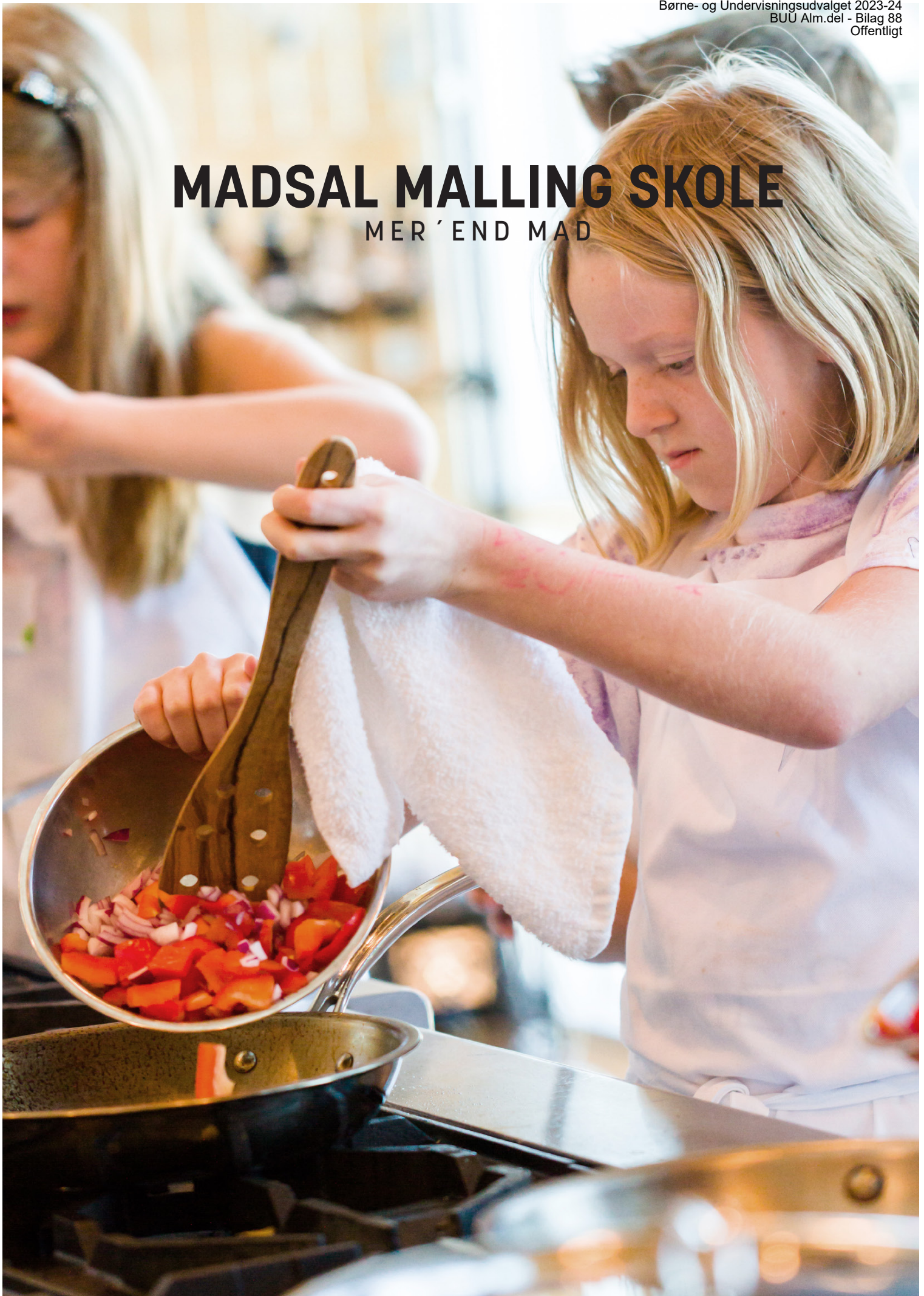


MADSAL MALLING SKOLE

MER 'END MAD



INDEX

- Madsal på Malling skole
- Mer' end mad
- Hvorfor en madsal?
- Hvordan spiser børnene i dag?
- 5 råd fra Miljø & Fødevareministeriet
- Rammerne for en madsal
- Læren igennem maden
- Drift af madsalen
- Økologisk & Lokal mad
- Inddragelse af alle parter
- Inddragelse af lokalområdet
- "Mer end mad" som koncept
- Konceptuel indretning af madsal
- Økonomi





MADSAL PÅ MALLING SKOLE

Hvis fremtiden skal være bæredygtig, må vi investere i fremtidens forbruger. Dem som går i folkeskole nu, er dem der vokser op og skal kunne arbejde med hinanden og med jorden. Derfor er de nødt til at lære hvordan de skal være aktive og kritiske forbrugere som kan samarbejde med hinanden, jord, mikrober, dyr, insekter og vand. Det gør de gennem dannelse i fællesskaber, læren om jorden og have mod på at spise, smage og sanse.

Derfor vil vi gerne bygge en MADsal på Malling Skole, så vi kan gøre os flere erfaringer med mad som undervisningsmedie. Nogle konkrete erfaringer som vi kan dele med alle skolerne i landet, da der ikke er grund til at alle får de samme "børnesygdomme". Ved at bruge maden som undervisningsmedie, lærer eleverne gennem mange fag om arbejdet i køkken og skolehaver. Undervisningen bliver praktisk og håndgribelig, samt praksisnær fordi mad er noget vi alle har til fælles. Vi må alle spise og drikke, og kan derfor finde fællesskab i måltidet.

Vi er en gruppe forældre med børn på Malling skole, som forsøger at få MADsalen stablet på benene, vi har en masse gode argumenter og ideer og dem vil vi rigtig gerne dele med jer. Vi har beskrevet projektet "Mer end mad" som fokuserer på 3 grundlæggende emner: Mad, fællesskab og læring. I første omgang er præsentationen skabt til dialog imellem medlemmerne at udvalget for børn og undervisning.

Vi håber præsentationen vækker jeres interesse.

Med Venlig hilsen

Simon Milwertz Philipsen

kok, initiativtager og forældre på Malling skole

Sine Raunkjær

Designer og forældre på Malling skole



"Jeg drømmer om en fremtid som er bæredygtig. Hvor mennesker samarbejder med hinanden, dyrene, insekterne, planterne, vandet og jorden. Derfor håber jeg at denne MADsal kan give læring, fællesskab og dannelse til de fremtidige generationer"

Simon Milwertz Philipsen, kok og initiativtager



MER' END MAD

Med en madsal forestiller vi os et professionelt produktionskøkken, et stort fleksibelt spiseområde til spisning af køkkenets mad eller egen madpakke og fællesskab, mulighed for at skabe undervisningsområder, samt køkkenhave. Som forældreudvalg til madsalen har vi valgt at fokusere på 3 essentielle emner. Vi mener at mad kan bidrage til øget sundhed, fysisk og mentalt og praktisk bruges til læring i og udenfor skoletiden.



Sundhed, sansning, velvære, nydelse



Samvær, nærhed, dialog, glæde, trivsel



Praktisk og konkret viden i alle fag,
dannelse, oplevelse, forståelse



HVORFOR EN MADTAL?

Mad er en af de mest fundamentale ting i livet, og mad er vigtigt for både børns sundhed, fællesskab og dannelse. Skoleelever spiser omkring halvdelen af deres hverdagsmad i skolen. Derfor er sund mad og gode spise-pauser væsentlige for at få optimal energi til skole og fritid.

Mad skaber nydelse, glæde, samvær og trivsel. Indtagelse af mad fungerer bedst, når der er gode rammer. Dette værende sig både organisatoriske, fysiske, sociale og pædagogiske rammer.

Derfor vil vi gerne have en madsal på alle de skoler som har en gymnastiksal. En madsal, der kan rumme både velsmagende og nærende mad, samvær og fællesskab, men også dannelse, uddannelse og værdifulde sansoplevelser.

Vi mener, at der med sund og lækker mad er en række fordele:

- Giver bedre koncentration og dermed bedre læring
- Giver mere energi til at være aktiv
- Giver mulighed for socialt samvær, også på tværs af årgange
- Giver sunde spisevaner, der kan tages med i voksenlivet
- Giver mulighed for at lære igennem sanserne og fysiske fremgangsmetoder

”Mad- og sundhedsvaner bliver grundlagt i barndommen. I den periode spiller dagtilbud og grundskolen en stor og væsentlig rolle. Halvdelen af børn og unges daglige energiindtag finder sted i daginstitutioner og skoler. Derfor er det vigtigt at involvere alle børn og unge uanset deres sociale baggrund.”

Morten Kromann, projektleder og seniorforsker ved UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole





”Måltiderne i skolen er små højdepunkter, hvor eleverne kan nyde hinandens selskab og styrke fællesskab og trivsel. Børn får op mod halvdelen af deres daglige energi fra måltiderne i skolen. Det er derfor betydningsfuldt, at maden – hvad enten I har madpakker eller skolemad er sund og velsmagende, og at omgivelserne understøtter gode måltidsoplevelser.”

Miljø & Fødevareministeriet



HVORDAN SPISER BØRNENE I DAG?

Vi oplever, at der desværre er meget kort tid til at spise. Måltiderne foregår i klasseværelset, hvor undervisningen lige har foregået. Dette betyder ofte dårlig luft og indeklima under måltidet. Eleverne har egne madpakker med og fysisk vender de ofte mod tavlen. Af og til vises der film under spisningen. På den nuværende måde synes vi ikke at de fysiske forhold inviterer til nærvær omkring maden, socialt samvær og dialog.

5 RÅD FRA MILJØ & FØDEVAREMINISTERIET

Miljø og Fødevareministeriet har beskrevet 5 råd om måltidet, som vi gerne vil tage udgangspunkt i og integrere i en MADsal.

1. Måltidet tager tid

Tid er vigtig, så eleverne kan nå at spise, samtidig med at de nyder mad og samvær. Skemalæg fx dagens måltider og afsæt gerne 30 minutter til at spise frokost.

2. Måltidet styrker engagementet

Involvér eleverne. Eleverne får større glæde ved maden og lyst til at spise sundt, når de er med til at bestemme klasseregler, omgivelser eller andet som efter deres mening bidrager positivt til måltidet.

3. Måltidet giver plads til hygge

Indbydende rammer er en vigtig forudsætning for måltider, der skaber velbehag og hyggeligt samvær. Det handler både om god plads, lys, akustik og udluftning.

4. Måltidet rummer forbilleder

Der er mange fordele ved, at lærere og pædagoger deltager i måltidet – både på de yngste og ældste klassetrin. Voksne og elever er forbilleder for hinanden, og desuden styrker det gode måltid både elevfællesskabet og relationen mellem de voksne og eleverne.

5. Måltidet er et fælles projekt

Fælles værdier og målsætninger øger medejerskabet for jeres måltidskultur på tværs af lærere, pædagoger, kokkemedarbejdere, ledere, forældre og elever. Samtidig kan principper og handle planer bidrage til, at evt. kommunale visioner for mad og måltider virker i skolens hverdag.



RAMMERNE FOR EN MADSAL

At skabe gode rammer kræver at både elever, lærere og forældre er bevidste om, hvordan man skaber en god madkultur. I alle nedenstående emner, ønsker vi naturligvis at inddrage både lærere, elever, forældre og ledelse, så alle bakker op om, og har ejerskab, for de gode rammer til madsalen.

Fysiske rammer

De fysiske rammer er vigtige for en god spiseoplevelse. Der skal være plads og luft. Indretningen skal give varierende muligheder for samvær eksempelvis i mindre eller større grupper. Der skal være udluftning, så man hurtigt kan få frisk luft. Akustikken er en meget vigtig del, så støj ikke bliver et forstyrrende element i et rum, hvor mange mennesker kan opholde sig. Indretningen skal give mulighed for flere aktiviteter.

Sociale rammer

Der skal overvejes, hvorledes man ønsker oplevelsen omkring måltidet i spiseområdet skal være. Der kan benyttes spisegrupper, måltidsværter, opdækning, bordplan, afdæmpet musik eller andet, der skaber et hyggeligt spisemiljø. Man skal forholde sig til håndtering af digitale medier under måltidet og overveje, om man synes, det understøtter, at eleverne har fokus på mad, mæthedsfølelse og samvær med videre.

Organisatoriske rammer

Spiseområdet kan bruges på forskellig vis ved at kigge på organisatoriske forhold, som eksempelvis forskudte spisepauser, undervisningsskemaer med videre for at optimere brugen af spiseområdet. Senere i præsentationen kan der ses et eksempel på, hvorledes en dag kunne forløbe i madsalen.

Pædagogiske rammer

Det er vigtigt at få skabt nogle pædagogiske rammer om hvordan man opfører sig i spiseområdet, hvordan omtales maden, hvordan forholder man sig til "kræsne" børn osv.



"Sund mad og gode måltidsoplevelser har stor betydning for børns sundhed og trivsel. Skolen kan medvirke til at øge både trivsel og sundhed ved at skabe gode rammer for børnenes mad og måltider i det tidsrum, de er i skole - uanset om I har skolemad eller om eleverne har madpakker med."

Miljø & Fødevareministeriet



LÆREN IGENNEM MADEN

Madlavning, læren om mad, betydningen af mad og måltider kan indgå som en del af elevernes hverdag, undervisning og fællesskab på mange måder. Vi ser madsalen som et sted til socialt fællesskab, men også et sted hvor der opleves, sanses og læres. Vi har følgende ideer til brug af madsalen:

Bæredygtighed

Findes der et mere aktuelt emne end bæredygtighed i disse dage? Her kan der arbejdes med f.eks. klima, økologi, madspild, kredsløb, skolehave eller produktion af fødevarer.

Vi ønsker os en køkkenhave på skolen, som kan bruges til køkkenet, men også som et led i undervisningen og som ved "Haver til maver". Her vil man have mulighed for at tage eleverne med i køkkenhaven og lære om hvilken indvirkning sol, vind, vejr, regnorme, muld, mikrober osv. har for væksten og tilblivelsen af planter. Ambitionen er at bringe eleverne tættere på naturen.

Klima

Ifølge forskerne skal omstillingen mod mere klimavenlige og sunde madvaner forudsætte, at vi alle forstår det aftryk vores madvaner afsætter på kloden. Vi skal blive bedre til at bruge årstidens grøntsager og samtidig undgå madspild.

Sansning

Børn har i den grad brug for at få stimuleret sanserne, specielt i en verden, hvor meget kommunikation og læring foregår igennem digitale medier. Mad handler om alle sanserne; se, høre, lugte, smage og føle, og i køkkenet får man alle duftene fra krydderierne, mærker forskellige konsistenser, hører de sprøde grøntsager og oplever hvordan maden ser indbydende og farverig ud.

Kultur

Det er spændende at komme på en kulinarisk rejse og smage mad fra hele verden og introduceres til den mad der spises i andre lande. Mad kan være et redskab til bedre forståelse af andre etniciteter og giver en bedre fornemmelse, kendskab og respekt for andre kulturer.

Mad-mod

Mad er tæt knyttet til vaner, præferencer, selvbestemmelse og kontrol over kroppen. Hvordan udfordres børn til at prøve ny mad? Vi tror på at forudsætningerne for mad-mod først og fremmest er at blive inddraget og have medbestemmende. Derudover er det vigtigt at have forbilleder i andre børn og voksne, samt at blive introduceret til mad på en inspirerende og velsmagende måde.





Madoplevelser

Vi forbinder mad med ord som hygge, nærhed, fest mm. Gode måltider kan skabe begejstring og arkiveres som gode minder, netop fordi det er så sansende en oplevelse. Med madsalen får vi rammerne til at skabe spændene, velsmagende oplevelser for elever, lærere og pædagoger.

Maddannelse

Må man sidde med albuerne på bordet? Hvordan skal man konversere om maden? Og hvem må tage først fra fadet? Skal man sende videre? Sige tak for mad? Holde bordskik? Der findes mange mere eller mindre udtalte regler for, hvordan man bør opføre sig ved bordet. Madsalen kan i fællesskabet med elever, lærere og pædagoger være med til at definere og udleve dette.

Undervisning

Vi mener, at alle fag kan knyttes til mad i en eller anden grad, fordi mad er så fundamental for alle områder i livet. Mad har vi til fælles, vi skal alle spise og drikke. Nogle fag er naturligvis mere oplagte end andre.

Madkundskab

Madkundskab er indlysende, hvor det er læren om fremstilling af mad, teknikker, håndværk, ernæring, hygiejne og økonomi.

Biologi

Mad og sundhed. Ernæring, fordøjelse mm. Hvor kommer maden fra? Og hvorfor er muld magisk?

Idræt

Forståelse af madens indvirkning på energi niveau – kalorier, næringsstoffer, forbrænding, bevægelse i en køkkenhave mm.

Historie

Hvordan har mad og produktion/industrialisering udviklet sig gennem tiden? Gamle retter, traditioner mm.

Matematik

Mulighed for at arbejde fysisk med mål, volumen, husholdningsbudgetter, økonomi mm.

Engelsk/Tysk

Faglige køkken - og mad begreber på engelsk og tysk. Man kan lege restaurant mm.





DRIFT AF MADSALEN

Madsalen vil bestå af:

- Produktionskøkken
- Fleksibelt spiseområde med plads til undervisning
- Skolehaver

Køkkenet drives af køkkenfolk, hvor der er elever med til madlavningen for at styrke elevernes ejerskab over maden.

Spiseområdet kan bruges af alle, uanset hvilken mad de spiser. Tilmelding til madordningen kan foregå online. Hvis der er allergi eller overfølsomhed tages der højde for det.

Vi forestiller os at frokost spises efter hensyntagen til de lokale forhold. Det kan være samlet, eller i intervaller med indskoling, mellemtrinnet og udskoling. Ligeledes foreslår vi at der opstilles afhentningsstationer/ boder rundt på skolen til formiddags- og eftermiddagsmad.

EKSEMPEL PÅ DAGSPROGRAM

6.00 KØKKENPERSONALE

8.00 ELEVER ANKOMMER

10.00 FORMIDDAGSMAD

11.15 FROKOST INDSKOLINGEN?

11.45 FROKOST MELLEMSKOLEN?

12.15 FROKOST UDSKOLINGEN?

14.00 EFTERMIDDAGSMAD

16.00 KØKKESKOLE & MADKLUBBER

ØKOLOGISK & LOKAL MAD

Danmark skal have fordoblet sit økologiske areal og her kan afsætning til skoler være en væsentlig hjælp og motivation til at omlægge. Ydermere så er der klare fordele ved den naturforbindelse som opstår ved skolehaver og at købe nogle madvarer lokalt.

Naturforbindelse fordi elever, lærere og forældre vil opleve at alt mad kommer fra naturen et sted i verden. Hvilket giver en bedre forståelse for hvorfor madspild er godt at undgå og hvordan jeg som enkeltperson og forbruger kan bidrage til løsningen på vores natur- og klimakrise.

Kontakt mellem afsætter og aftager, altså bonde og forbruger, forpligter gensidigt. Fordi bønderne bliver yderligere motiveret til at gøre sig umage med naturbevaring og dyrevelfærd, når de har kendskab og ansigt på dem som køber deres varer. Ligeledes bliver forbrugeren motiveret til at bruge et par kroner mere, når de kan se hvem der modtager pengene. Så en tættere kontakt mellem dem der producerer og dem der spiser, har værdi for begge parter

Forbindelse og kontakt til naturen har værdi både i forhold til vores aftryk og ansvar som forbruger, men det er også vigtigt i en hverdagsnær sammenhæng. Erfaringer viser at naturen har en særlig positiv indvirkning på vores mentale helbred. I nogle lande kan man gå til sin læge og blive ordineret natur som medicin til sine psykiske ubalance.



INDDRAGELSE AF ALLE PARTER

Vi ønsker naturligvis at både elever, lærere, forældre og ledelse skal være med til at udvikle konceptet. Derfor tænker vi at inddrage disse grupper, så vi kan komme godt fra start med en madsal på alle skoler. Madsal vil være en ny hverdag, så det er vigtigt at mange kan se værdien heraf.

”Pædagoger og lærere skal være bevidste om både det dannelsesmæssige og sundhedsmæssige potentiale ved at arbejde pædagogisk med mad og måltider og i langt højere grad turde involvere børnene i forhold til mad- og sundhedsvaner. Det er der brug for i en tid, hvor børn både har mange valgmuligheder, men hvor der også er meget fokus på forbud, og hvad man skal holde sig fra, når det kommer til mad”

”Dagtilbud og skole har store muligheder for at lære børn og unge hvordan de træffer kvalificerede madvalg og kan udtrykke sig om mad og sundhed, uanset om der er frokostordning eller om børnene har madpakker med hjemmefra. Derfor skal børnene i lystfyldte, legende og lærende miljøer fx. tilegne sig flere håndværksmæssige kompetencer, så de kan deltage i madlavning og kvalificeres til at kunne håndtere den store del af livet, der drejer sig om mad og måltider. Alt sammen for, at de kommende generationer bliver dannet til at kunne træffe deres egne valg i forhold til gode mad- og sundhedsvaner.”

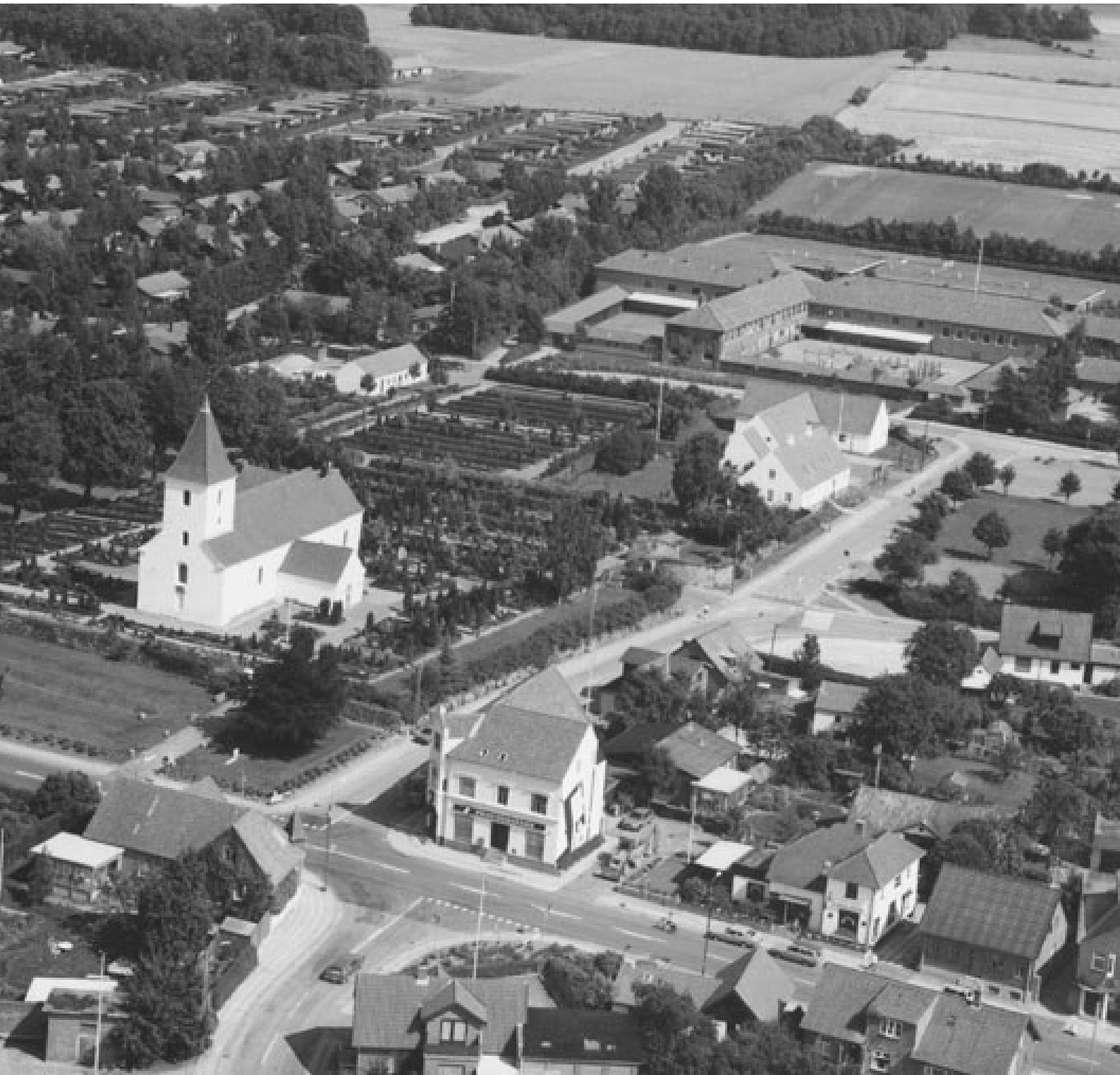
Morten Kromann, projektleder og seniorforsker ved UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole





INDDRAGELSE AF LOKALOMRÅDET

Vores ønske er, at madsalen også bruges efter "lukketid" akkurat som gymnastiksalen bruges af den lokale idrætsforening. En ide er at udnytte køkkenet om aftenen til madklub, kokkeskole eller lignende. På den måde kan skolen være med til at give noget liv og madglæde til lokalområdet og de lokale kan få motion til smagsløgene.



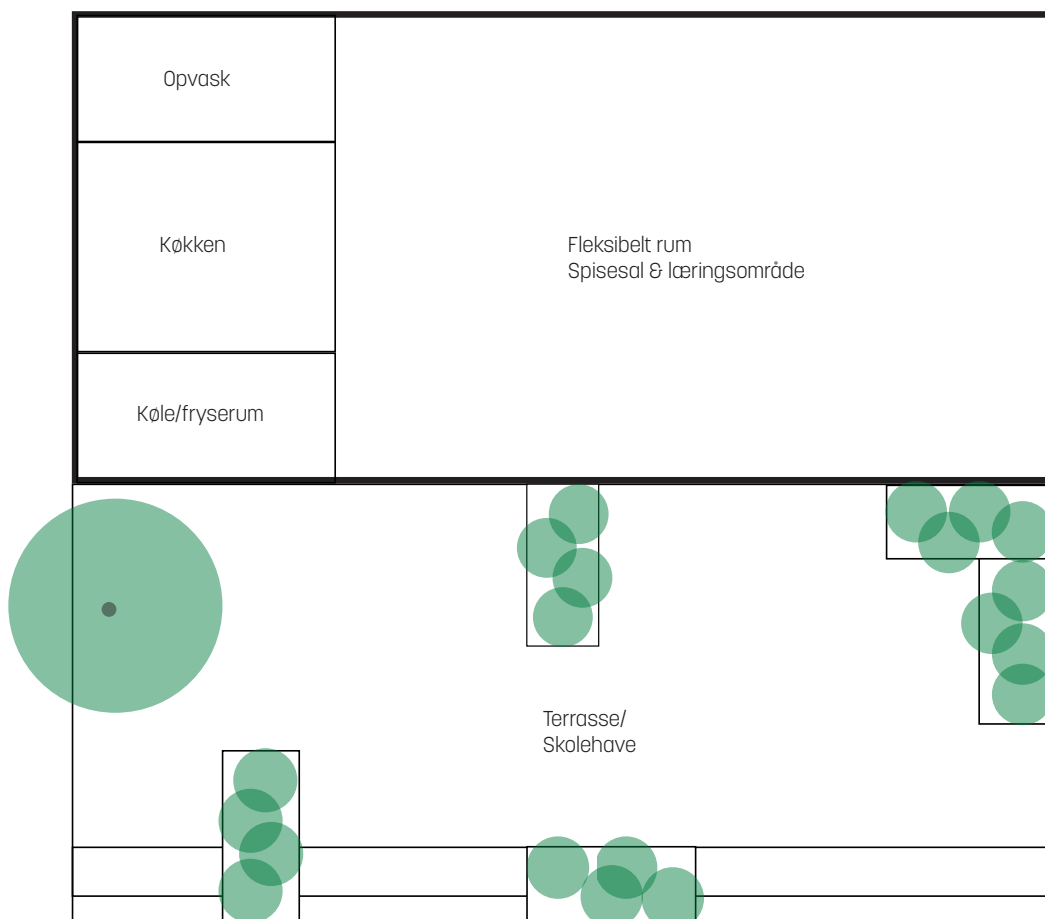
"MER END MAD" SOM KONCEPT

Vores ide med "Mer end mad" konceptet er, at det kan bruges på alle skoler i Danmark, for vi synes, at alle børn fortjener velsmagende og nærende hverdagsmad og gode spiseoplevelser.



KONCEPTUEL INDRETNING AF MADSAL

Vi forestiller os, at madsalen opdeles i 2 områder. Et område til produktionskøkken og et fleksibelt område, der kan bruges til spiseområde, undervisning, gruppearbejde mm. Vi vil gerne have et godt flow og et funktionelt lokale, men vi vil også lægge stor vægt på akustik og et lyst rum, der gerne må kunne åbne op og have udsigt til noget grønt, så vi får et rart sted at opholde sig



"Vi er som skoleledelse og bestyrelse begejstret for ideen med en madsal. Vi kan se potentialet i begreberne mad, fællesskab og læring og vi kan se, at det rammer ind i den tid vi lever i. Madsalen passer fint i tråd med de værdier vi arbejder med på Malling Skole. Vi er glade for, at forældre fra skolen har taget initiativet til at sætte gang i den proces, og vi vil som skole støtte op om projektet, så vidt det er muligt."

Klaus Lundgaard Schubert, Tidligere skoleleder Malling Skole



ØKONOMI

Da projektet endnu kun er på et konceptuelt plan, er vi ikke gået i dybden med økonomien på etableringsomkostningerne eller driftsomkostninger. Vi har dog undersøgt lignende projekter i England, Sverige, Finland, Skæring og særligt København, som kan give indikationer på, hvilke beløbsstørrelser det er i omegnen af.

Etableringsomkostninger

Københavns kommune afsætter ca. 20 mio. til etableringen af en ny madskole. Hvilket må forventes at være tilsvarende en madsal. Med mere end 1100 skoler i Danmark, så vil etableringen af madsale medføre en betydelig investering. Dog også en lukrativ økonomisk investering. Erfaringer fra Sverige viser at eleverne bliver sundere, højere og bedre uddannet. Erfaringer fra England tegner et billede af at hver krone som investeres i skolemad, giver afkast op til 9 gange igen da det medfører højere sundhed og derfor færre udgifter hertil, bedre fællesskaber og mere parathed til arbejdsmarkedet hos dem som får skolemad.

Hvis dette alligevel er for stor en investering, kan det anbefales at indgå offentlige og private partnerskaber. Særligt pensionskasserne og fonde er gode til at forvalte store summer penge. Desuden har de også en særlig interesse i at øge sundheden og dermed mindske sundhedsudgifterne i befolkningen.

Driftsomkostninger

Vi har erfaret fra lignende projekter, at drift af madsal, køkken og skolehave, kan gøres uden merudgift for skolen. At egenbetalingen kan bære driften. Men det må være op til politikerne at vurdere om ordningen skal være offentligt betalt som i Sverige, eller om det skal gøres via en egenbetaling hvis da dette vil styrke ejerskabet og derfor engagementet i en madsal.





Simon Milwertz Philipsen
kok og Initiativtager

+45 5124 9331
kontakt@simonskogescole.dk
www.simonskogescole.dk