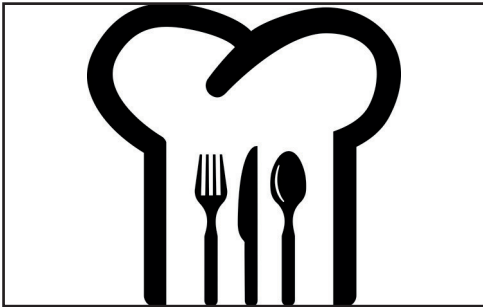




**Så här jobbar skolrestaurangerna
med mat och måltider**



Skolrestaurangernas matfilosofi

Att erbjuda matgästerna en varierad meny med näringsriktig, hälsosam, säker, miljömässigt hållbar, och vällagad mat. Maten tillagas huvudsakligen från grunden med omtanke och kärlek på noggrant utvalda råvaror. Våra ledord är passion, stolthet och trygghet.



Enkla klimatsmarta förändringar

För att minimera miljöpåverkan arbetar skolkockarna med att köpa kött av god kvalitet i försvarbara mängder och miljömärkt fisk. Ärtor, bönor, linser och rotfrukter används i matlagningen för att minska klimatpåverkan. Istället för ris som har en hög klimatpåverkan serveras klimatsmart svenskodlat matris, matvete, mathavre och fyra skånska gryn.



Råvaror från svenska gårdar

Råvaror från Sverige är ett tryggt val. Oskarshamns skolrestauranger köper potatis från Axelssons i Mörlunda, linser, bönor, ärtor och quinoa från Nordisk Råvaras utvalda gårdar, Dackebygden nötkött från Virserum, svensk kyckling från olika gårdar och svenskodlad baljväxtfärs.

Valmöjligheter och omväxling

Grunden för menyplaneringen är att få variation och skapa smakupplevelser. Varje dag erbjuds tre lunchrätter i form av dagens rätt, dagens gröna och dagens husmans, en säsongsanpassad salladsbuffé med olika sorters grönsaker, rotfrukter och fruktbitar, en brödstation med olika sorters knäckebröd, matfett och röror till bröden, ekologisk lätt- och mellanmjölk samt vatten. En gång i veckan får gästerna nybakat surdegsbröd bakat på skolrestaurangens egen surdegskultur. Frukost och mellanmål är måltider som serveras till de yngsta matgästerna. Alla måltider är näringsvärdesberäknade enligt Nordiska näringsrekommendationer och följer Livsmedelsverkets råd om goda måltider i skolan.





Säkra måltider

Kunskap om livsmedelshygien och hantering av specialkost är viktig och alla medarbetare utbildas kontinuerligt.

Rutiner finns för att säkerställa att maten som serveras är säker att äta.



Mindre matsvinn

För att motverka matsvinn behöver skolrestaurangerna få korrekt information om närvaro och frånvaro så rätt mängd mat lagas. Det är också viktigt att matgästerna inte tar mer mat än vad de orkar äta. Tillsammans kan vi minska matsvinnet och spara på resurserna och onödig belastning på miljön. Släng inte mat i onödan. Ät upp eller ta mindre nästa gång så blir vår planet glad.

Dialog med matgästerna

För att skapa intresse och engagemang kring maten och måltidsmiljön arbetar skolrestaurangerna genom skolornas måltidsråd. Skolornas måltidsråd är ett forum för matgästerna att engagera sig för att påverka och förbättra maten och måltidsmiljön i sin skolrestaurang. Målet är att alla gäster vill gå till skolrestaurangen varje dag.

Trivsamt att äta

En bra måltid är mer än maten på tallriken. Det är också viktigt att maten hamnar i magen på gästen och att det är trivsamt och rogivande i skolrestaurangen. Genom att arbeta med måltiden utifrån ett helhetsperspektiv kan varje skola skapa de bästa förutsättningarna för att alla ska trivas i skolrestaurangen.

Visste du att ...

- 44 kvalificerade skolkockar tillsammans med 48 andra engagerade medarbetare arbetar med mat och måltider i skolrestaurangerna.
- Varje dag lagas 4000 skolluncher som serveras under två lunchtimmar.
- En skollunch står för 30 procent av elevens dagliga näringsbehov.
- Sverige, Finland och Estland är de enda länderna i världen som erbjuder kostnadsfri skollunch till alla elever.
- Skollagen slår fast att skolmåltiden är en del av skolans utbildningsverksamhet och har betydelse för elevernas livsstil och hälsa.
- Nordiska näringsrekommendationer rekommenderar barn/ungdomar 60 minuters fysisk aktivitet per dag.
- Oskarshamns kommun har en politisk fastställd kost- och måltidspolicy för att kvalitetssäkra maten i skolan.

Måltidsmodell

Skolrestaurangerna arbetar efter Livsmedelsverkets måltidsmodell för att skapa måltidsupplevelser utifrån ett helhetsperspektiv. Modellens sex olika områden är alla viktiga för att matgästen ska må bra av maten och känna matglädje. Läs mer om måltidsmodellen på kommunens webbplats.



Vad serveras till skollunch?

Scanna in QR-koden med mobiltelefon eller surfplattan och läs skolrestaurangens meny.



Provät skollunchen!

Välkommen att äta skollunch i någon av våra skolrestauranger. Skriv ut kupongen för skollunch på Oskarshamns kommuns webbplats, www.oskarshamn.se/matsedlar

Mer information

Mer information om mat och måltider i Oskarshamns kommun finns att läsa på kommunens webbplats, www.oskarshamn.se/matsedlar.

Kontaktuppgifter

Kommunens Servicecenter 0491-880 00
Lillemor Persson, avdelningschef, lillemor.persson@oskarshamn.se