

# SPØRGSMÅL OG SVAR OM FROKOSTORDNING

## Gode madvaner for livet

I Fru Hansens Kælder tror vi på, at et sundt forhold til mad fra barnsben, skaber gode madvaner for livet. Derfor bruger vi det meste af vores tid på at udvikle måltidskasser, der indeholder alt det børn har brug for - og den mad de elsker. Frokostordningen styrker børnenes nysgerrighed og madmod.

## Hvad er der på menuen?

Vores måltidskasse er fuld af sunde råvarer og har minimum 90% økologi på menuen. Maden er ernæringsrigtig, velsmagende og børnevenlig.

Menuerne veksler mellem dage med varme retter og dage med smør-selv mad med lunt tilbehør. Opskrifterne, der er udviklet af kokke og ernæringseksperter, er nemme at følge og resultatet bliver sund mad på børnenes tallerkener, som giver masser af energi til leg.

## Er maden beregnet til både vuggestue- og børnehavebørn?

Langt hen ad vejen er det den samme mad, der serveres i børnehave og vuggestue. Der kan være forskelle i tilberedningen, f.eks. dampes grove grøntsager, inden de serveres for de mindste. Der er mulighed for at bestille special-mad til babyer.

## Hvad med børn med særlige kosthensyn?

Det er vores mål, at så mange børn som muligt, skal kunne tage del i det fælles frokost-måltid. Hvis man ikke spiser kød, lider af allergi, spiser halal eller har andre særlige kosthensyn, kan man bestille alternative retter.

Forældre kan få adgang til alle informationer om maden på vores hjemmeside.

## Kan man komme på tur?

Der er stor fleksibilitet, og man har mulighed for at lave tur-madpakker, hvis en gruppe skal på udflugt.

## Er der mad nok?

Når Fru Hansens Kælder laver menuer, supplerer vi Fødevarerstyrelsens anbefalede mængder med ekstra frugt og grønt, så alle bliver mætte.

## Hvordan undgås madspild?

Bestillingssystemet beregner automatisk den rette mængde mad til det antal børn, der skal bispises og vi leverer kun den mængde mad, institutionen har brug for. Sådan holdes madspildet nede.

# SPØRGSMÅL OG SVAR OM FROKOSTORDNING

## Om det praktiske

Hos Fru Hansens Kælder har vi hjulpet frokostordninger i gang i mere end 10 år. Vi kender til de fleste praktiske udfordringer, og vil meget gerne dele ud af vores viden.

## Tager frokostordningen tid fra det pædagogiske arbejde?

Der bliver ansat en køkkenansvarlig i institutionen, som varetager de praktiske opgaver i forbindelse med frokostordningen. Når man arbejder pædagogisk med frokostordningen, er det de voksne på stuen, der bruger det fælles måltid som anledning til læring og udvikling omkring sprog, motorik og madmod.

## Hvad sørger Fru Hansens Kælder for?

Gennemtænkte menuplaner, nøjagtige ernæringsudregninger, nemme opskrifter, fotos af maden, et enkelt bestillingssystem og kompetent hjælp. Måltidskasserne leveres 1-2 gange om ugen.

## Hvem ansætter den køkkenansvarlige?

Institutionen ansætter selv den køkkenansvarlige. Forældrebetalingen dækker den køkkenansvarliges løn samt udgifterne til maden. Det er ikke nødvendigt at den ansatte har en køkkenfaglig baggrund, men man kommer rigtig langt med organisatorisk overblik, lyst til at være sammen med børn og godt humør.

## Hvor lang tid tager det at arbejde med frokosten?

Vores tommelfingerregel er 4 minutter pr. barn/dag. Vi hjælper gerne med en mere nøjagtig timeberegning ud fra institutionens børnetal.

## Hvordan lærer man at håndtere konceptet fra Fru Hansens Kælder?

Inden opstart afholder Fru Hansens Kælder et kursus for køkkenansvarlige og leder. Vi sikrer, I kommer godt fra start og er man i tvivl om noget, har vi dygtige folk klar på telefonen til at hjælpe.

## Kræver det et nyt køkken?

Vi har taget højde for at maden skal kunne tilberedes i stort set alle slags køkkener. Vi tilbyder gratis køkkenrådgivning til de institutioner, der er i tvivl om hvilke løsninger, der skal til for at komme nemmest og bedst i gang med frokostordningen.