

København går foran med skolemad og økologi

I dag lancerer København sin nye ordning for skolemad – EAT. Økologisk Landsforening roser ordningen for at fremme kvalitet og økologi i børnenes mad og opfordrer de københavnske forældre til at bakke op om initiativet. Maden vil være 75 procent økologisk og bidrage til læringsmiljøet og trivslen for både elever og lærer.

I dag rykker Københavns nye skolemadsordning EAT ind på skolerne i Københavns Kommune. Skolemaden får en ny betydning rundt omkring på skolerne og vil gribe markant ind i skolehverdagen på forskellig vis.

Økologisk Landsforening roser initiativet, og formanden håber, at EAT vil møde stor opbakning blandt forældrene i København.

- Det er flot, at Københavns Kommune går foran på økologiområdet. Forbrugeranalyser viser, at børnefamilierne har stor fokus på økologi i deres fødevalg. Jeg håber derfor, der vil være masser af opbakning fra hjemmene til en økologisk madordning i skolerne, siger Evald Vestergaard, der er formand for Økologisk Landsforening, og fortsætter:

- Kommunen og Københavns Madhus har gjort forarbejdet, børnene og de køkkenansvarlige er engagerede, og nu er det op til forældrene at gribe chancen og sikre, at deres børn får et sundt, nærende, og miljøvenligt måltid økologisk mad.

Maden tilberedes i et centralkøkken og leveres ud til modtagerkøkkener på skolerne, hvor elever fra overbygningen sørger for at anrette den. De bringer maden ud i klasserne til de yngre elever, mens elever fra udskolingene selv henter deres mad i madboden og spiser den i omgivelser, som er særligt indrettet til dem. Målet er, at de store elever på skolerne skal indrette deres eget loungeområde.

Inspiration for andre kommuner

EAT-konceptet er udviklet i et samarbejde mellem Københavns Madhus, Børne- og Ungdomsforvaltningen samt mange elever og medarbejdere på skolerne. Evald Vestergaard opfordrer andre kommuner og staten til at lade sig inspirere.

- Jeg vil opfordre landets andre kommuner til at tage på studietur til København og se, hvordan de gør. Og jeg vil opfordre staten til at bakke op om kommunerne, for eksempel ved at gøre det lettere for kommunerne at søge fødevarerministeriets ordning for medfinansiering af omkostninger ved omlægning af storkøkkener til økologi – og til at sætte mål for at gøre offentlig bespisning økologisk over hele landet, siger Evald Vestergaard.

EAT-konceptet er udviklet i et samarbejde mellem Københavns Madhus, Børne- og Ungdomsforvaltningen samt mange elever og medarbejdere på skolerne. Skolerne får ekstra ressourcer til at løfte opgaven og desuden råd og vejledning til at organisere skolemaden som en integreret del af skolens virke.

Se mere om EAT på:

<http://www.kbhmadhus.dk/files/pdf/EAT.skolemad.pixi.april2009.pdf>

<http://www.folkeskolen.dk/ObjectShow.aspx?ObjectId=58620>

FAKTA OM ØKOLOGI:

- En række farvestoffer kan sammen med konserveringsmidlet Atamon gøre børn hyperaktive. Økologiske fødevarer er helt fri for disse farvestoffer og Atamon.
- Når du spiser økologisk, slipper du for rester af de sprøjtemidler, den ikke-økologiske landmand bruger til at dræbe ukrudt, skadedyr og svampesygdomme.



- Fælles om en god sag