

Klimatsmart meny

Göteborg 2016-10-02



Nu sätter vi nya Krav på Go Skolmat.

Från och med hösten 2015 så Kravcertifierade vi vårt företag. Detta har ni märkt på flera sätt. Allt från ekologiska produkter till att all mjölk har blivit ekologiskt. Vi är mycket stolta över vår satsning och vi tänker fortsätta med att utveckla vårt företag till att vara ett hållbart företag i alla led.

Vecka 40 En Klimatsmart veckomeny

Vecka 40 är en klimatsmart vecka. Vi hoppas att du kommer att märka det på våra rätter. Vi lagar, skapar och experimenterar med våra menyer för att du skall bli nöjd som kund. Vi känner det som viktigt att vi utvecklar klimatsmarta goda rätter. Alla måste varas med för att minska utsläppen.

För oss är det därför viktigt att du återkommer med kommentarer och beskriver era och elevens upplevelser. Glöm ej att fråga eleverna hur det tycker om maten denna vecka.

Tack på förhand.

Teamet i köket

Därför vi har vi på Go Skolmat valt **KRAV**-märkningen

KRAV är Sveriges mest kända miljömärkning för mat

KRAV-märket visar att en vara är producerad på ekologisk grund med extra höga krav på djuromsorg, hälsa, socialt ansvar och klimatpåverkan.

Den produkt som bär **KRAV**-märket uppfyller **KRAV**s regler, det kontrolleras minst en gång varje år.

KRAV är ekologiskt, och mer därtill

– det betyder att djuren lever ett bra liv, grödorna odlas miljövänligt utan kemiska bekämpningsmedel eller konstgödsel, att bonden får en sjystare arbetsmiljö, att maten inte innehåller konstiga tillsatser eller har producerats med GMO. I jämförelse med EUs minimiregler för ekologisk produktion, den EU-ekologiska märkningen, eller EU-eko, så har **KRAV** mer långtgående regler för till exempel djuromsorg. **KRAV** har även regler för klimat och social hänsyn. Det har inte EU-eko.

KRAV-märket finns på mat från hela världen

– det räcker inte med var maten kommer ifrån, det handlar också om hur den är producerad. På så sätt kan du göra skillnad för djur, miljö och människa i både när och fjärran.

Hur går vi till väga på Go Skolmat när vi lagar maten

Go Skolmat vill servera mat som är lagad av råvaror med hög kvalitet och med så få tillsatser som möjligt. Menyn är planerad och näringsberäknad enligt Nordiska Närings-rekommendationer utgivna av Livsmedelsverket. Varje dag serverar vi två olika rätter, varav minst en är vegetarisk. Det finns en stor salladsbuffé med många olika grönsaker och minst en matigare sallad, exempelvis bulgur eller couscous-sallad. Till maten serveras hårt och margarin, ekologisk lättmjölk samt vatten.

Målet är att servera så mycket hemlagat som möjlig, vilket vi försöker utveckla hela tiden. Vi strävar efter att öka andelen ekologiskt i vår verksamhet. All mjölk vi serverar och använder i matlagningen är ekologisk. Vårt mål är minst 25% ekologiskt under 2016.

Go Skolmat kommer under hösten bli Kravdiplomerad. Kaffe, te, kakao, svart- och vitpeppar är etiskt märkt. Miljömärkt fisk. MSC-certifieringen innebär att vi kan servera fisk som kan spåras tillbaka till ett certifierat hållbart fiske. MSC står för Marine Stewardship Council. MSC-certifieringen säkrar att fisken kommer från bestånd som inte är överfiskade och att den är fångad på ett sätt som inte skadar havets ekosystem.

Miljöstyrningsrådets baskrav används när vi köper in kött och fågel. Kraven handlar bl.a om att antibiotika inte får användas i förebyggande syfte. Läs mer om kraven på msr.se

Var finns menyn?

Du kan läsa menyn i www.goskolmat.se här kan du även följa intressanta artiklar som vi kommer att producera under terminerna.

Frågor och svar

Om du har några frågor så ring och för att du skall bli säker på vad det är vi serverar. Du når oss enklast på telefonnummer 031-790 46 06. Om du har något som du undrar över eller du vill förmedla något som du tycker är konstigt är det lättast att du skickar ett mail till kontakt@goskolmat.se. Via denna e-post når du alla som jobbar i köket på Aptitgården på Vädursgatan. Vi tar gärna emot era idéer och tankar på hur vi skall kunna bli ännu bättre.