# **Mad og Måltidspolitik**

Frøslevlejrens Efterskoles **Mad & Måltidspolitik** er en fælles vedtaget og nedskreven målsætning om skolens mad og måltider. Politikken indeholder vores forventninger til den mad, der bliver serveret og de måltider, der deltages i på skolen.

# **Overordnet mål**

At skabe bevidsthed omkring friske råvarer som en selvfølgelig del af måltidet.

At nuancere sundhedsbegrebet.

At fremme elevernes lyst til at spise sundt.

At give eleverne lyst til at deltage i planlægning og madlavningen.

At revidere mad og måltidspolitikken årligt.

# **Delmål**

At måltidet opleves som noget særligt og hyggeligt at samles om.

At opnå en dialog omkring måltidet således at alle motiveres til at spise sundere.

# **Madspild og affald.**

For at undgå madspild, går vi op i at lære eleverne at de ikke skal overfylde tallerkenen men i stedet tage flere gange, ligesom vi lærer eleverne at være bevidste om hvad der kan genbruges og sorteres. Dette gælder også køkkenaffald m.m.

# **E-Smiley Egenkontrol**

Skolen har fokus på, at de grundlæggende forudsætninger for at lave et ordentlig stykke arbejde er til stede.

# **Faglært personale**

Der er ansat professionelle kokke og køkkenassistenter i køkkenet, som værner om deres fag.

# **Friske råvarer**

Vi tillægger det stor værdi at sammensætte måltiderne efter råvarernes sæson og at producere mad fra bunden.

# **Andre behov**

Vi imødekommer naturligvis alle der af helbredsmæssige, religiøse eller af personlige grunde har andre behov end det almene måltid.

(Allergikere, vegetarer, muslimer m.m.)

# **Præsentation af maden**

Vi lægger særlig vægt på at fortælle om måltidet eller særlige råvarer, der er anvendt.