

BARNEMAD 2010

en satsning der omhandler nutid og fremtid

Københavns Madhus i deputation hos
Folketingets socialudvalg torsdag d. 28. januar

Børnemadens udfordring

At gøre den kommende børnemad til
andet og mere end affodring,
bepsining eller madordning...

Det er en fantastisk mulighed for at
skabe en ny madkultur og en åbenlys
investering folkesundhed, hvis alle
børn i landets daginstitutioner
fremover kan få dejlige måltider.

Sammen.

Ideen med det hele: en satsning på og for børnene

- Skal gøre en forskel for børnene i nutiden:
omsorg, mæthed, oplevelse, fællesskab, service
- Og i fremtiden for den opvoksende generation:
folkesundhed og social indsats, madkultur og
maddannelse, bæredygtighed.

Når madordningen nogle steder møder strid
modvind, er det primært fordi, tilbuddene ikke
altid reelt er bedre for forældre, børn og
daginstitutioner end madpakkerne hjemmefra.

Hvad skal afløse madpakken?

Det drejer sig ikke om at spise børnene
af, – men om, at de bliver sundere,
stærkere, gladere og klogere.

Det bliver de ikke af en madpakke
madkultur, som for længst er død, men
ved at udvikle en ny.

Insistere på at udfolde loven så godt som muligt. Der mangler madro. Grib den historiske chance for ny madkultur.

Skal chancen udnyttes kræves der:

- Høj kvalitet i tilbuddet
- Penge og ressourcer
- Strategisk satsning og investering
- Fleksibilitet.

Overvejelser og erfaringer:

- 1) Det nye tilbud skal være fælles, velsmagende og appetitlige måltider.
Måltiderne og maden skal gøres til en naturlig og fælles del af
institutionens dagligdag.
- ordningen skal omfatte alle institutionens børn.
- det pædagogiske måltid prioriteres, og de voksne skal spise med ved
bordet.
- 2) Det skal garanteres, at måltiderne får en højere kulinarisk kvalitet end
madpakken. Der skal stilles krav, der går langt videre end de
ernæringsmæssige. Madpakkerne – både dem hjemmefra og dem fra
"madfabrikkerne" skal væk, hvis børnene ikke er på tur.
- 3) Der skal være mulighed for at tilberede maden i institutionens egen
køkken, hvis man vil have den mest optimale ordning i forhold til
børnenes maddannelse, institutionens fleksibilitet og madens friskehed.
Der skal derfor etableres de nødvendige køkkenforhold, hvilket kan
betyde, at der skal prioriteres midler til anlæg.

Økonomi – man får den mad man vil betale for.

Der skal afsættes de nødvendige midler. Kommunerne har ikke råd til at betale for barnemaden. Et anstændigt frokostmåltid koster 27-32 kr. pr frokost, alt efter Institutionens størrelse, økologikrav og andre madtilbud. Loven skal anvise hvorledes der skabes økonomi.

PTI KBH:

- Forældrebetalingen opkræves således at fripladser også gælder maden. Godt at prisen efter lovændringen ikke længere måles i procenter, men i kroner. I København opkræves ca. 20,5 kr. pr. måltid for de betalende forældre (411 om måneden).
- Statstilskuddet på de 400 mio. kr. (38 mio. i KBH) skal fastholdes, som forudsætning. I København dækker dette tilskud prisen for fripladserne, som differencen mellem forældrebetalingen og den reelle pris.

Frokosttilbuddets driftsøkonomi hviler i sig selv. Kommunen investerer i anlæg og implementering.

Frivillighed og fleksibilitet

Frivillighedens bagside er at det gør det sværere for kommunerne at satse strategisk og langsigtet. Hvorfor investere i køkkenudbygninger, efteruddannelse af personale hvis Institutionen kan fravælge maden når det passer dem?

Omvendt kan frivilligheden også være et parameter for hvor godt kommunens tilbud er og hvis det er for dårligt kan det fravælges.

Fint at der er mulighed for at indføre obligatoriske ordninger i institutioner, hvor det vurderes at have en stor betydning for børnenes trivsel.

Fint at kommunerne skal tilbyde madordninger.

Fint med mulighed for fleksibilitet og fritagelse i de tilfælde, hvor man ikke kan få en god erstatning for madpakken

Helt grundlæggende bør fælles mad være en naturlig del af det at gå i daginstitution.

BR-budgetbeslutning om Barnemaden i København 2010:

- De eksisterende madtilbud i vuggestuerne fastholdes og maden gøres obligatorisk for alle vuggestuebørn. (Vil ikke bære 95 procent af vuggestuebørnene.)
- De eksisterende eftermiddagstilbud og mælk til børnehavebørnene fortsættes og gøres obligatoriske for alle børnehavebørnene. (Vil ikke bære knap 90 procent, dvs. de aller fleste kan fortsætte med de ordninger de har i forvejen)
- Der gives et NYT tilskud på 27 kr. til frokosten til alle børnehavebørn, der er steder hvor der kan få lokalproduceret mad. Og op til 30 kr. for de der får maden udefra. Dette betyder at der tages ikke midler fra institutionerne til den nye mad og at der ikke sker forringelser i den eksisterende madordning.
- De muligheder som Folketingets lov om frokosttilbud giver for øget forældrebetaling op til 30 procent bruges til det der er afsat til nemlig mad. Det vil ikke se kant ud at hæve forældrebetalingen u at bruge hele beløbet på mad, samtidig med at eksisterende madtilbud forringes. Derfor friholdes vuggestuebørnene.
- Der iværksættes en plan for udbygning af køkkenforholdene i alle institutionerne. (her har BR kun afsat det halve af behovet)

Økonomi – Budgetmodel i KBH:

Fødevarer pr. barn dagligt	9,00	6,50	15,50
Løn pr. barn dagligt	18,00	5,50	23,50
Sum pr. barn dagligt	27,00	12,00	39,00

Midlerne er et gennemsnit:

- Store institutioner får færre budgetkroner
- Små institutioner får flere budgetkroner
- Dinertransportable efter leverandørbudget -- op til 30 kr.

Køkkentimer pr. uge - eksempler

	Ufagaert	Køkkenassistent	Kok eller økonoma
30 børn	23	22	20
43 børn	26	24	23
50 børn	28	26	24
60 børn	33	31	29
80 børn	44	42	39
100 børn	56	52	48
140 børn	78	73	68

Løsningen på den flade tallerken

Daginstitutioner er oplagte steder at skabe nye madvaner, maddannelse og forhåbentlig en ny madkultur. Hvis vi satser på det og finder de ressourcer, der skal til: Køkkener med friske råvarer, madduft, madmødre og plads til at være med - og hvor det offentlige spiserum bliver stedet for en samfundsmæssig nødvendig maddannelse.