



Föräldrakooperativet Dalby Hage ekonomisk förening

Org.nr. 769603-3781

## Policy för mat på Föräldrakooperativet Dalby Hage ekonomiska förening

**Version:** 1

**Datum:** 2012-10-22 (antagen på ordinarie föreningsstämma)

Reviderad: 2018-03-12

På Dalby Hage tycker vi att bra mat till små barn är särskilt viktigt. Med bra mat menar vi mat som är lagad på plats, av bra råvaror valda med omsorg och med kunskap om råvarornas ursprung och näringsinnehåll.

Små barn behöver ett högt näringsinnehåll i måltiderna samt lugn och ro i matsituationen för att få i sig tillräckligt med näring för att orka hela dagen. På Dalby Hage serveras varje dag frukost och lunch som lagas i det egna köket av vår egen personal. Både förmiddag och eftermiddag serveras ett mellanmål.

I förskolans kök tillagas så långt det är möjligt maten från grunden och halvfabrikat undviks. Råvarorna väljs utifrån våra önskemål om färska, näringsrika, giffria och säkra livsmedel. Varorna bör vara producerade med omtanke om miljö, djur och människor. Vi köper i första hand livsmedel som är producerade i Sverige, gärna i vårt eget närområde. Till importerade livsmedel, såsom bananer och kakao, väljs rättvisemärkta och ekologiska produkter. Livsmedel med ett lågt salt- och sockernehåll prioriteras, medan produkter med tillsatser (som förtjockningsmedel, sötningsmedel och färgämnen) undviks. Näringsrika och giffria livsmedel innebär att vi gärna väljer ekologiska alternativ, men också att vi försöker undvika vissa plastförpackningar och liknande som kan ge förhöjda halter av skadliga ämnen i livsmedlet.

I praktiken innebär policyn följande:

1. Vi strävar efter att servera en varierad kost med inslag av kött, fisk och vegetariska rätter.
2. Kött, ägg och mejeriprodukterna ska ha svenskt ursprung med ambitionen att när så är möjligt välja produkter från ekologiska gårdar i förskolans närområde.
3. Fisk väljs utifrån Världsnaturfondens lista över ohotade fiskarter. Fisken ska vara MSC-märkt.
4. Vid inköp av frukt och grönt prioriteras svenskodlade, närodlade och ekologiska grönsaker.
5. Vi försöker äta efter säsong, så på vintern blir det lite mer morötter och vitkål medan vi under skördesäsong köper så mycket grönsaker och rotfrukter som möjligt från lokala ekologiska grönsaksodlare. Under hösten bidrar familjerna med obesprutad frukt från egna trädgårdar.
6. Av importerade varor, såsom bananer, kakao och kaffe, väljs ekologiska och rättvisemärkta alternativ så långt det är möjligt.

