktion/-konsumtion med hjälp av skolmåltiden?**  
*Eva Sundberg, projektledare, MATtanken, Jordbruksverket*  
*Elin Sandström, projektkoordinator, Livsmedelsverket*  
*Alexander Alvsilver, handläggare, Vinnova*  
*Mats A Hansson, undervisningsråd, Skolverket*

**KL. 12-13: LUNCH** (Vi hänvisar till Restaurang Snäckviken på Södertälje Science Park)

**KL. 13-17: LIVSMEDELSMÄSSA I SAMARBETE MED MARTIN&SERVERA**

