

Klimatsmart måltid i förskolan

Mål och strategi

Östermalms stadsdelsförvaltning
Avdelning Förskola och Parklek
2016-02-15 (Reviderad 2019-09-20)

Klimatsmart måltid i förskolan

Bakgrund

Matproduktion utgör en stor del av miljöpåverkan i vårt samhälle, och står för ungefär en tredjedel av hushållens utsläpp av växthusgaser. Medvetenhet och kunskap om klimatsmarta val i vardagen är viktigt för att kunna skapa en långsiktigt hållbar värld.

Under hösten 2015 tillsattes en arbetsgrupp för att öka andelen ekologisk mat. Arbetet sammanställdes i dokumentet "Klimatsmart måltid i förskolan". I början av hösten 2019 har dokumentet reviderats då arbetet fortsättningsvis kommer utgå från de av utbildningsförvaltningen framtagna riktlinjerna för skolmåltidsverksamhet.

Målsättning

Matglädje genom hållbara vanor

Barn och vuxna i förskolorna på Östermalm är medvetna konsumenter, med kunskap om och intresse för maten. Medvetenheten om matens betydelse för miljöpåverkan stärks i förskolan och integreras i det vardagliga pedagogiska arbetet.

Maten som serveras är god, lagad från grunden, näringsriktig och klimatsmart. Basen är ekologisk och vegetarisk mat med inslag av kött och fisk. Halvfabrikat och processad mat väljs bort i möjligaste mån. Matsvinnet är minimalt, tillagning och servering av maten är kemikaliesmart, vilket innebär att den inte utsätter barn och vuxna för några kemikaliska risker. Alla på förskolan känner ansvar, delaktighet och motivation i att göra måltiden till en stund präglad av matglädje genom hållbara vanor.

Prioriterade områden

Öka andelen ekologisk mat

Östermalms förskolor strävar efter att uppnå en 55 procentig andel ekologisk mat. Ekologisk matproduktion är fri från kemiska bekämpningsmedel och bidrar till den biologiska mångfalden och en giffri miljö. Vägledning för kemikaliesmart förskola från Kemikaliecentrum har pekat ut särskilt viktiga råvaror att satsa på att handla ekologiskt. Dessa är: äpplen, bananer, citrusfrukter, vindruvor, russin, potatis, lök och paprika. Utöver detta bör även kaffe och mejeriprodukter inhandlas ekologiskt.

Öka andelen klimatsmart och hållbar mat

Verksamheterna erbjuder minst två dagar vegetarisk kost på menyn per vecka. Att minska på andelen kött till förmån för vegetarisk och vegansk matlagning ger den största klimatvinsten. Verksamheterna strävar mot att inhandla rättvisemärkta/Fairtrademärkta och Kravmärkta livsmedel, för en hållbar och rättvis livsmedelsproduktion.

Minskat matsvinn

Genom att minska matsvinnet i verksamheterna görs en stor insats för att minska klimatpåverkan. Verksamheterna mäter matsvinnet återkommande i kortare perioder under året, i syfte att medvetandegöra personal, barn och föräldrar och för att följa upp resultatet.

Matsvinnet minskas genom:

- god planering av inköp och tillagning
- god kommunikation mellan kock och övrig personal
- rätt förvaring och tillagning av livsmedlen
- mätning/vägning av matsvinn