

Spørgsmål og svar vedrørende frokostordning

Hvad er der på menuen?



På én uge er der 4 dage med smørselv mad og én dag med varm mad. Smørselv maden består altid af fiskepålæg, kødpålæg, vegetabilsk pålæg samt frugt og grønt. Derudover er der en lille lun ret til alle smørselv dage. Menuen er minimum 85% økologisk.

Tager frokostordningen tid fra det pædagogiske arbejde?



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

Hvor kommer køkkenassistenten fra?



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

Kan man finde en deltids-køkkenassistent?



Ja, det har kunnet lade sig gøre i alle de institutioner, som Fru Hansens Kælder leverer til.

Kan man komme på tur?



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

Kommer maden færdig?



Både og. Noget mad kommer færdigt og skal varmes i ovnen. 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. Fru Hansen kalder det delvis egenproduktion og menuen er særligt udviklet til køkkener, der ikke er godkendt til fuld egenproduktion.

Skal vi have nye køkkener?



Nej, men måske skal køkkenet opgraderes så frokostordningen fra Fru Hansens Kælder, 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.

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 af 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?



De fleste institutioner kan godt få maden fra Fru Hansens Kælder til at strække sig til om eftermiddagen.

Hvad med hygiejnebevis?



Det anbefales at den køkkenansvarlige har et hygiejnebevis.

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



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

Er maden fra Fru Hansens Kælder sund?



Ja. Maden fra Fru Hansens Kælder lever op til alle Fødevarestyrelsens krav til børnemad. Fru Hansens Kælder har et tæt samarbejde med Fødevarestyrelsen om mad til børnehavebørn og vuggestuebørn.

Hvad med børn af anden etnisk herkomst?



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

Hvad med allergibørn?



De fleste børn med allergier kan være med i madordningen. På Fru Hansens Kælders hjemmeside findes en allergenliste, som forældrene har adgang til. Forældrene kan i samarbejde med den køkkenansvarlige aftale, hvilke dele af menuen barnet ikke kan tåle. På Fru Hansens Webshop kan der bestilles alternativer, som det enkelte barn kan tåle.

Virker det?



Ja. Det virker. Det ved vi fordi de institutioner, der tidligere har valgt Fru Hansens Kælder, genvælger ordningen år efter år.