

Mad- og Måltidspolitik for Københavns Universitet



Formålet med Københavns Universitets mad- og måltidspolitik er at gøre universitetets krav og holdninger til mad og måltider synlige for KU's medarbejdere, studerende og eksterne samarbejdspartnere. Politikken omhandler både kvalitet og smagen af det, der spises, og rammerne for måltidet. Måltidspolitikken skal understøtte, at universitetets kantiner er det naturlige valg, når der skal leveres forplejning til møder, arrangementer, receptioner og lignende aktiviteter.

1. Madkvalitet, sortiment og inklusion

KU's kantiner skal levere måltider, der er veltillavede, velsmagende, og varierede. Råvarer skal primært være sæsonbaserede, friske, økologiske og gerne lokalt producerede. Sortimentet skal desuden være i overensstemmelse med de officielle kostråd.

Der skal være tydelig og konsistent angivelse af allergener og kødtyper på alle relevante platforme, herunder fysisk skiltning og i bestillingssystemer.

Kantinerne skal på bedst mulig vis levere et udvalg af mad i kantiner og ved mødeforplejning, der gør det muligt for alle at deltage i fællesskabet om måltidet.

2. Mødeforplejning

Kantinerne skal fungere som professionelle, fleksible, serviceorienterede samarbejdspartnere over for KU's enheder, herunder være i stand til at levere mødeforplejning, der imødekommer behovet både i kvalitet og pris.

KU lægger vægt på, at sortimentet af mødeforplejning imødekommer og kan tilpasses efter forskellige kostbehov blandt brugerne.

3. Bæredygtighed

Drift og vareudvalg i kantinerne skal understøtte KU's bæredygtighedsmål, herunder reduktion af madspild. Der skal tilbydes salg af overskudsmad til reducerede priser, og engangsservice skal så vidt muligt undgås, når maden indtages i kantinerne.

4. Fysisk tilgængelighed og rammer omkring måltider

Kantinerne fungerer som centrale sociale mødesteder i hverdagen. Kantiner og andre spiselokaler/områder lokalt skal være indrettet i overensstemmelse med gældende arbejdsmiljøregler og sikre et tilgængeligt, attraktivt og funktionelt spisemiljø. Indretning skal tilgodese medarbejdere, studerende og besøgende/samarbejdspartnere med funktionsnedsættelser.

Spiselokaler/-områder lokalt udstyres med passende faciliteter, herunder køleskab, mikroovn til opvarmning af medbragt mad og eventuelt opvaskemaskine, hvis det er muligt.

5. Prispolitik

Priser i kantinerne skal være økonomisk tilgængelige for alle brugergrupper. Der skal derfor være mindst et prisvenligt måltidstilbud på hver campus, som ikke går på kompromis med kostråd mv.

6. Brugerinddragelse/kantineudvalg

KU lægger vægt på, at der sker regelmæssig indhentning af viden om brugertilfredshed og brugerbehov. Kantinerne deltager i og understøtter når der skal udføres brugertilfredshedsundersøgelser for at sikre at der løbende indhentes viden fra brugerne.

Kantineudvalg skal inddrages i tilrettelæggelse og opfølgning på brugertilfredshedsundersøgelser med henblik på løbende evaluering og udvikling af kantineområdet.

7. Arbejdsmiljø i kantinerne

Universitetets krav til arbejdsmiljø, hygiejne mv for kantiner på KU, bliver præciseret i de kontrakter som indgås med den enkelte kantineleverandør, efter at kantinedriften har været i udbud.

8. Evaluering

Politikken evalueres første gang ét år efter næste leverandørskifte og derefter hvert tredje år med henblik på løbende kvalitetssikring og justering.

Vedtaget i HSU 4.juni 2026



David Dreyer Lassen
Rektor



Ingrid Kryhlmand
Næstformand i HSU