



LOMA- PRINCIPPER

- *Maden skal være sund og lavet 'fra bunden af' i henhold til de Nye Nordiske Anbefalinger.*
- *Der skal være et produktionskøkken, hvor der er plads - et læringsrum - til at eleverne kan deltage i tilberedningen af maden. Der gennemføres undervisningsforløb i forskellige fag som en integreret del af undervisningen i køkkenet.*
- *Der skal være plads til at alle elever og lærere hver dag kan spise et fælles måltid sammen som en integreret del af skolens dannelsesprojekt.*
- *Køkkenet skal indrettes med professionelt udstyr med henblik på at tiltrække og fastholde professionel arbejdskraft.*
- *Der skal så vidt muligt anvendes lokalt producerede (gerne økologiske) råvarer.*

- *Hele konceptet skal så vidt muligt være bæredygtigt i relation til arbejdsmiljø, livscyklus, vandforbrug og CO2.*

LOMA kan etableres i eksisterende eller nyt byggeri.