



KOSTPOLITIK

Gunslevholm Idrætsefterskole

ERNÆRING OG SPORTEN



Vi bestræber os på at fokusere på, hvilken kost der skal til, for at kunne udøve idræt på de forskellige niveauer, skolen byder på.

Den rette kost og ernæring er grundstenen for de præstationer, elever og lærere/ansatte arbejder på og med. Derfor er det vigtigt, at vi på skolen, dagligt, har fokus på at kunne tilbyde et sundt og nærende udvalg af måltider.

KVALITET, OPLEVELSEN OG MILJØET



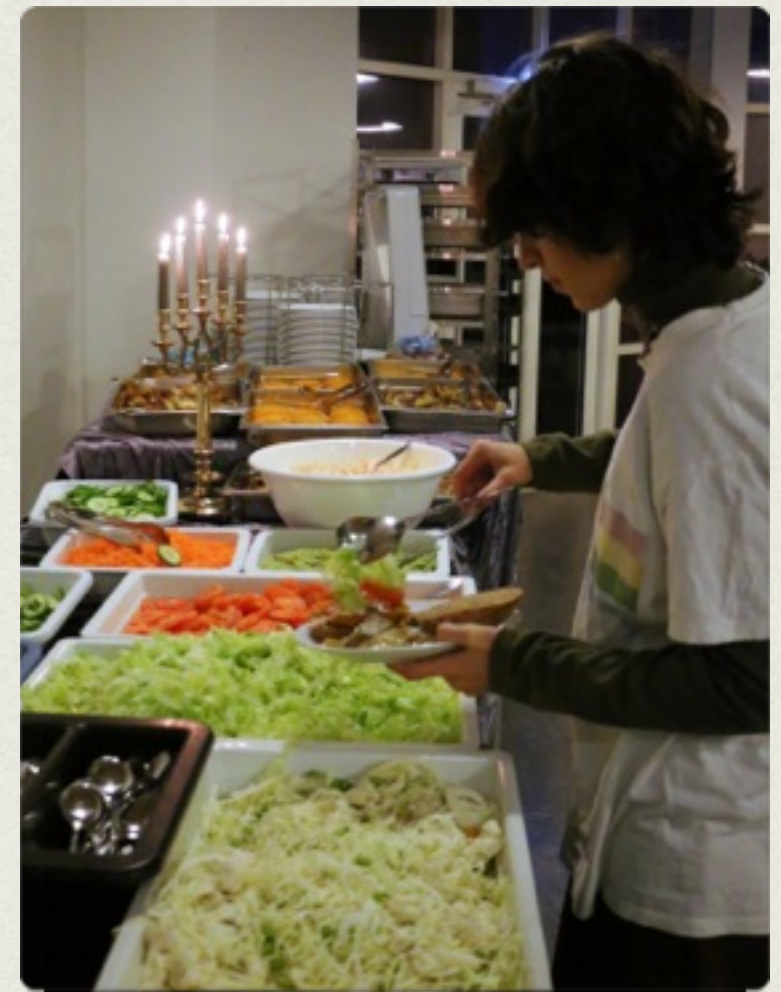
Vi ser løbende på vores leverandører og råvarer, da kvalitet, oprindelse, oplevelse og miljø, gerne skal hænge sammen med vores interesse i at gå den grønnere vej, uden at gå på kompromis med disse tre(fire) værdier.

Derfor har vi også fokus på affalds-sorteringen og at mindske madspild for at få det optimale ud af råvarerne, og samtidig vise vores elever mulighederne i at få det optimale ud af råvarerne og tage et fælles ansvar for vores fælles fremtid.

ELEVERNE ER MEDBESTEMMENDE

Det er vores elever, der skal nyde godt af maden og føle, at Gundslevholm er deres hjem. Derfor byder vi løbende, både vores elever i køkkenet og ved bordet, med på planlægningen af menuen.

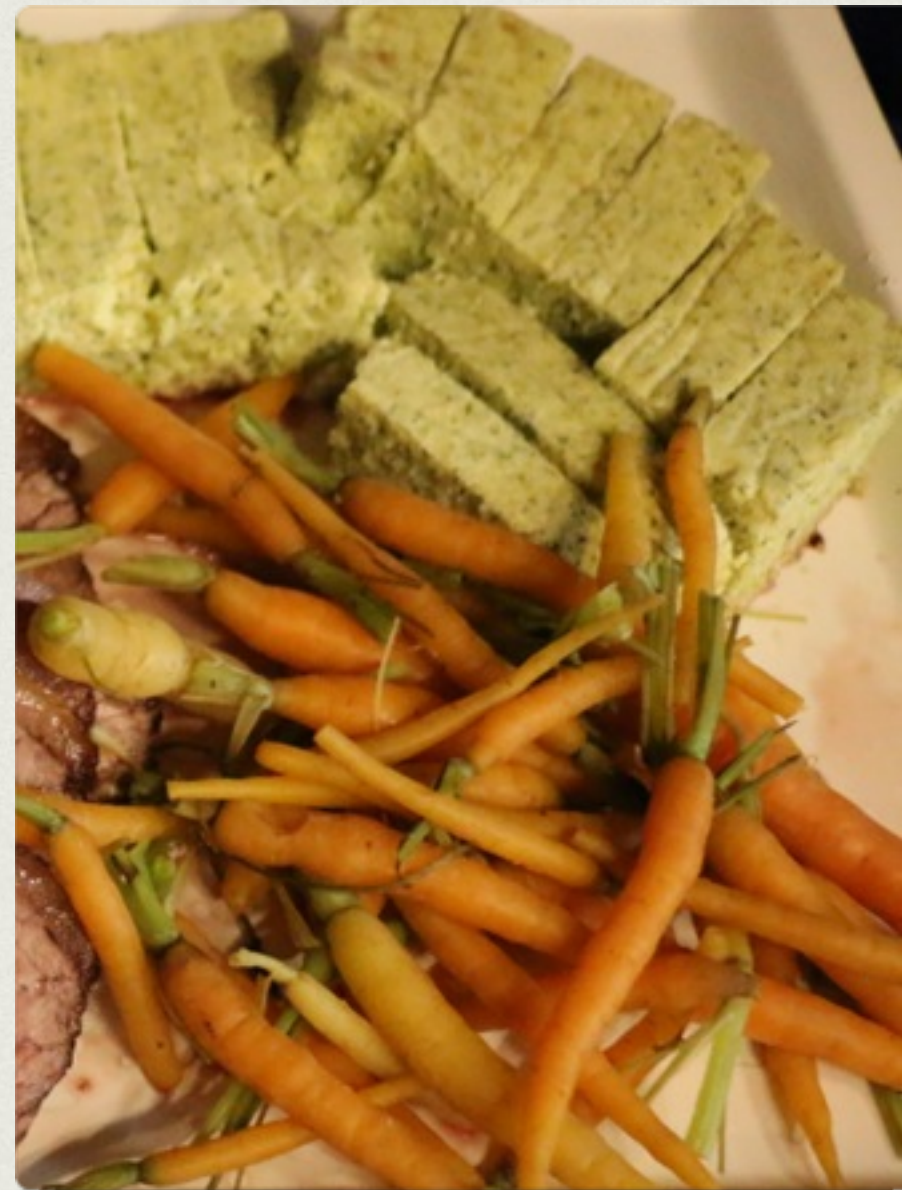
Det er vigtigt for os at eleverne er med til at sætte deres præg på, hvilken mad der serveres og også ser måltidet som en vigtig del af hverdagen. Derfor inviterer vi vores køkkenelever med ind i planlægningen, så det både bliver sjovt at være med i køkkenet, men også giver den optimale oplevelse af måltidet, ved selv at være med i beslutningerne



SPECIEL KOST

De elever der af forskellige årsager har behov for special kost - hvad enten det er af religiøs overbevisning, allergi eller vegetar/veganer – tilbydes en ekstra buffet for at holde disse adskilt (primært grundet allergenerne).

Vi sammensætter en ugentlig menu ud fra de behov der er, og vil også her have fokus på den rette ernæring, variation og oplevelsen.



ELEVERNE ER MED I KØKKENET

Det er med stor fornøjelse at køkkenpersonalet inviterer eleverne med i køkkenarbejdet. Her er der mulighed for at lade sig inspirere og rykke grænser for kost og sammensætningen. Vi har mulighed for at gøre eleverne nysgerrige på maden, og ad den vej give dem indblik og viden om, hvad mad betyder, både når det drejer sig om ernæringen og miljøansvaret, men i særdeleshed også oplevelsen ved at producere mad og nyde den rundt om bordet. Vi forsøger at lave temaer om mad og komme lidt rundt i verden, for at lære eleverne lidt om kultur og den kreative del af serveringen.

