



NOTAT

Til

27-02-2012

Børne- og Ungdomsudvalget

Sagsnr.
2012-17302

Skolemad i KK

Dokumentnr.
2012-168387

Efter en turbulent opstart i 2009 er skolemaden i Københavns Kommune i dag en succes. Der er skolemadsordninger med et kommunalt driftstilskud på i alt 41 folkeskoler. Madordningerne er generelt velfungerende og værdsat af både skoler, elever og forældre.

Sagsbehandler
Lina Maria Johnsson

25 folkeskoler har dog ikke tilbud om skolemad af følgende grunde:

- Det har hidtil ikke været muligt at finde gode løsninger for etablering af skolebod og køkken. 3 almene - og 2 specialskoler
- Ingen skolebod eller køkken fordi anlægsprojekterne har været udskudt for at det skal passes ind i de øvrige byggeplaner på skolen, 3 almene - og 1 specialskole
- Har skoleboder eller køkken, men ingen driftsmidler, pga. besparelse i budget 2011. 10 almene – og 1 specialskole.
- Tre specialskoler finder det ikke relevant med en fælles madordning, på grund af meget specielle kostbehov og individuelle madpræferencer blandt deres elever.

MADORDNINGER:

Skolemad i København består dels af EAT og dels af madskoler. Samt enkelte særlige ordninger på specialskoler.

EAT

EAT er baseret på en central produktion af sund mad, af en høj kvalitet. Maden køres hver nat ud på skolerne, hvor en køkkenansvarlig, sammen med en gruppe elever, færdiggør retterne og distribuerer maden til de elever, der på forhånd har bestilt maden via et særligt bestillings- og betalingssystem. For de ældste elever er der etableret loungemiljøer, som de fleste steder bliver flittigt brugt, både ved spisetid og på andre tidspunkter.

EAT er blevet en stor succes på langt de fleste af de 32 EAT skoler. I løbet af en uge benyttes EAT af ca. 30 % af eleverne, i gennemsnit køber disse elever EAT tre gange om ugen. Det betyder, at der samlet set bliver spist mellem 3.000 og 4.000 portioner EAT pr. dag. De skoler, hvor rigtig mange elever køber EAT, er skoler, der prioriterer maden højt, der er skabt en kultur for at købe skolemad, og tilbuddet om EAT er kendt af skolens børn og forældre. Nogle skoler sælger nu i gennemsnit over 150 portioner mad om dagen og melder om stor travlhed i EAT boden. Hvor der for et år siden var fokus på at øge

salgstallene, er der nu rigtig meget fokus på at forbedre og øge kapaciteten, sådan at skolerne kan følge med efterspørgslen.

MADSKOLER

De 7 madskoler (inklusive Ørestadens Skole), er skoler med eget produktionskøkken og stort spiserum, som kan rumme alle skolens elever - af to omgange. Skolerne står selv for at organisere madordningen, som de fleste steder varetages af en kok, medhjælper og grupper af elever. 50 – 85 % af eleverne spiser med hver dag og tilmelder sig for en hel måned ad gangen. De forskellige madskoler har hver især skabt deres egen 'madprofil' og måder at indarbejde maden og måltiderne i hverdagen på.

Der er generelt meget stor tilfredshed med madskolerne.

Når der bygges nye skoler i Københavns Kommune etableres der som udgangspunkt produktionskøkken og kantineforhold.

Madordning på specialskoler

To af specialskolerne har en madordning, hvor langt de fleste af eleverne spiser med dagligt, som på madskolerne. Den ene specialskole deltager i madskolenetværket og bruger madprofilen som omdrejningspunkt for skolen. Derudover er der en lignende madordning på Skolen på Kastelsvej, der nu hører administrativt under Langelinjeskolen.

På fire specialskoler er der ønske om en madordning, mens tre specialskoler vurderer, at det ikke er relevant for deres elevgruppe. Generelt er der på specialskolerne, behov for en særlig, tilpasset madordning, med mulighed for at tage en række individuelle hensyn. Det samlede elevtal på en specialskole er dog så lavt, at der evt. vil være mulighed for at tage disse hensyn, men det forudsætter i så fald eget køkken og køkkenpersonale, som på en madskole.