

Bilag 2: Status på Ny Skolemad – EAT – januar 2009

Den nye skolemadsordning i Københavns Kommune har premiere i august 2009 med ny spændende mad, nye skoleboder, cafémiljøer og engagerede elever og lærere. Skolemaden kommer til at få en ny betydning rundt omkring på skolerne og gribe markant ind i skolehverdagen på forskellig vis. Skolerne får ekstra ressourcer til at løfte opgaven og desuden råd og vejledning til at organisere skolemaden som en integreret del af skolens virke.

Denne status gennemgår de forskellige arbejdsområder i projektet, sådan som det ser ud her et halvt år inden premieren. Det er ikke alle mindre projekter, der er inddraget her, idet projekter som 'haver til maver' og udvikling af værtskabspakke ikke er beskrevet. Men alle væsentlige status- og opmærksomhedspunkter i projektet er selvfølgelig beskrevet.

Navn og design

Ny Skolemad skal hedde EAT og der er lavet et grafisk design, hvor ordet EAT bruges som logo og indgår i vendinger som 'EAT your homework', 'Don't EAT slik', m.v. Det er tanken, at skolerne selv kan arbejde videre med anvendelsen af logoet i udsmykning af skolebod/lounge, på plakater m.v. Logo og grafik vil desuden være gennemgående i al formidlingsmateriale. I branding af skolemaden vil der blive brugt konkrete rollemodeller, disse er ved at blive udvalgt.



Maden

Køkkenet i De Gamles By er i fuld gang med at teste skolemaden i stor skala. Hidtil har retterne været afprøvet enkeltvis, men nu bliver menuerne sat sammen og der arbejdes både med udvikling af smagen og med tilpasning af arbejdsgange. Der er mange udfordringer forbundet med at få både det ernæringsmæssige, det kulinariske og det produktionstekniske til at gå op i en højere enhed. Der bliver også arbejdet løbende på at sikre leverandører af specifikke produkter, der kan leve op til de høje krav der bliver stillet til skolemaden.

Prisen for et samlet måltid bliver ca. 21 kr. i udsalgspris.

Testperiode

Fra d. 2/3 til d. 3/4 skal skolemaden testes på de fire testskoler, som er Ellebjerg Skole, Vesterbro ny Skole, Holbergskolen og Lundehusskolen. Skolerne får som de første bygget skolebod og lounge, og der er fundet personale til at håndtere skolemaden. I testperioden vil det primært være hele logistikken omkring skolemaden der bliver prøvet af, helt fra maden produceres i storkøkkenet (i De Gamles By) og til den når frem til den enkelte elev, hvor måltidets sammensætning, præsentation og smag skal bedømmes. Eleverne vil få maden gratis i testperioden.

Involvering af elever på testskolerne

På hver af skolerne skal der dannes et elev-crew, som er en blandet gruppe af elever fra de ældste klasser og en lærer udnævnes til at være koordinerende 'kulturkaptajn' med tilknytning til elev-crewet. På testskolerne er de forskellige elev-crews allerede etableret og eleverne har arbejdet med idéer til indretningen af deres lounge, som vil blive etableret i testperioden i marts. Elever og lærere er begejstrede for projektet og lægger mange kræfter i at få de forskellige ønsker til indretning realiseret.

Madskoler

Der er fem madskoler, som udgøres af de tre heldagsskoler (Hillerødgade Skole, Tingbjerg Skole og Klostervængets Skole) samt Amager Fælled Skole og Gasværksvejens Skole. Skolerne får mad som særlig profil, et produktionskøkken hvor eleverne deltager i madlavningen og en kantine.

Hillerødgade Skole har fungeret som madskole siden efteråret 2008, mens de andre skoler starter op i løbet af efteråret 2009. Skolerne er meget engagerede og har hver især nedsat en styregruppe, der er i gang med at udvikle individuelle madskole-koncepter på de forskellige skoler. I styregrupperne deltager både lærere, teknisk/administrativt personale og sundhedsplejen. Der er endvidere etableret et netværk mellem madskolerne, hvor der udveksles erfaringer og gives inspiration til udarbejdelsen af både visioner og budgetter. Det er en udfordring at få økonomien til at hænge sammen på madskolerne.

På Gasværksvejens Skole bliver opstarten af madskolen forsinket, da der i forbindelse med ombygningen, er konstateret høje koncentrationer af PCB (polychlorede biphenyler) i de indvendige bygningsfuger i bygningen.

IT-system

Der skal udvikles et IT-system til at håndtere bestilling, betaling samt den driftsmæssige styring af skolemaden. Dette system har vist sig at være en større udfordring end først vurderet. Det er et system, der skal rumme mange forskellige funktioner, f.eks. at sikre at skoleboderne bliver pengeløse, og der skal være flere forskellige brugerflader. I øjeblikket er der ved at blive udarbejdet en 'business-case', i samarbejde med Borgerservice i Økonomiforvaltningen. Business-casen bruges til at analysere hvilke dele det er vigtigst at IT-understøtte set ud fra den betydning det kan få for serviceniveauet overfor forældre og elever samt for minimering af administrative opgaver. Da det ikke er muligt at finde alle midlerne til IT-systemet i budgettet for Ny Skolemad, er der udarbejdet et budgetønske til budget 2010 om de manglende midler. For at sikre, at systemet fungerer, inden det implementeres på alle skoler, vil systemet i løbet af efteråret 2009 blive afprøvet på enkelte skoler.

De sidste dele af systemet udvikles til implementering i slutningen af skoleåret 2009/10 såfremt det vedtages i budget 2010. Ind til da fortsætter vi med det eksisterende bestillings- og betalingssystem og muligvis kontant salg.

Emballage

Københavns Madhus har fået udviklet et nyt emballage-design til skolemaden som er helt unikt. Opgaven med at producere den ønskede emballage har været sendt i udbud i efteråret 2008, men der kom ikke nogen kvalificerede tilbud. Vi har afdækket årsagerne og på baggrund af dette, er der nu lavet en ny udbudsrunde. Forsinkelsen kan betyde, at maden til indskolingseleverne i de første par måneder vil blive pakket i en standard-emballage.

Anlæg

Etablering/ombygning af skoleboder og loungemiljøer er en stor anlægsmæssig udfordring. Det er mange byggesager, der er sat i gang på samme tid og både registreringsarbejde, økonomi og myndighedsbehandling i de forskellige byggesager tager lang tid. Der er imidlertid allerede blevet løst mange anlægsmæssige problemer og der vil være færdige skoleboder på langt de fleste af skolerne ved opstarten i august måned.

Efter planen vil alle skoler have en fuldt udbygget skolemadsordning ved udgangen af 2011. Dette forudsætter dog, at der bliver bevilget ekstra midler, hvilket der er indgivet budgetønsker om, se punkt om økonomi. Hvad angår lounge-miljøer, vil der blive etableret lounge/café-område på ca. 40 skoler inden udgangen af 2009. Eleverne bliver aktivt inddraget i indretningen af café-områderne. På de resterende skoler har det ikke været muligt at finde plads til et lounge/café-område.

Økonomi

Driftsøkonomien for Ny Skolemad blev revideret af Kommunernes Revision i foråret 2007, og denne revision viste et budgetbehov i forhold til det oprindelige budget. Da der ikke blev fundet midler til dette i budget 2009, blev det på udvalgsrådet d. 29.10.2008 besluttet at udskyde indførelsen af Ny Skolemad på en række skoler. Seks skoler + fire specialskoler får derfor ikke Ny Skolemad fra august 2009 og en skole får kun mad til indskolingseleverne. Med henblik på at få indført skolemad på de sidste skoler, er der indgivet budgetønske til budget 2010, både ift. drift og anlæg.

Udgifter til etablering af skolemadskonceptet på de udskudte skoler er forholdsmæssigt store, på grund af større anlægsmæssige udfordringer. Den endelige udrulning af skolemaden til alle skoler forudsætter således at der bevilliges 1,9 mio. kr. i anlæg i 2010 og 16,7 mio. kr. i 2011.

Hvad angår driftsmidler er der behov for 1,135 mio. kr. i 2010 stigende til 3,77 mio. kr. i årene frem, alt afhængig af om der bevilliges anlægsmidler til de udskudte skoler.