



Kost

Bæredygtig kost

Vi kan skåne planeten, spare meget CO2 og skabe en mere bæredygtig produktion ved at se på vores kostplan og menu.

Tag eventuelt afsæt i Concitos Klimadatabase, hvor vi kan se den enkelte råvares CO2-aftryk.

Hvordan kan I lave en mere plantebase-ret kostplan og bruge de råvarer, der har begrænset CO2-aftryk?



Kost

Lokale samarbejdspartnere

Det er oplagt at bruge lokale råvarer i sæson, hvis man vil lave mere bæredygtig mad. Det kræver samarbejdsaftaler samt, at vi tilpasser kostplanen til årshjulet for frugt og grønt.

Hvilke muligheder har vi for at samarbejde med flere lokale producenter?

Hvordan kan vi stille flere krav til bæredygtighed i de samarbejder, vi allerede har?



Kost

Madspild

I Danmark er vores madspild enormt og det er spild af jordens ressourcer. Der er også madspild på efterskolerne.

Hvordan kan vi undgå madspild?

Kan vi se på menuen og genbruge rester, bruge mindre tallerkener eller kan vi inddrage eleverne i konkurrencer og kampagner om madspild?



Kost

Spar på ressourcerne

Der skal vand til at vaske, strøm til at varme og service til at servere på. På efterskolerne bruger vi mange ressourcer på at gøre maden klar til at blive spist. Tag et kig på jeres måltidspraksis og hverdag med en bæredygtighedslup.

Har vi energirigtigt udstyr, kan vi fylde ovnene mere og spare på vandet?

Kan vi se på vores miljø- og fairtrade-mærker på indkøbslisten eller kan vi måske droppe plastikflasken og andet engangsemballage?

