



Madkundskab

Madglæde i optimale rammer

Undervisning af fremtidens forbrugere



Overskuelige elevarbejdspladser, skabe til opbevaring og sikker placering af ovne og serviceområde.

Madkundskab er et unikt fag. De fysiske rammer er essentielle for læring om måltider, fødevarer, miljø, hygiejne, sundhed og livskvalitet.

Det skal være en oplevelse at lave mad, og derfor skal undervisningslokalerne være indbydende, fleksible og hygiejniske.

I samarbejde med madkundskabslærere på landets skoler har vi udviklet et koncept, der sikrer stor fleksibilitet. Vores løsninger understreger synergien mellem omfattende viden om ergonomiske principper og konsekvent brug af de mest holdbare materialer.

Vi er en aktiv og innovativ medspiller ved renovering eller nyopførsel af faglokaler.

De konkrete og individuelle ønsker omsætter vi til praktisk gennemførlige og økonomisk realistiske løsninger.

I projekteringsfasen er vores udgangspunkt en indgående viden om sikkerhedsproblematikker, regulativer og lovgivning.



Øverst - Manuel hævesænk, nederst: praktisk vulst på stålboard-plate



God pladsudnyttelse og de nødvendige redskaber lige ved hånden, gør det legende let at udvikle elevernes færdien i køkkenet.

FØDEVARER OG HÅNDVÆRK

Fornuftig kost, forståelse for fødevarer og metoder til at tilberede dem stiller krav til undervisningslokalet. Det bør være tidssvarende det køkkenniveau, eleverne møder i hjemmet.

Praktiske indretninger og rengøringsvenlige materialer sikrer, at lokalet er indbydende og inspirerende for eleverne.

De enkelte arbejdsområders placering i lokalet bør foretages under hensyntagen til sikkerhed og mindst mulig transport af fødevarer og redskaber.

God ventilation og udsugning er væsentligt i et madkundskabslokale. Et effektivt udsugningssystem over komfurerne skal føre lugt og damp væk fra lokalet og adskilt fra skolens øvrige ventilationssystem.

Lad vores indretningskonsulenter rådgive omkring den optimale lokaleindretning til netop jeres skole.

Se flere madkundskabslokaler på www.st-skoleinventar.dk/referencer

Funktions- vs. familieindretning af Madkundskab

Madkundskabslokaler kan indrettes efter forskellige pædagogiske principper. De to mest anvendte modeller er funktionsindretning og familieindretning:

Funktionsindretning opdeler lokalet i specifikke arbejdszoner, såsom grøntsagsforberedelse, varmebehandling, opvask og mere centraliseret opbevaringsløsning og færre hvidevarer. Dette skaber et struktureret læringsmiljø, hvor eleverne specialiserer sig i forskellige opgaver og arbejder effektivt.

Fordele: Effektiv udnyttelse af plads, hurtigere arbejdsproces, lettere at undervise i specifikke teknikker, bedre overblik over udstyr.

Familieindretning organiserer lokalet i små køkkenenheder, med decentral opbevaring og flere hvidevarer, hvor eleverne arbejder i grupper og gennemfører hele madlavningsprocessen fra start til slut. Dette spejler en klassisk hjemmekøkkenstruktur og understøtter samarbejde.

Fordele: Øget social interaktion, helhedsforståelse af madlavning, større ansvarsfølelse hos eleverne.



Indretning af Madkundskabslokale på Vinding Skole inspireret af Arla's Madskole

Baggrund:

Vinding Skole ønskede at skabe et inspirerende og funktionelt madkundskabslokale, der kunne understøtte både undervisningen og elevernes engagement i madlav-

ningen. Med udgangspunkt i inspiration fra Arla's Madskole, som flere af skolens lærere havde besøgt, kontaktede skolen ST Inventar for at udvikle et tilpasset indretningsforslag. Målet var at skabe en løsning, der både var fleksibel og tilpasset skolens specifikke behov.

Indretningsløsning og Zoner:

ST Inventar udarbejdede et indretningsfor-

slag baseret på de input, lærerne bragte med fra Arla's Madskole. Lokalet blev designet med zoner, hvilket gav lærerne et optimalt overblik over aktiviteterne og sikrede, at undervisningen kunne foregå sikkert og struktureret. Zoneinddelingen gav desuden eleverne mulighed for at samarbejde og observere hinandens arbejde, hvilket inspirerede dem i deres egen madlavning.



God pladsudnyttelse og de nødvendige redskaber lige ved hånden, gør det legende let at udvikle elevernes færden i køkkenet.

Implementerede Funktioner

Kogeøer:

Kogeøerne blev indrettet, så eleverne kunne arbejde tæt sammen, hvilket skabte et dynamisk læringsmiljø, hvor eleverne inspirerer hinanden. Lærerne havde desuden mulighed for nemt at overskue alle aktiviteter og vejlede eleverne. Vaskene placeret tæt ved kogeøerne minimerede risici ved at håndtere varme gryder.

Ovne:

ST Inventar placerede ovnene i to niveauer, hvilket viste sig praktisk, da elever sjældent havde brug for ovnene samtidigt. Denne løsning gav lærerne mulighed for at sikre, at alle huskede at sætte ovnene korrekt, hvilket blev bemærket som en værdifuld funktion.

Opbevaringsløsninger:

Under kogeøerne blev der tilføjet opbevaring til de mest nødvendige redskaber,

mens åbne reoler på hjul langs væggen gav plads til skåle og service. Kolonialvarer, køl og frys blev praktisk placeret i depotet for at sikre plads og let adgang.

Mobile arbejdsborde:

De valgte arbejdsborde blev høje 4-mandsborde, som både kunne bruges til madlavning og spisning. Bordene blev designet med to faste ben og to hjul, hvilket gjorde dem nemme at flytte rundt og sikrede en høj fleksibilitet i undervisningen. Træbordpladerne blev desuden fremhævet som en praktisk løsning, der fungerer som store skærebrætter.

Resultat og anbefalinger:

Vinding Skoles lærere har udtrykt stor tilfredshed med den nye indretning. Indretningen understøtter en engagerende og praktisk undervisning, hvor fleksibilitet og sikkerhed er i højsædet. Lærerne anbefaler andre skoler at lade sig inspirere af

Arla's Madskole, da konceptet giver værdifuld indsigt i, hvordan et madkundskabslokale kan indrettes optimalt.

Dette projekt demonstrerer ST Inventars evne til at udvikle skræddersyede løsninger, der tager højde for skolens specifikke ønsker og de praktiske behov i undervisningen. Den nye indretning af madkundskabslokalet på Vinding Skole kan inspirere andre skoler, der ønsker en moderne og pædagogisk indretning til deres madkundskabsfaciliteter.

Lad vores indretningskonsulenter rådgive omkring den optimale lokaleindretning til netop jeres skole.

Se flere madkundskabslokaler på www.st-skoleinventar.dk/referencer

Løsninger tilpasset behov og budget



Skabe til opbevaring og struktur for effekter, Ristehylder til gryder og pander.

Hos ST Inventar designer vi robuste og fleksible løsninger, der imødekommer skolernes behov for både sikkerhed, holdbarhed og æstetik.

ERGONOMI OG FUNKTIONALITET

Et velfungerende madkundskabslokale skal tage højde for ergologi, funktionalitet og hygiejne. Vores løsninger er udviklet med:

- Ergonomiske arbejdsstationer i forskellige højder for at sikre god arbejdsstilling for elever i alle aldre.
- Holdbare og rengøringsvenlige materia-

ler, såsom rustfri stålplader, kompakt laminat og antibakterielle overflader, der sikrer hygiejnisk og let vedligeholdelige omgivelser.

- Fleksible modulløsninger, der gør det muligt at tilpasse lokalet til både gruppe- og individuel undervisning.

INSPIRERENDE OG PÆDAGOGISK DESIGN

Madkundskab handler ikke kun om at lave mad – det handler også om at formidle madkultur, bæredygtighed og gode vaner. Derfor har vi fokus på:

- Æstetisk indbydende miljøer, der gør madlavning til en inspirerende oplevelse.

- Integrerede opbevaringsløsninger til råvarer, redskaber og opskrifter, så undervisningen kan afvikles struktureret og effektivt.

- Bæredygtige løsninger, der understøtter skolens grønne profil.

Kontakt os i dag for en uforpligtende snak om, hvordan vi kan hjælpe jer med at skabe fremtidens madkundskabslokale!

SKRÆDDERSYEDE LØSNINGER TIL JERES SKOLE

Hver skole har sine unikke behov, og vi tilbyder skræddersyede løsninger, der passer præcist til jeres undervisningsmiljø. Vi arbejder tæt sammen med arkitekter og faglærere for at sikre, at vores madkundskabslokaler lever op til både faglige og praktiske krav.

Vi har flere parametre der kan justeres på i forhold til indretning af et madkundskabslokale som lever op til ønsker, forventninger og behov og som kan tilpasses budgetrammer ifht. indretning, omfang, størrelse, fleksibilitet, kvalitet af hvidevarer, bordplader og valgte laminater osv.

Overvejelser forud for indretning:

Kriterie	Funktionsindretning	Familieindretning
Struktur	Opdelt i arbejdszoner	Opdelt i mindre køkkengrupper
Effektivitet	Meget effektiv og hurtig arbejdsproces samt overblik over materialer	Mindre effektiv, men bedre helhedsforståelse
Anvendelse	Bedst til større grupper med fokus på specifikke teknikker	Bedst til mindre grupper med fokus på teamwork
Typisk brug	Folkeskoler og praktisk orienterede læringsmiljøer	Folkeskoler og praktisk orienterede læringsmiljøer
Effekter & maskiner	Centraliseret og evt. færre enheder	Decentraliseret et sæt ved hver hver station

VALG AV KVALITET OG OVERFLATER

Forskellige kvaliteter på hvidevarer og valg af materialer til overflader vil påvirke prisen på lokalet.

Vi tilbyder et bredt udvalg af løsninger inden for madkundskab i forskellige prisklasser – fra budgetvenlige basismodeller til premiumløsninger med avancerede materialer og funktioner. Uanset valg får I robuste, pædagogisk gennemtænkte og rengøringsvenlige løsninger tilpasset formålet.

Lad vores indretningskonsulenter rådgive om den optimale lokaleindretning til jeres skole.

Se flere madkundskabslokaler på www.stinventar.dk/referencer

Kontakt vores konsulenter for visualisering og overslagspris på jeres faglokaleprojekt.



Få rådgivning og sparring omkring optimal indretning af dit fremtidige læringsmiljø.