



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.

Vores råvarebudget er afstemt med den politiske vedtaget økologimålsætning om 90 % økologi i Københavns Kommune. 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.

Fisk, skaldyr og vildt

Når vi serverer fisk, ønsker vi at servere et bredt udsnit af fiskearter fx sild, torsk, og rødspætter. Vi benytter primært fisk og skaldyr, som er vildtfangede og går efter mærkerne MSC og Naturskånsom. Vi indkøber i begrænset omfang økologisk, opdrættet fisk. Hvis vi anvender vildt som f.eks. rådyr, er disse vildtfangede og dermed ikke økologiske.

I tilfælde, hvor vi 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 systematisk indgår i vores køkkenproduktion, og dermed ikke længe er lejlighedsvis, sørger vi for at registrere dem i vores økologiregnskab.
