



Skolecenter

Center/Stab: skolecentret

Hvem omhandler indsatsen (indsæt navn på institution)	Hvordan vil I arbejde med økologi (beskriv indsatsen)	Kategori (Mad til borgere Mad som aktivitet)	Hvad koster indsatsen nu	Hvad kommer indsatsen til at koste fremadrettet	Økologi -effekt	Yderligere bemærkninger
Behandlingshjemmet Nebs Møllegård	<p>Kostpolitikken på Nebs Møllegård</p> <p>På Nebs Møllegård er <u>maden</u> et led i <u>behandlingen</u> og vi bestræber os på at tilbyde børnene sund og nærende kost under hensynstagen til den enkeltes behandlingsplan. Vi bestræber os på at præsentere et bredt udvalg af årstidernes frugt og grønt af bæredygtig/økologisk kvalitet og ligeledes på at børnene får mulighed for at smage forskellige madretter, salater, grøntsager og brødtyper.</p> <p>Vi ønsker, at maden så vidt muligt skal være tilberedt fra grunden af gode friske råvarer og at brugen af "færdig-produkter" begrænses mest muligt</p>	<p>Mad til børn/unge og mad til personale (pædagogiske måltider)</p> <p>Samt kantineordning</p>	<p>764.390.00</p> <p>Kr/ pr. år</p> <p>Samlet husholdningsbudget</p>	<p>764.390.00</p> <p>Kr/ pr. år</p>		<p>Mange af de varer der købes er aftale varer` jvf. indkøbsaftaler.</p> <p>Hovedleverandør er HØRKRAM</p> <p>Der sker det, at i takt med, der kommer flere og flere økologiske varer hos leverandørerne da vil Nebs Møllegård benytte sig af det stigende udbud</p> <p>Her i ligger også varer, der er produceret bæredygtigt..</p>



Ringsted
Kommune

Der har løbende været arbejdet med kostpolitikken på Nebs Møllegård i det forgangne år.

Planen for, hvordan vi omsætter denne politik til handling, **maden skal ned i maven for at virke!** er ved at være på plads og beskrevet med de overordnede mål og visioner.

Om madens betydning

Ernæringsrigtig kost er en vigtig del af et godt liv med en sund krop, der fungerer optimalt – også mentalt. Den skal være medvirkende til at "klare hjernen" for børnene og forberede dem på hverdagens udfordringer.

Ligeledes er det vores opgave at forsøge at give børnene "nogle gode vaner med i rygsækken" uanset, hvad de har med hertil fra tidligere. Altså at forsøge at bibringe børnene en større forståelse af, hvad sund mad er og hvorledes det har indflydelse på deres krop og helbred, både for at de skal være rustet til hverdagen her, men også "i forebyggelsens tegn" og til deres fremtidige liv udenfor Nebs Møllegård.

Den opgave forsøger vi at løse ved at møde dem, der hvor de er og forsigtigt "lirke til" deres opfattelse af hvad god og sund mad er, for **mad er ikke sund, førend den er endt i maven**, derfor kan det være nødvendigt med små skridt hele tiden.



Ringsted
Kommune

Denne opgave deler køkkenet med både husassistenterne og det pædagogiske personale og det er vigtigt med et godt samarbejde herom.

Ligeledes er det meget vigtigt at være sig bevidst om den rolle, den enkelte har i arbejdet med formidlingen af maden. - at være professionel, uanset egen mening og smag, idet kropssprog og holdning tydeligt aflæses – også af børnene.

Mad er en anden måde at "tage verden ind"

For at et måltid skal kunne forløbe således, at det enkelte barn får lyst til at spise og "udvide sin horisont" med hensyn til nye retter og ingredienser, er en hensigtsmæssig kultur omkring måltidet og ved bordet betydningsfuldt. Dette må også medtænkes, når maden serveres.

Menuplan

Køkkenet har ca. en gang om måneden en ny ret på menuplanen således, at børnene til stadighed udfordres i forhold til nye retter og råvarer. Der tages som regel godt imod dette. Og således udvides børnenes præferencer for flere og flere fødevarer og måder at indtage disse på. Der arbejdes hele tiden på at forbedre råvarekvaliteten, især på kød- pålægs-og grønt/frugt området. Dette er til stadighed en udfordring ifht. leverandører.

Køkkenet har et udbredt ønske om at servere den varme mad til frokost hver dag. Det sker fast om fredagen og herudover er et forsøg blevet iværksat på møde-onsdagen. Forsøget er



Ringsted
Kommune

	<p>evalueret meget positivt og det er nu en fast rutine, at der er varm mad til frokost og pålægsfad med lunt til aften på mødedage.</p> <p>Køkkenassistenten og husholdningslederen har været på kursus i hhv. "den gode hverdagsmad" og i "bæredygtighed/økologi og det nye nordiske køkken" og dette har resulteret i en skærpet opmærksomhed på og tilpasning af menuplanen, så den lever op til de overordnede mål og visioner, vi har for kosten på Nebs Møllegård.</p> <p>Det forsøges at etablere en relevant netværksgruppe for køkkenassistenten og husholdningslederen for at opnå sparring med andet uddannet personale fra samme område.</p> <p>Det har endnu ikke været muligt finde en netværksgruppe, hvori hele praktisk gruppe kan indgå.</p>					
Dagmarskolen	Vi vil købe økologiske varer i det omfang at prisen er rimelig på basis varer til brug både i hjemkundskab samt mad som aktivitet i SFO	Mad til elever Mad som aktivitet i SFO Hjemkundskab	10.000 kr. pr. år	20.000 kr. kr. pr. år	Afhæng er af kontraktforhandling/pris	Skolebestyrelsen på Dagmarskolen har udarbejdet principper for kost. Vi ønsker at bruge økologiske varer såfremt det kan betale sig økonomisk.
Kildeskolens børnehave	Udbyt/suplér dyre konventionelle varer med billigere økologiske varer når der købes ind til den daglige drift...	Mad til eleverne	20.000 kr./året	24.000 kr./året	Økologi procent en vil stige	



					med ca. 10-15% om året	
Kildeskolens SFO	Udbyt/suplér dyre konventionelle varer med billigere økologiske varer når der købes ind til den daglige drift...	Mad til eleverne	31.500 kr./året	37.800 kr./året	Økologi procent en vil stige med ca. 10-15% om året	Ringsted Kommune
Madkundskab	Udbyt/suplér dyre konventionelle varer med billigere økologiske varer når der købes ind til den ugentlige undervisning...	Mad til undervisning med eleverne	5.000 kr./året	6.000 kr./året	Økologi procent en vil stige med ca. 10-15% om året	
UngRingsted	Når det er muligt vælges økologiske produkter i vores madproduktion med vores unge.	Mad som aktivitet	2000 kr./året	3000 kr./året	Økologi procent en stiger 2 % om året	
Ådalskolen	Ønskeudvikling: 1-1 udskiftning af konventionelle varer til økologi: Alt mel, æg og gryn til køkkenaktiviteter med børnene og personalepleje til medarbejdere. Dette købes fremover kun økologisk.	Mad som aktivitet ved skolekøkken og i klasserne. Fredagskage/boller til personalet.	130.000.- kr./året	Min. 170.000.- kr./året	Økologi procent en stiger 100 % om året	Ådalskolen er takstfinansieret. Skolens budget er reduceret med 2% hvilket svarer til ca. 800.000.- pr. år. En kvalitetspasning pga. budgetreduktion vil ikke



Ringsted
Kommune

						kunne rumme øgede udgifter til økologisk indkøb, da disse penge så vil skulle tages fra normeringstildeling og skolens øvrige kvalitet. En medfinansiering fra skolens side vil derfor ikke være mulig.
Vigersted skole og SFO	Økologi er ikke noget, vi prioriterer i hverdagen. Vi køber de fødevarer, vi skal bruge til fag som fx madkundskab og valghold samt til børnene i SFO'en.	Mad som aktivitet	7.305,60 kr. / år	7.305,60 kr./år		Som udgangspunkt skal skolen holde budgettet og dermed holde indkøbene inden for de givne rådighedsbeløb. Vi handler fødevarer hos de lokale købmænd og køber kun det, vi skal bruge til en fornuftig pris. Dette medfører sjældent økologiske varer, idet økologi er dyrere i indkøb.
Campuskolen	1-1 udskiftning af konventionelle varer til økologi: 20 % af vores indkøb til salg af mad i kantinen skal være økologisk – opstart i august 2020 hvor der er beregnet på cookies, som bliver 100 % økologiske	Kantine på skole	20345 kr. / år	22815 kr. / år	Økologi procent en stiger ril 20 % om året	Beløbet er beregnet ud fra cookie som vi sælger ca 6500 pr skoleår ved 120 dage åbent
Campuskolen	At øge madkundskab / valgfagsindkøb af økologiske varer	Mad som aktivitet	54700 kr. / år	57700 kr. / år	Inden skoleåret 20/21	Delmål: Skoleåret 21/22: Depotvarer udskiftes med økologiske varer - ved ny indkøb.



					er omme, skal valgfag have øget indkøb af økologiske varer med 10%	Med tiltag fra skoleåret 20/21, hvor vi vil sætte ind med indkøb af økologiske grøntvarer, håber vi yderlig - såfremt vores budget og undervisningsplaner kan bærer det - ønsker vi at øge det økologiske tiltag med yderlig 10%
Søholmskolen	Vi har ikke påtænkt at arbejde med temaet økologi					
Nordbakkeskolen	75 % andel af økologiske råvarer i indkøb til madkundskab / morgenmad + eftermiddagsmad i SFO	Mad som aktivitet / mad til borgere	20.000 / 20.000 Samlet 40.000 pr. år	30.000 / 30.000 Samlet 60.000 pr. år	Økologi-procent vil stige fra anslået 10 % nu til 75 % fremover	
Valdemarskolen	Vi arbejder med at blive mere "skarpe" på, at al indkøb til SFO skal være økologisk. På lige fod til madkundskab. Vi er dog her i proces.	Vi har mælkeordning til børnene, hvor mælken er økologisk	Vi køber økologiske varer for ca. 30.000 kr. om året i SFO og skole.	Intentionerne er at øge dette beløb til det dobbelte (60.000 kr.)		
Byskovskolen	Økologi er ikke noget, vi har særlig indsats for. Vi køber de fødevarer, vi skal bruge til fag som fx					Som udgangspunkt har skolen som helhed og

	<p>madkundskab og valghold samt til børnene i SFO'en.</p>					<p>fagene deres budgetter, som skal holdes inden for en stram ramme og dermed holde indkøbene inden for de givne rådighedsbeløb.</p> <p>Vi handler fødevarer hos de lokale købmænd og på indkøbsaftale og køber kun det, vi skal bruge til en fornuftig pris.</p> <p>Dette medfører sjældent økologiske varer, idet økologi er dyrere i indkøb.</p>
--	---	--	--	--	--	---



Ringsted
Kommune