

Oversigt over forskellige modeller for økologi i skolemaden

Model	Nr. 1 Madpakke med hjemmefra	Nr. 2 Eksternt køkken - store mængder/Frydenholm	Nr.3 Eksternt køkken - portioner/København KØSS	Nr. 4 Eksternt køkken - kold sandwich eller kold ret	Nr. 5 Produktionskøkken på skolen
Beskrivelse	Madpakke sendes med barnet i skole	Maden modtages i frossen eller nedkølet tilstand. Hel- og halvfabrikata	Portionerne modtages i nedkølet tilstand	Sandwich m.m. tilberedes centralt, leveres	Maden produceres fra grunden af, råvarer leveres af Solhullet og Friland
Salgspris pr. måltid	ca.15 kroner	ca. 20 kroner. Afhænger af driftstilskud fra skolen/kommunen.	ca. 20 kroner	ca. 20-23 kroner	ca. 15-20 kroner (produktionspris 8kroner)
Menu	varieres i familien	variation over ugen / årstiderne. Mulighed for egenproduktion.	Årstmenu, evt. andre komponenter	Årsted / ugen / andre komponenter	Variation over uge / årstid. Ikke individuelt valg.
Ernæringsberegnet	Kan være	Ja	Ja	Ja	Ja
Involvering af elever	Er mulig - afhænger af forældre	Større elever kan stå for salg fra bod i samarbejde med kantineleder	Større elever står for salg fra bod	Kan deltage i bestilling via internet	6. Klasse deltager i tilberedning, hver elev 2 uger pr. skoleår
Pædagogisk sigte	Kan være	nej, men kan integreres	ja. Udarbejdet særlige undervisningsmaterialer til mellemtrin og overbygning	nej	ja i høj grad
Kommunalt tilskud forudsættes	nej	ja (løn til kantineleder, etablering af køkken m. køl)	Ja (løn til medarbejder/lærer, etablering af køkken + køl)	ikke nødvendigvis, evt. til spisesteder	Forældrebetalt, de er en friskole. Off. tilskud til bygning af køkken
Andel af økologiske fødevarer	kan være høj	100% Godkendt økologisk køkken hos leverandør	45% på vej til 75 %, Køkken anvender økologiske råvarer, men ikke godkendt.	10-20 % andel økologiske varer, men ikke godkendt økologisk køkken	90-100 %
Krav til faciliteter på skolen	gerne køleskab på skolen	køkken, salgsdisk, flere kasseapparater	Køkken med mikroovne, køl og salgsbod	Sted for modtagelse og afhentning	Produktionskøkken
Krav til medarbejdere på skolen	nej	ja. En køkken-erfaren medarbejder, der har gennemgået hygiejnekursus.	Ja. Almen baggrund. Undervist i egenkontrol/hygiejne	Ingen særlig baggrund - ordensans	Ja. Uddannet kok el. tilsvarende + tidsmedhjælp
Bestilling og betaling	Inkluderet i famliens husholdning	Kantineleder bestiller over internet og telefon	Over Internet - eller i boden	Over internet. Bestilling frem til kl.07. Samme dag som levering	Via forældrebetaling
Mulighed for økologisk frugt	ja	ja	Ja	ja	ja
Transport	Kort distance fra hjem til skole	Medium distance til skoler i Roskilde	Kort distance fra køkken i De Gamles By til skoler i Kbh.	Medium distance fra Diakonissen til skoler på Frederiksberg / Skovshoved	Kort distance til skolen.
Emballage behov	Madpapir / Madkasse	Moderat behov pga leverance i store mængder	Stort behov pga. tilberedningsform pr. portion	Moderat behov. Pga. kort afstand til levering og ingen opvarmning	Minimalt behov for emballage af maden (serveres i fade/skåle)
Tallerken, kniv, gaffel ?	kun hvis det medbringes hjemmefra	Ja. Evt. engangsservice	Ja. Som engangsservice,	Evt. som engangsservice eller medbragt hjemmefra	Ja. Ikke engangsservice. Elever rydder selv af og vasker op
LINK til eksempel		www.frydenholm.dk	http://www.skolemad.kk.dk/	http://b.dagensmad.dk/ Diakonissens Køkken	www.freinetnskolen.dk