

Mat är mycket mer än bara näring, mat är
även glädje och välbefinnande i vardagen!



Maten, en källa till åsikter!



KOSTPOLICY



VAD HAR VI GJORT PÅ KIMITOÖN?

VAD HAR VI GJORT PÅ KIMITOÖN?

Måltidsstunder som inspirerar!

Riktlinjer för skol- och daghemsmaten
i Kimitoöns kommun

- Tillreda så stor del av maten som möjligt i våra egna tillredningskök
- Minimera antalet hel- och halvfabrikat
- Undvika processade livsmedel och livsmedel med stor mängd tillsatsämnen
- Utesluta alla smakförstärkare och jästextrakt (ex. glutamat)
- I skolorna servera en salladsbuffé till dagens lunch
- I daghemmen servera en salladsbuffé anpassad för barnen i dagvården
- Servera frukt i skolorna några gånger per vecka och i daghemmen dagligen
- Servera hemgjorda köttfärsbiffar
- Göra såser från grunden i köken, utgående från en såsgrund av inhemska rotsaker som höjer näringsvärdet
- Använda rena fetter men i mindre mängder
- Öka användningen av den hälsosamma löken i matlagningen
- Servera oskalad potatis till skol- och förskoleelever
- Använda omarinerat kött

Sallads-buffé

Grönsaksutställning



Mindre mängd socker för daghemsbarnen

Smaksatt yoghurt och söt fil, krämer, vispgröt och andra söta grötar, bullar, kex, söta flingor byttes ut mot naturell yoghurt och fil med bär eller frukt, hemgjord smoothie, mera smörgåsar med pålägg och grönsaker, gröt, stavar med dip, pannkaka med bärmos, hemgjord pizza.

MAT SOM DE ÄLDRE ÄR VANA VID



Smakli
g
måltid!



DAG MED NÄRPRODUCERAD MAT

Menu:

Köttgryta med får- och nötkött

Potatis

Ögnsrotsaker

Sallad

Bärkräm

bröd



ELEVER I KÖKET



SKOLMATSTÄVLING



PRO 2013/2015, FINLAND SKOLMAT 70 ÅR OCH ÖVRIGA TÄVLINGAR

SUURKEITTIÖN KOKKI



Ilkka Haapala
Söderö, OSEK Kötterpöja,
Oulu

Ilkka Haapalalle on tärkeää työpöydällä viihtyminen ja se, että hänen työtään arvostetaan. Onnistumisen tuntee lisäksi hän halusta nähdä myös muiden nauttien työstään. Haapala arvostaa vanhempiä ihmisiä, jotka ovat jaksaneet alalla pitkään ja tekevät edelleen päivästä toiseen hienoa työtä. Tulevaisuudessa hän aikoo koulutustua mahdollisimman paljon ja edetä urallaan niin pitkälle kuin rakheet riittävät.



Kari Kaivola
Aika/Rieskalahden koulu,
Turku

Kari Kaivola iloitsi työssä vaihtelevuudesta ja siitä, että hän pääsee hyödyntämään ammattitaitoaan päivittäin. Asiakkaiden ja mukavien työkaverien lisäksi hän nauttii työstään parhaimmillaan myös hyvistä työajoina. Kaivolalle on tärkeää voida palvella asiakkaita parhaansa mukaan ja toimia tarvittaessa hyvänä kuuntelijana. Hän pitää arvokkaana sitä, että nuoret asiakkaita näkevät häntä ikään kuin isänsä.

2015



Tor-Björn Wallenius
Alma Hemmet, Kemö

Tor-Björn Wallenius nauttii työstään vaihtelevuudesta ja siitä, että saa työskennellä itsenäisesti. Koska keittotyö on tiimityötä, on tärkeää, että yhteistyö sujuu. Kaikki antavat sataprosenttisen työpanoksensa, kuuntelevat toisiaan ja oppivat keskenään. Wallenius haluaa jatkossakin oppia uutta ja kehittyä työssään yhdessä nuoremman kokkisukupolven kanssa.

Suurkeittiön päällikkö



Arja Partanen
Antti Rovellin Oy /
Techno Ohtonen Finland
Läänen kokemuksen ravintomestaruudesta omaa Arja valitsee johtamansa kokkeiden keskuudessa ja nauttii asiakkaiden ilahtamisesta. Hän pyrkii päivittäin olemaan myös kassalla, jotta suora kontakti asiakkaisiin säilyisi. Tärkeintä työssä hänelle ovat työkaverit, asiakkaat ja se, että työntekijät tuntevat mielestään tohon.



Sune Glader, ISS Palvelut Oy /
Reisiborg Alexander

Tuotevalvonnassa päällikkönä Sune pääsee työskentelemään vahvan työyhteisön kanssa ruokailuun ja ympäristöön. Suomessa ja kansainvälisissä organisaatioissa työskentely antaa monta tapaa kehittyä. Sune on taitava ja pitää hyvää keskustelua tiimin kesken, kehityä ja antaa selvää työtavetta.

2013.

Jari Lehtivaara

Taivasselän koulu
Esimies/keittämisen taituri
Jari on vuorokellon
aamupäivän paakokkina
vastaan lämpimästi
ruokaa ja joka toinen viikko
diesiäkin ja salaattipöytävalmistajana. Mukavien
työkaverien lisäksi hän pitää
työstään sen vaihtelevuudesta.
Jari tavoittelee on oppia
oppilaita hyviä ruokatu-
totuksia.



SKOLMATSÖNDERSÖKNING

Kundundersökning, daghem och skolor, hösten 2017

Kimitoöns kommun

Kost- och städfunktionen

Svars%	Mycket god	God	Nöjaktig	Dålig	Mycket dålig
--------	------------	-----	----------	-------	--------------

Vad är din åsikt om daghems-/ skolmaten?

Daghemsbarn och förskola

Årskurs 1-4

Årskurs 5-9 + gymnasiet

68,50 %	32	49	18	1	0
94,20 %	23	57	16	3	0
71,10 %	25	47	23	5	1

Vad är din åsikt om skolans sallader? För daghem och förskola gällde frågan kvaliteten på morgon- och mellanmål.

Daghemsbarn och förskola

Årskurs 1-4

Årskurs 5-9 + gymnasiet

68,50 %	21	46	10	2	0
94,20 %	26	54	15	5	1
71,10 %	41	32	20	5	2

BOENDE INOM ÄLDRIKSVÅRDEN MATKVALITETSÖNERSÖKNING

**Almahemmet+Hannahemmet+
Silverbacken**

Svars%	Mycket bra	Bra	Tillfrdsst.	Nöjaktig	Dålig	Antal givna svar	Resultat
59	20	34	5	2	2	63	4,08

**DET ÄR ENDAST DEN
UPPÄTNA MATEN SOM
GER OSS NÄRING!**

JORD- OCH SKOGSBRÖKSMINISTERIETS VIDEO OM
DAGHEMSMAT,
I VILKET MÅLET ÄR ATT IMPLEMENTERA KOST-
REKOMMENDATIONERNA INOM
SMÅBARNSFOSTRAN



ALLT GÅR INTE SOM PÅ STRÖMSÖ... MEN FÖRSÖKA DÜGER!



