

# Råvarepolitik ved

## DET ØKOLOGISKE SPISEMÆRKE I GULD

• • • • •

Da vi er godkendt og kontrolleret af Fødevarestyrelsen til Det Økologiske Spisemærke i guld er vi forpligtet til at have en råvarepolitik og gøre den tilgængelig for køkkenets spisende.

Vores køkken arbejder med økologiske varer og følger Københavns Kommunes målsætning om minimum 90 % økologi i de offentlige indkøb. Vi har Det Økologiske Spisemærke i guld, hvilket betyder, at 90-100 % af vores råvarer er økologiske.

Vi går i videst muligt omfang efter de økologiske råvarer, når vi bestiller varer. Dog kan der være tilfælde, hvor en økologisk vare ikke er mulig at fremskaffe. Så vidt muligt forsøger vi at bestille en anden vare i økologisk kvalitet, men der kan være tilfælde, hvor vi må vælge en konventionel variant.

Kommunen har en politisk vedtaget økologimålsætning om 90% økologi, som råvarebudgettet er afstemt i forhold til. Det enkelte køkken skal handle økonomisk forsvarligt inden for dette budget, hvilket i få tilfælde kan resultere i, at vi vælger en konventionel variant af en råvare. Da det løbende varierer hvilke råvarer, der ikke er økologiske, kan vi desværre ikke oplyse det nærmere. Men man er velkommen til at spørge i køkkenet.

Når vi serverer fisk, ønsker vi at servere et bredt udsnit af fiskearter fx sild, torsk, og rødspætter. Vi benytter primært fisk, som er vildtfangede frem for fisk fra opdræt for at skabe variation i vores menuer. Vi indkøber i meget begrænset omfang økologisk, opdrættet fisk.

### ***Ved tilfælde, hvor institutionen selv dyrker***

Vi dyrker selv krydderurter og grøntsager. Disse benyttes primært til pædagogiske aktiviteter og indgår som udgangspunkt ikke i produktionen i køkkenet. I de tilfælde hvor råvarerne indgår systematisk i vores køkkenproduktion, og dermed ikke længere er lejlighedsvis, sørger vi for at registrere dem i vores økologiregnskab.

