

Örebro Waldorfskolas matpolicy för lunchserveringen:

Våra grundläggande principer:

- **Det uthålliga solidariska samhället.** Socialt ansvar och hänsyn till natur, djur, det ekologiska systemet och människan.
- **Laktovegetariska rätter som basmat,** ibland lakto-ovo-vegetarisk. Det serveras även rätter med fisk/kött/fågel, men för att minska den negativa påverkan på klimatsystemet har vi bara animaliska rätter 1 dag per vecka. (se fotnot *)
- **Lokalproducerade livsmedel.** Vi strävar efter att beställa varor till vår basmat från lokala leverantörer. Klimatsmart tänkande när det gäller råvaror och leverantörer. Vi bygger just nu även en jordkällare där vi kan förvara vår potatis, rotfrukter och vissa andra livsmedel – förvaring utan energiförbrukning!
- **Säsongsbetonade råvaror.**
- **Naturenligen odlade råvaror.** Biodynamiskt- och KRAV-odlade råvaror. Vi har som mål att ha 100% KRAV-odlade livsmedel i vår matlagning. Just nu ligger andelen på ca 80 % biodynamiskt/KRAV-odlat.
- **Näringsbevarande matlagning.** Mat lagad från grunden! Ej halvfabrikat! Kökspersonalen på skolan lagar till skolmaten från grunden nära inpå servering och utan lång varmhållning, för bättre bevaring av näringsämnen och för fräschare mat. Tillagningsmetoderna är även anpassade till de olika maträtterna för bra hälsa.
Alltid en salladsbuffé med finfördelad råkost, bön/baljväxter och andra sallader. Vi bakar vårt mjuka bröd själva, oftast med surdeg. Till måltiderna serveras det även ekologiskt te utan koffein.

Sammanfattning:

Lunchserveringen ska i största möjliga mån servera lokalt producerad, säsongsbetonad, laktovegetarisk basmat, hemlagad från grunden med ekologiska livsmedel. Animalisk rätt serveras en dag i veckan.

Samverkan:

Vi vill skapa en harmonisk atmosfär i matsalen och runt måltiderna. Matsalen är den plats i skolan där elever och pedagoger samlas för att äta ihop, en plats som vi vill ska vara öppen och behaglig. Matsedeln utformas i samverkan mellan kökspersonal, elevrepresentanter och pedagoger. Kommunikationen runt och utvecklingen av lunchserveringen sker i samarbete mellan kollegiet och kökspersonalen. Föräldrar till elever på skolan är alltid välkomna att delta i måltiden på skolan.

* Internationellt sett beräknas *djurhållningens*, inklusive foderodling, transport och markanvändning, samlade bidrag till växthusgaserna vara 18 procent. Detta motsvarar ungefär 80 procent av *jordbrukets* samlade bidrag till växthusgaserna. (FN:s livsmedels- och jordbruksorganisation, 2006)

Naturskyddsforeningen har år 2008 sammanställt en rapport om köttproduktionens miljöpåverkan som heter ”**Kött – övergödning och klimat**”. De har kommit fram till att vi måste äta mindre kött för att minska klimathotet. Här hittar ni rapporten:

<http://www.naturskyddsforeningen.se/natur-och-miljo/jordbruk-och-mat/matens-varstingar/> Gå in på sidan och leta upp pdf-filen ”Kött – övergödning och klimat” till höger under rubriken *Rapporter*.