

FILMHØJSKOLENS KØKKEN

På filmhøjskolen har vi valgt at have stærk fokus på at skabe et bæredygtigt, økologisk køkken.

98% af skolens indkøb til forplejning er økologisk og det har udløst Fødevarestyrelsens GULDMÆRKE.



Når vi på Filmhøjskolen taler om bæredygtighed i forbindelse med køkkenet, er det altid med fokus på at hindre madspild og undgå at spise for mange klimabelastende fødevarer. Maden på skolen er flere dage om ugen vegetarisk, men vi har også dage hvor vi spiser almindeligt kød og dertil har vi almindeligvis en ugentlig dag med hhv. fisk og fjerkræ.

Som elev har du din daglige gang i køkkenet og dér lærer du nogle grundlæggende ting om eksempelvis hygiejne, sundhed, årstidernes fødevarer og tilberedning af råvarer.