

Måltider

Principper for måltider på Elsesminde under de givne vilkår er i prioriteret rækkefølge:

Måltiderne på Elsesminde er:

1. nærende
2. sunde
3. appetitlige

Nærende betyder for os:

- At måltidet kan give næring, så den spisende får energi til at udføre aktiviteten, arbejdet, undervisningen
- Hvorfor det prioriteres, at måltiderne ikke i stort og uhensigtsmæssigt omfang indeholder tomme kalorier, sukker, salt og fedtholdige produkter

Sundt betyder for os:

- At vi spiser varieret
- At måltidet har mindst mulige skadelige stoffer for den spisende
- At måltidet består af ingredienser, som i overvejende grad ikke har været medvirkende til at skade miljø og mennesker
- At vi anvender bæredygtige og økologiske produkter, når det skønnes relevant. Hvorfor vi vil være bevidst i overvejelsen om at anvende årstidens produkter

Appetitligt betyder for os:

- At måltidet er tilberedt og præsenteret, så flest får appetit ved at se på maden

Morgenmad på Elsesminde:

Der skal udbydes et varieret morgenmadssortiment, som tager udgangspunkt i principperne for måltider på Elsesminde.

Priserne skal ses i lyset af, at der også er omkostninger til levering, emballage og produktion, som skal dækkes af indtægten på produkterne. Vi har forsøgt at tilbyde økologiske produkter der, hvor vi synes, at prisen ligger indenfor rimelighedens grænse. Priserne følger den almindelige prisudvikling

Mødeservering på Elsesminde Odense Produktions-Højskole

Råvarerne:

Råvarerne skal være fortrinsvis efter sæson, bæredygtige og økologiske. Der arbejdes på at få økologisk spisemærke i sølv, som svarer til 60 – 90 % økologiske varer.

Råvarerne må underlægge sig de to prisniveauer intern og ekstern.

I det omfang det kan lade sig gøre anvendes Elsesmindes produkter.

Drikkevarer: Vand fra hanen, økologisk sodavand, når økonomien tillader det. Økologisk øl og vin, når der er eksterne kunder eller arrangementer uden for normal arbejdstid.

Af hensyn til miljøet ønsker vi ikke at anvende vandflasker på Elsesminde. Af hensyn til sundhed serveres der primært vand fra hanen og kun i særlige tilfælde sodavand m.v..

Måltider

Morgenmad:

Internt: Hjemmebagte økologiske boller, økologisk portionsmør, hjemmelavet økologisk marmelade, skiveost, økologisk kaffe, økologisk the, økologisk sukker og økologisk mælk.

Eksternt: Hjemmebagte økologiske boller, økologisk portionsmør, hjemmelavet økologisk marmelade, skiveost og anden ost, økologisk kaffe, økologisk the, økologisk sukker og økologisk mælk. Mere pynt.

Frokostretter:

- Dagens ret fra Kantinen
- Kold vegetar frokost
- Let bæredygtig frokost med lidt kød eller fisk
- Stor frokost med varme retter
- Stor varm frokost
- + ost
- + sødt
- Evt. antal retter
- Efter aftale

Øvrig servering:

Mellemmåltider:

- Sund tallerken - med frugt og andet
- Småkager
- Kage

Receptioner

Receptionsmad: 5 – 6 små retter. Vin og økologisk sodavand.

Bestilling af mødeservering:

Ledelsen og øvrige efter aftale med ledelsen kan bestille. De skal blot vide, hvor betalingen kommer fra.

Bestilling til Kantinen via kalenderinvitation eller mail.

Ved kalenderinvitation angiv: Antal, hvem det er (fremgår som oftest af kalender) intern I/ekstern E - efterfølgende spørger Kantinen om, hvilken type frokost, servering og afrydning

Ved mail angiv: Antal, hvem det er – intern I/ekstern E - hvilken type frokost og om servering og afrydning

Menu: Bestiller har ansvar for at spørge om menu, og hvornår bestiller vil vide, hvad menuen bliver

Priser: Intern og ekstern.

Borddækning:	Borddækning foretages, mindst 15 minutter før, så mødet kan starte til planlagt tid. Borddækning afpasses gæster.
Servering og afrydning:	Morgenmad stilles op inden mødet. Det aftales inden mødet, om tidspunkt for afrydning. Ved flere retter aftales hvordan. Princippet er, at Kantinen er ansvarlig for at komme med ny ret og komme og se, hvornår gæsterne er klar. Afrydning sker samme dag, hvis andet ikke aftales.
Evaluerings:	Bestiller har ansvar for at give Kantinen respons på servering. Ingen respons betyder, at alt var tilfredsstillende. Tilbagemelding er vigtig for at kvalificere mødeserveringen.
Madspild:	Der anrettes fortrinsvis portionsvis for at mindske madspild. Flere serveringer frem for, at alt kommer på en gang. Dette mindsker også madspild. Portionsstørrelsen tager mere hensyn til miljø, bæredygtighed og sundhed frem for mængden.

Besluttet på Sundhedsgruppemøde 17.01.12 og i SISU 13.06.12 og 25.09.12