



Så här arbetar Sodexo med skolmåltider

Vi på Sodexo har under lång tid haft förmånen att få tillaga och servera måltider till skolelever i olika delar av Sverige. Detta uppdrag tar vi på fullaste allvar. Vår policy är att följa myndigheternas riktlinjer angående näringsinnehåll och hygiensäkerhet. Vi följer också noggrant forskning kring barns mat och hälsa och välkomnar den debatt som förs om bättre skolmåltider. Energizonen är Sodexos måltidskoncept för goda och näringsriktiga skolluncher.

På Sodexo tillagar och serverar vi skolmåltider på uppdrag av kommuner och friskolor. Våra kunder ställer olika krav på vår tjänst. De har olika visioner och resurser för sin måltidsverksamhet. Vi arbetar aktivt med att hitta bra måltidslösningar för den prisbild som finns och utvecklar verksamheten i gott samråd med våra kunder.

Näring och matglädje

I första hand ska skollunchen vara god så att barnen äter och får i sig den näring de behöver för att orka med sin skoldag. Men det handlar inte bara om maten. En måltid är en upplevelse där flera delar påverkar helheten.

- Hur maten presenteras och ser ut
- Hur den smakar
- Skolrestaurangens miljö
- Bemötande och närvaro av vuxna
- Ljudnivå och eventuell kötid i skolrestaurangen
- Lunchtid på dagen och lunchens längd
- Samvaron med kompisar

Matkvalitet

- Vi provlagar och smakar av alla rätter innan vi tar in dem på menyn
- Vi följer alltid recept så att smak och portionsstorleken blir rätt
- Vi har utbildad personal i alla kök
- Vi använder enbart godkända livsmedel
- Våra måltider är näringsberäknade och följer Livsmedelsverkets rekommendationer för skollunch
- Vi skapar menyer efter säsong, årstid och högtider

Ekologiska livsmedel

Visionen att ha 25 procent andel ekologiska produkter på offentliga måltider enligt Miljöstyrningsrådet anser vi vara både ambitiös och visionär. Vårt arbete går hand i hand med visionen och vi kommer att uppnå kraven som ställs.

Att finna ekologiska produkter inom olika livsmedelsslag är ibland en stor utmaning, likaså att hitta en leverantör eller producent som kan leverera i tillräckligt stora kvantiteter. Men vi har tillförsikt till utvecklingen och hoppas att fler producenter och leverantörer ser potentialen och möjligheten. Vissa kommuner har kommit långt och vi fullföljer deras ambition genom att köpa in ekologiska produkter såsom mjölk, pasta, vetemjöl, knäckebröd och grönsaker m.m. Vi har alltid ett erbjudande för kunden att kunna öka sin ekologiska andel och visar gärna upp olika vägar att nå målet. Som en stor måltidsaktör har vi möjligheten att kunna upphandla rätt sortiment till olika delar av Sverige.



Vår syn på tillsatser

I de produkter som vi köper ifrån livsmedelsproducenter finns ibland olika tillsatser. Tillsatser har två olika indelningar; berikningsmedel och teknologiska.

Berikningsmedel:

- Förbättrar ett livsmedels näringsvärde så att inte bristsjukdomar uppstår. T.ex. D-vitamin minskar bland annat risken för benskörhet. Större D-vitaminbrist är orsaken till den s.k. engelska sjukan (rakitis)

Teknologiska:

- Ökar livsmedelssäkerheten avseende att bakterier och toxiner inte kan bildas, vilka kan göra oss sjuka. T.ex E250, natriumnitrit, är tillsatsen som har en viktig uppgift därför den skyddar oss konsumenter från botulinum-förgiftning
- Förbättrar hållbarheten
- Påverkar konsistens, färg eller smak

Sodexo har lyssnat på den oro och debatt som finns vad gäller tillsatser i mat.

Vi har påbörjat ett arbete med att se över vad vi kan ställa för krav och vad vi vill ha som vision för livsmedelsstandarden. I samråd med våra leverantörer arbetar vi aktivt med att utvärdera och ifrågasätta värdet av de tillsatser som används. Flera av dem har redan påbörjat en minskning av tillsatser.

Sedan ett antal år tillbaka har vi utvecklat egna recept på köttbullar och pannbiffar som livsmedelsindustrin tillagar åt oss och som sedan serveras till skolbarn och på alla våra restauranger. I våra recept har vi tagit bort de som vi ansåg vara onödiga tillsatser i just dessa produkter. Dessutom har vi anpassat dem genom att göra dem gluten-, lakotos- och fläskfria.

MatSmart - kontinuerligt och långsiktigt hälso- och miljöarbete



En hållbar utveckling för kommande generationer betyder att vi som företag söker finna olika vägar att minska negativ miljöpåverkan. Detta gör vi inom skolmåltiderna på följande vis:

- Uppmuntrar till att äta enligt tallriksmodellen
- Säsongsanpassade menyer
- Finner nya vägar att minska matsvinnet, bl.a. genom vårt s.k. "Matkvitto"
- Minimera vår belastning av koldioxid genom så få leveranser som möjligt
- Se hela livsmedelscykeln när vi väljer produkter

Vi arbetar internt med att öka kunskap om vad som är miljövänligt inom kök och restaurang, t.ex. användande av köksutrustning, energiåtgång och utökad sortering av avfall.

Fakta

Lite fakta – källa Livsmedelsverket:

Det finns idag totalt inom EU 314 godkända tillsatser. I de EU-ekologiska produkterna är det 47 stycken tillsatser som är godkända att använda. Mer information finns på Livsmedelsverkets hemsida, www.slv.se. Där finns även information om hur ett godkännande av en tillsats går till. På Sodexo bedriver vi ingen egen forskning, utan vi följer lagstiftningen och de forskningsresultat som publiceras.

Sodexos ambition för våra matgäster i skolrestaurangerna är enkel:
En god samvaro runt en välsmakande, näringsrik och aptitlig måltid!