Amica skolkoncept

Din matvän genom livet!

Innehåll

Om Amica 5

Vårt erbjudande 9

- Mat 11
- Atmosfär 12
- Service 12

Visuellt koncept 15

Aktiviteter 16



Din matvän genom livet!

Mat med mening.
För ungas ökade fokus och välmående.

Om varumärket Amica var en person skulle det vara en trygg, pålitlig och varmhjärtad vän: en som du alltid kan dela allt med, eftersom du vet att hen bryr sig om dig.
Amica är latin och betyder vän.

Amica - om oss

Amica brinner för att öka ungas fokus och välmående genom att servera näringsrik och god mat.

Vårt fokus inom Amica ligger i att skapa inspirerande matupplevelser som är omsorgsfullt tillagade. Vi strävar alltid efter att tillaga mat på råvaror som är närodlade, välsmakande och näringsrika efter säsong – då de smakar som allra bäst.

Vi är omtänksamma, erfarna och personliga i allt vi gör.



Våra värderingar

Våra värderingarna utgör grunden för vårt arbete.

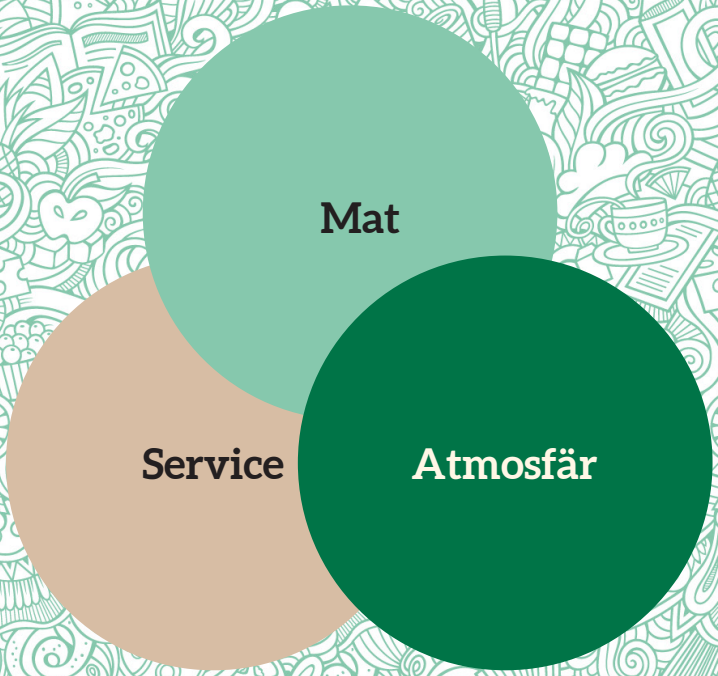
- Kunden i fokus – målet är att överträffa kundernas förväntningar
- Utmärkt kvalitet – ansvar i allt vi gör
- Samarbete – vi arbetar tillsammans med respekt för varandra

Våra värdeord

Omtänksamma
Vi fokuserar på det vi gör bra och på vad vi kan göra för eleverna. Vår omtanke ska höra, synas och kännas.

Erfarna
Vi är alltid intresserade av elevers önskan och behov. Vi ställer frågor och delar gärna med oss av egna insikter och erfarenheter.

Personliga
Amica eftersträvar alltid att bemöta skolelever på bästa möjliga sätt och på deras villkor för att skapa minnesvärda upplevelser. Vi träffar unga som de är, och eftersom vi verkligen bryr oss om dem är vi vänliga, personliga och intresserade.


Mat
Service
Atmosfär

Vårt erbjudande

Vi lagar god och näringsrik mat för ungas fokus och välmående.

Vi vet att en elev som äter rätt, mår och presterar bättre, vilket bidrar till högre koncentrations- och inlärningsförmåga under skoldagen. Idag lagar vi mat till ett 50-tal skolor, förskolor och gymnasier, både i kök på plats men även i våra egna tillagningskök för leverans. Totalt serverar vi 4,5 miljoner skolmåltider per år.

Maten vi erbjuder måste vara både tilltalande och god. I nära samarbete med er utvecklar vi kontinuerligt menyerna utifrån elevernas önskemål och vår mångåriga erfarenhet. Vi verkar även för att måltidsmiljön ska vara trevlig, säker och pedagogisk. Alla elever ska varje dag känna att de ser fram emot sin lunch.

Vikten av en kunnig och välkomnade personal ska aldrig underskattas. Vi är lyhörda och uppmärksamma för de behov som eleverna har och ligger i framkant vad gäller tankar och idéer om att få barn att äta så bra som möjligt och vi uppmuntrar gärna elever att testa maträtter som de inte är vana vid. Vår personal strävar efter att lära elever mer om mat, näring, matsvinn och hur viktigt det är att äta mycket grönt.

Specialkost

Amica är marknadsledande i arbetet med säkerhet och trygghet avseende specialkost och vår ambition är att etablera en ny branschstandard för hanteringen. På restaurangerna har vi ett gemensamt arbetssätt för specialkosten som grundar sig på våra specialkostrutiner, vilka är en del av egenkontrollen.

Alla som arbetar med specialkost i våra restauranger går en separat utbildning som är både teoretisk och praktisk för att lära sig det arbetssätt som vi tillämpar för att laga säker mat till våra gäster.


Tasty Everyday!
Vi vill att du ska må bra. Därför vill vi skapa
minnesvärda matupplevelser i din vardag,
och tillgodose ditt behov, precis där du är.

Mat

En inspirerande matupplevelse som kan göra din vardag ännu bättre.

Det viktigaste för oss är att eleverna mår bra. Genom att laga så mycket mat vi kan från grunden med säsongsanpassade råvaror skapar vi den bästa smakupplevelsen med en känsla av hemlagat. Vi är övertygade om att god mat gör skillnad och kan väcka matintresse hos unga. Maten vi lagar är hälsosam och följer självklart Livsmedelsverkets riktlinjer ”Bra måltider i skolan”. Det innebär att måltiderna är målgruppsanpassade, hälsosamma och näringsberäknade.

Vi lägger stor vikt på hållbar utveckling och god etik när vi tar fram våra menyer. Därför lägger vi ner mycket tid på våra val av råvaror, tillredningsmetoder och transporter. Amica har blivit ledande inom konceptet hållbara måltider eftersom vi arbetar klimatsmart med fokus på ekologiska och närodlade råvaror. Dessutom har vi ett mycket lågt svinn som vi mäter och följer upp varje dag.

För både hälsans och miljöns skull erbjuder vi alltid ett generöst salladsbord och en varm vegetarisk rätt.

Stor omsorg läggs på presentationen av maten för våra unga gäster. Mat ska inte bara smaka gott, utan också dofta gott, se aptitligt ut och vara vackert upplagd.

Atmosfär

En omsorgsfullt tillagad måltid i kombination med vår omtanke skapar rätt stämning precis där du är.

För oss handlar det om stämningen vi skapar i maten genom de små detaljerna och vårt fokus på upplevelsen. Alla gäster i våra restauranger ska känna sig sedda, trygga och välkomna.

Restaurangmiljön ska skapa trivsel och öka både aptit och nyfikenhet hos våra gäster. Alla stationer och flöden är noggrant uttänkta för att optimera rörelsen i rummet och skapa intresse för vad som erbjuds.

Service

Det som är viktigt för oss är möjligheten att skapa en upplevelse för dig.

Att få arbeta med skolmat är ett privilegium och vår ambition är att skapa höjdpunkter under dagen genom matupplevelser. Därför arbetar vi aktivt med att leverera den bästa service till våra gäster. Vi strävar efter att vara en naturlig del av skolan och är alltid närvarande i matsalen för att få en personlig kontakt med gästerna. Vi bemöter alltid våra gäster med en ett leende och finns till hands för elever som har frågor som rör kost och mat.

Vår personal är både pålästa och lyhörda för nya önskemål. Om det uppstår problem ser vi alltid till att lösa dem.



. VÅR MENY .

MÅNDAG

Ugnspannkaka med morötter och purjolök, lingonsylt

Tandoorifisk med morotsraita och ris

TISDAG

Het bön- och chiligryta med grönsaker och ris

Köttfärslimpa med gräddsås, smörgåsgurka och timjanpotatis

ONSDAG

Majspolenta med ost, örtolja, stekta champinjoner och edamamebönor

Grönsakslasagne med röda linser

TORSDAG

Medelhavsgrönsaker med marinerade smörbönor

Ugnsgrillad kycklinglår med yoghurtsås och rostad couscous, svarta oliver

FREDAG

Stekt ris med black eyed bönor och ägg

Ostgratinerad falukorv med gurkmix och potatismos, rostad lök

Din matvän genom livet!



Meny från v 42
framtagen tillsammans
med Menyrådet

Visuellt koncept

Amica har ett genomtänkt och välarbetat visuellt koncept som bygger dels på utformningen av ytan där maten serveras, men också på skyltprogram, kompletterande utensilier och personalkläder. Utöver det så använder vi ett antal dekorativa väggtavlor och trycksaker i Amicas grafiska manér.

För de som vill bygga ut konceptet finns ett antal tillval att addera, som profilering av utvalda ytor med Amicas unika mönster, entrédekor, möbler, bestick, brickor och mycket annat som skapar en harmonisk helhet med genomtänkta lösningar.

För menyer, skyltar och information använder restaurangerna alltid mallar som följer den grafiska profilen. Tillsammans med er arbetar vi fram den bästa lösningen för era utrymmen och behov, med målet att skapa en härlig, inspirerande och aptitretande miljö för barn och ungdomar.

Aktiviteter

För att berätta om våra värderingar kring mat och för att skapa en nära relation med våra gäster anordnar vi årligen ett antal aktiviteter.

Nyhetsbrev

För att berätta om vårt arbete för gäster, föräldrar och personal, skickar vi löpande ut ett nyhetsbrev. Här informerar vi om bland annat:

- Om oss på Amica skola och vilka som arbetar i restaurangen
- Aktuella nyheter och säsongsrelaterad information
- Vårt arbete kring hållbarhet
- Teman i restaurangen

Aktivitetskalendern

Under året arbetar vi med olika teman i våra restauranger. Det kan vara allt från att uppmärksamma högtider till att lyfta teman kring matsvinn. Att bekämpa matsvinn är något som vi brinner för och därför genomför vi flera aktiviteter runt matsvinn tillsammans med skolan.

De globala målen är en viktig del av vår aktivitetskalender. Vi väljer ut tio stycken av FN:s globala mål, som vi sedan lyfter fram i restaurangen.

Enkäter

Varje år genomför vi både en gäst- och en kundenkät för att kontinuerligt säkerställa och förbättra vår kvalitet. I samband med enkäten upprättar alla ansvariga en handlingsplan för att uppfylla kvalitetsmålen.


Tasty Everyday!


amica