



MÅLTIDSUTVECKLING FÖR OFFENTLIG MÅLTID

Måltidsorganisationer har stort ansvar för att servera smakfulla, näringsriktiga, miljösmarta måltider och ofta inom en utmanande budget. I specifika projekt och enskilda insatser behövs extern expertis för att utveckla, utbilda och inspirera.

Kreativa Kök arbetar efter principen smakfull, näringsriktig och hållbar. Vi arbetar på gräsrotsnivå och engagerar och inspirerar medarbetare i köken till förändring och utveckling. En del utbildning riktar sig även mot pedagoger, se nedan.

Vi tillhandahåller följande tjänster:

- Utveckling av recept för matlådor inom äldreomsorgen med utgångspunkt från målgruppens önskan och behov. (Ref projekt med Eskilstuna kommun 2024 och Northlink Nordic AB)
- Anpassade utbildningar för kockar att utveckla menyarbetet och arbetsmetoder för smak, näring, klimat och miljö. Teoretiska och praktiska. (ref. utbildat "klimatambassadörer" inom alla målgruppssegment i Eskilstuna kommun 2024, Förskolorna Upptäckarna AB i omgångar 2016-2023)
- Anpassad inspirationsmatlagning för att introducera nya råvaror på marknaden inom hållbarhetssegmentet.
- Coachning för kockar/kök som behöver effektivisera och rationalisera sitt arbete eller komma i gång med sin nya tjänst. (Ofta förskolor).
- Pedagogisk måltid från förskola till gymnasium, för kök, pedagoger, lärare, skolläda för ökad trivsel kring måltiden. Bonus är bl a minskat matsvinn. Föreläsningar och mer djupgående insatser. (ref Mälarhöjdens skola i Sthlm).

Cecilia Walton är kock, diplomerad kostrådgivare och förändringsledare för hållbar mat genom måltidskonceptet Diet for a green planet, som Södertälje kommun arbetar efter sedan 2010. Cecilia har erfarenheter och kunder inom offentlig måltid, dagligvaruhandeln, företagsgrupper, idrottsrörelsen, restaurang matproducenter och privatpersoner.

