

Bilag 1 - Mad og måltidspolitik Nykøbing Katedralskole

Målsætning

Mad- og måltidspolitikken skal bidrage Nykøbing Katedralskoles eleverne og medarbejdere med appetitlige, velsmagende, nærende og sunde måltider, der er varierede og afspejler sæsonen. Maden skal målrettes målgruppen.

Vision

- Kantinens madkoncept skal først og fremmest være friskt og velsmagende. Til de daglige spisende brugere af kantinen bliver kunsten at lave god hverdagsmad, på sæsonens råvarer.
- Kantinens madkoncept skal ~~visuelt~~ være nytænkende og imødekomme målgruppen.
- Råvarerne skal være produceret bæredygtigt af årstidens råvarer, min. 30 procent økologi, og skal sigte mod at leve op til den Nationale målsætning inden 2020.
National målsætning - 60% økologi de offentlige køkkener inden 2020
- Kantinen skal arbejde aktivt for at minimere madspild.
- Kantinens madtilbud og mødeservering skal være appetitlig, og gøre det attraktivt og naturligt at spise sundt.
- Kantinens madtilbud skal leve op til de officielle kostanbefalinger og de 10 kostråd.
- Udvalget af drikkevarer og øvrige søde sager i kantinen, skal begrænses, være udvalgt med omtanke, og så vidt muligt have en økologisk profil.

Køkkenbud

- Menuerne tager udgangspunkt i sæsonen både hvad angår vareudbuddet og årets traditioner.
- Der anvendes primært friske råvarer samt halvfabrikata af høj kulinarisk kvalitet, der tilberedes nænsomt og håndværksmæssigt godt.
- Udbuddet i kantinen skal være passende stort til at dække de spisendes forskelligartede behov både ernæringsmæssigt og kulinarisk, men samtidig skal det daglige udbud være enkelt: "Hellere lidt men godt" - og skal varieres over tid.
- Køkkenet skal anvende mindst 30 procent økologiske råvarer, dokumenteret med det Økologiske Spisemærke i bronze (målt i vægt, opgjort pr. 3. mdr.) der stræbes efter sølv inden 2021.
- De 10 kostråd er en rettesnor, som kreativt og fleksibelt skal opfyldes over en periode. F.eks. skal grøntsager og frugt naturligt integreres i retter og konceptet, så de indgår på en ernæringsrigtig og velsmagende måde.

Se mere på: <http://altomkost.dk/raad-og-anbefalinger/de-officielle-kostraad/>

Mad- og måltidspolitikken i det daglige

Mad- og måltidspolitikken gennemføres med afsæt i følgende retningslinjer:

I Kantinen og på lærerværelset

- Det skal sikres at udbuddet er i orden i hele åbningstiden. Nykøbing Katedralskole lægger vægt på at udvalget udstråler kvalitet og kreativitet, så hellere lidt men godt varieret over tid og være passende til målgruppen
- Ud over frokost serveres der mindre morgenmad i kantinen, udvalget skal igen være præget af variation/ kvalitet og kreativitet.

Møde forplejning og arrangementer

En del af kantinens service er at tilbyde forskellige typer mødeforplejning og levere til arrangementer

- Mødeforplejningen skal tænkes både sund og stemningssættende. Også her gælder det om at have et enkelt, men attraktivt tilbud til dagens mange møder. Møde serveringen skal anrettes og laves så det er nemt at spise og håndtere.

Rammerne om måltiderne

- Kantinen skal være et rart sted at komme, og være et omdrejningspunkt for de eleverne.
- Kantinens indretning skal tilskynde de eleverne til at vælge de sunde fødevarer f.eks. i opbygningen af salgsdiskene og buffeten. Samtidig skal en god logistik imødekomme kød dannelse.

Gastronomi

Smag og præsentation

Al mad produceret i Nykøbing Katedralskoles kantinekøkken skal tilsmages systematisk, med udgangspunkt i de fem grundsmage under tilberedning samt umiddelbart før servering, og gerne af flere medarbejdere for at sikre den gode smag. Maden skal præsenteres indbydende for kunden og det skal være tydeligt via god og klar skiltning, hvad der er på dagens menu samt hovedingredienserne i de enkelte elementer. Maden bør have kontraster i farvevalg og, der bør lægges vægt på, at pynt skal tilføre retten værdi frem for blot at være pynt.

Ernæring

Maden i Nykøbing Katedralskoles kantine skal følge de officielle anbefalinger for raske voksne mennesker. De 10 kostråd og Y-tallerkenmodellen skal være udgangspunktet for at maden til en hver tid er sund og opbyggende for eleverne i kantinen, lærerne og øvrige medarbejdere. Målet skal være at skære ned på fedtet uden at det går ud over velsmag. Systematisk brug af de fem grundsmage skal være med til at sikre dette.

Råvarekvalitet

Forpagteren skal sikre, at de indkøbte råvarer er friske og af høj kvalitet, samt at disse er min. 30 procent økologiske. Fisk og kød er altid fersk/ frosset. Det tilstræbes kun at bruge produkter indeholdende de tilsætningsstoffer, der er godkendt til økologisk produktion.

Tilberedning

Al produceret mad i Nykøbing Katedralskoles kantinekøkken skal som udgangspunkt være hjemmelavet. Halv- og helfabrikata bruges kun, hvis de er af lige så god kulinarisk kvalitet eller bedre end det køkkenet selv kan producere. Dette gælder også for tilbehør der serveres til maden. Et bevidst og varieret valg af tilberedningsmetoder skal sikre den mest nænsomme behandling af råvarer samt bidrage til reduktion af mængden af fedtstof. Maden skal serveres frisk og indbydende.

Sortiment

Det daglige sortiment skal være varieret i såvel typen af retter, tilberedningsmetoder og råvarer set over ugens menu. Årstiderne og lokale råvarer skal prioriteres højt. Dagens buffet skal til enhver tid give mulighed for en sund og mættende frokost. Der skal kunne tages hensyn til brugere med specifikke præferencer, så som allergier og religioner.