



Mat og helse

Matglede i optimale rammer

Undervisning av fremtidens forbrukere



Mat og helse er et unikt fag. De fysiske rammene er avgjørende for læring om måltider, råvarer, miljø, hygiene, helse og livskvalitet.

Det skal være en opplevelse å lage mat, og derfor bør undervisningslokalene være innbydende, fleksible og hygieniske.

I samarbeid med lærere i mat og helse ved skoler over hele landet har vi utviklet et

konsept som sikrer høy grad av fleksibilitet. Våre løsninger understreker samspillet mellom solid kunnskap om ergonomiske prinsipper og konsekvent bruk av slitesterke materialer.

Vi er en aktiv og innovativ samarbeidspartner ved både renovering og nybygg av fagrom.

Konkret og individuelle ønsker omsetter vi

til praktisk gjennomførbare og økonomisk realistiske løsninger.

I prosjekteringsfasen bygger vi på inngående kompetanse om sikkerhetsutfordringer, regelverk og gjeldende lovgivning.



MAT OG HÅNDVERK

Fornuftig kost, forståelse for råvarer og metoder for tilberedning stiller krav til undervisningslokalet. Det bør være på nivå med kjøkkenstandarden elevene møter hjemme.

Praktiske innredningsløsninger og rengjøringsvennlige materialer sikrer at rommet fremstår innbydende og inspirerende for elevene.

Plasseringen av de ulike arbeidsområdene bør planlegges med hensyn til sikkerhet og minimal transport av råvarer og utstyr.

God ventilasjon og avtrekk er avgjørende i et mat- og helserom. Et effektivt avtrekksystem over komfyrer skal lede lukt og damp bort fra rommet, adskilt fra skolens øvrige ventilasjonssystem.

La våre innredningskonsulenter gi råd om den optimale romløsningen for deres skole.

Se flere mat- og helserom på www.stinventar.dk/referencer

Funksjons- vs. familieinnredning av mat og helse



Innredning av mat- og helserom ved Vinding skole – inspirert av Arlas Matskole

Bakgrunn:

Vinding skole ønsket å skape et inspirerende og funksjonelt mat- og helserom som kunne støtte både undervisningen og elevenes engasjement i matlaging. Med

inspirasjon fra Arlas Matskole, som flere av skolens lærere hadde besøkt, tok skolen kontakt med ST Inventar for å utvikle et skreddersydd innredningsforslag. Målet var å skape en løsning som både var fleksibel og tilpasset skolens spesifikke behov.

Innredningsløsning og sonedeling:

ST Inventar utarbeidet et innredningsforslag basert på innsikten lærerne hadde

med seg fra Arlas Matskole. Rommet ble utformet med tydelige soner, noe som ga lærerne optimal oversikt over aktivitetene og sikret at undervisningen kunne gjennomføres på en trygg og strukturert måte. Soneinndelingen ga også elevene mulighet til å samarbeide og observere hverandres arbeid, noe som bidro til økt læring og inspirasjon i egen matlaging.



Implementerte funksjoner

Kokeøyer:

Kokeøyene ble utformet slik at elevene kunne arbeide tett sammen, noe som skaper et dynamisk læringsmiljø hvor de inspirerer hverandre. Lærerne fikk samtidig god oversikt over aktivitetene og kunne enkelt veilede elevene. Vasker plassert i nærheten av kokeøyene reduserte risiko ved håndtering av varme gryter.

Ovner:

ST Inventar plasserte ovnene i to høyder, noe som viste seg praktisk siden elevene sjelden bruker ovnene samtidig. Løsningen ga lærerne bedre kontroll og sikret at alle husket riktig bruk av ovnene – en funksjon som ble fremhevet som særlig verdifull.

Oppbevaringsløsninger:

Under kokeøyene ble det integrert oppbevaring for de mest nødvendige redskapene, mens åpne reoler på hjul langs

veggene ga plass til boller og servise. Tør-rvarer, kjøøl og frys ble hensiktsmessig plassert i depotrommet for å sikre god plass og enkel tilgang.

Mobile arbeidsbord:

De valgte arbeidsbordene var høye 4-manns bord som både kunne brukes til matlaging og bespisning. Bordene ble designet med to faste ben og to hjul, noe som gjør dem enkle å flytte og gir høy fleksibilitet i undervisningen. Bordplater i tre ble fremhevet som en praktisk løsning, da de også fungerer som store skjæreflater.

Resultat og anbefalinger:

Lærerne ved Vinding skole har uttrykt stor tilfredshet med den nye innredningen. Løsningen understøtter en engasjerende og praktisk undervisning der fleksibilitet og sikkerhet står sentralt. De anbefaler andre skoler å hente inspirasjon fra Arlas Matskole, da konseptet gir verdifull innsikt

i hvordan et mat- og helserom kan utformes optimalt.

Prosjektet demonstrerer ST Inventars evne til å utvikle skreddersydde løsninger som ivaretar både skolens spesifikke ønsker og de praktiske behovene i undervisningen. Den nye innredningen ved Vinding skole kan fungere som inspirasjon for andre skoler som ønsker moderne og pedagogisk gjennomtenkte læringsmiljøer.

Få gode råd om den optimale romløsningen for deres skole.

Se flere mat- og helserom på www.stinventar.dk/referencer

Løsninger tilpasset behov og budsjett



Hos ST Inventar designer vi robuste og fleksible løsninger som møter skolens behov for både sikkerhet, holdbarhet og estetikk.

ERGONOMI OG FUNKSJONALITET

Et velfungerende mat- og helserom må ivareta ergonomi, funksjonalitet og hygiene. Våre løsninger er utviklet med:

- Ergonomiske arbeidsstasjoner i ulike høyder for å sikre gode arbeidsstillinger for elever i alle aldre.
- Slitesterke og rengjøringsvennlige materialer, som rustfrie stålbenkeplater, kompaktlaminat og antibakterielle overflater, som gir hygieniske

og lettstelte omgivelser.

- Fleksible modulløsninger som gjør det mulig å tilpasse rommet til både gruppe- og individuell undervisning.

INSPIRERENDE OG PEDAGOGISK DESIGN

Mat og helse handler ikke bare om matlaging – det handler også om formidling av matkultur, bærekraft og gode vaner.

Derfor har vi fokus på:

- Estetisk tiltalende miljøer som gjør matlaging til en inspirerende opplevelse.
- Integreerte oppbevaringsløsninger for råvarer, redskaper og oppskrifter, slik at undervisningen kan gjennomføres

strukturert og effektivt.

- Bærekraftige løsninger som støtter skolens grønne profil.

Ta kontakt med oss i dag for en uforpliktende prat om hvordan vi kan hjelpe dere med å skape fremtidens mat- og helserom!

SKREDDERSYDDE LØSNINGER FOR DERES SKOLE

Hver skole har sine unike behov, og vi tilbyr skreddersydde løsninger som er tilpasset deres undervisningsmiljø. Vi samarbeider tett med arkitekter og faglærere for å sikre at våre mat- og helserom oppfyller både faglige og praktiske krav.

Vi jobber med en rekke justerbare parametere i utformingen av et mat- og helserom, slik at løsningen møter ønsker, forventninger og behov – og samtidig tilpasses de økonomiske rammene. Dette gjelder blant annet innredning, omfang, størrelse, fleksibilitet, kvalitet på hvitevarer, benkeplater og valg av laminater.

Vurderinger før innredning:

Kriterie	Funksjonsinnredning	Familieinnredning
Struktur	Oppdelt i arbeidssoner	Oppdelt i mindre kjøkkengrupper
Effektivitet	Svært effektiv og rask arbeidsprosess samt god oversikt over materialer	Mindre effektiv, men gir bedre helhetsforståelse
Anvendelse	Best egnet for større grupper med fokus på spesifikke teknikker	Best egnet for mindre grupper med fokus på samarbeid
Typisk bruk	Grunnskoler og praktisk orienterte læringsmiljøer	Grunnskoler og praktisk orienterte læringsmiljøer
Utstyr & maskiner	Sentralisert og eventuelt færre enheter	Desentralisert – ett sett ved hver stasjon

VALG AV KVALITET OG OVERFLATER

Ulike kvaliteter på hvitevarer og valg av materialer til overflater vil påvirke prisen på rommet.

Vi tilbyr et bredt utvalg av løsninger innen mat og helse i ulike prisklasser – fra budsjettvennlige basismodeller til premiumløsninger med avanserte materialer og funksjoner. Uansett valg får dere robuste, pedagogisk gjennomtenkte og rengjøringsvennlige løsninger tilpasset formålet.

La våre innredningskonsulenter gi råd om den optimale romløsningen for deres skole.

Se flere mat- og helserom på www.stinventar.dk/referencer

Kontakt vores konsulenter for visualisering og overslagspris på jeres faglokaleprosjekt.



Få rådgivning og sparring om optimal innredning av deres fremtidige læringsmiljø.