



Københavns Madhus har sammen med Børne- og Ungdomsforvaltningen besøgt de 8 skoler, der gerne vil være madskoler. Ud fra disse besøg og skolernes evt. skriftlige tilkendegivelser har vi foretaget en indstilling af, hvilke skoler vi anbefaler som de to sidste madskoler. Med hensyn til de skoler der ikke er indstillet, så ser vi de fleste indgå aktivt i skabelsen af det "NY SKOLEMAD", og vi vil anbefale at et par af dem bliver testskoler, andre inddrages som deltagere i aktiviteterne om maddannelse.

Københavns Madhus' indstilling af de to madskoler sker med stor tilfredshed og med fuld overbevisning om, at vi her vil få skoler, der virkelig går efter missionen om at skabe optimale forhold for mad og måltider på deres egen skole – men som også har overskud til at blive kommunens laboratorier for mad i skolen.

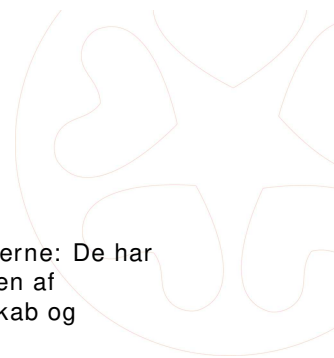
Københavns Madhus' vurdering af Amager Fælled Skole

Københavns Madhus anbefaler, at Amager Fælled Skole bliver madskole, og vi mener, at den lever op til de væsentligste kriterier, der bør stilles til en sådan.

På mange måder minder skolens sociale forhold, elevgruppens sammensætning, bygningsmæssige nedslidthed og andre problemstillinger om forholdene på de tre heldagsskoler. Til forskel fra heldagsskolerne vil Amager Fælled Skole blive madskole med udgangspunkt i de samme betingelser, som resten af kommunens skoler har. Dette gør, at skolens resultater og erfaringer kan bruges mere direkte på resten af skolerne.

Vigtigste fortrin:

- Ledelsen satser offensivt på, at skolen skal blive en madskole, og ledelsen har gennemtænkt konsekvenserne af en sådan prioritering. Der er tydeligvis lagt en plan for hvordan skolen som organisation skal omstille sig. Både i forhold til skolens forskellige grupper herunder lærerne og skolebestyrelsen. Men også i forhold til skolens rammer skemalægning, ressourcfordeling og dagligdag er ledelsen klar til at gøre op med "plejer". Afgørende er det også, at skolen selv er klar til at prioritere inden for egne ressourcer og rammer.
- Skolen ser det at blive madskole som en vigtig del af det, de gerne vil med skolen. Fokus er sundhed og trivsel som afgørende for at sikre faglighed og læring. Idræt og mad vil de gøre til en naturlig del af skolen. Her tænkes ikke i madprojekt, men i at mad som noget basalt bare skal være i orden.



- Skolen er konkret forberedt på, hvordan de vil skabe rammer for måltiderne: De har flere realistiske bud på hvor en kantine og et køkken kan ligge: f.eks. i en af gymnastiksalene). Det er oplagt at tænke køkken, spisning, hjemkundskab og overbygningsfaciliteter sammen.
- Skolen arbejder på at blive mere attraktiv ved at sikre et højt niveau både fagligt og socialt. Set udefra virker det som om skolen vil være mønsterbryder både i forhold til sig selv som skole – men også i forhold til den enkelte elev.
- Skolen ser, at den lokale tilberedelse af maden er afgørende for at skabe større respekt for håndens arbejde. Ledelsen mener, at eleverne har brug for, via praksis, at se, hvordan de selv i fremtiden måske vil kunne arbejde inden for "fødevarebranchen".
- Skolen vil bruge både maden og sporten som en anledning til at indgå lokale "partnerskaber", og de vil gerne åbne skolen op for lokalområdet.
- Skolen ser i øvrigt maden som en del af det at skabe en god arbejdsplads for de ansatte. Tilbud til lærerne skal tænkes som en del af arbejdet med at skabe værtskab for måltiderne.

Vi kan se skolen tilføre kommunen følgende:

- At blive et laboratorium for hvordan mad og måltider kan blive en naturlig del af en skoles virke. Her tænkes både i forhold til pauserne (placering og længde), integration af maden som et læringsfelt mellem fag og årgange, samarbejde mellem sundhedsteams (fra sundhedsplejerskerne, idrætslærerne og fritidshjemmet). Kort sagt vil skolen forhåbentlig kunne vise, hvordan en skole ved at omlægge sin praksis kan skabe "en sund og livsglad spisekultur" inden for de eksisterende rammer primært vha. nytænkning og energi.
- At blive et laboratorium for en samlet sundhedsindsats tænkt bredere end bare mad men som en helhed af mad og bevægelse. I den forbindelse er skolen meget interesseret i at koble forskningsmiljøer til skolen. Et fokus her vil være at undersøge, hvilken sammenhæng der er mellem større sundhed og bedre indlæring.

Københavns Madhus vurdering af Gasværksvejens skole:

Københavns Madhus anbefaler, at Gasværksvejens skole bliver den anden madskole, og skolen lever op til de væsentligste kriterier, der bør stilles til en sådan.

Vigtigste fortrin:

- Skolen er ny og skal først til at grundlægge sine traditioner.
- På skolen går man efter at gøre maden og måltiderne til en naturlig del af skolens kommende dagligdag. Her skal ikke gøres op med "plejer", men der kan skabes noget helt nyt.
- Ledelsen er klar til at prioritere såvel måltiderne som madproduktionen og har lærerne og forældrene bag sig.



- Skolen har en vision som baggrund for gerne at ville være madskole. Her tænkes også i sundhed, men lige så meget i det sanselige og i at gøre madlavningens praktiske til en del af læringen.
- Skolens profil er kreativ og kulturel, og skolen ser maden som en del af dette på samme måde som f.eks. det musiske.
- Skolen er klar til at prioritere dette i skemalægningen og i hvordan ressourcerne anvendes.
- Der er igangværende ombygning på skolen, hvor der inden for rådighedsbeløbet kan skabes produktionskøkken og gode spisefaciliteter, hvis det tænkes sammen med den allerede projekterede ombygning for hjemkundskabslokaler og kantine.
- Skolen går efter at så mange børn som muligt spiser fælles måltider og lader madpakken blive hjemme.

Vi kan se skolen tilføre kommunen følgende:

- At være et madlaboratorie for hvordan der kan skabes optimale måltider og en ny madkultur, hvis man starter fra grunden. Med en ny skole, med helt nye elever, startende i de små klasser. Kort sagt vil skolen forhåbentlig kunne vise, hvad der kan lade sig gøre, hvis man får mulighed for at bygge et mad- og måltidstilbud op fra begyndelsen.
- På grund af at skolen vokser med en årgang årligt, vil der til at begynde med kun være små elever. Det betyder, at skolens første år som madskole naturligt vil koncentrere sig om disse årgange. Hermed vil man i et "lukket rum" kunne give denne aldersgruppe fuld opmærksomhed. Hvor meget skal der til for, at de kan medvirke i madproduktionen? Hvordan kan madlavningen anvendes som en del af det at skabe forståelse af tilblivelsesprocesserne, og hvordan vil dette spille ind som en del af læringen?

Ved at have madproduktionen og måltiderne som en grundlæggende del af skolens tilblivelse bør der år for år kunne fokuseres på, hvordan dette skal indgå i hvert års nye "årgang".

Anne Birgitte Agger
Direktør Københavns Madhus
gigger@kbhmadhus.dk
tlf. 22 14 72 84