



Kastanjehavens Produktionskøkkens råvarepolitik

Kastanjehavens Produktionskøkken er godkendt og kontrolleret af Fødevarestyrelsen til Det Økologiske Spisemærke i guld. Køkkenets råvarepolitik er tilgængelig for køkkenets spisende og fremgår desuden af Kastanjehavens hjemmeside.

Vi anvender minimum 90 procent økologiske råvarer. Vi bestræber os derfor på i videst muligt omfang at indkøbe økologiske varer. Skulle det ske, at en økologisk vare ikke kan skaffes, forsøger vi så vidt muligt at skaffe en tilsvarende eller alternativ økologisk vare, men i visse tilfælde kan det dog være nødvendigt at vælge den konventionelle udgave.

Kastanjehavens Produktionskøkken er et kommunalt køkken med et fast budget og indkøbsaftale. Køkkenet er derfor forpligtet til at handle økonomisk ansvarligt inden for det fastlagte budget og udbud. Derfor kan det ske, at enkelte produkter vælges i en konventionel udgave, og at disse produkter løbende varieres. Hvis disse produkter ønskes oplyst er man velkommen til at kontakte køkkenet.

Vi laver mad fra bunden med udgangspunkt i borgernes ernæringsmæssige behov og madtraditioner. Derudover arbejder vi løbende på at udvikle et varierende kosttilbud med fokus på bæredygtighed, og vi prioriterer at indkøbe danskproducerede råvarer i sæson.

Vi ønsker at servere et bredt udsnit af primært lokale fiskearter i sæson. Vi bestræber os derfor på, at benytte fortrinsvis vildtfangede fisk mærket med MSC-mærket og Naturskånsom. Som supplement til de vildtfangede fisk indkøbes der i begrænset omfang opdrættet fisk, som så vidt muligt er økologisk og mærket med ASC-mærket.

Vi laver mad til forskellige kostformer og diæter, som i nogle tilfælde kræver, at vi anvender en bestemt type produkter, som for nuværende ikke kan anskaffes i en økologisk udgave. Derfor benytter vi i mindre omfang konventionelle produkter i produktionen af disse.