



HYBRID KONCEPT

MÅLTIDSKASSER TIL SKOLEN



Hybrid koncept: Måltidskasser til skolen

Hybrid konceptet er oplagt for skoler og institutioner, der ønsker at kombinere sund mad med læring og fællesskab. Det er velegnet til mindre skoler uden fuldt køkken og med fokus på praktisk læring, samt skoler, der integrerer madkundskab i undervisningen. Konceptet egner sig også godt til projektskoler og steder, hvor kantine- eller køkkenpersonale kan hjælpe med den lokale klargøring af maden.

Fordele ved Hybrid koncept:

- **Skaber ejerskab og fællesskab:** Elever og personale deltager aktivt i madforberedelsen.
- **Styrker madkundskab og praktiske færdigheder:** Konceptet kan kobles til undervisningen og giver eleverne mulighed for at lære om råvarer, tilberedning og sund kost i praksis.
- **Øger elevernes forståelse af ernæring og sundhed:** Gennem praktisk læring får eleverne indsigt i, hvordan mad påvirker deres krop og sundhed.

Madordning der styrker både maven og fællesskabet

Hybrid konceptet er fleksibelt og lærende måltidskoncept, der styrker fællesskab, madkundskab og giver skolen mulighed for mere økologi og lokal involvering.



Chili con Carne med ris, nachos og grønt



Sådan fungerer vores Hybrid koncept

I vores **hybrid koncept** kombinerer vi central tilberedning med lokal færdiggørelse og udlevering, hvilket giver skolerne en fleksibel og engagerende løsning til måltidsordningen. Maden tilberedes først i vores centralkøkken, hvor vi sikrer høj kvalitet, friske råvarer og ensartede standarder. Derefter leveres måltiderne til skolen, hvor de kan færdiggøres og anrettes lokalt af enten køkkenpersonale, kantine, pædagogisk personale eller endda sammen med eleverne som en del af undervisningen eller andre pædagogiske aktiviteter.

Centralt tilberedt, lokalt færdiggjort

Maden leveres allerede forberedt, klar til opvarmning og færdiggørelse på skolen. Dette gør det muligt for skolerne at tilpasse måltidsordningen efter deres specifikke behov og ressourcer. Skolen kan vælge, om de vil have maden færdiggjort af professionelt køkkenpersonale, kantinen, pædagogisk personale eller om eleverne selv skal deltage i madlavningsprocessen.

Pædagogisk potentiale og fleksibilitet

Hybridmodellen giver mulighed for aktiv inddragelse af eleverne, hvilket styrker deres praktiske madkundskab og forståelse for sund kost. Ved at deltage i madlavningen lærer eleverne både om ernæring og samarbejde. Samtidig fremmer det fællesskab og ansvarsfølelse omkring måltiderne. Konceptet giver skolen stor fleksibilitet i, hvordan og af hvem maden færdiggøres, samtidig med at det tilbyder en lærerig og praktisk tilgang til undervisning og pædagogisk udvikling.



**Kylling i cremet tomatsauce,
grønt og øko. pasta**



Kort om S.skolemad

Frisk skolemad til overkommelige priser

Hos S.skolemad gør vi det nemt og økonomisk at sikre børnene et nærende måltid i løbet af skoledagen. Vi tilbyder fleksible skolemadsordning med et bredt udvalg af sunde retter, der imødekommer både travle hverdage og forskellige madpræferencer.

Sund og nem frokost til børn

Vores måltider giver børnene en energifyldt og nærende frokost, der er et sundt alternativ til den traditionelle madpakke.

Fleksibilitet for forældre

Med vores app kan forældre nemt se menuen og følge med i hvad der serveres. Det er også muligt at kommunikere direkte med os, få opdateringer og tilpasse bestillinger, så børnene altid får sund og lækker mad. Appen giver en enkel måde at holde sig informeret og være i dialog med os.

Effektiv levering og høj kvalitet

Vi sikrer, at måltiderne leveres til skolen til aftalt tid, og at portionerne er tilpasset Fødevarestyrelsens anbefalinger. Maden er klar til at blive spist direkte fra emballagen, og vi sikrer både god smag og præsentation.

Erfaring og kvalitet

Med over 20 års erfaring leverer vi sund og velsmagende skolemad til skoler. Har vi fokus på de 7 officielle kostråd og arbejder løbende på at øge brugen af økologiske råvarer. Vores menu er sæsonbaseret og varieret, og vi anvender genanvendelig emballage for at skåne miljøet. Vi samarbejder med lokale leverandører for at sikre både høj kvalitet og et mindre miljøaftryk.

Læs mere om os og hvad vi tilbyder på www.sundskolemad.dk.



**Kyllingespyd med ovnbagte
kartofler, frugt og grønt**

