

Skolemad i praksis: Erfaringer fra skolernes hverdag

Rasmus Gøtsche
Programleder og Specialkonsulent
Madkulturen



Madkulturen er en selvejende organisation under Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri.

Vi arbejder hver dag for at styrke mad- og måltidskulturen i Danmark - også i grundskolen.

Den nationale forsøgsordning for skolemad

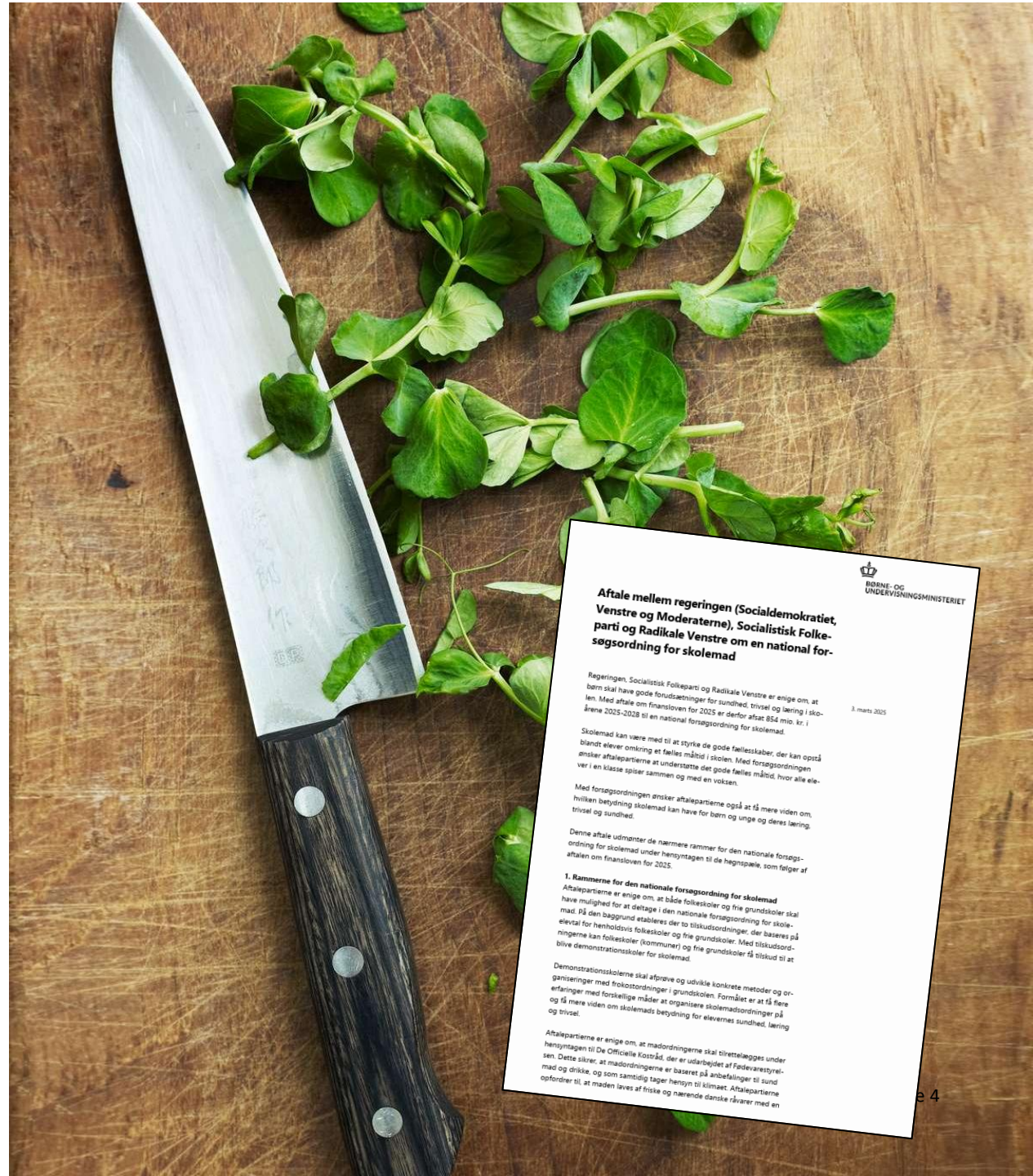
Formål – hvorfor er den nationale forsøgsordning en god idé?

Nationalt formål

- Bidrage til **sundhed, læring, trivsel**
- Udbygge viden og erfaringer ift. skolemad i dansk kontekst
- Udvikle og bane vejen for skolemad i Danmark

Lokalt formål

- Kommuner og skoler bliver skarpe på, **hvorfor** man vil have skolemad
- Få erfaring med **hvad skolemad kan** udover at mætte maver
- Udvikle **lokal praksisfaglig viden og kompetencer** i skole og kommune



Forsøgsordningen i tal

Hvem er med?

133 folkeskoler
52 frie grundskoler
25.949 skoleelever
76 kommuner

Hvad er deltagernes erfaring?

92 skoler havde eksisterende madordning
93 skoler havde ikke nogen ordning før

Hvem betaler?

30 skoler med forældrebetaling på 15 kr.
22 skoler med forældrebetaling på 25 kr.
133 skoler uden forældrebetaling

Hvordan får de skolemad?

69 skoler har **egenproduktion** med et køkken placeret på skolen, hvor der IKKE er en ekstern leverandør involveret

25 skoler har **delvis egenproduktion**

89 skoler får maden **færdigleveret** af landsdækkende udbydere og lokale løsninger på kommercielt eller kommunalt niveau.

185

Skoler er med i forsøgsordningen

Madkulturen deltager i forskellige projekter og indsatser

- **Den nationale forsøgsordning for skolemad** med deltagelse af 185 skoler. Lokal rådgivning til opstart af skolemadsordninger og det gode spisemiljø. Samle praksisviden og erfaring
- **Grøn skolemad** med 12 leverandører og 30 skoler. Skal være en grøn motor og bidrage til grøn omstilling i gryder og hoveder
- **Skolemad i Danmark** med deltagelse af 32 skoler, hvor Madkulturen understøtter skoler der deltager i en særlig evaluering
- **Skolemadskultur i Danmark** for 45 skoler, hvor der udvikles undervisningsmateriale, kurser og guide til udvikling af lokal måltidskultur

136
mio.

frokostmåltider potentielt
årligt i grundskolen

Hvad kan skolemad og hvad er skolemad?

Når en skolemadordning virker, kan den

- Fremme sundhed og lige livsmuligheder
- Understøtte læring og koncentration
- Skabe fællesskab og øge trivsel
- Bidrage til madkompetencer og maddannelse



Deltagere og roller

Værtskab og fælles kultur



Måltidspædagogik

Elevinvolvering

Lærer og pædagogers involvering, som spisende, værter, rollemodeller

Elever som spisende og værter

Rammer og faciliteter

Køkkenfaciliteter

Logistik for mad

Udstyr og service

Affaldshåndtering



Spisested, klasseværelse, fællesområde, kantine, spisesal

Indretning, belysning, akustik

Skolemad Hvad består den af?

Maden

Typen af mad, varm/kold
Komponenter?
Grøn?



Håndtering før, under og efter

Mad som læringsrum

Præsentation og serveringsform

Kander med vand eller drikkedunk

Madpakke

Mad- og måltidsaftaler

"Dét vi alle gør"

Skemalægning

Udgangstilladelse

Pædagogisk måltid



Tid



Organisering

Overordnet struktur

Frikvarter/spisepause

Eksempler på gode cases

Deltagere og roller

Maden

Rammer og faciliteter

Mad- og måltidsaftaler

Case: Deltagere og roller

På **Kolind skole** deltager elever i skolemadens madlavning. Maden serveres ved borde med **bordansvarlig, duge og lys, hvilket styrker måltidskulturen.**

Opskrifter deles med familierne og det skaber efterspørgsel og engagement i hjemmet.

Skolemadsordningen på Kolind skole bygger på et stærkt pædagogisk formål: **Sundhed, dannelse, færdigheder, fællesskab og bæredygtige madvaner.**

“Måltidet er også et pædagogisk redskab til dannelse, færdigheder og trivsel.”

Joan P. Møller, kok på Kolind Skole



Case: Maden

På **Fjordklyngeskolen nær Viborg** arbejder ledelse og køkkenpersonale tæt sammen i planlægning og kommunikation af skolemadsmenuen til elever og forældre.

Menuen består ofte af **retter, som er velkendte og trygge** for eleverne. Det er en bevidst strategi for at sikre **forældrenes tillid** til, at deres børn får nok at spise, og for at sikre tilslutning til ordningen.

Samtidig arbejder køkkenet på at bruge **masser af grønt og bælgfrugter** for at tage hensyn til kostrådene – men ikke alt sammen synligt for eleverne.

”

Jeg kan ikke komme på noget andet i skoleverdenen, som giver mere fællesskab end det, vi har oplevet med skolemaden.

Malene Andersen, Skoleleder på Fjordklyngeskolen

Case: Rammer og faciliteter

På **Søndervangskolen i Viby** har de ikke en kantine eller et fællesområde til spisning. Indskolingen og mellemtrinnet **spiser derfor i deres klasser**, hvor mad og service transporteres til på rulleborde.

For at adskille måltidssituationen fra undervisningstid rykker eleverne fra **bordopstilling i hestesko til et stort, fælles bord** i midten af lokalet.

Dette ritual og scenskift er en **tydelig overgang** til spisepausen, hvor undervisning er sat på pause, og fællesskabet om måltidet er i fokus.



Case: Mad- og måltidsaftaler

På **Vig skole i Odsherred** har ledelse med støtte fra bestyrelse og lærere besluttet at **inddrage både udgangstilladelsen** og mobilen i spisepausen.

I stedet er der indrettet et **fælles spiseområde** i multisalen hvor alle 120 udskolingselever sidder sammen med madpakken eller den varme skolemad, som leveres af to lokale kokke.

Lærere, pædagoger og ledelse spiser med og hjælper samtalen på vej. Eleverne sætter sig, som de har lyst, og alle bliver siddende mindst et kvarter.

”

Mange elever sprang frokosten over eller levede af dyrt junk. Derfor ville vi tilbyde noget andet.

Eleverne synes, det er fedt at få talt sammen over maden. Og lærerne melder tilbage, at det er meget nemmere at undervise, når der er mad i maverne.

Ib Kristensen, Skoleleder på Vig skole

Hvad kendetegner de gode cases?

Hvad kendetegner de gode cases?

- Organisatoriske, pædagogiske og praktiske greb

- **Der er taget en beslutning.** Og eksisterer et fælles 'hvorfor skolemad'.
- **Ledelsen er også skolemadens ledelse.** Rammesat opgaver for at undgå at 'alle har den og ingen tager den'.
- **Pædagogisk måltid.** Voksne spiser med og er medværter.
- **Elever har tydelige roller.** Før, under og efter måltidet.
- **Maden er velsmagende.** Og tilpasset til målgruppen.
- **Tryghed og tillid til menu.** Grønne skridt og dialog med leverandør.
- **Struktur for feedback.** Og løbende tilpasning (skolemadsudvalg).





På madkulturen.dk/skolemad findes udvalgte materialer, der kan hjælpe skolemadsordninger godt på vej. Der kommer løbende nye til.

Velkomme!

Spørgsmål?





MADKULTUREN
bedre mad til alle