

SPØRGSMÅL OG SVAR OM FROKOSTORDNING



Hvad er der på menuen?

Der er både kold og varm mad på menuen.

På menuen er der altid: Rugbrød, kødpålæg, fiskepålæg, vegetabilsk pålæg, frugt, grønt og en lun ret.

Når der er varm mad på menuen, er det et stensikkert hit – for ungerne elsker varm mad som fx lasagne, boller i karry, tomatsuppe osv. Og selvom vi putter ekstra mange grøntsager i de varme retter, er de stadig børnenes favoritter.



Er maden fra Fru Hansens Kælder sund?

Ja. Maden fra Fru Hansens Kælder lever op til Fødevarestyrelsens krav til børnemad (Måltidsmærket). Fru Hansens Kælder samarbejder med Fødevarestyrelsen om mad til børnehavebørn og vuggestuebørn.



Kommer maden færdig?

Både og. Al frugt og grønt kommer hjem til institutionen hele og skal skæres, snittes, blancheres, rives eller i det hele taget bearbejdes. Pasta, ris, kartofler osv. koges i institutionen. Noget mad kommer færdigt og skal varmes i ovnen. Fru Hansen Kælder kalder det delvis egenproduktion, og menuen er særligt udviklet til køkkener, der ikke er godkendt til fuld egenproduktion.



Er maden økologisk?

Menuen er minimum 85% økologisk.



Hvor tit kommer maden?

To gange om ugen. Maden kommer altid dagen før, man skal bruge den, sådan at man undgår stress over for sene leveringer etc.



Er maden beregnet til både vuggestue- og børnehavebørn?

Ja. Langt hen ad vejen er det den samme mad, der serveres i både børnehave og vuggestue. Dog kan der være forskelle i den måde, maden tilberedes på, fx dampes grove grøntsager, inden de serveres for de mindste. Der er også mulighed for at tilberede grød, mos eller supper, hvis der er dage, hvor de mindste har svært ved at spise det, der er på menuen.



Skal børnene stadig have madpakke med til om eftermiddagen?

Nogle institutioner kan godt få maden fra Fru Hansens Kælder til at strække sig til om eftermiddagen, andre supplerer op med ekstra brød og frugt.



Hvad med børn med særlige kosthensyn?

Alle kan spise med. Hvis der er børn, der af religiøse eller andre kostmæssige årsager ikke kan spise det, der er på menuen, kan der altid bestilles alternativer på Fru Hansens Kælders webshop.



Hvad med børn, der har allergi?

De fleste børn med allergier kan være med i madordningen.

På Fru Hansens Kælders hjemmeside findes en allergieliste, som forældrene har adgang til. Forældrene kan i samarbejde med den køkkenansvarlige aftale, hvilke dele af menuen barnet ikke må spise. På Fru Hansens Webshop kan den køkkenansvarlige bestille alternativer, som det enkelte barn kan tåle.



Tager frokostordningen tid fra det pædagogiske arbejde?

Nej, der bliver ansat en køkkenassistent (madmor) i institutionen, som varetager alle opgaver i forbindelse med frokostordningen.



Kræver det et nyt køkken?

Nej, men måske skal køkkenet opgraderes, så frokostordningen kan håndteres. Primært kigges der på om opvaskesituationen er ok. Der findes effektive opvaskemaskiner, der kan integreres i almindelige køkkener. Derudover kigger man på om institutionen har nok kapacitet i forhold til ovn, køl, frys, lager og bordplads. Fru Hansens Kælder tilbyder gratis køkkenrådgivning.



Hvor kommer køkkenassistenten fra?

Institutionen ansætter selv køkkenassistenten. De penge, forældrene betaler for frokostordningen, skal både dække køkkenassistentens løn, samt de råvarer, der leveres.



Hvad med hygiejnebevis?

Det anbefales, at den køkkenansvarlige har et hygiejnebevis. Fru Hansens Kælder har et samarbejde med E-smiley, der tilbyder hygiejnekurser og egenkontrolstyringsmoduler.



Kan man komme på tur?

Ja. Den ugemenu, der kommer fra Fru Hansens Kælder, indeholder altid rugbrød, flere slags pålæg, frugt og grønt. Med udgangspunkt i dette, kan den køkkenansvarlige hurtigt lave nogle madpakker til både planlagte og spontane ture.



Hvordan lærer man at håndtere konceptet fra Fru Hansens Kælder?

Inden opstart afholder Fru Hansens Kælder et kursus for køkkenansvarlige og ledere.



Er det svært?

Fru Hansens Kælder gør arbejdet med frokostordningen så enkelt som mulig. Vi laver opskrifter til alle dage, billeder af alle menuer, ernæringsberegninger, allergielister og I bestiller maden i et nemt it-system, som selv udregner, hvor meget mad, der skal bruges til hver enkelt menu.

Men... maden skal I selv lave. På den måde bliver måltiderne lækrest og dagligdagen gjort så nem som muligt.



Virker det?

Ja. Det virker. Det ved vi, fordi de institutioner, der får mad fra Fru Hansens Kælder, genvælger ordningen år efter år.

