

## Tångvalla Rektorsområde

**Ansvarig**

Ansvarig Sara Thenfors Linderoth

**Upprättad den**

2013-03-27

**Upprättad av**

Charlotta Persson, administrativ chef

**Reviderad den**

2019-03-25

# Kost- och hållbarhetspolicy

*Tångvalla Rektorsområde*

## Inledning

1996 fattades beslutet om Tångvallas Idrott & Hälsa profil som skulle komma att genomsyra hela verksamheten. Kombinationen av fysisk aktivitet och goda matvanor har positiv effekt på god hälsa och skapande av energi för barnen att leka, lära och utvecklas. Tångvallaköket var först i kö att vara med på denna förändring då en viktig förutsättning för god hälsa är bra matvanor.

Genom åren har arbetet utvecklats och förbättrats. Vi har under de senaste åren stått långt fram för att öka den ekologiska andelen mat och belönats för vårt arbete med både KRAV steg 3 certifieringar och en fjärdeplats i White Guide Junior men under 2018 kom samtidigt känslan av att vi behövde och ville ta nästa steg för att samtidigt tänka hållbarhet och klimat på lång sikt. Vad är ett ekologiskt KRAV-märkt äpple värt om det ska transporteras över halva jordklotet samtidigt som vi kan få ekologiska äpplen från våra svenska odlare? Hur kan vi som kök på en skola ta vår del av ansvaret i att minska köttmängden till fördel för mer vegetarisk kost och därmed även lätta på trycket av våra utsläpp?

Vi anser nämligen det viktigt att maten håller en god kvalitet från jord till bord och med vårt pedagogiska ansvar på ett positivt och naturligt sätt främja bra matvanor med den fantastiska möjlighet vi har. Hem och familj har naturligtvis det grundläggande ansvaret för barnens matvanor men då de flesta barn äter många av sina måltider utanför hemmet har även andra vuxna stort ansvar för barnens matvanor. Detta ansvar tar vi på Tångvalla med absolut största allvar och förstår att vår måltidsverksamhet har stor betydelse för våra barns hälsa med de cirka 900 måltider per dag som vi serverar.

## Vad?

### **Vår idé**

Vi serverar god, näringsriktig och säsonganpassad hemlagad mat.

### **Varför?**

Vi tror att glada magar ger glada barn som orkar mer.

### **Hur?**

Vi väljer att följa Livsmedelsverkets riktlinjer tillsammans med Skolmat Sverige i hur vi tänker kring att sätta meny. Vårt mål framåt är att, utifrån de hälsosamma effekter och även klimatvänliga effekter, vi ser med att utöka antalet vegetariska måltider.

Livsmedelsverket har i detta kategoriserat utifrån viktiga aspekter:

### **God**

Vi sätter vår meny med omsorg. Vi lyssnar in elevers önskemål men utmanar även eleverna att testa nytt för att på bästa sätt uppnå en varierad kost som väcker nyfikenhet och lockar sinnen.

### **Vad?**

- Målgruppsinriktad
- Locka sinnen
- Väcka nyfikenhet
- Exponera - ser trevligt ut
- Variation
- Valmöjlighet
- KRAV-märkt nivå 2 och näringsriktig

### **Hur gör vi?**

- Erfarenhetsutbyte med andra skolrestauranger
- Samtala om maten - "Fråga mig om ..."
- Tallriksmodellen av dagens måltid som presenteras i sociala medier
- Prova nytt recept och rotera på salladen
- Uppmärksamma traditioner som påsk, midsommar och jul
- Följa trender i form av svensk husmanskost kombinerat med världsmat och hitta en balans i detta
- Nya smaker
- 

- *Integrerad*
- *Trivsamt*
- *Hållbar*
- *Näringsriktig*
- *Säker*

Tolkningarna av det vidare har vi format till våra egna även om vi ser nyanser av Livsmedelsverkets grund i det.