

EEA

kampagne 2010



EAT- kampagne 2010...

Københavns Madhus har været så privilegeret at få tildelt 2,5 millioner kroner til et informationsprojekt om EAT fra FødevarerErhverv.

Projektet skal fremme salget af skolemaden på de københavnske skoler, og arbejdet skal foregå ude på skolerne. Vi har dermed mulighed for at udbrede den økologiske og sunde skolemad i København sammen med jer - og med det også sundhed og trivsel på både kort og lang sigt.

Vi har valgt at koncentrere ressourcerne om en ekstraordinær indsats for udvalgte skoler. Vi har hermed mulighed for at invitere til et projekt for de skoler, der kan og vil investere noget ekstra for at sikre, at EAT bliver en succes. Den væsentligste forudsætning for at være med som skole er, at skolen kan finde energi og engagement.

Indhold

Indhold:

- Vær med til at sikre den sunde skolemad
- Større salg af skolemad
- Ansøg om at være med
- Projektets mål og hovedspor
- Bliv foregangsskole

Katalog over indsatsområder

1. Ejerskab og lokal strategi for EAT

- Skoleledelsen
- EAT'ers Club for EAT-teamet
- EAT til lærerne

2. De store elever

- Events og lounge
- Købmandsskab "I am the boss"
- Ejerskab gennem EAT-tv

3. EAT-køkkenansvarlige

- Et restauratørbesøg og løbende sparring

4. Forældrene

5. Særlige tilbud og arrangementer

- Køkkenløftet
- Maddannelse: Skolehaver og jord under neglene

- Kampagnematerialer
- Foregangsskolernes forpligtelser

Bilag:

1. Leverandørvilkår i forbindelse med EAT
2. "I am the boss"
3. Køkkenløft
4. Skolehaver – jord under neglene
5. Kampagneplan

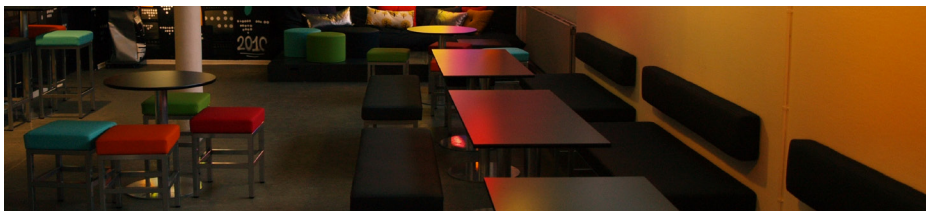
EAT kampagne 2010

Vær med til at sikre den sunde skolemad

Udvalgte skoler kan nu få ekstra hjælp til at sikre den sunde skolemad og EAT-konceptet på deres skole. Københavns Madhus tilbyder 15-20 skoler at være med i et projekt, hvor de deltagende skoler får konkret hjælp til at styrke skolemaden og madkulturen. Projektet løber fra april – december 2010. Interesserede skoler kan søge om at være med, og Københavns Madhus vil derefter udvælge de skoler, der skal være med på baggrund af ansøgningerne. Projektet indeholder en række tilbud til skolerne fra Københavns Madhus, men kræver også engagement og forpligtigelse fra de skoler, der skal være med.

Større salg af skolemad

Formålet er ganske enkelt at øge salget af skolemaden i EAT. Helt konkret er det hensigten, at de involverede skoler skal nå et dagligt salg af skolemaden til mindst 25 procent af eleverne. Som et led i at fremme salget af skolemaden og sikre eksistensen af EAT, vil indsatsen handle om at få EAT-kulturen til at slå igennem ude på skolerne.



Opgaven er at sikre...

- **Spisende elever og ”kunder i boksen”**
- **Velfungerende EAT-lounge og EAT-køkken**
- **Skolemad som en fast og integreret del af skolens dagligdag**
- **Redskaber til en sund EAT-økonomi på skolerne**



Ansøg om at være med...

Ansøg om at være med

I dette hæfte kan I læse om, hvilke tilbud I får, hvis I går ind i projektet. Der bliver tale om et forpligtigende samarbejde mellem jer som skole på den ene side og Københavns Madhus på den anden side, og derfor fremgår det også, hvad henholdsvis skolerne og Københavns Madhus skal bidrage med, hvis I bliver en del af projektet. Vi håber, at I vil være med til at gøre en ekstra indsats i forhold til EAT.

Københavns Madhus skal have en tilbagemelding fra jer senest d. 25. marts 2010.

Tilbagemeldingen sendes til Line Møller Jensen:
jensen@kbhmadhus.dk eller pr. telefon 4090 9105

Offenliggørelsen af de udvalgte forgangsskoler sker den 1. april 2010

Projektets mål og hovedspor

Kampagnens udgangspunkt er, at vi ikke kan vente på, at en langsigtet kulturforandring øger salget af skolemaden på de københavnske skoler. Kampagnen skal booste salget og dermed også spisekulturen.

EAT i København er en kommunal investering, der skal give gevinst på den lange bane – men i dette projekt arbejder vi særligt på den korte.

EAT kan blive til en del af skolens hverdag og kan i høj grad bidrage til skolens øvrige kerneydelser.

Denne kampagne lover ikke at nå alt det. Men kampagnen kan med målet for øje sikre, at det nuværende produkt: Lækker, appetitlig, sund og 75 % økologisk mad bliver solgt og spist af mindst 25 % af skolens elever.

EAT skal...

- **Udvikle en glad og sund madkultur på skolerne**
- **Fremme folkesundheden**
- **Bidrage positivt til læringsmiljøet og trivslen for både elever og ansatte**
- **Skabe fælles måltider, der giver mæthed, sundhed og madglæde**
- **Udvikle maddannelse hos den opvoksende generation**
- **Sikre at skolemaden bliver et tilbud til alle skolens børn og unge**
- **Øge andelen af økologiske varer i Københavns Kommunes indkøb**

EAT kampagne 2010

Hvis alle ambitioner skal indfries, må vi stille gensidige krav til hinanden. For at nå målene er det vigtigt, at I som skole forpligter jer til konceptet og tager ansvar for rollen. I dette katalog har vi forsøgt at tage udgangspunkt i jeres behov og beskrevet forskellige typer af indsatser, som vi kan sætte i værk.

- **Motivation af og ejerskab på skolerne**

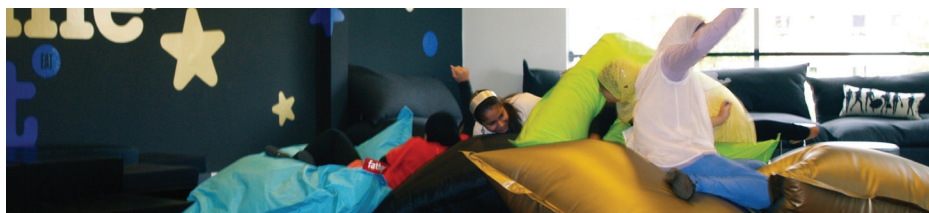
Med kampagnen skal der skabes et større ejerskab for EAT på skolerne og EAT-identiteten skal styrkes. Den enkelte skole, der er med i projektet, skal forpligte sig til arbejde aktivt med både øget salg og spisekultur.

- **Markedsføring og købmandskab på skolerne**

Kampagnen skal give eleverne kompetencer, færdigheder og lyst til købmandskab. Skolerne og i særdeleshed eleverne skal kunne se gevinsten ved at øge salget af skolemaden. Forældrene skal involveres og se hvad god mad kan gøre for deres barn. Lærerne skal blive ambassadører for EAT.

- **Kompetencer og færdigheder til EAT**

Kampagnen skal via rådgivning og tilstedeværelse fra Københavns Madhus' side øge skolens færdigheder i boden, køkkenet, loungen, på lærerværelset, og hos EAT-medarbejderne.



Bliv foregangs skole...

Bliv foregangsskole

Vi vil gerne lave aftaler med 15-20 skoler, som ønsker at lave ekstraordinære salgsindsatser og at gå i front for at nå ambitionerne og drømmene med EAT. Kort sagt at gøre EAT og skolemaden til skolens eget projekt og opgave.

Disse foregangsskoler skal udover at efterleve de generelle krav, der stilles til EAT-skoler, påtage sig opgaven at gå forrest i rollen som "købmænd" og sælgere af EAT til skolens elever og forældre.

Københavns Madhus vil understøtte den store udfordring, det er for en skole at omstille sig til at stå med hovedansvaret for at udbrede EAT og skabe en succesfuld madordning på skolen.

Vi tilbyder en række forskellige indsatser, der er tilpasset den enkelte skoles behov. Det giver skolerne ekstra ressourcer til at løfte opgaven, og skolerne får råd og vejledning til at organisere skolemaden, så den bliver en integreret del af skolens virke.

EAT kampagne 2010

Katalog over indsatsområder

Dette afsnit beskriver de indsatsområder, som Københavns Madhus vil arbejde med i samarbejde med jer. Indsatsområderne er skræddersyet til forskellige målgrupper, og vi vil yderligere tilpasse arbejdet de lokale behov og ideer på den enkelte skole.

Københavns Madhus tilbyder samlet set 80 timers fysisk tilstedeværelse på hver enkelt foregangsskole. Derudover indeholder kampagnen fælles salgsmaterialer, arrangementer, redskaber osv.

Ejerskab og lokal strategi for EAT

Skoleledelsen

På skolen samles ved projektets start i april et EAT-team, der består af en repræsentant fra ledelsen, skolens EAT-lærer(e) og den køkkenansvarlige. Teamet skal i samarbejde med Københavns Madhus udarbejde en udviklingsplan for EAT 2010. Planen skal indeholde tiltag og indsatser, der kan sikre, at skolen når et salg til 25% af eleverne, og at EAT ved årets udgang ikke længere er et projekt, men et fast del af skolelivet og skolens kerneydelse.

Københavns madhus tilbyder:

- 2 opstartsmøder med EAT-teamet, hvor Københavns Madhus blandt andet bistår ved EAT-teamets udarbejdelse af en udviklingsstrategi for EAT i 2010
- Løbende sparring med EAT-teamet som hjælp til at sætte udviklingsstrategien i værk
- At deltage ved arrangementer og møder på skolen for at oplyse både skolens personale og forældre om EAT. EAT-teamet kan efter aftale deltage med oplæg på lærermøder, PR-møder, skolebestyrelsesmøder og forældremøder
- Afholdelse af forsamlingshus i august for alle EAT-teams for at udveksle erfaringer og fastholde strategier, der sikrer et salg til 25 % af eleverne



- Foredrag og arrangementer for skolens forældre. Temaerne vil være "Børn og sundhed", "Maddannelsespædagogik" og "Madkultur"
- Et økonomiværktøj til skolen som kan bruges til budgetplanlægning, disponering i forhold til buffer og risikovurdering, forretningsplanlægning mm. Ud fra dette værktøj skal EAT-teamet i samarbejde fastsætte den lokale buffer
- Udsendelse af nyhedsbreve og løbende information til de involverede. Herunder løbende salgsstatistikker og tilbud om arrangementer

Skolens opgaver:

- Nedsætte/samle EAT-teamet i marts
- Udnævne en kontaktperson i marts og finde en direkte kommunikationsvej mellem Københavns Madhus og skolen
- Udarbejde en EAT-udviklingsplan for EAT 2010
- Orienter skolebestyrelsen
- Deltage i forsamlingshus i Københavns Madhus
- Udarbejde lokalt budget og salgsmål, der kan følges løbende af teamet
- Fastsætte en løbende buffer tilpasset skolens behov og sætse på ekstra afsætning de tre gange om året, der kommer ny menuplan

EATers Club...

EATers Club for EAT-teamet

Københavns Madhus har besluttet, at der gives tilbud til EAT- teamet på den enkelte skole. Disse tilbud skal være med til at integrere teamet i EAT-kulturen og motivere teamet til at videreføre EAT-kulturen på skolen. Indsatsen kan sammenfattes i etableringen af "EATers Club".

Til medlemmer af EATers Club tilbyder

Københavns Madhus:

- Kvartalsmiddage afholdt i Københavns Madhus for EAT-teamet i maj, august og november
- Netværk for køkkenansvarlige
- Elektroniske EAT-nyhedsbreve
- I november premieres EAT-teamet på den skole, der formår at få den højeste sagsprocent
- Kursustilbud til EAT-teamet. Hvert medlem af EAT-teamet kan gratis deltage i to selvvalgte kurser eller arrangementer i Københavns Madhus. På www.kbhmadhus.dk kan du under menuen "Kurser" downloade kataloget for arrangementerne i foråret 2010

EAT til lærerne

Lærerne er generelt nøglen til skolemadens succes på den lange bane. Hvis lærerne bakker op omkring EAT i forbindelse med forældremøder, i frikvartererne og i undervisningen, så viser erfaringen, at EAT bliver meget mere end mad til dem, der ikke har madpakker med. Tanken er, at lærerne har en rolle som værter. Det er ikke noget, de bliver fra den ene dag til den anden. I denne kampagne satser vi på:

- **EAT-lærerne, der skal arbejde med boden og de store elever**
- **EAT-TV som et undervisningstilbud til udskolingslærere**
- **Skolehavetiltid**
- **Støtte til hvordan værtsskabspakkerne bruges i hverdagen**

Der er forskellige praktiske opgaver forbundet med det at være EAT-lærer. Samtidig er det også en del af EAT-lærerens rolle at være med til at etablere en EAT-kultur ude på skolerne. Københavns Madhus vil anbefale, at EAT-læreren tilbydes et dagligt EAT-måltid, så læreren på den måde kan være forbillede for eleverne, for at få dem til at vælge den sunde skolemad og få dem væk fra gaden. Københavns Madhus vil hjælpe med at etablere en bæredygtig frokostordning for skolens lærerværelse. Maden anrettes til lærerne og serveres på lærerværelset. Det betyder, at lærerne ved at spise EAT kan være med til at fremme den sunde skolemad ude på skolerne. Hvis skolen kan tilbyde denne service, kan den være med til at tage ansvar for lærernes sundhed.

Københavns madhus tilbyder:

- løbende tilbud til og sparring med EAT-læreren
- Hjælp til etablering af en frokostordning på lærerværelset
- Julefrokost eller mad til sommerfesten for lærerne i den frokostordning, der har flest brugere i forhold til antal elever på skolen

Skolens opgaver:

- Være med til at tage ansvar for medarbejdernes sundhed gennem en frokostordning fx som en del af en generel mad- og måltidspolitik på skolen for børn og voksne
- Sikre at EAT's tilbud der kan blive en del af undervisningen på skolen udnyttes og gennemføres

De store elever

For at øge EAT's succes og for at fremme EAT-kulturen ude på skolerne, er det vigtigt, at eleverne føler ejerskab og engagement i forhold til projektet. Konkret er følgende vigtigt:

- De ældste elever vil få et økonomisk overskud ved højt salg og god forretningsdrift af EAT
- De ældste elever skal have mulighed for at gøre loungen til deres
- De ældste elever skal vindes for maden og blive kunder

Events og lounge

Københavns Madhus hjælper skolen med at holde arrangementer for eleverne, for at sikre deres ejerskab i forhold til både EAT-maden og loungen. Neden for er skitseret en pakke af forskellige indsatser over for udskolingseleverne på skolerne. Indsatsen skal naturligvis tilrettelægges med udgangspunkt i de lokale forhold.

Københavns Madhus tilbyder:

- Der afholdes en opstartsevent ved projektforløbets start i april, hvor eleverne introduceres for alt det, som de får tilbudt under projektforløbet. Her er Københavns Madhus loungeværter
- Der afholdes en opstartsevent på skolen i august i forbindelse med, at alle eleverne bliver oprettet som brugere af EAT. Den enkelte event planlægges i samarbejde med skolen
- Sørger for at tre "efter skoletid-arrangementer" afholdes i hver enkelt skoles lounge i henholdsvis juni, november og august. Arrangementerne i loungen kunne fx være blendbar med smoothies, temaer om sport og mad, skønhed og mad eller simpel cafehygge etc.
- Etablerer et smagspanel som består af 2 "supersmagere" udvalgt af EAT-teamet på hver foregangsskole. Smagspanelet mødes i Københavns Madhus i juni for at anmelde og udvælge mad og for at komme med input til nye menuer
- Hvis skolen ønsker det, hjælper Københavns Madhus med at arrangere en afskedsfest for 9. klasserne kombineret med en overdragelsesceremoni for 6. klasserne, der i næste skoleår får adgang til loungen



- Salgskonkurrence sættes i gang ved projektets start. I august og igen i november uddeles præmier i form af fælles oplevelser til de elever, der har været med til at sælge mest
- At være med til at sætte elevernes egne ideer i søen. Her kan Københavns Madhus tilbyde at være arrangør og bidrage med et økonomisk tilskud
- På de skoler som ikke har holdt 4. loungeworkshop med de store elever vil denne blive brugt til at arbejde med eleverne
- "De store væk fra gaden-kampagne". 2 dages intensiv salgshjælp, hvor Københavns Madhus er fysisk tilstede i loungen. Der uddeles smagsprøver og laves små events i samarbejde med skolen for at lokke eleverne til at blive på skolen og vælge EAT

Skolens opgaver:

- At indgå i dialog med Københavns Madhus om ønsker i forbindelse med loungearrangementer
- At udvælge to elever som "supersmagere"
- At oplære EAT-crewet i at læse salgstal og motivere dem til at gøre deres bedste i salgskonkurrencen



Købmandskab "I'm the boss"

Som et led i at fremme EAT-kulturen og engagementet for EAT hos eleverne er der særligt fokus på købmandskab og ejerskab, og derfor iværksætter Københavns Madhus tiltag specifikt i forhold til disse områder.

For at styrke købmandskabet blandt eleverne og for at give dem nogle konkrete kompetencer, som de kan tage med sig ud i deres fremtidige job, tilbyder vi i samarbejde med Erhvervscenteret i København at afholde workshops om købmandskab samt løbende rådgivning i den forbindelse. De forskellige workshops vil foregå i skoletiden over en dobbeltlektion, og de vil primært være målrettet EAT-crewet. Læs mere om "I'm the boss" i bilag 2.

Københavns Madhus tilbyder:

- Afholder workshops sammen med Københavns Erhvervscenter
- Opfølger på workshops og støtter EAT-crew og EAT-teamet i forhold til købmandskab

Skolens opgaver:

- Afsætte tid til workshops
- Skal sammen med Københavns Madhus sikre at EAT-lærere og køkkenansvarlige benytter sig af workshoppens værktøjer i den daglige drift
- Sikre at eleverne udfører de daglige opgaver der styrker købmandskabet

Ejerskab gennem EAT-tv

En del af projektet handler om at styrke madkulturen blandt udskolingseleverne via EAT-tv. EAT-tv har vist sig som en vigtig brik i forhold til at skabe ejerskab til EAT blandt eleverne. Det har dog også vist sig, at det har bedst effekt, hvis skolerne - og især lærerne - engagerer sig i projektet og bruger det som en del af undervisningen.

Derfor er EAT-tv og det tilhørende undervisningsmateriale udviklet i henhold til Fælles Mål for medieundervisning i folkeskolens udskoling. Fælles Mål 2009 beskriver at undervisningen i folkeskolen skal lede frem mod, at eleverne har tilegnet sig kundskaber og færdigheder, der sætter dem i stand til at: "...udtrykke sig i billeder, lyd og tekst i komplekse produktioner anvende informationsteknologi og elektroniske mediers muligheder bevidst og hensigtsmæssigt". (Fælles Mål 2009).

For at støtte skolernes mulighed for at tilbyde eleverne kvalificeret medieundervisning og samtidigt styrke madkulturen vil vi fortsat sende EAT-stafetten rundt på skolerne, så de på skift har det redaktionelle ansvar for EAT-tv.

Derudover tilbyder vi lærerne et endagskursus i medieproduktion med udgangspunkt i EAT-tv. Dette vil foregå i Københavns Madhus onsdag d. 4. august 2010 som en del af et opstartsevent for EAT-lærerne. Hvert år i juni reserveres en uge i det kommende skoleår, så den enkelte lærer har mulighed for at lægge sin medieundervisning i den pågældende periode.

Før, under og efter EAT-stafettens besøg tilbyder Københavns Madhus konkret konsulentbistand til den enkelte lærer og vil ligeledes bistå med produktionen af EAT-tv i den konkrete periode.

Som en del af EAT-tv vil Københavns Madhus afholde et Award-Show, hvor de bedste film udvælges i forskellige kategorier og vinderne tager priser og præmier med hjem til deres skole. Foregangsskolernes elever kommer med hver deres bidrag til en EAT-film. Vinderen udpeges af en professionel jury, som Københavns Madhus sørger for at nedsætte.

Københavns Madhus tilbyder:

- Opstartskursus (afholdes i Københavns Madhus)
- Konsulent bistand (15-20 timer pr. skole)
- Udstyr og undervisningsmaterialer til den enkelte lærer
- AwardShow
- Administration af EAT-tv

Skolens opgaver:

- Afsætte tid til at være redaktion på EAT-tv mindst en gang om året i forhold til planen for EAT-Stafetten som bliver meldt ud i juni måned
- Planlægge redaktionsperioden sammen Københavns Madhus
- Sikre lærerdeltagelse på de afholdte kurser. Udskolingslærer(e) der vil benytte EAT-tv som medieundervisningen, fx som en del af danskundervisningen
- Har skolen fladskærme, skal de tændes i frikvartererne og der vises EAT-tv

EAT kampagne 2010

EAT - Køkkenansvarlige

EATs hjerte på den enkelte skole vil mange steder være i EAT-køkkenet. En særlig del af kampagnen handler om at styrke de køkkenansvarlige og arbejdet her.

Et restauratørbesøg og løbende sparring

Hver foregangsskole tilbydes 10-12 timers tilstedeværelse af Københavns Madhus Restauratør. Restauratøren skal ses som en hjælpende hånd, der kommer med udspil til forbedringer på baggrund af en screening af salgssituationen, produktionssituationen eller logistikken.

Alt efter behovet kan fokus i boden desuden være på cafedriften, udbuddet på hylderne, smagen og anretningen eller noget helt andet. Besøget skal munde ud i, at der skabes baggrund for en salgsoptimering. Og for at EAT-boden bliver moter for salget på skolen.

De 10-12 timer kan fordeles over to dage i forlængelse af hinanden. Eller der kan være tale om et observationsbesøg, hvor restauratøren kommer med forslag til ændringer, der kan foretages i boden. Senere følger en kvalitetsdag, hvor restauratøren, og den køkkenansvarlige sammen ser på effekten af ændringerne og finder andre mulige tiltag i boden.

Københavns madhus tilbyder:

- 10-12 timers besøg, målrettet indsats af garvet ”restauratør” gennem perioden
- I uge 31 (august 2010) holdes der i Københavns Madhus et kursus for alle køkkenansvarlige på de københavnske skoler. Den efterfølgende dag holdes der en særlig temadag hvor alle de køkkenansvarlige fra foregangsskolerne gør, sig parat til skole- og kampagnestart.
- Tilbud i oplæring i økonomiværktøj for den køkkenansvarlige ved et såkaldt arbejdsbesøg af en medarbejder fra Københavns Madhus, samt ved løbende mulighed for sparring. Oplæringen inkluderer hjælp til budgetplanlægning, disponering i forhold tilbuffer og risikovurdering, forretningsplanlægning mm. Desuden oplæres den køkkenansvarlige i en rutine med at tjekke salgstal etc. Dette skal skabe baggrund for elevinvolvering. Målet er, at eleverne på en fast ugentlig dag følger med i salget.

Skolens opgave:

- Den køkkenansvarlige deltager i kursus for køkkenansvarlige i uge 31
- Den køkkenansvarlige deltager i temadagen for foregangsskolernes køkkenansvarlige i uge 31
- Den køkkenansvarlige eller andre inddrager eleverne i at tjekke salgstal etc.



EAT kampagne 2010

Forældrene

Forældrene skal oplyses om og smage på den sunde skolemad, for at sikre succes i EAT. Desuden skal forældrene opfordres til at sætte penge ind på deres store børns konto. På den måde kan de sikre, at deres børn får den sunde skolemad og ikke bruger pengene andre steder.

Københavns Madhus tilbyder:

- Deltagelse i arrangementer på skolerne med uddeling af smagsprøver i april og maj. Udvikles i forhold til den enkelte skole
- Salgsarrangementer/kampagner i august. Københavns Madhus møder op om morgenen for at snakke med de små elevers forældre om EAT på første skoledag. Udvikles i forhold til den enkelte skole
- To personer fra Københavns Madhus møder op til KKFO-arrangementer for kommende elevers forældre i maj. Der bliver tale om et info-arrangement, hvor Københavns Madhus fortæller om EAT, uddeler smagsprøver og opretter kunder
- EAT deltager ved de nye elevers forældremøder
- EAT deltager ved skolens egne cafeaftener etc.
- Hjælp til at oprette alle skolens elever



Skolens opgaver:

- Skolen giver Københavns Madhus en kalender med de relevante datoer for forældremøder, KKFO-arrangementer, cafeaftener mm.
- Skolen afsætter tid til EAT-oplæg i programmet for informationsmøder for de nye forældre og forældremøder
- Skolen afsætter tid til EAT-oplæg til skolens egne cafeaftener
- Skolen informerer forældrene via hjemmesiden – men også som en del af alle relevante aktiviteter

Særlige tilbud og arrangementer

Udover ovenstående, der er tilbud til alle foregangsskoler, har vi også nogle særlige tilbud for en mindre gruppe af skoler.

Køkkenløftet

Skoler tilbydes at deltage i det såkaldte "Køkkenløft". De skoler, der vælger at være med i køkkenløftet, vil få et øget perspektiv på årets indsats. Formålet med Køkkenløftets aktiviteter er helt overordnet at skabe en sundere og mere livsglad spisekultur.

Forandringen skal ske ved at Køkkenløftet i et gensidigt samarbejde med skolerne udvikler skolernes måltider. I det samarbejde er det centralt, at den enkelte skole kan se sine egne specifikke forhold og oplever at blive respekteret og hørt i hele udviklingsforløbet. For en nærmere beskrivelse af køkkenløftet, se bilag 3.

Skolens opgaver:

- Tilmelde sig til køkkenløftet
- Sætter fokus på værtskabet, også ude i klasserne
- Laver en udviklingsplan for skolemad og måltider der rækker ud over 2010

EAT kampagne 2010

Maddannelse: Skolehaver og jord under neglene

Udover købmandsskab og ejerskab over for EAT, er elevernes maddannelse en vigtig del af projektet.

Som et led i elevernes maddannelse giver Københavns Madhus i samarbejde med Københavns skolehaver og Aarstidernes skoletjeneste "Haver til Maver", skolerne mulighed for at følge med i processen fra jord til bord.

Skolehaveforløbet er en mulighed for alle EAT-skoler. Men foregangsskolerne kan desuden deltage i 9 spændende arrangementer i skolehaverne, så rigtig mange af jeres børn kan få jord under neglene.

De 9 skolehave arrangementer er uddybet i vedlagte bilag 4 – og yderligere informationer kan desuden findes på vores hjemmeside www.kbhmadhus.dk under menuen "EAT skolemad" og dernæst "skolemad i marken".

På hjemmesiden www.kbhskolehaver.dk kan skolerne tilmelde sig en skolehavesæson.

Skolens opgaver

- Udvælge og tilmelde elever/lærere til de 9 arrangementer
- Evt. tilmelde sig en skolehave

Kampagne- materiale...

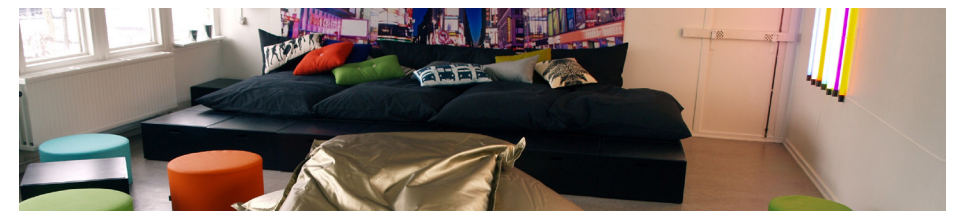
Kampagnemateriale

Københavns Madhus stiller en materialepakke til rådighed for foregangsskolerne.

Pakken indeholder:

- Informationsmaterialer til de nye forældre til at uddele ved skolestart
- Powerpoint-præsentationer om EAT for de nye forældre
- Generelt informationsmateriale om EAT. Der blandt andet tilskynder forældrene til at sætte penge ind på deres børns konto, så de undgår at de køber andre steder.
- Materiale om priser
- Nye menuplaner og salgsmateriale i den forbindelse
- Plakater og badges
- Nyhedsbreve til EATers Club

Desuden bliver EAT-hjemmesiden revideret og relanceret i en mere brugervenlig og indbydende udgave til august.



EAT kampagne 2010

Foregangsskolernes forpligtelser

For at blive foregangsskole og få del i de ekstra midler kræver det engagement fra jeres side. Udover at leve op til grundforudsætningerne binder I jer desuden til nedenstående forpligtelser, og vi forpligtiger os til at levere jer forskellige ydelser.

Da projektet er et gensidigt samarbejde mellem Københavns Madhus og skolerne, må foregangsskolerne leve op til nedenstående krav. Kravene er formuleret på baggrund af sparring med EAT skolerne og afspejler derfor væsentlige forhold, der skal til for at overvinde de udfordringer, der kan være i forbindelse med EAT.



23

Foregangs- skolernes forpligtelser!

Som foregangsskole vil vi:

- Kommunikere og informere om EAT til forældre, lærere og elever gennem bl.a. intranet, fællesmøder og events
- Være særligt opmærksomme på at fortælle folkeskolens nye elever og deres forældre om EAT, når de starter i KKFO'en
- Arbejde ud fra en plan om at få salget af EAT op på 25 %
- Sikre en lokal mulighed for at de store elever kan købe spontant
- Bistå med at udskolingseleverne får et overskud ud af EAT-salget
- Nedsætte et EAT-team
- Udarbejde en udviklingsplan over 2010 for EAT på vores skole
- Etablere en sikker kommunikationsvej til Københavns Madhus, så vi sammen kan overholde deadlines
- Oprette alle elever som brugere med egen konto
- Vove en "buffer" fordi tomme hylder ikke sælger
- Holde loungen åben i alle frikvarter

24

Bilag 1: Leverandørvilkår i forbindelse med EAT

Neden for ses de grundforudsætninger for EAT-skoler, som I skal leve op til. Efterfølgende kan det betale sig med ekstraordinær salgsindsats, som I kan iværksætte ved at melde jer som foregangsskole.

EAT-boden

Ansættelse af den køkkenansvarlige
Rengøring og vedligeholdelse
Supplement af redskaber, rengøringsartikler, emballage mv.
Håndtering af skrald
Relevante kurser til den køkkenansvarlige

Udpegning af EAT-lærere

Fastlæggelse af skema
Relevante kurser til lærere
Etablering af vikarordning
Inddragelse på lærerrådsmøder

Lounge

Vedligeholdelse

Værtskab

Værtskabsrolle til lærerne
Fysiske kasser distribueres

For skoler med fladskærme

Opgaven indeholder, at skolen:

- Bidrager til elevernes ejerskab via kommunikationen på skærmene i Loungen
- Sikrer at skærmene bliver tændt og kører
- Sikrer at der er indhold at vise. I form af EAT-TV, egne produktioner/informationer el.lign.
- Sikrer at udskolingsklasser og lærere mindst en gang om året tager ejerskab på produktionsstafetten og det redaktionelle ansvar for at producere en uges tv til resten af skolerne i København
- Sikre at EAT lærerne deltager i div. opstartskurser
- Sikre at EAT lærerne hvert år forankrer ejerskabet hos de nye udskolings elever ud fra værktøjer og metoder gennemgået på opstartskurser

Bilag 2: "I am the boss"

Et iværksætterforløb for folkeskoleeleverne

Formål

Det overordnede formål med forløbet er at give de unge en forståelse og oplevelse af hvordan det er at være selvstændige, og dermed bidrage til at udvikle og styrke iværksætterånden blandt de unge.

Vi ønsker at præsentere iværksætteri som et alternativ til lønnet arbejde. Målet opnås ved at lære eleverne hvordan de kan drive samt markedsføre skolens café/kantine ud fra et teoretisk og praktisk perspektiv. De vil blive præsenteret for forretnings- og markedsførings teorier, hvor de efterfølgende vil have mulighed for at føre dem ud i praksis i forbindelse med driften af caféen/kantinen. Gennem det teoretiske forløb skal eleverne udarbejde en miniforretningsplan og udarbejde en markedsføringsstrategi som tager afsæt i EATs koncept, brand og målsætninger. For at motivere og fremme iværksætterlysten hos de unge, overveje vi at lave en konkurrence hvor gruppen med den bedste markedsføringsstrategi får midler til at implementere det.

Målgruppe

Målgruppen er elever fra 7. til 9. klasse. I første omgang vil vi køre et pilotprojekt på to forskellige skoler med forskellig socialprofil. Derefter er målet at undervisningen i iværksætteri skal omfatte de 47 skoler som er en del af "EAT projektet"

Beskrivelse af indhold

Vi har valgt at opdele forløbet i 3 faser: Opstart – Planlægning - Implementering

Opstart

Målet med denne fase er at give en overordnet indsigt i hvad det betyder at være iværksætter samt de kompetencer der kræves for at være selvstændig. Der vil blive holdt en workshop på 45 minutter varighed, hvor konkrete cases om unge iværksættere vil blive præsenteret. Efterfølgende vil vi køre en debat om fordele og ulemper ved "lønnet arbejde versus selvstændige. Eleverne får mulighed for at diskutere og komme med deres meninger om de to former for beskæftigelse.

Planlægning

Denne fase har til formål at lære eleverne at konceptualisere en forretningsidé, således at der kan genereres profit. Med udgangspunkt i deres café/kantine skal eleverne udarbejde en miniforretningsplan som skal udmunde i en markedsføringsstrategi. Fasen indeholder 3 workshops (Forretningsidé og produkter, Kunder og salg og Markedsføringsstrategi) og afsluttes med en præsentation om markedsføringsplanen hvor de bedste idéer bliver valgt.

Implementering

Den valgte markedsføringsstrategi vil i denne fase blive implementeret i samarbejdet med Københavns Erhvervscenter. Der vil efterfølgende blive holdt en opfølgning, for at evaluere resultatet af forløbet.

Bilag 3: Køkkenløft

Køkkenløftets forandringsdagsorden skal "løfte" måltidsniveauet for de skoler, der engagerer sig. I Køkkenløftet vurderes måltidet ud fra følgende fem punkter:

1. Lige til at spise – om den kulinariske kvalitet
2. Rå varekvalitet – om de varer, der bliver brugt
3. Respekt for måltidet – om omgivelser, omsorg og samvær
4. Den rette mad til de rigtige mennesker – om den ernæringsmæssige kvalitet
5. Ansvar og arbejdsglæde – om de organisatoriske og menneskelige forhold

Punkt 1 og 4 berører Københavns Madhus og producenten. Men selvom skolerne ikke har det direkte ansvar for kvaliteten af maden, som jo produceres i køkkenet i De Gamles By, så er det vigtigt at understrege, at det samlede for maden ligger hos alle EAT's parter:

Skolerne må i forhold til modtagelsessammenhænge tage ansvar for maden og sikre en dialog med producenten. Udover modtagelsen af maden er madens anretning et centralt element i at sikre en sund og livsglad spisekultur. Skolen skal være med til at sikre, at de sociale og fysiske rammer for måltidet er optimale. Udover det skal skolen fokusere på afviklingen af måltidet, f.eks. stemningen under og tiden til måltidet (både i klasserne og i loungen). Konceptet for Køkkenløftet er delt op i fire trin: Man tilmelder sig, skolen bliver vurderet, der udarbejdes en rapport af de dommere, der har været på besøg, og til sidst afholdes der med udgangspunkt i rapporten et udviklingsseminar, hvor resultatet gennemgås, og der tænkes fremad.

De primære mål er:

- At løfte måltidskvaliteten og spisekulturen hos de deltagende skoler
- At der uddeles diplomer inden for de definerede kategorier
- At gennemføre evalueringer med de deltagende skoler

Det er meget vigtigt for deltagelsens succes, at skolen i hele forløbet prioriterer, at alle faggrupper fra starten er involveret i projektet. Det vil sige, at der foruden EAT-køkkenet, også deltager lærere fra de forskellige årgange, og repræsentanter fra skolens ledelse.

Læs mere om Køkkenløftet på www.kbhmadhus.dk under køkkenløftet.

Bilag 4: Skolehaverne - jord under neglene

Børn og Bålmad

Børn elsker bål og bålmad, den magi og stemning der er forbundet med ilden, røgen og gløderne. Denne dag er målet at give lærere inspiration til at lave bålmad med børn. Lærer og Kok Ole Poulsen og lærer Ida List Larsen videregiver deres mangeårige erfaringer i bålmad med børn.

– Mandag d. 7.6 2010.

Den lille landmand

Eleverne besøger Aarstidernes gård i Humlebæk, hvor de vil få indblik i økologi, landmandslivet og forskellen på land og by. På dagen vil eleverne møde en landmand, en naturvejleder og en kok.

– Torsdag d. 20.5 og d. 27.5 2010.

Rumskib eller togvogn

Denne dag kommer Martin og Ketil fra Naturpatroljen med et bud på, hvordan man opbygger et univers der stimulerer børnenes nysgerrighed og deres lyst til det eventyrlige og fantasifulde. Et univers, hvor der bliver lavet mad, spist og fortalt spændende historier om børn fra andre lande.

– Mandag d. 28.5 2010.

Åben Have dag

Rundvisning i Lersøparkens skolehaver for skoleledelser og lærere. Kom og se børnenes frodige haver, som bugner af sommergrønt og blomster og hør om de gode erfaringer med at skolehaven kommer på skoleskemaet og børn får jord under neglene.

– Mandag d. 14.6 og den 6.9 2010.

Store Samle-, plukke- og syltedag

Havernes æbler og pærer plukkes og presses til most. Brombærrerne og blommerne syltes, hyldebærrerne koges og hasselnødderne indsamles og tørres. Alle børn får most og sylteting med hjem. Dagen arrangeres med de kokke, der er tilknyttet skolemaden.

– Mandag d. 20.9 2010

Kartoffelfest

Børnene graver kartoflerne op. Landmanden kommer forbi med forskellige kartoffelsorter og fortæller om kartoffeldyrkning ude på landet. Over bålene tilberedes kartoffelsuppe og bagte kartofler med fyld. Dagen arrangeres i samarbejde med Aarstidernes Haver til Maver.

– Torsdag d. 14.10 2010

Græskar party

Børnene høster havens forskellige typer af græskar. De laver roelygter og græskarmænd. Alt det dejlige græskar fyld anvendes til græskarsuppe og græskarkage. Dagen arrangeres i samarbejde med Aarstidernes Haver til Maver.

– Torsdag d. 28.10 2010

I vil modtage en mail og materiale med nærmere oplysninger om de enkelte arrangementer, tid og sted, samt tilmeldingsprocedure.

Bilag 5: Kampagneplan

Tidslinje for årets gang	Marts	April	Maj	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	December
Indsatser										
Ansøgningsfrist for foregangsskoler	25 marts									
Foregangsskoler udvælges		1 april								
Skoleledelsen og skoleinfo										
EAT-teamet nedsættes										
2 møder med EAT-teamet										
Sparring ml. Madhuset og EAT-teams										
Alle teams samles til fællesmiddag i Madhuset										
Madhuset holde oplæg til forældrearrangementer										
Madhuset holder oplæg på forældre- og Pr-møder										
EATers Club										
Kvartalsmiddag										
EAT-teamet fra skolen med det højeste salgstal præmieres										
De store elever										
Opstartsarrangement for projektet										
Uddeling af præmier i salgskonkurrence										
Afskedsfest for 9. kl./overdragelsescermoni for 6. Lounge/cafearrangementer										
Stunt i forbindelse med at alle elever får betalingskort										
Supersmagere udvælges af skolernes EAT-teams										
Smagspanelet af supersmagere samles i Madhuset										
"De store væk fra gaden kampagne"										
Købmandsskabsindsatsen:										
Workshops med deltagelse af Erhvervscentret										
Ejerskabsindsatsen:										
Opstartskursus										
EAT-AwardShow										
Skolehaveforløb for alle										
Havearrangementer for foregangsskolerne										
Køkkenansvarlige										
Kursus for alle køkkenansvarlige i ugen op til skolestart										
Ekstrakursus for foregangsskolernes køkkenansvarlige										
Restauratørbesøg										
Lærerne										
Fælles middag for alle EAT-lærere afholdes i madhuset										
Julefrokost for den frokostordning for lærere, der har flest brugere										
Forældrene										
Arrangementer med smagsprøver på skolerne										
Salgsarrangementer/kampagner										
EAT-besøg til KKFO-arrangementer										
EAT møder op om morgenen på første skoledag										
EAT deltager ved de nye elevers forældremøder										
EAT deltager ved skolens egne cafeaftner etc.										
Forældrene begynder at modtage nyhedsbreve										



www.eat.kk.dk
mad til københavns skoleelever