

Kostpolitiske målsætninger for kantinen på Vordingborg Uddannelsescenter

Maden skal smage godt - og være omhyggeligt smagt til inden serveringen.

Maden serveres kønt og appetitligt - og i rare omgivelser - bl.a. elevernes ansvar: selvfrydning og klasseoprydning i kantineområdet.

Maden skal være varieret, og der skal være mindst 2 vegetariske retter.

Individuelle hensyn i forbindelse med vegetar- eller specialkost kan tilgodeses og bestilles inden for kantinens normale udvalg - henvendelse inden kl. 9.15.

Vi planlægger og tilbereder maden ud fra optimale kostprincipper.

Vi prioriterer danske sæsonvarer.

Vi prioriterer varer med nøglehullet - og har nøglehulsberegnet tilbud.

Vi prioriterer varer som er fra miljø og bæredygtige produktioner.

Vi fremstiller så meget af vort eget pålæg som muligt.

Vi begrænser brugen af tilsætningsstoffer mest muligt.

Vi sælger kun økologisk mælk.

Vi bestræber os på at købe mest muligt økologiske varer.

Vi sorterer vort affald: pap - glas - flasker - madaffald.

Vi vælger miljøvenlige vaske- & rengøringsmidler - i den rigtige dosering.

Vi forbeholder os ret til aktivt, at kunne boykotte importerede varer fra lande, der ikke overholder regler for miljø, menneskerettigheder m.m. - set med danske øjne.