

White  
2020  
GUIDE  
JUNIOR

Årets Förskolekok



Namn på förskolan:

Adress:

Köket är ett:

**Tillagningskök**

**Mottagningskök**

Finns ni på Instagram? I såfall, vad heter ni:

Finns ni på Facebook? I såfall, vad heter ni:

Namn på ansvarig i köket:

Mailadress till ansvarig i köket:

Mailadress till förskolechef:

Hur många personer arbetar i köket?

Hur många lunchportioner serveras per dag?

Livsmedelskostnad per lunchportion, i snitt:

Mellan vilka tider serverar ni lunch?

## VEM HAR BESVARAT ENKÄTEN?

Namn:

Arbetsplats:

Mailadress:

Telefon:

Datum:

## 1 Bedömer ni näringsinnehållet i era måltider?

Ja, via ett kostdataprogram

Vilket?:

Ja, via Livsmedelsverkets råd "Bra mat i förskolan"

Ja, via Skolmat Sverige

Annat

Vilket?:

Nej

## 2 Har ni ett fungerande egenkontrollprogram i ert kök?

Ja

Nej

## 3 Är köket delaktiga i vad som händer i den övriga verksamheten, utanför måltidsverksamheten?

Ja

Om Ja, beskriv kortfattat:

Nej

## 4 Berätta kortfattat om de måltidsprojekt som får följa med in i verksamheten (exempelvis temaveckor, odlingar, utematlagning, övriga matprojekt):

## 5 Arbetar ni med måltidspedagogik i den dagliga verksamheten?

Ja

Om Ja, beskriv kortfattat:

Nej

## 6 Hur stor andel av de totala livsmedelsinköpen är ekologiska (värdet)?

75-100%

50-74%

25-49%

0-24%

## 7 Är ni KRAV-certifierade?

Ja

Nej

## 8 Väljer ni aktivt kött som har en så liten miljöpåverkan som möjligt, exempelvis enligt WWF's Köttguide och/eller letar ersättningsprotein till kött?

Ja

Om Ja, på vilket sätt?:

Nej

## 9 Undviker ni konsekvent rödlistad fisk och bara serverar godkänd fisk, exempelvis enligt WWF's Fiskguide?

Ja

Om Ja, på vilket sätt?:

Nej

## 10 Klimatberäknas menyn?

Ja, på måltidsnivå

Ja, per kg inköpta livsmedel

Nej

## 11 Hur ofta bakar ni bröd?

Varje dag

Någon gång i veckan

Det händer

Aldrig

## 12 Får barnen delta inne i köket ibland för att baka eller laga mat?

Ja, varje vecka

Ibland, till exempel när de fyller år

Nej

Annat:

### 13 Har måltiderna en stående punkt på föräldramöten?

- Ja alltid, och kocken är närvarande
- Ja, alltid, men kocken är inte alltid med
- Nja, vid behov i så fall
- Det händer
- Nej

### 14 Finns det minst en utbildad kock i köket?

- Ja
- Nej

### 15 Finns det en egen policy för måltiderna på förskolan (förutom den kommunala kostpolicyn)?

- Ja Om Ja, ska denna bifogas med denna ansökan.
- Nej

### 16 Har ni fått besök av oss tidigare?

- Ja

Om Ja, berätta kortfattat om vad ni har gjort det senaste året:

- Nej. Om Nej, bifoga gärna några bilder från er förskola, måltidssituationen, något matprojekt eller annat som ni anser kan vara viktigt för oss i vårt bedömningsarbete.

Vi vill även tipsa om följande person till kategorin Årets Förskolekock (beskriv gärna kortfattat):

Vi vill även tipsa om följande person till kategorin Årets Gastronomiska rektor (beskriv gärna kortfattat):

**Tack för din anmälan, hoppas att vi ses!**

Fyll i ansökan digitalt och e-posta senast den 6 december 2019 till:  
**[ulrika@bergkvistpublishing.se](mailto:ulrika@bergkvistpublishing.se)**

**VID FRÅGOR, KONTAKTA:**

---

Ulrika Arnell, White Guide Junior och White Guide Senior  
Telefon: 070-774 54 09 eller e-post: [ulrika@bergkvistpublishing.se](mailto:ulrika@bergkvistpublishing.se)