

Rønde Højskole og Efterskoles kostmanifest

Kostpolitik

Rønde Højskole og Efterskole har formuleret et kostmanifest med klare retningslinjer og værdier for kosten på skolen. Vi sætter en ære i at skabe et fællesskab omkring måltiderne, hvor elever fra forskellige baggrunde kan mødes og nyde sund og nærende mad. Vi tror på, at dette ikke blot er vigtigt for elevernes trivsel, men også for deres udvikling og forståelse af mangfoldigheden i samfundet.

Køkkenet

I køkkenet arbejder vi dedikeret på at tilberede mad fra bunden og inddrage gamle traditioner og håndværk. Vi ønsker at være kreative og tage ansvar for den fremtidige udvikling af madkultur, med fokus på emner som klimaaftryk, folkesundhed og bæredygtighed. Vi stræber efter at udfordre elevernes smagsløg og madmod ved at introducere dem til forskellige madkulturer og retter.

Uddannelsesansvar

Vi mener, at det er vores ansvar som uddannelsesinstitution at sætte fokus på debatter om ansvarlig fødevarerproduktion, klimaaftryk og sundhed. Derfor integrerer vi disse emner i vores undervisning og praksis i køkkenet, så eleverne får en bredere forståelse for betydningen af deres kostvalg.

Bæredygtighed

Vi har også et stærkt fokus på bæredygtighed i køkkenet. Vi samarbejder primært med lokale producenter og bruger friske sæsonbetonede råvarer. Vores mål er at minimere miljøpåvirkningen og sikre den højeste kvalitet i vores retter. Vi prioriterer danske produkter og økologi, hvor det giver mening, og arbejder aktivt på at reducere madspild og fremme sporbarheden af vores råvarer.

Kødvalg og alternativer

Vores tilgang til kød er også præget af omtanke og bæredygtighed. Vi foretrækker kød fra lokale marker og lægger vægt på, at dyrene har haft et godt liv. Vi prioriterer kylling og

svinekød i vores menuer og vælger fisk fra bæredygtige kilder. Æg og mejeriprodukter kommer primært fra økologiske høns, og vi har skåret ned på mængden af kødprodukter til fordel for flere vegetariske og hjemmelavede alternativer.

Samlet mål

Alt i alt ønsker vi at skabe et køkkenmiljø, hvor eleverne kan lære, eksperimentere og udvikle sunde madvaner, der vil følge dem langt ud i fremtiden.