

Fylls i av stadsledningskontoret:
Diarienummer: 210-1196/2016
Ansökningsnummer:

Ansökan om pengar från Kompetensutvecklingsinsatsningen

Fyll i en ansökan för varje kompetensutvecklingsinsats.

Ange din förvaltning

Hägersten-Liljeholmen

Huvudansvarig kontaktperson på förvaltning.

Namn	E-post	Telefon
Susanne Forss Gustafsson	susanne.forss- gustafsson@edu.stockholm.se	08-508 22 064
Avdelning/enhet: Förskola		

Insatt controller på förvaltningen

Namn	E-post	Telefon
Moa Alsén Sjöberg	moa.alsen.sjoberg@stockholm.se	
Avdelning/enhet: ekonomienheten		

Rubrik på kompetensutvecklingsinsatsen

Fortbildning för kockar

Ange önskad summa för insatsen

294 840 kronor

Uppskattad fördelning av kostnader

Utbildningens kostnad 75 000 kr - Föreläsare teori 2x7 500=15 000 kr, föreläsare praktik (kändkock) 2x3x10 000=60.000 kr kronor		
Vikarietäckning	Totalt: 195 840 kr	Kr/timme: 204 kr
	Antal timmar: 4x4	Befattning: kockar, med flera
Lokalkostnad: Hyra av hemkunskapskök i skola och samlingslokal vid föreläsning (finns ej i förvaltningens bestånd) 17 000 kr		

Övriga kostnader: 7 000 kr
Övriga kostnader ska täcka: Enklare förtäring 7 000 kr,

Beskrivning av behov

Det saknas grundläggande kompetens hos många kockar om matens påverkan på klimat. Vi har med rätt kunskap stora möjligheter att bidra till mindre koldioxidutsläpp och gifter.

Beskrivning av kompetensutvecklingsinsatsen

Kurs i matens klimat- och miljöpåverkan.
Klimatsmart och hållbar mat för förskolans kök. Den maten som serveras bidrar till utsläpp av växthusgaser, dessa kan minskas genom att val av råvaror och hur dessa hanteras genom inköp, tillagning och servering.
Avgörande för att lyckas med klimat- och miljöarbetet är att alla strävar mot samma mål. Vad som är den klimatsmartaste maten och vilka satsningar och mål kommunen, regionen eller landstinget bör göra för att enkelt och effektivt påverka på klimatet och miljön i en hållbar riktning. .
Kursprogram:
Vad är hållbar och klimatsmart mat?
Vad är viktigast att satsa på - ekologiskt, lokalt eller klimatsmart?
Politiska mål för hållbar mat
Goda exempel
Praktiskt tillämpning i kök
Handlingsplan för enhetens egna arbetet utformas

Under år 2020, fyra tillfällen per deltagare varav 2 sker praktiskt i kök (hyra av hemkunskapskök).

Vilka områden eller befattningar inom förvaltningen omfattas av insatsen

Kockar, kökspersonal på förskolan med ansvar för planering, inköp och matlagning på förskolan.

Antal medarbetare som omfattas av insatsen

ca 60

Beskriv insatsens förväntade effekt på kort och lång sikt

Ökad kunskap om matens klimatpåverkan hos de som ansvarar för inköp av mat och tillagning på förskolorna. Ökad kunskap och handlingskraft att påverka genom val av produkter. På längre sikt hoppas vi på att det påverkar klimatavtrycket på ett poitivt sätt.

Finns möjlighet att sprida kunskap från insatsen vidare i organisationen?**Om ja, på vilket sätt:**

Arbetet kan ge ringar på vattnet på flera sätt om det uppfattas som lärorikt och poitivt. Förskolan kan använda lärdomarna som insiration i sin undervisning och det som händer i köket kommuniseras till både barn och föräldrar.

Beskriv på vilket sätt denna insats stärker och kompletterar ordinarie kompetensutvecklingsinsatser:

Utbildningen är ny grundläggande kunskap med ett fokus är nytt ur ett köksperspektiv och som förhåller sig till prioriterade politiska satsningar.

Beskriv hur insatsen kommer att följas upp:

Jämföra matsedel före och efter och se klimatpåverkan.
Deltagarna får utvärdera nytta av kursen.
Återkommer mer om detta när vi själva klurat ut vad man bör mäta och hur.

Om nämnden ansöker om pengar för flera insatser, var vänlig att prioritera dem i förhållande till varandra genom att ge dem en varsin siffra. Högsta prioritet har siffran 1.

Denna insats har prioritet:

2

**Från och med november 2018 ska ansökan signeras av
förvaltningsdirektör:**

Attesterat av

Detta dokument har godkänts digitalt av följande personer:

Namn	Datum
Gunilla Davidsson, stadsdelsdirektör	2019-12-02