

Vision *2010-2011*

Uddevalla
- Sveriges
skolmatkommun

www.skolmatuddevalla.se

Vision 2010-2011

Uddevalla - Sveriges skolmatkommun

All mat i skolrestaurangerna lagas från grunden av färska bra råvaror utan tillsatser. Det används så mycket ekologiskt och närproducerat som möjligt, inga hel- och halvfabrikat eller ”reströtta” produkter.

Barnen är vår framtid! Bra måltider = bra skolresultat.

Mat

- På matsedeln finns husmanskost varvat med nya spännande rätter (indiskt, thai e t c) och traditionella skolrätter som spagetti och köttfärssås. Färsk fisk serveras varje vecka. När soppa serveras är det en matig soppgryta.
- Flera olika rätter serveras dagligen.
- Skolmaten räcker till alla elever.
- Till matlagningen används svensk rapsolja och/eller smör, samt standardmjölk, vispgrädde och crème fraiche.
- Ekologisk potatis, råris, fullkornspasta, bulgur- och quinoablandningar e t c serveras till, som varieras med vanligt vitt ris och vit pasta.
- Bregott och röd standardmjölk/grön mellanmjölk serveras. Valmöjlighet! Inga lätt-produkter serveras som t ex margarin, lättmjölk, lättfil, nyckelhålsmärkt ost.
- Filen och yoghurten är naturella och smaksätts med frukt och bär.
- Allt mjukt bröd bakas på plats med mjöl gjort av hela spannmålskorn. Flera sorters hårt bröd serveras.
- Härliga salladsbufféer, dressingar och ekologisk frukt serveras varje dag.
- Även mellanmålet är väl sammansatt och varierat.
- Inga buljonger, kryddor e t c innehållande smakförstärkare t ex natriumglutamat används.
- Inga light-produkter med sötningsmedel så som aspartam och sukralos serveras.
- Ibland serveras mat som någon känd lokal kock komponerat t ex Alex Gastronomi. Kanske recepten skickas hem med barnen?

- Varje skola jobbar hela tiden aktivt med att minimera mat-svinnet. Varje skolrestaurang väger och för statistik över svinnet och har ett tydligt uppsatt mål, och tillhörande belöning till barnen.

Barnen

- Barnen har tid att vänja sig vid och upptäcka nya smaker. Barnen lär sig att äta och tycka om riktig mat och de känner matglädje.
- Barnen känner matro i en fräsch och trivsamt miljö där kanske lugn musik spelas.
- Barnen får mat vid den tid på dagen då de är naturligt hungriga.

Måltidspersonalen/restaurangen

- Måltidspersonalen får ta egna initiativ och har fått ökat självbestämmande och inflytande. De känner arbetsglädje och "brinner" för vällagad mat.
 - Personalen får matinspiration och vidareutbildning genom t ex studiebesök och föreläsningar.
 - Personalen är mycket kunniga om matallergier och intoleranser.
 - Skolbarnen får döpa sin skolrestaurang. Personalen kallas kock och kockassistenter. Kocken bär vita kockkläder.
 - Även förskolepersonalen finns med i matråden.
-
-

För att nå denna vision tror vi detta behövs:

- Mer tilldelning av pengar till skolmaten.
- En väl fungerande dialog mellan kostenheten, skolledningen och politiker.
- Att skolorna lagar sin mat i egna tillagningskök.
- En visionär projektledare med stort kunnande och matintresse som arbetar efter en handlingsplan enl denna vision. Denna person har en nära dialog med måltidspersonalen.
- Att uppföljningsmöten hålls 2-3 gånger per år. Redovisning av mätbara mål sker.