



15/3

Mer mat i magen

*genom innovativa
lösningar och nya
arbetssätt*

13.30-15.00. Digital tematräff
utifrån erfarenheter i
Erfarenhetsbanken.

Tematräffen arrangeras inom
projektet Ett nytt recept för
skolmåltider, som finansieras
av Vinnova.



I programmet:

LULEÅ

Måltidsresan. Under hösten påbörjades en "måltidsresa" med målet att mer klimatsmart mat ska ätas upp och närvaron vid lunchen ska öka. Elevernas delaktighet och inflytande över måltiden är en viktig del i utvecklingsarbetet.

TRELLEBORG

Meal on Wheel. Kommunens foodtruck har blivit en tillgång och är mycket uppskattad av eleverna. Foodtrucken avlastar skolrestauranger, serverar mat vid friluftsdagar och bidrar till en modern och annorlunda måltidsupplevelse.

SÖDERKÖPING

Fler pedagoger i skolrestaurangen. Med gratis pedagogisk lunch ökar vuxennärvaron, vilket skapar lugn. Det gör att eleverna vågar testa mer, sitter längre och får mer mat i magen. Det pratas också mer mat generellt på skolan.

KÖPING

Frukost i skolan. Det är långa dagar i skolan och många åker hemifrån tidigt. Därför blev det stort intresse när elever på högstadiet erbjuds att äta frukost i skolan. Det har bidragit till en lugnare skolmiljö och att det även blir mer skollunch i magen.

KARLSTAD

Ät vad du vill när du vill. Skolrestaurangen är öppen hela dagen för att på ett innovativt sätt erbjuda hållbar mat när elever behöver energi-påfyllning, även utanför ordinarie lunchtid. Tanken är också att skolrestaurangen ska bli en mötesplats för ungdomar och vuxna.



MATtanken

OFFENTLIGA MÅLTIDER - ALLA AKTÖRER I KEDJAN

mattanken@jordbruksverket.se