



Sodexo 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. Vi följer 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.

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 utveckla 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 helhetsupplevelse där flera delar påverkar den totala bilden.

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

Matkvalitet

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

Visionen att ha 25 procent andel ekologiska produkter på offentliga måltider enligt Miljöstyrningsrådet anser vi vara både ambitiös och visionär. Att finna ekologiska produkter inom olika livsmedelslag 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. 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 lokala 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.

Teknologiska tillsatser:

- Ökar livsmedelssäkerheten avseende att bakterier och toxiner inte kan bildas
- Förbättrar hållbarheten
- Påverkar konsistens, färg eller smak

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

Vi arbetar kontinuerligt med att se över vad vi kan ställa för krav och vad vi vill ha som vision för livsmedelsstandarden. Många av våra leverantörer arbetar aktivt med att utvärdera och ifrågasätta värdet av de tillsatser som används. Flera av dem har minskat tillsatser i sina produkter, tex i kryddblandningar och buljonger.

Sedan ett antal år tillbaka har vi utvecklat egna recept på köttbullar och pannbiffar som livsmedelsindustrin tillagar åt oss och som sedan serveras till skolbarnen. I våra recept har vi ökat andelen kött och tagit bort som vi ansåg vara onödiga tillsatser i just dessa produkter. Innan vi tar in nya produkter på vårt anbud genomförs provsmakningar och utvärderingar av produkterna. Vi bedömer på bla smaken, innehållet och kvalitén, sedan väljer vi den bäst lämpade produkten.

Fakta

Lite fakta – källa Livsmedelsverket:

I de EU-ekologiska produkterna är det 47 stycken tillsatser som är godkända att använda. Det finns idag totalt inom EU 314 godkända tillsatser. 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 gäster i skolrestaurangerna är enkel:
En god samvaro runt en välsmakande, näringsrik och aptitlig måltid!