Bilag 1 - Mad og måltidspolitik Odsherreds Gymnasium

# Målsætning

Mad- og måltidspolitikken på Odsherreds Gymnasium skal bidrage til 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 være nytænkende og imødekomme målgruppen.
* Råvarerne skal være produceret bæredygtigt af årstidens råvarer. Der skal arbejdes hen mod at over 50% af råvarerne er økologiske.
* 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 og være udvalgt med omtanke.

# 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.
* 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.