



White
GUIDE
2020
Junior
ÅRETS KLIMATKÖK

För skol- och förskolekök

I samarbete med



Hej kockar!

Det jobb ni gör i skolköket är livsviktigt. Dels förstås för att våra barn behöver energi för att klara av skolan på ett bra sätt, men också för att den mat och dryck ni serverar spelar stor roll för klimatet. Och det i sin tur påverkar livsförutsättningarna för både dagens barn och framtida generationer.

Varje dag serveras omkring 1,3 miljoner skolluncher. En del av dem i er skolrestaurang. Det häftiga med att det är så stora volymer är att det betyder att det går att göra stor skillnad. Och det är också här som Årets Klimatkök kommer in i bilden. Syftet med tävlingen är att lyfta fram skolkök som aktivt jobbar med en omställning till mer hållbara och växtbaserade måltider, men också att inspirera fler till att börja tänka i samma banor. För ju fler som deltar, desto större vinst för klimatet.

Så. Brinner ni för att servera klimatsmart och näringsrik mat? Kämpar ni för att skapa intresse och medvetenhet hos eleverna (och en och annan lärare) om att det vi äter och dricker påverkar vår planet? Eller blev ni precis just nu nyfikna på dessa frågor och vill börja göra skillnad? Coolt, säger vi, oavsett vilka ni är. Och heja!

INFORMATION OCH FÖRKLARINGAR TILL ENKÄTEN:

Med skolmåltider inkluderas alla måltider som serveras i skolan, dvs. frukost, lunch och mellanmål. I måltiden ingår inte bara det som finns på tallriken, utan också det som finns i glaset och tillbehör som t.ex. bröd med pålägg. De tävlande klimatköken bedöms utifrån svaren i enkäten. De kök som ligger i toppen kommer också att bli kontaktade av juryn för kompletterande information, antingen via telefon eller besök på plats.

Fyll i er ansökan digitalt och mejla till ulrika@bergkvistpublishing.se senast den 1:a april 2020.

Vid frågor, kontakta:

Ulrika Arnell, Bergkvist Publishing AB
Telefon: 070 774 54 09
E-post: ulrika@bergkvistpublishing.se

Enkäten besvaras av skolkökets kökschef (tillsammans med sina medarbetare). Kommunens måltidschef ska informeras om att ansökan är inskickad.

ENKÄTFRÅGOR

1. I vår kommun har vi i gällande styrdokument (t.ex. måltids- eller klimatpolicy) en policy/mål om att skolmåltidernas klimatpåverkan ska minskas.

Ja, vårt mål är att minska klimatpåverkan med: (t.ex. 50 %).

Ja, vi har klimatmål, dock inget mätbart mål.

Nej, vi har inget klimatmål.
2. Vi klimatberäknar våra skolmåltider (kryssa för samtliga alternativ som stämmer).

Ja, våra måltider är klimatberäknade, klimatavtrycket för en genomsnittlig måltid är: (ange i kg CO₂e).

Ja, våra livsmedelsinköp är klimatberäknade, klimatavtrycket per inköpt kg är: (ange i kg CO₂e).

Nej.
3. Livsmedelsverkets rekommendation är att varje dag erbjuda minst en vegetarisk rätt till alla elever. Hur ser det ut hos er? (Kryssa för samtliga alternativ som stämmer.)

Varje dag erbjuder vi alla elever en eller flera vegetariska/veganska rätter.

Varje dag erbjuder vi alla elever växtbaserad måltidsdryck (t.ex. havre- eller sojadryck).

En eller flera dagar i veckan erbjuder vi enbart vegetariska/veganska rätter.
4. Om ni erbjuder två rätter på menyn, en vegetarisk/vegansk och en kött/fisk, ungefär hur stor andel av eleverna väljer den vegetariska/veganska rätten?

50-100 %

30-49 %

0-29 %
5. Vi arbetar aktivt för att (kryssa för samtliga alternativ som stämmer):

Skifta från animaliska till växtbaserade proteiner.

Skifta från kolhydrater med hög klimatpåverkan till klimatsmarta sådana (t.ex. från ris till matvete).

Skifta från animaliska till växtbaserade mejeriprodukter.
6. På vår salladsbuffé erbjuder vi dagligen (kryssa för samtliga alternativ som stämmer):

3 eller flera typer av fiberrika grönsaker/rotfrukter.

1 eller flera typer av baljväxter.

1 eller flera typer av växtbaserade såser/röror.

Växtbaserat smörgåsfett.

7. Vi arbetar för att öka kunskapen om måltidens klimatpåverkan genom att (kryssa för samtliga alternativ som stämmer):

Presentera måltidens klimatavtryck (t.ex. uttryckt i kg CO₂e).

Presentera den vegetariska/veganska rätten som dagens huvudrätt på menyn.

Regelbundet kommunicera kring hur olika livsmedelsval och klimat hänger ihop.

Involvera eleverna, men även andra viktiga målgrupper, t.ex. pedagoger, rektor, föräldrar, politiker etc.

8. Förutom klimatsmarta måltider jobbar vi med att (kryssa för samtliga alternativ som stämmer):

Minska matsvinnet.

Minska energianvändningen i köket.

I möjligaste mån samordna transporter till och från köket.

Källsortera avfall.

9. Sista frågan. Här har ni möjlighet att utveckla och lägga till sånt som är unikt för ert klimatsmarta kök, vad gör ni som ingen annan gör lika bra?

Hur ser en klimatsmart måltid ut hos er?

Ta en bild och tagga den med #Aretsklimatkök2020. Detta är valfritt, men visa oss och alla andra att ni är bäst på klimatsmarta, hälsosamma och riktigt goda måltider!

PRISET ÅRETS KLIMATKÖK ANSÖKS AV:

Namn skolkök:

Kommun:

Namn kökschef:

Kontaktuppgifter (tel. och e-post):

Kommunens måltidschef ska informeras om ansökan.

Namn måltidschef:

Kontaktuppgifter (tel. och e-post):