

Kantinepolitik

Campus Bornholm lægger vægt på, at alle elever, kursister og ansatte har adgang til gode og sunde måltider og mellemmåltider inden for kantineens åbningstid. Skolens medarbejdere skal have mulighed for til rimelige priser at vælge den sunde mad, som er i overensstemmelse med de officielle kostråd.

Vi forfølger arbejdet med verdensmålene og tilstræber et bæredygtigt kantinesortiment, hvor maden fremstilles af friske, ferske og gerne lokale økologiske råvarer.

Det betyder, at menu-forløb og indkøb planlægges, så de lokale sæsonbestemte råvarer benyttes på bedst mulig vis, og at emballage og CO2-krævende transport derved minimeres. Det betyder endvidere, at der er fokus på at tilberede og sammensætte råvarerne på måder, der bedst muligt bevarer deres næringsindhold. Og endeligt betyder det, at der er fokus på at udnytte kapaciteter og genbruge ressourcer i kantinedriften.

Der tilstræbes at have et så stort udvalg af lokale økologiske produkter som muligt, og som minimum skal det sikres, at basisprodukterne i madproduktionen og færdigvaresortimentet er økologiske.

Der sættes på adgang til sunde og økologiske kvalitetsprodukter.

Leverandører til skolen er informeret om, hvilke ønsker og krav skolen stiller til indkøbene, og at der skal sættes på sunde og økologiske kvalitetsprodukter.

Godkendt i SU d. 26. november 2021