Vedtaget på generalforsamling 2016

Madordning i Urbania

**Forord**

Det følgende er Fællesskabsgruppens forslag til leveregler omkring madordning i Urbania. Forslaget bygger på gruppearbejder og oplæg fra Lange Eng på Urbanias medlemsmøde 11. april 2015. Der er stadig en række forhold, som vi ikke kan tage stilling til nu, fordi de afhænger af den faktiske størrelse, Urbania får, af prisudviklingen på (især økologiske) råvarer, af leverandørforhold m.m. Når Urbania nærmer sig sin realisering, må der søges viden på disse områder.

Vi vil få brug for samarbejde med en professionel rådgiver, men vi kan ikke nu tage stilling til, om vi kan og skal ansætte en person.

Forslaget tager heller ikke stilling til spørgsmålet om samarbejde med en socialøkonomisk virksomhed omkring madordningen. Vi er i Urbania åbne overfor dette, men vil fastholde en væsentlig beboerdeltagelse i madlavningen, fordi det giver et godt fællesskab. Vi vil også have indflydelse på hvilken mad der laves.

FORSLAG OM MADORDNING I URBANIA

**Madlavning**

Der dannes en fællesspisningsgruppe, der har det overordnede ansvar for fællesspisningen hen over et år, dvs. sikrer organisering omkring indkøbsaftaler, budgetter, betalingsordninger m.v. Fællesspisningsgruppen kan fx give "bonustjanser" til folk med handicap eller lign. der ikke kan yde så meget.

Alle beboere skal være med til at lave mad, men skal ikke nødvendigvis spise med. Urbanias beboere er i stamgrupper med 10-15 medlemmer, sammensat på tværs af bogrupper. Hver stamgruppe laver mad en gang hver 5.-7. uge i 3-5 dage (alt efter hvor mange voksne vi bliver). Stamgrupperne skifter hvert år. Børn over 12 år deltager på halv tid.

Stamgrupperne står for madlavning, oprydning og rengøring, når de har tjansen. De fordeler opgaverne imellem sig indenfor gruppen. Til hver madlavning vælger stamgruppen en chefkok, der planlægger maden og bestiller varer, så de kommer i rette tid. Det tæller dobbelt i Urbanias "tjanseregnskab" at være chefkok.

**Spisning**

Der er fællesspisning 5 dage om ugen, undtagen i skoleferierne, hvor den ordinære madordning ikke er i kraft.

Vi spiser i 2 hold, således at man kan melde sig til at spise tidligt eller sent.

Det er muligt at tage mad med hjem i stedet for at spise i spisesalen.

Man tilmelder sig spisning på Urbanias intranet og angiver om man er veganer, vegetar eller kødspiser og/eller allergiker. Der laves mad ud fra disse angivelser.

Vi skal blive enige om nogle retningslinjer for adfærden omkring spisesituationen, især i forhold til børn, så vi skaber en hyggelig ramme om spisningen.

**Maden**

Maden skal være økologisk.

Kød og grøntsager skal være 100 % økologisk. Vi må spise mindre kød, hvis prisen bliver for høj.

Vi tager hensyn til børn i menu og anretning.

**Prisen**

Vi vil have en aftale med Hørkram eller anden leverandør for at holde prisen så lav som muligt.

**Hygiejne**

Alle madlavere skal på hygiejnekursus, evt. et videokursus første gang madholdet laver mad sammen.

Køkkenhygiejnen skal leve op til gældende standard for institutionskøkkener.

**Arkitektur/indretning**

Det er vigtigt, at der ikke er for meget larm i spiserummene.

Det er vigtigt at der er tilstrækkelig køle- og frysekapacitet. Det giver mulighed for at forberede maden aftenen før den skal spises, og opbevare rester.

**Fleksibilitet**

Vi må prøve os frem i starten og så tilpasse, efterhånden som vi bliver klogere!