# Kostpolitik for Tørring Gymnasium 2018

Tørring Gymnasium ønsker at fremme gode kostvaner hos både elever og personale. Derfor lægger vi vægt på, at alle elever og medarbejdere har mulighed for at købe et velsmagende og sundt måltid i skolens kantine.

Vi ønsker en kantine, der har et varieret udbud af sund, nærende og velsmagende mad. Maden skal så vidt muligt laves fra bunden af friske råvarer og uden kunstige tilsætningsstoffer. Vi ønsker, at kantinen drives efter bæredygtige principper, herunder at der fortrinsvis anvendes friske danske og økologiske råvarer.

Desuden lægger vi vægt på, at kantinen fungerer som et socialt samlingssted og at kantinens personale bidrager til dette.

Derudover er det vigtigt for os

* At maden baseres på friske og fedtfattige råvarer.
* At der anvendes fuldkornsprodukter i brød, pasta og ris.
* At der hver dag tilbydes en varm ret.
* At der er en god og varieret salatbar, som man kan blive mæt af, med frisk grønt, blandede salater og gode hjemmelavede dressinger.
* At der er et dagligt udbud af gode sandwich.
* At der er groft og lækkert brød til både salatbar, sandwich og løssalg.
* At der er vegetariske alternativer, som kan udgøre et fuldgyldigt måltid.
* At der er et stort udvalg af frisk frugt, evt. i udskårne portioner.

Vi ønsker ikke salg af traditionelt slik, chips og sodavand, men gerne sunde alternativer og sunde snacks.

Prissætning og portionsstørrelser skal fastlægges sådan, at de fremmer valget af sunde alternativer. Det skal være muligt at få et måltid for 25-30 kr.

Vareudbuddet skal præsenteres på en sådan måde, at de sunde produkter har en fremtrædende placering mens de mindre sunde produkter placeres i baggrunden.

Det er vigtigt, at kantinen er lydhør over for ønsker fra brugere og kantineudvalg og er indstillet på til stadighed at udvikle sig i samarbejde med skolen.

Da vores frikvarterer er korte, er det desuden meget vigtigt, at køen afvikles hurtigt, og vi ønsker, at kantinen er indstillet på at udvikle procedurer, der kan forkorte ventetiden.

Der skal udarbejdes ugentlige madplaner, som kan tilgås digitalt.