

## **BILAG 3: FORVALTNINGENS SAMMENFATNING AF DEN NYE MODEL FOR SKOLEMAD I KØBENHAVNS KOMMUNE**

De nye tiltag kan sammenfattende beskrives på følgende måde:

### **Optimering af kvaliteten**

Den kulinariske, ernæringsmæssige og æstetiske kvalitet af skolemaden øges ved udvikling af nye menuer og produkter, samt ved opkvalificering af det personale, der har tilknytning til maden og måltiderne, både i produktionen og på skolerne.

### **Faddergruppe**

En faddergruppe, bestående af kokke og personer med udpræget kendskab til børn og unges maddannelse, vil løbende sikre, udvikle og tilpasse madens kulinariske kvalitet.

### **Tilpasning til aldersgrupper**

Maden målrettes og tilpasses i forhold til tre aldersgrupper, indskoling, mellemtrinnet og udskoling, sådan at særlige aldersrelaterede behov og præferencer i forhold til ernæring, produkter og måder at spise på tilgodeses.

### **Inddragelse af de ældste elever**

De ældste elever inddrages i højere grad i drift og udvikling af skolebuden og får mulighed for selv at designe og indrette deres spiseområde. Dette vil styrke maddannelsen og de ældste elevers lyst til at vælge skolemaden frem for usunde alternativer udenfor skolen.

### **Maddannelse**

Maddannelse tænkes ind som en del af måltidssituationen. Der udvikles et koncept for 'værtsskab', hvor en vært vil skabe de fornødne rammer for måltidet, sådan at måltidet forløber bedst muligt i forhold til de forskellige aldersgrupper.

### **Brunch - mellemmad**

Skolebuden holdes åben i 10-frikvarteret, hvor der vil være mulighed for at købe et sundt mellemmåltid. Dette vil blandt andet tilgodesse den gruppe af børn, der sjældent spiser morgenmad hjemme.

### **Branding**

Der arbejdes målrettet på at etablere et stærkt og samlende brand for skolemaden, herunder udvikling af emballage og valg af en gennemgående designlinje. Dette vil skabe identitet og give mulighed for en effektiv markedsføring af det nye koncept.

### **Madskoler**

Fem skoler bliver såkaldte madskoler, der skal arbejde yderligere med maddannelse og madproduktion i egne produktionskøkkener. Madskolerne skal fungere som eksperimenter, hvor nye ideer prøves af, med henblik på at udbrede gode erfaringer til kommunens øvrige institutioner.