

Måltidspolitik for Det Økologiske Folkekøkken

Det Økologiske Folkekøkken på EnergiCenter Voldparken leverer mad til børnene i udflytterbørnehaverne på Kobbelvænget samt catering til Energicentret. Da køkkenet blandt andet bespiser mange forskellige institutioner med hver deres individuelle tilgang til mad og måltider er det en praktisk nødvendighed med ensartede rammer for maden der serveres på EnergiCenter Voldparken. En fælles ramme der kan favne den mangfoldighed der er på Energicentret og som tager bredest muligt hensyn til ernæringsmæssige, sundhedsmæssige, kulturelle og religiøse behov. Måltidspolitikken er dermed en fællesnævner for hvad man kan forvente af maden på EnergiCenter Voldparken.

Energicenter Voldparken og køkkenets mission er at lave den mest velsmagende, varierede og ernæringsrigtige mad til de som skal spise den, hvad enten det er børn eller voksne. Udgangspunktet for al madproduktion i køkkenet er en økologisk og bæredygtig tilgang til både råvarer og produktion. Køkkenets ambition er en økologiprocent på 100, et madspild på nul, og så høj en råvareudnyttelse som ressourcemæssigt muligt. Der arbejdes i videst muligt udstrækning med den danske sæson og med så lokale råvarer som muligt. Køkkenet bestræber sig i videst muligt omfang på at lave alt fra bunden og også på at have så stor en egenproduktion af pålæg og syltevarer som muligt.

Det ernæringsmæssige grundlag for maden følger fødevarestyrelsens anbefalinger for den danske institutionskost samt de nordiske næringsstofsanbefalinger og de 8 kostråd for de øvrige måltider som køkkenet producerer. Retningslinjerne kan hentes på www.altomkost.dk. Maden planlægges ud fra børnegruppernes sammensætning og er med til at sikre at børnenes behov for en sund og nærende mad bliver opfyldt, herunder bl.a også at det daglige indtag af sukker følger de officielle anbefalinger. Køkkenet tilbyder vegetarmad, mælke og ægge-fri diæter efter lægeerklæring fra børnelæge og tager hensyn til religiøse og kulturelle behov i det omfang det er muligt. Der tilbydes altid et alternativ til de som ikke kan spise dagens menu.

Køkkenet ønsker at skabe en glad og sund måltidskultur blandt de spisende og gøre maden og måltidet til en dejlig oplevelse som man ser frem til. Maden skal være med til at fremme lysten til at spise, dyrke fælleskabet og spisesituationen. Køkkenet lægger stor vægt på at være i kontakt med de som spiser maden. En tæt dialog og samarbejde med det pædagogiske personale er en målsætning i sig selv og køkkenet vil bestræbe sig på at være fysisk til stede blandt de spisende så ofte som muligt. Køkkenets ambition er at skabe et personligt, åbent og rart sted hvor man har lyst til at henvende sig. Både med og uden børn.

Værtskab og rammer for måltidet er nøglefaktorer som hænger uløseligt sammen med maden i bestræbelsen på at skabe en glad og sund spisekultur, særligt blandt institutionsbørnene. Køkkenet vil forsøge at støtte op omkring måltidssituationen og værtskabet igennem, tilrettelæggelse af menuer, anretning og pædagogiske madaktiviteter mm.

Køkkenet har en ambition om at udvikle, særligt børn og unges, madmod ved bl.a at introducere mindre kendte råvarer og retter som man normalt ikke vil blive præsenteret for hjemme. I tråd med køkkenets bestræbelser på en høj råvareudnyttelse, vil der derfor også indgå alternative udskæringer, indmad mm.