



## FEM GODE RÅD, HVIS DU FÅR MADEN FRA EN EKSTERN LEVERANDØR

■ ■ ■ *Hvis institutionen skal have mad udefra, er det vigtigt at definere kravene til maden til den eksterne leverandør, så I er enige om udgangspunktet.*

I skal selv finde frem til jeres egne definitioner og krav – men her er nogle gode råd:

1. Stil krav til den ernæringsmæssige kvalitet. Maden skal følge Fødevarestyrelsens anbefalinger for sund mad til børn i daginstitutionen. Og naturligvis kunne dække børnenes energibehov.
2. Definér hvilke råvaregrupper I gerne vil have økologiske, fx frugt, grønt, mælk, brød til at starte med. Hvis man starter med disse grupper, kan man relativt nemt komme op på over 30 procent økologi. Er der religiøse eller kulturelle hensyn, der skal tages hensyn til, bør I også tage stilling til dette her.
3. Stil krav til madens kvalitet ift. at undgå tilsætningsstoffer, aromastoffer og farvestoffer. Det er ikke tilladt at anvende kunstige farvestoffer, syntetiske aromastoffer og kunstige sødemidler i økologiske fødevarer. I det hele taget er kun få tilsætningsstoffer tilladte i økologiske fødevarer.
4. Stil krav om, at maden skal følge årstiderne – der er både en økonomisk, smagsmæssig og ernæringsmæssig gevinst ved at følge sæsonen. Og at maden er varieret henover ugen.
5. Stil krav til den kulinariske kvalitet, som fx at maden skal tilfredsstille sanselige behov, som smag, duft, konsistens og udseende. Og passe til børnenes udvikling og alder (tyggevenligt til de små mv.). Her kan også stilles krav om emballage, og om hvordan maden præsenteres.

Og så er det vigtigt at have en løbende dialog med den eksterne leverandør, og fx bede om at få en menuplan nogle uger forud.

Hent også inspiration på [www.altomkost.dk](http://www.altomkost.dk) og [www.kbhmadhus.dk](http://www.kbhmadhus.dk)  
Eller se et eksempel på [udbudsmateriale](#), hvor der er krav om økologi.