

Så
er der
serveret

Skolemad
mad i
skolen

Økonomaforeningen



Indhold

- 3 **Mad i skolen – skolemad**
- 4 **Præsentation af deltagerne**
- 6 **Mad er bare én side af sagen**
 - 7 Børn bytter madkultur
 - 8 Faget mad
 - 9 Hvad skal skolemaden kunne?
- 12 **Et fælles ansvar**
 - 14 Hvem har ansvaret?
- 16 **Små eller store kokke**
 - 18 Hvem skal lave skolemaden?
- 20 **Mellem Miracle Whip og Auberginesalsa**
 - 22 Hvad skal det være for noget mad?
 - 24 Og hvad med madpakken?
- 26 **Sådan kan det foregå**
- 32 **Spørgsmål og svar**

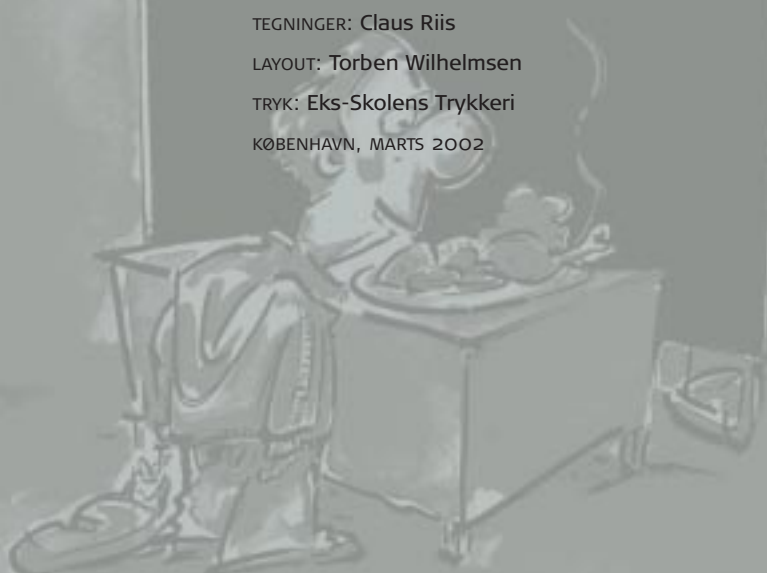
REDAKTION: Tina Juul Rasmussen og Mette Jensen

TEGNINGER: Claus Riis

LAYOUT: Torben Wilhelmsen

TRYK: Eks-Skolens Trykkeri

KØBENHAVN, MARTS 2002



Børnene skal have mad i skolen. Spørgsmålet er, hvor maden skal komme fra: Fra skoletasken eller fra skolekantininen.

Både forældre, skolefolk og politikere har taget del i den diskussion. Nogle – især borgerlige politikere – mener, at børnenes mad er forældrenes ansvar. Andre – især politikere til venstre for midten – mener, at der må skolekantiner til for at sikre alle børn god og sund mad i løbet af skoledagen. For børnenes skyld, for legens og læringens skyld og for forældrenes skyld.

Skolemad eller ej – maden slipper aldrig for at være forældrenes ansvar. Også når skolen tilbyder mad, er det op til forældrene at vælge maden til eller fra.

Da regeringen i 2000 afsatte 50 millioner kroner i tre år til sund mad til børn, fik skolemaden vind i sejlene. Mange skoler har lagt billet ind på pengene, få skoler har fået del i dem, men en del har alligevel taget initiativ til at indføre skolemad. I dag, foråret 2002, er en ny regering kommet til, og tilskudsordningen er sløjftet.

Det er forskelligt, hvem der laver maden. Nogle skoler har ansat en køkkenassistent eller en kantineleder til at lave mad på skolen, eventuelt sammen med børnene. Andre køber mad ude i byen, ikke sjældent hos det kommunale storkøkken, hvor gryderne alligevel er i kog.

For køkkenet er det en faglig udfordring at kombinere mad til skolebørnene med den mad, de tilbereder i forvejen, som regel mad til ældre. Og for skolerne kan det være en fordel at udnytte både den faglige ekspertise og de tekniske hjælpemidler, der er i køkkenerne.

Derfor lægger vi med denne pjece op til en debat mellem skolefolk og køkkenfolk i håb om, at de kan mødes om skolemaden.

Præsentation af deltagerne

De holdninger til skolemad, som fremgår af citaterne i denne pjece, er fremkommet under en rundbordssamtale i september 2001 i Økonomaforeningen mellem følgende deltagere:



Karen Amber Tilma, børnelæge på Hjørring Sygehus, tidligere skolelæge. Blev gennem sit arbejde opmærksom på, hvordan nogle børn vokser, mens andre ikke gør, og dermed på madens betydning for væksten. Har været med til at udvikle en madordning på sine egne børns skole.



Nanna Brane, ernærings- og husholdningsøkonom på Køge Lille Skole, som har haft en madordning siden 1968. Det sidste halvandet år har maden været økologisk. Elever fra alle skolens klassetrin deltager på skift i madlavningen. Samtidig indgår maden som en del af undervisningen og fagene generelt.



Lene Jeppesen, køkkenleder på Birkehøj Plejehjem, Holstebro. Leverer sammen med et andet plejehjem skolemad til 14 skoler i kommunen – et projekt, som efter tre år er økonomisk forankret og har givet stor erfaring i at lave god og billig skolemad til mange børn.



Annie Christiansen, konsulent og kantineleder, Århus Kommunes Skoleforvaltning. Har været med til at udvikle den nuværende skolemadsordning, som bruges af cirka 10.000 elever hver dag på kommunens 51 skoler. Sideløbende med skolemaden tilbydes eleverne et frugtabonnement.



Stinne Marie Jensen, elev på Herlev Gymnasium. Har klaret sig ni år i en skole uden kantine.



Sofie Friberg, elev på Michaels Skolen i Herlev. Også vokset op med madpakke.



Lisbeth Gade, ledende økonomie i Biersted Storkøkken, Åbybro. Køkkenet leverer mad til en skole i kommunen. Har holdt temadage om skolemateriale i amtet.



Ida Husby, ernærings- og husholdningsøkonom og master i folkesundhed, ansat i Fødevaredirektoratet. Tidligere projektleder i Sundhedsstyrelsen blandt andet med ansvar for udviklingen af projekt Børn, Mad & Måltider.



Karin Hvidtfeldt, ernærings- og husholdningsøkonom. Konceptudvikler og underviser i Aarstidernes Mobile Skolekøkken, et udviklings- og formidlingsprojekt, som tilbydes alle skoler i Stor København. Ideen er at for-

midle viden om mad og måltidskultur til skoleelever på en sjov, engageret måde i et cirkustelt i skolegården.



Mad er bare en side af sagen



Mad og måltider er omsorg, kultur, praktiske færdigheder – og ren nødvendighed.

Alligevel viser erfaringerne, at mange børn kommer i skole uden at have fået morgenmad. Måske har de heller ikke madpakke med, måske rasler den rundt i bunden af skoletasken. Men tre flade i en madkasse mister nemt sin magi især hos de større børn og bliver ikke spist. Så kan det blive svært at holde den gående en hel dag – og nemt at forfalde til junk, når sulten melder sig.

Slik, cola og kager hæver energiniveauet og koncentrationsevnen for en stund. Blodsukkeret stiger, men falder lynhurtigt igen, man bliver endnu mere sulten, træt og humørsvingende.

For at få noget ud af dagen, og gå udfordringerne i møde med et åbent sind, i leg såvel som i læring, er der brug for mad, som giver en stabil tilførsel af energi og næring – flere gange i løbet af skoledagen.

En svensk undersøgelse viser, at børn, der ikke har fået morgenmad, har en dårlig koncentrationsevne helt fra morgenstunden. Og danske lærere vil helst undervise i timen umiddelbart efter frokostpausen. Så er børnene energiske og koncentrerer sig om opgaverne.

Derfor betaler det sig at give plads til et godt måltid. Som Ruben Mols Jepsen, en af initiativtagerne til Århus Kommunes skolemadsordning, har sagt: »Maden er en rasende god forretning. Børnene får simpelthen mere ud af undervisningen. Hvis ikke de får ordentlig mad, lærer de alligevel ikke en dyt.«

Børn bytter madkultur

Før i tiden var skolefrokosten en social foranstaltning. Den kommunale madpakke eller skolemaden skulle udligne skellet mellem fedtemadder og højt belagt, mellem rig og fattig. I dag er det snarere forskellen på madpakke og ingen madpakke og måske mængden af penge til junk, der skal udlignes.

Skolemaden er imidlertid også en oplagt mulighed for at udveksle madkultur. Fra barn til barn, fra kultur til kultur.

Dansk madkultur er nemlig andet end burgere,

pizzaer og spaghetti med kødsovs – selvom det er de mest populære skolemåltider. Ved at servere et dagligt måltid er der rig mulighed for at præsentere børn og unge for et hav af retter, der har rødder i både dansk og fremmed madkultur. Og på den måde give dem mulighed for at forbinde maden med de liv, der leves, med traditioner, historie og kultur. At tage del i forskellige madkulturer er samtidig en måde at yde omsorg og vise respekt for andre kulturer.



Faget mad

At spise sammen er en oplevelse – uanset om samlingspunktet er madpakken eller det fælles måltid. Måltidet kan udligne sociale og kulturelle skel, det er en anledning til at udveksle små og store begivenheder, at give hinanden opmærksomhed, omsorg og skabe ro.

Ved at involvere børnene i madlavningen får de praktiske færdigheder, som mange ikke får hjemme. Kun ved at stå med fingrene i maden finder de for alvor ud af, hvad de har med at gøre, lærer råvarerne at kende og vænner sig til at stille krav til madens kvalitet.

Mad kan indgå i alle skolens fag. Mad er kemi, biologi, historie, regning, geografi, billedkunst... Men det har skolen glemt.

Som Jan Krag Jacobsen, tidligere projektleder på Måltidets Hus, siger: »Skolen har glemt, at maden er den krumtap, som hele samfundet drejer sig om.«

Skolemaden er en anledning til at huske på det.

Hvad skal skolemaden kunne?

Skolemaden skal være god, sund og nærende for at sikre børnene den energi, de behøver for at komme godt igennem den lange skoledag. Og måltidet er samtidig en kulturel og dannende oplevelse for børnene – de får sociale kompetencer ved at »bryde brød« sammen. Det er deltagerne i rundbordssamtalen enige om.

Ida Husby:

– Børn skal være glade, ha' et godt liv med deres venner, ha det godt med deres krop. Hvis der ikke er tidspunkter i løbet af dagen, hvor børnene spiser og kan slappe af, bliver de trætte. Selvom der ikke findes håndfast, videnskabelig dokumentation for, hvad der sker, hvis børn f.eks. ikke får morgenmad, så er det vigtigt, at de spiser ordentlig mad.

Annie Christiansen:

– Lærerne siger i hvert fald, at timen efter spisefrikvarteret er den bedste time at undervise i, fordi der er ro i klassen, og indlæringen er bedre.

Nanna Brane:

– Jeg synes, det er paradoksalt, at vi taler så meget om, at børnene skal kunne mestre IT, men de ved ikke, hvordan man laver mad. Det lærer de først, når de flytter hjemmefra, ikke hjemme hos mor og far. Jeg oplever i hvert fald, at børn i dag knap kan kende forskel på en gulerod og en rødbede. Det er farligt, når de skal kunne tage vare på sig selv. Derfor skal vi tage vare på vores skolebørn på et tidligere tidspunkt.

Karen Tilma:

– Det er utrolig vigtigt at komme væk fra at true selv små børn: Hvis ikke du spiser rigtigt, får du hjertekarsygdomme, knogleskørhed og bliver overvægtig. For der er ikke et eneste barn, som drikker et glas mælk om morgenen for ikke at få knogleskørhed eller lader være med at spise en god frikadelle,

fordi han ikke kan regne fedtprocenten ud. Nej, der er andre ting, der trænger sig på – der er både kultur og traditioner forbundet med mad. Det går børn glip af i dag. Det kunne man indføre i skoler og institutioner.

Lisbeth Gade:

Man kan også bruge spisesituationen til at tale om, hvordan maden er tilberedt, og hvor den kommer fra. Det mangler vi at få ind i skolernes fag.

Annie Christiansen:

– Skolerne prioriterer ikke spisesituationen ret højt, det ses af spisefrikvarterets længde. Der er ikke fred og ro nok omkring maden, når den skal indtages på 10-15 minutter.

Karin Hvidtfeldt:

– Jeg oplever ikke modvilje mod maden på skolerne. Det handler om ressourcer og tid. Der afsættes ikke penge nok til faget hjemkundskab. Derfor mener jeg, man skal være forsigtig med at komme med pegefingre og sige, at sådan bør løsningerne være på de enkelte skoler. En højere prioritering af mad skal komme fra skolerne og børnene selv, men der er behov for hjælp og økonomisk støtte. Børn er så utroligt nysgerrige og interesserede – både i madlavningen og i at vide noget om råvarerne. Når jeg kommer med tilbuddet om en uges madhappening i skolegården, har jeg ikke oplevet modvilje – skolerne har tværtimod været meget fleksible og har udvist stor interesse.

Nanna Brane:

– Det er en god ide at få maden indarbejdet i forskellige fag. Selvom vi har haft en madordning på vores skole siden 1968, er der stadig modvilje fra lærerne mod det. Det er svært at være lærer i dag, de skal være meget tværfaglige, og de føler sig trængt på det område.

Ida Husby:

– Hvis man går ind på et område som måltider og vil skabe forandringer, tror jeg, det er utroligt vigtigt, at man forholder sig nøje til den organisation, man arbejder i. Det gælder om at lære skolen som organisation at kende, og om at skabe nogle forandringer, der også gavner skolen som skole. Det er en udbredt holdning, at »det må skolen klare«. Og det gider skolen ikke, fordi skolen samtidig bliver kritiseret for, at nu kan børnene ikke læse osv. Det er ikke forbundet med høj prestige at være lærer og da slet ikke at undervise i hjemkundskab.

Karen Tilma:

– Jeg tror nu ikke, det er lærernes status, det er galt med, men børnenes. Ingen fagforening ville acceptere, at en arbejdsmand gik på arbejde fra 7-17 uden at blive tilbudt mad.

Hvis man respekterer børn som børn og ikke små voksne, kan det ikke nytte noget, at de er 75 procent af deres tid et sted, hvor de udelukkende får fyldt viden på. Der er jo mange ting, forældrene ikke kan varetage i hjemmet, når de er væk så mange timer om dagen. Derfor er vi nødt til at få diskuteret, hvad det er for et liv, børnene har i skolen. Og acceptere en kultur, hvor mad og måltider hører med. En kultur, som egentlig altid har været i samfundet, men som er fuldstændigt udryddet fra skolerne, og derfor skal bæres ind igen. En kultur, hvor man spiser på faste tidspunkter, med jævne mellemrum, og hvor alle spiser med.

Selvom man har madpakke med, er der masser af kultur og socialt samvær forbundet med at spise – man lærer at konversere, høre om andres oplevelser, koncentrere sig om hvorvidt de har det godt, hvornår er de færdige osv. Det overblik og den omsorg og omhu får børnene slet ikke lært ellers.

Et fælles ansvar



Ansvaret for børnenes mad giver anledning til mange diskussioner – i skolen, blandt forældre og politikere, ikke mindst kommunalpolitikere. Selvfølgelig kan man ikke flytte ansvaret for børnenes generelle sundhed og velfærd fra forældrene. Men skolemaden er heller ikke et forsøg på det.

Skolemaden vil på de fleste skoler være et tilbud, på linje med de valgfrie fag eller fritidsordningen. Det er noget forældrene skal tage stilling til og vurdere, vælge til eller fra. Med mindre maden er en del af skolens pædagogik. Så må skolen vælges til og fra på dens pædagogik.

Hvis skolen overvejer at sætte skolemad i værk, er beslutningen oplagt at vende i skolebestyrelsen, ligesom andre afgørelser omkring skolens liv. Og det vil være op til skolebestyrelsen at følge med i, om skolemadsordningen fungerer tilfredsstillende for børn, lærere og forældre.

På nogle skoler retter tilbuddet af mad sig efter, hvad børnene køber i kantinen. Andre steder laver børnene menuplaner sammen med dem, der laver maden.

Det er oplagt at diskutere udbuddet af mad og madens kvalitet i forældrebestyrelsen og på forældremøderne, i elevrådet, i klassens time eller hvor man ellers diskuterer skolelivet.

Hvis skolen har valgt at ansætte nogen til at lave maden eller køber mad fra et køkken i kommunen, er det helt afgørende for ordningens succes, at der samarbejdes mellem skolen og dem, der laver maden.

Skolen kan eventuelt nedsætte et kostudvalg af særligt interesserede lærere, forældre og køkkenmedarbejdere. Hvis kostudvalget spiller ud med en kostpolitik og på den måde klart signalerer skolens holdning til madens kvalitet, sammensætning, økologi, mad- og måltidskultur, elevernes inddragelse, økonomi mv., bliver det samtidig muligt for alle at tage del i ansvaret og forholde sig til skolemaden.

Hvem har ansvaret for skolemaden?

Det er oplagt at placere ansvaret for skolemaden i skolebestyrelsen, hvor både forældre, lærere og skolens ledelse sidder med. Det er deres fælles opgave at sikre børnene ro, tid og gode rammer om skolemaden, og det er her, at beslutningen om at tilbyde mad på skolen skal tages og gennemføres, mener man bordet rundt.

Ida Husby:

Det er alles ansvar, og ingen kan eller skal løbe fra det. Det er børnenes, lærernes, skolens, skolebestyrelsens, forældres, producenternes. Men det er vigtigt at få defineret, hvilke roller man har, og hvordan man løfter det ansvar i fællesskab: Hvad kan du levere, hvad kan lærerne/skolen levere. Når man kender hinandens styrke, kan man meget bedre samarbejde, bidrage med hver sin faglighed, yde service osv.

Hvis man er enige om, hvem der gør hvad, så tager man heller ikke ansvaret fra forældrene.

Karen Tilma:

Jeg synes, man kan sige, at det er skolebestyrelsens ansvar, at alle børn får mad i skolen hver dag. Der er ingen skolebestyrelse, som ikke har fået materialet fra Børn, Mad & Måltider. Men ofte væltes man af praktiske problemer og lovgivning, og man kan jo ikke bygge storkøkkener på alle skoler. På to år er holdningen på mine børns skole ændret fra, at det med maden er forældrenes ansvar til, at der nu er en halv times frokostpause, et formiddagsfrikvarter på 20 minutter, og skoleboden er kommet op at stå. Det har ikke kostet en krone for vores skole at lave det her, så det er er ikke penge og tid, men kultur og organisation, det handler om – og holdninger.

Ida Husby:

Dokumentation kan være meget godt i sådan en sammenhæng: Gå ind i en masse tværfaglige projekter – vise at man kan håndværket, evaluere, dokumentere, vise de gode eksempler, samarbejde, lægge det på spisesiden.dk, være udadvendt og gøre det godt.

Nanna Brane:

Det er også vigtigt at begynde med små ordninger i stedet for at starte et stort projekt med støtte udefra. Når så projektperioden og pengene er slut, kan man ikke komme videre. Så skuffer man en masse.

Stinne Marie Jensen:

Børnene skal være vokset op med en madkultur, og det er jo forældrenes ansvar, at børnene f.eks. ikke er alene hjemme fra 5. klasse og bare får en 50'er til at gå ned og købe en pizza for. Det tror jeg, at der er rimeligt mange på min alder, der gør. De bliver ikke sat til at lave mad, hvis forældrene ikke er hjemme, for det gider forældrene ikke at lære dem.

Små eller store kokke



Hvis børnene skal have de praktiske færdigheder og lære mest muligt om råvarer og kvalitet, skal de være med til at lave maden.

Erfaringerne fra de steder, hvor børnene er involveret, også i børnehaver og vuggestuer, viser, at de er mere nysgerrige overfor ny og anderledes mad. De bliver mere villige til at forsøge sig frem og smage på maden, hvis de selv, eller kammeraterne, har været med til at lave den.

Men det er en stor mundfuld at involvere børnene i maden hver dag, og det kræver høj prioritering at afse børn – og voksne – til madholdet. Nogle skoler vælger at gøre det en gang imellem, andre steder må børnene nøjes med at sælge den færdige mad fra kantinen. Og langt de fleste steder er skolemaden blot et godt tilbud. Erfaringerne viser til gengæld også, at bare det, at den gode mad er til stede og indgår som en vigtig del af skoledagen, har stor betydning for børnenes madvaner og holdning til mad.

Nogle skoler har ansat en medarbejder til at lave maden. Og når der hver dag ved frokosttid dufter liffligt af mad over hele skolen, bliver maden et naturligt samlingspunkt – ligesom det også er lettere at inddrage børnene i både planlægning og tilberedning.

Nogle skoler får maden bragt fra et nærliggende køkken. Som regel er det kommunale storkøkken leveringsdygtig i store portioner skolemad. Men det kan også være en ungdomsskole eller en teknisk skole, der – enten hver dag eller en gang imellem – laver mad til skoleeleverne.

Der er mange måder. Og det gælder om at sætte fantasien i sving for at give børnene den oplevelse, som et fælles, dagligt måltid mad vil være.

Hvem skal lave skolemaden?

Der findes ikke én løsning, som passer til alle skoler. Men som udgangspunkt skal børnene involveres i maden, uanset om den bliver leveret udefra eller tilberedes på skolen. Det lægger grunden for engagement og viden om sund mad. At det er faglært personale, der tilbereder maden, er en selvfølge, men om det foregår i et godkendt skolekøkken, et kantinekøkken eller i storkøkkenet på det lokale plejehjem afhænger af skolens behov, økonomi og fysiske rammer, siger deltagerne i rundbordssamtalen.

Lene Jeppesen

Det er oplagt at bruge plejehjemskøkkenerne, som står tomme fra klokken to om eftermiddagen til klokken syv næste morgen. Og bruge personalet i køkkenerne, som har forstand på kvalitet og på, hvordan man håndterer råvarerne.

Det er en god ide at inddrage skolebestyrelsen og fordele rollerne. Men de fleste skoler bestiller bare maden, og så er de ikke yderligere involveret i det.

Nanna Brane:

På min skole har man valgt at ansætte en fagperson – mig – og køre lønudgiften over lønbudgettet. Vi bor ude på marken, så der ingen Texaco tank eller bager i nærheden – det er »take it or leave it.« Køkkenet har en meget central placering, så når vi går i gang med at bage eller stege, dufter der på hele skolen. Og eleverne bliver sultne, så de kommer. Alle klassetrin er med til at bestemme menuen, der dog skal overholde nogle ernæringsmæssige og økonomiske rammer. Og elever helt ned til børnehaveklassen er med til at lave mad – ikke de mest komplicerede retter, men til at forme brød, skrælle, rive, skære grøntsager ud osv. På den måde ser de forskellige rodfrugter, at der er mere jord, der skal vaskes af økologiske kartofler, at der kan være forskel i form og størrelse på økologiske grøntsager sammenlignet med ikke-økologiske osv. Det lærer de meget af, og det rejser en masse spørgsmål rundt om bordet! Og det, at de har været med til at vælge og tilberede maden, skaber interesse for at spise den. Men det har også været svært. Det er først efter halvandet år, at de store elever er holdt op med at sige: »Hvad fanden er det for hundede ... Vi vil have pizza og spaghetti med kødsovs«.

Karen Tilma:

Det er vigtigt at have børnene med, hvis de skal have en holdning til mad og lære at håndtere den. De udvikler ikke nogen viden og holdning ved bare at få maden serveret hver dag.

Sofie Friberg:

I Sverige får eleverne bare maden serveret. Det nytter ikke noget, hvis de ikke er involveret i det – de lærer ikke at lave maden.

Karen Tilma:

Ja, i Sverige får børnene varm mad i skolen, men det er kun halvdelen af dem, som gider spise den. Jeg synes også, at den tid er helt forbi, hvor man bare får maden serveret. Der er overhovedet ingen holdning i det, ingenting ...

Lisbeth Gade:

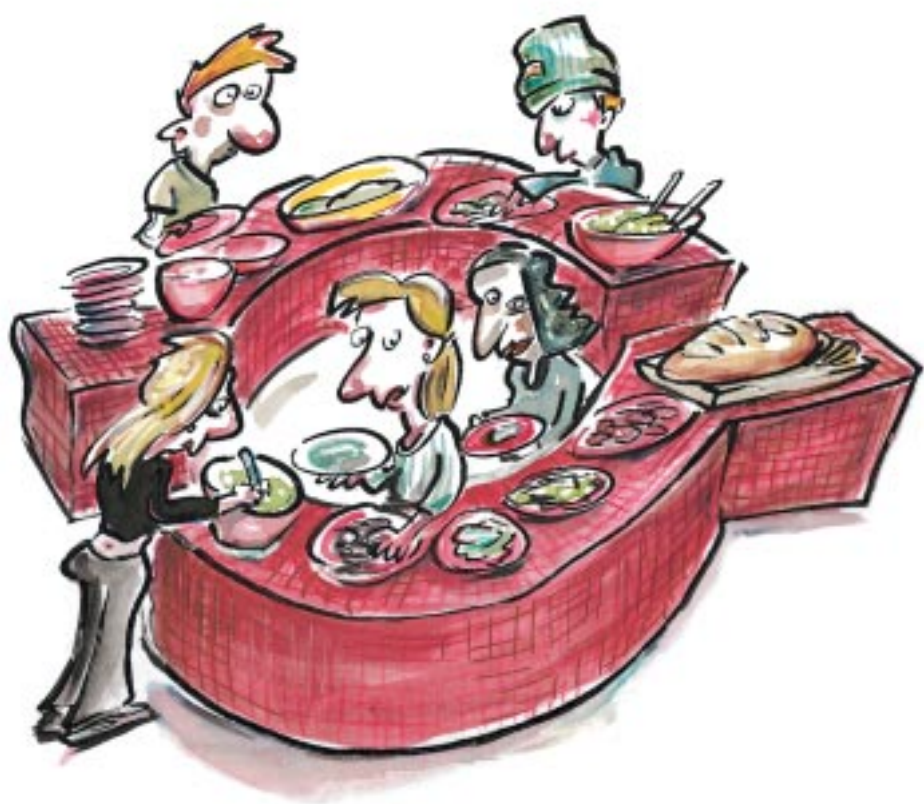
Hos os leverer køkkenet maden hver dag med anvisninger på, hvad skolen skal gøre ved den – f.eks. skære lasagnen op i otte stykker og servere den med 50 g. salat til. Det er elever fra 8. klasse, som står for det, og de er også med til at sælge maden i kantinen sammen med en voksen i jobtræning.

I køkkenet har vi ikke den store kontakt til eleverne, og det savner vi. Vi opfordrer alle hjemkundskabslærere til at få eleverne til at komme med opskrifter og ideer, til at lege og eksperimentere i hjemkundskabstimerne og give ideerne videre til os. Egentlig så vi helst, at de stod med hænderne i bolledejen, men vi skal jo starte et sted.

Karen Tilma:

Det er at opprioritere og sige, at børn er altså nogle størrelser, som skal have mad – og at det skal være på et ordentligt, fagligt niveau, med fagfolk involveret. Så selvom det er lidt en passiv måde, når ikke børnene er involveret, er der stadig masser af signalværdi i, at det er fagligt i orden, ernæringsrigtigt og lækkert. Det skal man ikke undervurdere.

Mellem Miracle Whip og Aubergine- salsa



Skolemaden skal smage godt, se godt ud og nydes i rare omgivelser. Ingen tvivl om det. Men hvilken slags mad skal det være? »Grillmad i forklædning« eller skal maden repræsentere en bredere dansk eller mangfoldig madkultur?

Nogle skoler – og køkkener med dem – har erfaring for, at det, der kan sælges i skolekantinene, især til de ældre elever, er det, der kan købes i grillen: Stegte kyllingelår, burgere smurt med Miracle Whip, pizzaslices mv. De ældre elevens madvaner er nået et sted hen, hvor de ikke umiddelbart går ombord i hverken boller i karry, marinerede bønner eller auberginesalsa. Derfor laver køkkenerne »grillmad« i en ernæringsforbedret udgave – mindre fedt og med flere grøntsager. Argumentet er, at den forbedrede udgave af den trygge – og trendy – mad er bedre end ingen mad. Og det er svært at tale imod.

Andre køkkener insisterer på at servere mad med rødder i gammel dansk madkultur: Rodfrugter, kål og kartofler, grøntsagsmad eller eksotisk mad fra andre lande. Det gør de i ønsket om at give børnene en anden madoplevelse og en madkultur, der både rummer almindelig hverdagsmad, et historisk tilbageblik og udsyn til andre madkulturer. Og de gør det i fast overbevisning om, at når børnene blot får lov til at se maden an, så vil de tage imod udfordringen. Det viser sig som regel også at holde stik – med lidt tålmodighed. Langt de fleste køkkener lægger sig et sted mellem Miracle Whip og auberginesalsa.

Nogle skoler satser på økologisk mad for at sikre høj kvalitet og for at signalere en holdning til miljø og natur. Andre vælger økologien fra på grund af økonomien. Men den barriere kan som regel overvindes ved at lave om på madplanen – spise flere grøntsager og skære ned på mængden af kød. Desuden vil det være oplagt i forlængelse af den økologiske tanke at spise sæsonens råvarer. De er billigst, har det højeste næringsindhold, er smukkeste – og kan desuden være med til at give variation i madplanen og børnene en fornemmelse af årstidernes skift og indflydelse på madkulturen.

Hvad skal det være for noget mad?

Skolemaden skal kunne sælges, så der skal være noget for enhver smag. Men erfaringerne viser, at det godt kan lade sig gøre at inspirere eleverne til at prøve både nye og gamle retter, mener rundbordsdeltagerne.

Lene Jeppesen:

Jeg vil godt sige noget om, at nogen mener, pizza er et fyord. Vi har solgt over 100.000 portioner mad i det køkken, jeg leder. Og vi har så meget erfaring, at vi ved, det er svært at sælge bulgur, rødbedesalat og marinerede bønner. Derfor har vi kun én måde: at forsøge at forbedre grillmaden, så det bliver noget, vi kan stå inde for. At lave en pizza, som vi kan stå inde for: Tykkere bund, masser af bønner, majs, peberfrugter og kun en lille smule kød, lidt ost og en ordentlig håndfuld salat ovenpå. Så er det en kurdisk pizza. Vi kan ikke gøre andet – vi er afhængige af, at taxaregningen for at bringe maden ud skal betales. Der er jeg blevet realist. Vi er vestjyder derovre i Holstebro.

Ida Husby:

Der var en professor på Danmarks Pædagogiske Universitet, som engang sagde: »En skole bliver ikke grøn af, at eleverne samler batterier hver dag.« Det er lige sådan med maden: En skole bliver ikke sund af at eleverne skræller gulerødder hver dag. Men de skal lære om det.

Karin Hvidtfeldt:

I Aarstidernes Mobile Skolekøkken prøver vi at formidle jordforbindelse ved at fortælle eleverne om, hvor grøntsagerne kommer fra, hvordan man kender forskel på persillerod og pastinak. Samtidig tager vi afsæt i både nye og kendte retter og kombinerer dem – f.eks. stegt fiskefilet med selleriremoulade til.

Lene Jeppesen:

Miracle Whip er et fyord i visse madkredse. Jeg var på kursus med Katrine Klinken, og der var det tomatsalsa og auberginepuré, det handlede om ... hvorfor skal man lære børnene det? Hvorfor ikke sige, at det er der ikke råd til her? Vi har børn her, som ikke har så mange penge, og skolemaden behøver ikke absolut at være specielle, kulinariske oplevelser – det må godt være hverdagsmad.

Ida Husby:

Men de må vel godt få nogle kulinariske oplevelser? Er udfordringen ikke at udvikle nogle højkvalitetsprodukter i stor skala? Du skal ikke føle, det forkert at komme fra et institutionskøkken, for I kan lave noget, der er hamrende flot. Det er i den store skala, at det virkelig rykker. Så du skal da bare kigge de store kokke over skulderen og tage, hvad du kan bruge!



Og hvad med madpakken?

Madpakken skal hverken afskaffes eller kritiseres, fastslår deltagerne i rundbordssamtalen. Madpakken er en hilsen hjemmefra og kan være fuld af omsorg fra far og mor. Men børnene vokser fra den i løbet af skoleårene, og derfor er det fint, hvis skolen kan tilbyde et alternativ eller supplement til madpakken gennem en kantine, skolebod eller anden madordning.

Sofie Friberg:

Jeg har altid haft madpakke med, og det har ikke været noget problem – især ikke, hvis den er smurt om morgenen. Men jeg har lige været på besøg på en anden skole, med min madpakke, men jeg turde næsten ikke spise den, fordi det var bare så yt! Der tog man sin lille håndtaske og gik over i kiosken overfor og købte en sodavand, lidt slik og måske noget frugt eller til bageren og købte et stykke wienerbrød. Og jeg følte bare, at det var pinligt med madpakke ... i hvert fald i de store klasser.

Lene Jeppesen:

Vi har helt klart meldt ud, at vores mad er et supplement til madpakken – f.eks. en dag om ugen. Vi er bestemt ikke ude på at udkonkurrere madpakken.

Karin Hvidtfeldt:

Vi skal også passe på ikke at tage omsorgen fra forældrene – madpakken er en hilsen hjemmefra, og den bliver aldrig umoderne.

Karen Tilma:

Det er ikke et spørgsmål om enten/eller. For små børn er madpakken stadig det mest naturlige, nemmeste, billigste – forældrene kan tage hensyn til, hvad børnene kan lide. Men der skal selvfølgelig være en ansvarlig voksen, som sørger for,

at børnene får noget ordentligt med, og der skal også være en voksen, som tager ansvar for, at madpakkerne bliver spist i skolen. Ellers hjælper det ikke meget.

Annie Christiansen:

Tiden er løbet fra de færdigsmurte madpakker. I Århus gik vi over til en »gnavepakke« – et stykke brød med grønt og frugt, men tiden løb også fra det. Der er jo så meget mode i mad. P.t. er det de etniske retter, som er in.

Karen Tilma:

Jeg har et traume med madpakker: det er en dødssynd at kritisere forældrenes madpakker – der ligger så megen omsorg i at have mad med hjemmefra. Så for mig er lov nr. 1: ikke kritisere madpakken. Det er at kritisere folks familieliv og kultur. Læg mindre vægt på, om den nu er ernæringsrigtig – hvis de hygger sig med at spise den og bliver mætte hver dag. Det vigtigste er, at der er mad i kassen.

Ida Husby:

Men det er vel ok at inspirere? Som f.eks. når Forbrugerinformation laver en pjeces med ideer til fornyelse af madpakken. Eller en planche til køleskabet. Det er ikke fordømmende.

Karin Hvidtfeldt:

Ja, eller hvis der kommer en kok ind i hjemkundskabslokalet sammen med forældre og børn, så kan det give inspiration og sætte en debat i gang om madpakken.

Nanna Brane:

Det kan jo være, det ender med, at børnene inspirerer forældrene – gennem alt det, der sker på skolerne, mad udefra, temauger etc.

Sådan kan det foregå



Øko-frokost på Køge Lille Skole

160 børn og lærere på Køge Lille Skole får hver dag til frokost varm mad tilberedt af økologiske råvarer.

Skolen har ansat en ernærings- og husholdningsøkonom, som har ansvaret for, at kosten er varieret og ernæringsmæssigt rigtigt sammensat. Hun planlægger og tilbereder maden sammen med læreren i 1. klasse samt 12-18 elever.

Børn og voksne tilbydes både varme og kolde retter, rå grøntsager samt lidt sødt ved særlige lejligheder. Al mad er hjemmelavet fra bunden. Der er kød to gange om ugen, resten af dagene står den på forskellige grøntsagsretter. Der bages brød hver dag.

Madlavningen har både et praktisk og et pædagogisk formål, og derfor er både madordningen og undervisningen tværfaglig og foregår ikke kun i køkkenet, men også i klasserne.

Der er afsat 45 minutter til at spise frokost i klasserne. Betalingen for maden er en del af skolepengene.

Det overordnede formål med frokostordningen er at:

- præsentere eleverne for sund, velsmagende og økologisk mad, for derigennem at ændre de unges madvaner og få dem til at tænke på maden i et samfundsmæssigt perspektiv
- sætte måltidet »i højsædet« som noget vigtigt og hyggeligt, der laves og nydes i fællesskab med andre
- »forene hænder og hoved«, dvs. at opøve elevernes praktiske færdigheder og give dem erfaring med at lave mad, enten på egen hånd eller i fællesskab
- maden udfordrer og inspirerer og er nyskabende i sin sammensætning, men samtidig præsenterer eleverne for almindelige danske retter
- vise et varieret udbud af økologiske levnedsmidler efter sæsonen og vise, at økologisk mad ikke behøver at være dyr mad.

Ordningen har fået Børn, Mad & Måltiders initiativsymbol for et særligt bemærkelsesværdigt mad- og måltidsinitiativ.

Kilde: www.spisesiden.dk

Kantine og café på Haarby Skole

Haarby Skoles café udspringer af et fem-årigt sundheds-pædagogisk projekt »Kost og motion« tilbage fra 1987. Det overordnede formål med projektet var at ændre elevernes livsstil i retning af sundere kostvaner og mere motion.

Resultatet blev en café, hvor eleverne deltager i arbejdet som en del af undervisningen. For 6. klasse er det obligatorisk, mens 7., 8. og 9. klasserne yder frivillig hjælp. Fire lærere og en tandplejer arbejder på skift i cafeen i frikvartererne. Lønnen er ens for alle, nemlig dagens måltid og en mælk. Cafeen får en årlig under-skudsgaranti på 60.000 kr. fra kommunen.

Cafelederen samt sundhedsgruppen sørger for, at udbuddet af madvarer er både sundt og attraktivt for eleverne, og cafeen tilbyder varme og kolde retter, frugt, rå grøntsager og sunde snacks samt drikkevarer – vand, mælk og juice.

Cafeen er indrettet i et lyst og centralt lokale, der tidligere fungerede som gennemgangsrum mellem skolens blokke, og har åbent to gange om dagen i 30 minutter.

Cafeen på Haarby Skole er efter 13 års drift fortsat et centralt sundhedspædagogisk omdrejningspunkt både for skolens elever, forældregruppen og dermed også skolebestyrelsen, der inddrages som samarbejdspartner.

Cafeen har fået Børn, Mad & Måltiders initiativsymbol for et særligt bemærkelsesværdigt mad- og måltidsinitiativ.

I januar 2001 har Haarby Skole startet et samarbejde om daglig bespisning af ca. 115 elever i SFO'en. Madpakken er afskaffet om eftermiddagen. Cafelederen tegner opskrifter i billedsprog til elever fra 0. til 3. klasse og tilbereder sund mad sammen med de små elever. Målet er at give dem en god oplevelse og forståelse for gode råvarer, godt social samvær og ens mad til alle. Hvis økonomien tillader, er det skolens ønske at oprette et sundhedsudvalg med lærere, elever og sundhedspersonale, som skal videreudvikle cafeideen med fokus på større elevers behov og ønsker. Skolen har sundhedspolitik som indsatsområde for skoleåret 2001/02.

Kilde: www.spisesiden.dk



Skolemad i Holstebro Kommune

14 skoler ud af 16 benytter sig af tilbuddet om skolemad i Holstebro Kommune. Maden tilberedes af to plejehjemskøkkener, som også pakker maden til hver elev. Maden bliver bragt til skolen i varmekasser om formiddagen.

De store skoler får skolemad hver dag, de små en til to gange om ugen.

Eleverne får kommunens brochure om skolemad med 40 forskellige retter, og de kan hver dag vælge mellem tre forskellige menuer til 8, 10 eller 12 kroner. Derudover køber eleverne flutes og frugt leveret fra plejehjemmene. Nogle skoler modtager også skolemad til spontansalg. Det er blevet en succes, da nogle af børnene har svært ved at huske spisebilletterne.

En del af formålet med Holstebro Kommunes kostpolitik er at:

- tilstræbe, at skolebørnene i Holstebro Kommune tilbydes mad af høj kvalitet i skoletiden
- fremme børnenes muligheder for at træffe sunde valg på baggrund af kvalificeret viden og indsigt
- medvirke til, at børnene på længere sigt får sunde spisevaner
- forebygge social ulighed.

Køkkenpersonalet på de to plejehjem vil gerne medvirke til at give børnene sundere spisevaner – før de når pensionsalderen. Da både skole og forældre ønskede et sundt supplement til madpakken, tog køkkenerne opgaven på sig og udviklede 40 varme eller kolde retter, som er blevet det tilsigtede supplement til madpakkerne. Maden er til-

beredt af friske råvarer, ernæringsrigtig, varieret og sund, forudsat at eleverne skifter mellem alle 40 retter.

Erfaringen viser, at den varme mad er mest populær. Der laves ca. 800 portioner mad dagligt, som svarer til, at 20-25 procent af eleverne spiser skolemad. Ordningen hviler økonomisk i sig selv, fordi køkkenpersonalet er meget kreativt, når det drejer sig om at holde udgifterne nede.

Kilde: Økonoma Lene Jeppesen, Birkehøj Plejehjem

Helsing Kommunes skolekantineordning

Helsing Kommune tilbyder sund mad til seks kommuneskoler – i alt ca. 1.700 elever – som en permanent ordning.

Ideen er blandt andet at »gemme« sund mad i fast-food princippet, så de større børn, som allerede har tillagt sig dårlige kostvaner, genkender maden fra burgerbarerne, og derfor gerne vil spise den. Samtidig tilberedes sund og veltillavet mad til de mindre børn, så de kan få et positivt forhold til mad allerede fra de mindste klasser.

Produktionen og styringen af projektet ligger på det lokale sundhedscenter, hvor kostfagligt personale tager sig af kostberegninger, produktion og distribution. Kantinepersonalet på skolerne er ligeledes rekrutteret i et samarbejde mellem skolen og økonomaen på sundhedscentret. Det giver en god dialog mellem de to led og sikrer, at der hele tiden produceres mad, som kan sælges.



Forebyggelsesrådet har støttet projektet, og køkkenet på sundhedscentret har fået Agenda 21-prisen for det bedste, sundhedsfremmende projekt i kommunen i 2000.

Skolemadsordningen er tænkt som et tilbud, ikke et pres på de forældre, som selv ønsker at give deres børn mad med i skole. Konceptet går ud på, at maden skal kunne sælges så billigt, som overhovedet muligt.

Kilde: www.helsinge-kommune.dk

Kantinen på Rømø Skole

Fire piger i 7. klasse stod i et helt skoleår bag en populær kantineordning på Rømø Skole. Hver onsdag i hver anden måned serverede de hjemmelavet frokost, som var sund, så lækker ud og kun kostede 15 kroner. Omkring 50-60 børn benyttede sig af tilbuddet, og pigerne brugte to ugentlige lektioner i hjemkundskab på projektet: de sammensatte selv en sund menu, skrev bestillingssedler, tog imod penge, holdt regnskab og lavede arbejdsplan for deres medarbejdere. Undertiden brugte pigerne deres middagsfrikvarter til at skrælle cirka 10 kg kartofler, ordne og koge kyllinger eller bage pandekager.

Hjemkundskabslæreren købte ind, lagde dej til brød og indgik i øvrigt i arbejdsplanen, som de fire piger stod for. Ordningen fik derudover ingen voksenhjælp og modtog ikke tilskud fra skole eller kommune.

Der var tre grundregler for måltidet: maden skulle være hjemmelavet, sund og se spændende ud. På menuen var der både varme og kolde retter, frugt, rå grøntsager og lidt sødt af og til, f.eks. squashkage. Maden blev spist i klasserne, og der var afsat 30 minutter til måltidet.

Kantineordningen startede i september 2000. Med udgangspunkt i den holdning at kosten er en vigtig forudsætning for at leve et sundt liv, at mætte børn lærer mere og at gode kostvaner grundlægges i barndommen, mente hjemkundskabslæreren, at skolemad kunne kombineres med faget hjemkundskab. De fire piger var med på ideen og blev drivkraften bag projektet. Pigerne er nu gået ud af skolen, som kun går til 7. klasse, og ordningen er ophørt.

Men ideen er til fri afbenyttelse!

Kilde: www.spisesiden.dk

Spørgsmål og svar



Hvordan organiserer vi at lave skolemad sammen med mad til f.eks. plejehjemsboere og hjemmeboende pensionister?

Mange steder laver køkkenet skolemaden samtidig med maden til de ældre, så skolebørn og ældre så at sige deler menu. Andre steder foregår de to produktioner adskilt – der laves én menu til de ældre og en anden til skolebørnene, men der bages f.eks. brød til begge grupper, så køkkenet kan drage fordel af storproduktion.

Hvordan indleder vi et samarbejde med skolen – og hvem skal vi samarbejde med?

Hvis køkkenet selv kontakter skolen, er det i første omgang ledelsen – dvs. inspektøren, der er bindeleddet. Hvis ideen modtages positivt, er skolebestyrelsen med repræsentanter for alle parter – forældre, elever og lærere – et godt sted at videreudvikle samarbejdet og ideerne til skolemaden for at sikre, at alle interessenter bliver hørt. Ofte har sundhedsplejerske, skolelæge og tandpleje også input til maden, som er værd at tage med.

Hvad skal skolemaden koste?

Den store hurdle i at lave billig skolemad er lønudgiften til personalet i køkkenet. Nogle steder har køkkenet søgt tilskud gennem puljer og fonde, men når bevillingen udløber, opstår der problemer med at holde den samme lave pris. Derfor lyder et godt råd: Lad vær med at søge penge til drift, men søg til at udvikle et projekt, som er bæredygtigt i sig selv.

Beregningen af, hvad skolemaden i øvrigt skal koste, må køkkenet foretage ud fra en vurdering af, hvilken slags og hvilken kvalitet skolemad, man ønsker at tilbyde. Skal maden pakkes i enkeltportioner, som både kræver mere arbejdskraft og mere emballage? Skal maden være økologisk? Kan børnene spise den mad, køkkenet i forvejen producerer til sine brugere? Eller skal der produceres en særskilt menu?



Er der moms på skolemad?

Told- og Skattestyrelsen har afgjort, at skoler, som får tilskud til elevbespisning gennem den nu nedlagte Børnekostpulje, ikke skal betale moms af tilskuddet og af elevbetalingen under forsøgsordningen.

Køkkener, som leverer skolemad i øvrigt, er heller ikke omfattet af momspligt, hvis skolemaden sælges til en kommuneskole indenfor samme kommune. Sælger køkkenet derimod til nabokommunens skoler, er skolemaden momspligtig.

Hvis køkkenet sælger maden direkte til eleverne, skal der betales moms, såfremt salget overstiger 30.000 kr. om året. Ligesom skolen, hvis det er skolen, der sælger skolemad til eleverne, skal betale moms af salget.

Hvordan kommer skolemaden frem til skolen?

Nogle køkkener sender maden afsted i varmekasser i en taxa hver morgen. Andre kører selv ud med den på skolen og er med til at varme og servere maden. Det afhænger af den samlede løsning for skolemaden, som køkkenet indgår i.

Transport af maden fra køkkenet til skole er omfattet af hygiejnebekendtgørelsen, og maden skal derfor fragtes ved de temperaturer, der gælder for det enkelte produkt.

Hvem skal sælge maden på skolen – køkkenet eller skolen?

Mange steder er det en kombination. En ansat fra køkkenet kan sammen med lærere og elever fra skolen servere/sælge maden. Nogle store skoler har valgt at ansætte kantinepersonale, som både anretter og sælger maden. Andre steder er det udelukkende de større elever, som står for salget.

Unge under 18 år, som håndterer maden, er ikke omfattet af lovgivningens krav om at gennemføre et hygiejnekursus.

Hvordan indrettes og godkendes skoleboden?

Indretning og godkendelse af skoleboden er omfattet af hygiejnebekendtgørelsen, og det er derfor Fødevarerregionen, som skal sige god for indretning, hygiejneforhold osv.

Skoleboden er også omfattet af kravet om egenkontrol i hygiejnebekendtgørelsen.

Hvordan ved vi, hvor meget mad, vi skal lave – skal skolemaden bestilles på forhånd?

De praktiske løsninger omkring bestilling af maden er mange. Nogle skoler/køkkener bruger spisebilletter, som eleverne køber for en periode ad gangen. Andre steder er der udelukkende salg fra dag til dag. Men en form for bestillingssystem vil gøre det lettere for køkkenet at beregne mængden af mad, der skal laves hver dag.

Et par eksempler:

Der købes ark med 10 spisebilletter hos skolens sekretær. Spisebillet afleveres dagen i forvejen til lærer i spise-frikvarteret. Skolens sekretær sender fax med næste dags bestillinger til storkøkkenerne.

Små skoler der får tilbud om skolebespisning en til to gange om ugen: For at lette administrationen afleveres penge og bestilling til klasselæreren hver fjerde uge, altså en ordning tilsvarende kommunens mælkeordning. Køkkenerne modtager fax med bestilling hver fjerde uge.

Eleverne bestiller maden, men betaler først, når de afhenter den. Uafhentet mad sælges til de børn, som har glemt at bestille eller har glemt madpakken den dag.

Skal vi tilbyde mellemmåltider udover frokost?

Det er en god ide at udvikle løsningen på skolemaden i samarbejde med skole, elever og lærere, f.eks. i et tæt samarbejde med skolebestyrelsen og ad den vej vurdere behovet for f.eks. mellemmåltider. Samtidig kan det afklares, om der kan indgås et samarbejde med skolefritidsordningen, så børnene kan få et ekstra måltid om eftermiddagen og dermed energi til de mange timer, de er væk hjemmefra.

Kan vi tilbyde at lave mad sammen med nogle af eleverne?

Hvis det overhovedet er muligt, så ja! Køkkenet skal være opmærksom på, at krav til hygiejne og sikkerhed skal være i orden, inden børnene lukkes ind i køkkenet, men der er ingen lovgivningsmæssige forhold til hinder for, at børnene indgår i madlavningen, så længe den ansvarlige økonoma i køkkenet påtager sig ansvaret for det, børnene laver. Og al erfaring viser, at det fremmer børnenes interesse og engagement i maden, hvis de selv får lov til at være med ved gryderne af og til.

Må vi lave skolemaden i skolekøkkenet?

Hvis skolekøkkenet kan godkendes til formålet af den stedlige fødevarekontrol, er der principielt intet til hinder for, at man bruger skolekøkkenet til at lave skolemad i.

Hvor får vi varerne fra?

De køkkener, som har erfaring med at tilberede skolemad, ved sandsynligvis også, hvilke leverandører der er gode at bruge – herunder også økologiske leverandører. I Århus, hvor 10.000 skolebørn får mad hver dag, udvikler leverandørerne f.eks. særlige produkter til skolemaden på bestilling. Store kommuner – eller flere små, som går sammen – kan hente gode indkøbsaftaler hjem. Mindre skoler/køkkener kan til gengæld handle lokalt og billigt, f.eks. hos den økologiske bonde i området.

Generelt er det vigtigt, at det kostfaglige personale forholder sig kritisk til varernes kvalitet, hvad angår det store udbud af både råvarer, halv- og helfabrikata.



Hvordan emballeres og mærkes skolemaden?

Når forældre bestiller skolemad til deres børn, får de ikke maden at se. For at sikre at forældrene får de oplysninger, de skal bruge for at vælge maden til deres børn – og tage hensyn til f.eks. allergier eller andre særlige behov – skal de have de mærkningsoplysninger, der normalt ville fremgå af en vares mærkning. Men for samtidig at gøre det lettere for køkkenerne, er det tilstrækkeligt, at oplysningerne fremgår af de bestillingssedler, som forældrene bruger, når de skal bestille skolemad.

Den færdigpakke skolemad skal dog være mærket med dato for sidste anvendelse, producentens navn og adresse og en identifikation, så madpakke og modtager kan kobles sammen.

Mad i lukket emballage er omfattet af kravet om fuld mærkning, mens mad i ikke-lukket emballage kræver identifikationsmærkning.

Hvordan fortæller vi forældrene og eleverne om maden?

Nogle køkkener har udarbejdet oplysningsmateriale og spørgeskemaer om maden, så elever og forældre hjemme kan diskutere hvilken mad, de ønsker. Det er også en mulighed at arrangere et temamøde på skolen eller tage ud i klassens time og fortælle om maden for at sikre, at børnene får at vide, hvordan maden laves, hvilke næringsstoffer den indeholder osv. Når produktionen er i gang, kan køkkenet udarbejde materiale med beskrivelse af de retter, eleverne kan vælge imellem – ligesom mange køkkener gør det til f.eks. hjemmeboende pensionister. Menuplaner, opskrifter m.m. kan også lægges ud på kommunens hjemmeside.

Hvad kan køkkenet gøre, hvis kommunen sender skolemaden i udbud?

Det samme, som hvis den anden mad, køkkenet producerer, bliver sendt i udbud – byde på den. Dvs. lave en beregning og analyse af, hvad køkkenet kan levere og til hvilken pris. Slå på erfaring, kvalitet, faglighed og stor-driftsfordele. Og hente hjælp i Økonomaforeningen.

Hvor kan jeg få mere at vide?

Der er ingen grund til at opfinde den dybe tallerken igen. Mange skoler og køkkener har udviklet løsninger og draget erfaringer med skolemaden – erfaringer, som andre kan udnytte.

Den største erfaringsbank på skolemadsområdet ligger på www.spisesiden.dk. Her er samlet omkring 150 beskrivelser af skolemadsprojekter som et led i projektet Børn, Mad & Måltider, der er startet af Sundhedsstyrelsen.

www.ecoweb.dk/marked.htm har en oversigt over alle økologiske grossister i Danmark.

Kontakt i Økonomaforeningen: Kirsten Skovsby, tlf. 33 13 82 11, lokal 284

I foråret 2002 udgiver Økonomaforeningen og Fødevaredirektoratet i samarbejde et materiale om mad til børn i daginstitutioner og skoler.

Fødevareministeren har foråret 2002 stillet en hjemmeside, et rejsehold og en hotline med rådgivning i udsigt.



Børn og unge skal have mad i skolen, det er en af forudsætningerne for en glad og energisk skoledag. Men mad kan så meget andet. Spørgsmålet er, hvem der tager initiativet og ansvaret for skolemaden, hvem der skal lave den, og hvad det skal være for noget mad.

Pjecen, Så er der serveret, giver nogle bud på det. Den er blevet til ved en rundbordssamtale mellem køkkenfolk og skolefolk.



Økonomaforeningen

Økonomaforeningen
Nørre Voldgade 90
1358 København K

33 13 82 11
post@oekonomaforeningen.dk
www.oekonomaforeningen.dk