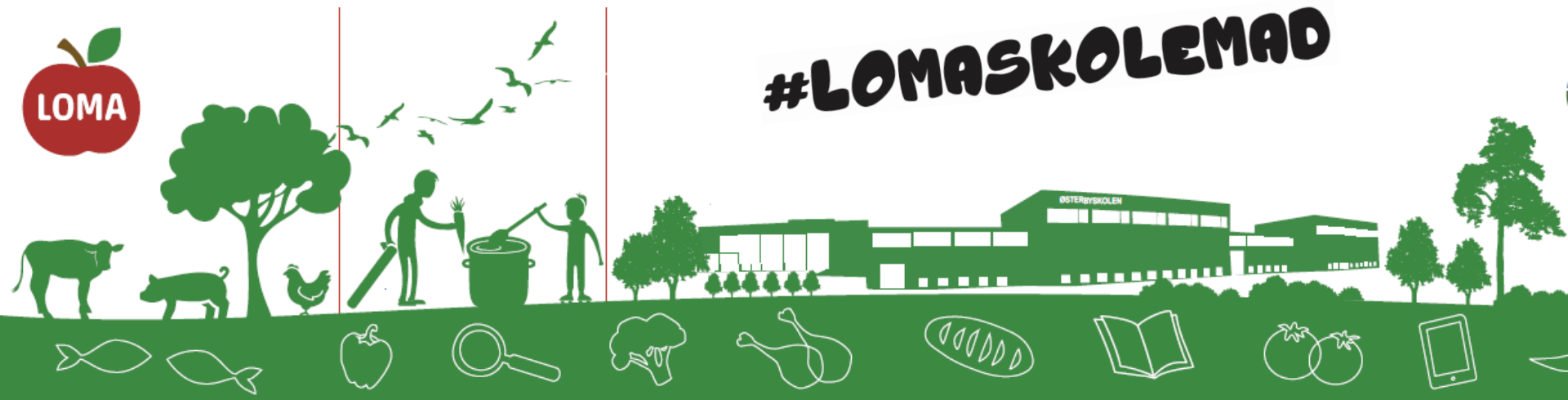


LOMA - lokal mad på Østerbyskolen i Vejen

Juni 2025



Østerbyskolen



- Østerbyskolen er en af Vejen kommunes seks overbygningsskoler.
- Skolen har ca. 601 elever
- Specialundervisningscenter med 90 elever samt en SFO med ca. 100 børn.
- Derudover er der administrationen og en teknisk service afdeling. Der er i alt ansat ca. 130 medarbejdere.

Det gamle køkken – før vi tænkte LOMA

Madblindhed i hverdagen:

Eleverne havde kun ringe kendskab til råvarer og madens oprindelse. Maden blev serveret færdig – uden indsigt i processen eller håndværket bag.

Ultraforarbejdede produkter:

Køkkenet var baseret på bekvemmelighedsføde med lav næringsværdi og ringe læringsmuligheder. Måltidet blev noget passivt – ikke en aktiv og lærerig del af skoledagen.



En drøm om Elevinddragelse

Fra koncept til praksis – LOMA på vores måde:

Vi har taget udgangspunkt i principperne fra LOMA og tilpasset dem, så de passer til vores elever og den hverdag, vi har på Østerbyskolen.

Et autentisk læringsmiljø:

Eleverne deltager aktivt i madlavningen i rammer, der minder om virkeligheden – både fagligt og praktisk.

Undervisning i et faglokale:

Loma er ikke madkundskab men en integreret del af deres skoleår

Større produktion – mere ansvar:

Eleverne er med til at tilberede mad i større skala og oplever, hvad det kræver at lave mad til mange.

Tid og hænder til det hjemmelavede:

Vi prioriterer tid og personale, så maden kan laves fra bunden – og eleverne kan være en del af hele processen



LOMA på Østerbyskolen

Madlavning som moderator til
elevkontakt

#MADDANNELSE

Eleverne er med – hele vejen

Aktiv deltagelse:

Eleverne deltager i køkkenets produktion **39 ud af 40 skoleuger**.

Fast tilstedeværelse i køkkenet:

De møder ind **tirsdag, onsdag og torsdag kl. 08:10–14:00**

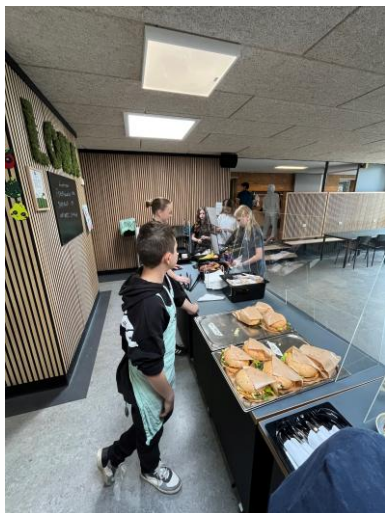
hvor de er med hele vejen: planlægning, tilberedning, anretning og oprydning.

Mere inkluderende og pædagogisk:

Mandag og fredag skaber vi plads til elever, der har brug for alternative læringsmiljøer – fx unge med skolevægning eller eksterne praktikanter.

Det skaber:

→ Ejerskab → Madmod → Sammenhold → Maddannelse





Barrierer og benspænd

Fra idé til virkelighed – udviklingen af vores model

Idé og en ambition: at skabe en madordning, hvor eleverne er aktive medspillere. Gennem tæt samarbejde mellem konsulenter fra loma, ledelse, køkkenpersonale og undervisere udviklede vi gradvist en model, hvor loma principper blev tænkt ind som en del af skoledagen – både fagligt og socialt.

Grøn mad og madmod – en rejse med eleverne

Vi har arbejdet bevidst med at vænne eleverne til grønnere og mere klimavenlige måltider. Det kræver tålmodighed, gentagelser og involvering – men det virker. Når eleverne er med i køkkenet, bliver de mere nysgerrige, og madmodet vokser. De smager, udfordrer sig selv og bliver stolte af det, de skaber.

Økonomi og økologi – en realistisk balance

Det er muligt at drive et skolekøkken med lokale råvarer og 80 % økologi – også i folkeskolen. Nøglen er planlægning, prioritering og kreativ udnyttelse af sæsonens varer. Vi har vist, at man med et dedikeret team og en klar vision kan lave bæredygtig mad med omtanke – uden at sprænge budgettet.





Spørgsmål

LinkedIn: Steffen Bækkel
Nielsen



@OSTERBYSKOLEN