



Fazer är ett internationellt familjeägt företag som erbjuder bageri-, konfektyr-, kex- och spannmålsprodukter samt måltids- och kafétjänster av hög kvalitet. Koncernen har egen verksamhet i åtta länder och export till cirka 40 länder. Fazer Food Services är ledande inom måltidstjänster i Norden.

I Sverige serverar vi cirka 85 000 måltider dagligen, de flesta under varumärket Amica. Våra drygt 200 enheter i Sverige finns bland annat på företag, skolor och universitet samt inom försvar, sjukhus och äldreomsorg.

För mer information besök [www.fazerfoodservices.se](http://www.fazerfoodservices.se)

# LUNCHEN ÄR DAGENS HÖJDPUNKT



## Fazer Food Services

Lindhagensgatan 120, Box 30170, 104 25 Stockholm Tel: 08-470 72 00

[www.fazer.se](http://www.fazer.se) [facebook.com/fazersverige](https://facebook.com/fazersverige) [twitter](https://twitter.com/fazersverige) och [instagram @fazersverige](https://instagram.com/fazersverige)

## Hållbar mat i skolan!

Mat är viktigt. Mat gör skillnad för dig som är förälder, för dig som är elev och för alla som arbetar på din skola. Det är därför vi lägger ner vår själ i maten. Inom Amica jobbar vi för en hållbar utveckling genom att ta ett större klimatansvar kring maten vi serverar i din skola. Vi arbetar medvetet, förebyggande och långsiktigt för att minska vår miljöpåverkan. Just nu satsar vi på att:

- Servera fler ekologiska produkter
- Öka andelen grönsaker
- Minska matsvinnet



Vi är väl medvetna om att alla elevers hälsa påverkas av den mat vi serverar. Därför tar vi fram varierade menyer som följer Livsmedelverkets rekommendationer för varje åldersgrupp. Dessutom följer våra restauranger riktvärdena för etiskt upphandlad mat med positiva ekologiska effekter. Även små förbättringar gör stor skillnad när det gäller mat.

Barnen får idag färskas grönsaker efter säsong, när grönsakerna smakar som mest och belastar miljön som minst. Vi arbetar enbart med leverantörer som garanterar att gällande hälso-, djur-, och miljöskyddslag följs. Sverige har världens mest omfattande djurskyddslag, i kombination med en av de lägsta nivåerna av antibiotikaanvändning inom EU. Vi har därför bland annat bytt ut importerat fläskkött mot svenskt.

## Medvetna och nyfikna elever

Vi väljer våra leverantörer noggrant och är experter på att köpa in råvaror. Våra duktiga kokar lägger stor vikt på arbetet med recept och lagar alltid god och hälsosam mat i skolan.

Alla som jobbar hos oss är utbildade för att informera eleverna om mat, näring, matsvinn och hur viktigt det är att äta mycket grönsaker. Barnen får till exempel alltid ett vegetariskt alternativ till lunch.

Det är viktigt hur maten ser ut och presenteras. Vi serverar mat där barnen får möta så många råvaror och smaker som möjligt. Många färger lockar till nyfikenhet och till att smaka nya grönsaker varje vecka. Vår vision är att eleverna på din skola ska utvecklas till medvetna och nyfikna konsumenter.

## Varierade menyer gör skillnad

Vårt mål är att skapa smakupplevelser för eleverna varje dag. Näringsinnehållet på maten och hur ofta barnen serveras olika måltider under en hel termin är basen. Vad som serveras beror också på hur ofta varje åldersgrupp bör äta olika typer av mat.

Inom Amica har vi en menygrupp med dietister och kostekonomer som arbetar med att planera menyerna på din skola. Här finns stor kompetens från måltidsverksamhet och arbeten som kostchef, husmor i provkök eller som enhetschef för grundskola och gymnasium. Gruppen har den kunskap som behövs för att skapa hälsosamma smakupplevelser i skolan.

## Lunchen är dagens höjdpunkt

Lunchen är dagens viktigaste mål. Den hjälper till att skapa en lugn och trivsamt miljö där barnen får möjlighet att lära sig så mycket som möjligt. Vi är med i din skolas matråd och frågar eleverna vad de vill ha för mat. Dessutom ordnar vi temadagar kring mat, nya smaker och lärande.

Vi har många tankar och idéer kring hur vi tillsammans kan få barnen på din skola att äta så bra som möjligt. En elev som äter rätt mår bättre och lär sig ännu mer under skoldagen. Vi finns därför här för att hålla magarna mätta så att energin finns då den behövs som mest.



TASTY  
everyday

