

KVALITET



Kvaliteten af maden er vigtig for os. Derfor har vi opsat en række standarder, som vi bestræber os på at følge.



KØD OG FISK



- Størstedelen af kød og fisk til den varme mad er fersk, når det kommer fra leverandøren.
- Vi arbejder på at nedbringe mængden af kød, for at frigive midler til økologi.
- Vi vil lave mest muligt pålæg selv.



FRUGT OG GRØNT

- Hovedparten af frugt, grønt og bær er friske og økologiske.
- Vi sylter mest muligt selv.



ØKOLOGI

- Vores mål er det økologiske sølvmærke mellem 60 - 90 % økologiske fødevarer.



OPBEVARING, GENANVENDELSE OG EGENKONTROL

- Egenkontrol udføres hver uge elektronisk.
- Alt der åbnes skal datomærkes.
- Nedfrosne retter bruges inden 90 dage.
- Nedfrosne fisk bruges inden 30 dage.
- Maden genopvarmes max 2 gange.



SUNDHEDSFREMME

- Der tages individuelle hensyn ift. somatiske diagnoser.
- Det skal i løbet af dagen være mulighed for at spise efter de 10 kostråd.
- Der skal være energitætte fødevarer og drikkevarer tilgængelige hele dagen til de beboere, der har brug for det.
- Madens konsistens skal kunne tilpasses den enkelte.
- Der serveres frugt eller grønt til alle måltider.
- I hverdage er der fisk på frokostbuffeten.
- Der serveres som hovedregel kage én gang i hverdagene og én gang i weekenden.