

Selvevaluering af skolens centrale køkken

Skoleåret 2020

Af Lene Skriver, lærer

Skolen for Gastronomi, Musik og Design startede oprindeligt som en husholdningsskole og har senere udviklet sig til at blive en efterskole med fortsat fokus på madlavning og madkendskab. Maden har derfor en særlig stilling på skolen, hvilket gælder både undervisningsmæssigt og når eleverne spiser sammen til de almindelige måltider. Denne selvevaluering har til sigte at undersøge elevernes opfattelse af bespisning fra det centrale køkken. I det centrale køkken er der ansat en køkkenleder, en ernæringsassistent samt tre køkkenmedhjælpere. De planlægger, indkøber og tilbereder mad til hele dagen. En stor del af et godt efterskoleophold er netop maden, at man tør prøve nye madoplevelser og at man får et socialt fællesskab med andre.

Rapporten bygger på skolens værdigrundlag, der handler om respekt for frihed og forskellighed, udvikling af personlig identitet og selvværd, udvikling af ansvarlighed over for sig selv og fællesskabet, samt udvikling af kompetencer til at leve i et nationalt og internationalt samfund.

64 ud af skolens 76 elever har valgt at deltage i denne spørgeskemaundersøgelse. Det stod eleverne frit for, om de havde lyst til at deltage. Som evalueringsmetode er anvendt et digitalt spørgeskema på Google Analyse, som eleverne har kunnet tilgå via link.

Elevers muligheder og behov

En hverdag starter i spisesalen, hvor eleverne får tilbudt en morgenbuffet med økologiske korn- og morgenmadsprodukter, hjemmebagt brød, økologiske mælkeprodukter, juice, frugt, pålæg mm. Det er langt den største del af eleverne, der svarer, at de altid eller som regel altid kan finde noget på buffeten, som de kan lide. Hele 96,9% svarer ja til dette.

Til frokost spiser størstedelen af eleverne sammen med de ansatte i spisesalen. Undtagelsen kan være, hvis man som elev har undervisning i skolekøkkenet og laver sin egen frokost. Til frokost vil der som oftest være anrettet skåle til hvert bord for at skabe en hjemlig stemning. 81,2% af eleverne svarer, at de i høj eller meget høj grad oplever, at frokostretterne varierer i forhold til at indeholde okse/svinekød, kylling, fisk og vegetarretter.

Udover bordserveringen vil der yderligere være tilbud om en salatbar, som anrettes som buffet. 77,8% svarer, at de tager af salatbaren hver gang eller næsten hver gang. Skolen har valgt ikke at blande salaten, men give mulighed for, at eleverne selv kan vælge de ting, som de har lyst til. 81,2% svarer, at dette er af høj eller meget høj betydning.

Frokosten er altid et varmt måltid, og det er med til at skulle give energi til resten af skoledagen. Der er fra skolen høj prioritet i netop dette måltid, som alle elever skal møde op til. Det er et stort ønske fra skolens side, at eleverne ikke vælger McDonalds eller færdigretter frem for en nærende og sund frokost. Eleverne har altid mulighed for at spørge om at få et fad fyldt op, og det er da heldigvis også 96,9%, der svarer, at de i høj eller meget høj grad føler, at de kan blive mætte.

Når måltider bliver planlagt og tilberedt, tilstræbes det at følge Nøglehulsmærket, så der ernæringsmæssigt er tænkt på indhold af fedt, sukker, salt og kostfibre. 64,1% svarer, at de i høj eller meget høj grad føler at de spiser sundt, når de spiser mad fra CK. Da skolen også har en konditorlinje, vil der naturligvis også blive eksperimenteret med kager, chokolade osv., så eleverne vil nok fra tid til anden føle, at de bliver tilbudt usunde ting, men der er selvfølgelig altid en afvejning af, hvor meget skal på det fælles bord.

I weekenderne bliver der altid gjort noget ekstra ud af morgenmaden, da den bliver serveret som brunch. Her vil ofte være rundstykker, æg, bacon osv. 92,2% svarer, at det er vigtigt eller

meget vigtigt for dem, at der bliver gjort noget ekstra ud af weekendens mad. Dette vil fortsat være noget, skolen vil gøre noget ud af, da vi ser det som stor værdi, at eleverne har lyst til at blive i weekenderne frem for at tage hjem.

De fysiske rammer:

Det er bl.a. over maden, eleverne samles og har mulighed for at snakke med sine venner og lærere omkring bordet. For kontinuerligt at skabe nye fællesskaber er det besluttet fra skolens side, at eleverne til frokost og aftensmaden selv beslutter, hvor i spisesalen, de vil sidde. Dette er med til, at de hver dag kan komme til at sidde sammen med nye personer. 96,9 % svarer, at de finder denne mulighed vigtig eller meget vigtig. Eleverne er placeret ved 8-mands borde. 68,8% svarer, at de synes, at akustikken fungerer i høj eller meget høj grad, når de sidder ved bordene. Der vil selvfølgelig altid være støj, når mange mennesker er samlet i en spisesituation, men det tilstræbes, at man går til salatbuffeten bordvis, så det formindsker støj og uro.

Skolen vægter, at der under måltiderne skal være tid til både at spise og tale med hinanden. 82,9% synes, at det i høj eller meget høj grad er muligt. Der er afsat en halv time til alle måltider, og det ser ud til, at det fortsat er en passende ramme med de antal elever, der skal nå at bispises.

Udvikling af personlig identitet og selvværd

Der bliver altid gjort noget ekstra ud af dagen, når en elev har fødselsdag. Der bliver sunget fødselsdagssang om morgenen, og eleverne har mulighed for at vælge menuen til frokost. Nogle elever kan godt opleve, at det er svært at være i centrum for ens kammerater og lærere, men lige på denne, særlige dag er der noget fint i at øve sig i at træde frem. Ud af de 64 besvarelser på spørgeskemaet er der 47 elever, der har haft fødselsdag i dette skoleår. 60% har gjort brug af muligheden af at vælge menuen, og 25% ville ønske, at de havde fået gjort brug af muligheden. Det kan være vigtigt, at vi fra starten af skoleåret får gjort eleverne ekstra opmærksomme på denne mulighed, så alle er med på, at de gerne må have medbestemmelse på ens egen særlige dag.

Ansvarlighed over for sig selv og fællesskabet

En af skolens kerneværdier er, at både skolen og eleverne agerer ansvarligt over for sig selv og fællesskabet. Det gælder både i undervisningen og uden for undervisning. At udvise ansvar kan opnås på utallige måder. Eleverne hjælper i hold med at rydde op og vaske op efter frokost og aftensmad. 78,1% svarer, at de synes, det er vigtigt eller meget vigtigt at tage ansvar og bidrage til skolens fællesskab. Somme tider bringer eleverne smagsprøver eller retter til fællesbordet fra deres madundervisning i skolekøkkenerne. Her får alle elever mulighed for at smage, hvad deres kammerater har arbejdet med. 76,6% vurderer, at dette i høj eller meget høj grad er en god idé. Det vil fortsat være en afveksling mellem Centralkøkkenets hjemmebag til foredragsaftener og fredagscafé og elevernes egne bidrag.

Eleverne på skolen har nedsat et madudvalg, som kommunikerer med Centralkøkkenet om ønsker og forslag. 78,2% svarer, at de i høj eller meget høj grad finder det vigtigt, at der er et madudvalg. 84,4% svarer, at Centralkøkkenet i høj eller meget høj grad er lydhøre over for de forslag, der kommer. De ansatte i Centralkøkkenet kender alle elever, og der forekommer ofte snakke, når man hjælper hinanden i opvasken, så det er rigtig fint, at eleverne tilkendegiver, at de føler, at der er en god dialog.

Kompetencer til at leve i et nationalt og internationalt samfund

Som skole vil vi gerne vise eleverne, at det er vigtigt at bidrage til positive retninger i samfundet. Herunder er der også et valg om at undgå pesticidrester og bidrage til større dyrevelfærd. Det er derfor af vigtighed at de mest basale fødevarer som mel, gryn og mælkeprodukter er økologiske. 57,8% er vidende om, at skolen har opnået bronzemærket i økologi. Og 73,5% svarer, at det er vigtigt eller meget vigtigt for dem at spise økologisk. Det kunne sagtens være

et fokuspunkt, at flere af vores elever var bekendte med, at skolen er bronzemærket inden for økologi.

At få kendskab til andre nationaliteter og levemåder kan også sagtens hænge sammen med at få kendskab til andre madkulturer. Skolen er så heldig at have ansat en indonesisk køkkenassistent, som ofte laver autentisk, asiatisk mad med oprindelige krydderier og tilberedningsmetoder. 81,2% af eleverne svarer, at de finder det vigtigt eller meget vigtigt at blive inspireret til nye madoplevelser.

Konklusion

Eleverne virker meget tilfredse med maden i Centralkøkkenet. Langt de fleste bliver mætte og oplever god stemning under måltiderne. Salatbaren er et stort hit og vil blive fastholdt – ligesom den ekstra forkælelse i weekenderne. Eleverne vil gerne fortsat have muligheden for et madudvalg, og det giver fint mening at fortsætte. Skolen kan arbejde på i højere grad at oplyse eleverne om, at de kan vælge menuen på deres fødselsdag, og det skal synliggøres mere, at skolen har bronzemærket i økologi.