

**Kostpolicyn syftar bland annat till att**

- Servera mat med bra näringsinnehåll som är av hög kvalitet
- Erbjud goda matvanor och ge kunskaper för hälsa och välbefinnande.
- Vår restaurang är KRAV-certifierad. Vårt arbete med att öka andelen ekologiska livsmedel som serveras fortsätter
- Utveckla matgästernas ansvar och förståelse för miljön och den egna livsstilens betydelse för densamma.
- Öppna för måltiden som en viktig källa till sociala kontakter.
- Sträva efter att göra de bästa valen ur etiska och miljömässiga utgångspunkter.
- Erbjud en trevlig och ändamålsenlig matsal.

### **Näring:**

- Maten bör vara omväxlande och fri från onödiga tillsatser.
- Härdat fett (transfett) ska inte serveras.
- Tonvikten vid frukost och fika ska ligga på servering av grovt bröd och pålägg, flingor, gryn samt grönsaker frukt och bär.
- Specialkost tillhandahålls.
- Vi vill minska den totala köttkonsumtionen och öka inslagen av vegetariska rätter samt fisk. Varje dag serveras ett vegetariskt alternativ och en gång i veckan serveras en fiskrätt.
- Vi strävar efter att vår salladsbuffé ska vara KRAV-odlad och om möjligt följa säsongen.
- Dryck som serveras är ekologisk mjölk samt vatten.

### **Hållbar utveckling och måltidsmiljön:**

- Vindelns folkhögskola verkar för ökad ekologisk odling genom att i möjligaste mån köpa ekologiska livsmedel.
- Vi undviker GMO och väljer etiskt märkta produkter i så hög utsträckning som möjligt. Vi ska inte servera rödlistade eller utrotningshotade arter.
- Vi källsorterar.
- Köksmästaren ansvarar för att de studerande har möjlighet att påverka maten och därmed stimulera engagemang för måltiderna och måltidsmiljön.
- Matgästerna ska få ett bra och personligt bemötande och det ska vara trevligt att äta i restaurangen.

### **Kvalitet:**

- Matgästernas behov är utgångspunkten för alla medarbetare.
- Vi använder måltiderna som ett pedagogiskt verktyg. Det innebär att vi på ett tydligt sätt informerar om innehållet i maten som serveras.
- Köket och matsalen utvärderas kontinuerligt i terminsutvärderingarna och vi eftersträvar högsta betyg.
- Vi är ett utbildningskök och eftersträvar att de kockstuderande ska få tillfällen att tillreda lunch som serveras i restaurangen.
- Vi strävar efter att flertalet av de studerande och våra medarbetare ska äta i skolans restaurang.