

G O O D
M O O D
F O O D
iss





Kantinen er
kontorets hjerte

Vår matfilosofi

Å være kantineleverandør handler om mer enn å lage mat. Vi vet at det viktigste vi serverer er arbeidslyst, samhold og ny energi. Derfor er det så viktig hva vi har på menyen og hvordan vi presenterer det.

Good Mood Food gjør det enkelt å ta gode valg som føles helt naturlig. Det gjør vi med gode råvarer, fristende smaskombinasjoner og smarte presentasjoner. Det skal være trygt, næringsrikt, variert og bærekraftig. Og selvsagt smakfullt, sunt og syndig – alltid tilpasset deg der du er, når du er der.

Måltidsdøgnet er i stadig endring, og vi er her for å dekke dine behov.

Alle vet at kjøkkenet er hjemmets hjerte. Vi vet at kantina er kontorets. Det ansvaret tar vi på største alvor.



VISJON

Ny energi til
bedrifter i hele
Norge.



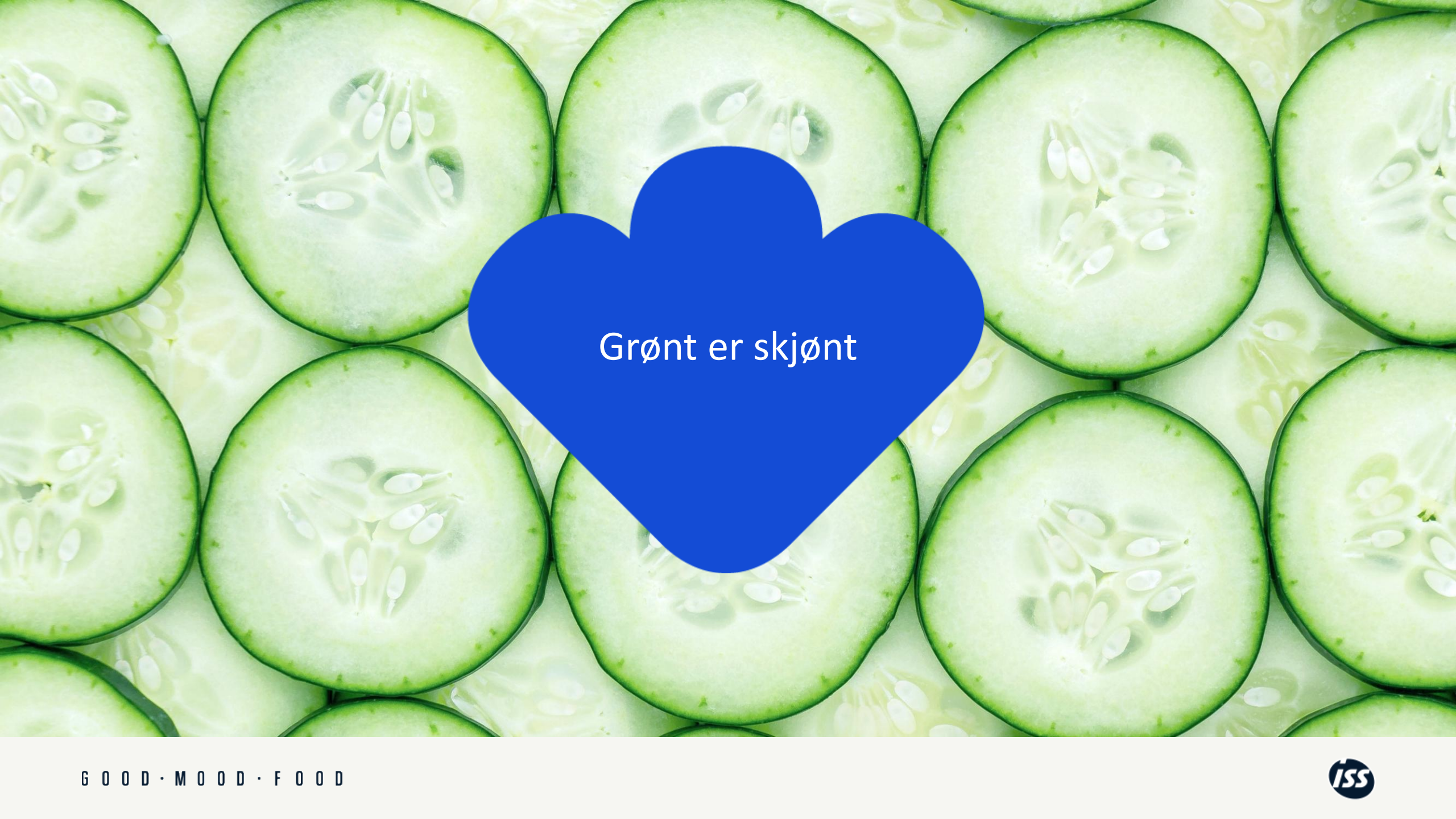
MISJON

Vi frister folk til å ta gode matvalg gjennom hele måltidsdøgnet.



Dette har ISS lovet

- Alltid ha et plantebasert alternativ.
- Arbeide for at alle retter vi serverer er planterike.
- Fortsetter å utvikle våre oppskrifter til å inneholde mer grønnsaker der det er mulig.
- Løfte frem en grønnsak eller frukt hver måned på våre serveringssteder og gjennom SoMe til inspirasjon for våre medarbeidere og gjester.
- **Arbeide med å gi våre kantinemedarbeidere faglig påfyll om frukt og grønt slik at de blir enda bedre i stand til å servere plantebasert og planterik mat på våre serveringssteder.**



Grønt er skjønt

Hva er en grønfluenser?

- en Grønfluenser er en som er ekspert på å lage mat med grønnsaker og inspirerer andre til å spise mer frukt og grønt



Kjente grønfluensere



BLI EN «GRØNNFLUENSER!»

Vi har signerte Grøntløftet og lover å servere mer grønt i våre kantiner. Vi vet at måten å få det til på er å lage skikkelig digg og fristende mat med mye grønt i.

Derfor inviterer vi deg til en ettermiddag fylt med deilig inspirasjon, tips og triks og fagkunnskap. Etter gjennomført kurs får du et bevis på at du har blitt vår **Grønnfluenser**.

Sted: Luffartstilsynet i Bodø,
Sjøgata 45-47, 8006 Bodø
Dato: 20. februar
Tid: kl. 13.30-16.30

BINDENDE PÅMELDING HER

<https://response.questback.com/issfacilityservicesas/yoxkpvqpj>

Hilsen Food Product & Performance og Bama

G O O D • M O O D • F O O D





Mer frukt og grønt

GOOD · MOOD · FOOD



Grøntløftet

Grøntløftet er et samarbeid mellom hele grøntnæringen i Norge, fra bonde og produksjonsleddet til dagligvarehandelen og serveringsbransjen. Målet er å øke forbruket og andelen av norske frukt og grønnsaker.



REMA 1000

oda

coop

bama



iss

S MAT OG DRIKKE

HÖFF

MER ENN

grønne folk

NORGES BONDELAG

Norsk Bonde og Småbrukarlag



onna



LANDBRUKETS ØKOLOFT



Kostrådene



Ha et variert kosthold, velg mest mat fra planteriket og spis med glede



Frukt, bær eller grønnsaker bør være en del av alle måltider



La grovt brød eller andre fullkornsprodukter være en del av flere måltider hver dag



Velg oftere fisk og sjømat, bønner og linser enn rødt kjøtt. Spis minst mulig bearbeidet kjøtt



Ha et daglig inntak av melk og meieriprodukter. Velg produkter med mindre fett



Godteri, snacks og søte bakevarer bør begrenses



Drikk vann!

Økt bruk av frukt og grønnsaker i kantinematen

- Vi serverer daglig over 45 000 mennesker og har en unik mulighet til å påvirke helsen deres positivt.
- Som en del av vårt engasjement for Grøntløftet og Helsedirektoratets '8 om dagen, skal vi øke bruken av frukt og grønnsaker
- **Kursing og kompetanseheving** – i samarbeid med Bama skal vi holde kurs over hele landet for å øke kompetansen på mer og riktig bruk av grønnsaker i matlagingen
- **Mer bruk av Renvarer** fremfor prosesserte varer som f.eks å lage råstekte poteter fremfor frossen pommes frites. Dette er både sunnere og billigere råvarer
- **Utvikle flere og enda bedre oppskrifter** i Saffron som inneholder mer grønnsaker.



Grønnfluenser i MyISS

- Vi har laget en chat-gruppe i MyISS som alle Grønnfluensere blir medlemmer av.
- Her kan medlemmene dele erfaringer, inspirasjon og gode ideer, stille spørsmål og få svar, få tips og triks.
- Bruk denne gruppen aktivt!
- Menyer med grønt løfte logo.



Våre grønne helter





Dagens
meny

Kyllinglår med kremet persillesaus og rotgrønnsaker

Allergener: Melk, Soya, Hvete

Klimaavtrykk



Månedens grønne helt
Pastinakk



Følg oss på Instagram!



Finalistene til intensjonsavtalens utmerkelser 2024

Finalistene i intensjonsavtalens utmerkelser for 2024 er Coop, Fjordland, ISS, Norgesmøllene, REMA 1000 og UNIL.



ISS arbeider systematisk med å oppfylle målene i intensjonsavtalen. Gjennom ulike tiltak søker vi å øke andelen #MerAv-produkter i maten vi serverer. Ett nytt tiltak er det vi kaller våre grønne helter – de er bærekraftige, kortreiste og i sesong: Hver måned i 2024 har ISS markedsført en grønn helt til våre kantinemedarbeidere og gjester. Det har resultert i en kraftig økning i salget av disse produktene i kampanjeperioden. I enkelte kategorier har økningen vært over 100% sammenlignet med året før. Gjennom å tilberede en råvare på flere forskjellige måter kan vi inspirere våre gjester til å eksperimentere med disse hjemme.

