



## ALBERTSLUND VISER VEJEN TIL MERE ØKOLOGI

■ ■ ■ *Albertslund Kommune var tidligt ude af startboksen hvad angår økologi. Allerede i 1995 startede en stor omlægningsproces, hvor alle kommunens 29 daginstitutioner indførte økologi over en halvanden års periode. Alle køkkenmedarbejdere blev af tre omgange sendt på et 16 ugers kursus i økologi.*

Af Camilla Mathiesen

I dag, 15 år efter, ligger økologiprocenten i gennemsnit på imponerende 96,6 procent i kommunens daginstitutioner, der alle har både køkken og personale ansat til at lave maden. Gennemsnitligt er 85 procent af maden i alle Albertslunds offentlige institutioner økologisk. Daginstitutionerne står for halvdelen af alle de fødevarer, kommunen indkøber.

### ■ ■ ■ Økologi kræver politisk vilje

Beslutningen om at indføre økologi kom fra politisk side: "Vi har godt kunnet finde pengene til økologisk mad. Det er et politisk valg, hvor meget man vil afsætte, og om man synes, det er væsentligt at undgå pesticider i børnenes mad eller ej. Det synes vi, det er," har Albertslunds borgmester Finn Aaberg (S) tidligere sagt om grunden til at vælge økologi. Kostbudgettet for daginstitutionerne er ikke vokset efter omlægningen. De eneste "ekstra penge," der er brugt, er dem, der gik til omlægningen og kurserne i 1995-96.

### ■ ■ ■ Informér og inddrag medarbejderne

Beslutningen om økologi var i starten ikke populær blandt køkkenpersonalet, hovedsageligt fordi køkkenmedarbejderne ikke var blevet informeret om eller inddraget i beslutningen. Jane Grønlund, der er tovholder på maden i kommunens daginstitutioner siger: "Der var stor modstand i starten, men efterhånden blev alle enige om at få det bedste ud af det, og det var en god og fornuftig proces. Men skal jeg give et råd til andre kommuner, så er det at informere og inddrage det personale, som skal lave maden og som bliver direkte berørt af beslutningen." Den skeptiske stemning er vendt for længst, og i dag er der stor faglig stolthed og begejstring over de flotte resultater blandt køkkenpersonalet.

### ■ ■ ■ Kostbudgettet er urørligt

Som nævnet er der siden økologikurserne i 95-96 ikke tilført ekstra penge til kostbudgettet i daginstitutionerne. Det betyder, at den høje økoprocent er blevet fastholdt uden nogen former for økonomisk saltvandsindsprøjtning.

En af forklaringerne er, at institutionerne kører med adskilte ramme- og kostbudgetter. Det betyder, at der aldrig nogensinde kan gå penge fra "madkassen" og så over i den kasse, der skal købes bleer, legetøj og rengøringsmidler for. Kostbudgettet er urørligt, og er altså ikke som andre steder i landet en integreret del af rammebudgettet.



Råvareprisen for den økologiske mad i daginstitutionerne ligger i Albertslund på 10,04 kr. om dagen for et vuggestuebarn og 12,50 kr. om dagen for et børnehavebarn. Tallene er eksklusive moms og baseret på 260 dage i institution pr. år.

### ■ ■ ■ Viden skal gives videre

Et vigtigt element, der har været med til at fastholde den høje økoprocet, er vidensdeling. Køkkenpersonalet har været gode til at give deres viden om økologi videre til nye medarbejdere og deler jævnligt erfaringer med hinanden. Det foregår blandt andet ved fire årlige køkkenmøder, hvor personalet mødes på tværs af institutionerne og udveksler idéer, udfordringer og erfaringer. Nye køkkenmedarbejdere kommer i praktik i tre dage i en anden institution end den, de ansættes i, så al den viden om økologi, der ligger ude i køkkenerne, hele tiden gives videre.

### ■ ■ ■ Miljøpædagogik

Niels Ringlebjerg Jensen, Udviklingskonsulent og Miljøkoordinator i Albertslund Kommune fortæller, at man i kommunen arbejder med begrebet miljøpædagogik. Det betyder, at man ikke kun fokuserer på økologiprocenten i køkkenet, men at man tænker bæredygtighed ind i det pædagogiske arbejde i både ungdomsskoler, skoler og institutioner.

Nedenfor kan du se eksempler på, hvordan forskellige institutioner i Albertslund Kommune arbejder med økologi og miljøpædagogik.

### ■ ■ ■ Historier fra Albertslund

#### - Sådan gør vi det sjovt og nemt at arbejde med økologi

##### ■ Albertslund Ungdomsskole

På Ungdomsskolen er salget af sodavand og slush ice fra skolens egen kiosk erstattet af en række hjemmelavede produkter.

Ungdomsskolen har f.eks. indkøbt en saftpresser, som kan lave frugtjuice, og eleverne skaffer selv ingredienserne ved at indsamle nedfaldsæbler.

Ungdomsskolen er også begyndt selv at lave milkshake, is og brød, som både sælges fra skolens kiosk og serveres til eleverne ved særlige lejligheder. Ved selv at fremstille produkterne har skolen væsentligt nemmere ved at anvende en stor del økologiske produkter, og aktiviteterne er forbundet med gode, miljøpædagogiske principper.

Aktiviteterne er med til at gøre "fra-jord-til-bord" tankegangen nærværende for eleverne, og eleverne får præcist indblik i, hvad der er tilsat den æblemost og milkshake, de drikker. Dét bruger Ungdomsskolen som en løftestang til også at tale om ernæring og sundhed med eleverne.

##### ■ Børnehuset Baunegård

I Børnehuset Baunegård hjælper børnene med i madlavningen, og får derved en andel i den mad, der serveres. Nogle af idéerne med at lade børnene deltage i madlavningen er, ud over at det er hyggeligt for både børn og voksne, at det er med til at give dem et vist råvarekendskab og indsigt i forskellige smagstyper. Børnene er selv med til smage retterne til.



De børn, der har været med til at lave maden, bliver skrevet på en tavle, hvilket både giver børnene stolthed, og er en oplagt mulighed for at fortælle deres kammerater om, hvordan maden er blevet lavet.

Madlavningen foregår også tit udenfor, og det hyggelige liv omkring bålet er en berigelse for børnene. Specielt når det er koldt, virker varmen fra bålet som en samlende kraft. At få maden udenfor og ned i børne-øjnehøjde giver en helt fantastisk mulighed for at inkludere børnene i madlavningen, og vigtigst af alt, så giver det lejlighed til mange gode snakke om, hvor maden kommer fra, og hvad den består af. Madlavning over bål kræver særligt udstyr, og Baunegården har derfor investeret i et "tre-bens stativ", bålriste og bålgrøder til forskellige formål.

At turde prøve at smage på noget nyt kræver tryghed, og delagtiggørelsen og dialogen mellem børn og pædagoger omkring madlavningen giver denne tryghed. I Baunegården oplever de, at børnene således bliver åbne for at prøve at smage på noget nyt.

### ■ Børnehuset Vejmøllen

For børn i børnehøjsalderen er det begrænset, hvad man kan forstå om principperne bag økologisk produktion af fødevarer. Men børnene har stor glæde af at se, hvordan maden kommer fra jord til bord. Formidling af "fra jord til bord-princippet" dyrkes i høj grad i Børnehuset Vejmøllen.

Børnehuset tager ofte børnene med ud på kommunens eget økologiske landbrug for at købe grøntsager. Desværre er Børnehuset forhindret i at have deres egen køkkenhave, men de har deres eget urtebed, hvor børnene deltager hver gang, der skal hentes krydderurter til madlavningen. Både indkøbene fra stalddøren og urtebedet er med til at give børnene forståelsen af, at grøntsagerne kommer op af jorden, som så igen kan være med til at skabe en forståelse af, hvad "gode betingelser" for fødevarerproduktion egentligt vil sige. Fra jorden kan børnene følge processen til bordet, og de madrester, der måtte være tilovers, komposterer børnene efterfølgende i egen kompostbeholder. Derved kan de følge nedbrydningsprocessen på tættest hold, indtil der til slut er frisk muldjord, der kan lægges i urtebedet, og ringen er sluttet.

Børnehuset Vejmøllen arbejder også med børnenes forståelse af, hvad "årstidens frugt og grønt" vil sige. Om sommeren indkøber Børnehuset friske majs til børnene, som børnene selv "pøser", hvorefter majsene gemmes et halvt år. Når majsene tages op igen om vinteren, er det en god anledning til at snakke om hvilke typer af frugt og grønt, der hører til hvilke årstider.

### ■ Børnehuset Vognporten

I Børnehuset Vognporten laver de selv alt deres mel ved at kværne korn i egen kværn, og de bager selv alt deres brød. Det er billigere end at købe færdigt bagt brød, og det hjemmemalet mel giver også et brød, der smager bedre end det, de kan købe.

Hjemmemalet mel giver brødet en bedre konsistens, og Vognporten formoder også, at melet indeholder flere vitaminer i forhold til færdigkøbt brød. Og så smager brødet bedre, specielt brødets skorpe får et ekstra pift.

Der arbejdes med flere forskellige kornsorter, og pædagogerne håber på, at det vil være med til at reducere risikoen for, at børnene udvikler intolerance overfor bestemte typer af mel. Vognporten synes selv, at de har nogle sunde børn fulde af energi, men om det er vitaminberigelsen fra brødet, eller om det er børnenes oplevelse med at se kværnen arbejde, der giver øget velvære, er ikke til at sige.