

MILJÖ, HÄLSA, SÄKERHET

HÅLLBARHET OCH ANSVAR
INOM LIVSMEDEL


KLEIN'S
≡KITCHEN≡

INKÖP

KRAV PÅ LEVERANTÖRER

Grundkrav är att leverantörs anläggning som hanterar animaliska produkter är godkända hos livsmedelsverket och att det finns ett godkännandenummer från Livsmedelsverket som anges i märkningen av livsmedel som produceras eller förpackas vid anläggningen. Detta är även en förutsättning för spårbarhet.

Utöver grundläggande uppfyllnad av gällande lagkrav, godkännanden, tillstånd och certifieringar så ser vi även till leverantörens storlek, rykte, pålitlighet, kunskap, egenkontroll, märkning, spårbarhet samt deras arbete med hållbarhetsfrågor i våra leverantörsbedömningar. Vi följer upp våra avtal och krav genom platsbesök och regelbundna möten med våra leverantörer. Själva och tillsammans med våra leverantörer kan vi även göra platsbesök på gårdar och odlingar varifrån vi köper våra råvaror.

IP-CERTIFIERING

IP är en oberoende standard för certifiering av livsmedelssäkerhet, djuromsorg och miljöansvar för företag inom livsmedelsbranschen. Certifieringen sker under ackreditering vilket innebär att certifikatet har en hög trovärdighet. Det gör att både säljare och köpare av certifierade produkter kan känna sig trygga.

IP-certifiering enligt grundnivå omfattar regler gällande livsmedelssäkerhet baserade på de gemensamma bestämmelserna inom EU samt regler om djurskydd baserade på svensk lagstiftning. Genom att kräva certifiering enligt Grundnivån, eller motsvarande, kan inköparen vara säker på att få livsmedel som är producerade enligt minst nivån i svensk lagstiftning utan att det i kraven hänvisas till svensk lag.

SÄKERHET

UTBILDNING

Utbildning, kunskap, erfarenhet och intresse är viktiga egenskaper hos våra kockar. Råvaror och dess kvalitet är viktigt, men ställs endast i rätt ljus om även hantverket finns där. Utbildning är därför ytterst viktigt och något som är en naturlig del av vår verksamhet och för våra anställda. Oberoende position i kök/matsal så ska våra anställda ha gått grundkurs kring livsmedelstekniska och myndighetsreglerande krav.

Våra kockar och köksansvariga går fördjupningskurser på olika nivåer och utifrån olika ansvarsområden. Utbildningar sker både internt och med externa konsulter där expertis finns för olika områden. Vi försöker alltid att motivera våra anställda och uppmuntra till vidareutbildning. Vi har väldigt låg personalomsättning inom företaget vilket vi är otroligt stolta över. Många av våra kockar och kökschefer har varit i företaget väldigt länge och många har utvecklats inom företaget genom att diplomerade utbildningar har möjliggjorts från företagets sida.

SÄKERHET

HACCP

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points eller på svenska riskanalys och kritiska styrpunkter) är en standardiserad arbetsmetod som beskriver hur man systematiskt kartlägger, bedömer och kontrollerar faror i livsmedelsproduktionen med syfte att livsmedel ska vara säkra för konsumenten. Vår mat tillagas under denna arbetsmetod och de principer som metoden innehåller. Vi är under noga kontroll av Miljöförvaltningen. Vi har lång erfarenhet och goda kunskaper och upparbetade rutiner för att efterleva dessa egenkontroller i vårt arbete för att förebygga eventuella risker.

SPÅRBARHET

Med spårbarhet menas möjlighet att spåra och följa livsmedel, livsmedelsproducerande djur och andra ämnen som är avsedda för eller kan förväntas ingå i ett livsmedel genom alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan (EG 178/2002). Spårbarhet är viktigt då fel upptäcks i ett livsmedel. Det ska då snabbt kunna identifieras, dras tillbaka och eventuellt återkallas. Vi har goda rutiner och system för spårbarhet och spårbarhet är ett krav vi ställer på våra leverantörer. Vi återkallar direkt en vara vid misstanke om att den inte är säker.

ARBETSMILJÖ

Miljöförvaltningen inspekterar regelbundet våra kök utöver våra egna underhållskontroller. Vi investerar löpande i vår maskinpark för att hålla hög kvalitet, effektivitet, minskad resursanvändning och även förebygga skador och samtidigt verka för en god och säker arbetsplats för våra anställda och för den tjänst vi levererar.

SPECIALKOST

Livsmedelshantering för personer med livsmedelsallergi, överkänslighet eller annan sjukdom medför höga krav i säkerställandet av maten. Vi har en helt separat avdelning för detta i våra kök där vi bereder specialkost. Att helt separera en del av köket är viktigt och garanterar säkerhet mot vissa typer av livsmedel. Eventuella risker för att allergener mellan olika specialkost sprids mellan varandra hanteras genom analyser och riskbedömningar som resulterar i en hanteringsplan. Det hanteras också genom att helt utesluta vissa råvaror som medför en högre risk. Hos oss förekommer inte nötter och sesamfrön.

Vi minskar även alla eventuella risker med att följa noggranna rutiner för renlighet i köket, för redskap, utrustning, arbetskläder och händer mm. Alla med behov av specialkost har rätt till säker mat och att känna sig trygg.

PERSONUPPGIFTER

GDPR, den nya dataskyddslagstiftningen trädde i kraft under 2018, vilket har medfört strängare krav för att värna om personers integritet och att personuppgifter hanteras på ett säkert sätt. Vi har tydliga riktlinjer och arbetssätt för att följa den nya lagstiftningen.

För att garantera säker kost vid anmälan om specialkost behöver vi personuppgifter. Dessa personuppgifter behandlas enligt tydliga riktlinjer för att garantera informationssäkerheten. Uppgifter sparas endast vid behov och raderas så snart de inte längre är aktuella eller behövs.

HÅLLBARA SKOLMÅLTIDER

BAKGRUND OCH VÄRDEGRUND

1999 startade Lotta och Tomas Klein "Klein's Kitchen" med målsättningen att tillaga och servera skolmåltider som var mer omsorgsfulla, tillagade från grunden, variationsrika med ett utbud och valfrihet som var mer som på restaurang, näringsriktig och med stort fokus på det gröna.

Vår filosofi har sedan starten varit att maten ska vara naturlig, utan kemikalier och konstgjorda tillsatser, så långt det är möjligt. Våra värdegrunder har inte förändrats under dessa år, men de har vuxit. Vårt samhälle har förändrats under åren och därmed också de krav, preferenser och förväntningar som ställs på vår skolmat. Vår värdegrund var framtiden år 1999 och den är en god grund att stå på då det idag kan uppfattas vara en självklarhet tillsammans med många andra viktiga områden. Det är mot denna förväntan och mot framtiden som Kleins avser att uppdatera sin filosofi och uttrycka sig som den 25-åriga skolmatsleverantör som vi nu är.



HÅLLBARA SKOLMÅLTIDER

F O R T S .

VIKTEN AV SKOLMÅLTIDEN

Skolmåltiden ger elever en möjlighet till bra matvanor och är av betydelse för hälsa och inlärning. Måltiderna på skolan kan också bidra med ett engagemang för matens betydelse för en god livsstil. Med kunskap om mat och måltider kan det ge en ökad kvalitetsmedvetenhet och bidra till en mer hållbar livsmedelskonsumtion och förstå betydelsen av matsvinn. Vi vill även verka för att väcka ett intresse för mat genom att exponera våra gäster för nya råvaror och maträtter.

Livsmedelsverkets råd ”bra måltider i skolan” använder vi som vägledning när vi arbetar för matglädje, bra matvanor, måltidspedagogik och miljöpåverkan. Vårt arbete med grönt i säsong och matsvinn (läs mer nedan) är utmärkta exempel på hur vi som leverantör genom måltidspedagogik kan uppnå allt detta.

NÄRINGSINNEHÅLL

Skollagen ställer krav på att skolmåltider ska vara näringsriktiga och de nordiska näringsrekommendationerna 2012 (NNR) är de officiella näringsrekommendationerna i Sverige. Dessa ligger även till grund för Livsmedelsverkets generella kostråd och används således i vår verksamhet. Näringsinnehåll beräknas för varje enskild rätt och våra kunder kan ta del av denna via vår hemsida och på respektive kunds undersida där veckomeny, rätter och just näringsinnehåll deklarerar.

INDIVIDANPASSAD KOST

Individuella anpassningar av maten, även kallad specialkost är skolan skyldig att tillhandahålla. Detta till elever med medicinskt behov men även utifrån Diskrimineringslagen (2008:567) där religiösa, etiska och kvalitetsmässiga motiv omfattas. När det gäller önskemål om individuellt anpassad mat utöver medicinska behov eller motiv som har samband med en diskrimineringsgrund, saknas tydliga ramar för vad skolan är skyldig att tillhandahålla. Vi tillhandahåller specialkost enligt ovan ställda krav och våra kunder fyller i en specialkostblankett för sin anmälan om att få specialkost. Vi inhämtar alltid läkarintyg för specialkost relaterat till ett medicinskt behov.

Vi tillhandahåller även specialkost som sker i samråd med skolhälsovården och/eller behandlande läkare/dietist. Vi tillhandahåller vegetarisk kost och vegankost, endast en anmälan behövs om det inte ingår i skolans ordinarie utbud. Vi tillhandahåller kost utifrån religiösa och etiska skäl som är kopplat till fläskkött, nötkött, fågel och blodmat där endast en anmälan behövs. Då laktosintolerans är vanligt förekommande så utesluter vi generellt laktos i vår tillagning för att laktosintoleranta ska kunna äta vår mat utan att behöva beställa specialkost av det skälet.

HÅLLBARA SKOLMÅLTIDER

FORTS.

MENY OCH VARIATION

Vår meny har varit under utveckling i över 25 år och vi har därför en lång erfarenhet och kunskap gällande menyplanering. Menyplanering är dock något som sker kontinuerligt i samverkan med våra kunder och är därför under ständig rörelse.

Vi på Kleins följer denna rörelse genom vår personal som möter våra matgäster varje dag, våra samtal med kunder och delaktighet i matråd, genom våra kundundersökningar och enkäter samt utifrån samhällsklimatet och den utveckling som råder kring ämnet mat. Vi tillagar ett flertal rätter varje dag och därmed kan våra kunder välja ett utbud som passar just dom, från förskola till gymnasium.

Vår Meny



DAGENS KÖTTRÄTT

Svenskt ursprung,
ursprungsmärkt meny,
bra kvalitet



DAGENS VEGORÄTT

Grönt efter säsong,
varierande proteiner,
utvecklande smaker



DAGENS FISKRÄTT

MSC-märkt vildfångad,
med goda smaker för
att attrahera



DET ANDRA GRÖNA

Vår andra vegetariska rätt
som är utbytbar mot dagens
kött/fisk-rätt alla dagar
i veckan. Hur gröna är ni?
Välj själv!

HÅLLBARA SKOLMÅLTIDER

FORTS.

GRÖNT I SÄSONG

Barn som äter mycket grönsaker och frukt behåller ofta dessa goda vanor i vuxen ålder. Därför är det av stor vikt att skolmåltiderna erbjuder detta och att salladsbuffén är färgrik och inbjudande. Vårt utbud av sallad kan bestå i det lilla, med ett fåtal komponenter som ofta passar förskolan upp till ett brett utbud med över tio komponenter där blandsallader, pastasallader, alternativ med proteiner, röror och andra blandningar kan erbjudas.

Frukt och grönt som tar en större plats på tallriken är viktigt att fler skäl än barns goda vanor och hälsa. Det är även ett steg mot en mer hållbar måltid, en minskad klimatpåverkan som även kan minskas ytterligare genom att välja grönt i säsong. Vi på Kleins har tagit fram vårt eget säsongshjul som illustrerar många av de råvaror som är i säsong genom årets alla månader. Målsättning är att öka och följa den svenska växtsäsongen då god kvalitet och smak finns. Råvarorna vävs sedan in i vår meny och salladsutbud för respektive månad och uppmärksammas i menyn och i vår innehållsdeklaration som medföljer måltiden och som synliggörs i matsalen. Den röda tråden går att följa och syftar till att öka medvetenheten och intresset kring maten.



HÅLLBARA SKOLMÅLTIDER

F O R T S .

KÖTT

Det kött som vi serverar är av svenskt ursprung och följer därmed djurhållningsregler och krav som gäller i Sverige. Detta betyder även att vi arbetar utifrån Upphandlingsmyndighetens hållbarhetskrav som bland annat innefattar följande: ursprung, antibiotikaanvändning, transporter, betesdrift, slaktmetod, kirurgiska ingrepp etc. Vi väljer därför nötkött/fläskkött/lamm som endast har sitt ursprung från Sverige.

Livsmedelsverkets råd "Bra måltider i skolan" belyser vikten av att minska vår köttkonsumtion för vår egen hälsas skull, men även för miljön. Kött bidrar dock med många näringsämnen och är inte minst en viktig järn- och proteinkälla. Alternativen för att bibehålla viktiga näringsämnen så som järn och protein finns. Att minska andelen eller helt utesluta andelen kött i en rätt är något vi ständigt utvecklar och arbetar med. Alternativen är många och att skapa nya, näringsrika, smakrika och vällagade rätter med minskad andel kött är en självklarhet för oss.

FÅGEL

Fågel vi serverar har svenskt ursprung. Vi är trygga med att våra leverantörer av svensk kyckling och branschorganisationen Svensk Fågel driver utvecklingen gällande djurvälldfärd i rätt riktning. Läs gärna mer om Svensk Fågel på Svenskfagel.se

Vi arbetar även utifrån Upphandlingsmyndighetens hållbarhetskrav.

FISK

All vildfångad fisk och skaldjur vi serverar är MSC-märkt, dvs hållbart fångad. Miljömärket visar att fisken kommer från ett yrkesfiske som klarat MSC:s miljöstandard. Oberoende experter har kontrollerat att fisket sker på ett livskraftigt bestånd och fångats med minimal påverkan på havsmiljön. Alla certifierade fisken kontrolleras årligen. Certifieringen vilar på en vetenskaplig grund. Läs mer på msc.org/se.

Fisk och skaldjur är ett av få livsmedel där miljö och hälsa kan hamna i konflikt då det riskerar utfiskning. I vår meny försöker vi variera mellan feta och magra sorter och erbjuda fisk minst en gång i veckan.



HÅLLBARA SKOLMÅLTIDER

FORTS.

MJÖLK

Vi serverar alltid svensk ekologisk mjölk till våra kunder. Vi samarbetar med Arla idag.

PALMOLJA

Vi arbetar aktivt med utfasning av palmolja i de livsmedel vi köper in genom kravställning mot våra leverantörer. I de fall palmolja används så ska den vara certifierad.

ÄGG

Vi köper endast in svenska hela, skalade och flytande ägg från frigående höns. Detta gäller även för sammansatta artiklar där ägg förekommer.

EKOLOGISKT

För oss är ekologiska artiklar av vikt. Vi söker hela tiden att utöka vår andel ekologiskt.

Vi har i stor utsträckning möjlighet att anpassa andelen ekologiskt och specifika artiklar efter våra kunders efterfrågan.

ÖVRIGT

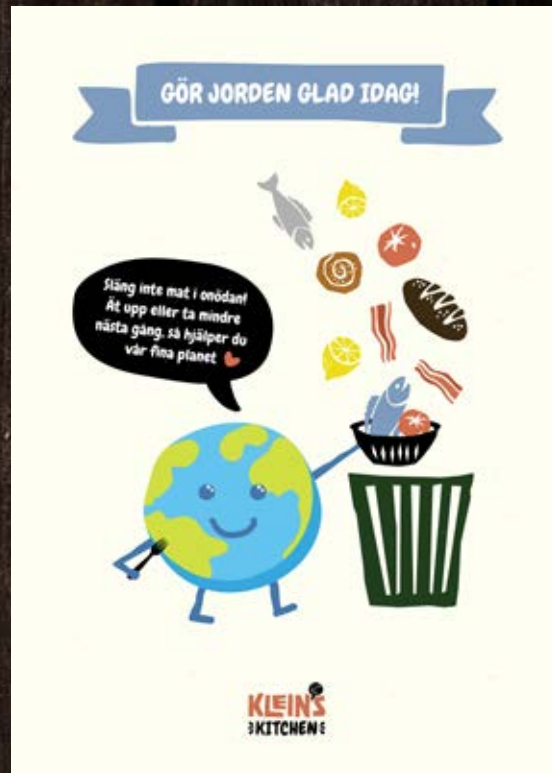
Vi serverar främst osötade mejeriprodukter om andra önskemål inte finns.

Vi erbjuder främst vatten och mjölk som alternativa måltidsdrycker.

Vi kan leverera och servera mellanmål med stor variation som täcker en del av dagens totala närings- och energiintag.



MATSVINN



Cirka 1/3 av all mat som produceras i världen slängs. I Sverige slänger en familj på 4 personer cirka 1 kilo mat-avfall om dagen enligt Naturvårdsverket. Att minska matsvinnet gör nytta för miljön.

Vi kan alla göra lite mer för att minska vårt klimatavtryck på vår jord. Vi på Kleins har länge arbetat aktivt mot matsvinn. Men vi kan alla alltid göra mer! Att informera och involvera våra kunder och framförallt våra yngre generationer tror vi är oerhört viktigt i denna fråga.

MÄTNING OCH UPPFÖLJNING

Vi arbetar i vårt eget verktyg för meny och portionsberäkning. Vi arbetar för att dagligen dokumentera och mäta detaljer som möjliggör mer precisa åtgärder för minskat matsvinn.

ISO-Certifiering

ISO-Certifiering

ISO 9001 – Kvalitetsledning

Vi arbetar enligt ISO 9001 för att säkerställa hög och jämn kvalitet i våra tjänster. Det innebär tydliga processer, kontinuerlig uppföljning och ett aktivt förbättringsarbete för att möta kundernas krav och förväntningar.

ISO 14001 – Miljöledning

Genom ISO 14001 tar vi ett strukturerat ansvar för vår miljöpåverkan. Vi arbetar löpande med att minska utsläpp, resursslöseri och avfall samt att göra hållbara val i inköp, produktion och leveranser.

ISO 45001 – Arbetsmiljöledning

ISO 45001 innebär att vi systematiskt arbetar för en säker och hälsosam arbetsmiljö. Vi förebygger risker, stärker säkerhetskulturen och skapar trygga arbetsplatser för våra medarbetare och samarbetspartners.



FÖRNYBAR ENERGI OCH RESURSANVÄNDNING

Vi köper in 100% ursprungsmärkt vatten- kraft till våra egna kök. 100% vatten- kraft med åtagande innebär 0 gram i CO2-utsläpp. Tillsammans med vår elhandelsleverantör analyserar vi löpande vår energianvändning för att minska vår resursanvändning som långt som möjligt. Vattenkraft är överlägset det största förnybara energislaget inom EU.

TRANSPORTER

Vi ombesörjer vår egen transport och kan därför i högre utsträckning säkerställa en fungerande logistik och en tjänst som börjar och slutar hos oss. Att effektivisera logistiken för minskad miljöpåverkan kan bidra även till lägre kostnader. Välorganiserad logistik medför också en högre säkerhet för att leverans kan ske i tid, vilket är ytterst viktigt för skolan och elevernas scheman.

Miljöklasser används för att ställa krav på fordons utsläpp. De anger högsta tillåtna utsläpp av en rad olika luftföroreningar för bilar, lastbilar och bussar. Personbilar och lätta transportfordon som säljs nya i Sverige måste klara kraven för Euro 6. Våra lätta transportfordon uppfyller Euro 6 och då vi löpande, var tredje år förnyar vår bilpark kan vi därmed efterleva de krav som förändras över tid. Att vi planerar våra inköp och samordnar transporter tillsammans med våra leverantörer är också ett viktigt inslag i vårt arbete för lägre miljöpåverkan.

KEMISKA PRODUKTER

För kemiska produkter arbetar vi med en leverantör som erbjuder ett brett sortiment av kemiska artiklar. Samtliga artiklar kontrolleras enligt gällande EU-lagstiftning (REACH) och leverantör anlitar vid behov en kemikalierådgivare för att säkerställa korrekt hantering. Inga av vår leverantörs produkter innehåller otillåtna halter av ämnen som finns med i ECHA:s Kandidatförteckning. Vi innehar säkerhetsdatablad för alla leverantörs kemiska produkter som kan förekommer i vår verksamhet.



KLEIN'S KITCHEN

ACKlein Skolrestauranger AB
Skolvägen 10
121 32 Enskededalen
08-508 517 10
info@kleinskitchen.se