



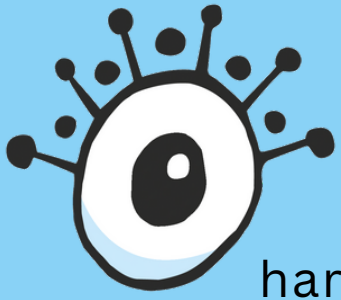
SÅÅ' DER
SKOLEMAD



HVEM ER ØJN?

ØJN er skabt af Thomas Hess Nielsen, udviklingschef i Aarstiderne og Søren Ejlersen, medstifter af Aarstiderne og stifter af skolehavekonceptet Haver til maver.

Vi har samlet et sejt team med nogle af landets stærkeste kompetencer. Sammen har vi styr på køkkenopbygning, maden, logistikken, læringsmiljø af afviklere, i interaktion med lærere og elever.



Søren Ejlersen og Thomas Hess Nielsen

har skabt ØJN skolemad med det formål - at så mange skolebørn som muligt, skal nyde godt af et sundt, økologisk og bæredygtigt måltid skolemad HVER DAG.

ØJN skolemad er billig og let at implementere på skolen. I princippet skal der kun bruges køl, 1-2 ovne, 2 vaske og 1 opvaskemaskine samt en “Køkkenhelt” der arrangerer maden.

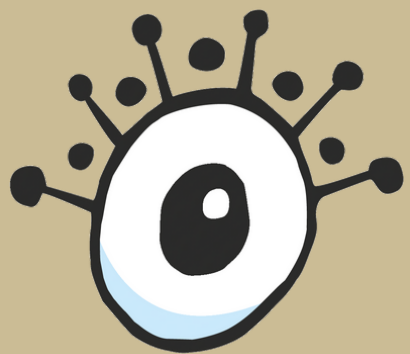
Målet er også at udvikle børn og unges engagement i den grønne omstilling.

Ligeledes at lade kommunerne tage deres del af ansvaret, for sunde bæredygtige spisevaner, for de kommende generationer.

ØJN's retter er udviklet i samarbejde med ernæringseksperter fra KU (Generation sunde børn) og af de ypperste danske fremsynede udviklere og fødevarevirksomheder.



“INGEN LÆRING UDEN NÆRING”



MADEN

ØJN arbejder med særligt fokus på:

- Klimavenligt mad
- Bæredygtighed
- Økologi
- Fuldkorn
- Alt serveres lunt, friskt og varieret
- De danske kostråd
- Ingen engangsemballage og plastik.
- Et minimum af madspild.

100% ØKOLOGISK

(UNDTAGEN FISKEPRODUKTERNE)

MIN. 80% PLANTEBASERET

STØRSTEDELEN AF FRUGT OG

GRØNT SAMT VORES

PLANTEBASEREDE

MÅLTIDSKOMPONENTER

BLIVER LEVERET FRA

WWW.AARSTIDERNE.COM



MENU EKSEMPLER

- Gastrosanwich med hønsesalat, spidskål, frugt og snackgrønt
- Sandwich med oksebøf, creme fraiche dressing, frugt og snackgrønt
- Lunt solsikkerugbrød med fiskenuggets, remoulade, frugt og snackgrønt
- Lunt solsikkerugbrød med med æg, fiskefrikadelle, karse, remoulade, frugt og snackgrønt
- Surdejs Pizza med plantekebab, majs, revet ost, basilikum, frugt og snackgrønt
- Gastrosanwich med tunsalat, spidskål, frugt og snackgrønt
- Lunt solsikkerugbrød med makrel i tomat, fiskefilet, remoulade, frugt og snackgrønt
- Sandwich med kyllingebøf, creme fraiche dressing og snackgrønt
- Lunt solsikkerugbrød med med kyllingefrikadelle, æg, mayo, karse, frugt og snackgrønt
- Chili sin Carne i wrap med revet ost, frugt og snackgrønt



FÆLLESSKABET

Børnene spiser sammen i klasserne i små grupper på 4-6 elever. Hver gruppe vælger løbende sin bordhelt. Bordheltens opgave er, at hente maden på et rullebord ude ved køkkenhelten. Derefter skal der dækkes bord og dagens menu gennemgås foran gruppen.

Det hele stimulerer ro, øger lighed, skaber større madmod og øger trivslen og fællesskabet i klassen.

Derefter rydder ugens bordhelt op, samler servicen sammen, tørrer bordene af og kører rullebordet tilbage til køkkenhelten.

Maden sikrer, at børnenes maver og hjerner fyldes op med nærende sund kost, så børnene bliver mere friske og lærevillige. Alle måltider nydes med rigeligt vand.



Sammen med maden bliver der løbende lavet materiale, som I efter eget ønske kan anvende. Små film som beskriver elementer fra gastronomiens og råvarernes verden og gør de unge kloge på, hvordan en gulerod bliver til og hvor meget vand der er i agurker.

Vi har glimt i ØJN og søger efter god stemning og stimulering af sanserne. Derfor er der hver dag masser af årstidernes rå frugt & grønt til menuen. De klasser der har mod på det, kan modtage skærebrædder og knive, så man selv doserer sin agurkestav, farvede gulerødder og en sjov peberfrugt.



OPSTART

ØJN skolemad er nu i gang på flere skoler landet over, med stor succes.

Vores erfaringer har vist, at man kan implementere ØJN skolemad billigt i etablering og drift, samt væsentligt mere agilt.

Vi rådgiver jer med at opgradere køkkenet, hvis det ikke allerede findes. Vi laver mad i både SFO køkkener, små professionelle køkkener eller mindre rum, som vi indretter til et lille anretter køkken.

ØJN skolemad er et komfur-løst koncept. I skal i princippet kun bruge køl, 2 vaske, et par ovne og opvaskemaskine.

Vi har konceptueret en model, hvor produkter skabes decentralt - derefter samles, snittes, varmes og anrettes effektivt af “køkkenhelten” på skolen.

Oven på konceptet skaber vi “læringen”, der giver børn begejstring, madmod og godt fællesskab.

ØJNS ANSVAR:

- ØJN rådgiver med klargøring/opgradering af køkken (fx SFO køkkenet, et helt nyt mindre rum eller et professionelt køkken) samt fødevarestyrelsen
- ØJN sørger for indkøb, logistik og levering til skolen
- ØJN oplærer køkkenheltene
- ØJN udvikler løbende opskrifterne
- ØJN inspirerer til læring

SKOLENS ANSVAR:

- Skolen ansætter en køkkenhelt, ex. 3-4 timer dagligt v/120 elever (kan være en ufaglært, en SFO medarbejder e.l.)
- Køkkenhelten snitter, varmer og anretter maden på fade. Efter frokost, vasker Køkkenhelten op og gør klar til dagen efter.
- Da modellen er simpel, er der et oplagt potentiale, til at involvere elever, flexere, frivillige eller andre på skolen.



SÅÅÅ' DER

SKOLEMAD!

ØKONOMI

0-3 KLASSE



Opstart

Alle skoler og deres faciliteter er forskellige. Derfor ligger vi et budget med jer, alt afhængig af hvor meget der skal laves.

Køkken opgradering efter aftale og regning.

Indskoling er billig og hurtig

10.000-100.000 kr.

Gear – tallerkener, knive, bakker, rulle vogne mm.

Ca. 60.000 kr.

Køkkensparring, eventuelle tegninger, møder mm

Drift økonomi

I alt 28 kr. ex. moms pr. barn pr. dag

V. 200 elever

28.000 kr. pr. uge. 1.120.000 pr. år v. 40 uger.

V. 500 elever

70.000 kr. pr. uge. 2.800.000 pr. år v. 40 uger.

Herudover aflønning af ”køkkenhelt”

Ca. 20 timer ugentligt v/120-200 elever



Siden vi startede ØJN skolemad op for indskolingen på en række skoler, i efteråret 2023, har der været en del efterspørgelse på en model, der også kan omfavne de større elever.

ØJN indskolingsmodel kan også implementeres for 4. og 5. årgang, dog med større portioner.

ØJN arbejder i øjeblikket på en skolebodsmodel, for 6. - 10. årgang, der vil være lige så billig og hurtig at implementere på skolen, da vi vil bruge køkkenfaciliteterne fra indskolingen. Inden længe vil vi præsentere modellen for jer.

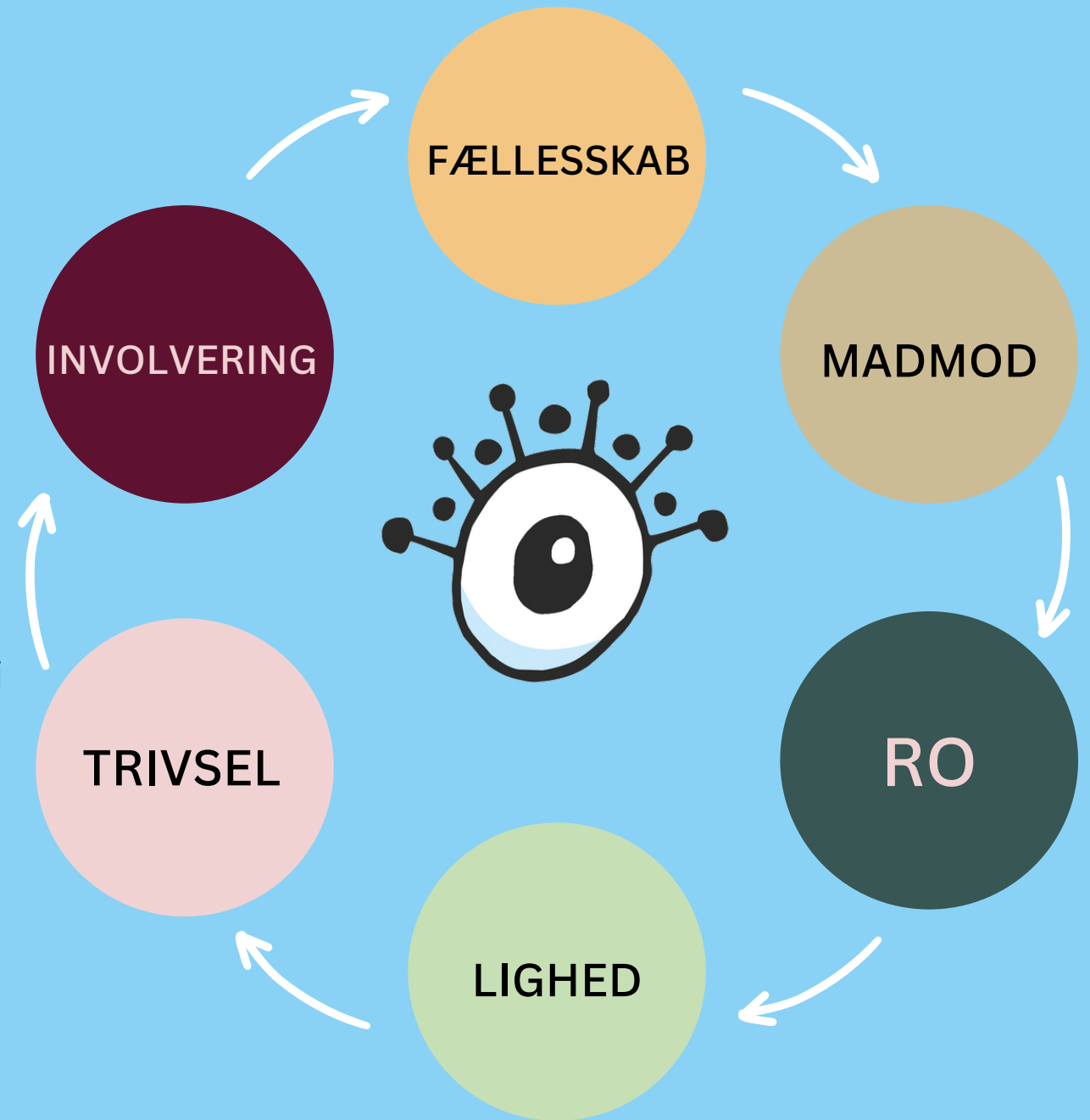
ØKONOMI 4-10 KLASSE

HVAD SIGER LÆRERNE?

Det kan være en udfordring for børnene, at pludselig skal forholde sig til noget mad, de ikke er vant til. Men lærerne fortæller os, at børnene tager utroligt godt imod den nye mad. Så godt, at de ikke vil tilbage til deres madpakker :)

Der er mere fokus på fællesskabet, da børnene nu sidder samlet i grupper på 4-6 børn. Nu hvor børnene spiser det samme mad, skabes der en større madro og lighed. Nu skal børnene ikke sidde og sammenligne deres madpakker, eller mangel på samme.

Børnene inspirerer hinanden, når de ser, at gruppen prøver at smage på det hele. Vi ser også, at børnene snakker mere om maden de spiser. De hjælpes ad med at dække bord og rydde op.



HVAD SIGER ELEVERNE?

ØJN
kære Øjn.

Jeres mad er
Nimmels K chhmm
Jeg elsker NUGGETS!!!

Nanna khvili Am 2.6
Eva's
Eru
Re
S



29 Jan mah

(Tiziz) 2024

Kære Øjn.

Supperduer god mad.

Jeg hader oliven

Men jeg elsker Pizza og

bøfen det smager så

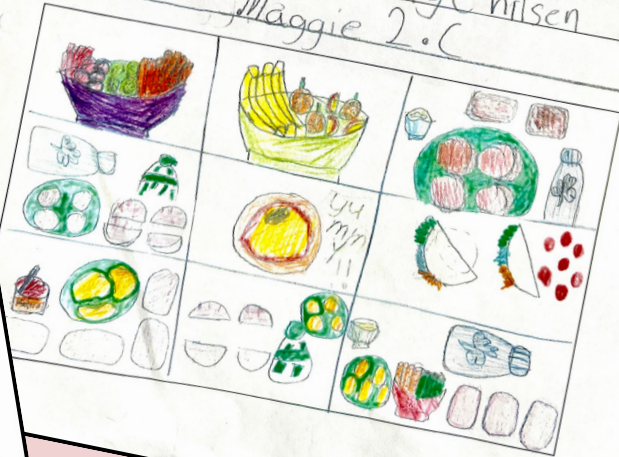
god at man skulle tro at

Det var usort Khaima



Man.d.29.jan.2024

Kære Tomas, Søren, Sanne
Jers mad smager me-
ga-godt næsten bedre
end min mors. Det er sen-
dsygt at i blander grøn-
sager i feks. bøfene, kyllige-
fikedeller. Kærlige hilsen
Maggie 2.C



Man.d.29.jan.2024

Thomas, Søren og Sanne
Mad smager legendarisk,
smager bedre end mit mad da hjemme.
Jeg er best kan lier.
Pevefrøsten og bøfene.
Kærlig hilsen JONATHAN

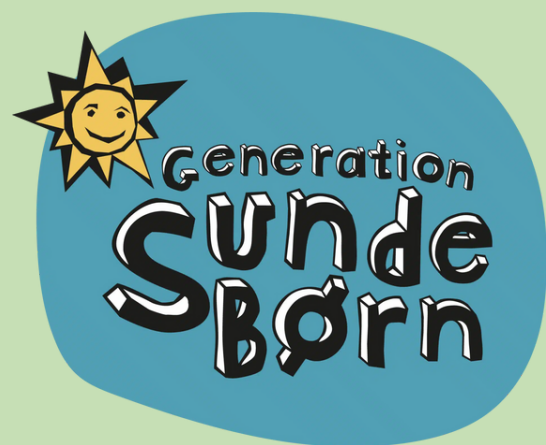


Man.d.29.jan.2024

Kære Thomas, Søren og Sanne
der mad i laver smager så godt og jeg gelejder
mig til Fredag det bliver så sjov og første gang
der jeg så jeres mad kunne jeg ikke ligde det
men så der jeg to en bid smagt det så
godt og jeg ville nu lid komme ter at elste
jeres mad Fra Isabella 2.C



ØJN



ØJN er stiftet på baggrund af et 2-årigt KU forskningsprojekt “Generation sunde børn” som vi er stolte af, at være en del af!

Generation Sunde Børn har til formål, at undersøge hvordan man kan skabe sunde og trivselsfyldte børneliv. Kernen er et stort interventionsforsøg, der strækker sig over to skoleår og berører livet for omkring 2200 børn. Det startede i 1. og 2. klasse i august 2023 på 24 udvalgte skoler på Sjælland og i Region Syddanmark.

Projektet implementerer en række tiltag på 12 indsatskoler, mens 12 skoler fungerer som sammenligningsgrundlag. Disse tiltag inkluderer blandt andet:

- Sund og klimavenlig skolemad – som leveres af ØJN
- Integration af mere bevægelse i undervisningen
- Workshops for forældre og børn om sunde søvn- og skærmvaner

Derudover involverer projektet også lokalsamfundet i form af SFO'er, idrætsforeninger, og supermarkeder, samt andre lokale og nationale aktører.

Projektet er støttet af Novo Nordisk Fonden.



SKOLEMAD DER BETALER SIG



Vi har skabt et skolemadskoncept, der både er billigt, hurtigt og nemt at implementere på skolen. Vi er samlet et sejt team med nogle af landets stærkeste kompetencer. Der er styr på køkkenindretning, maden, logistikken, læringsmiljø af afviklere, i interaktion med lærere og elever.

ØJN vil hjælpe de danske folkeskoler, børnene, deres forældre - og give lærerne et tiltrængt åndehul. Vi er erfarne i alt hvad det handler om og ser meget frem til at høre fra jer. Sammen vil vi sikre sunde børnemaver, så jeres læring hjælpes af næring.

Venlig hilsen

Søren Ejlersen og Thomas Hess Nielsen

I kan se mere om hvad vi har bedrevet på disse sites:

www.øjn.dk

www.havertilmaver.dk

www.aarstiderne.com

www.banegaarden.com

Ring eller skriv til os – hey@ojn.dk eller Søren Ejlersen 22700700



SÅÅ' DER
SKOLEMAD