



I Vänersborgs kommun tillagas ca 5000 portioner skollunch varje dag av kockarna på våra åtta tillagningskök. Köken är belägna på Torpaskolan, Birger Sjöbergsgymnasiet, Restaurang 7:an, Mariedalskolan, Rånnums skola, Granås, Mulltorp samt Dalboskolan i Frändefors. Från fyra av köken transporteras maten ut till skolornas mottagningskök där servering sker.

Kostkvalitet och miljö

Målsättningen för skolmåltiderna är att de ska grundläggas och främja goda kostvanor. Maten ska vara vällagad och omväxlande.

2 RÄTTER - Vi har dagligen två rätter att smaka på, en av rätterna är mer klimatsmart och baserad på vegetabilier. Mycket av maten som serveras görs från grunden och på plats på själva skolan, största delen med Svenska råvaror. Tillbehör till måltiden serveras en varierad salladsbuffé baserad på säsongsgroönaker, färskt bröd från bageriet, smörgåsmargarin samt mjölk/vatten som dryck.

SOPPA - Vi serverar soppa varje vecka med tillbehör som bröd & pålägg.

EKOLOGISKT - Vi har ett politiskt beslut på att 25 % av våra livsmedel ska vara Ekologiska, vilket vi har uppnått.

KLIMATSMART MAT - Vi serverar gärna klimatsmarta maträtter. Kostenheten jobbar för att minska klimatavtrycket och väljer bort de livsmedel som har hög belastning på klimatet. Bland annat serverar vi bulgur och matvete som alternativ istället för ris.

MILJÖ – Vi är alla ansvariga såsom elever, pedagoger & måltidspersonal att bidra med en trevlig upplevelse i en lugn och avkopplande miljö, i samband med måltiden.

VÅRT MATTÄNK – Vårt mattänk bygger på omtanke om gäster och kunder. Eftersom vi hela tiden jobbar på att förbättra oss, uppskattar vi en dialog med elever, lärare och föräldrar. På flera av skolorna har vi en bra samverkan i skolans matrådsmöten där någon från köket medverkar och informerar samt samverkar med eleverna.

Särskild mat

Vi ger service till alla som har behov av speciell mat av medicinska skäl. Vid behov av specialkost ska vårdnadshavare lämna in särskild ansökan för det. Ansökan ska lämnas in före varje läsårsstart och förnyas vid eventuella förändringar. E-tjänst för ansökan av specialkost av medicinska skäl finns tillgänglig på kommunens hemsida:

www.vanersborg.se

Alla måltider är viktiga, att bara äta lunch räcker inte till för ett växande barn



FRUKOST - Starta dagen med en bra frukost. Frukosten bör ge ungefär ¼ av dagsbehovet. Barnen behöver en bra frukost hemma eller på fritids för att må bra och klara av skolarbetet under förmiddagen.



LUNCH - ät din lunch med alla tillbehör, smaka gärna på båda rätterna, man får fritt välja av maten som serveras, fyll på din måltid även från salladsbuffén. Skollunchen bör ge eleverna ca 1/3 av dagsbehovet.



Mellanmål - fyll på med ett eller två mellanmål. Skicka gärna med en frukt med barnen till skolan. (På några skolor finns mellanmål att köpa till självkostnadspris)



Middagen bör ge ungefär 1/3 av dagsbehovet, samma som lunchen.

Utflyktsmat



Som en service kan vi också erbjuda utflyktspaket i utbyte mot skollunchen vid skolresor, friluftsdagar och liknande. Utflyktspaket beställs av lärare eller rektor.

Matsedel



Matsedeln finns på kommunens hemsida www.vanersborg.se. Det går också att ladda ner matsedeln i Iphone och Androidtelefon. Appen "Skolmaten" hittar ni i APP Store & i Play butiken.

Instagram



Kostenheten har en sida på instagram där kan ni få en inblick i flera av våra verksamheter, #kostenhetenvbg.

Kontaktperson och telefonnummer till våra kök:

Kostchef	tel: 72 1301
Enhetschef	tel: 72 2180
-Torpaskolan, Köksansvarig	tel: 72 1578
-Mariedalskolan, Köksansvarig	tel: 72 1044
Enhetschef	tel: 72 1379
-Dalboskolan, Köksansvarig	tel: 72 2208
Enhetschef	tel: 72 2096
-Birger Sjöbergsgymnasiet, Köksansvarig	tel: 72 1845
-Restaurang 7:an, Köksansvarig	tel: 72 2071

Har du funderingar, synpunkter eller frågor,
är du välkommen att kontakta oss.



Vänerns kommun

Kostenheten i Vänerns Kommun

SKOLLUNCHEN

EN VIKTIG MÅLTID

Informationsfolder till elever och föräldrar om
verksamheten vid våra tillagnings- och serveringskök



