



Rasmus Rune Steenberger (F)

Spørgsmål om skolemad

Kære Rasmus

På baggrund af opsamling fra Politisk Salon på Ellebjerg Skole, hvor fokus var, hvordan kan chanceligheden på skoler i udsatte bydele øges, har du den 22. januar 2024 stillet følgende spørgsmål til forvaltningen om skolemad:

1. *Hvad kan der gøres for at gøre bestillingen af skolemad på madskoler hhv. EAT mere simpel - idet bestillingen opleves svær for mange og det i sig selv kan virke ekskluderende.*
2. *Herudover hvordan man kan sikre at de ældste elever i højere grad bliver på skolen og spiser mad sammen frem for at gå ud og købe fastfood.*
3. *Samt hvordan der arbejdes med at maden smager godt og ser godt ud, herunder bruger-feedback, ønsker, mv.*

Besvarelse

Ad 1 - *Hvad kan der gøres for at gøre bestillingen af skolemad på madskoler hhv. EAT mere simpel - idet bestillingen opleves svær for mange og det i sig selv kan virke ekskluderende.*

På Madskolerne er systemet meget simpelt. Barnet/brugeren skal tilmelde sig abonnement første gang og afmelde sig, når man ikke længere ønsker at være del af madskolens frokostordning.

I forhold til EAT er der arbejdet med at forbedre brugervenlighed i systemet indenfor grænserne af udbuddets kravspecifikation og kontrakten med leverandøren. Der er fremadrettet fortsat fokus på at forbedre brugervenlighed og tilgængelighed i bestillingen, og hvis borgeren har behov for hjælp, har EAT-skolemad en supportfunktion, som man både kan skrive og ringe til.

31-01-2024

Sagsnummer I F2
2024 - 1777

Dokumentnummer i F2
4674423

Sagsnummer i eDoc
2024-0025777

Ad2 - Herudover hvordan man kan sikre at de ældste elever i højere grad bliver på skolen og spiser mad sammen frem for at gå ud og købe fastfood.

Hvis skolerne ønsker, at eleverne i højere grad bliver på skolen, er der flere muligheder for lokalt at skabe tiltag på den enkelte skole. Nogle skoler har fx rykket på udskolingens udetilladelse, så den ligger i 10-frikvarteret eller som sidste del af frokostpausen, der er skoler, der har differentierede madtilbud til udskolingens elever og dermed også mulighed for et mere attraktivt udvalgt til de ældste elever, og hvor der bliver gjort brug af morgenmad og "Madskolebod", som sælger bagværk eller andre snacks.

Ad3 - Samt hvordan der arbejdes med at maden smager godt og ser godt ud, herunder bruger-feedback, ønskelister, mv.

EAT har i forbindelse med koncept- og behovsanalysen hørt eleverne om deres opfattelse af EAT og deres ønsker til ændringer, ligesom der løbende foretages evalueringer med elever ude på skolerne – herunder tilbagemeldinger fra bodmedarbejderne om elevernes mening og opfattelse af maden til centralkøkkenet.

Madskolerne kan gratis gøre brug af gastronomisk rådgivning og tilbud om kurser fra Meyers Madhus. Madskolerne arbejder bl.a. med "livretspostkasser" hvor eleverne kan komme med forslag, livrets dage hvor eleverne bestemmer og hvor køkkenet laver en version, der passer til det sunde og klimavenlige, inddragelse af børnene i menuplanlægningen, anmelderkasser og spørgeskemaer samt feedback fra børn til køkkenpersonalet.