

"Matpolicy - Skeppsholmens folkhögskola.150401"

På Skeppsholmens folkhögskola brukas det befintliga köket som ett forum för pedagogisk verksamhet. Detta innebär i praktiken att kursdeltagare är delaktiga i planering och tillagande och skolans luncher. Samtliga kursdeltagare skall vara delaktiga i arbetet i köket under cirka en vecka per läsår. Detta är en verksamhet som ger utrymme för kreativitet, träning i praktiskt arbete, samt en möjlighet att sätta sin personliga prägel på skolan genom den mat som serveras.

De riktlinjer vi arbetar efter är;

- att luncherna som serveras till kursdeltagare och personal skall vara lakto-ovo-vegetariska*

- att råvarorna i en så stor omfattning som möjligt skall vara producerade under ekologiska premisser bygger på tanken om att detta gynnar natur och klimat, och i förlängningen samhället i stort. Att de luncher som serveras på skolan är vegetariska bygger på samma idé; vi är av uppfattningen att en mer utbredd konsumtion av vegetarisk kost i längden gagnar samhälle och natur, såväl som individ.

* En lakto-ovo-vegetarian äter vegetabiliska livsmedel, ägg och mjölkprodukter.