

December 2017 – teman för kommunikationen till skolelever, föräldrar och skolpersonal

FINLAND 100 ÅR – SKOLBESPISNINGENS FRAMTID

I framtiden kommer eleverna att ha en allt viktigare roll i utvecklingen och planeringen av skolbispisningen. Matfostran infördes i läroplanerna hösten 2017, och skolbispisningen har blivit en del av studiehelheten. Skolorna är skyldiga att anordna matfostran och leverantören av måltidstjänster har möjlighet att ta en stor roll i genomförandet av matfostran. Vi på Fazer Food Services ser matfostran som en möjlighet att öka samarbetet mellan elever, lärare, skolpersonal och föräldrar. I flera skolor har vi tillsammans utarbetat en årsklocka för matfostran som vi genomför i samarbete med skolgemenskapen.

Skolmaten har utvecklats under årtiondena och är i dag både mångsidig och variationsrik. I framtidens skolmat kommer vi att få se nya rätter och råvaror, till exempel produkter av bondböror. Redan nu har skolmenyerna internationella influenser: det serveras vegetariska rätter med asiatiska smaker och när eleverna får framföra önskemål är bland annat sushi ett vanligt förslag.

I de nationella näringsrekommendationerna och de nya rekommendationerna för skolmat beaktas även miljön. Betoningen på vegetariskt ökar i skolbispisningen – vegetariska rätter är ett verkligt alternativ, grönsakerna blir mer säsongsbetonade och får ökad synlighet. I framtiden kommer skolbispisningen sannolikt att granskas i en allt bredare referensram. Detta kommer att styra hela skolbispisningen, och till exempel de etiska aspekterna kommer att bli fler.

Grattis, 100-åriga Finland! Tack för världens bästa skolmatssystem. Nästa år firar vi skolmatens 70-årsjubileum.

UTGÅNGSPUNKTER FÖR RÅVAROR OCH RECEPTUTVECKLING

Utgångspunkten för Fazer Food Services råvaruinköp och receptutveckling är kundorientering, etik, produktsäkerhet, kvalitet och hälsa. Maten ska vara välsmakande och god, men samtidigt ska man kunna äta den med gott samvete. Nedan presenteras ett antal vanliga frågor om råvaror och recept.

1. Varifrån kommer köttet och fisken som ni använder? I hur hög grad är dessa råvaror inhemska?

Vi har bestämt oss för att öka användningen av inhemskt kött. Från början av 2017 90 procent av allt kött och alla köttprodukter vi använder har varit finländskt ursprung. All kyckling är inhemsk. Som råvara använder vi produkter från välkända finländska köttföretag.

Redan i många år har minst 80 procent av det kött vi använder varit inhemskt. Allt färskt nöt-, gris- och fjäderfäkött har redan länge varit 100 procent inhemskt. De utländska produkter vi använder, till exempel vilt- och lammköttprodukter, kommer från bland annat Tyskland, Danmark och Nya Zeeland.

Cirka 40 procent av all fisk och alla fiskprodukter som vi använder är inhemsk. De övriga viktigaste fångst- och odlingsområdena för fisk är Östersjön, Nordsjön, Norge (odlad), Nordatlanten och vissa delar av Stilla havet.

Världsnaturfonden (WWF) upprätthåller en Fiskguide som gör det lättare att välja hållbara fiskarter. Fiskarterna finns listade på en grön (föredra), gul (handla med eftertanke) och röd (undvik) lista. Vi följer rekommendationerna och använder inte utrotningshotade rödlistade fisk- och skaldjursarter överhuvudtaget. Över tre fjärdedelar av våra fiskråvaror är grönlister enligt WWF:s guide.

2. Varför används det så mycket tillsatsämnen i maten, till exempel smakförstärkare, färgämnen osv.?

Vi tillsätter inga tillsatsämnen i våra kök, men vissa av de råvaror vi använder innehåller tillsatsämnen. De flesta vanliga livsmedel innehåller tillsatsämnen. Till dessa hör till exempel inlagda rödbetor, riven ost, skinka, margarin, vegetabiliska fettblandningar, korv och senap. Vi följer hela tiden meddelanden och anvisningar från Livsmedelssäkerhetsverket (Evira) och de styr vår verksamhet (t.ex. val av råvaror och menyplanering).

Vid valet av råvaror har vi redan i flera år vid sidan av många andra faktorer tagit hänsyn till råvarans eventuella innehåll av tillsatsämnen. När Fazer Food Services konkurrensutsätter råvaror har till exempel ett viktigt kriterium redan länge varit att de inte får innehålla natriumglutamat. Vi har minskat mängden tillsatsämnen genom att ta in margarin utan tillsatsämnen till brödbordet och öka användningen av köttprodukter som inte innehåller fosfater. Vi har också minskat användningen av buljongprodukter i matlagningen.

3. Varför tillsätts socker, glukos, glukossirap osv. i vanlig mat?

Vi tillsätter inte glukos eller glukossirap i våra kök. Den glukos och glukossirap som anges i matens ingrediensförteckning kommer från de råvaror som används i matlagningen. I vissa recept tillsätts en liten mängd socker som krydda för att ge maten mer smak.

4. Vilken typ av fetter använder ni i matlagningen?

I matlagningen använder vi rypsolja, allt enligt näringsrekommendationerna. I vissa rätter behövs det matlagningsmargarin som har en fastare konsistens. Det tillverkas delvis av palm- och kokosfett som innehåller mättade fettsyror. Palm- och kokosfett behövs för att margarinet ska få önskad konsistens. Margarinernas konsistens har inte förändrats. I förpackningsmärkningarna angavs förr enbart "vegetabiliskt fett", men enligt nya bestämmelser måste man ange det vegetabiliska fettets ursprung i produktdeklarationen.

Det är helheten som avgör när det gäller den näringsmässiga kvaliteten på lunchrätter. En rätt kan följa näringsrekommendationerna även om det vid tillagningen har använts livsmedel som innehåller palm- och kokosfett.

5. Är råvarorna färskvaror eller halvfabrikat?

I matlagningen använder vi vanliga råvaror som kyckling, fisk, kött, mjölkprodukter och grönsaker. Vi använder enbart rått kött, med ett undantag, nämligen den färdigt tillagade köttfärs utan tillsatsämnen som vi använder i vissa skolor.

I höst 2016 vi ökade innehållet av färska grönsaker i våra soppor och vegetariska rätter. Så kallade styckelivsmedel, till exempel spenatplättar och fiskpinnar, är vanligen helfabrikat, eftersom alla kök inte klarar av att tillaga dem från råvaror. I regel finns det styckelivsmedel på menyn en gång i veckan.

God Jul och Gott Nytt År!