



KARLSTADS KOMMUN



2024-10-01 10:46 CEST

Pressinbjudan: Ny utvärderingsmodell ska ge fler elevgodkända hållbara rätter i skolan

Ett av de 67 elevborgarrådsförslagen handlade om att elever ska få testa och tycka till om vegetariska rätter, och nu lanseras en ny utvärderingsmodell som eleverna varit med och tagit fram.

Utifrån förslaget har en referensgrupp med elever bidragit med tankar och idéer på hur vi kan få fler elever att tycka om och välja klimatsmarta måltider. Bland annat genom att ta fram sätt för att bedöma och tycka till om maten.

Idéerna har nu bakats ihop i en modell som i ett första skede kommer att testas på Mariebergsskolan. Tanken är sedan att alla skolor enkelt ska kunna anamma konceptet för att öka inflytande och förbättra inställningen till gröna och hållbara rätter på menyn.

- Målet är att vi ska ha ännu fler elevgodkända rätter inom klimatets gränser, att elevernas inställning till växtbaserade alternativ ska bli mer positiv och att vi kan visa på att bäst smak och bäst för klimat kan vara samma val, säger Fredrik Lundquist, kostchef på barn- och ungdomsförvaltningen.

Modellen har tagits fram i samarbete med Max hamburgerrestaurangers hållbarhetschef Kaj Török. Max bjöd för ett tag sedan in till en tävling där första pris var att få låna Kaj till sin egen verksamhet. Karlstad blev utvalda som en av deltagarna och har i framtagandet av modellen inspirerats av Max erfarenheter kring att ställa om mot mer hållbara menyer och hur de arbetat för att inspirera gästerna att välja gröna alternativ.

Lanseringsdag 3 oktober

Media är välkomna att vara med när modellen lanseras på Mariebergsskolan den 3 oktober. Samling i skolrestaurangen.

10.30 Kort presentation och möjlighet att ställa frågor

11.00 Lunch och test av omröstningsmetod

12.00 avslut

För mer information kontakta:

Linnea Olsson Lee, koststrateg barn- och ungdomsförvaltningen, 054 – 540 29 28

Sara Malmborg, kommunikatör barn- och ungdomsförvaltningen, 054 - 540 29 04
