

Matvalget

PROGRAM KANTINESAMLING VIKEN FYLKESKOMMUNE

Sundvolden Hotell

4.april

9:00-9:50

Velkomst, registrering og kaffe i foajeen utenfor Kongesalen (til høyre etter hovedinngangen)

10:00-11:00

Verden krever endring og Viken viser vei - sammen med deg i Kongesalen

- **Heidi Westbye Nyhus (Ap), Fylkesråd for utdanning og kompetanse** i Viken
- Jan Helge Russnes, rektor ved Eiker videregående skole,
- Magne Skaalvik, Elsie Brenne, Hilde Rønning og Lene Ulleberg, prosjektgruppa for bærekraftige kantiner i Viken fylkeskommune
- Matvalget

11:15-11:45

Mat og måltider som viser vei: Kjøkkenprat og mat fra scenen i Kongesalen:

- **Lansering av veileder for mat og måltider i Viken** ved folkehelserådgiver Elsie Brenne

11:45-12:45

Lunsj

13:00-14:10

Mat og måltider som viser vei fortsetter: Kjøkkenprat og mat fra scenen i Kongesalen:

- **Nasjonalfaglige retningslinjer for mat og måltider i videregående skole**, med Eva Rustad de Brisis, Helsedirektoratet
 - **Erfaringer fra en skole:** Ål videregående skule
 - **Mateksempel fra kjøkkenet:** Salatbar
- **Bærekraft og økologisk landbruk**, med Økoløft-bonde Kristoffer Svalastog Skinnes
 - **Erfaringer fra en skole:** Eiker videregående skole
 - **Mateksempel fra kjøkkenet:** Kornbar

14:10-14.40

PAUSE – Sesongens vinterlagra rotgrønnsaker

14:40-16.15

Mat og måltider som viser vei fortsetter: Kjøkkenprat og mat fra scenen i Kongesalen:

- **Hverdagskokken: Bruk av råvarer og matfaglig kompetanse** med Arnt Steffensen, leder av Kost- og ernæringsforbundet
 - **Erfaringer fra en skole og en kokk:** Ringerike videregående skole og Lier videregående skole
 - **Mateksempel fra kjøkkenet:** Bakst
- **Hva betyr bærekraftige hverdagsmåltider i skolen for elevene** med Elling Bere, Folkehelseinstituttet i samtale med skolelev Marte fra Sørumsand videregående skole

18:00 → **Festmiddag og underholdning** ved musikklinja fra Ringerike videregående skole

Matvalget

PROGRAM KANTINESAMLING VIKEN FYLKESKOMMUNE

Sundvolden Hotell

5.april

8:45-9:00

Felles oppstart i foajeen utenfor Kongesalen.

9:00-11:45:

Parallele sesjoner: Matsvinn (sal A)/Innkjøp og råvareliste (sal B)/Fra service til omsorg (sal C)

Kongesalen er delt i tre saler. Deltakerne deles i tre grupper, som ruller og er innom alle parallellsesjonene.

	RØD gruppe	GRØNN gruppe	BLÅ gruppe
09:00-9:45	Reduser matsvinn	Fra service til omsorg	Innkjøp og råvareliste
10:00-10:45	Innkjøp og råvareliste	Reduser matsvinn	Fra service til omsorg
11:00-11.45	Fra service til omsorg	Innkjøp og råvareliste	Reduser matsvinn

11:45-12:00

Samling og takk for nå i foajeen

12:00-13:00

Lunsj og takk for nå!

