



Udviklingen af Ny skolemad er i fuld gang og der arbejdes sideløbende på alle opgaver i projektet.

Generelt oplever vi et stort engagement og mange positive tilbagemeldinger fra skolerne om Ny Skolemad.

Hermed en kort status på noget af arbejdet:

Madskoler

Der er udpeget 5 madskoler:
De tre heldagsskoler; Tingbjerg Skole, Hillerødgade Skole, og Klostervængets Skole samt Amager Fælled Skole og Gasværksvejens Skole. Madskolerne skal have deres egne produktionskøkkener, hvor maden produceres. På 4 af skolerne er etableringen af køkkenene i gang. Kun Amager Fælled skole afventer Budget 2009 pga. uforudsete udgifter.

Den faglige udvikling af madskolerne er i gang og på Hillerødgade Skole er køkkenet færdigt, og de allerede i gang med at lave mad til eleverne. Der er mange store spørgsmål der diskuteres på madskolerne: Hvordan integreres mad og måltidet på en god måde i skolens hverdag? Hvordan får vi så mange som muligt til at deltage i madordningen? Hvordan sikrer vi at det bliver en ordning uden social slagside? mv.

Anlæg

De første 31 skoleboder er for-projekteret og afleveret til Københavns Ejendomme samt godkendt af Center for Byggeri. Den konkrete byggeproces igangsættes i løbet af efteråret.

Resten af skoleboderne bliver løbende afleveret til Kejd i løbet af efteråret.

En del skærpede krav til arbejdsmiljøet har givet udfordringer og de mange små, ældre skoler giver en del udfordringer i forhold til at få de optimale plads og placering.

Pilotskoler

4 pilotskoler der skal indgå i afprøvningen af konceptet er valgt. Det er Holbergskolen, Lundehusskolen, Ellebjerg Skole og Vesterbro Ny Skole.

Skolerne skal fx afprøve et nyt princip for skemalægningen, hvor der midt på dagen indlægges en '0-time' for de ældste elever, så de kan deltage i aktiviteterne med skolemaden uden at det går ud over deres undervisningstimer. Endvidere skal der udpeges smagspaneler blandt eleverne, der skal uddannes til at smage og bedømme maden.

Konceptet

Den 1. version af konceptet blev udarbejdet til 1. april 2008 hvor den eksterne revision af konceptet begyndte. Der er udviklet retter for de tre aldersgrupper for 4 uger. Der bringes dog stadig nye idéer på banen hvor af nogle bliver afprøvet, for at sikre at vi vælger de bedste løsninger.

Maddannelsesinitiativer

Projektet Haver til Maver er i fuld gang. 4 mellemtrins-klasser fra Heibergskolen, Holbergskolen, Klostervængets Skole og Randersgade Skole har flyttet undervisningen i hjemkundskab og Natur/Teknik ud i skolehaverne på Tagensvej. Eleverne har forberedt jorden og sået, de har kigget på insekter og lavet mad i det udendørs køkken.

Kulinarisk Fritidsordning

Københavns Madhus har udarbejdet folderen "Kulinarisk Fritidsordning – Mad og børn", som er sendt ud til fritidsordningerne på madskolerne, samt til øvrige fritidshjem og fritidsklubber i kommunen. Målet er at finde 12 institutioner, som har lyst til at lave en kulinarisk aktivitet på linje med andre pædagogiske aktiviteter.