

Lovisa stads näringsstrategi med syfte att främja mångsidiga och hälsosamma skolmåltider läsåren 2025–2030

Läsåret 2025–2026 – mål: Öka antalet elever och studerande som äter skolmat och är nöjda med den

- Andelen inhemska livsmedel av det kött, den fisk, de grönsaker och andra livsmedel som staden anskaffar är minst 70 procent.
- De tre köttfärsrätterna i skolorna och småbarnspedagogiken bestod på höstterminen till 40 procent av växtbaserad produkt och till 60 procent av nötkött. Under vårterminen 2026 fortsätter man med dessa tre köttfärsrätter inom småbarnspedagogiken, men i skolorna uppgår andelen köttprotein i de tre köttfärsrätterna till 100 % i enlighet med den respons som fåtts. Barnparlamentet observerade ingen väsentlig skillnad i matens konsistens eller smak, i motsats till vissa utsagor från styrelserna för elev- och studerandekåren.
- Enligt ett ställningstagande från ungdomsfullmäktige och styrelserna för elev- eller studerandekåren i tre olika skolor förbättrar inte tillsatsen av växtprotein i köttfärsen elevernas och de studerandes nöjdhet med skolmaten. Under läsåret 2025–2026 utvecklas smakligare recept på vegetariska rätter. Dessutom styrs barn och unga mot vegetariska måltider till exempel med affisch- och informationskampanjer.
- Genomgång av resultaten av nöjdhetssenkäten genom meddelande och eventuella åtgärder utgående från resultaten.
- Strävan är att på temadagar ge möjlighet att äta fiskfilé, enligt önskemål från barnparlamentet.
- I oktober utbildning för näringsarbetare: växtbaserade produkter. Anslaget ingick i budgeten för 2025.
- Praxis för att dagligen ge respons på skolmaten och trivseln i matsalen och under måltiden utreds under läsåret 2025–2026.
- I januari 2026 en nöjdhetssenkät om skolmaten (Wilma/Forms) till elever och studerande.
- I enlighet med ungdomsfullmäktiges förslag ordnas daglig uppföljning av matsvinn och särskilda åtgärder för att minska på matsvinnet.
- Kostservicechefen deltar i ett föräldramöte om skolmaten som ordnas för hela staden.
- Kostservicechefen och en expert på vegansk mat gör eleverna bekanta vegetarisk mat under lektionerna i huslig ekonomi (i årskurs 7) på vårterminen 2026 i form av en workshop under två veckor.
- Alltid då en ny matvara/maträtt införs ordnas en avsmakningsdag eller avsmakningsmöjligheter, enligt önskemål från barnparlamentet.

MÄTARE:

Hur nöjda eleverna och de studerande är med skolmaten. Alla elever ska enligt barnparlamentet ha samma och lika möjligheter att ge respons. I de högre årskurserna inom den grundläggande utbildningen och i gymnasierna ges responsen via en surfplatta som placeras i matsalen. Från och med februari 2026 kommer måltidsarrangörer som en ny verksamhetsmodell i lågstadieskolorna att samla in respons i form av färgade papperslappar som eleverna lämnar in för att ange hur de upplevt smaken på maten. Frågan föreslås till elevkårsstyrelserna.

Läsåret 2026–2027 – mål: Implementera en måltidskultur i varje skola

- Responsen från föregående läsår beaktas i matsedeln i enlighet med önskemål som lämnats in i ett enkätsvar.
- Andelen närproducerade eller i övrigt inhemska livsmedel av det kött, den fisk, de grönsaker och andra livsmedel som staden anskaffar är minst 70 procent.
- Under läsåret 2026–2027 gör kostservicechefen och en expert på vegansk mat eleverna bekanta vegetarisk mat under lektionerna i huslig ekonomi (i årskurs 7) i form av en workshop.

- Implementering av en måltidskultur i varje skola, vilket förespråkas av ungdomsfullmäktige: Vid sidan av undervisningen, till exempel under hälsokunskapslektionerna, talar man positivt om måltidsrelaterade frågor.
- Medlemmarna i elevkårsstyrelserna och barnparlamentet bekantar sig med produktionsköket och lokala matproducenters verksamhet, enligt önskemål från barnparlamentet.
- I oktober en nöjdhetsenkät om skolmaten (Wilma/Forms) till elever och studerande.
- För vårdnadshavare och familjer ordnas ett diskussionsmöte om hälsosam kost under ledning av en näringsterapeut.
- Daglig respons på skolmaten och trivseln i matsalen och under skolmåltiden. Kostservicechefen sätter samman en sektorsövergripande arbetsgrupp för att kartlägga alternativ för att hitta en lämpligare måltidstidpunkt och skapa matro, enligt önskemål från barnparlamentet.
- Ett meddelande om matens ursprung och matkedjans ansvarsfullhet skickas till skolorna varje läsår, enligt barnparlamentets önskemål.
- I enlighet med ungdomsfullmäktiges förslag ordnas daglig uppföljning av matsvinn och särskilda åtgärder för att minska på matsvinnet från och med höstterminen 2026.
- Alltid då en ny matvara/maträtt införs ordnas en avsmakningsdag eller avsmakningsmöjligheter, enligt önskemål från barnparlamentet. Under avsmakningsdagen serveras också dagens mat, enligt ungdomsfullmäktiges önskemål.
- Möjlighet till naturaförmån för personalen utreds. I enlighet med ungdomsfullmäktiges önskan utreds om lärarna kunde ges möjlighet att äta skolmat kostnadsfritt en gång i veckan för att föregå med gott exempel för eleverna.
- I enlighet med ungdomsfullmäktiges önskemål utreds möjligheten att erbjuda mellanmål för eleverna.

MÄTARE:

Hur nöjda eleverna och de studerande är med skolmaten. Alla elever ska enligt barnparlamentet ha samma och lika möjligheter att ge respons.

Läsåret 2027–2028 – mål: Minska matsvinnet

- Responsen från föregående läsår beaktas i matsedeln i enlighet med barnparlamentets önskemål.
- Andelen närproducerade eller i övrigt inhemska livsmedel av det kött, den fisk, de grönsaker och andra livsmedel som staden anskaffar är minst 70 procent.
- Under läsåret 2027–2028 gör kostservicechefen och en expert på vegansk mat eleverna bekanta vegetarisk mat under lektionerna i huslig ekonomi (i årskurs 7) i form av en workshop.
- För att främja ansvarsfull konsumtion främjas hälsosamma matportioner och uppmärksamhet ägnas åt mängden matsvinn. Kostserviceanställda väger matsvinnet i skolorna under läsåret 2027–2028. Bästa kostserviceteamet och skolan belönas på ett sätt som meddelas senare.
- Elever och studerande bekantar sig med lokala matproducenter.
- I oktober en nöjdhetsenkät om skolmaten (Wilma/Forms) till elever och studerande samt, i enlighet med ungdomsfullmäktiges önskemål, till skolans personal.
- Daglig respons på skolmaten och trivseln i matsalen och under skolmåltiden. Måltidstidpunkten och matron är bättre än tidigare år.

MÄTARE:

Matsvinn, kg, måltidstidpunkt och matro, enkätresultat.

Läsåret 2028–2029 – mål: Gynna närproducerad mat och inhemska produkter

- Responsen från föregående läsår beaktas i matsedeln i enlighet med barnparlamentets önskemål.
- Andelen närproducerade eller i övrigt inhemska livsmedel av det kött, den fisk, de grönsaker och andra livsmedel som staden anskaffar har stabiliserats till en nivå på minst 70 procent.
- Största delen av skolmaten består av inhemska produkter.
- I oktober en nöjdhetsenkät om skolmaten (Wilma/Forms) till elever och studerande.

- Daglig respons på skolmaten och trivseln i matsalen och under skolmåltiden.
- I enlighet med ungdomsfullmäktiges önskemål gynnas lokalt producerad mat i tillagningen av skolmaten, och i enlighet med studerandekåren i Loviisan lukios önskemål ordnas temadagar kring närproducerad mat.

MÄTARE:

Andel inhemsk skolmat, %.

Läsåret 2029–2030 – mål: Elever och studerande är mer nöjda med skolmaten

- Responsen från föregående läsår beaktas i matsedeln i enlighet med barnparlamentets och ungdomsfullmäktiges önskemål.
- I oktober en nöjdhetsenkät om skolmaten (Wilma/Forms) till elever och studerande.
- Daglig respons på skolmaten och trivseln i matsalen och under skolmåltiden.

MÄTARE:

Hur nöjda eleverna och de studerande är med skolmaten i förhållande till tidigare läsår. Alla elever ska enligt barnparlamentet ha samma och lika möjligheter att ge respons.