

Skæring Skole mangler hjælp i kantinen

Plads har de ikke så meget af i kantine-køkkenet, men ambitionsniveauet er højt. Den faste stab i Skæring Skoles kantine er på 8-10 medarbejdere, og de har fuld fokus på økologi, bæredygtighed, madspild og på at lave mad fra grunden. Hver dag står de klar med et varmt frokostmåltid, brød, salater og snacks til de omkring 1000 børn og voksne, som har deres daglige gang på skolen. Men nu har de brug for hjælp.

Glade, rummelige ordensmennesker søges

”Vi mangler frivillige, der har lyst til at hjælpe i køkkenet og med servering. Glade, rummelige ordensmennesker med hænderne skruet rigtigt på,” siger køkkenchef Victor Jensen, som hidtil har kunnet ansætte fx senior-jobbere som ekstra personale, det vil sige uden at presse økonomien helt i bund. Men seniorjob-ordningen er på vej ud, alting bliver dyrere, og det kniber med at få det hele til at løbe rundt.

Godt fællesskab, kaffe og frokost

”Men så tænkte vi, at der sikkert er nogle ressourcestærke bedsteforældre i området, som kunne tænke sig at give en hånd for eksempel bare tre timer om ugen. Vi har et fint fællesskab her i køkkenet, og vi tager godt imod nye. Der er naturligvis frokost og kaffe, de dage man er her,” lover Victor Jensen, som har været køkkenchef siden 2012, hvor skolens madordning blev etableret som en af de første i Aarhus. Men jævne mellemrum kommer der stadig besøg fra andre skoler og fra politikere, som vil se, hvordan pionerkantinen fungerer.

Det er i tidsrummet 10:30 til 13:30, kantinen mangler hjælp, og det er Victor Jensen, man skal kontakte, hvis man har tid og lyst til at give en hånd med – måske bare en enkelt dag om ugen: vicjen@aarhus.dk / 29 41 90 98.

