



Til Børne- og Ungdomsudvalget

13-05-2014

Københavns Kommunes syv madskoler lancerer den 4. juni 2014 en ny tradition, Madskolernes Dag, som fremover vil blive afholdt årligt.

I den anledning slår alle madskolerne dørene op og inviterer til fælles frokost for at vise, hvad de kan. I tidsrummet fra kl. 11-13 bliver der serveret frokost, og skolernes ledelse er klar til dialog og rundvisning.

Sagsbehandler
MIJO

Børne- og Ungdomsudvalgets medlemmer er særligt velkomne som gæster. Skolerne inviterer desuden journalister, forældre, bedsteforældre og andre relevante gæster fra lokalområdet såsom den lokale børnehave, plejehjemmet mv.

I har mulighed for selv at vælge, hvilken madskole I helst vil besøge, ud fra nedenstående liste.

Madskoler i København:

- Amager Fælled Skole: Sundholmsvej 2a, 2300 Kbh. S
- Gasværksvejens Skole: Gasværksvej 22, 1656 Kbh. V
- Nørre Fælled Skole: Biskop Krags Vænge 7, 2100 Kbh. Ø
- Tagensbo Skole: Magistervej 4, 2400 Kbh. NV
- Tingbjerg Skole: Skolesiden 2, 2700 Brønshøj
- Ørestad Skole: Arne Jacobsens Allé 21, 2300 Kbh. S
- Engskolen (specialskole): Haderslevgade 6, 1671 Kbh. V

Tilmelding og presse:

Hvis I ønsker at deltage i arrangementet, vil pressemedarbejder Mia Jørgensen bistå med tilmelding til den udvalgte skole samt kontakte lokalpressen i den pågældende bydel.

Mail til: mia.jorgensen@buf.kk.dk

Ledelsessekretariatet

Rådhuset
1599 København V

Telefon
26 18 62 82

E-mail
mia.jorgensen@buf.kk.dk

MADSKOLERNES

DAG
2014

Madskolernes Dag?

er den dag, hvor vi fejrer madskolerne og viser, hvad en madskole er og kan - hvordan kokke, sammen med elever, dagligt tilbereder dejlig mad af friske, økologiske råvarer, der bliver til smagfulde måltider for både små og store skoleelever. Alle madskoler i København inviterer til fælles frokost på Madskolernes Dag.

Om madskolerne

- Der går omkring 3000 elever på byens madskoler, hvor omkring 2000 får daglige måltider fra madskolekøkkenerne.
- Madskolerne står for 30% af Københavns 6500 daglige skolemadsmåltider.
- Madskolernes indkøb er i dag samlet set 87% økologiske.
- På madskolerne er eleverne med i køkkenet.
- Madskolerne laver mad fra bunden af friske råvarer.
- På madskolerne samarbejder kokke og lærere om at varetage faget madkundskab.
- Forældre kan søge om kommunalt tilskud til måltiderne på madskolerne.
- Der er lige nu 7 madskoler i København og 4 mere på vej.
- Alle nye skoler i København bliver bygget som madskoler.

*Vi gløder os til at fejre
Madskolernes Dag med jer.*



**KBH
MAD
HUS**

En madskole...

er mere end en folkeskole med eget produktionskøkken.

Det er en skole, hvor maden er en integreret del af skolens hverdag, pædagogik og organisering.

Madskolerne skaber optimale rammer for dannelse af en ny madkultur.

På madskolerne er der et fælles rum til måltidet midt på dagen. Et rum hvor eleverne får lov at møde ny mad, være nysgerrige, prøve sig frem og -allervigtigst- får dagens sunde nærende frokostmåltid sammen. Skolerne er også tænkt som laboratorier, som resten af Københavns Kommunes skoler kan hente viden fra.