

Vi går gästens väg

En måltid är mer än maten på tallriken. Måltiden omfattar exempelvis även matsalen, sällskapet och stämningen. Livsmedelsverket har tagit fram en måltidsmodell som ger ett helhetsperspektiv på bra måltider, den är tänkt att användas i planering, kvalitetssäkring och uppföljning av måltidsverksamheten. Måltidsmodellen består av sex olika områden som är viktiga för att grundlägga en näringsriktig och hälsosam livsstil. Goda matvanor är en förutsättning för elevernas lärande.

Livsmedelsverkets måltidsmodell:

- Näringsriktig
- Säker
- God
- Integrerad
- Trivsamt
- Miljösmart



Måltiden ska leva upp till måltidsmodellen. Ett viktigt moment för att kökspersonalen ska kunna kvalitetssäkra måltiden är att "vi går gästens väg". Det innebär att all kökspersonal samlas före elevernas lunch och går igenom all mat som ska serveras, även salladsbuffén och inte minst specialkosten. Kockarna informerar övrig kökspersonal om olika detaljer kring dagens råvaror och rätter men även hur logistiken för dagen ser ut. Kökspersonalen stämmer av att det som är framdukat överensstämmer med dagens matsedel och att informationsskyltarna följer EU:s allergenlista så att maten vi serverar är säker för eleverna. Kökspersonalen smakar av maten och korrigerar vid behov kryddning, konsistens och temperatur. När kökspersonalen "vi går gästens väg" kan de lättare svara på frågor angående maten som serveras. Det medverkar även till att skapa trygghet och stärka relationerna till eleverna.

Kvalitetssäkringen av dagens måltid ingår i kökspersonalens arbete, det är inte rast utan arbetstid, därför blir löneavdraget motsvarande för pedagogisk lunch. Den som äter pedagogisk lunch eller "vi går gästens väg" betalar en månadskostnad på ca 300 kronor per månad (varierar något beroende på antal dagar i månaden) vilket betalas via ett avdrag på lönen. Kökspersonalen kan däremot inte välja att inte medverka i "vi går gästens väg".