

Lina Sjöberg Kökschef, 070 086 61 01



Kökschefs Brev

Nu är hösten här och terminen har varit i gång några veckor! Skogstorpsskolans kök lagar idag lunchen till Hållsta skola, de skickar salladsbord, huvudrätt och vegetariskt alternativ. Från och med måndagen den 5/10 kommer istället Västra Tunagatans kök i Nyforsskolan ta över detta. Anledningen till att vi byter tillagningskök är att kapaciteten i Skogstorpsskolans kök inte är tillräcklig när elevantalet ökar på Skogstorpsskolan. Det är jag som kökschef som tagit detta beslut i samråd med rektor, BoU:s kostkonsulent och fastighetsplanerare. Vi tänker att detta är en tillfällig lösning. Vi undersöker bland annat vilka möjligheter det finns att göra Hållstas mottagningskök till tillagningskök. Jag kommer vara med på föräldramötet för att svara på ev. frågor.

Matrådet på Hållsta skola!

Jag kommer ha matråd minst två gånger denna termin och fokus kommer vara att minska svinnet i restaurangen.

KRAV-certifiering

Nu är Hållsta skola KRAV-certifierade!
2014 hade Hållsta skolans kök inhandlat i snitt 42 % ekologiska livsmedel. Under jan-april 2015 är snittet 48 %.

Besökare

Om vi har besök på skolan som vill äta lunch hos oss i matsalen, är de varmt välkomna, priset är 57:-/ portion. Föräldrar är välkomna att äta gratis en gång per termin. Det allra viktigaste är att köket får information, så vi kan laga rätt antal portioner. Detta pris gäller även de pedagoger som av någon anledning inte har möjlighet att äta pedagogiskt. Välkomna!

Specialkost

När höstterminen nu startat efter ett långt och härligt sommarlov, behöver köket få in nya blanketter från alla de elever som behöver specialkost. Specialkostblankett finns att hämta i matsalen eller att skriva ut från hemsidan.

Väl mött!

Lina Sjöberg kökschef