

Skolemadskonference

Maden i skolen - skolen i maden

Program

Københavns Madhus inviterer til konference om skolemad. Vi stiller skarpt på mad og måltider i Danmarks skoler. Vi vil drøfte, hvad der skal til for, at eleverne kan få mættende og kulinarisk attraktive skolemåltider. Måltider, der smager, dufter og bidrager til både sundhed, maddannelse og ny madkultur. Vi vil diskutere visioner, værdier og ønsker til skolemaden, og vi vil give inspirerende eksempler på, hvordan det kan gøres i praksis.

Mandag og tirsdag den 8. - 9. december 2014

Københavns Madhus, Ingerslevgade 44, 1705 København V

DAG 1

Morgenmad

KLAR TALE OM SKOLEMAD

Pause og formiddagssnack

SKOLEMADENS UNIVERS

Frokost fra EAT - Københavns Skolemad

6 TEMAER

Eftermiddagssnack - After EAT

VISION & DEBAT

Middag - særskilt tilmelding

DAG 2 - særskilt tilmelding

**BESØG 1 - EAT-KØKKENET
OG EAT-SKOLER**

BESØG 2 - MADSKOLER

Se detaljeret program og tilmeld dig på www.kbhmadhus.dk

Her finder du også de forskellige tilmeldingskombinationer



PROGRAM DAG 1

Om madkultur og skolekultur – Fra læring til næring

KL. 09:00 – 11:00
KLAR TALE OM SKOLEMAD

Danmark mangler skolemad (09:00-09:25)

Ved Anne-Birgitte Agger, direktør i Københavns Madhus

Sverige har skolemad – erfaringer herfra (09:25-09:45)

Ved Annika Unt Widell, leder af ”Skolmatens Vänner”

5 gode cases (09:45-10:00)

Skolemadens praktikere stiller skarpt og giver svar på tiltale.

Hvilken forskel gør skolemaden for en skoles liv og for velfærden? (10:00-10:15)

Ved Yasar Cakmak, ledelseskonsulent i Rudersdals Kommune og tidl. skoleleder på Amager Fælled Skole.

Hvorfor prioritere skolemaden – og er skolemad et politisk spørgsmål? (10:15-10:20)

Ved Frank Jensen, overborgmester i København

Hvad kan maden betyde for elevens trivsel og udvikling? (10:20-10:35)

Ved Per Schultz Jørgensen, uddannet folkeskolelærer, cand.psych, dr.phil., professor i socialpsykologi og tidligere formand for Børnerådet.

Der skal mad til – mad er kærlighed (10:35-11:00)

En oplevelse i mad og ord, ved Søren Gericke, kok og Pernille Skjødt, kok og fadder til skolemaden EAT.

KL. 11:00 - 11:15 PAUSE OG FORMIDDAGSSNACK

KL. 11:15 – 12:30
SKOLEMADENS UNIVERS

– fokus på skolemaden i København

Mød dem der skaber rammerne for skolemaden. Dem der producerer den. Dem der administrerer den. Dem der serverer den. Dem der udvikler den og mange flere. Bliv ført rundt mellem oplevelser, ideer, faktuel viden og få inspiration med på vejen.

- Hvordan kommer vi i gang?
- Spiser lærerne sammen med eleverne?
- Hvordan finder vi plads på skolen?
- Hvor store køkkener skal der til?
- Kan man gøre det uden tilskud?
- Hvor mange penge koster det?
- Hvad kan eleverne godt lide?
- Hvordan styres økonomien?
- Hvad med økologi?
- Hvordan sikrer vi salget?
- Hvor finder vi lønkronerne?
- Hvad med de fattigste familier?
- Hvem skal sørge for byggetilladelser?
- Hvor meget kan og vil forældrene betale?
- Kan eleverne være med til at lave maden?
- Hvordan overholder vi ernæringsanbefalingerne?



KL. 12:30 -13:30 FROKOST FRA EAT

KL. 13:30 - 15:15
6 TEMAER

– inspiration, debat og udvikling af skolemaden

Konferencen deles i 6 temaer

Fagfolk, eksperter og praktikere inden for de enkelte emner sætter maden i skolen og skolen i maden under lup. Nogle temaer har fortsat konferencestil med oplæg og spørgsmål, andre er workshops. Nogle rejser nye spørgsmål, andre samler erfaringer ind. (Se detaljeret program på www.kbhmadhus.dk)

1 Hvad siger forskningen om skolemad?

– er der evidens for at skolemad er godt?

Vi samler forskere fra Aarhus-, Aalborg- og Københavns Universitet, og fra DTU, OPUS og DPU.

Skolen i maden 3

– skolemaden som medie og rum for læring

Om hvordan skolereformen kan give maden en ny faglig placering.

4 Det gode måltid

– fremtidens spisepauser

Om helhedsskolens nye muligheder for pauserytmer, lærerdeltagelse, værtsskab og miljø i spisepauserne.

5 Elever laver mad

– også skolemaden

Om at læring med hænder og sanser giver plads til alle elever og giver nye metoder til undervisningen.

Maden i skolen 2

– skolemadens kulinariske standard

En workshop for skolekokke, madproducenter og andre der ønsker praktisk inspiration og dialog.

6 Hvad skal der til for at få skolemad?

– med udgangspunkt i din skole

Om politisk opbakning, om opstart og om at integrere skolemaden i driften og skolens rutiner.

KL. 15:15 - 15:30 EFTERMIDDAGSSNACK – AFTER EAT

KL. 15:30 - 16:30
VISION & DEBAT

– perspektiver og muligheder

Undervisningsminister Christine Antorini starter sessionen med at dele sine tanker om mad i skolen og om, hvilke muligheder den enkelte skole har for at gå i gang med at arbejde med mad og måltider.

Panel:

- Pia Allerslev, børne- og ungdomsborgmester, Københavns Kommune
 - Arne Astrup, leder af OPUS-projektet, Københavns Universitet
 - Gregers Wedell-Wedellsborg, koncerndirektør, COOP
 - Søren Ejlersen, bestyrelsesformand, Haver til Maver og stifter, Aarstiderne
 - Rasmus Kjeldahl, direktør, Børns Vilkår og bestyrelsesformand, København Madhus
 - Jan Trojaborg, formand, Københavns Lærerforening
- Ordstyrer Anne-Birgitte Agger, direktør, Københavns Madhus

KL. 17:30 - 21:30 MIDDAG – særskilt tilmelding. Se www.kbhmadhus.dk

PROGRAM DAG 2

– særskilt tilmelding. Se www.kbhmadhus.dk

BESØG 1

KL. 8:30

BESØG OG RUNDVISNING
I EAT-KØKKENET

KL. 10:30

BESØG PÅ EN EAT-SKOLE

– se maden blive gjort klar og EAT-boden åbne

KL. 12:00

FROKOST PÅ EAT-SKOLEN

BESØG 2

KL. 09:00

BESØG PÅ EN MADSKOLE

– deltag i planlægning, produktion og spisepause

KL. 12:00

FROKOST PÅ MADSKOLEN

OPLÆGSHOLDERE

Annika Unt Widell, leder, Skolmatens Vänner, Sverige

Christine Antorini, undervisningsminister

Frank Jensen, overborgmester, Københavns Kommune

Pia Allerslev, børne- og ungdomsborgmester, Københavns Kommune

Judith Kyst, direktør, Madkulturen

Per Schultz Jørgensen, cand.psych, dr.phil., professor i socialpsykologi, tidligere formand, Børnerådet

Søren Ejlersen, bestyrelsesformand, Haver til Maver og stifter, Aarstiderne

Arne Astrup, professor, LIFE – Københavns Universitet

Kim Fleischer, professor, LIFE – Københavns Universitet

Yasar Cakmak, ledelseskonsulent, Rudersdal Kommune og tidl. skoleleder, Amager Fælled Skole

Søren Gericke, kok

Pernille Skjødt, kok og fadder, EAT

Rasmus Arnbjerg, seniorkonsulent, Landbrug & Fødevarer

Inge Tetens, professor, Danmarks Tekniske Universitet

Karen Wistoft, lektor, Aarhus Universitet

Helle Brønnum Carlsen, lektor, N. Zahles Seminarium

Dorthe Petersen, direktør, Meyers Madhus

Rasmus Kjeldahl, direktør, Børns Vilkår og bestyrelsesformand, København Madhus

Jan Trojaborg, formand, Københavns Lærerforening

Lina Johnson, kontorchef, Børne- og ungdomsforvaltningen

Katrine Klinken, kok og kogebogsforfatter, Slow Food DK

Bente Svane Nielsen, projektchef GoCook, COOP

Gregers Wedell-Wedellsborg, koncerndirektør, COOP

Bjarne Silberbauer, projektleder, Børne- og ungdomsforvaltningen – Bygge og Anlæg

Astrid Dahl, specialkonsulent, Børne- og ungdomsforvaltningen – Sundhed og Indkøb

Mikkel Jakobsen, ph.d., Aalborg Universitet, Integrated Food Studies

Tove Preisler, projektchef, Haver til Maver

Dorthe Dybro, leder, EAT-køkkenet

Anne Schwartz, skoleleder, Skæring Skole i Aarhus

Niels Heine Kristensen, professor, Aalborg Universitet, Integrated Food Studies

FRA KØBENHAVNS MADHUS BIDRAGER

Heidi Hansen, kok og kulinarisk rådgiver, EAT

Kenneth Højgaard, kvalitetschef og konceptudvikler, EAT

Anette Berg Carlsen, talknuser

Gitte Tange, indretningsrådgiver og konceptudvikler, RUM

Claus Grodal Olesen, kok og tidligere kulinarisk ansvarlig, EAT

Rasmus Gøtsche, projektleder, Børnenes Madhus

Trine Ring, projektmedarbejder, Skolemadsteamet

Lone Voss, projektmedarbejder, Børnemadsteamet

Maja Harton Pedersen, projektmedarbejder, Skolemadsteamet

Dea Folden, programleder, Skolemad

Mathias Holt, kok og tidligere køkkenchef, OPUS´ skolemadsprojekt

Mine Sylow, videnskonsulent

Maj Flint-Larsen, madpædagogisk iværksætter

Birgitte Glerup, projektleder "tilskud til skolemaden"

Anne-Birgitte Agger, direktør

– her til kommer skoleledere, lærere og madfolk fra Københavns Mad- og EAT-skoler

