

## **Bilag 2, Hvad er en madskole?**

En del af den store nye skolemadssatsning er at skabe fem madskoler i Københavns Kommune. En madskole, er en skole hvor mad, maddannelse og sundhed er en central, integreret del af skolens hverdag. På madskolerne er der optimale muligheder for kulinariske udfoldelser, og for dannelse af ny madkultur. Formålet med madskolerne er at skabe variation og forskellighed m.h.t. skolemaden i København. Det primære udbytte vil selvfølgelig være skolens eget – men skolerne er også tænkt som levende madlaboratorier, som resten af kommunens skoler kan få viden fra. Der er ikke et færdigt koncept for madskolerne, og hver madskole vil få sit eget udtryk og indhold. Madskolerne vil på deres egen facon give maden en central placering og betydning.

### **Madens placering**

På en madskole indtager mad, maddannelse og sundhed en vigtig plads i skolernes hverdag, ikke kun i spiseafdelingen, men som en naturlig del af skolens helhed.

- Der er ansat kvalificerede kulinariske læremestre der sammen med elever og lærere fremstiller de daglige måltider.
- Der bygges et stort produktionskøkken, der skal være et arbejdende værksted med plads til både børn og voksne.
- Der er gode rammer til spisningen, både når det gælder plads og tid til at spise.

### **Maden som en del af læringen**

På madskolerne arbejder man med at maden, måltiderne, råvarerne og tilberedelsen tænkes ind som en del af skolernes læringsforløb og læseplaner. Maden har en integreret plads i helhedsplaner og i undervisningen.

For at sikre de pædagogiske og læringsmæssige aspekter af madskolen, relateres en del af skolens undervisning til mad og måltider. Herudover involveres eleverne i selve madlavningen. Dette pædagogiske og lærerfaglige arbejde varetages indenfor rammen af de eksisterende ressourcer på skolen. Her kan der f.eks. tilknyttes projekter med naturskoler, partnerskaber med landbrug, forløb med kokke, skolehaver, fiskehandlere m.fl.

### **Erfaringsbank og madlaboratorium**

I det større perspektiv vil madskolerne kunne være med til at besvare mange spørgsmål via deres praksis, både hvad angår børns spisevaner og præferencer. De vil også kunne blive et billede på, hvordan fremtidens madordninger kan komme til at se ud.

Kort sagt vil madskolerne kunne fungere som en slags laboratorier eller eksperimentarier, hvor der skabes og opsamles erfaringer om børn og mad. Der skal skabes netværk til forskere og studerende og skolerne kan have en besøgstjeneste, hvor andre skoler kan få indsigt og inspiration.