

Bilag 2

Modeller for skolemadsordninger

I dette bilag forsøger vi at give et overblik over forskellige skolemadsmodeller. Hvad karakteriserer de forskellige modeller? Hvad er deres styrker og svagheder?

Lidt firkantet sagt er der 4 forskellige modeltyper for skolemadsløsningerne, hvis udgangspunktet er skolernes køkkenfaciliteter:

1. Produktionskøkken på hver enkelt skole
2. Modtagekøkken på hver enkelt skole
3. Anretterkøkken på hver enkelt skole
4. "Madpakke-modellen", hvor en ekstern leverandør leverer noget, der minder om madpakker til de elever, der har bestilt

1. Produktionskøkken

Maden

Her er alt muligt. Principielt kan der produceres al slags mad. Køkkenets fysiske rammer, antallet af køkkentimer og råvareprisen er selvfølgelig bestemmende. De vigtigste begrænsninger er antallet af hænder i køkkenet og fagligheden hos personalet.

Der laves typisk varm mad. Det er det billigste, og det der giver flest variationsmuligheder. Det giver for eksempel mulighed for at bruge de billige grøntsager, når de er i sæson.

Køkkenet

Da der er tale om et produktionskøkken forventes følgende inventar og indretning at være til stede: konvektionsovne, stor kølekapacitet, frysekapacitet, megen bordplads, stor opvask, mulighed for flere arbejdsstationer: grøntrum, bagerum mm., mulighed for undervisning i en eller anden udstrækning (tavle, bordplads mm.)

Øvrige fysiske faciliteter

God plads til udlevering/salg af maden

Mulighed for at kunne spise tæt på køkkenet eller for at få bragt maden ud i klasserne eller der skal etableres decentrale udleveringssteder. Bruges porcelæn som service, skal der være en central spiseplads, hvorfra servicet indsamles, eller der skal etableres decentrale opvaskefaciliteter.

Økonomi og engagement fra skolen

Uden børn:

Der vil være udgifter til forholdsvis mange kokketimer og vikartimer

Med børn:

Driften af projektet kan gøres langt billigere – og måske mere meningsfuldt - hvis det etableres som et pædagogisk projekt med lærertimer og børnehænder.

Økonomi for kommunen

Kommunen finansierer oftest etableringen af et køkken. Det er ikke realistisk, at skolen selv skaffer penge til det.

Kommunen kan give tilskud til kokketimer, fordi det ikke er realistisk med en brugerfinansieret ordning, eller at skolen finder penge til alle løntimer.

Den kulinariske kvalitet

Produktionskøkkenet giver de optimale muligheder for at børn og voksne oplever duften af mad. Produktionskøkkenet giver mulighed for at lave mad af gode friske råvarer og for at servere frisktillavet mad. Produktionskøkkenet giver optimale muligheder for variation.

Ernæring

Mulighed for at lave sund og varieret mad. Mulighed for at anvende gode friske råvarer og årstidens grøntsager med optimalt indhold af vitaminer.

Åbenlyse styrker

Muligheden for at servere varieret og frisktillavet mad. Varm mad giver mulighed for at spise mere varieret, blandt andet i forhold til grøntsager, end hvis det er kold mad. Det er muligt – og oplagt – at integrere fremstillingen af skolemaden i undervisningen. Mange pædagogiske muligheder.

Åbenlyse svagheder

Ordningen kræver personale, der er fagligt dygtige på mange områder. Ikke kun til at lave mad, men også til det pædagogiske arbejde. Personalet skal kunne sammensætte varierede menuer og tænke i variation og ernæring. Her er ingen færdige løsninger, som en leverandør har udviklet og regnet på. Personalet skal kunne styre økonomi og indkøb mm.

Det er den skolemadsmode, der kræver mest i forhold til køkkenfaciliteter, personaletimer og faglige kvalifikationer hos personalet.

2. Modtagekøkken

Maden

En kombination af varm mad og sandwich.

Køkken

Der skal være faciliteter til at modtage og færdigtilberede maden: Konvektionsovn; stor køle- og frysekapacitet; bordplads og mulighed for opvask

Øvrige fysiske faciliteter

Der vil være behov for at kunne udportionere og udlevere/sælge maden. Hvis det er varm mad skal den enten serveres i noget, der kan transporteres eller der skal etableres spisefaciliteter tæt på udleverings/salgstedet. Hvis sandwich skal smøres på stedet, skal der være bordplads til det samt stativer eller lignende til de færdigsmurte sandwich.

Økonomi og engagement fra skolen

Uden børn: Skolen er ansvarlig for ansættelse og "drift" af kantineleder (kommunen betaler lønnen). Vikartimer (den enkelte skole eller kommune betaler vikardækning)

Med børn: Et pædagogisk projekt i samarbejde med kantinelederen. Skolen investerer lærertimer i projektet

Økonomi for kommunen

Finansierer etableringen af et modtagekøkken. Giver tilskud til kantinelederens løn, eller betaler hele lønnen. Giver eventuelt tilskud til vikardækning i forbindelse med sygdom, ferie mm.

Den kulinariske kvalitet

Mulighed for mad, der fremstår som frisktillavet. Der er dog fare for, at maden virker "genopvarmet". Duften af mad. Dog lidt mindre end i produktionskøkkenet. Færre muligheder for variation. Langt fra alt er muligt.

Ernæring

Der er mulighed for at lave sund og varieret mad. Dog mindre variation end i produktionskøkkenet. Mulighed for at få mange af de gode grøntsager også om vinteren. Ansvar for, at maden er sund, ligger dels hos leverandøren, der skal dokumentere, at det er nemt at sammensætte sunde måltider. Ansvar ligger også hos kantinelederen, der administrerer færdig-tilberedningen, udportionering og salg af maden. Hvis leverandøren giver klare retningslinier, der følges, bør det være let for kantinelederen at servere sund mad.

Åbenlyse styrker

Muligheden for at lave mad, der fremstår frisktillavet. Mulighed for at servere frisksnittede grøntsager. Der er mulighed for at servere pasta, ris, kartofler af høj kulinarisk kvalitet. Muligt at servere mad til mange børn med relativt få køkkentimer og begrænsede køkkenfaciliteter i forhold til produktionskøkkenet.

Åbenlyse svagheder

Forudsætter personale, der kan lave mad, er gode til at købe ind, planlægge osv. for at minimere spild. Hvis udfordringen for kantinelederen bliver for lille, kan det blive svært at finde det rigtige personale. Jobbet appellerer måske ikke til en kok, men kantinelederen kan ødelægge maden, hvis han eller hun ikke forstår sig på råvarer og mad. Etableringen af køkkenet kan koste en del.

3. Anretterkøkken

Maden

Det kan være kølemad, der serveres koldt eller opvarmes før servering eller det kan varmholdt mad. Det kan også være varme/lune retter eller sandwich og kolde salater.

Køkkenfaciliteter

Hvis maden leveres varmholdt: Kræver kun udleveringsfaciliteter, og de behøver ikke at være anderledes end udleveringsfaciliteterne for kold mad. Det kræver varmekasser/skabe til at opbevare maden i indtil den udleveres.

Hvis maden leveres som kølemad: Kræver stor kølekapacitet. Stort behov for mikroovne, hvis det er mad, der skal opvarmes inden den serveres.

Øvrige fysiske faciliteter

Maden kan sandsynligvis transporteres hen til det sted, hvor man vil spise maden. Så der er ikke nødvendigvis behov for fælles centrale spiseområder. Det kan naturligvis etableres, hvis skolen ønsker det.

Økonomi og engagement fra skolen

Lærere er overordnet ansvarlige (men lønnen betales hovedsageligt af kommunen). Lærerne koordinerer og hjælper elever med at drive boden.

Økonomi for kommunen

Finansierer etablering af skolebod. Giver et tilskud til lærertimer

Den kulinariske kvalitet

Færre muligheder for variation. Minimal duft af mad.

Ernæring

Varmholdt: Mulighed for at lave sund mad. Men fare for stort tab af næringsstoffer, når maden holdes varm. Nogle grøntsager må vælges fra, da de ikke kan tåle at blive holdt varme.

Kølemad: Som ved varmholdt. Fare for, at der bliver serveret rigtig meget pasta og hvide ris

Åbenlyse styrker

Muligt at servere mad til mange børn uden at det kræver de store investeringer i at etablere køkkenfaciliteter og uden de store driftsudgifter. Maden er nem at håndtere og opvarme for eleverne, og de kan derfor relativt nemt stå for tilberedning og salg.

Åbenlyse svagheder

Duften af mad opleves kun af ganske få og i begrænset omfang. Begrænset mulighed for variation. Begrænset hvor god den kulinariske kvalitet kan blive. Brød, der skal på køl og serveres koldt bliver kedeligt. Maden er ikke frisktillavet. Eleverne kan ikke engageres i at fremstille maden, og mulighederne for at arbejde pædagogisk med madordningen er begrænsede til det, der handler om salget.

4. "Madpakke-modellen"

Maden

Her serveres udelukkende kold mad, der kan pakkes ud og spises som den er. Det kan være sandwich, kolde salater og lignende. Arbejdet for den spisende er begrænset til, at der måske skal hældes en dressing ud over en salat, eller at noget skal blandes.

Køkkenfaciliteter

Denne ordning kræver som den eneste ingen køkkenfaciliteter.

Øvrige fysiske faciliteter

Der skal være et sted at udlevere maden. Ordningen lægger op til et minimalt engagement fra skolens side og dermed også til, at der ikke etableres særlige spisefaciliteter. Man kan naturligvis godt etablere spisested i klasserne eller i et fællesrum, hvor man kan spise madpakker eller den udleverede madpakke.

Økonomi og engagement fra skolen

Ordningen forudsætter ikke noget engagement fra skolens side. Handelen er et forhold mellem forældre og leverandør via nettet.

Økonomi fra kommunen

Ingen.

Den kulinariske kvalitet

Ordningen rummer minimale muligheder for variation. Der kommer ikke til at dufte af mad.

Ernæring

Fare for at der er for meget brød, særligt lyst brød. Fare for for meget pasta og hvide ris. Der er dårlige muligheder for at variere brugen af grøntsager. Mangler rodfrugter og andre danske vintergrøntsager.

Åbenlyse styrker

Det er muligt at etablere en madordning på en skole uden udgifter forbundet med det. Der er ingen etableringsudgifter og ingen driftsudgifter. Skolen behøver ikke at engagere sig i madordningen. De voksne, der er engagerede i ordningen, behøver ikke at vide noget om menuplanlægning, årstidernes grøntsager, ernæring osv.

Åbenlyse svagheder

Der kommer ikke til at dufte af mad. Den kulinariske kvalitet af maden risikerer at blive dårlig. Manglende muligheder for variation. Hvilke grøntsager indgår i maden om vinteren? Risiko for meget brød, pasta og ris. Manglende muligheder for at arbejde pædagogisk med maden. Skolen har måske ikke noget ejerskab til ordningen, hvorfor rammerne for at spise kan være dårlige. Er der tid til at hente maden og til at spise?