



KOSTPOLITIK

for Mulernes Legatskole - work in progress

FORMÅL

På Mulernes Legatskole ønsker vi, at måltiderne understøtter elevernes koncentration, trivsel og sundhed. Maden skal bidrage til gode vaner, skabe fællesskab og inspirere til en bæredygtig livsstil. Vi ønsker videre at servere mad, man kan lære af. Derfor skal eleverne også involveres i, hvad de spiser og mærke hvilken indvirkning sund og god mad har på dem. Vi ser også måltidet og kantinen som et vigtigt omdrejningspunkt for skolens dannelse og kultur, hvor gode madoplevelser, fællesskab og bæredygtige valg går hånd i hånd.

Skolens kostpolitik bygger på Fødevarestyrelsens officielle kostråd og tager samtidig hensyn til klima, miljø og ansvarligt ressourceforbrug. Vi ønsker at servere mad, der både er velsmagende, ernæringsmæssigt velafbalanceret og produceret med omtanke for mennesker og natur.

01

Mad lavet fra bunden med fokus på kvalitet

Vi prioriterer frisklavet mad af høj kvalitet, hvor smag, variation og håndværk går hånd i hånd.

- Hovedparten af maden fremstilles fra bunden.
- Brød og bagværk bages så vidt muligt på skolen med fokus på fuldkorn.
- Måltiderne er indbydende og stimulerer sanserne.
- Der tilbydes dagligt velsmagende vegetariske alternativer.

02

Sundhed og ernæring

Skolens måltider tager udgangspunkt i de officielle danske kostråd og skal give elever og medarbejdere energi til en aktiv skoledag. Kantinen skal sikre:

- Mulighed for gratis og nærende morgenmad til eleverne
- Tilskud til elevfrugt, så flere køber billig frugt i stedet for slik (subsidiering)
- Højt indhold af grøntsager, frugt og bælgrugter.
- Fuldkornsprodukter som det naturlige valg.
- Magre mejeriprodukter og sunde planteolier.
- Begrænset anvendelse af rødt og forarbejdet kød.
- Begrænset indhold af sukker, salt og mættet fedt.
- Stop for salg af energidrikke

03

Økologi og bæredygtige råvarer

Mulernes Legatskole ønsker at fremme økologiske og bæredygtige fødevarer. Skolen skal på lige fod med andre statslige kantiner arbejde mod mere økologi. Skolen har pt. det der svarer til Bronzemærket i økologi (30-60 % økologi) med 45 % økologi. Kantinen skal fortsat:

- Øge andelen af økologiske råvarer gennem løbende udvikling.
- Prioritere sæsonens frugt og grøntsager.
- Anvende lokale leverandører, hvor det er muligt.
- Vælge råvarer produceret med respekt for miljø, klima og dyrevelfærd.

04

Klimahensyn og madspild

Vi ønsker at minimere vores klimaaftryk gennem ansvarlige indkøb og effektiv udnyttelse af råvarerne. Kantinen skal arbejde med:

- Systematisk reduktion af madspild - f.eks. ved at lave "To-good-to-go" flere gange om ugen
- Kreativ anvendelse af overskydende råvarer.
- Begrænsning af unødige emballage og engangsplast.

05

Inklusion og inddragelse

Alle elever og medarbejdere skal kunne spise trygt på Mulernes Legatskole. I kantinen kan man altid få:

- Tydelig information om allergener ved at spørge personalet
- Vegetariske alternativer på normale skoledage
- Indflydelse på hvad kantinen serverer ved at deltage i kantinerådet (underudvalg i elevrådet)

06

Kompetencer og løbende udvikling

Skolen prioriterer fagligt kompetente medarbejdere og et godt arbejdsmiljø i køkkenet og arbejder løbende med efteruddannelse, kvalitetssikring, dialog og evaluering.

Målet er et måltid, der giver energi til skoledagen - og appetit på gode vaner, fællesskab og bæredygtige valg.