

Fremtidens skolecafé

Fremtidens skolecafé er jeres. Måske er der allerede en skolebod eller en kantine på skolen. Måske er der ikke.

I kan være med til at sætte fokus på hvordan madordningen på jeres skole skal være i fremtiden. Det kan I for eksempel gøre ved at overtage skoleboden for et par dage eller lave en helt ny.

Inden I kaster jer ud i projektet kan I i klassen prøve at lave en skitse over:

- Ideer til hvad caféen skal hedde?
- Ideer til caféens koncept? Hvordan skal en skolecafé se ud for at man har lyst til at bruge den
- Holdninger til den mad caféen skal sælge? Hvad betyder sundhed, bæredygtighed, økologi, fastfood/slowfood, smag mv. hvordan skal maden være for at I får lyst til at spise den?

Herefter kan I drøfte det på klassen, og lave nogle arbejdsgrupper til gennemførelsen af projektet. Vi foreslår her 4 arbejdsgrupper, men I kan sagtens lave nogle flere eller nogle andre, hvis I synes.

Forslag til 4: arbejdsgrupper:

1. MAD - gruppen arbejder med at planlægge hvilken mad der skal laves, indkøb og står for madlavningen
2. DESIGN - gruppen arbejder med at få de fysiske rammer for cafeen på plads efter klassens valgte koncept
3. MARKEDSFØRING - gruppen står for reklame og markedsføring af maden til resten af skolen
4. SALG OG ØKONOMI - gruppen står for salg og al økonomi og beregning i cafeen



I skal beslutte, hvilken mad, I vil lave - og lave den. Fotos: Panduro Foto

Gruppe 1: MAD

I skal beslutte hvilken mad I vil lave - og lave den. I kan tage stilling til følgende:

- **Skal den leve op til anbefalingerne for sund skolemad?**
Søg på Google under ”retningslinjer for sund mad i skole og institution”.
Eller gå ind på www.okologi.dk/kortlink/UV/1
Se desuden denne tjekliste til sund skolemad fra Altomkost: www.okologi.dk/kortlink/UV/2
- **Skal den være helt eller delvist økologisk?**
Læs om økologiske skolemadsmodeller på www.okologi.dk/skolemad
- **Hvor finder vi opskrifterne?**
Eks. www.aarstiderne.com, www.opskrifter.dk
- **Hvordan skal maden spises og hvor store skal portionerne være?**
www.okologi.dk/kortlink/UV/3
- **Hvor meget skal vi købe ind og hvor skal vi købe ind - både mad og evt. emballage?**
- **Hygiejne under fremstilling**
www.okologi.dk/kortlink/UV/4

Gruppe 2: DESIGN

I skal beslutte konceptet for cafeen. I kan tage stilling til følgende:

- Hvilket budskab skal cafeen sælge?
- Hvor på skolen skal det være?
- Hvordan skal indretningen være?
- Skal der være pynt/tema?

Gruppe 3: MARKEDSFØRING

I skal sørge for at sælge budskabet så godt som overhovedet muligt, så der kommer mange kunder i butikken.

- Hvilke måder vil I kommunikere til jeres kunder på?
- Skal der laves nogle undersøgelser før, under eller efter cafeen for at sælge bedre?
- Skal der laves events for at gøre opmærksom på jeres budskab?
- Hvordan får man lærerne og resten af skolen med?
- Hvordan får man pressen til at komme?



Gruppe 4: SALG OG ØKONOMI

Gruppen skal sørge for at det hele hænger økonomisk sammen.

Lægge budget for aktiviteten.

- Fastlægge priser i cafeen
- Skaffe kasse, byttepenge, lave et skema til at registrere salget
- Skal der laves statistik over salget?
- Hvordan skal regnskabet stilles op?
- Skal der søges hjælp hos sponsorer til råvarer eks. lokale handlende?