

Mat för framtiden

Att ge våra barn och ungdomar en god start i livet är något som vi på Fria Emilia ser som en självklarhet. En del i detta är stödja dem att skapa bra vanor vilket ökar möjligheten till ett friskt och hållbart liv. En viktig utgångspunkt är att erbjuda våra barn och ungdomar mat som inte bara är god, näringsrik och hälsosam utan mat som harmoniserar med miljö och hållbar utveckling.

Mat för framtiden innebär alltså att vi äter både för vår egen framtids skull i ett hälsoperspektiv, men också att vi äter för vår egen och nästkommande generationers framtid i ett miljöperspektiv.

Idag serverar vi klimatsmart mat minst en gång i veckan. Med klimatsmart mat menar vi, kravmärkt mat, miljömärkt fisk, närproducerade livsmedel, maträtter baserade på bönor eller linser.

Vi strävar även efter att varje vecka minst två gånger servera två alternativa maträtter. Då i första hand vegetariska alternativ.

Till varje måltid serveras, bröd, ekologisk mjölk och vatten samt ett fräscht salladsbord med bland annat råkost, bön sallader och annat smått och gott.

Vår vision är:

Att personal och elever får en förståelse av matens betydelse för den egna hälsan. Att alla, såväl personal som elever utvecklar kunskap och ett bestående intresse för hur mat, miljö och hälsa samspekar i såväl ett lokalt som globalt perspektiv.

Mål

Att utveckla goda matvanor som harmoniserar med miljö och hälsa.

- Näringsriktig mat
- Närproducerat
- Kravmärkta och ekologiska varor
- Säsongsanpassat
- Inbjudande Bistro
- Elevinflytande genom våningsråd och hemkunskap

- Fortlöpande utbildning och inspiration i hälso- och miljöperspektiv för kockarna.
- Känd tydlig profil
- Synas lokalt och nationellt

Delmål

- Att vi arbetar efter livsmedelsverkets rekommendationer
- Att vi kan erbjuda två alternativa maträtter två gånger i veckan.
- Att vi kan erbjuda klimatsmart mat minst en gång i veckan.
- Att anställda på skolan samverkar för lärande kring mat och måltider.
- Att anställda på skolan samverkar för att skapa och bibehålla en positiv miljö i Bistron
- Att vi hjälps åt att se till av vi kastar så lite mat som möjligt
- Synlig och tydlig tallriksmodell med möjlighet att informera om maten som serveras.
- Studiebesök för kockarna i utbildningssyfte.
- Synliggöra Bistron mer på hemsidan genom foton, bland annat i menyn.
- Hkk-läraren arbetar en dag i veckan i Bistron.

För mer information läs handlingsplanen som finns på hemsidan i sin helhet.

Uppdaterad 2011-09-22