



Til BUU

9. april 2018

Styrket madindsats: Madredegørelse 2007-2017: Københavns generation Mad.

Sagsnr.
2018-0096166

Dokumentnr.
2018-0096166-1

Sagsbehandler
Ellen Marie Vestager Riis

I 2008 vedtager Folketinget Børnemadsloven, der gør det obligatorisk for alle daginstitutioner at tilbyde sund frokost fra den 1. januar 2010. Der vedtages dog senere en ændring så frokosttilbuddet bliver frivilligt ved at give forældrebestyrelserne mulighed for at fravælge frokosten på baggrund af madvalg. Det første børnemadsvalg i daginstitutionerne i København i 2010 resulterer i, at 88 % af de københavnske børn får frokost i daginstitutionerne. Den første madskole i København åbner i 2008 og EAT-skolemad har premiere i 2009. Maden og måltiderne på institutioner og skoler har siden 2007 gennemgået store forandringer, og i dag serveres der økologisk mad til 94 % af børnene i dagtilbud og ca. 8.200 skoleelever hver eneste dag. Kommunen beskæftiger 500-600 køkkenmedarbejdere i EAT-køkkenet, i daginstitutioner og skoler (se uddybning i bilaget ”Københavns Generation Mad” fra s. 20 ff).

Børne- og Ungdomsudvalget (BUU) og Borgerrepræsentationen har gennem de sidste 10 år truffet en lang række beslutninger om mad og måltider på 0-18 årsområdet (se oversigt i redegørelsen s. 20). Senest besluttede BUU på mødet den 23.11.16 at styrke madindsatsen på dagtilbuds- og skoleområdet. Der blev således afsat 3,2 mio. kr. årligt i 2017 og 2018 hertil i forbindelse med fordelingen af de resterende midler fra 2017-2019 til intern omstilling. BUU besluttede den 11.1.2017 fordelingen af de 3,2 mio. kr. til ”Styrket madindsats” til fire indsatser:

1. Evaluering og involvering (0,8 mio. kr. i 2017)
2. Styrkelse af madskoler (1 mio. kr. pr. år)
3. Madkolonier (0,5 mio. kr. pr. år)
4. Børn udvikler deres smag (0,9 mio. kr. i 2017 og 1,7 mio. kr. i 2018)

Den første indsats ”Evaluering og involvering” består af en evaluering og redegørelse, hvor der gøres status på børnenes mad i København gennem de seneste 10 år samt afholdelse af en konference. Konferencen skal formidle evalueringens resultater og visionerne for fremtidens mad til børn og unge.

Fagligt Indhold og Kvalitet

Gyldenløvesgade 15
1600 København V

EAN nummer
5798009371201

Københavns Madhus¹ vandt udbuddet om indsatsen ”Evaluering og involvering” og har udarbejdet den vedlagte redegørelse ”Københavns Generation Mad” og afholder ligeledes konferencen den 19. juni 2018, hvor BUU og BR er inviteret.

Redegørelsen ”Københavns Generation Mad” analyserer madindsatsen på tre områder: *daginstitutioner, skoler og fritidshjem* indenfor fem hovedpunkter:

1. **Madens infrastruktur** – fx udbredelsen af maden, investeringer og økonomi samt faciliteter til madproduktion og spisning.
2. **Maden** – fx råvarekvalitet, kulinarisk niveau og ernæring.
3. **Måltidet** – fx værtsskabet, mødet mellem mennesker, maddannelse og fysiske rammer.
4. **Involvering af børnene** – fx deltagelse i produktion, forberedelse af måltider mm. Får de nye vaner og maddannelse?
5. **Organisering** – fx samarbejde, arbejdsglæde og kommunikation og tværfagligt samarbejde om mad om måltider.

Den overordnede konklusion er, at der gennem store investeringer og høje ambitioner er sket en stor forandring med maden i Københavns daginstitutioner og skoler de sidste 10 år. Københavns Madhus peger på, hvilke muligheder, Københavns Madhus ser, skal til for at gøre tilbuddene endnu bedre og sikre, at Københavns Kommune bliver foregangskommune på madområdet også de næste 10 år.

Københavns Madhus kommer på baggrund af redegørelsen med 11 anbefalinger (se uddybning i bilaget ”Københavns Generation Mad” s. 15 ff):

Madens infrastruktur:

1. I daginstitutionerne vil der i de kommende år være et stort vedligeholdelsesbehov, idet rigtig mange køkkener er nedslidte.
2. Der skal sættes nye mål for, hvor stor en andel af eleverne, der spiser skolemad. 27 % af eleverne på skolerne spiser i dag skolemad. København bør hæve ambitionsniveauet, så det daglige salg fremover skal dække 80 % af eleverne. Madskoler skal være den primære skolemadsmode.

¹ BR beslutter etableringen af Københavns Madhus som en ikke-erhvervsdrivende fonde i 2007. I 2013 omdannes Københavns Madhus til en erhvervsdrivende almennyttig fond.

3. EAT skal gøres til et endnu bedre alternativ til madskoler. Det kan ske ved at etablere en række decentrale skolemadskøkkener – fx 8-10 køkkener fordelt i alle bydele.
4. En indsats der øger salget af skolemad til udskolingen og udvider tilskudsordningen og dens anvendelse, så flere fattige børn får god skolemad hver dag.
5. Krav om mad og måltider i fritidsinstitutioner.

Maden

6. Etablering af en uafhængig kvalitetskontrol, der sikrer et eksternt blik på det samlede EAT-koncept, herunder menuudviklingen og den daglige kvalitet af maden.
7. Videreudvikling af potentialet i bæredygtig lokal råvareproduktion gennem et tættere samarbejde med økologiske landmænd.

Måltidet

8. Der bør arbejdes med måltidet på EAT-skoler fx ved at etablere spiseområder uden for klasselokalerne.

Organisering

9. Fortsat kompetenceløft af køkkenmedarbejderne i daginstitutioner og på madskolerne.
10. Etablering af en ny uddannelse til madpædagoger.

Involvering af børnene

11. En tættere kobling mellem de mange tilbud og initiativer fx mellem madkundskab og skolemadsordningerne, sammenhæng mellem maden i børnehaven og skolemaden, en mere konsekvent integrering af Børnenes Madhus, Skolehaverne og kolonierne i skolernes og daginstitutionernes virke.

Københavns Madhus' anbefalinger og visioner peger på tiltag, der kan løfte maden på 0-18 årsområdet endnu mere de kommende år. Hvis udvalget ønsker at arbejde videre med anbefalingerne forudsætter det både øget finansiering og organisatoriske forandringer.



Københavns Generation

Mad 
KBH
MAD
HUS

En status over maden til børn og
unge i Københavns Kommune
2007-2017 udarbejdet af
Københavns Madhus

April 2018

Københavns Madhus

Ingerslevsgade 44
1705 København V

Tlf: 40 90 91 09

Mail: kontakt@kbhmadhus.dk

www.kbhmadhus.dk



**KBH
MAD
HUS**

Every kid in every school no matter their background, deserves to learn the basics about food - where it comes from, how to cook it and how it affects their bodies. These life skills are as important as reading and writing, but they've been lost over the past few generations. We need to bring them back and bring up our kids to be streetwise about food.

- Jamie Oliver

Indholdsfortegnelse

Forord	5
Indledning	6
Sammenfatning – Resultater og anbefalinger	7
Overblik - Maden i Københavns Kommune	19
Maden i daginstitutionerne	24
Maden på skolerne	41
Maden i fritidsinstitutionerne	68
Madlæring andre steder i byen	74
Essays - Perspektiver på madens betydning og potentiale	79
Bilag	111
Litteraturliste	122

Forord

Der er foregået noget, der kan ligne en madrevolution i Københavns daginstitutioner og skoler de sidste ti år. Ledt an af modige og banebrydende politiske prioriteringer har København sat sig selv i førerposition, når det handler om kvalitet i mad og måltider til byens børn og unge. Med et skarpt fokus på hverdagens måltider er både bæredygtighed og økologi, gastronomi og maddannelse, håndværk og madproduktion gjort til hverdag for mere end 60.000 børn og unge.

København er dermed en del af en international tendens, hvor maden bruges til at skabe folkesundhed, kultur og bæredygtighed. Hvor arbejdet for, og produktionen af, maden og måltiderne gøres til en sag for myndigheder og en rettighed for mennesker. Madindsatsen handler om mere end at mætte og er ikke bare noget man spises af med – mad bidrager til børnenes dannelse og evne til at tage vare på eget liv.

I København har fokus været, at **alle har ret til et godt måltid mad**, som et grundlæggende afsæt for at gøre maden til en del af den fælles velfærd for byens børn. Maden og måltiderne er blevet gjort til en naturlig del af både omsorg og det pædagogiske virke. Børn har brug for næring dagen igennem for at kunne vokse, trives, udvikle sig og lære. Faktisk er det store mængder vigtig næring børnene skal spise, mens de opholder sig i de kommunale institutioner og skoler, væk fra mor og far. Mellem 50 % og 70 % af den mad, de har brug for i hverdagen bør spises i institutioner og i skolerne.

Set i relation til at danskernes madvaner er alt for usunde og skaber samfundsmæssige sundhedsproblemer, der belaster nationaløkonomien, har idéen om at sætte ind netop med disse måltider uden for hjemmet været oplagt. Som forebyggelse og som kulturskaber. Kulturskaber fordi børnene udover næring får fællesskab og grundlæggende livsfærdigheder ud af at spise og lave mad sammen.

Det er en fornøjelse at få denne mulighed for at kigge tilbage på de sidste ti år. Prioriteringen af maden til børnene har medført et helt nyt sprog om maddannelse, madmod og madhåndværk, og for forældre i København er madtilbuddene blevet en kærkommen service fra kommunen. Nu er det tid til at se fremad, og bruge de seneste ti år som grundlag for, hvad der skal ske i København de næste ti år.

God læselyst!

Rasmus Kjeldahl

Bestyrelsesformand i Københavns Madhus

Indledning

Denne rapport er en status på de sidste ti års arbejde med mad til børn og unge i København. Rapporten er skrevet i vi-form. Vi'et er os i Københavns Madhus, der har udarbejdet denne status efter opdrag fra Børne- og Ungdomsudvalget. Børne- og Ungdomsforvaltningen har leveret eksisterende data og fakta, mens vi i Københavns Madhus har indsamlet ny viden, analyseret og fortolket for at komme med anbefalinger til de københavnske politikere. Vi håber, at de mange mennesker, der har været en del af at gøre de tusindvis af måltider til hverdag, vil læse med og tænke videre sammen med os.

Denne status giver et billede af de store forandringer, der er sket de sidste ti år. Den viser, hvordan de investeringer, som Københavns Kommune har foretaget, er foldet ud i daginstitutionerne og på skolerne. Det har været en indsats med høje ambitioner, og klare mål om at skabe et unikt madtilbud til hele byens børn og unge. Nu ligger meget af infrastrukturen og grundlaget der. Med vores anbefalinger og visioner peger vi på, hvilke muligheder, der nu er for at gøre tilbuddene endnu bedre. Og vi viser nye muligheder for indsatser, der kan sikre, at København bliver foregangskommune de næste ti år også.

At gøre status og ikke hvile på laurbærrerne er nødvendigt, for mad er ikke en statisk størrelse. Mad er kulturbærer og dannesskabende. Mad er levende. Succesen kan ikke alene måles i, at madproduktionen er sat i drift eller at flere børn end førhen spiser fælles måltider. Gode vaner og god drift er naturligvis nødvendigt. Men vi skal være observante og have blik for, at maden er af høj kvalitet, og at der skabes gode måltider omkring maden. Ligesom det også er vigtigt, at de, der laver maden til vores børn og står for deres måltider, er opmærksomme på, hvordan børnene bliver involverede i madlavning, måltiderne og madlivet.

Derfor vil denne status kaste et kærlig-kritisk blik på, hvad der er lykkedes og hvor der fortsat er plads til forbedring og udvikling. Kun på den måde kan vi i sidste ende skabe Københavns Generation Mad. Generation Mad forstået som børn og unge, der har et naturligt forhold til rigtig mad og kan tage vare på eget liv og sundhed ved at træffe kompetente (mad)valg.

I bilag 1 forklares en række af de ord og begreber, der er særlige for madindsatsen i København og derfor bruges i denne status.

Rapporten indeholder i alt syv kapitler, der tilsammen danner et hele, men også fortæller en afgrænset historie hver især.

Første kapitel gennemgår hovedkonklusioner og anbefalinger. Kapitel to er et overblik over madindsatsen i Københavns Kommune. Herefter følger fire kapitler der indeholder en detaljeret analyse af hvert af de fire hovedområder; daginstitutioner, skoler, fritidsinstitutioner og øvrige madtilbud. Disse kapitler indledes med en beskrivelse af udgangspunktet, status og anbefalinger, hvorefter de bagvedliggende fakta og analyser præsenteres.

Kapitel syv er en essaysamling, hvor eksperter og meningsdannere inden for forskellige fagområder kommenterer Københavns resultater omkring mad til børn.

Formen er en blanding af historiefortælling, faktagennemgang og undersøgende analyse. Indholdet bygger på både kvantitativ og kvalitativ data, som stammer fra interviews, observationer, møder, spørgeskemaanalyser, udtræk fra Børne- og Ungdomsforvaltningens systemer samt tidligere rapporter og notater¹.

¹ Se bilag for mere om metode, empiri og oversigt over tidligere rapporter og notater.

Sammenfatning

Resultater og anbefalinger

Maden i tal

Før

2017

Antal børn, der dagligt spiser frokost i daginstitutioner



12.800* (45 %) i 2009 (lige inden udrolningen af fælles frokost)



28.000 (94 %)

Samlet antal børn, der spiser frokost på københavnske folkeskoler



3.300 i 2007 (ca 10 % af eleverne på KØSS skoler) **

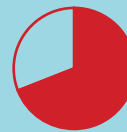


9.200 – heraf 6000 på EAT skoler og 3.200 på madskoler (27 % af eleverne på skoler med skolemad)

Antal elever, der dagligt spiser skolemad med tilskud



Ingen generel tilskudsordning før 2013



2000 elever (ca. 70 % af dem, der kan købe mad med tilskud)

Anlægsbevillinger til madfaciliteter i daginstitutioner og skoler i perioden 2009-2016: **213 mio kr.** ***

Råvarer, der årligt spises af børn og elever i daginstitutioner og skoler (2015): **5.931.000 ton** ****

Andel af økologiske råvarer i 2016:

Daginstitutioner: **93 %**

Skolemad: **92 %**

* Groft skøn foretaget af Københavns Madhus baseret på antal vuggestue- hhv. børnehavebørn i 2010 og andelen af institutioner med frokost før 2010. Det er altså antaget at alle institutioner har lige mange børn.

**data fra redegørelse om skolemad i Københavns kommune, 2007, s. 48

***her er ikke medregnet udgifter til generel vedligehold/anlæg på skoler, men alene anlægsbevillinger givet specifikt til madfaciliteter (daginstitution-skøkkener, EAT faciliteter og madskoler)

****Udregninger lavet af Københavns Madhus på baggrund af data fra Økologimålingen 2015.

Forandringen kan tydeligt aflæses i tallene

På børne- og ungdomsområdet i København er der gennem de sidste ti år foregået noget nær en revolution af det offentlige måltid. Der er blevet arbejdet fokuseret med omlægning til økologi og med at hæve barren for kvalitet på stort set alle områder. Forandringen har været baseret på politiske beslutninger i Børne- og Ungdomsudvalget og Borgerrepræsentationen, faciliteret og drevet af Børne- og Ungdomsforvaltningen og Københavns Madhus, og realiseret via de mange gode kræfter i institutioner og på skoler.

Indsatsen har handlet om, at alle har ret til et godt måltid mad, og at alle børn helt grundlæggende skal være mætte i løbet af dagen. Børn og unge skal indtage en betydelig del af deres daglige energiindtag i det tidsrum, hvor de på hverdage befinder sig uden for hjemmet, og derfor er maden i institutioner, skoler og fritidsinstitutioner så vigtig.

Det er tydeligt, at den store forældreopbakning til de kommunale madtilbud i København er et resultat af, at det er et godt tilbud. Det er ikke en nødløsning, eller noget der kan sammenlignes med en madpakke. Det kan i højere grad sammenlignes med forældrenes egne kantineordninger, med lokal og frisklavet mad der er varieret, har høj kulinarisk kvalitet og laves af engageret personale, der er optaget af at levere et dejligt måltid hver dag.

Tallene på forrige side taler deres eget tydelige sprog: Langt flere børn og unge spiser offentlige måltider i dag end for ti år siden. For de børn, der går i madskole vil de fælles måltider udgøre hovedparten af den mad de får frem til de er 16 år. Det er en stor succes, et stort ansvar og det giver store muligheder.

Anbefalet energiindtag for børn fordelt på måltider²:



På årsbasis svarer udviklingen til, at børnene spiser over 5 millioner færre madpakker i København nu end de gjorde før 2007.

(24.140 flere børn får mad i institutioner og skoler * 220 dage)

² Kilde: Københavns Madhus. Tallene viser procentdel af det anbefalede daglige energiindtag.

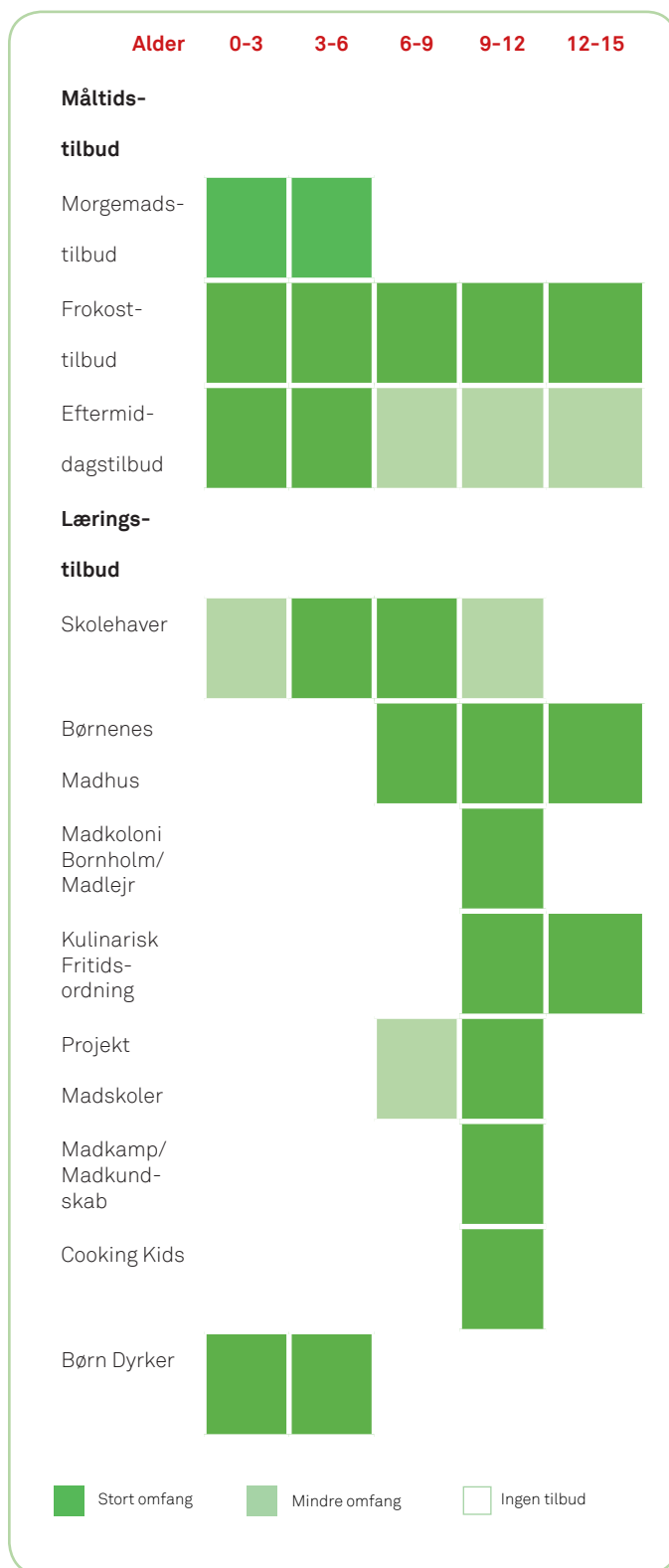
København har sikret en stærk infrastruktur for maden

Der er imponerende mange gode resultater af den københavnske madsatsning. Der er blevet etableret en helt ny madpraksis, mange flere børn spiser med, og der er tilbud om på forskellig vis at gå på opdagelse i madens univers:

- Madtilbuddene er kvalitativt på et højt niveau. Med egne køkkener og køkkenpersonale.
- Måltiderne i daginstitutionerne og på madskolerne er blevet en naturlig del af hverdagen og personalet føler ansvar for børnenes måltider.
- Børnene får mere, bedre og sundere mad end før. Især når det gælder grøntsager og madens diversitet.
- Maden laves fra bunden af 92 % økologiske fødevarer. Råvarerne til børnenes mad udgør ca. halvdelen af Københavns kommunes madindkøb.
- Maden har forældreopbakning til trods for en pris der, særligt på skoleområdet, er højere end mange troede muligt i begyndelsen, og maden er en del af velfærdsydelse i København.
- Der findes en vifte af tilbud, der giver børnene maddannelse og -forståelse, som supplement til driftsenhederne. Navnlig Københavns Skolehaver, Børnenes Madhus, projektet Børn Dyrker og Københavns kolonier.
- Der er i dag 12 madskoler og der er bevilliget penge til etablering af yderligere seks i de kommende år. Alle de øvrige skoler vil inden for få år have EAT.
- Der er skabt større social lighed via det fælles frokosttilbud, hvor der gives tilskud til de økonomisk dårligst stillede.

Helt grundlæggende kan man tale om, at selve infrastrukturen for maden er på plads, og der nu er muligheder for at bygge ovenpå – bruge selve madproduktionen og især måltiderne til meget mere end de bliver brugt til i dag for at sikre den næste generation større viden og håndværk. Eller sagt med andre ord: skabe Københavns Generation Mad.

Madtilbud for børn og unge i Københavns Kommune



De forskellige områder er ikke nået lige langt

Madindsatsen inden for de tre områder; daginstitutioner, skoler og fritidshjem, er analyseret i fem hovedpunkter:

- **Madens infrastruktur** – fx udbredelsen af maden, investeringer og økonomi, samt faciliteter til madproduktion og spising
- **Maden** – fx råvarekvalitet, kulinarisk niveau og ernæring
- **Måltidet** – fx værtskabet, mødet mellem mennesker, maddannelse og de fysiske rammer
- **Involvering af børnene** – fx deltagelse i produktion, forberedelser af måltider mm. Får de nye madvaner og maddannelse?
- **Organisering** – fx samarbejde, arbejdsglæde og kommunikation og tværfagligt arbejde om mad og måltider

Analysen er baseret på både kvantitativ og kvalitativ data, som stammer fra interviews med børn og ansatte, observationer, spørgeskemaanalyser, udtræk fra Børne- og Ungdomsforvaltningens systemer samt tidligere rapporter og notater.

Nedenstående tabel sammenfatter analysens hovedkonklusioner i et øjebliksbillede på, hvordan det går.

	Madens infrastruktur	Maden	Måltidet	Involvering af børnene	Organisering
Daginstitutioner	Grøn	Grøn	Grøn	Gul	Gul
EAT-skoler	Grøn	Grøn	Rød	Rød	Gul
Madskoler	Grøn	Grøn	Grøn	Grøn	Gul
Fritidsinstitutioner	Rød	Rød	Rød	Rød	Rød

Grøn = flotte resultater, der skal fastholdes

Gul = stort uudnyttet potentiale eller OBS-punkter med behov for særligt fokus, for at sikre at investeringen udnyttes til fulde

Rød = udfordringer, hvor der er behov for en målrettet indsats

Situationen i daginstitutionerne

Analysen omkring daginstitutionerne i København viser, at det generelt går godt med maden her. I dag går der cirka 31.000 børn i de københavnske daginstitutioner og langt de fleste, 94 %, er med i den fælles frokostordning. Madpakkerne er i realiteten afskaffet. Data viser desuden, at der er en helt tydelig sammenhæng mellem tilvalg af frokostordning og lokal produktion af mad. Så den meget høje tilslutning til frokostmåltidet kan i høj grad tilskrives politikernes prioritering af, at maden skal laves lokalt.

Gennem de sidste ti år er institutionerne blevet større og klyngestrukturen er blevet indført. Der er begyndende tegn på, at klyngestrukturen kan komme til at sætte den lokale madproduktion under pres. Udviklingen bør følges nøje, da lokal madproduktion er et grundelement i det københavnske madtilbud i daginstitutioner og årsagen til den store forældreopbakning.

Der er potentiale for involvering af børnene

Madkvaliteten er god og det er en permanent opgave at holde niveauet. Der er dog store forskelle på madens kvalitet institutionerne i mellem. Råvarekvaliteten er generelt høj (økologi, sæson, ingen færdigvarer) mens den kulinariske og ernæringsmæssige kvalitet er middelmåd med plads til forbedringer.

Alle børn og pædagogisk personale spiser sammen. Personalet har en stor ansvarsfølelse ift. værtskab for børnenes måltid og præsentation af dagens menu. Mad som pædagogisk værktøj lader desuden til at blive stadig mere udbredt. Men mange steder er det en overset mulighed uanset om det gælder bålmad, hjælp til kartoffelskrælleri, havedyrkning eller noget helt fjerde.

Involvering af børn i den daglige madproduktion er oplagt da maden laves lokalt, men det er ikke virkeligheden langt de fleste steder. Børnenes involvering i måltidet ser ud til at have nogenlunde samme omfang i dag som i 2011. Her havde omkring halvdelen af institutionerne aldrig børn med i den egentlige madproduktion, og det billede ser ud til fortsat at gælde i 2017.

Det er dog positivt, at fokus på involvering af børnene er blevet fastholdt efter nyhedens interesse har lagt sig. Omvendt er der potentiale i at udnytte de pædagogiske aspekter af måltidet i endnu højere grad for at sikre børnenes kompetenceopbygning og læring. Kun en lille gruppe institutioner har børn med til madlavningen en eller flere gange om ugen. Der er indikationer af, at de fysiske rammer i køkkenerne opleves som den primære forhindring for at have børn med i køkkenet.

Der er behov for vedligehold og uddannelse

Den kommunale bevilling til anlæg i eksisterende køkkener i perioden 2009-2016 er 116 millioner kr., men der er et efterslæb og det vurderes, at der er behov for yderligere opgradering og vedligehold på 167 millioner i de kommende 4 år.

Der er oprettet i omegnen af 150 nye køkkenstillinger og i dag er der cirka 450 ansatte, der laver mad til børnene. Anslået er ca. 40 % af de køkkenansatte ufaglærte og der er derfor stort behov for efter- og videreuddannelse. Det er i høj grad nødvendigt at fortsætte, og evt. øge, indsatsen omkring kompetenceløft, da mange køkkenansatte er ufaglærte og madproduktion af høj kvalitet inden for budgetrammerne stiller store krav til fagligheden.

Situationen på skolerne

Analysen blandt skolerne i København viser, at ca. 9.000 elever dagligt spiser skolemad. I 2007 var tallet ca. 3.000. Der er i skrivende stund skolemad på 52 ud af 59 almindelige folkeskoler i København, og der er vedtaget bevillinger, så alle skolerne inden for få år vil have tilbud om skolemad til eleverne. Skolemadens udbredelse er noget svagere på specialskolerne, hvor kun fire ud af ni skoler har skolemad. Samlet set har 87 % af folkeskoleeleverne i København adgang til skolemad – det svarer til 33.500 elever. 28.500 elever på EAT-skoler og 5000 på madskoler (heraf ca. 500 på specialskoler). Så for langt hovedparten af eleverne er skolemad en del af det at gå i skole.

På madskolerne svinger tilslutningen til madordningen fra 46 % – 89 % af eleverne, mens der i gennemsnit dagligt er 22 % af eleverne på EAT-skoler, der spiser EAT. Salgs- og ejerskabsindsatser bør prioriteres højt og målrettes den enkelte skole. Der er færre ældre elever, end yngre, der køber skolemad – særligt i EAT, men også på madskolerne, falder salget i udskoling.

Siden 2007 har de københavnske politikere bevilliget 118 millioner kroner direkte til etablering af faciliteter relateret til skolemad. Mens madskolerne er dyrere i anlæg end EAT-faciliteter, er driftsudgiften pr. måltid markant lavere på en madskole end gennem EAT. Driften af skolemaden koster 47 millioner årligt.

Skolemaden har fået et løft

Generelt har skolemaden i København fået et markant løft i ernæring og kulinarisk kvalitet sammenlignet med den tidligere skolemadsordning, KØSS. Det skyldes især, at EAT kun serverer hele måltider lavet fra bunden. Der ligger dog en permanent udfordring i at fastholde kvalitetsniveauet, når maden produceres i så store mængder og samtidig skal transporteres, genopvarmes og anrettes på skolerne.

Egentlige måltider, hvor frokosten spises sammen med fokus på maden, findes stort set ikke på EAT-skolerne. Mens det til gengæld er et kendetegnende træk ved madskolerne. Elevinvolvering omkring madproduktion/ anretning sker både på EAT- og madskoler. Men mens eleverne på madskolerne har 'hænderne i bolledejen' og opnår madlæring den vej, er madlæringen stort set fraværende i EAT.

Madskolerne bliver flere og flere. Der er i dag 12 madskoler, og der er vedtaget bevillinger, der betyder, at der i alt vil være 18 madskoler om få år. Det svarer til 25 % af byens skoler. Generelt er maden på madskolerne kulinarisk attraktiv og lavet af gode råvarer. Der serveres dejlig mad, hvor duft og smag giver grobund madglæde og sundhed. Der er dog skoler, hvor dette gælder mere end andre steder. Konceptet i sig selv er ikke en garanti for madkvalitet og ingen systemer sikrer ernæringen. Derfor er det væsentligt at fastholde skolernes mulighed for at få gastronomisk og ernæringsmæssig rådgivning.

EAT har visse strukturelle udfordringer

EAT er mad af høj kvalitet – dog med de indbyggede udfordringer, som en stor, centraliseret madproduktion medfører. Der har været en lille stigning i det forholdsmæssige salg af EAT siden 2012. Det er også værd at bemærke, at elevtallet i København er steget meget i perioden, så selvom salgsprocenten ikke er steget meget, er antallet af måltider øget markant.

Derfor er kapaciteten i det centrale produktionskøkken under pres – og det samme gælder i flere af EAT-bodderne ude på skolerne, de steder, hvor salget er højt. Det er en permanent opgave at holde kvaliteten, særligt grundet kapacitetsudfordringerne, madmængderne og stigningen fra 75 – 90 % økologi uden ekstra budget.

Tilskuddet bliver brugt

I 2013 blev det vedtaget, at økonomisk dårligt stillede familier kan søge om tilskud til køb af skolemad. Knap 3000 elever er godkendt til at kunne få tilskud og i gennemsnit er der dagligt ca. 2000, svarende til næsten 70 % af de tilskudsgodkendte elever, der køber skolemad med tilskud. Tilskuddet udnyttes bedre på madskoler end EAT-skoler. Stort set alle elever på madskolerne, der kan købe mad med tilskud, gør det. Det samme er kun tilfældet for omkring 60 % på EAT-skolerne. Det betyder, at madskolerne er bedre til at samle eleverne om maden på tværs af sociale skel. Det er et tydeligt mønster, særligt på EAT, at tilskuddet benyttes oftere, jo større det er.

Der er potentiale for tværfaglige synergier

Det er en udfordring at integrere en ny faggruppe, køkkenpersonalet, i en veletableret arbejdskultur som folkeskolen. Derfor er der et uudnyttet potentiale i at skabe tværfaglige synergier og mere effektive arbejdsgange – især på en måde, som ikke er så afhængig af enkelte ildsjæles engagement.

Faget Madkundskab har meget begrænsede midler til råvarer og få skoler i København kobler faget til skolemadsordningen. Ifølge eleverne lader faget også meget tilbage at ønske. Elevernes udbytte af både faget og skolemadsordningerne kan løftes gevaldigt ved at udvikle koordinerede forløb og undervisningsmateriale, der sikrer eleverne både praktisk og teoretisk læring.

Situationen i fritidsinstitutionerne

Hos fritidsinstitutionerne viser analysen at madindsatsen på dette område halter efter indsatsen på daginstitution- og skoleområdet.

Der har ikke været en central indsats målrettet maden til børn på fritidsinstitutioner i København gennem de sidste ti år. Der er ingen krav om, at der skal være et madtilbud til børnene i fritidsinstitutionerne. Det til trods for, at det er almen viden på området, at børnene er sultne, når de kommer fra skole. Der er eksempler på, at institutioner med helt sammenlignelig økonomi prioriterer maden helt forskelligt, så én institution laver mad og måltider med pædagogisk sigte, mens den anden institution ikke tilbyder mad.

Cirka 80 % af fritidsinstitutionerne tilbyder en eller anden form for snack eller eftermiddagsmad – hvoraf langt hovedparten af disse tilbud ikke kan betegnes som rigtig mættende mad. Anslået er det gennemsnitlige råvareforbrug i fritidsinstitutionerne under 2 kr. pr barn pr dag. Mod 15-17 kr. på daginstitutionerne.

Den store variation i madtilbuddene skyldes primært, at der ikke er kommunale eller nationale krav til mad i fritidstilbud. Men også folkeskolereformen og den nuværende klynge- og budgetstruktur opleves som afgørende for madtilbuddet.

Interviews med personale viser dog, at der både blandt personalet og børnene er ønske og ambitioner om, at maden skal blive bedre og fylde mere i fritidsinstitutionernes hverdag. Primært fordi børnene er sultne. Men det kræver inspiration og rådgivning.

Anbefalinger

På baggrund af vores kortlægning og analyse af madindsatsen på de tre områder har vi udarbejdet en række anbefalinger til hvordan København kan komme videre i arbejdet med madindsatsen. Både for at udnytte det store arbejde, der er lagt i at skabe den solide infrastruktur, men også for at efterleve ambitionen om at alle har ret til et godt måltid mad.

Madens infrastruktur

Mad til alle børn hele dagen

Anbefaling 1:

I daginstitutionerne vil der i de kommende år være et stort vedligeholdelsesbehov idet rigtig mange køkkener er nedslidte. Det er afgørende at vedligeholdet prioriteres, da mange køkkener ellers risikerer lukning fra fødevarermyndighedernes side inden for få år. Man skal huske, at der er flere fordele ved lokal madproduktion end blot, at maden er varm, og der dufter. Mulighederne for at involvere børnene i køkkenet forsvinder, hvis køkkenet lukker og det er værd at bemærke, at forældrenes tilvalg af den fælles frokost bunder i, at man i København serverer frisk 'hjemmelavet' mad i daginstitutionerne.

Anbefaling 2:

Tiden er inde til at sætte nye mål for, hvor stor en andel af eleverne, der spiser skolemad. Historisk er det en succes, at der dagligt er over 9000 elever, dvs. 27 % af eleverne på skoler med skolemad, der spiser skolemad i København. Men nu bør København **hæve ambitionsniveauet så det daglige salg skal dække 80 % af eleverne**. Madskolerne har vist, at det er muligt at nå så høj en tilslutningsgrad.

Derfor vil det mest offensive skridt på skoleområdet være, at politikerne beslutter sig for at **gøre alle skoler til madskoler**. Målet skal være at madskoler er den primære skolemadsmode i København, der bliver implementeret, hvor det er fysisk og økonomisk muligt. Dermed sikres både mad af høj kulinarisk kvalitet, involvering af eleverne i produktionen og spiserum med plads og tid til at lærere og elever spiser frokost sammen.

Anbefaling 3:

Der skal arbejdes med at gøre EAT til et endnu bedre alternativ til madskoler, end det er i dag. Det skal ske ved at **etablere en række decentrale skolemadskøkkener – fx 8 - 10 køkkener fordelt i alle bydele**. I Københavns Madhus ser vi denne hybrid mellem madskoler og EAT som et værdigt alternativ til at gøre alle skoler til madskoler, hvilket er kostbart og på en del skoler i praksis vil være umuligt grundet pladsmangel. Samtidig vil de decentrale skolemadskøkkener være en videreudvikling af EAT, som i dag er presset på kapacitet i det nuværende køkken og ikke bidrager til elevernes madlæring i den grad, vi – både Københavns Madhus og mange politikere – drømte om. De decentrale skolemadskøkkener vil have mange fordele og vil kunne løfte madlæringen mere end den nuværende EAT-ordning:

- Eleverne kan deltage i menuplanlægningen og den daglige madproduktion efter madskoleforbillede, da køkkenerne ikke bliver fabrikker, og er placeret i nærområdet.
- Høj kulinarisk standard idet hvert køkken vil skulle lave mad til væsentligt færre end det nuværende EAT-køkken gør. Ordentlig tilsmagning har bedre forhold i mindre gryder.
- Den sparsomme plads på skolerne kan bruges til spiseområder, hvilket er en udpræget mangelvare på de fleste skoler (uddybes længere nede).
- Ved at ansætte mennesker på særlige vilkår i køkkenerne kan køkkenerne etableres som en socialøkonomisk virksomhed, med fælles styring, indkøb og distribution. Derved kan skolemaden bidrage til at løfte et socialt ansvar og skabe meningsfuld beskæftigelse for mennesker, der typisk trives godt med den høje grad af manuelt arbejde, der findes i en økologisk madproduktion.
- Der kan indtænkes bæredygtige løsninger hele vejen rundt, når logistikken deles op; cyklende udbringning til skolerne, økosystem til madspildet, lokale råvareleverancer mm.

Anbefaling 4:

Der er også brug for en indsats, der **øger salget af skolemad til udskolingen og udvider tilskudsordningen** og dens anvendelse, så flere fattige børn får god skolemad hver dag.

Anbefaling 5:

Samtidig anbefaler vi, at der bliver stillet **krav om mad og måltider i fritidsinstitutioner**. Det vil sikre, at børnene er ordentligt mætte hele dagen, og give mulighed for en kontinuerlig involvering i maden. Det er langt fra alle institutioner, der tilbyder børnene mad efter skoletid. De fleste madtilbud er ikke dækkende for et mættende og sundt eftermiddagsmåltid. Eftermiddagsmaden bør udgøre ca. 20 % af det daglige næringsbehov og det er almindeligt kendt, at børnene er sultne, når de kommer fra skole. Men på fritidsinstitutionerne mangler madens grundlæggende infrastruktur ift. køkkener, personale og gode løsninger.

Maden

Fokus på fastholdelse af kvalitet og at skabe nye madvaner

Kvaliteten af maden er kernen i gode måltider og ernæring. Mad er levende, og der skal hele tiden være fokus på kvalitet og en mangfoldighed af råvarer. Der skal være plads og tid til at udvikle nye retter. Kvalitet handler også om stor alsidighed og at have mange forskellige retter – også nogle der er lidt eksotiske og udfordrende. Madmod mindskes, hvis man lader de populære retter sejre, og ikke forventer, at børn er klar til at smage på noget nyt og fremmedartet. Derfor skal maden hele tiden være til bedømmelse og vurdering.

Anbefaling 6:

For EATs vedkommende, eller de decentrale skolemadskøkkener, bør der etableres en **uafhængig kvalitetsskontrol**, der sikrer et eksternt blik på det samlede koncept, herunder menuudviklingen og den daglige kvalitet af maden.

Anbefaling 7:

Et andet perspektiv, som bør videreudvikles, er **potentialet i bæredygtig, lokal råvareproduktion**. Madskolerne og de børnehaver, der er længst fremme, udtrykker ønske om at komme tættere på maden gennem tætte samarbejder med økologiske landmænd. Det ville betyde, at børnene kan komme på besøg, og se hvor maden dyrkes. Og køkkenet kan indgå direkte aftaler om leveringer, og være med til at påvirke hvad der dyrkes. Man kan tænke det som den næste naturlige udbygning af Københavns økologifokus.

Måltidet

Flere og bedre måltider til alle børn

Anbefaling 8:

Der bør **arbejdes med måltidet på EAT-skoler** også hvis skolerne gradvist bliver til madskoler eller løsningen med decentrale skolemadskøkkener bliver til virkelighed. Erfaringerne omkring måltidsetablering skal gives videre fra Madskolerne til EAT-skolerne. Konkret ved at etablere spiseområder uden for klasselokalerne, hvor der er rum til at have maden og fællesskabet i fokus. Serveringen kan også ske på en ny måde, hvor eleverne får bakken eller tallerkenen fyldt op ved en buffet i stedet for at modtage allerede fyldte bakker med standardportioner. Spisepausen på skolerne bør justeres. Måske skal der mere tid til, eller måske skal man vende pausen på hovedet, så der leges først og spises til sidst, så fokus på maden ikke overmandes af trangen til leg. Endeligt er det helt afgørende for måltiderne, at der skabes pædagogiske måltider og et professionelt læreransvar for det fælles måltid. Det vil hjælpe på madmod og madspildsproblematikken.

Organisering

Der er behov for fortsat opkvalificering af personalet

I forhold til organisering er det naturligvis afgørende, at der skabes det nødvendige grundlag blandt personalet til at varetage alt det ovenstående. Ejerskab til maddagsordenen er nødvendig ikke blot blandt køkken-

personalet, men hele vejen fra ledelsen og til alle ansatte på institutioner og skoler. Vi har set den samme udvikling inden for bevægelse, der også er et forebyggende element, som skal sikre børnene gode vaner på lang sigt, og nu er integreret som fast element i pædagogik og læring. Personalet er altså afgørende for, at København kan høste potentialerne af at have en så unik madinfrastruktur i daginstitutioner og skoler. Det er personalet, der hver dag i praksis kan få dejlig mad og gode måltider til at blive til virkelighed.

Anbefaling 9:

På daginstitutionsområdet er der behov for et fortsat kompetenceløft hos køkkenmedarbejdere for at sikre, at der serveres dejlig, sund mad til børnene til trods for de indbyggede udfordringer, der er i at lave mad med begrænset budget af økologiske råvarer. Det er særligt vigtigt, da en stor del af personalegruppen er selvlærte. Men uanset uddannelsesniveau har alle brug for løbende kompetenceudvikling, inspiration og nye input.

Der er også masser af muligheder for, at køkkenpersonalet inddrager børnene i madlavningen, især hvis personalet bliver klædt ordentligt på til denne opgave via opkvalificering. Fx kan børn helt ned i vuggestuealderen skære kogte grøntsager ud med en rigtig kniv – hvis de vel at mærke får muligheden.

På madskolerne er der et tilsvarende behov for kontinuerlig kompetenceudvikling med fokus på den særlige disciplin det er at lave mad til og med elever.

Anbefaling 10:

Københavns Madhus anbefaler, at der udvikles en helt **ny uddannelse; madpædagoger**, der kan bidrage med viden om maden og måltidets betydning for børnenes udvikling og kan facilitere, at børnene involveres i madlavning, måltider og andre madrelaterede aktiviteter. Både i institutioner og skoler er der et uhøstet potentiale i samarbejde på tværs af pædagogiske og madfaglige medarbejdere. Og en helt ny dobbeltfaglig profil vil være et stærkt middel til at skabe den synergi, der skal til for virkelig at rykke børnenes madlæring. Uddannelsesprofilen bør ledsages af en funktionsbeskrivelse, der tydeligt sætter fokus på integration af maden i det daglige virke i institutioner og på skoler.

Involvering af børnene

En koordineret og sammenhængende indsats for maddannelse og madlæring gennem hele barndommen

I København er der mange tilbud – både kommunale og private (se figur ovenfor) – der giver børn og unge mulighed for at prøve kræfter med mad, råvarer og madlavning på forskellig vis gennem hele deres opvækst. Men tilbuddene er etableret hver for sig og i mange tilfælde stifter børnene kun bekendtskab med tilbuddene, hvis de tilfældigvis er i kontakt med en særligt madengageret pædagog eller lærer.

Anbefaling 11:

Vi anbefaler, at de mange tilbud og initiativer bliver set mere aktivt og sammenhængende, som noget der faktisk er en naturlig del af et børneliv. At vi skaber et samlet flow for børnene, som er grundlæggende for deres dannelse, inden de forlader børnelivet. Det kan være, at der ligefrem skal laves mål for madlæring. Her er mange steder at tage fat. Eksempler fra en langt fra udtømmende liste kommer her:

- Kobling mellem faget madkundskab og skolemadsordningerne.
- Sammenhæng mellem maden i børnehaven og skolemaden.
- Mere konsekvent integrering af Børnenes Madhus, Skolehaverne og kolonierne i skoler og daginstitutioners virke.

Vores ambition og ønske hos Københavns Madhus

Vi indledte afsnittet med en sammenfatning af, hvor langt man er kommet i København. Vores helt grundlæggende ambition er, at København skal i mål hele vejen rundt. Hvis hverdagsmaden skal foldes helt ud som en investering i folkesundhed, og føre til at de kommende generationer bliver bedre til at lave mad end deres forældre, hvis deres madkultur skal forandre sig, så de vælger flere grøntsager og mere økologi, når de en dag selv bliver ansvarlige for måltider, så skal børn og elever involveres langt mere i køkkenets aktiviteter. Når nu maden alligevel skal tilberedes og serveres, hvorfor så egentlig ikke?

Vores vision er, at alle børn har mad og måltider som en fast del af deres børneliv, ikke kun når den skal spises. At alle børn kommer flere gange i haverne og lærer om dyrkning. At alle børn på et tidspunkt, og gerne flere gange, er ansvarlige for maden til deres kammerater. At madkundskab i mellemtrinnet er tænkt sammen med de mange andre initiativer, og bygger videre på det børnene allerede kan. At der spises fælles måltider fra vuggestuen til udskolingen, fra morgenmad til eftermiddagsmad. At alle mødes af kompetent og fagligt personale, der er klædt på til at inddrage og udfordre børnene, så de får så meget madhåndværk som muligt. At der tænkes på kryds og tværs mellem alle de inspirerende tilbud og de faste hverdagsmuligheder, så de gode kræfter samarbejder, og vi sammen skaber en Generation Mad.

København har gennem de sidste ti år udarbejdet et solidt udgangspunkt for at føre maden endnu længere. Tiden er inde til at så frøene, så der kan høstes endnu flere banebrydende resultater og skabes synergi mellem de mange indsatser. Generation Mad kan for alvor få ben at gå på, ved at børnene møder sammenhængende madtilbud gennem barndom og ungdom. Analysen peger på de største udfordringer, og samtidig tegner der sig et billede af åbenlyse nye muligheder.

At forankre de mange nye tiltag lokalt kræver mere end at bygge et køkken og ansætte det rigtige personale. Der skal skabes en lokal kultur omkring personalet i køkkenet, involveringen af børnene og personalets rolle ved måltiderne. Det er en stor opgave i en kommune af Københavns størrelse. Men der er rigtig mange steder, hvor der er et stort engagement og fantastiske måltider. Her trives madmodet, og børnene bliver glade og sunde helt uden at opdage det. De institutioner og skoler skal have mulighed for at blive kulturbærende og være med til at inspirere og påvirke andre steder, så potentialet udnyttes til fulde. Det er nødvendigt for at fastholde, og ikke mindst videreudvikle, den imponerende førerposition, som København har indtaget.

Overblik

Maden i Københavns Kommune

Tidslinje - De vigtigste milepæle de sidste 10 år

De mange nye måltider og resultater kommer ikke af sig selv. De er udtryk for en række politiske beslutninger og investeringer. Københavns Borgerrepræsentation har gennem årene bestemt sig for at gøre noget nyt, og udviklet nye løsninger og investeret penge og ressourcer.

November 2008

Folketinget vedtager den såkaldte Børnemadslov, der gør det obligatorisk for alle daginstitutioner at tilbyde sund frokost fra 1. januar 2010

September 2009

Borgerrepræsentationen vedtager fuld forplejning i daginstitutionerne i København

November 2009

Folketinget udskyder ikrafttrædelsen af den obligatoriske frokosttilbud i daginstitutioner til 1. januar 2011

Juni 2010

Folketinget gør frokosttilbuddet i daginstitutioner frivilligt ved at give forældrebestyrelserne mulighed for at fravælge dette på baggrund af madvalg

September 2012

Borgerrepræsentationen vedtager permanent tilskudsordning for skolemaden, så de fattigste familier kan købe skolemad til reduceret pris

August 2014

Børnenes Madhus åbner

December 2016

Børnemadsvalget resulterer i at 94 % af de københavnske børn får frokost i daginstitutionerne

2007

Januar 2007

Stiftelse og etablering af Københavns Madhus som en ikke-erhvervsdrivende fond på baggrund af en beslutning i Københavns Borgerrepræsentation

September 2007

Borgerrepræsentationen bevilliger midler til etablering af Ny skolemad (hvad der endte med at blive til EAT og madskoler)

2008

Den første madskole åbner

August 2009

Præmiere på EAT på københavnske folkeskoler, dagligt køber 3 % af eleverne EAT

September 2009

Børne- og Ungdomsudvalget beslutter at maden skal produceres lokalt på institutionerne

Januar 2010

Langt hovedparten af daginstitutionerne indfører fælles frokost

December 2010

Børnemadsvalget resulterer i at 88 % af de københavnske børn får frokost i daginstitutionerne

Marts 2013

Københavns Madhus omdannes til en erhvervsdrivende almennyttig fond

August 2014

Folkeskolereformen træder i kraft

2017

Københavns Skolehaver tildes permanent driftsbevilling

Nu

Der var noget i gære i Danmark – og i København

I 2007 blev det som en offentlige dagsorden formuleret, at man stod over for store sundhedsmæssige udfordringer med en international fedmeepidemi hos børn og unge, som særligt ville ramme ressourcesvage grupper, hvilket bl.a. blev kædet sammen med den mad børn og unge spiste. Samtidig var madtilbuddene til børn i offentlige institutioner begrænsede til primært at være medbragte madpakker, og den generelle kvalitet af de få eksisterende kommunale madtilbud var ikke noget at prale af. Økologi var også et tema, og her var København foran mange andre danske byer med 51 % økologisk forbrug i de kommunale køkkener – særligt var daginstitutionerne førende.

Lidt tidligere, i 2004, var det nordiske madmanifest blevet udviklet af en række førende kokke. Selvom det i den brede offentlighed dengang blev oversat til ”noget med havtorn”, så har det siden vist sig, at det satte gang i en udvikling, der handlede om højere kvalitet, større fokus på råvarerne, deres oprindelse og de håndværksmæssige dyder.

Den forandring, der er sket med maden i Københavns institutioner og skoler, har været drevet af en blanding af folkelig opmærksomhed, politiske beslutninger – nationalt og kommunalt – og en målrettet indsats fra forvaltningen, Københavns Madhus (der blev etableret i 2007) og ikke mindst alle de 500 – 600 køkkenansatte, der hver dag laver og serverer mad til og med byens børn.

I København er ambitionerne højere end loven kræver

København er en foregangskommune, når det handler om mad til byens børn. Politikerne vil mere med maden end blot at mætte de munde, som lovgivningen kræver. Ambitionerne er vigtige, fordi god mad og fælles måltider til børn i daginstitutioner og skoler giver børnene viden og minder, som de tager med sig videre i livet:

- Fælles mad tilbyder alle børn en lige adgang til gode, sunde og hyggelige måltider.
- Børnene smager og ser en lang række råvarer og bliver vant til at se, hvordan et varieret måltid mad ser ud.
- Børnene oplever, at mad kan tilberedes på mange måder.
- Når vi spiser sammen – og den samme mad – opstår der et fællesskab om maden.
- Børnene får mulighed for at deltage aktivt i måltiderne ved at dække bord, sende rundt og måske tilberede maden, og lærer dermed grundlæggende færdigheder i køkkenet og ved bordet (det gælder dog i mindre grad på EAT-skoler).
- Gode måltidsværter kan give børnene gode madminder med på vejen, og dermed lære børnene, at det er dejligt at spise god, sund og hjemmelavet mad.

Den nationale lovgivning på området sætter ikke høje standarder for maden til børn. Det gør Københavns politikere til gengæld. Det viser følgende skema tydeligt.

Daginstitutioner	Statslige rammer for madtilbud	Københavnske rammer for madtilbud
Statsligt tilskud til madordningen, der supplerer forældrebetalingen	✓	✓
Daginstitutioner skal tilbyde frokostordning alle hverdage året rundt	✓	✓
Forældrebestyrelsen kan beslutte at fravælge frokostordningen	✓	✓
I alle daginstitutioner (også dem der har fravalgt frokost) er der krav om, at der serveres morgenmad og de mellemmåltider		✓
Frokosten skal overholde gældende officielle ernæringsanbefalinger	✓	✓
Et barn kan fritages fra det sunde frokostmåltid, hvis barnet har en lægedokumenteret allergi	✓	✓
Mulighed for ægge- og mælkefri diætmad til børn med disse allergier i daginstitutioner, der selv producerer maden		✓
Der skal være madvalg i institutionerne hyppigst hvert år og mindst hvert andet år	✓	✓ (I Københavns Kommune er det valgt, at madvalget træffes af forældrene for en 2-årig periode.)
Krav til økologi		✓ (90 % inden udgangen af 2019)
Vegetarisk tilbud		✓
Varm mad mindst et par gange om ugen hvor det er muligt		✓
Maden skal så vidt muligt produceres lokalt i institutionen		✓

Folkeskoler

Statslige rammer for madtilbud

Københavnske rammer for madtilbud

Krav om madtilbud

✓
(på alle skoler, hvor det er muligt at bygge faciliteter hertil)

Krav til økologi

✓
(90 %)

Tilskud til alle børns skolemad og ekstra økonomisk tilskud til familier med lav indkomst

✓

Fritidsinstitutioner

Statslige rammer for madtilbud

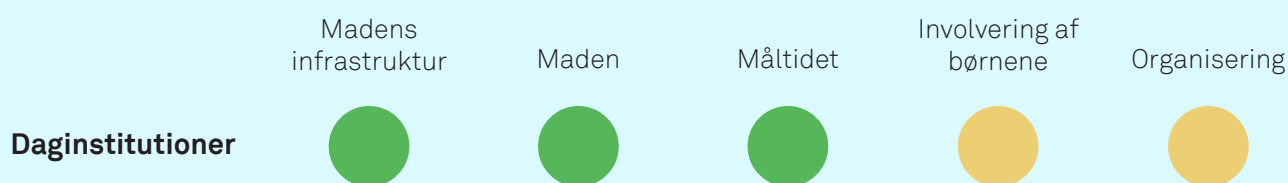
Københavnske rammer for madtilbud

Krav om madtilbud til børn i fritidsinstitutioner

Krav om økologi de steder, der har madtilbud

✓
(90 %)

Maden i daginstitutionerne



Grøn = flotte resultater, der skal fastholdes

Gul = stort uudnyttet potentiale eller OBS-punkter med behov for særligt fokus, for at sikre at investeringen udnyttes til fulde

Rød = udfordringer, hvor der er behov for en målrettet indsats

Daginstitutionerne i tal (2017):

- Ca. 450 daginstitutioner
- +500 køkkener
- 31.000 børn
- 28.000 (94 %) børn med fælles frokostordning
- 93 % økologi i køkkenerne
- Anslået 450 fuldtidsstillinger i køkkenerne*

* Udregnet i Madregnemaskinen, der er et budgetværktøj. Madregnemaskinen anviser en fuldtidsstilling i køkkenet pr. 63 børn i frokostordning.

Dagligt energiindtag for børn

I løbet af en typisk dag i vuggestue/børnehave skal børnene spise 50 – 75 % af det nødvendige daglige energiindtag.

For vuggestuebørn svarer det til 625 – 800 gram mad.

For børnehavebørn svarer det til 870 – 1100 gram mad.

Situationen i 2007

I 2007 var der frokost til stort set alle vuggestuebørn i kommunen, men det var op til den enkelte institution om de ville tilbyde maden. I de integrerede institutioner var der stort set eftermiddagsmad til alle børn og det fælles køkken lavede også ind imellem frokost til børnehavebørnene, der ellers typisk havde madpakker med. I de 'rene' børnehaver var der typisk kun tilbud om eftermiddagssnack, ofte frugt og mælk. Enkelte børnehaver gav også børnene mad og havde en madmor, men det var på eget initiativ. Økonomisk var der oprindeligt afsat midler til frokost til vuggestuebørnene og eftermiddagsmad til børnehavebørnene. Det var helt op til institutionen at lave mad eller bruge pengene til noget andet. Den mad, der blev serveret, var primært økologisk, og en del af køkkenpersonalet havde medvirket i økologiske projekter.

Madpakkekulturen var en del af det skift, der skete, når man startede i børnehave. Generelt var der ikke stemning for madtilbud i den pædagogiske verden. Primært fordi man var nervøse for, at det ville underminere deres eget grundlag og tage penge og tid fra resten af institutionens virke. De fleste steder gjorde man på bedste vis en dyd ud af nødvendigheden. Mange madpakker var langt fra optimale, og man kunne tydeligt se forskel på hvilken socialklasse mor og far kom fra, når børnene åbnede deres madpakker.

Status 2017

- Stort set alle børn i førskolealderen spiser fælles måltider i daginstitutionerne og madpakkerne er i realiteten afskaffet.
- Børnehavebørnene har fået en ny madkultur og spiser i dag samme mad i et fælles måltid. Måltidet er blevet en del af institutionens hverdag og det at gå i daginstitution.
- Den meget høje tilslutning til frokostmåltidet kan i høj grad tilskrives politikernes prioritering af, at maden skal laves lokalt i lokale køkkener.
- Der er oprettet i omegnen af 150 nye køkkenstillinger og i dag er der cirka 450 ansatte, der laver mad til børnene. Anslået er ca. 40 % af de køkkenansatte ufaglærte og der er derfor stort behov for efter- og videreuddannelse.
- Det er en permanent opgave at holde madens kulinariske og ernæringsmæssige kvalitet på et tilfredsstillende niveau. Der er store forskelle på madens kvalitet institutionerne imellem.
- Involvering af børn i den daglige madproduktion er oplagt, da maden laves lokalt, men det er ikke virkeligheden langt de fleste steder.
- Mad som pædagogisk aktivitet (udover involvering i den daglige madproduktion) lader til at blive stadig mere udbredt. Men mange steder er det en overset mulighed uanset om det gælder bålmad, hjælp til kartoffelskræller, havedyrkning eller noget helt fjerde.
- Den kommunale bevilling til anlæg i eksisterende køkkener i perioden 2009 – 2016 er 116 millioner kr., men der er et efterslæb og det vurderes, at der er behov for yderligere opgradering og vedligehold på 167 millioner kr. de kommende fire år, og et tilsvarende beløb i perioden herefter også.
- Den reelle udgift for kommunen til den fælles frokost ligger i omegnen af 10 millioner kr. Forældrene betaler 84 millioner kr. og staten betaler 44 millioner kr. via DUT-udligning jvf. børnemadsloven, mens udgiften til øvrig mad (morgenmad, formiddagsmad, eftermiddagsmad og mælk) er ca. 72 millioner kr.

Anbefalinger og visioner på daginstitutionsområdet

- Det er en klar anbefaling, at der afsættes de nødvendige midler til vedligehold af køkkenerne. Og at der i forbindelse med køkkenbyggeri, som det allerede sker i dag, laves løsninger, der gør det muligt at have børn med i køkkenet og skaber gode miljøer for måltider som pædagogisk aktivitet.
- Det bør prioriteres at fortsætte kompetenceløft hos køkkenmedarbejderne for at sikre, at der serveres dejlig, sund mad til børnene til trods for de indbyggede udfordringer, der er i at lave mad med begrænset budget af økologiske råvarer. Det er særligt vigtigt, at en stor del af personalegruppen er selvlærte.
- For at integrere maden og måltiderne endnu mere i børnenes hverdag og give dem de bedste muligheder for madlæring, anbefales det, at der etableres en helt ny fagprofil; madpædagoger. Tanken er at have medarbejdere, der med en dobbelt faglighed – både madfaglig og pædagogisk – kan bygge bro mellem køkkenet og det pædagogiske arbejde. På den måde kan der skabes synergi mellem de to stærke kort, som Københavns institutioner råder over.

Et kig ind i virkeligheden

Reportage fra besøg i en københavnsk børnehave:

Børnehaven er indrettet med et køkken på 1. sal som er åbnet op ud til børnene. Der er en stor åben luge, hvor børnene kan kigge ind og sige hej eller tage en snack i snackbaren. Der ligger agurker i fremme i dag, som fire drenge har hjulpet med at skære ud tidligere, fortæller Katrine³, som er kok her. Der er en lille trappeopsats, som ungerne kan sidde på og spise deres snacks. En dreng løber hen, tager to agurker og fortryder og lægger den ene tilbage igen. Katrine ser det straks; ”du ved godt, man ikke kan lægge det tilbage, som man har rørt ved, ikke?”

”De har respekt for mig her i køkkenet,” siger hun, ”så de gør for det meste som jeg siger uden diskussion”. Imens jeg er i køkkenet og snakker med Katrine er der virkelig mange børn der kigger ind og siger hej og spørger hvad de skal spise i dag. Katrine fortæller at det er pastasalat og kylling.

”Mmm pasta, det er min livret,” udbryder flere af dem. Katrine fortæller, at de har mange livretter, for det siger de tit.

Katrine kan navnene på alle børnene, og hun snakker meget med dem i løbet af dagen. Nogle gange spørger hun dem om også hjælp til, hvad de skal spise i næste uge, og så byder de ellers bare ind. Hun har også mulighed for at høre børnene, hvad de syntes om maden.

En gang om måneden kører de temauge eller maduge, hvor en gruppe på fem børn får lov til at være med i køkkenet. Torsdagen før sådan en uge sætter Katrine sig med børnene på kontoret og planlægger ugen; ”Hvad kunne I tænke jer at lave”, spørger hun så, og så tager de udgangspunkt i det. Nogle gange har de fortalt om en spændende kinesisk suppe de har fået derhjemme, andre gange har det været smørrebrød. Nogle gange har Katrine måske lagt benspænd ind og sagt, at de skal have fisketema. Men det er meningen, at børnene skal føle ansvar for maden helt fra idéfasen. Så bestiller Katrine råvarer hjem, og ungerne kommer så med i køkkenet (eller i fællesrummet) den følgende uge. Det er forskelligt, hvor lang tid de kan koncentrere sig om det.

Katrine fortæller, at de efter Køkkenløftet, foretaget af Københavns Madhus, har fået en virkelig god overlevering mellem køkkenpersonale og det pædagogiske personale.

De arbejder meget med, at børnene skal tage ansvar; de dækker bord, henter maden, og hvis der fx er noget i retten de ikke kan huske hvad er, så er det også børnene der løber ud og spørger Katrine i køkkenet. Inde ved bordene præsenterer de maden for hinanden, og arbejder med at sende maden rundt og tage selv.

Det er en regel, at man skal smage på maden, men det er okay, hvis man ikke kan lide den. Derfor skal alle have lidt af det hele op på tallerkenen. Derfor er det også vigtigt, at de voksne tager et ansvar for også at smage på maden, og vise at de godt kan lide den - også når de ikke kan.

”Børnene spejler sig i de voksne, og vi kan tydeligt se forskel på, hvor meget stuerne har spist, afhængigt af om de voksne kan lide maden. Det er okay at være kræsen,” siger Katrine, ”men børnene skal bare ikke kunne se det.”

Katrine går meget op i at lave mad, der nogle dage udfordrer. Det må ikke være det samme altid. Katrine har både serveret krydret indisk mad, thaimad, muslinger og en gang om ugen forsøger hun at servere indmad såsom kyllingehjerter eller -lever.

”Der er ikke nogen børn, der ikke spiser fisk i det her hus,” fortæller Katrine stolt, og det er for det første fordi hun kan finde ud af at tilberede det, så det smager lækkert, og fordi de voksne sørger for at vise vejen som gode værter.

¹ Beskrivelsen er anonymiseret, og Katrine er ikke vedkommendes rigtige navn.

Madens infrastruktur

Lang de fleste børn er i dag med i en fælles frokostordning

I dag går der omkring 31.000 børn i de københavnske daginstitutioner og langt de fleste – 28.000 børn eller 94 % – er med i den fælles frokostordning. Den største forskel ift. 2007 er, at bevægelsen fra en minimal udbredelse af fælles frokost til 93 % udbredelse blandt børnehavebørn.

Tilslutningen til frokostordning er 6 procentpoint lavere i børnehaver end i vuggestuer.

På landsplan anslår FOA:

“... at ca. ¾ af vuggestuebørnene og knap halvdelen af børnehavebørnene er omfattet af en frokostordning.” (FOA 2017, s. 15)

Mad lavet på stedet er en forudsætning for at forældrene tilvælger maden

Der er en helt tydelig sammenhæng mellem tilvalg af frokostordning og lokal produktion af mad. Så den meget høje tilslutning til frokostmåltidet kan i høj grad tilskrives politikernes prioritering af, at maden skal laves lokalt.

“Når det gælder børnehavebørnene kan man konstatere, at hvis maden produceres i institutionens eget køkken, er der helt overvejende opbakning til ordningen. Det gælder især, hvis forældrene har haft lejlighed til at lære madordningen at kende, og hvis personalet bakker op om ordningen.” (FOA, 2011, s. 3)

Der blev ført børnemadsvalgkamp i København i 2010:

Da børnemaden pludselig blev gjort frivillig for institutionerne besluttede kommunen at iværksætte en informationskampagne, der skulle vise forældrene, hvilket madtilbud de havde mulighed for i netop deres institution. Da der var massiv kritisk presse, var forældrene som udgangspunkt skeptiske. Men kampagnen lykkedes ved at oplyse forældrene om Københavns gode lokale madtilbud, hvilket resulterede i stor opbakning fra begyndelsen.

Tilslutningen til frokostordningen i Københavns Kommune har siden det første madvalg i 2010 været høj – en af de højeste i landet faktisk.

Andelen af ja-stemmer er steget seks procentpoint i perioden 2010 - 2016.

	Antal børn	Andel børn
Vuggestue m. fælles frokost	12.549	99,50 %
Børnehavebørn m. fælles frokost	15.574	93 %
Total	28.163	94 %

Maden når ud til familier med lav indkomst

Børnemaden bygger på samme refusionsprincipper som forældrebetalingen for en daginstitutionsplads: Søskenderabat og indtægtsreguleret tilskudsordning. Der ydes økonomisk madtilskud til familier med en markant højere indkomst, end det er tilfældet for tilskud til skolemad. Forældre fra socialt belastede områder eller institutioner tilvælger i høj grad frokostordningen, så maden når ud til børn i alle samfundslag.

Sagt på en anden måde er tilvalget af børnemaden også et tilvalg af fælles økologiske måltider, der samler børnene fra forskellige samfundslag. Når forældrene siger ja tak til børnemadstilbudet siger de også ja tak til, at alle har ret til et godt måltid mad.

Citat fra BUU beslutning af 13. juni 2012 vedr. madvalg 2010:

"Ved madvalget 2010 var det kun 15 % af institutionerne, der fravalgte fælles frokost. Fravalget af frokosten var lavest i de områder, der har den højeste grad af sociale og sundhedsmæssige udfordringer. Det var endvidere kun to ud af de 43 daginstitutioner, der havde fravalgt frokost, som modtog sociale kompensationsmidler pr. 1. januar 2011."

Citat fra BUU orientering af 21. januar 2013 vedr. madvalg 2012:

"... Derved ligger tilvalgsprocenten blandt institutioner der modtager sociale kompensationsmidler på samme niveau som for andre institutioner. Ved forrige madvalg var tilvalgsprocenten blandt de institutioner, der modtog sociale kompensationsmidler højere end gennemsnittet for alle daginstitutionerne i Københavns Kommune. Men i 2013 modtager over dobbelt så mange institutioner sociale kompensationsmidler som i 2011. "

"Institutioner der modtager sociale kompensationsmidler fravælger den fælles frokost af samme årsager som de øvrige institutioner... Blandt de hyppigste årsager til fravalget nævnes at frokostordningen tager tid fra arbejdet med børnene (11 institutioner), manglende køkkenfaciliteter (9 institutioner), og at kvaliteten af maden er for ringe (8 institutioner)."

32 % af børnene i de københavnske institutioner har hel eller delvis økonomisk friplads og modtager dermed tilskud til frokost. Andelen var stort set den samme i 2010.

Kilde: udregninger lavet af Københavns Madhus på baggrund af data fra Børne- og Ungdomsforvaltningen.

Det koster selvfølgelig penge at servere god mad for byens børn

Københavns Kommune har i perioden investeret 116 millioner kroner i anlæg. Driften af den fælles frokost koster et mindre millionbeløb årligt, mens den øvrige forplejning koster kommunen ca. 72 millioner om året.

Den fælles frokostordning er i princippet fuldt forældrefinansieret. Økonomisk friplads og søskenderabat udløser dog færre indtægter end de reelle udgifter. For at dække det hul kompenseres kommunerne af staten via DUT midler. Statens fordelingsnøgle for udregning af DUT midler betyder, at den reducerede forældrebetaling i Københavns kommune ikke fuldt ud dækkes af DUT. Derfor det lille kommunale underskud på frokostordningen.

Den øvrige forplejning er 25 % forældrebetalt. Men grundet friplads og søskenderabat ender den reelle forældrebetaling på 17 %. Det resterende beløb finansieres af kommunale midler.

Der er brug for at fortsætte investeringerne for at kunne servere børnemad i fremtiden

Over de næste 10 år vil der være et anslået vedligeholdelsesbehov i daginstitutionernes produktionskøkkener på 350 millioner kroner – heraf de 168 millioner i perioden 2018-2022⁴. Vedligehold af køkkenerne er afgørende, da køkkenerne mange steder er ved at være så slidte, at de uden vedligehold indenfor en kort årrække ikke vil kunne godkendes af fødevarermyndighederne.

Vedligeholdelsesbehovet er anslået, da der ikke foreligger et fuldstændigt overblik over den faktiske vedligeholdelsestilstand i de +500 produktionskøkkener på daginstitutionsområdet. Estimatet er foretaget på baggrund af stikprøvebesøg og spørgeskemaundersøgelse om køkkenernes stand foretaget af Børne- og Ungdomsforvaltningen.

Det store vedligeholdelsesbehov afspejler, at man i 2009-2010 under udrulningen af frokostordningen i vid udstrækning kun foretog det absolut nødvendige vedligehold og opgradering for at sikre produktionskøkkener i flest muligt institutioner. Derfor er mange af køkkenerne nu over 15 år gamle og trænger til en kærlig hånd.

Anlægsinvesteringer i eksisterende køkkener (typisk vedligehold og opgradering) i daginstitutioner i perioden 2009-2016:

2009:	17,3 mio. kr.
2010:	21,9 mio. kr.
2011:	21,9 mio. kr.
2012:	21,9 mio. kr.
2013:	15,8 mio. kr.
2014:	14,0 mio. kr.
2015:	0 kr.
2016:	2,7 mio. kr.
2017:	6,8 mio. kr.

Total: 116 mio. kr.

Kilde: data fra Børne- og Ungdomsforvaltningen

Det økonomiske driftsregnestykke for maden i daginstitutionerne således ud:

	Fælles frokost	Øvrig forplejning
Driftsbevilling, kr.	196 mio.	87 mio.
Forældrebetaling, kr.	143 mio.	15 mio.
DUT tilskud, kr.	43,6 mio.	Ingen
Nettoudgift, kr.	9,4 mio.	72 mio.

Kilde: Børne- og Ungdomsforvaltningen

I 2028-2038 anslås vedligeholdelsesbehovet til 304 millioner kroner.

⁴ Kilde: alle tal om vedligeholdsbehov er fra Børne- og Ungdomsforvaltningen i Københavns kommune.

Tendens til centralisering af madproduktion i klyngerne?

Gennem de sidste 10 år er institutionerne generelt blevet større og større og klyngestrukturen er blevet indført. Der er begyndende tegn på, at klyngestrukturen kan komme til at sætte den lokale madproduktion under pres. Lige nu er det dog ikke et reelt problem, men en bekymring, der bør følges op på løbende, da lokal madproduktion er et grundelement i det københavnske madtilbud i daginstitutioner.

Hver klynge får tildelt en samlet bevilling, som den enkelte klyngeleder har ansvar for at fordele ud til samtlige enheder i klyngen. Klyngerne har selvforvaltning, hvilket betyder, at langt de fleste beslutninger om hverdagen i institutionerne træffes af ledelsen i samarbejde med forældrebestyrelsen og MED-udvalget (BUF 2017). Ved at have en ledelse, der kigger på økonomisk optimering på tværs af institutioner, kan der være risiko for, at stordriftsfordele ved at samle madproduktionen i færre af klyngens køkkener vil medføre centralisering af produktionen med det resultat, at ikke alle institutioner fremadrettet vil have lokal madproduktion. Den mekanisme modvirkes dog af, at bevillingen både består af et beløb pr. barn OG et grundbeløb pr. frokostproducerende køkken, der netop er indført for at give incitament til lokal madproduktion – også i mindre institutioner, hvor det ellers ville være svært at få økonomi i køkkenet.

Derudover er det i 2009 besluttet i BUU, at alle institutioner med produktionskøkkener SKAL producere maden lokalt og ikke kan beslutte at modtage mad udefra i stedet. Områdechefen kan dog dispensere fra reglen.

Der findes eksempler på, at en institution i en klynge laver mad til de andre, typisk for at spare midler eller for at lette organisationen. Heldigvis er det ikke en generel tendens. Det er dog værd at være opmærksom på fremadrettet, da centralisering af madproduktionen strider mod nogle af de grundlæggende intentioner i etableringen af fælles frokost i København, og som det fremgår, er det netop det, der har skabt den store opbakning blandt forældrene.

Det er et klassisk mønster, at man af økonomiske hensyn begynder at tale om centralisering, men som det er erfaret på ældreområdet, så har det ikke vist sig samlet mest fordelagtigt, og på ældreområdet er man ved at have genetableret alle de lokale køkkener.

Institutioner kan få en 'modtagebevilling', der skal dække udgifter til håndtering af mad, der modtages fra andre enheder i eller udenfor klyngen. I skrivende stund har ni institutioner fået 'modtagebevilling'; så det er meget begrænset ift. de ca. 400 daginstitutioner i byen.

Kilde: data fra Børne- og Ungdomsforvaltningen



Temperaturmåling 2017, område Amager:

Stort set alle de pædagogiske ledere/ledere svarer nej til spørgsmålet:

Har det været drøftet om madproduktionen skal lægges sammen i klyngen/netværket, med den konsekvens at ikke alle institutioner i klyngen/netværket har lokal madproduktion?

Maden

Madkvaliteten er god og det er en permanent opgave at holde niveauet

Råvarekvaliteten er generelt høj (økologi, sæson, ingen færdigvarer) mens den kulinariske og ernæringsmæssige kvalitet er middel-god med plads til forbedringer.

Madkvaliteten, dvs. smagen, duften, konsistensen og farverne, er afgørende for om børnene spiser maden. Derfor skal der kontinuert være fokus på at udvikle madens kvalitet.

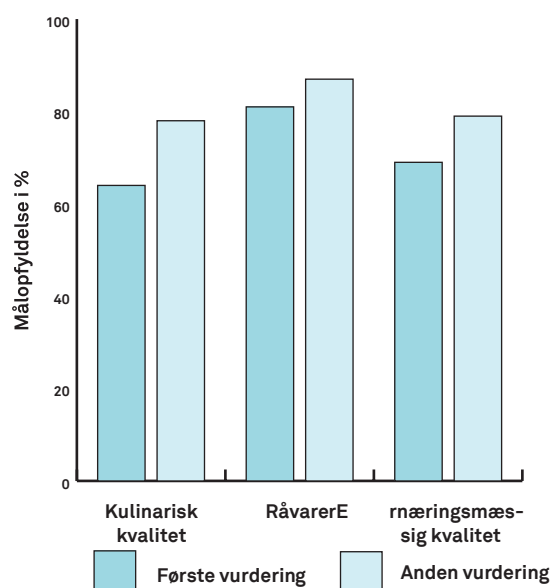
For at løfte mad- og måltidskvaliteten udviklede Københavns Madhus **Køkkenløftet** og Meyers Madhus har sidenhen udviklet **Madliv København**⁵. Begge er udviklingsforløb af en varighed på 1,5-2 år med fokus på udvikling i tre hovedkategorier; maden, måltidet og organisering/samarbejde på tværs.

Der foretages en 'før' og 'efter' måling i form af inspektionsbesøg hos hver enkelt institution (Madliv København har ikke været i gang længe nok til at der er foretaget 'efter' måling). De gennemførte besøg har genereret en detaljeret viden om niveauet for maden i de institutioner, der har været igennem forløbet eller har fået foretaget første vurdering. Data viser primært et øjebliksbillede fra den dag besøgene er foretaget, men er underbygget af indkøbstal mv – dog ligger en del af besøgene flere år tilbage. Det til trods, giver tallene et unikt indblik i madkvaliteten i Københavns daginstitutioner. Bemærk at de to koncepter er forskellige i opbygning og metodik, så tallene kan ikke sammenlignes direkte i detaljer, men kun på overordnet niveau i forhold til at vise tendenser.

Den kulinariske kvalitet måles i Køkkenløftet ved om maden er appetitlig, velsmagende, tilsmagt og kontrastfuld i forhold til farver og teksturer, og om den passer til børnenes smag, om sæsonen er tydelig og menuerne afstemte efter målgruppen. Omkring 25 % af institutionerne i regi af køkkenløftet scorede under 60 % målopfyldelse ved den første vurdering, mens kun 18 % scorede over 80 %. Den middelprestation går igen i Madliv København, hvor de medvirkende institutioner opnår en score på 3,4 ud af 5, når det handler om at 'servere velsmagende og varieret mad, man kan glæde sig til'. Det indikerer, at der er mulighed for at udvikle og arbejde med den kulinariske kvalitet. Især da andre institutioner med sammenlignelige rammeforhold, når langt højere op i vurderingerne.

Det er en udfordring for daginstitutionerne at udvikle madens kulinariske indhold og groft sagt være mere ambitiøse i køkkenerne. Forstået på den måde, at en grød ikke bare er en havregrød kogt på vand, og at supper kan varieres til uendelighed. Kryddringen og tilsmagningen er forskellen. De kulinariske målinger viser i Køkkenløftet viser, at der bliver lavet en ordentlig nærende basismad. Men de mange muligheder, der ligger i de lokale køkkener og den verden de kan åbne i smag og måltider er ikke udviklet. Der skal mere fokus på tilsmagning, større kulinarisk faglighed i

Udvalgte resultater for køkkenløftet 2009 - 2013 på dagsinstitutioner (39 institutioner)



⁵ Se afsnittet 'begrebsforklaring' for en beskrivelse af Køkkenløftet og Madliv København.

køkkenerne, mere madmod og kunnen.

Punktet Råvarer dækker i Køkkenløftet over kvaliteten af de varer, der bliver brugt i køkkenerne. Her vidner de høje vurderinger både første og anden gang om, at fokus på gode økologiske råvarer er grundfæstet i de københavnske daginstitutioner. Man kan sige, at økologi er blevet en slags hygiejnefaktor – noget, der bare er i orden. Det samme gælder anvendelse af råvarer. Det er vanskeligt at sammenholde med Madliv Københavns nyere måling, da råvarekategorien er slået sammen med håndværket. Denne kategori er umiddelbart lavere end de seneste målinger fra Køkkenløftet, men stort set alle daginstitutioner var på minimum 90 % økologi ved udgangen af 2016⁶, hvilket automatisk betyder anvendelse af råvarer fremfor hel- og halvfabrikata, da budgettet ikke tillader andet, når der købes økologisk ind.

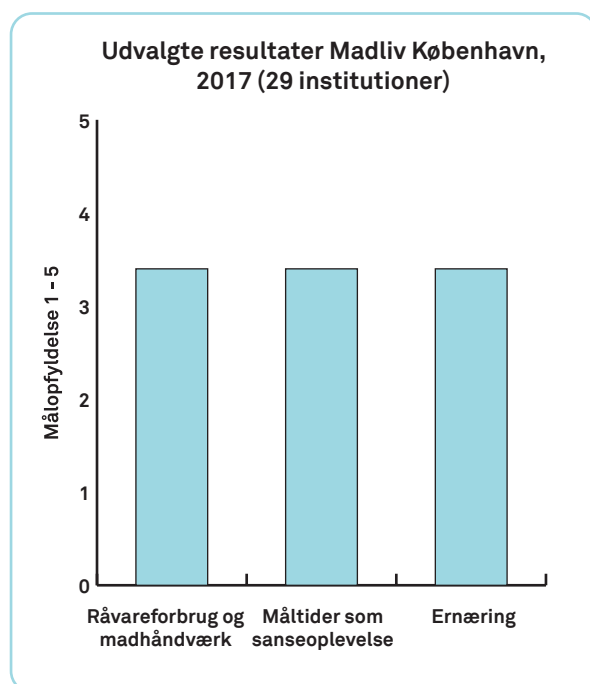
Den ernæringsmæssige kvalitet handler om, at maden følger de offentlige anbefalinger omkring energi- og måltidsfordeling til børn. Knap halvdelen af institutionerne scorede under 60 % målopfyldelse ved den første vurdering i Køkkenløftet, hvilket også tyder på en generel udfordring på det punkt hos institutionerne. Her stilles ikke krav om ernæringskalkulationer eller lignende, men der var en del, der ikke havde styr på tommelfingerreglerne og særligt mellemmåltiderne og eftermiddagsmaden var årsag til de lidt lave tal. Ganske få lå dog under middel. Madliv København tegner nogenlunde det samme billede af den ernæringsmæssige kvalitet af maden i daginstitutioner – en score 3,4 ud af 5 samlet set.

Der er investeret i kompetenceløft i køkkenerne – og det er nødvendigt at fortsætte den indsats

Det er i høj grad nødvendigt at fortsætte, og evt. øge indsatsen omkring kompetenceløft, da mange køkkenansatte er ufaglærte og madproduktion af høj kvalitet indenfor budgetrammerne stiller store krav til fagligheden.

De aktiviteter, der er blevet gennemført er:

- Udviklingsforløbene 'Køkkenløft' og 'Økoløft' i regi af Københavns Madhus og siden 2016 udviklingsforløbet 'Madliv København' udviklet og udført af Meyers Madhus
- Tilbud om efteruddannelse og rotationsforløb (se faktaboks) i regi af Københavns Madhus og Hotel- og Restaurantskolen
- Opstart af madordningen i regi af Københavns Madhus i samarbejde med BUF
- Udvikling af BørneMenuen (se faktaboks)
- Nye indkøbsaftaler for både af fødevarer og catering i et sa-



⁶ Meyers Madhus, 2016. Status for økologien 2016

marbejde mellem BUF og Københavns Madhus

Der findes ikke en aktuel opgørelse over antal eller uddannelsesmæssig baggrund for køkkenmedarbejdere i Københavns daginstitutioner. I en evaluering fra 2011 (BUF, 2011) blev følgende

Hvad er du ansat som i institutionen?	Procent	Antal
Køkkenmedarbejder med køkkentillæg (ufaglært)	39 %	109
Køkkenassistent (ernæringsassistent)	34 %	95
Økonoma (professionsbachelor i ernæring og sundhed)	9 %	24
Kok	7 %	18
Andet	11 %	30
Total	100 %	276

dog kortlagt:

Københavns Madhus tilbyder løbende kurser til køkkenmedarbejdere. Særligt den store andel af ufaglærte betyder, at der er et stort behov for, at der fortsat arbejdes målrettet på efteruddannelse og opkvalificering for at sikre, at den mad, der serveres lever op til de gældende ernæringsanbefalinger og er indbydende og smagfuld. Det stiller høje krav til faglighed at kunne lave nærende og smagfuld mad med 90 % økologi indenfor budget.

Fra 2013-2016 gennemførte ca. 150 køkkenmedarbejdere et 5 ugers kursus med fokus på opkvalificering af køkkenfærdigheder i en økologisk madproduktion. Et fast vikarkops, sammensat af langtidsledige, roterede mellem de institutioner, der havde en medarbejder på kursus. Det sikrede en stabil og kvalificeret vikardækning.

Kilde: Københavns Madhus

BørneMenuen hjælper den gode mad på vej:

Et menuplanlægningsværktøj, hvor køkkenpersonalet kan planlægge en menu, der holder budgettet, er 100 % økologisk, lever op til de officielle ernæringsanbefalinger og er varieret og lækker. I grove tal benytter 1/4 af institutionerne i dag planlægningsværktøjet i gennemsnit fire gange om måneden.

Kilde: Børne- og Ungdomsforvaltningen

Måltidet

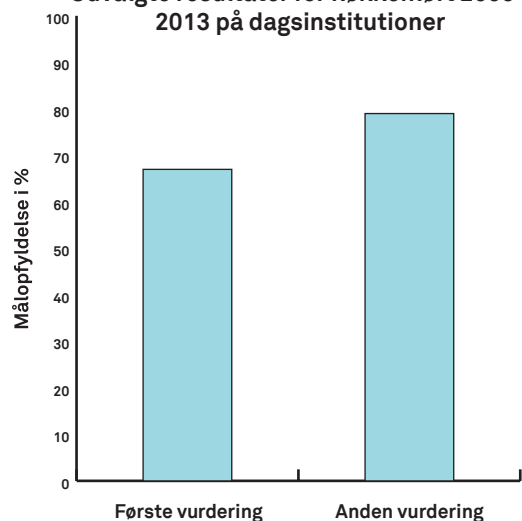
Det fælles måltid er en naturlig del af hverdagen

Alle børn og pædagogisk personale spiser sammen til måltiderne, der generelt prioriteres og fungerer godt. Personalet har en stor ansvarfølelse ift. værtskab for børnenes måltid og præsentation af dagens menu.

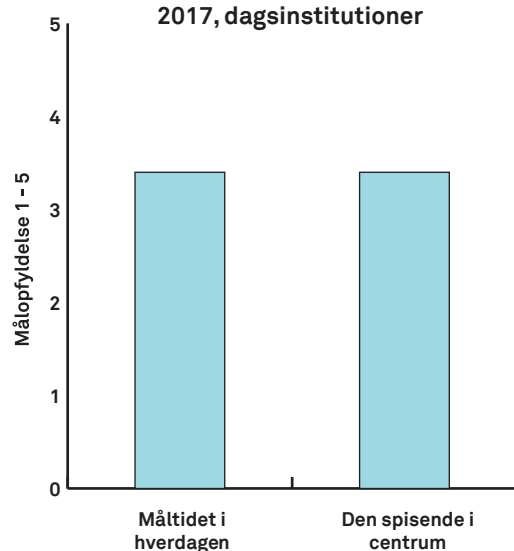
I Køkkenløftet vurderes måltidet på, om der gøres noget for at skærme måltidet for uvedkommende aktiviteter, sikre tydeligt værtskab og skabe rammer for måltidet, der viser respekt for og involvering af de spisende. Ved første vurdering scorede 40 % af de medvirkende institutioner under 60 % i målopfyldelse, mens den gennemsnitlige score nærmede sig 70 %. Det samlede billede er altså, at måltiderne fungerer, men at der er en vis spredning på institutionerne. MADliv København anno 2017 tegner et lignende billede af den generelle situation om end forskelle mellem institutionerne ikke er beskrevet her.

Tallene viser at det pædagogiske personale tager et fagligt ansvar for måltidet og tillægger måltidet værdi. Især set i forhold til den massive modstand, som det fælles måltid mødte ved indførelsen i 2009. Den positive udvikling underbygges af den temperaturmåling, som vi i Københavns Madhus har gennemført i 2017 (se faktaboks).

Udvalgte resultater for køkkenløft 2009 - 2013 på dagsinstitutioner



Udvalgte resultater Madliv København, 2017, dagsinstitutioner



Temperaturmåling 2017, område Amager:

Alle eller den helt overvejende del af det pædagogiske personale, der har besvaret vores spørgeskema oplever:

- at de spiser sammen med børnene
- At de er vært og ansvarlig for måltidet
- at der er tid nok til frokosten
- at de fysiske rammer understøtter gode måltider
- at de taler med børnene om maden under måltidet.
- Omkring 3/4 af både køkkenpersonale og pædagoger angiver, at de taler med hinanden om dagens menu stort set hver dag, så børnene kan få at vide, hvad der serveres. De resterende taler sammen om menuen nogle gange, men har ikke en fast rutine for det.

Alle pædagogisk personale angiver at de altid eller nogle gange fortæller køkkenpersonalet om, hvad børnene synes om maden. Køkkenpersonalet angiver også, at de får at vide, hvad børnene synes – dog siger halvdelen, at de får feedback fra børnene selv.



Et kig ind i virkeligheden

Frokost i børnehave med fuldt produktionskøkken (gengivelse af besøg på daginstitution foretaget af Københavns Madhus, se nærmere i metode- og bilagsrapport):

Sigurd og Ellie står for at dække bord i dag. De henter selv vogne med service og så fortæller pædagogen Silas, hvor mange der skal sidde ved hvert bord. Så begynder de ellers at tælle imens de sætter farvede plasticopper på bordene.

De andre børn er på skift ude og vaske fingre og samles til højtlesning inden måltidet. Borddækkerne har ansvar for at holde et øje på køkkenet imens der læses højt, og det påtager de sig – og triller stille ind med maden undervejs, når den er klar. Børnene er inddelt i grupper, og trolde gruppen må finde en fra de andre grupper og tage med op til bordet. To drenge byder mig op til bords, og det finder vi heldigvis plads til. Ved hver af de tre borde sidder en pædagog. Ved mit bord beder han først Otto om at fortælle, hvad vi skal spise i dag, ud fra hvad han kan se på bordet. Otte ser pasta og kød, Villads kan hjælpe med at det er kylling og en tredje kan se at det er lårene. Der er også ærter i pastaen. Der er også en hvid dressing til, som børnene prøver at dufte til for at identificere, men de kan ikke gætte hvad det er; Det er vist noget hytteost med yoghurt siger pædagogen. Herefter sender børnene maden rundt, og næsten alle formår at vente med at spise til at alle har fået noget på tallerkenerne og Pablo har fået æren af at sige vær' så go'. Der er forbløffende stille de første minutter imens der spises; så maden falder tydeligvis i god jord.

Frokost i børnehave, der får frokost fra cateringfirmaet Foodsource (gengivelse fra telefoninterview):

I børnehaven går de meget op i at lave pædagogiske måltider:

- Børnene dækker bord og tager på den måde ansvar for måltidet.
- Maden præsenteres, og hvis der er noget nyt, så laver de måske smagsprøver af det, og sender rundt: det øger modet til at smage på det nye. Det kan fx være en ny hummus, der skal testes.

Børnene får også lidt af hver ting på tallerkenen: Børnene skal lære at rumme, at have det på tallerkenen, selvom der måske er noget, de ikke kan lide.

Pædagogerne går også meget op i, at det skal være hyggeligt – så det ikke kun bliver maden, der er i fokus. Det kan også blive for meget kun at snakke om mad, for de børn der syntes, det kan være svært at spise.

De har en skiftende bordplan: børnene skiftes til at sidde ved siden af hinanden med faste pladser. Pædagogerne arbejder med at fx at sætte de indadvendte eller børn med sprogbesvær sammen, så de får plads til at snakke stille og roligt. De sætter også de madmodige børn ved siden af de småtspisende, så de kan inspirere hinanden med deres madmod.

Involvering af børnene

Børnene er involveret i afviklingen af måltidet

Børnenes involvering i måltidet ser ud til at have nogenlunde samme omfang i dag som i 2011. Det er positivt, at fokus på involvering af børnene er blevet fastholdt efter nyhedens interesse har lagt sig. Men omvendt er der potentiale i at udnytte de pædagogiske aspekter af måltidet i endnu højere grad for at sikre børnenes kompetenceopbygning og læring.

I 2011 var børnene i lidt over halvdelen af institutionerne dagligt med til at dække bord og hente maden. I dag den samme tendens ud til at være gældende. Der er tegn på, at det pædagogiske personale i dag taler mere med børnene om maden end tidligere 40 % i 2011 mod stort set alle i 2017. 2017 undersøgelsens omfang gør, at tallene ikke er repræsentative, men en så stor forskel på tallene indikerer alligevel en stigning.

Tal fra 2011 viser, at kun i halvdelen af institutionerne er det altid børnene selv, der tager maden over på egen tallerken. I forhold til involvering, kompetenceopbygning og læring er dette tal lavt og indeholder potentiale for mere læring.

Børnene deltager generelt ikke i den daglige madproduktion

I 2011 havde omkring halvdelen af institutionerne aldrig børn med i den egentlige madproduktion, og det billede ser ud til fortsat at gælde i dag. Kun en lille gruppe institutioner har børn med til madlavningen en eller flere gange om ugen. Der er indikationer af, at de fysiske rammer i køkkenerne opleves som den primære forhindring for at have børn med i køkkenet.

Der er ingen tegn på, at der er sket en ændring i andelen af institutioner, der har børn med i madproduktionen – kun lige over 10 % angiver både i 2011 og 2017, at der er børn med i køkkenet ugentligt eller dagligt. Det resultat er årsagen til, at Københavns Madhus og Børne- og Ungdomsforvaltningen gennem de seneste år har gennemført forsøg med, hvordan køkkendøren åbnes og børnene inddrages i madlavningen. En af de forsøg fandt sted på daginstitutionen Garvergården, som har lavet en fin film med inspiration til, hvordan børneinvolvering lykkedes i praksis. Find filmen her. Der er dog lang vej til, at det bliver almindelig praksis i Københavns daginstitutioner og det vil kræve en målrettet indsats.

Tallene viser med al tydelighed, at der er potentiale for i langt højere grad at udnytte de læringsmuligheder, der ligger i at have daglig madproduktion ude lokalt i institutionerne. Hvilket også var en politisk ambition bag beslutningen om lokale køkkener.

Børnemaden i København, Evaluering 2011, udvalgte resultater:

60 % angiver, at børnene altid er med til dække bord og hente maden ind på stuerne

35 % angiver, at børnene nogle gange er med til at dække bord og hente maden ind på stuerne

59 % angiver, at maden altid præsenteres for børnene

34 % angiver, at maden nogle gange præsenteres for børnene

I halvdelen af institutionerne tager børnene næsten altid maden over på tallerkenen selv

I 1/3 af institutionerne tager børnene nogle gange maden over på tallerkenen selv

40 % angiver, at de næsten altid taler med børnene om maden under måltidet

55 % angiver, at de nogle gange taler med børnene om maden under måltidet

Kilde: BUF 2011

Børnemaden i København, Evaluering 2011, s. 13:

"... Ca. halvdelen angiver, at børnene aldrig er med til at tilberede maden.

13 % af køkkenmedarbejderne såvel som pædagogerne angiver, at børnene er med til at lave mad ugentligt eller dagligt.

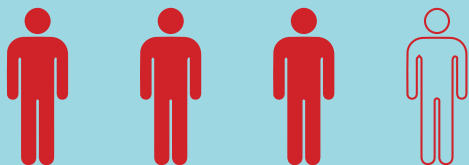
Flertallet har ikke ændret praksis ift. inddragelse af børnene i madlavningen siden den obligatoriske frokostordning blev indført.

Af dem der angiver, at børnene er med til madlavningen, angiver 7 % at det foregår i et børnekøkken. Mens resten fordeler sig fifty-fifty i hhv. køkkenet og udenfor køkkenet (typisk på stuen, men en del nævner også at madlavningen foregår udendørs, fx ved bålet, på legepladsen eller i et udekøkken)."

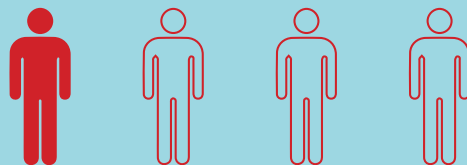
Note: Læs mere om Temperaturmåling 2017, Område Amager i bilagsrapporten.

Temperaturmåling 2017, område Amager⁷, resultater vedr. mad som aktivitet:

Laver lejlighedsvis eller jævnligt mad på stuerne/fællesarealer som pædagogisk aktivitet:



Pædagogisk personale



Køkkenmedarbejdere

Laver lejlighedsvis eller jævnligt mad udenfor fx over bål:

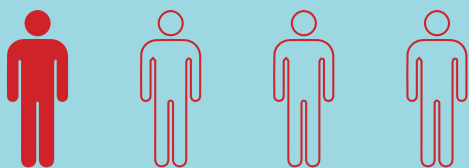


Pædagogisk personale

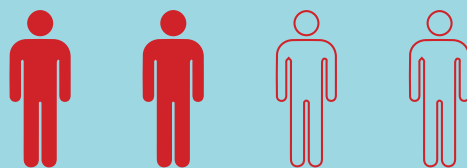


Køkkenmedarbejdere

Laver stort set aldrig mad som pædagogisk aktivitet udenfor køkkenet:

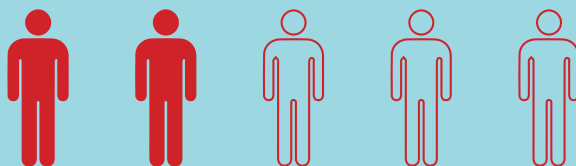


Pædagogisk personale



Køkkenmedarbejdere

Bruger ofte eller lejlighedsvis mad som tema i de pædagogiske aktiviteter (uden selve madlavningen)



Pædagogisk personale

⁷ Læs mere om Temperaturmåling 2017, Område Amager i bilag 3.

Flere børn laver mad om pædagogisk aktivitet

En ting er køkkenet – spørgsmålet er så, om børnene på anden vis involveres i maden. Her tegner der sig et lysere billede af, at mange institutioner er begyndt at benytte mad som tema i de pædagogiske aktiviteter udenfor køkkenet. Den indsats lader til primært at være drevet af pædagoger og noget tyder på, at man går glip af en tværfaglig synergi med køkkenpersonalet, da de kun i begrænset omfang er med i afvikling eller planlægning af pædagogiske madaktiviteter.

Trods de glædelige indikationer på, at mad spiller en større rolle udenfor køkkenet end i køkkenet, må resultaterne tages med et gran salt grundet det begrænsede datagrundlag.

Årsagen til, at mad benyttes som pædagogisk aktivitet kan være, at fokus i rådgivnings- og udviklingsindsatsen overfor institutionerne er flyttet, så der i højere grad fokuseres på det pædagogiske potentiale i madlavning, frem for det tidligere fokus målrettet køkkenet og madproduktion (madkvalitet og økologi fx). Det kan bl.a. aflæses i de rådgivnings- og udviklingskontrakter, der gennem årene er indgået mellem Københavns Madhus og Børne og Ungdomsforvaltningen.

Temperaturmåling 2017, område Amager, Det pædagogiske personale:

1/5 har ikke sparret med køkkenpersonalet om planlægning af pædagogiske aktiviteter med mad

2/5 har lejlighedsvist sparret med køkkenpersonalet om planlægning af pædagogiske aktiviteter med mad

1/5 har ofte sparret med køkkenpersonalet om planlægning af pædagogiske aktiviteter med mad



Et kig ind i virkeligheden

Mad kan også indgå som pædagogisk aktivitet selvom der ikke decideret kokkeres med børnene. Det er der et eksempel på her fra et besøg i en daginstitution:

Grøntsagskassen i vinduet

I vinduet på stuen stod en kasse med efterårets grøntsager: der var gulbeder, rødbeder, blomkål og gulerødder i mange farver, rosenkål, hokkaido-græskar og butternut squash. De var meget dekorative om end de efterhånden var lidt slatne at se på, og så vidnede de om, at børnene på stuen i sidste uge havde haft besøg af køkkendamen Stine⁸. Stine havde lavet en lille grøntsagsleg, hvor børnene var blevet præsenteret for de spændende grøntsager, fik lov til at føle på dem, og se hvordan de så ud indeni og til sidst smage dem. Et lignende forløb var blevet holdt med eksotiske frugter.

To piger spurgte en af pædagogerne, om de måtte smage en gulerod. Pædagogen konstaterede, at de nok var for slatne, men fandt et rosenkål, som der kunne pilles sprøde spiselige blade af. Pigerne ville meget gerne smage – de havde ikke været på stuen den dag, Stine var forbi, så pædagogen gik ud og fandt et skærebrett frem, så vi kunne undersøge grøntsagerne nærmere. Flere børn stødte til, og vi fik skåret lilla gulerødder og gulbeder op og åbnet for græskarret. Vi begyndte at lave rødbedetryk på paptallerkener, og hurtigt sad der nok seks børn og lavede røde og gule rødbedetryk.

⁸ Beskrivelsen er anonymiseret, og Stine er ikke vedkommendes rigtige navn.

Organisering

Samarbejde mellem pædagogisk personale og køkkenpersonale kan forbedres

Tværfaglighed og samarbejde mellem køkken og stuer har vist sig afgørende for succesfulde måltider og udvikling af fællesaktiviteter, samtidig viser både Madliv København og Køkkenløftet, at det ikke er optimalt pt. Erfaringer fra Køkkenløftet 2015 viser omvendt, at en indsats med opmærksomhed, fælleskurser og dialog kan medføre en stor vækst i løfte 5 omhandlende samarbejde og ledelse.

72 % af institutionerne i Køkkenløftet scorede under 60 % målopfyldelse ved første vurdering. Det er også det område, der har set den største stigning mellem første og anden vurdering. Dog er det fortsat det løfte, der ligger lavest. I Madliv København ser billedet af samarbejdet lidt lysere ud, om end der er plads til forbedring.

Dagplejen har også fokus på mad

Dagplejen har fulgt det samme spor som daginstitutionerne ift. økologi og pædagogisk fokus på mad og måltider. Indsatsen er dog reduceret kraftigt de seneste år, hvilket på sigt kan svække madens rolle i dagplejen.

I København er der i dag ca. 800 børn i dagpleje, svarende til 2 % af de børn, der passes i Københavns kommune. Det er og har altid været en del af dagplejen af børnenes spiser dagplejens mad. Dagplejen i København har haft en mad og måltidspolitik siden 2004 – altså før udrulningen af frokosttilbuddet i daginstitutionerne.

Vejledningen omkring maden er meget fokuseret på ernæringsaspektet og i mindre grad den kulinariske kvalitet. Til gengæld lægges der vægt på, at der skal være god stemning ved måltiderne, så børnene stimuleres til at smage maden, og oplever fællesskabet. Der er også stor fokus på variation i maden for at skabe madmodige børn⁹.

Økologi er et fokusområde i dagplejen, præcis som i de øvrige Københavnske pasningstilbud. Dagplejen har en anslået økologiprocent på op mod 90. Omlægningen har fra centralt hold været drevet af rådgivning fra de dagplejepædagoger, der fører tilsyn og vejleder dagplejerne.

Den enkelte dagplejers faglighed omkring maden og det pædagogiske måltid, har igennem de seneste 10 år været sikret via kurser. Denne kursusvirksomhed er midlertidigt sat på hold, idet udskiftningen af dagplejere er meget lav og andre indsatser er prioriteret. Københavns Madhus vurderer, at der er en risiko for at fokus på mad og måltider over tid falder, bl.a. i takt med udskiftning personalestaben.

⁹ Københavns Kommune, 2016: Sund og glad med dagplejemad

Temperaturmåling 2017, område Amager, køkkenpersonalet

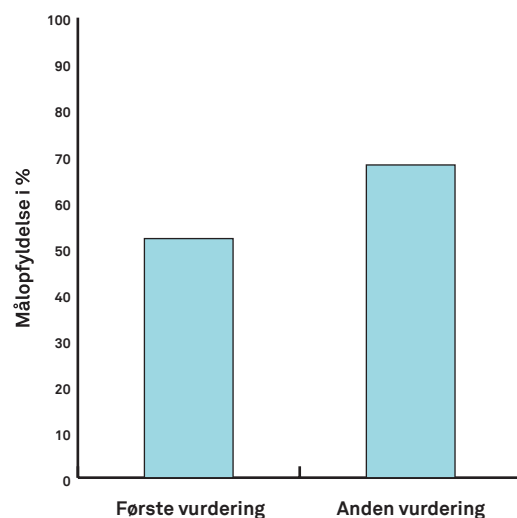
1/3 føler, at køkkenet er afskåret fra det resterende personale.

2/3 inviteres med til personalemøderne - 1/3 gør ikke.

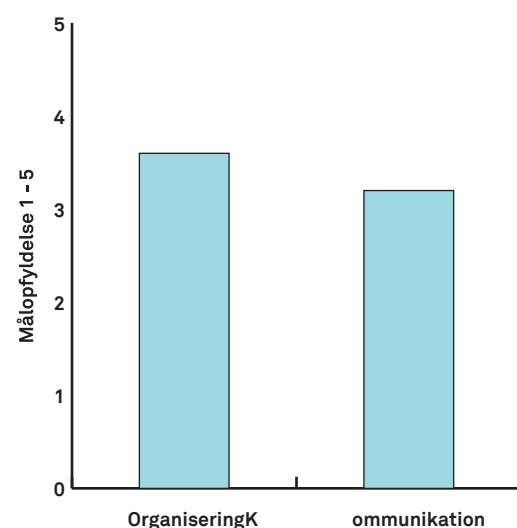
Halvdelen spiser aldrig sammen med børnene, den anden halvdel spiser sammen med børnene en gang i mellem.













Resultater for køkkenløftet 2009 - 2013 på dagsinstitutioner



Udvalgte resultater Madliv København, 2017



Maden på skolerne

	Madens infrastruktur	Maden	Måltidet	Involvering af børnene	Organisering
EAT-skoler					
Madskole					

Grøn = flotte resultater, der skal fastholdes

Gul = stort uudnyttet potentiale eller OBS-punkter med behov for særligt fokus, for at sikre at investeringen udnyttes til fulde

Rød = udfordringer, hvor der er behov for en målrettet indsats

EAT i tal (2017):

- 44 EAT-skoler
- 28.500 elever med adgang skolemad på EAT-skoler
- Dagligt spiser omkring 6000 elever EAT
- 94 % økologi i EAT-køkkenet, der har det Økologiske spisemærke i guld

Madskolerne i tal (2017):

- 12 madskoler
- 5000 elever med adgang til skolemad på madskolerne
- 3200 spisende (september 2017)
- 85 % økologi

Dagligt energiindtag for skolebørn

I løbet af en typisk dag i skole skal eleverne spise 30-55 % af det nødvendige daglige energiindtag.

En skoleelev skal spise 400 – 500 g frokost afhængig af alder.

Kilde: Københavns Madhus

Situationen i 2007

I 2007 blev der talt om skolemad rigtig mange steder i Danmark – i Dansk Industri, hos den daværende konservative minister Lars Barfoed, og en del kommuner var i gang med skolemadsforsøg af forskellig slags. På det private marked var der flere leverandører, der på hver sin måde tilbød skolemadsordninger. Kort sagt var der morgenluft for skolemadsdagsordenen. I Københavns Kommune havde man haft tilbud om skolemad siden 2001, hvor ordningen kaldet KØSS (Københavns Økologiske Sunde Skolemad) blev lanceret. Men ordningen var ikke særligt populær, hverken på skolerne eller hos politikerne. Derfor bad tre borgmestre i 2007 Københavns Madhus om at gennemgå KØSS-ordningen og komme med forslag til, hvordan et velfungerende skolemadskoncept kunne etableres.

Københavns Madhus anbefalede politikerne at nedlægge KØSS, fordi ordningen var kulinarisk underlødigt, økonomisk urentabel, og ikke gjorde en væsentlig forskel ift. folkesundhed eller lighed i sundhed. Anbefalingen var i stedet at investere seriøst i en ny ambitiøs skolemadsordning, EAT, suppleret med et lille antal madskoler. I 'Skolemadsstrategien i KBH EAT 2007 – 2012' fra 2013 beskrives tilblivelsen af EAT og madskoler mere grundigt.

Med en politisk beslutning om at gennemføre anbefalingerne, gik København foran de andre kommuner. Og mens skolemadsdagsordenen stort set er forstummet nationalt, har København bevist, at skolemad godt kan afskaffe madpakkerne. Forudsat at man satser på kvalitet og betaler det, som god mad nu koster. I København blev der investeret i køkkenbyggeri, udvikling af helt nye madmodeller og ikke mindst blev der bevilget en driftsøkonomi, der gav plads til både madkvalitet, maddannelse og økologi.

Den politiske satsning samt det efterfølgende udviklingsarbejde og implementering har betydet, at maden de sidste 10 år fået en langt mere fremtrædende rolle på de Københavnske skoler.

Status 2017

- I dag spiser ca. 9.000 elever skolemad dagligt. I 2007 var tallet ca. 3.000.
- Der har været en lille stigning i det forholdsmæssige salg af EAT siden 2012. Den daglige gennemsnitlige salgsprocent er på 22 % af eleverne på EAT-skoler. Det er et højt salgstal i forhold til modellen, og set i forhold til, at man til at begynde med solgte EAT til under 3 % af eleverne. Det er også værd at bemærke, at elevtallet i København er steget meget i perioden, så selvom salgsprocenten ikke er steget meget, er antallet af måltider øget markant.
- Tilslutningen til madskolerne ligger også på samme niveau som i 2012 - nemlig 66 % af eleverne, og med de seneste køkkenudbygninger forventes det, at endnu flere vil spise madskolernes måltider i fremtiden.
- Anlægsbevillinger givet særskilt til køkkener, spiseområder og boder i perioden fra 2007 til 2017: 118 millioner. Hertil kommer et ikke opgjort beløb, der har indgået i samlede byggesager i forbindelse med renovering og opførsel af skoler.
- Den samlede driftsbevilling til skolemad i 2016 var 47 millioner kroner.
- Der er i skrivende stund skolemad på 52 ud af 59 almindelige folkeskoler i København, og der er vedtaget bevillinger, så alle skolerne indenfor få år også vil have tilbud om skolemad til eleverne. Skolemadsens udbredelse er noget svagere på specialskolerne, hvor kun 4 ud af 9 skoler har skolemad (alle madskoler).
- Madskolerne bliver flere og flere. Der er i dag 12 madskoler, og der er vedtaget bevillinger, der betyder, at der i alt er 18 madskoler om få år.
- Der er færre ældre elever, end yngre, der køber skolemad – særligt i EAT, men også på madskolerne, falder salget i udskoling.

- I 2013 blev det vedtaget at økonomisk dårligt stillede familier kan søge om tilskud til køb af skolemad. Knap 3000 elever er godkendt til at kunne få tilskud og i gennemsnit er der dagligt ca. 2000, svarende til næsten 70 % af de tilskudsgodkendte elever, der køber skolemad med tilskud.
- Tilskuddet udnyttes bedre på madskoler end EAT-skoler.
- Skolemaden har fået et markant løft i ernæring og kulinarisk kvalitet sammenlignet med den tidligere skolemadsordning, KØSS. Det skyldes især, at EAT kun serverer hele måltider lavet fra bunden. Der ligger en permanent udfordring i at fastholde kvalitetsniveauet, når maden produceres i så store mængder og samtidig skal transporteres, genopvarmes og anrettes på skolerne.
- Egentlige måltider, hvor frokosten spises sammen med fokus på maden, findes stort set ikke på EAT-skolerne. Mens det til gengæld er et kendetegnende træk ved madskolerne.
- Elevinvolvering omkring madproduktion/anretning sker både på EAT- og madskoler. Men mens eleverne på madskolerne har 'hænderne i bolledejen' og opnår madlæring den vej, er madlæringen stort set fraværende i EAT (om end eleverne lærer andre færdigheder så som planlægning, samarbejde osv.).

Anbefalinger og visioner på skoleområdet

- Der bør arbejdes for, at alle skoleelever i Københavns Kommunes skoler spiser fælles frokostmåltider, hvilket i dag ikke er virkeligheden på hverken specialskoler eller EAT-skoler. I den sammenhæng skal der fokus på det pædagogiske måltid med deltagelse af lærerne med det formål at måltiderne opfattes som en vigtig del af skoledagen.
- Det vigtigste skridt vil være en beslutning om at gøre alle skoler til madskoler. Der er så entydige tegn, der viser fordelene: de er billigere i drift pr. måltid. Der er langt flere elever, hvis forældre vælger skolemaden til. Maden og måltidet har en højere kvalitet på grund af de bedre rammer. Der er mulighed for langt mere elevinvolvering og maddannelse. Anlægsudgifterne vil være store, men det vil være en investering i folkesundheden.
- EAT-køkkenet fastholdes for i de kommende 10 år at levere skolemad som supplement til madpakkerne og support til de fattigste familier. Samtidig gættendes EAT således, at EAT kan producere kvalitetsmad til pensionisterne, mad til sportshallerne, til festivaler, uddannelseskantiner mv. Gerne som socialøkonomisk virksomhed således at EAT-køkkenet også gør gavn uden for Københavns kommune og i øvrigt via sit sociale ansvar også bistår København med at løfte denne opgave.
- Som alternativ løsning til et stort produktionskøkken, bør der overvejes en model med 8-10 mindre lokale produktionskøkkener, hvor eleverne har mulighed for at indgå i produktionen. Køkkenerne kan fortsat (og måske endda bedre) etableres som socialøkonomisk virksomhed, men der er ikke de samme udfordringer med at etablere et meget stort produktionskøkken og det giver mulighed for at involvere eleverne i menuplanlægning og madproduktion.
- Der bør igangsættes en ekstern kvalitetskontrol og -rådgivning af EAT-køkkenet, således at konceptet og den høje madkvalitet fastholdes og videreudvikles.
- EAT-skolerne, og til dels på madskolerne, anbefales det, at salgsarbejdet intensiveres. Her bør der arbejdes individuelt med skoler, hvor salget er lavt, for at identificere og håndtere de forhold, der begrænser salget på den enkelte skole – der er ikke noget 'one size fits all'. En særlig indsats overfor udskolingseleverne bør også prioriteres.
- En anden ide til at øge salget af skolemad er, at tilbyde de kommende 0-klassesbørn (1. maj-børnene), der går på fritidsinstitutionerne inden skolestart mulighed for at købe EAT i månederne inden de starter i skole. I dag kommer de fra børnehaver med fælles frokost til fritidsinstitution med madpakken som eneste madtilbud, for efter få måneder at lande i skolen, hvor de igen kan købe skolemad. Frokosten i fritidsinstitutionerne kunne fungere som indkøring til EAT-ordningen, hvor pædagogerne havde tid til at tale om maden og plads til fælles måltider.

- Arbejdet med at få de fattigste familier til at benytte tilskudsmuligheden skal fortsætte. Samtidig bør indkomstgrænserne forhøjes, så grænserne for tilskud til maden i højere grad svarer til grænserne på daginstitutionsområdet.
- Skolerne skal i højere grad bidrage til at skabe kompetencer og viden hos den opvoksede generation, så de kan tage bedre hånd om egen sundhed i fremtiden. Det sker både ved at øge vægtningen på faget madkundskab, bruge Børnenes Madhus og skolehaver og ved at inddrage mad og måltider i skolen og dens fag. Det kan ske ved at bruge skolemadens køkkener til læring, involvere eleverne yderligere i regi af EAT, og styrke det tværfaglige samarbejde mellem lærere og køkkenfolk/bod-ansatte. Det er en relativt ny disciplin, der rummer enormt potentiale.

Et kig ind i virkeligheden

Reportage fra besøg i en EAT-bod:

Kl. 9:30 ankommer jeg til skolen og skal finde EAT-køkkenet. Da jeg aldrig har været her før, spørger jeg en 1. klasses dreng om vej, og han ved udmærket godt hvor EAT er.

Der står 3 elever i kø i døren for at købe nybagte boller, nogle med smør og andre med peponi – en dreng skal lige sikre sig, at det nu også er halal. Det er det. I køkkenet er der linet op med de hvide EAT-bokse på alle borde, som er klar til at blive fyldt med mad. Ved hvert bord er der et navneskilt: Iben, Asker, Sofie, Hannibal, Magnus, Alma, Bertram og Sofia står der fordelt på de 8 borde. Ved hvert bord, er der også sorte flamingokasser stillet klar med poser i. De er til at holde maden varm, når den er pakket. Hver kasse har et klassenavn på sig.

Ovne står og holder maden varm i fade nu. Opvaskemaskinen kører i baggrunden.

Jeg skal mødes med Karen¹⁰, som siger pænt hej, da de sidste boller er smurt, og betalt. Hun har en assistent Lone ansat, da hun selv er på nedsat tid, og så har de også en mand i arbejdsprøvning, som er i gang med at lave poser med sandwich og månedens EAT-news klar til udlevering. En pose er klar til hver klasse.

Før 6.U kommer og hjælper kan jeg nå at snakke med Karen over en kop te og en EAT-bolle. Hun fortæller om samarbejdet med EAT-køkkenet, fx hvordan hun melder tilbage, når der er meget stor forskel på størrelsen af rugbrødsbollerne eller lignende. Hun har ofte kontakt med dem og er ganske tilfreds med samarbejdet. Hun er også glad for samarbejdet med skolen. Jeg spørger om hun nogensinde er med til personalemøder, og det er hun ikke. Hun fortæller om hvordan børnene lærer om hygiejne og samarbejde ved at være i boden.

Da eleverne fra 6.U kommer, slutter vores snak og Karen og Lone skal være klar til at tage imod dem. Lone holder øje med, hvordan der bliver vasket hænder på toilettet. En pige sætter sit hår op efter hun har vasket

hænder, og får besked på at vaske hænder igen. Pigerne tager også armbånd af inden de går i gang. Så er det på med plastikhandskerne. Der er ingen introduktion til hvad der skal ske – eleverne begynder bare selv at tage fiskefrikadeller ud af ovnen og øse op. Karen fortæller at de skal ligge to i hver boks – det er fint at gøre med hænderne. Med de store måleskeer fordeler de herefter en rodfrugtblending ved siden af. De skal bare sørge for at fordele det hele, hvilket ca. passer med 1,5 skefuld.

Jeg spørger Asker, hvordan de ved, hvor tingene skal ligge. Han fortæller at det varme skal ligge sammen i det ene rum og det kolde for sig.

Jeg spørger eleverne, hvad de syntes om at være med i køkkenet, og hvad de ellers skulle have lavet. I dag skulle de have haft matematik, så de er glade for at være i køkkenet i stedet. Det er sjovere. En pige indvender dog, at hun altså godt kan lide matematik. Men hun syntes også det er sjovt at være med i EAT-boden.

¹⁰ Beskrivelsen er anonymiseret, så Karen og Lone er ikke vedkommendes rigtige navne.

Efter maden er pakket skal der låg på. Herefter stables de 5-7 bokse af gangen og bliver pakket i flamingokasserne. Antallet af bokse er afhængigt af, hvor mange børn der har bestilt i hver klasse. I dag er der bestilt 100, og det betyder, at der er udsolgt – fiskefrikadellerne er populære. Da alt er pakket bliver der linet op på gangen med mad: der er skilte på væggene med de forskellige klasser. De gule poser med sandwich bliver også fordelt. En pige er hurtig og begynder at hente mælk, men Karen stopper hende og siger, at mælken først skal frem til allersidst, så den ikke bliver lunken.

Så skal der ellers gøres klar til på mandag. Bordene skal tørres af, og nye bokse skal lægges frem med bunden i vejret, så de er klar til at blive fyldt op mandag uden støv i. Lågene skal skilles ad og stables så de også er klar. emballagen volder en del problemer, da den sætter sig sammen og er svær at skille ad. Men eleverne lader sig ikke kue og slår emballagen mod bordene mange gange, så det løsner sig en smule. Der er også lidt opvask, der skal ordnes før end maden skal bringes ud til 0. og 1. klasse. De er alle meget ivrige for at få lov til at levere maden. Det er skønt at se, hvor gerne de vil op til 0. klasse – de er så søde og bliver så glade når vi kommer, fortæller Alma. Flamingokasserne er lavet med håndtag så ungerne kan have dem over skulderne. De tager også mælk og sandwichposer med.

Da de kommer ind i klasserne sidder de små elever klar på deres pladser og venter på maden, lærerne byder EAT-holdet indenfor. Det er alt mellem 3-10 elever i hver klasse der spiser med – men det er sjældent at det er under 5 fortalte Karen.

Da maden er bragt ud, skal 6.U tilbage til deres egen matrikel og EAT-loungen her. Skolen er opdelt på to matrikler og der er en EAT-afdeling på hver. Klassen har delt ansvaret mellem de to EAT-afdelinger imellem sig. Nu skal de selv hen og spise. Normalt må 6. klasse ikke spise i loungen, men fordi de har EAT-ansvaret i denne uge, får de lov til at spise her. De fleste har dog deres egen madpakke med, som de spiser her.



¹¹ Beskrivelsen er anonymiseret, så Mette og Line er ikke vedkommendes rigtige navne.

Et kig ind i virkeligheden

Reportage fra besøg i et madskolekøkken:

Man starter med morgenmad i madskolen. De elever som skal være med, møder tidligere ind for at dække morgenbord og presse juice. Der er nybagte boller og tid til, at køkkenleder Mette¹¹ kan gennemgå, hvad der skal ske i dag.

Der er tærter på menuen. Eleverne klargjorde broccoli i går, så det meste til tærterne er klar – de skal bare fyldes og bages. Til gengæld skal der laves råkost med gulerødder, så dagen starter i skrælle-afdelingen med køkkenassistenten Line. Der skal også laves blomkåls snacks til eftermiddagsmaden i KKFOen og laves frugtskål til lærerne.

Der er tre elever med i dag, to fra to forskellige 5. klasser og en fra 4. klasse. Der er også en anden 4.klassesdreng med på holdet, men han er desværre syg i dag. 5. klasserne har været med før, med 4. klasserne har deres første forløb i madskolen. Men det er tydeligt, at Liva fra 4. allerede har lært, hvordan man gebærder

sig i et køkken – nogle ting skal hun dog have at vide igen. ”Du står vel ikke og skærer gulerødderne direkte på bordpladen?” siger Line og kigger henover skillevæggen i de to køkkenstationer ”Husk at gulerødderne skal skæres på et bræt med en klud under” – ”nååh ja” siger Liva og finder et bræt frem.

Eleverne bliver sat i sving med gulerødderne, musikken med old school rock bliver sat i gang, imens jeg bliver vist lidt rundt af køkkenleder Mette. ”Der var ikke nogen skabelon, da vi startede op” fortæller hun og forklarer, hvordan hun selv har udtænkt en stor del af konceptet – og efterfølgende er blevet mødt af realiteterne. *”Jeg kunne godt mærke at jeg måtte skære lidt ned på mine madambitioner, og til gengæld glæde mig rigtig meget over at eleverne får noget at spise som er lavet af gode råvare”*. Nogle ting har været for udfordrende, og andre retter vedbliver at være det, men nogle gange skal man også stå fast på, at

eleverne fx skal kunne spise græskarsuppe og ikke kun tomatsuppe. Det er en fin balancegang at udfordre og skabe tryk.

De dage hvor der serveres noget udfordrende til frokost, sikrer Mette, at eftermiddagsmaden er meget mættende, genkendelig og ’nem’ for eleverne – fx rugbrød med hummus eller andet pålæg. *”Det er vigtigt at eleverne på en uge kommer igennem alt det, de skal have næringsmæssigt”*.

Der bliver taget mange allergihensyn i Mettes køkken, og hun ved, hvem skolens vegetar er, og hvem der har laktoseintolerance eller glutenallergi. Der er også mange elever, som kun spiser halalkød, så det sørger hun også for at tage hensyn til. Alt kød der købes ind er halal – undtagen svin, som de får engang om måneden. Halalkødet har resulteret i en række klager fra forældre, der syntes at det er helt forkert at deres børn skal have halal, fortæller Mette. Men i madskolen gør vi alt for at rumme alle, og derfor skal det være halalkød insisterer Mette.

Madens infrastruktur

Stort set alle skoler i København har en skoleordning

På de almindelige folkeskoler er det under 10 % af skolerne, der ikke har et madtilbud til eleverne. Der er planer for etablering af skolemad på samtlige af de skoler. Lidt over halvdelen af specialskolerne har i dag ikke skolemad. Samlet set har 87 % af folkeskoleeleverne i København adgang til skolemad – det svarer til 33.500 elever. 28.500 elever på EAT-skoler og 5000 på madskoler (heraf ca. 500 på specialskoler). Så for langt hovedparten af eleverne er skolemad en del af det at gå i skole.

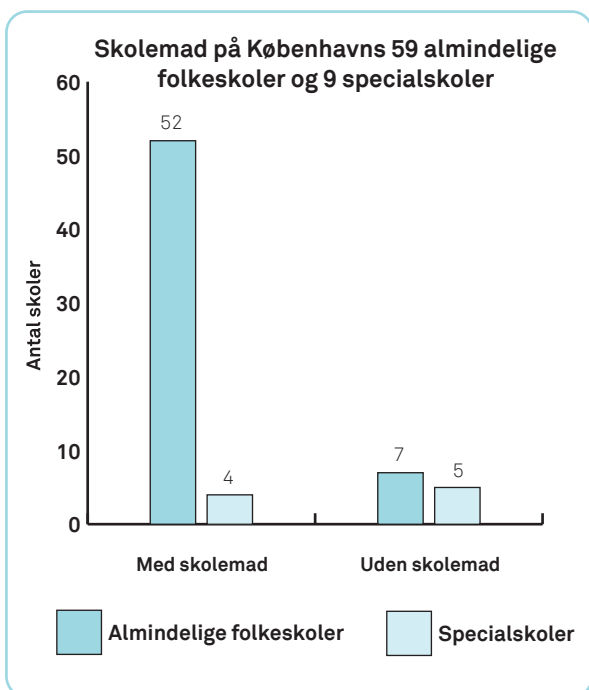
Af de syv almindelige folkeskoler uden madordning, er det besluttet at etablere EAT på seks af dem og en bliver madskole. Dermed er der indenfor få år skolemad på alle disse skoler.

Skolemadens mere begrænsede udbredelse på specialskolerne skyldes til primært, at de nuværende modeller – EAT- og madskoler – ikke altid er forenelige med elevernes behov og udfordringer. Københavns Madhus vurderer, at der på de sidste specialskoler kan indføres madtilbud som i daginstitutionerne med mindre lokale produktionskøkkener. Findes en løsning for specialskolerne vil det betyde at der samlet set, vil være madordninger på alle københavnske folkeskoler.

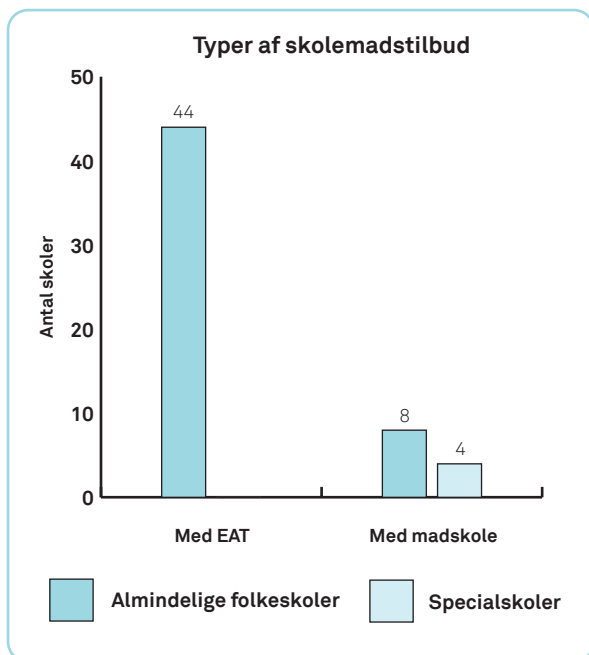
Madskolerne bliver flere og flere

Det er besluttet at etablere flere madskoler over de kommende år – så det kommer op på 18 madskoler. Det svarer til 25 % af byens skoler.

Madskolerne, der startede som en parentes og en slags laboratorie i 2009, er siden blevet flere og flere. Det er besluttet politisk, at alle nye skoler i kommunen skal tilbyde eleverne skolemad – enten EAT- eller madskoler. Ved nybyggeri tages der konkret stilling til, om skolen skal være en madskole eller have EAT. Samtidig udtrykker flere eksisterende EAT-skoler ønske om at blive omdannet til madskoler og nogle har også ansøgt om og fået bevilling. De fleste af de kommende seks madskoler er således EAT-skoler, der omdannes til madskoler.



Kilde: Udregninger lavet af Københavns Madhus på baggrund af data fra Børne- og Ungdomsforvaltningen.



Kilde: Udregninger lavet af Københavns Madhus på baggrund af data fra Børne- og Ungdomsforvaltningen.

Det koster penge at give byens elever god mad

Siden 2007 har de københavnske politikere bevilliget 118 millioner kroner direkte til etablering af faciliteter relateret til skolemad. Mens madskolerne er dyrere i anlæg end EAT-faciliteter, er driftsudgiften pr. måltid markant lavere på en madskole end et EAT-måltid. Driften af skolemaden koster 47 millioner årligt.

Anlæg

De 97 millioner omfatter køkkener, spiseområder, EAT-boder osv. Derudover er der også brugt penge i forbindelse med i istandsættelse af folkeskoler, hvor der også er etableret skolemadsfaciliteter, som ikke er opgjort separat.

Det er væsentligt dyrere at bygge et produktionskøkken og spiserum til en madskole, end det er at etablere en EAT-bod og lounge. Kapacitetsmæssigt har de nybyggede madskoler plads til at lave mad til alle skolens elever, hvorimod en EAT-bod har køkkenkapacitet til ca. 25 – 30 % alt efter skolens elevtal.

Driften

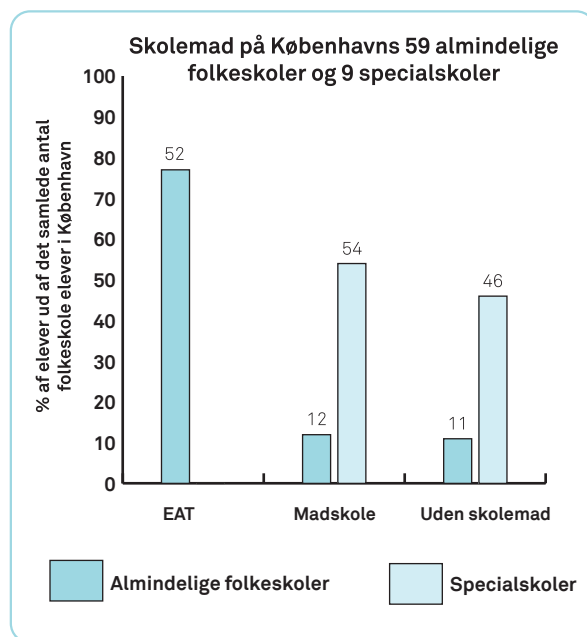
I driftsøkonomien er billedet lige omvendt – her er madskoledriften markant billigere pr. måltid end EAT.

Driften koster Børne- og ungdomsforvaltningen 20 kr. pr. EAT-måltid, mens det tilsvarende tal for et madskolemåltid er 5 kr.¹². Madskoleudregningen inkluderer dog ikke de udgifter som vi ved, at i hvert fald nogle madskoler afholder fra eget budget for at få madordningen til at løbe rundt. Det er ikke opgjort præcis, hvor mange penge skolerne selv spæder til madordningerne. Men et par af de mellemstore madskoler, der er omtrent samme størrelse som skolen i regneeksemplet, har nettoudgifter på omkring 400.000 kr. årligt. Inkluderes de penge i udregningen, ender resultatet på ca. 8,5 kr. pr. måltid – unægtelig stadig markant lavere end de 20 kr. til et EAT-måltid.

I 2016 var der en samlet driftsbevilling på 47 millioner kr. til skolemaden (løn til medarbejdere i forvaltningen ikke inkluderet)¹³.

Driften af den københavnske skolemad hviler, udover den kommunale bevilling, også på indtægter fra forældrebetaling. I 2016 udgjorde forældrebetalingen til EAT 20 millioner kroner. Der findes ikke en samlet opgørelse over indtægter fra madskolerne, da indtægterne tilgår den enkelte madskole.

Den tidligere skolemadsmode, KØSS, blev bl.a. kritiseret for en uigennemsigtig økonomi uden klar ansvarsplacering. I de nuværende ordninger har skolerne og EAT-køkkenet derfor ansvaret for deres egen driftsøkonomi, og her kan indtægter og udgifter tydeligt aflæses i den enkelte driftsenhed.



Kilde: Udregninger lavet af Københavns Madhus på baggrund af data fra Børne- og Ungdomsforvaltningen.

¹² Udregningen er foretaget af Børne- og Ungdomsforvaltningen ud fra følgende forudsætninger for EAT: Skole med 700 elever, hvor EAT serverer 200 måltider pr. dag, 199 dage om året.

For madskolen er forudsætningerne: Skole med 700 elever, hvor madskolen serverer 600 portioner pr. dag, 199 dage om året.

¹³ Udregningerne inkluderer direkte driftsudgifter. Hertil kommer omkostninger til central administration, udvikling og rådgivning.

Kilde: Børne- og Ungdomsforvaltningen.

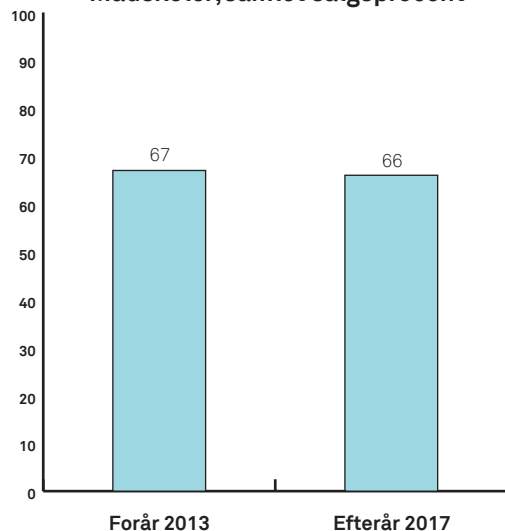
Markant flere spiser med på madskoler end på EAT-skoler

Hverken på EAT- eller madskoler er det obligatorisk at spise skolemad. På EAT-skolerne er der dagligt omkring 22 % af eleverne, der køber EAT, hvilket er en svag stigning siden 2012. På madskolerne er tallet 66 %, og det er samme niveau som for fem år siden. EAT-modellen er designet til en salgsprocent på 25-30, mens madskolernes målsætning er at have flest muligt med. Salgsprocenten for EAT er et udtryk for det gennemsnitlige daglige salg set henover en uge. Tallet dækker typisk over ret store udsving fra dag til dag, og nogle dage ligger salgsprocenten væsentligt over de gennemsnitlige 22 %. Det sker typisk på de godt sælgende skoler på en dag med livretter på menuen.

Årsagerne til de meget forskellige niveauer af salgsprocenter på hhv. EAT- og madskoler er formentlig en blanding af følgende:

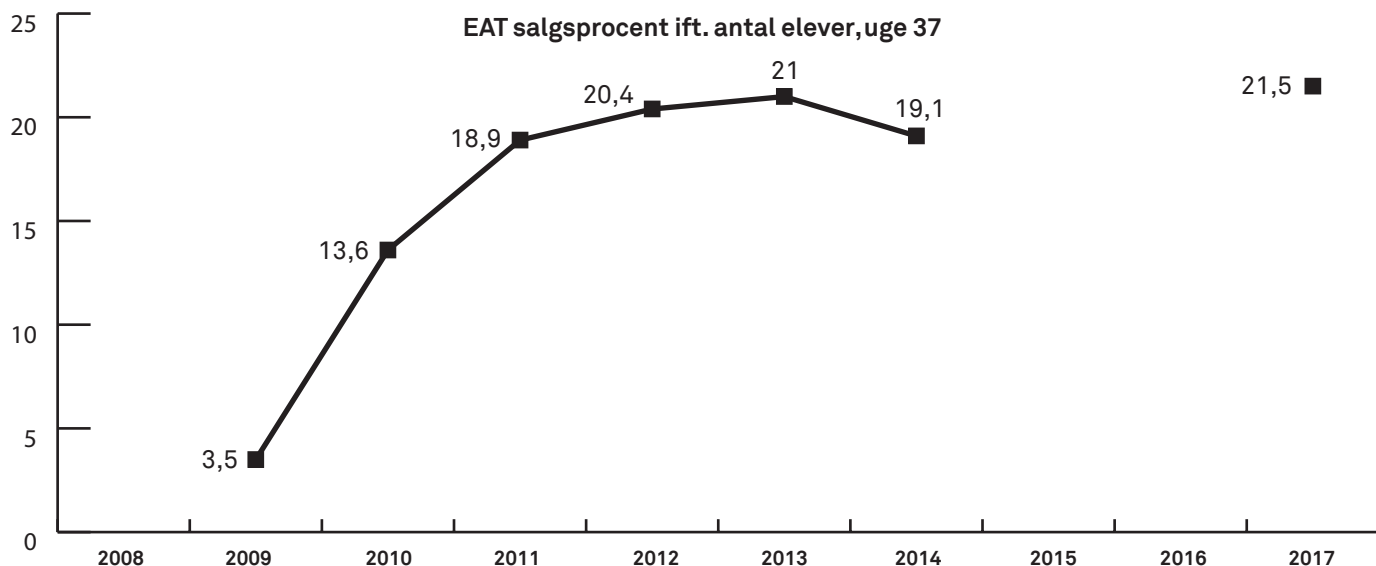
- Maden og måltidets synlighed i skolernes virke. På madskolerne er det en målsætning om, at så mange elever som muligt er med til fælles måltider. Den målsætning findes ikke på EAT-skolerne. Og de fysiske forhold gør, at der strengt taget ikke kan tales om egentlig fælles måltider på EAT-skolerne.
- Forskellen i at tilkøbe EAT-maden pr. dag kontra at tilmelde sig madskolen for en måned af gangen.
- Kapacitetsudfordringer i mange EAT-boder. På disse skoler er der loft over, hvor mange portioner mad, der sættes til salg. Det kan ikke opgøres om efterspørgslen på de skoler reelt er større.

Madskoler, samlet salgsprocent



Den samlede salgsprocent ændrer sig ikke, hvis specialskoler trækkes ud af regnestykket.

Kilde: Udregninger lavet af Københavns Madhus på baggrund af data fra Børne- og Ungdomsforvaltningen.



- Nogle af madskolerne har billigere priser pr. måltid end et måltid gennem EAT. Det skyldes, at det ganske enkelt er billigere at producere mad, der spises på stedet, hvor rester kan vandre til den følgende dag, og hvor maden ikke skal transporteres og emballeres. Derudover kan den enkelte madskole prioritere at øge tilskuddet til maden ud over det kommunale tilskud på lige under 563.000 kr. (2017) til maden. Bemærkelsesværdigt er det dog, at der ikke er en entydig sammenhæng mellem pris pr. måltid og den enkelte skoles elev-tilslutning.

De ældste årgange spiser ikke skolemad i samme omfang som de yngre

Det gælder både EAT- og madskoler – men det procentmæssige frafald fra de yngre til det ældste trin er dobbelt så stort på EAT som på madskoler.

Københavns Madhus anbefaler, at der arbejdes målrettet med at finde ud af, hvorfor de ældste fravælger skolemaden – og hvad der skal til for at få dem til fadet, særligt på EAT. Er det et spørgsmål om at droppe udgangsretten? Måske det er det et spørgsmål om stedet man spiser og (manglende) fælles måltider? Eller om markedsføringen? I forbindelse med lanceringen af EAT, var der stor fokus på udskolingseleverne, da man anså denne gruppe for den sværest, og der er derfor stor viden om, hvordan denne gruppe agerer. Måske nogen af tidligere tiders indsatser målrettet udskoling skal støves af?

EAT-skoler

I EAT halveres salget fra mellemtrinnet til udskoling næsten og den trinvis brugerprocent¹⁴ er stort set uændret fra 2012 til nu. Det vidner om, at EAT fortsat taber de ældste – også selvom de i modsætning til tidligere årgange har været vant til EAT hele deres skoletid.

Madskoler

På madskolerne ses også et fald i tilslutningen fra de yngre til ældste klassetrin. Men faldet er kun 20 %, hvorimod det er 40 % på EAT-skoler. Det vidner om, at madskolerne har en bedre evne til at tiltrække elever fra de ældste klasser – også selvom de har mulighed for at gå uden for skolen og købe mad. Og selvom der ikke gennemføres noget central markedsføring af madskoleord-

Salg fordelt på trin, september 2017, Madskoler:

Alle madskoler samlet	Andel
Indskoling	71 %
Mellemtrin	64 %
Udskoling	56 %
Samlet	66 %

Billedet af madskolesalget ændrer sig ikke selvom specialskolerne trækkes ud.

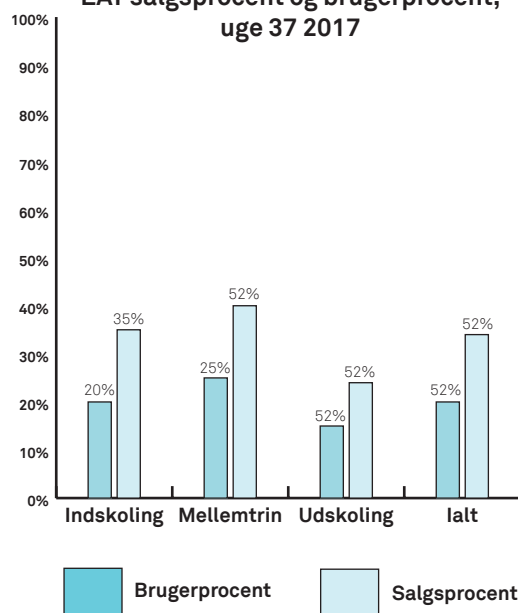
¹⁴ Brugerprocenten viser, hvor stor andel af eleverne, der har købt EAT minimum en gang om ugen. Yderlige uddybning findes i bilag

Eksempler på indsatser målrettet udskoling, der handlede om at skabe en ungdomskultur, som EAT var en naturlig del af:

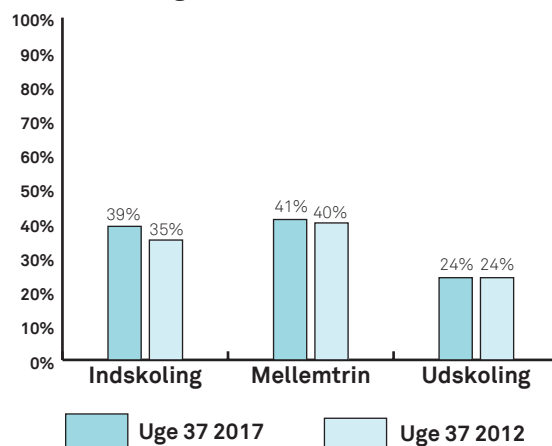
- Udskoling var involveret i indretningen af skolens EAT-lounges, og de har eneret på at bruges lokalerne.
- tiltag med fladskærme og tilknyttet muligheder for at bruge undervisning i video og digital kommunikation på en samlet platform.
- Forsøg på at give eleverne mulighed for spontant at købe EAT på dagen, ved at skolen indkøbte portioner ud over det forudbestillede.

Kilde: Københavns Madhus

EAT salgsprocent og brugerprocent, uge 37 2017



EAT brugerprocent i 2012 vs. 2017



Kilde:

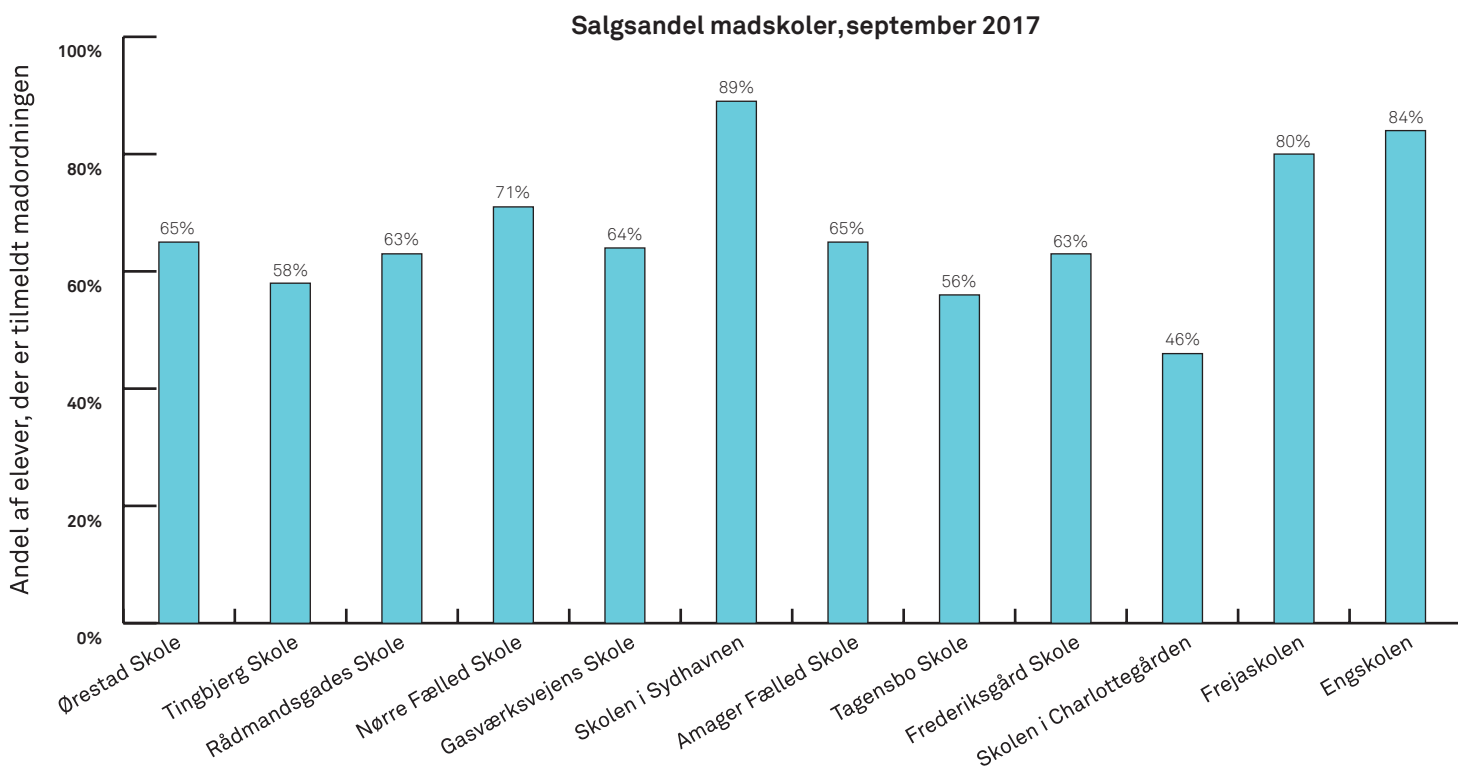
Tal fra 2017: Udregninger foretaget af Københavns Madhus på baggrund af data fra Børne- og Ungdomsforvaltningen. Tal fra 2012: Københavns Madhus, 2013.

Salget varierer meget fra skole til skole

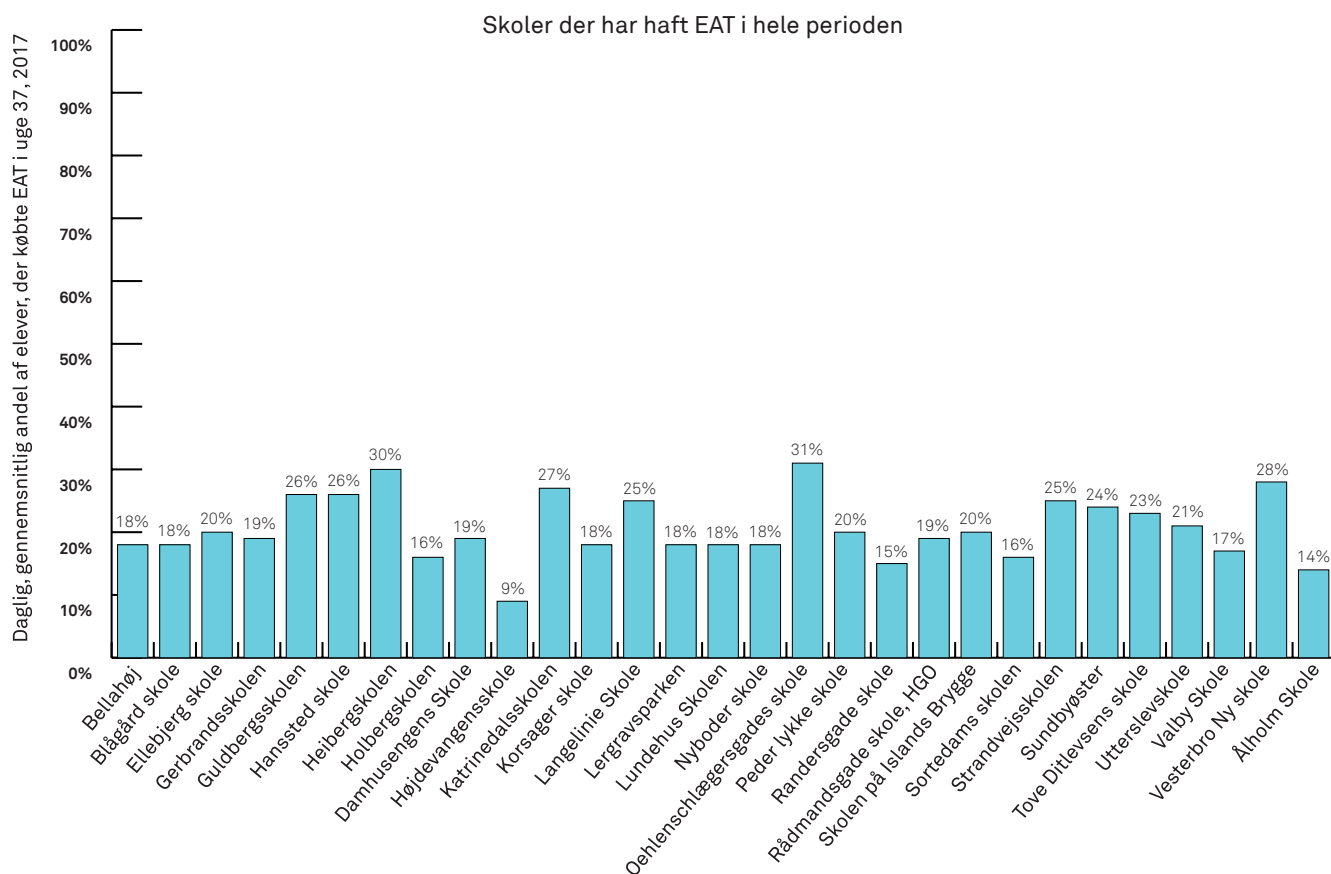
Det gennemsnitlige daglige salg pr. uge varierer fra EAT-skole til EAT-skole, fra omkring 12 - 30 %. Tallene fortæller, at salget ikke afgøres af, hvor længe en skole har haft EAT – i hvert fald ikke efter opstartsfasen. Forklaringen på de meget varierende tal skal snarere findes i skolernes ejerskab og håndtering af EAT, socioøkonomiske forhold i skolernes optageområder og skolernes evne til at udnytte tilskudsmuligheden på skolemad. På madskolerne svinger tilslutningen til madordningen fra 46 – 89 %.

Nedenstående grafer viser salget på alle folkeskolerne i København. Skolerne er delt op i:

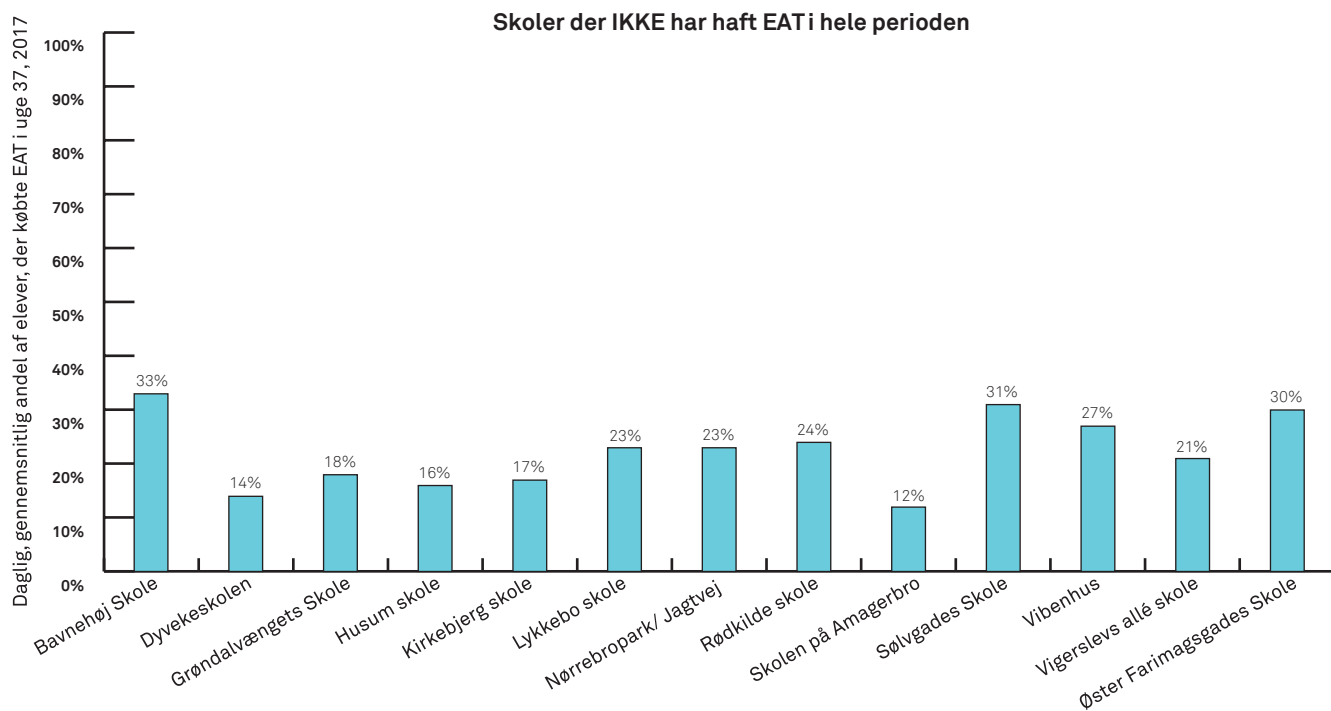
- Madskolerne
- Skoler, der har haft EAT siden begyndelsen (skoleåret 09/10) uden nævneværdige pauser i salget
- Skoler, der enten ikke fik EAT fra starten eller hvor salget har været lukket ned i en længere periode



Kilde: Udregninger foretaget af Københavns Madhus på baggrund af data fra Børne og -Ungdomsforvaltningen
 Note: Den Classenske Legatskole havde ikke EAT i september måned



Kilde: Udregninger foretaget af Københavns Madhus på baggrund af data fra Børne og -Ungdomsforvaltningen



Kilde: Udregninger foretaget af Københavns Madhus på baggrund af data fra Børne og -Ungdomsforvaltningen

EAT sælger ikke sig selv

Københavns Madhus mener, at investeringerne i så gennemgribende og ambitiøs en skolemadsløsning som EAT, så bør følges op med en stadig opmærksomhed på ordningens udbredelse. Salgs- og ejerskabsindsatser skal prioriteres højt og målrettes den enkelte skole. Samtidig kan der med fordel suppleres med generelle salgskampagner, med det mål at fastholde kendskabet til EAT.

Salgstallene på sidste side viser, at der er opbakning på tværs af bydele, sociale skel og aldersgrupper – men at der er store udsving på tværs af skolerne. På EAT-skoler med generelt lavt salg, er der overordnet set tre årsager til det relativt lille salg (baseret på erfaringerne i Børne- og Ungdomsforvaltningen og Københavns Madhus):

- Ejerskab og opbakning fra skoleledelse og lærerstab
- Begrænset fysisk kapacitet i EAT-boden
- Manglende kompetencer i EAT-boden

Et øget salg handler altså langt fra kun om at gennemføre egentlige salgskampagner, men også i høj grad om at støtte udviklingen og driften på den enkelte skole – hvad enten der er behov for nye kompetencer i boden eller at integrere skolemaden bedre i skolens samlede virke.

Derudover er det nødvendigt, at det enkelte EAT-måltid opfattes som attraktivt af elever og forældre, da EAT er i daglig konkurrence med madpakken og for de ældste elever også gadens tilbud.

Københavns Madhus anbefaling er, at Børne- og Ungdomsforvaltningen bibeholder det nuværende rådgivningstilbud til skolerne, hvor salgs- og ejerskabsindsatser tilpasses den enkelte skoles behov. Derudover ved vi, at generelle salgskampagner virker og derfor med fordel kan gennemføres for at holde kendskabet til EAT på et tilfredsstillende niveau.

Kapaciteten i EAT rækker næsten ikke til efterspørgslen

Den store stigning i antallet af skoleelever, der har været i København de seneste år betyder, at antallet af daglige EAT-måltider er steget markant, selvom den procentmæssige andel af elever, der køber EAT er nogenlunde den samme i dag som for 5 år siden. Derfor er kapaciteten i det centrale produktionskøkken under pres – og det samme gælder i flere af EAT-boderne ude på skolerne, de steder, hvor salget er højt.

Siden 2013 er EAT i gennemsnit steget 1000 portioner for hvert skoleår! Vi har stort set nået de 25 % som var målet for EAT-konceptet – og nu med mange flere børn i Københavns kommune. 25 % af eleverne i dag, er jo væsentlig højere antal, end for 5 og 10 år siden, da man lavede målsætningen.

(Citat: Dorthe Dybro, Leder af EAT-køkkenet)¹⁵

¹⁵ Nogle dage rammer salget 25 % eller over selvom det daglige gennemsnitlige salg er på 22 %.

Salgskampagner for EAT virker:

"I de ni uger, hvor Københavns Madhus i samarbejde med Børne- og Ungdomsforvaltningen i København uddelte informationsmateriale, holdt oplæg for børn og forældre og kørte introduktionstilbud, steg salget med 8,3 procentpoint på kampagneskolerne og 5,9 procentpoint på alle skoler. Et mersalg, der siden er fastholdt. Kampagnen viste således, at generel opmærksomhed har en positiv effekt, mens en særligt målrettet indsats og ikke mindst synlig tilstedeværelse kan rykke salget en markant tak opad."

Københavns Madhus, 2013, s. 89

En salgsprocent på 22 svarer i dag til gennemsnitligt 6000 daglige EAT-måltider. Eller næsten 1,2 millioner måltider om året.

Kilde: Udregninger foretaget af Københavns Madhus på baggrund af data fra Børne- og Ungdomsforvaltningen

I 2012 svarede en salgsprocent på 20 % til 3800 daglige måltider eller 750.000 måltider årligt.

Københavns Madhus, 2013, s. 29.

Der findes ikke tal for, hvor mange der møder et 'udsolgt' skilt, når de ønsker at bestille EAT. Men det er almindeligt kendt, at det sker jævnlige især på de skoler, der generelt har et højt salg.

Udsolgt betyder ikke bare mindre salg den pågældende dag, men også på sigt, da kunderne med en melding om udsolgt ikke føler de kan stole på, at der er mad at købe. Det kræver et ekstra planlægningsoverskud i familierne at bestille mad i så god tid, som det er nødvendigt på de skoler, der sælger mest.

Derfor er der i skrivende stund købt en grundtil at placere et større EAT-køkken. Og måske netop derfor er der i øjeblikket ikke så stor fokus på at sælge mere mad. Indtil der findes en løsning på kapacitetsudfordringen, eller efterspørgslen på EAT falder grundet flere madskoler, anbefaler Københavns Madhus at der arbejdes grundigt med løsninger, som afhjælper kapacitetsudfordringerne og bibeholder madens kvalitet.

Det kunne være at lægge dele af produktionen ud til andre (som med brødet, der engang var outsourcet) eller ved at inddrage flere dage og endnu flere timer til produktion. Lige nu giver kapacitetsudfordringerne fare for kvalitetsfald.

Der gives økonomisk tilskud til de fattigste familier – men en del har ikke taget muligheden til sig

Det ser ud til, at lidt over halvdelen af de tilskudsberettigede har søgt og fået tildelt tilskud. Københavns Madhus anbefaler en øget indsats for at få flere med i ordningen med henblik på at mindske den sociale ulighed.

I budgetforliget for 2013 besluttede Borgerrepræsentationen at styrke skolemadsordningerne og gøre dem mere socialt lighedsskabende med et tilskud til de fattigste familiers børn. Det betød at ca. 4.000 af byens elever kunne få skolemad til enten 0, 5 eller 10 kr. Der blev bevilliget omkring 7 millioner årligt til drift af tilskudsordningen¹⁶. Det er ikke opgjort, hvor mange penge, der i dag reelt bliver brugt på at give tilskud.

Hver dag spiser ca. 2.000 elever skolemad til reduceret pris.

Omkring 1/5 af skolemaden sælges til reduceret pris.

Kilde: Udregninger foretaget af Københavns Madhus på baggrund af data fra Børne og -Ungdomsforvaltningen

¹⁶ Kilde: https://www.kk.dk/sites/default/files/migrated/sc/KK-budget-2013--Aftaletekst-version-17-september-2012_0.pdf?token=aV-fuBg1l side 33 og 34.

Med udgangspunkt i tal fra Danmarks Statistik anslog Børne- og Ungdomsforvaltningen i 2016, at der var 4.668 tilskudsberettigede elever i Københavns kommune¹⁷. I september 2017 var der 2.958 elever, der havde ansøgt og blevet godkendt til at købe skolemad med tilskud. Det betyder, at godt 60 % af de tilskudsberettigede elever har fået mulighed for at købe billigere skolemad. Andelen skal tages med et gran salt, da de anvendte data fra Danmarks statistik er nogle år gamle og ikke indeholder indkomstdata for alle husstande.

”I Valby/Vesterbro/Kgs. Enghave og Nørrebro/Bispebjerg ser muligheden for tilskud ud til at være godt udnyttet, mens der i Indre by/Østerbro og på Amager er mange flere tilskudsberettigede, end der aktivt får tilskud.”

(Citat sundhedsLIS 2016 s. 20).

I Københavns Madhus' optik viser ovenstående citat, at i de områder, der generelt er mest ressourcestærke, har færre af de tilskudsberettigede elever fået tildelt tilskud. Måske har man en blind vinkel for fattigdom de steder, hvor man er rigest. Eller måske er den opsøgende indsats ift. oplysning om tilskud ikke så udtalt i de områder.

Samlet set anbefaler vi i Københavns Madhus, at der arbejdes mere med at få formidlet tilskudsmuligheden – særligt i de mest ressourcestærke områder af byen. Konkret bør der iværksættes opsøgende arbejde på skolerne – både i forhold til lærerværelserne, og direkte overfor familierne for at få flere med i tilskudsordningen. I takt med at tilslutningen stiger, drosles de opsøgende aktiviteter ned.

På madskolerne benyttes tilskuddet mest og brugen stiger jo højere tilskuddet er – særligt i EAT

Stort set alle elever på madskolerne, der kan købe mad med tilskud gør det. Det samme er kun tilfældet for omkring 60 % på EAT-skolerne. Det betyder, at madskolerne er bedre til at samle eleverne om maden på tværs af sociale skel. Det er et tydeligt

EAT	Skolemad til 0 kr	Skolemad til 5 kr	Skolemad til 10 kr
Antal elever, der er tildelt tilskud	327	2087	691
Udnyttelsesgrad	76 %	65 %	55 %
Madskoler	Skolemad til 0 kr	Skolemad til 5 kr	Skolemad til 10 kr
Antal elever, der er tildelt tilskud	123	427	303
Udnyttelsesgrad	98 %	91 %	91 %

Kilde: Udregninger foretaget af Københavns Madhus på baggrund af data fra Børne og -Ungdomsforvaltningen

Note: Tallene i tabellen er fra september 2017 for madskoler og for uge 37 2017 for EAT. Udnyttelsesgraden viser hvor mange EAT-måltider / madskoletilmeldinger der er solgt med tilskud i forhold til, hvor mange EAT-måltider / madskoletilmeldinger, der kunne være købt med tilskud.

¹⁷ Kilde: SundhedsLIS 2016

mønster – særligt på EAT – at tilskuddet benyttes oftere, jo større det er. Københavns Madhus anbefaler, at der sættes ind for at øge udnyttelsen af tilskuddet i EAT og at tilskudsmodellen justeres så flere elever bliver tilskudsberettigede.

Ud fra tabellen er billedet, at der købes mere skolemad, jo mindre forældrene selv skal betale. Dermed får de mest udsatte elever et løft på sundheden og energi til læring. Samtidig er det værd at undersøge årsagerne til den relativt lave udnyttelse af tilskuddet i EAT. En forklaring kunne være, at det manglende fælles måltid på EAT-skolerne gøre det mindre oplagt for tilskudselever at købe skolemad, fordi det ikke er en integreret del af skolen virke. En anden forklaring kunne være, at EAT-kapaciteten på mange skoler er så presset, at man skal bestille maden langt ud i fremtiden, hvilket kan være vanskeligt for en presset familie af finde ressourcer til.

Forskellige tilskudsmodeller for skolemad og børnemad

Forskellen i udnyttelsesgraden for de forskellige tilskudsniveauer er særligt interessant, når man tager i betragtning, at man skal have en langt lavere indkomst for at få tilskud til skolemad, end for at få tilskud til mad i daginstitutioner – og at der ikke gives søskenderabat. Det betyder, at færre er berettiget til skolemadstilskud.

I tabellen er indkomstgrænserne i tilskudsordningerne illustreret ud fra et eksempel med to voksne og to børn i husstanden.

Københavns Madhus mener, at der er et oplagt socialt potentiale i at tilrette tilskudsordningen på skolemad, så flere bliver tilskudsberettigede og derved kan nyde godt af fordelene ved skolemaden – enten gratis eller meget billigt. For hvad er rimeligheden i, at man skal være markant fatigere for at få gratis skolemad end for at få gratis mad i daginstitutionerne?

Brug af tilskud

	Ingen forældrebetaling	Delvis forældrebetaling **	Fuld forældrebetaling
Daginstitution	Under 177.101 kr.	177.101 – 535.199 kr.	Over 535.199 kr.
Skolemad	Under 104.291 kr.	104.291 – 282.617 kr.	Over 282.617 kr.***

Alle indkomstgrænser er gældende for 2017 og er den samlede husstandsindkomst.

** for daginstitutioner er tilskudsmodellen baseret på 99 indkomstniveauer, så der kan ikke laves en direkte sammenligning med den delvise forældrebetaling for skolemad, som har to niveauer.

*** På skolemad giver kommunen et generelt tilskud til maden. Så ingen forældre betaler den reelle fulde pris for et måltid skolemad.

Maden

EAT er mad af høj kvalitet – dog med de indbyggede udfordringer, som en stor, centraliseret madproduktion medfører

Madkvaliteten i EAT slår KØSS med flere længder. Den er ernæringsrigtig, lavet fra bunden af råvarer, og sammensat, så den både udfordrer og mætter. Men det er en permanent opgave at holde kvaliteten – særligt grundet kapacitetsudfordringer, madmængder og stigningen fra 75 – 90 % økologi uden ekstra budget. I konkurrence med ernærings- og økonomihensyn, er det ofte kvaliteten, der taber. Derfor mener vi i Københavns Madhus, at det er nødvendigt, at kvaliteten får en stærkere stemme, evt. via ekstern rådgivning.

EAT er født som en kritik af det kulinariske niveau i KØSS-skolemaden. Man ville både mætte, maddanne og skabe en kvalitet, der banede vejen for madkultur og gastronomi i børnehøjde. Med EAT blev den kulinariske kvalitet og de hele måltider prioriteret. Her serveres både fisk og salater. Indisk og mormormad. I Københavns Madhus glæder vi os over, at nogle af de første menuer fra for otte år siden stadig sælger og i stigende grad: fiskedellerne med byens bedste remoulade og lam i spinat.

Med EAT ville man på den ene side udfordre og på den anden side skabe tryghed og genkendelighed i maden. Med kylling i karry fulgte eksempelvis en salat med æble, bladselleri og sesam. Men som lederen af EAT-køkkenet siger det: *Der er flere 'sællerter' på menuen nu – alt skal ikke være nyt hver gang. Men måske en kendt ret med en ny salat til. Så flere 'sællerter' men med mere variation.* Det er en løbende proces at finde den rette balance.

Samtidig gjorde EAT op med en meget snæver ernæringslogik, der på det tidspunkt hed, at alle dages menu skulle overholde de generelle ernæringsanbefalinger. Det ville Københavns Madhus som udviklingsansvarlig for EAT ikke acceptere. Der skulle være plads til at spise meget grønt den ene dag og næsten ikke den anden. Derfor er EAT-menuerne sammensat, så de over en uge giver eleverne den næring, de har brug for i et frokostmåltid. Maden er lavet fra bunden af rigtige råvarer, fordi det er en grundlæggende forudsætning for dejlig mad. Det er en imponerende bedrift mængderne taget i betragtning og en unik løsning for et storkøkken i den størrelse.

Når alt det er sagt, er det vigtigt at huske på, at EAT er et kompromis. I Københavns Madhus kalder vi EAT for den næstbedste løsning – kun overgået af madskolekonceptet. Men det er en løsning, der arbejdes professionelt med at holde på et højt niveau.

EAT-køkkenet arbejder løbende med kvalitetssikring og tilpasning af menuerne. Men i Københavns Madhus er vi bekymrede for, at madkvaliteten alligevel kan komme til at lide under kapacitetsudfordringer, salgslogik, budgethensyn osv. Bekymringen bunder i, at kvalitet er sværere at kvantificere end økonomi og logistik – og erfaringerne fortæller, at de øvrige hensyn derfor ofte trumfer

EAT-køkkenet har 94 % økologi og har det økologiske spisemærke i guld.

Kilde: status på økologien 2016

EAT blev født med en økonomi til 75 % økologi som var målet i 2009. Anbefalingen var at kostbudgettet ved de 90 % skulle sættes op for at undgå kvalitetsforringelser. Det er ikke sket. Måske det er på tide at genoverveje den prioritering.

Kilde: Københavns Madhus

kvaliteten. Vi anbefaler derfor klart, at der etableres en stærkt supplerende kvalitetssikring, der kan holde kvalitetsfanen højt og virke som modvægt til den driftstænkning der naturligt sniger sig ind i enhver produktion – også EAT-køkkenet.

I forbindelse med at kapaciteten er nået i det nuværende EAT-produktionskøkken, bør det også overvejes, om der er en mellem-løsning mellem den lokale madskole og den store madfabrik. Det er på den baggrund, at vi foreslår at det undersøges, om der kan etableres 8-10 lokale produktionskøkkener, der her leverer til 3-4 skoler. Køkkenerne kunne indrettes, så eleverne fra områdets skoler kunne deltage i turnus i produktionen, og dermed få en del af den madlæring, der ellers er forbeholdt madskolerne. De lokale produktionskøkkener vil være et bedre alternativ end EAT-maden, for de skoler, hvor det er helt umuligt at etablere en madskole. Man kunne fortsat arbejde med, at produktionskøkkenerne var en del af en samlet socialøkonomisk virksomhed, så de kunne åbne for salg til andre i det omfang, det var meningsfyldt i produktionen, og løse en del af Københavns Kommunes sociale ansvar ved at etablere gode arbejdspladser til svage borgere.

Madskolerne har gode muligheder for at lave dejlig mad – nogle skoler udnytter dem til fulde

Generelt er maden på madskolerne kulinarisk attraktiv og lavet af gode råvarer. Der serveres dejlig mad, hvor duft og smag giver grobund madglæde og sundhed. Der er dog skoler, hvor dette gælder mere end andre steder. Konceptet i sig selv er ikke en garanti for madkvalitet og ingen systemer sikrer ernæringen. Derfor er det væsentligt at fastholde skolernes mulighed for at få gastronomisk og ernæringsmæssig rådgivning.

På en madskole er der et stort produktionskøkken med kapacitet til at lave al mad fra bunden, med plads både elever og madhåndværkere der producere maden sammen – og med direkte adgang til en spisesal, hvor maden kan serveres rygende varm og frisklavet. Kort sagt forhold, der lægger op til hverdagsmad af høj kulinarisk kvalitet. Budgettet er ikke stort, men eleverne får alligevel både læring, næring og økologi for pengene.

På 5 af madskolerne har de gennemført et Køkkenløft¹⁸ og her kan både potentialer og grundniveauet for madens kvalitet aflæses. Som det fremgår blev alle skolerne vurderet til over 60 % på de tre parametre ved starten af processen.

Vi i Københavns Madhus vurderer, på baggrund af ovenstående data og vores løbende kontakt med skolerne, at hovedparten laver en kulinarisk attraktiv og varieret mad. Men samtidig er der store kvalitetsforskelle, der bunder i forskellige grader af opbakning både fra os og fra skolen, samt de ansattes personlige udgangspunkt. Der er eksempelvis madskoler, der bruger en del halvfabrikata og andre, der mangler kulinarisk finesse. Men det generelle billede er, at det kulinariske niveau er højt og stabilt, og at det ernæringsmæssige er på plads. Ernæringsaspektet imødekommes i høj grad af, at eleverne spiser med hver dag og derfor over en uge

ØKO måling 2016: 85 %, hvilket er et fald fra 94 % i 2015 grundet manglende indrapportering fra nogle skoler med høj økoandel.

Kilde: økomåling 2016
Fem madskoler har det økologiske spisesmærke i guld.

Citater fra køkkenpersonale på madskoleseminar:

“Der er en god balance mellem sund og smagfuld mad”

“Elevernes madmod stiger og maden bliver spist – også selvom den udfordrer smagsløgene.”

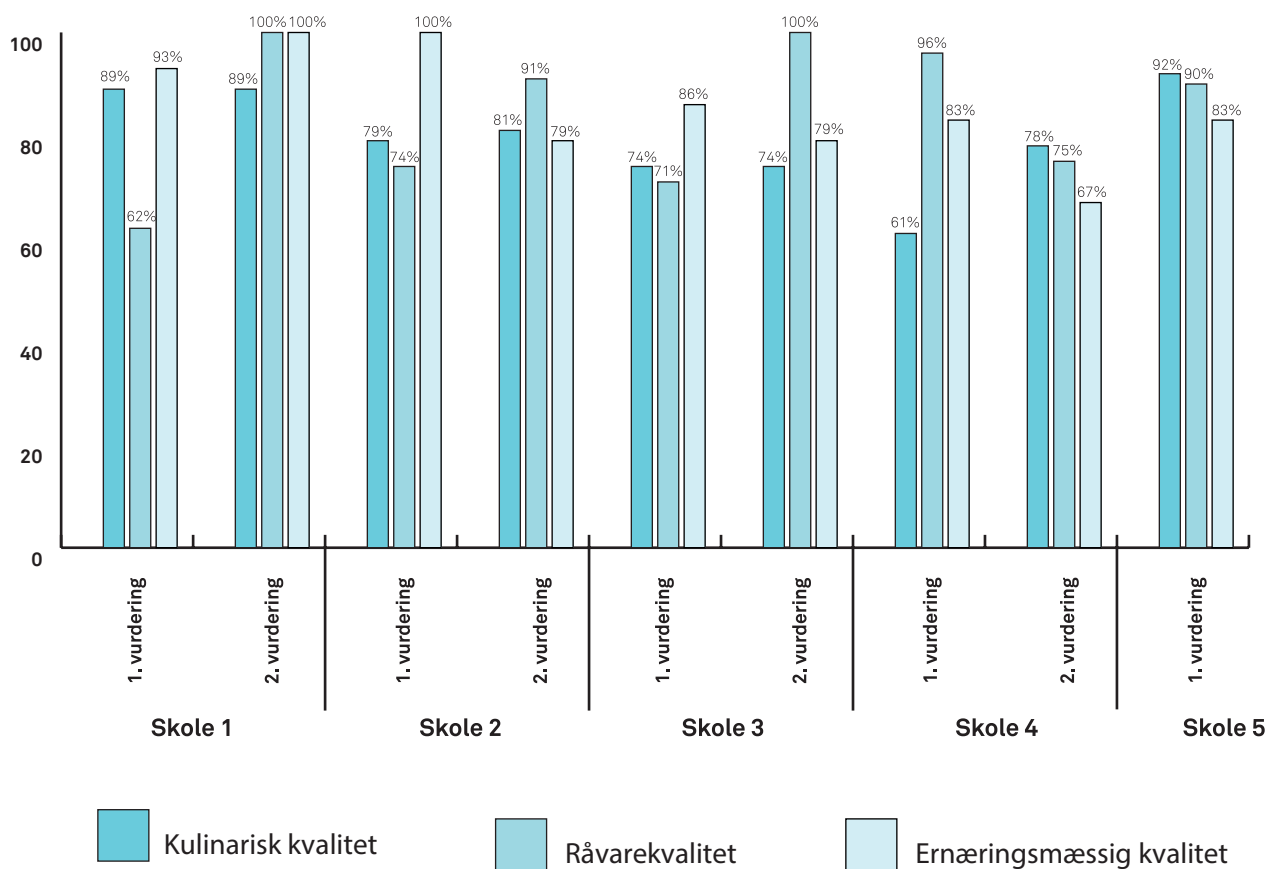
¹⁸ Se bilag 1 om begrebsforklaring for en uddybning af Køkkenløftet.

får varieret mad.

Men maden bliver ikke bedre end dem, der laver den. Vi ser de 12 forskellige madskoler griber opgaven ret forskelligt an, ligesom de mennesker, der er i køkkenet er forskellige. Vi ser madskoler, der får børn til at spise muslinger og fisk, grød i mange varianter, rent plantebaserede menuer, fransk kogekunst og mormormad. Nogen steder er eleverne meget medbestemmende, på andre skoler har de mindre indflydelse. Det bunder i, at madskolerne er startet op uden manual og den praksis vi oplever, er udviklet af de mennesker, der skabte den.

Virkeligheden viser tydeligt, at ingen har lavet kalkulationer eller opbygget opskriftsdata-baser. Faktisk er det en mangelvare som madskolerne og Københavns Madhus, med penge fra Børne- og Ungdomsforvaltningen, er gået sammen om at gøre noget ved. Konkret er den første kokebog på vej, madskolekokkene inviteres på efteruddannelse og der bliver indsamlet og afprøvet generiske erfaringer mht. ernæring, metodikker, elevinvolvering, budgetter etc¹⁹. Vi vurderer, at det er afgørende vigtigt, at lignende indsatser om rådgivning og kompetenceudvikling fortsættes fremadrettet.

Udvalgte resultater for køkkenløft, madskoler



¹⁹ Alt dette sker i regi af projektet 'Styrket madindsats', som løber i 2017-2018

Måltidet

EAT-måltidet kan strengt taget ikke kaldes et måltid

Til trods for de oprindelige intentioner i EAT-konceptet, er det generelt ikke lykkedes at skabe en måltidskultur, der genererer fællesskab og maddannelse på EAT-skolerne. Måltiderne er præget af manglende værter og fraværende fokus på maden. Det gælder generelt i de klasselokaler, hvori størstedelen af eleverne spiser deres mad, men også i de fleste EAT-lounges.

EAT ville mere end blot give mad til eleverne. Vi ville skabe ny måltidskultur, skabe sammenhørighed mellem lærere og elever, skabe rum for de store – og ro til de små. Til udskolingseleverne blev der etableret EAT-lounges, hvor eleverne var med til at skabe deres egne rum til samvær og spisning. Det er Københavns Madhus' klare opfattelse af loungekonceptet på de fleste skoler har skabt nye levende rum, der bruges. Men der er plads til udvikling af, hvordan eleverne i endnu højere grad selv kan tage ansvar for brugen af rummet. Så loungerne er gode, men forbeholdt de ældst elever, som bekendt spiser færrest EAT-måltider.

Hovedparten af de 6000 daglige EAT-måltider spises altså fortsat under utilfredsstillende forhold set med et måltidsperspektiv. Spisningen foregår i klasserne ved skolebordet, hvilket er fint eksemplificeret med billedet. Det gælder naturligvis også for de 80 % af eleverne, der spiser deres madpakke sammen med dem, der spiser EAT.

EAT har erstattet rigtig mange madpakker og er et solidt og godt modstykke til gadens underlødige tilbud om fastfood. Men selve måltidskulturen er ikke skabt på ny. Eksempelvis er skolernes pausestruktur skabt længe inden maden havde sit indtog på skolerne. Den manglende måltidskultur har en negativ effekt på madmodet – og dermed på elevernes mæthed og madspild.

I nedenstående citater fra samtaler med elever fra med Københavns Fælleselevråd, siger de det på denne måde:

"Lærerne gør ikke noget for måltidet – de kunne godt give mere nærhed og spille en større rolle"

"Eleverne skal spise mere socialt" – spise sammen på tværs, så det ikke kun sker i klasserne. Det kunne være hyggeligt at spise sammen med elever fra parallelklasserne, eller måske endda på tværs af årgange, så man havde udvekslende pladser på tværs af årgange. Og så skal man bruge en kantine."

"Ingen spiser salat, der er ikke rigtig nogen der gider bruge tid på det" og "Salaten/det kolde bliver ikke spist"

"Nogle børn bliver ikke mætte af EAT-menuerne - nogle fordi de ikke spiser grøntsagerne."



Sådan spises frokosten mange steder

Og her er et par skarpe pointer fra en såkaldt "drømmeworkshop" afholdt med 18 elever fra fem forskellige skoler, hvor de formulerede ønsker og drømme til fremtidens frokoster:

"Lærerne spiser ikke med" (Det er et problem at lærerne i dag ikke spiser med. Eleverne fortalte om, hvordan lærerne ikke gad spise deres madpakker sammen med eleverne, og det syntes de ellers kunne være hyggeligt)

"EAT-lounge til 5.-4. klasserne, tak." (Eleverne ville gerne have et sted at sidde og spise madpakker udenfor klasseværelset)

Et lignende billede går igen i vores snak med elever fra en 6. klasse på EAT-skole:

Interviewer: *I spiser heroppe i klassen, hvordan forgår det? Og sidder læren med?*

D1: *Ja, læreren sidder for det meste og laver ugeplan eller sådan noget på computeren i hvert fald*

Interviewer: *Så læreren spiser ikke sammen med jer?*

I kor: *neeej*

D2: *en sjælden gang i mellem. De spiser mest der, hvor vi har frikvarter.*

Madskolemåltidet er vejen frem

På madskolerne er der fælles måltider og det hjælper eleverne med madmod og fokus på spisning. Der er dog uhøstet potentiale i at gå endnu mere systematisk og professionelt til værks i arbejdet med det pædagogiske måltid.

På en madskole spiser eleverne sammen i et dedikeret spiseområde. Her gøres der op med den danske tradition om, at børn spiser i deres klasserum – og i stedet indtager deres måltider i et rum designet til det. Et spiseområde giver mulighed for et helt andet fokus på maden, det giver et opbrud i ft. undervisningssituationen, er tæt på kok og køkken, og giver mulighed for socialt samspil på tværs af aldre.

Det har været en udfordring af finde kvadratmeter nok til spiseområderne – og også ved nybyggerierne har der måttet kæmpes for at få plads. I realiteten er tilslutningen til madskolerne i dag så høj, at antallet af spisende simpelthen er vokset ud af de fleste spiseområder. Derfor spises der på mange skoler i 2-3-4 hold og nogle steder er man endda nødt til at lade enkelte årgange spise i klasserne. Det til trods, er det en virkelig fin oplevelse at være med, når der er frokost på en madskole. Her sidder alle og spiser sammen, dem der spiser køkkenets mad, dem der har madpakker, mange lærere og både små og store elever.

På de fleste madskoler har man skullet lære at agere i denne nye form for samling, og ved de fem køkkenløft var måltidet under kritisk lup. Som grafen viser var resultaterne meget svingende og levnede klar plads til forbedring. Der var for meget larm og forstyrrelse, for lidt værtskab, og knebent med tid. De fleste af madskolerne arbejder fortsat med at udvikle deres måltider og vores fornemmelse er, at der er sket en positiv udvikling siden køkkenløftmålingerne.

Der ligger et uhøstet potentiale i at bruge spisesituationen som et pædagogisk måltid, hvor lærer og/eller pædagogisk personale med en professionel og omsorgsfuld tilgang, understøtter eleverne i at udvikle deres smag og sociale relationer.

Hidtil har indsatsen omkring etablering og drift af madskolerne meget fokuseret på selve det at producere maden og etablere fysiske rammer til måltidet. Nu er der mere luft til at udvikle måltidet som fællesskab. Det var et klart budskab på madskoleseminaret i efteråret 2017, her udtrykt af en af de deltagende køkkenansatte:

"... uklar definering af lærerrolle ift. måltidet og manglende måltidsregler (fx ift. uro og at man skal smage på maden)."

Dette underbygges fint af en elev fra 4.klasse på en madskole:

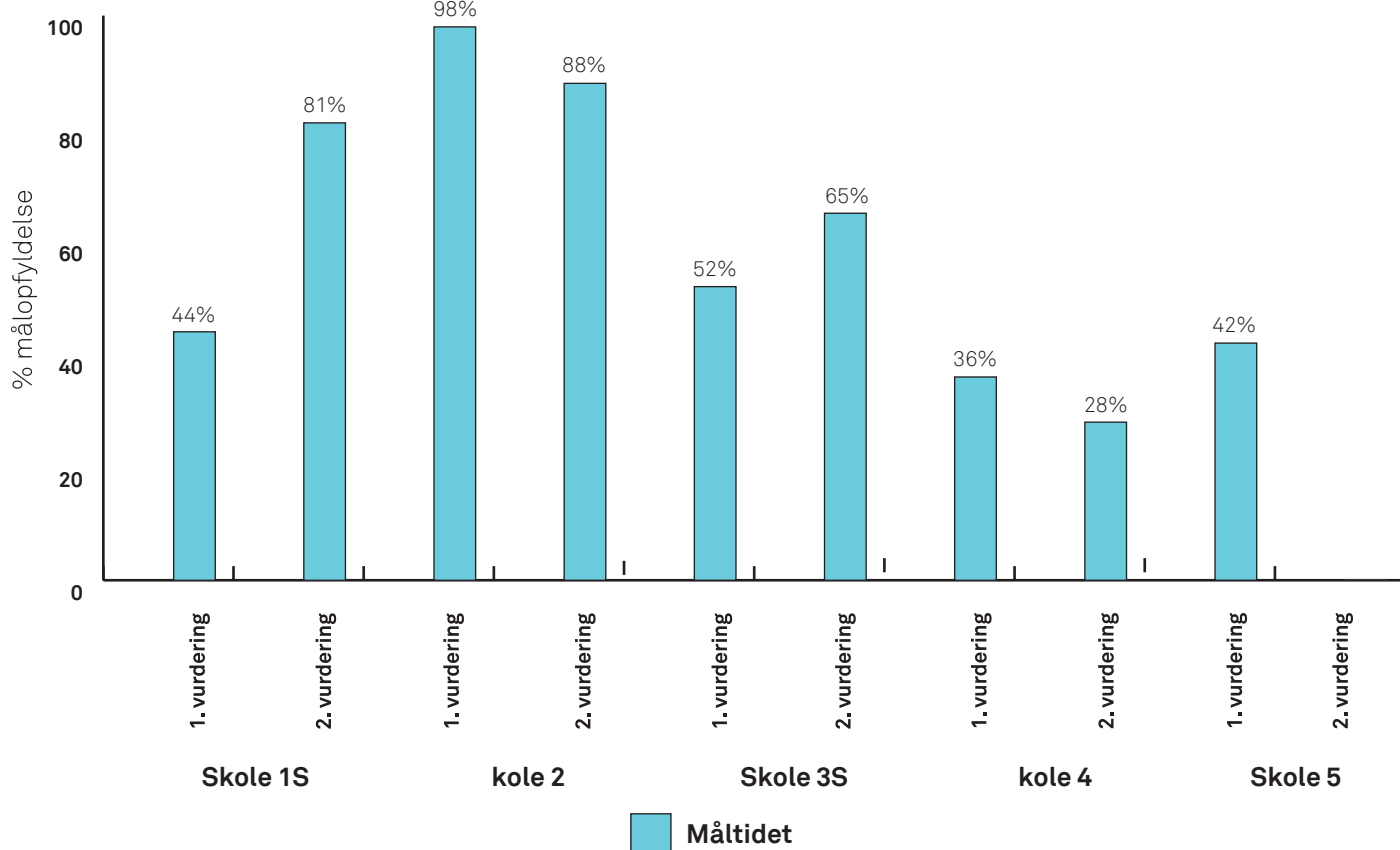
"Man lærer at smage på nye ting ved at spise i madskolen: fx tærte, supper og æggekage – men vikarerne er ligeglade med om vi smager, så det afhænger lidt af læreren".

På specialskolerne er billedet anderledes:

Grundet elevernes særlige behov, foregår måltiderne på flere specialskoler i mere afskærmede omgivelser.

Kilde: Københavns Madhus pba. den løbende dialog med specialskolerne

Udvalgte resultater for køkkenløft, madskoler



Involvering af eleverne

Eleverne er med til arbejdet i EAT-boden, men de fleste tager stort set ingen madlæring med derfra

På langt de fleste skoler deltager eleverne i arbejdet i EAT-boden. De opgaver som eleverne varetager har i praksis vist sig ikke at give eleverne madlæring i nævneværdig. Til gengæld får de erfaringer med at samarbejde, overholde deadlines og strukturere en opgave. Det centrale EAT-køkken har lavet tiltag for at skabe mere madlæring for eleverne – men det bliver desværre, i Københavns Madhus' optik' teori frem for praksis.

Eleverne er tilsyneladende ikke alle bevidste om den læring, der sker når de arbejder i EAT-boden. Nedenfor eksempler på, hvad de siger om arbejdet:

Pointer fra "drømmeworkshop" med EAT-elever:

"Vi skal have mere læring i EAT – man lærer ikke noget." Det var eleverne enige om. De vil gerne lære om råvarerne, hygiejne og madspildet i EAT – og de vil smage på maden.

"Vi vil være med til at lave maden i EAT" – flere elever ville også gerne være med til at lave maden, der bliver serveret i EAT – så der kom et køkken på skolen.

"det vi laver i EAT-boden er at skrive "L" eller "M" på lågene til madboksene"

Uddrage af en snak med elever fra 6. klasse om arbejdet i EAT-boden:

Interviewer: *men lærer man noget som helst om mad af at være med?*

D2: *nej det gør man ikke, i hvert fald ikke så meget.*

P1: *Men man lærer hvordan hygiejne skal være rundt om mad. Så man lærer på en måde om mad.*

D1: *Jeg troede i hvert fald i starten at vi skulle lave maden, men det skal vi ikke – vi skal bare pakke den sammen.*

Interviewer: *Lærer man andet end hygiejne?*

D1: *Jeg tror ikke rigtig vi lærer så meget andet – måske lidt*

P1: *vi lærer jo de der EAT-damer at kende... Vi lærer måske også at være på en måde selvstændige, arbejde selv – vi får ligesom at vide hvad det er vi skal gøre, og så gør vi det*

D1: *Orden!*

P1: *ja vi lærer sådan om orden og gøre hvad andre siger – og når de siger hvad vi skal gøre, så i stedet for at sige "hvordan gør man det" så lærer vi bare selv at tage os af det, når der er nogen der siger, hvad vi skal gøre. Vi lærer at tage ansvar.*

Dorthe Dybro, lederen af det centrale EAT-køkken, er enig med eleverne i, at der mangler mere læring om maden i EAT-boden. Derfor har køkkenet blandt andet udviklet EAT-news, som skal give eleverne interesse for, hvad de spiser gennem quiz, fun-facts og opskrifter. EAT-bodpersonalet har også efterspurgt materiale til at tale med eleverne om maden. Derfor er der nu udviklet et ark til hver dag med information om dagens mad – lidt fun facts som bodpersonalet kan gennemgå med eleverne, så der kommer mere læring ind. Tanken er også at selvsamme ark kunne nå ud til lærerne, så de kunne begynde at tale med eleverne om dagens EAT-mad.

I Københavns Madhus anerkender vi den indsats, der er gjort at forbringe madlæring ind i EAT. Vi mener dog, at det er ærgerligt, hvis vi ikke knækker koden til at skabe reel involvering og et reelt engagement hos eleverne fremfor at "lege mad". Måske er den kode dog umulig at knække idet maden jo pr. definition ikke produceres på skolerne i EAT – i modsætning til på madskolerne.

Eleverne får meget mere praktisk madlæring i madskolekøkkenerne – men der er potentiale i at systematisere og videreudvikle metoderne

Madskolerne har meget forskellige tilgange til at involvere eleverne i madlavningen, og de stigende madmængder sætter madlæringen under pres. Derfor er der potentiale i at videreudvikle læringsmetoderne og dele dem på tværs af madskolerne – et arbejde, der er påbegyndt, men sagtens kan bære yderligere fokus.

På madskolerne er hele formålet at involvere eleverne i madlavning og værtskab, da de ved at indgå i arbejdet får både maddannelse og madkundskaber. Som på det kulinariske område er der her skabt 12 forskellige måder at involvere eleverne på. De fleste steder er eleverne ude af undervisningen en uge af gangen og udgør det hold, der i den pågældende uge deltager i madproduktionen.

Læringen handler ikke kun om madlavning, råvarekendskab eller andet madhåndværk. Det handler også om at skulle samarbejde og producere noget vigtigt for sig selv og for andre.

Citat, skoleleder på madskole: *“Der er potentiale i at synliggøre den læring eleverne får ved at være i køkkenet, fx via læringsmål²⁰.”*

Citat, køkkenmedarbejder på en madskole: *“Det er svært at skabe tid og rum til læring, når der også skal produceres så meget mad i store gryder. Eleverne laver ikke mad, som man ville gøre derhjemme i små gryder.”*

Der er ingen tvivl om, at intentionen om at bruge køkkenet og madproduktionen til at sikre, at eleverne får madkundskab og madhåndværk ind under huden er tilstede på de fleste madskoler. Men i takt med, at der er skabt så stor en succes med så mange spisende, er det svært at finde tid og rum til læring. For der er stor forskel på processerne i en storproduktion og det at lave mad derhjemme. Deltagelsen i køkkenet på madskolerne skal med andre ord ikke erstatte den almindelige madkundskabsundervisning, men være et veltilrettelagt supplement.

I 2017 og 2018 har projektet 'Styrket madindsats på madskolerne', der er finansieret af Børne- og Ungdomsforvaltningen og drives af Københavns Madhus, bl.a. til formål at bistå skolerne i at udvikle sig på dette område.

Uddrag fra besøg i et madskolekøkken:

Lærerne er helt afgørende for, at måltidet er hyggeligt og rart – og for at eleverne smager på det, de får serveret.

“Lærerne skal samle eleverne op, hvis det er for udfordrende – men de har få ressourcer, og det kan være svært, når man har en hel klasse”.

²⁰ Citatet stammer fra det madskoleseminar, der blev afholdt i september 2017.

Organisering

EAT har fundet en vej, der styrker sammenhæng og ejerskab hos personalet i hele produktionskæden

Det centrale EAT-køkken arbejder løbende med at forbedre processer og samarbejde gennem hele produktionskæden. Her er der igen fokus på at sikre den rette balance mellem madkvalitet og procesoptimering.

Det er en indbygget udfordring i EAT-konceptet at skabe sammenhæng og ejerskab i hele produktionskæden, når en lille kerne dagligt arbejder sammen i EAT-køkkenet mens en stor gruppe arbejder decentralt og alene med den sidste tilberedning, anretning og den direkte dialog med kunderne (eleverne).

Det har altså vist sig at være fordelagtigt for samarbejdet, medarbejdertrivsel og madkvaliteten i sluttilberedningen at de bod-ansvarlige er ansat af EAT-køkkenet frem for af skolerne selv. Så i Københavns Madhus' optik er det værd at gå videre af den vej. Men man skal holde sig for øje, hvordan man så sikrer samarbejde og ejerskab på skolen, da det som tidligere nævnt er afgørende for salget.

Madskolerne har til gode for alvor at høste fordelene af samarbejde på tværs af faggrænser

Det er en udfordring at integrere en ny faggruppe, køkkenpersonalet, i en veletableret arbejdskultur som folkeskolen. Derfor er der et uudnyttet potentiale i at skabe tværfaglige synergier og mere effektive arbejdsgange – især på en strukturel måde, som ikke er så afhængig af enkelte ildsjæles engagement.

Med madskolernes indtog fik skolerne pludselig en række nye opgaver, som ikke falder naturligt ind i nogen stillingsbetegnelser. Hvem skal fx hjælpe forældre med tilmelding til skolemaden? Hvis ansvar er det, at eleverne møder op til køkkentjansen? Der mangler simpelthen klare roller og funktionsbeskrivelser i forhold til de mange opgaver, der ligger i grænselandet mellem madskolen og den øvrige skole. Det skaber til tider frustration og ineffektive arbejdsgange²¹.

Det tværfaglige samarbejde, hvor lærere og køkkenpersonale tilrettelægger og gennemfører læringsforløb med eleverne, halter gevaldigt. Enkelte steder er det etableret, men generelt har der ikke været tid og rum på madskolerne til at føre de tværfaglige ambitioner ud i livet. At skulle samtænke undervisning og madproduktion (eller aktiviteter i køkkenet udover madproduktionen) er en ny og uprøvet disciplin for både køkkenpersonale og lærere. Der ligger et kæmpe læringspotentiale i det for eleverne, men hvis det for alvor skal løftes er der behov for en central opbakning til udvikling af området²². Det igangværende projekt 'Styrket madindsats' (finansieret af Børne- og Ungdomsforvaltningen og drevet af Københavns Madhus) har bl.a. fokus på tværfaglig læring, og det er vores vurdering i Københavns Madhus, at indsats-

Citat, Dorthe Dybro, leder af EAT-køkkenet:

Når du bliver ansat i EAT, kommer du ud i en bod, og når du bliver ansat i en bod, kommer du ind i køkkenet, til oplæring. På den måde får man forståelse for hele EAT-konceptet. Laver man en ændring, spredt det sig som ringe i vandet, og man bliver nødt til at forstå konceptet for at være en del af det. Den fælles forståelse har løftet EAT.

Lederen af EAT-køkkenet, Dorthe Dybro sætter følgende ord på, hvordan de forsøger at løse den udfordring:

[På Dorthes kontor hænger der et stort kort over boderne – røde prikker er bod-ansvarlige ansat af EAT, grønne prikker er bodansvarlige ansat af skolerne selv].

Det [at EAT selv ansatte bodansvarlige] begyndte vi med som pilotprojekt i 2015. Det har udviklet sig positivt til 18 skoler. Gevinsten er at vi lettere kan udforme og efterleve kvalitetsstandarder, formidle og inddrage personale, elever samt skolen i hverdagen. Det har givet ejerskab der vokser og ikke mindst plads og lyst til at fortsætte den gode udvikling i fælles flok.

Det gør vi via personalemøder, MU samtaler, APV. Erfaringer samles i kataloger og sendes til de øvrige skoler, der vælger at drifte deres egne EAT-boder. Der holdes Netværksmøder for alle EAT-medarbejdere, og ved skolestart inviteres alle til fælles opstartsfrøkost. I 2017 var der samlet over 70 EAT-medarbejdere. Det fællesskab har givet sammenhængskraft og et godt netværk, der gøres brug af i hverdagen.

²¹ Kilde: det er Københavns Madhus konklusion efter drøftelser på et todages seminar med madskolerne afholdt i september 2017.

²² Kilde: det er Københavns Madhus konklusion efter drøftelser på et todages seminar med madskolerne afholdt i september 2017.

sen skal videreføres efter afslutning af dette projekt. Madskolerne imellem er der efterhånden etableret et godt samarbejde på køkkenniveau med formaliserede netværksmøder drevet af Københavns Madhus med midler fra Børne- og Ungdomsforvaltningen. Et næste naturligt skridt vil være at etablere et lignende netværk på skolelederniveau, så madskolerne kan tale med en mere samlet stemme.

Kobling af faget madkundskab og skolemadsordningerne har potentiale til at løfte begge dele

Faget Madkundskab har meget begrænsede midler til råvarer og få lærere i København kobler faget til skolemadsordningen. Ifølge eleverne lader faget også meget tilbage at ønske. Elevernes udbytte af både faget og skolemadsordningerne kan løftes gevaldigt ved at udvikle koordinerede forløb og undervisningsmateriale, der sikrer eleverne både praktisk og teoretisk læring.

Madkundskab hed hjemkundskab i 2007. Faget har skiftet navn og fået et velbeskrevet og reelt indhold, der bl.a. skal give eleverne praktiske færdigheder i forbindelse med den nationale folkeskole-reform. Desværre er fagets udfordringer mange af de samme som i 2007: der er ikke prestige nok i faget. For få, der underviser har en uddannelse i faget. Pengene er også få. Faget tilbydes ikke i stort omfang som valgfag. Typisk har eleverne madkundskab i 3 timer om ugen i løbet af to skoleår (placeret mellem 4-7. årgang)

Med Børnenes Madhus og Cooking Kids er det lykkedes Københavns Madhus at få lærerne med. Siden 2014 har vi haft omkring 1.000 lærerbesøg i køkkenskoler eller madkonkurrence. Her er de "hjælperlærere" og deltagere i forløb madhusets folk har ansvaret for. Vi oplever, at der gensidigt kommer stor inspiration ud af dette og det har et stort potentiale at se sådanne aktiviteter som faglig udvikling for lærerne.

Pointe fra skoleleder på en madskole:

Madskolerne er ikke godt forankret i den centrale forvaltning eller i Områderne. Mange skoletiltag tilpasses ikke til madskolerne.

I betragtning af, at madskolerne om få år vil udgøre omkring 25 % af byens skoler, er det en udfordring, der bør tages hånd om.

Kun 10 % af madkundskabslærerne fra EAT-skoler kobler madkundskabsundervisningen til skolemadsordningen

På madskolerne er tallet 55 %.

45 % af dem, der underviser i madkundskab i København har ikke faget som linjefag.

Kilde: Københavns Madhus kortlægning af madkundskabsfaget 2016.

Pointer fra drømmeworkshop med elever fra EAT-skoler:

"Gør læringen om madspild mm. en del af madkundskabsundervisningen"

"Nye redskaber i madkundskab" (Eleverne fortalte hvordan knivene var sløve og at der ofte slet ikke var nok udstyr at arbejde med) "Vi skal lave mere mad i madkundskab (brug for flere penge)", De to piger som præsenterede denne post-it fortalte at de pt kunne bruge en hel undervisning på at koge et æg. Begrundelsen var, at skolen ikke havde penge til at købe råvarer.

"Udstyret i madkundskab er virkelig ulækkert fordi ting bliver aldrig vasket ordentligt." To andre piger oplevede at eleverne burde lære at vaske op i madkundskab. De mødte ofte ind til meget beskidte redskaber, og det var mega klamt. "I madkundskab er der dårlig hygiejne" stod der på en anden post-it.

Eleverne drømmer altså om, at der kommer mere fokus på råvarer, madspild og på at lave rigtig mad i madkundskab.

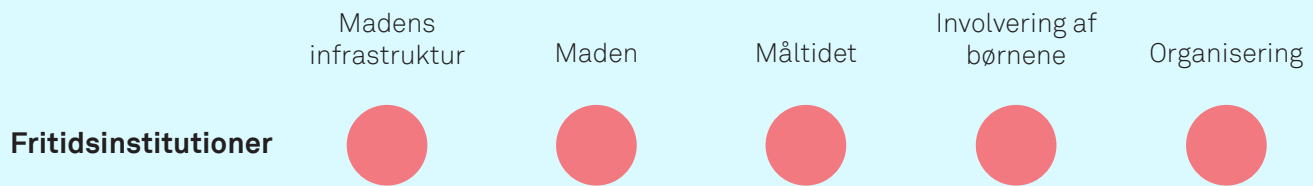
Københavns Madhus lavede i 2016 en kortlægning af madkundskabsfaget i København via en spørgeskemaundersøgelse. Her blev det bl.a. konkluderet (side 39):

"... skolemadsordningen har en positiv effekt på madkundskabsfaget og omvendt, hvilket viser at en god synergi mellem disse kan have fordel og derfor bør prioriteres... Udvikling af konkrete forslag og forløb omkring, hvordan madkundskabsundervisningen kan kobles til hhv. EAT og madskolerne, vil med stor sandsynlighed kunne gavne både madkundskabslærere og skolemadsansvarlige, da de nævner tiden som en barriere ift. planlægningen af forløb.

Uddrag fra besøg på en madskole:

Selvom eleverne bevæger sig på tværs af madkundskab og madskole (lokalerne er tilstødende), så er samarbejdet slet ikke der, hvor det kunne være – det er de ikke nået til endnu. Det er en af de ting der skal udvikles, og hvor der er gode intentioner fra begge sider, men de er bare ikke nået dertil. Bl.a. er det fjollet, at de i madkundskab bruger buræg, fordi de ikke har råd til at købe økologi – deres budget er helt i bund. Og madskolens budget er helt sit eget.

Maden i fritidsinstitutionerne



Grøn = flotte resultater, der skal fastholdes

Gul = stort uudnyttet potentiale eller OBS-punkter med behov for særligt fokus, for at sikre at investeringen udnyttes til fulde

Rød = udfordringer, hvor der er behov for en målrettet indsats

Fakta om fritidsinstitutionerne:

- 71 fritidsinstitutioner fordelt på 164 enheder (matrikler)
- 18.400 børn i alderen 6-9 år går på fritidsinstitution
- 38 fritidscentre fordelt på 102 enheder (matrikler).
- 15.500 børn og unge i alderen 10 – 18 år går i fritidscentre
- 74 % økologi – 284.925 kilo økologiske fødevarer er rapporteret indkøbt (tallene omhandler også fritidscentre)

Eftermiddagsmaden skal dække ca. 20 % af det nødvendige daglige energiindtag.

Det svarer til ca. 300 gram mad.

Kilde: Københavns Madhus

Situationen i 2017

I den store satsning på bedre mad til byens børn er fritidsområdet gået stort set under radaren. Der har ikke har været en målrettet indsats eller været stillet krav til maden på fritidsinstitutioner eller -klubber.

Derfor er maden de steder et underbelyst område, hvor der ikke findes fyldestgørende opgørelser over fx madtilbud eller køkkenfaciliteter.

Københavns Madhus har i 2017-2018 for første gang et projekt på området, som har resulteret i noget viden om området. Den sparsomme viden er dog alene gældende for fritidsinstitutioner (dvs. ikke klubber) og er ikke repræsentativ, da vi kun har besøgt et lille udsnit af fritidsinstitutionernes enheder.

Det vi møder er, at der ingen mad- og måltidspolitikker er, ingen fastlagt økonomisk ramme, og praksis er meget forskellig. Fra at der er varme supper, nybagte boller og ansat køkkenpersonale til absolut ingenting.

Konklusionerne nuanceres her med lidt flere ord:

- Børnene er sultne om eftermiddagen, når de kommer i fritidsinstitution.
- Københavns Madhus anslår at ca. 80 % af fritidsinstitutionerne tilbyder en eller anden form for snack eller eftermiddagsmad – hvoraf langt hovedparten af disse tilbud ikke kan betegnes som rigtig mættende mad.
- Der er eksempler på, at institutioner med helt sammenlignelig økonomi prioriterer maden helt forskelligt, så én institution laver mad og måltider med pædagogisk sigte, mens den anden institution ikke tilbyder mad²³.
- Anslået er det gennemsnitlige råvareforbrug i fritidsinstitutionerne under 2 kr. pr barn pr dag. Mod 15-17 kr. på daginstitutionerne.

Københavns Madhus' visioner og anbefalinger for fremtiden:

- Det bør naturligvis være sådan, at de børn og unge, der er i fritidsinstitution eller -klub også får tilbud om måltider og rigtig mad.
- Madtilbuddet bør inkludere en børneinvolverende aktivitet.
- Der bør stilles retningslinjer og krav op til dette. Evt. suppleret med kommunal indsats i forhold til evt. køkkenopgradering.
- Der bør laves en fyldestgørende undersøgelse af forholdene omkring mad og måltider på fritidsområdet. Herunder økonomi. I den forbindelse bør der laves en analyse af, hvorvidt madtilbuddet bør følges op med en ekstra bevilling eller om det kan ske inden for de eksisterende rammer.

²³ Kilde: rundbordssamtale med de faglige organisationer og Københavns Madhus

Et underbelyst område med store forskelle i madtilbuddene

Der har ikke været en central indsats målrettet maden til børn på fritidsinstitutioner i København gennem de sidste 10 år. Der er ingen krav om, at der skal være et madtilbud til børnene i fritidsinstitutionerne. Det til trods for, at det er almen viden på området, at børnene er sultne, når de kommer i fritidstilbuddene. Tilbuddet om mad er meget svingende fra institution til institution grundet forskellige prioriteringer.

“Der er ingen på det her område, der er i tvivl om, at børnene er sultne”

(Citat fra en leder i en fritidsinstitution)

Citatet er meget rammende for den generelle opfattelse, som Københavns Madhus har mødt. Mange andre ledere på området er kommet med lignende udsagn og det bakkes også bredt op af de faglige organisationer på området.

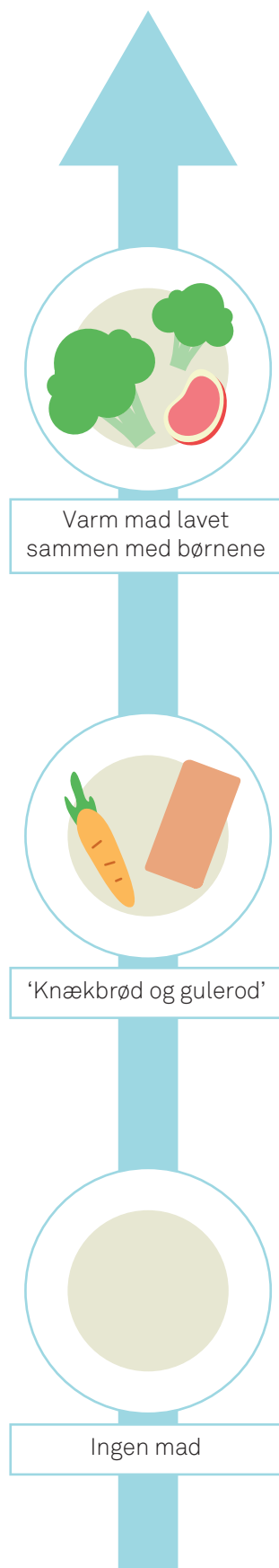
Fokus i den københavnske madindsats for børn har ligget på daginstitutioner og skoler, hvilket gør maden på fritidshjemmene til et underbelyst område, der mange steder også er underprioriteret. Dog har Københavns Madhus i 2017-2018 fået midler fra Børne- og Ungdomsforvaltningen til at kortlægge status for madtilbuddet i fritidsinstitutionerne og udarbejde inspirationskatalog til institutionerne. Det arbejde er i skrivende stund ikke afsluttet. Men vi har et foreløbigt indblik i fritidsinstitutionernes madtilbud baseret på besøg hos 20 enheder samlet under i alt 8 fritidsinstitutioner. Indblikket er således ikke repræsentativt dækkende, men giver et indtryk madtilbuddet både hos de institutioner, som har taget maden og måltidet til sig, og de institutioner, som har skåret det fuldstændig ud af budgettet.

Københavns Madhus anslår, at omkring 80 % af enhederne/matriklerne tilbyder en eller anden form for mad og at det gennemsnitlige råvareforbrug pr barn pr dag er under 2 kr. Madtilbuddene varierer meget – både i mængde, kulinarisk kvalitet og børneinvolvering, hvilket er illustreret ved siden af.

Et indblik i de forskellige madtilbud

I enhed uden madordning

Her har man prioriteret, at pengene skal bruges på fritidsinstitutionernes oplevede kerneopgave: nemlig aktiviteter med børnene. Forventningen har været, at forældrene ville give børnene madpakker med. Men erfaringerne viser, at mange af børnene ikke har madpakker med til eftermiddagen. Derfor bliver de sultne, trætte og har ondt i hovedet. Institutionerne oplever, at EAT har vænnet forældrene til, at de ikke behøver smøre madpakker til deres børn.



Institutionen har typisk haft en madordning, dengang maden var en særskilt post på budgettet. De har også lidt udstyr og faciliteter til at lave mad. Men de oplever ikke, at de kan prioritere pengene på mad, som det er nu. Dette er vedtaget af forældrebestyrelsen.

I enhed med eftermiddagsnack

Her har man en løsning, hvor der dagligt stilles knækbrød og gulerødder (eller lignende) frem, så børnene kan få lidt at spise. Mængderne er nøje afregnet, så det rationeres ligelig mellem børnene. På menuplanen kan der fx stå "4 tvebakker og et stykke frugt pr barn". Børnene er ikke med til at lave mad. Maden kommer ud på stuerne, hvor børnene spiser i hold i de respektive 'spiserum'. Her opleves der stadig sultne børn ud på eftermiddagen.

I enhed med et varmt måltid mad

Her har man f.eks. valgt at inddrage timer fra den understøttende undervisning (UUV) i skolen til, at en halv klasse kan være med til at lave mad til de andre børn i 'madværkstedet'. Råvarer og medarbejdertimer er betalt af fritidsinstitutionen. Sådant en opbygning har vi set flere eksempler på. Hos en af institutionerne var madinitiativet startet sammen med skolens sundhedsplejerske. Hun havde reageret på, at børnene gav udtryk for, at de var sultne om eftermiddagen og samtidig ikke spiste meget grønt.

Derfor blev der sat gang i initiativet om, at børnene skulle have mere sund mad i fritidsinstitutionen. Børnene er med til at tilberede maden, så de også får mere madmod og lærer at lave mad fra bunden. Næste gang børnene skal til sundhedsplejerske, er de spændte på, om de kan se en forskel.

I samme institution har de også arbejdet meget med selve måltidet. Børnene spiser sammen i mindre grupper, og de bliver opfordret til at smage på maden. Derudover går lederen og pædagogerne meget op i, at de skal omvende måltidskulturen fra at være en rationeringskultur med spørgsmål om "*hvor meget må jeg ta'?*", til at være en kultur med fokus på "*hvor meget har jeg brug for, for at blive mæt*". Det har været svært, fordi børnene er vant til det første.

Historikken bag fritidsinstitutionernes madtilbud

Den store variation i madtilbuddene skyldes primært, at der ikke er kommunale eller nationale krav til mad i fritidstilbud. Men også folkeskolereformen og den nuværende klynge- og budgetstruktur opleves som afgørende for madtilbuddet.

Tre begivenheder har gennem de seneste år præget madtilbuddene i den retning, de har i dag:

Folkeskolereformen: Efter folkeskolereformen får eleverne fri kl. 14 i stedet for kl. 13, og de ankommer derfor senere til fritidsinstitutionen. Ydermere er pædagogerne inkluderet i undervisningen således, at de ikke kan møde ind før børnene og forberede mad. Reformen har derfor haft betydning for den tid, der er til rådighed.

Klyngestruktur: Med klyngestrukturen er fritidsinstitutionerne gået fra at have en lokal pædagogisk leder på den enkelte enhed til at have en klyngeleder, som varetager flere enheder på én gang. Det har betydet at enhedernes ofte meget forskellige traditioner og kulturer skal sammenlægges. Det tager tid og i praksis ser vi, at ensretningen ofte ikke er nået til maden endnu.

Budgetsammenlægninger: der er ikke, som tidligere, en særskilt mad-post på institutionernes budgetter. I dag er midlerne der fortsat men som en del af rammebevillingen. På den måde er det op til den enkelte institution at prioritere hvor mange penge, der skal bruges på mad. Når penge bliver brugt på mad, bliver de taget fra institutionens oplevede kerneområder: børneaktiviteter.

Der er lyst til og ambitioner om, at maden skal blive bedre

Både blandt personalet og børnene har Københavns Madhus mødt ønske og ambitioner om, at maden skal blive bedre og fylde mere i fritidsinstitutionernes hverdag. Primært fordi børnene er sultne. Men det kræver inspiration og rådgivning.

På baggrund af de hidtidige institutionsbesøg er det Københavns Madhus' klare indtryk, at institutionerne meget gerne vil gøre noget aktivt ved "de sultne børn".

Vi oplever, at den primære forhindring for madtilbud i dag er, at pædagoger og ledere ikke kan planlægge madlavningsprocessen. De kan ikke gennemskue, hvordan de kan planlægge sig ud af den manglende forberedelsestid efter skolereformens indtræden. Hernæst kommer forhindringen omkring økonomien. Endelig er der mange steder begrænset fysisk kapacitet til at lave mad, særligt sammen med børnene

Der er således et tydeligt behov for vidensdeling institutionerne imellem; så de vellykkede institutioner kan give deres erfaringer videre til dem, som ikke har en madordning, eller som har en mindre nærende madordning.

Der er derudover et behov for at understøtte institutionerne i planlægning af deres tid og af de økonomiske ressourcer. De har brug for inspiration til, hvordan de kan forberede mad fra dag til dag, og til hvordan børnene kan komme med i køkkenet, og forholdsvis hurtigt at producere et eftermiddagsmåltid.

Institutionerne skal have øjnene op for, at mad til børn ikke behøver være inaktiv 'bespisning', men at det kan være en 'pædagogisk aktivitet' på institutionen i lighed med diverse krea-værksteder. Og det er bl.a. målet med føromtalte projekt.

Isabel og Sallys drømme for maden i klubben i fremtiden²⁴:



Pigerne drømmer om, at maden i klubben skal gå fra at være æble og knækbrød, som det er i dag, til at være mad der laves af eleverne og dyrkes i klubbens egne haver. Der skal være madlavningskonkurrencer engang imellem: "i stedet for bare at spise skal vi gøre det til noget sjovt!". Der skal også være plads til at bage søde snacks, selvom de voksne vil have at det skal være sundt.

²⁴ Isabella og Sally er to af de elever, der deltog på den drømmeworkshop, som blev afholdt ifm. udarbejdelsen af denne status. Se mere om drømme workshoppen i bilagsrapporten.

Madlæring andre steder i byen



Tilbud til børn i daginstitutioner

Københavns Skolehaver: 14 daginstitutioner har haft børn i forløb i 2017

Børnenes Byhaver: 50 daginstitutioner har siden 2015 fået etableret byhaver på legepladsen

Børnenes Madhus: siden 2014 har 2500 børn fra 75 institutioner deltaget i et kursus. fra 2018 er aftalen om aktiviteter for daginstitutioner rykket fra kontrakten om Børnenes Madhus men varetages fortsat af Københavns Madhus i regi af børnemadskontrakten



Tilbud til skoleklasser

Københavns Skolehaver: ca. 75 skoleklasser, eller omkring 1800 elever, har været i undervisningsforløb i 2017

Børnenes Madhus: 469 skoleklasser med samlet omkring 10.800 elever har været på kursus i Børnenes Madhus fra 2014 – 2017.

Madkoloni Bornholm: tilbyder lejrskoler med madtema for op til 16 skoleklasser, eller ca. 400 elever, i 2018.



Fritidstilbud

Københavns Skolehaver: 600 børn har deltaget på fritidshold i 2017

Børnenes Madhus: 1400 børn har deltaget på kurser i perioden 2014-2017.

Meyers Madhus og projekt madskoler: har også fritidstilbud til børn. Deltagerantal for københavnske børn kendes ikke.

Situationen i 2017

Udover det daglige madtilbud i institutioner og skoler, der er beskrevet i de foregående kapitler, er der i København rig mulighed for at prøve kræfter med mad i andre sammenhænge. Det er tilbud, hvor børnene dyrker deres egen råvarer. Tilbud, hvor fokus er på madhåndværket. Og tilbud, der udover mad også fokuserer på motion og ernæring.

De mange tilbud kan samlet set danne et solidt kvalitativt madlærings-supplement, der kan sikre maddannelse og læring til den næste generation. De forskellige tilbud bliver drevet enten af foreninger, fonde eller virksomheder. Tilbuddene er blevet til hver for sig, på forskellige tidspunkter og i hver sin kontekst. Nogle tilbud er gratis for børnene at deltage i, mens andre koster penge.

Konklusioner

- Det er generelt tilbud af høj kvalitet, der giver børnene en masse læring og dannelse
- Udbredelsen af tilbuddene er begrænset, hvilket betyder, at rigtig mange københavnske børn slet ikke møder tilbuddene.

Københavns Madhus' visioner og anbefalinger for fremtiden:

Tilbuddene bør bruges som kit og krydderi, der binder den samlede københavnske madbarndom sammen. Konkret anbefales det, at mulighederne i de forskellige tilbud tænkes ind i skolegangen og institutionstiden, så børnene mere systematisk får hænderne i jorden og bolledejen. Fordi tilbuddene er skræddersyet til at lære børn om råvarer og madlavning, kan de være med til at afhjælpe nogle af de fysiske og personalemæssige udfordringer, som gør sig gældende på skoler og institutioner i forhold til at give børnene konkrete oplevelser og erfaringer om de emner. Der er rig mulighed for gennem Åben Skole, at integrere de forskellige tilbud i undervisningen på alle klassetrin.

Børnene tættere på jorden

Københavns Skolehaver

Københavns Skolehaver har eksisteret i mere end 100 år, og er en almennyttig forening med masser af frivillige og enkelte ansatte, som brænder for at drive skolehaver og give byens børn jord under neglene og lys i øjnene. Der er i dag 6 skolehaver i byen – og en mere etableres i 2018. Skolehaverne modtager permanent driftsbevilling.

I sæson 2017 har ca. 75 skoleklasser – svarende til omkring 1800 elever – været igennem et undervisningsforløb i skolehaverne. I undervisningsforløbet fra maj til september kommer klasserne fast en gang om ugen – 15 gange i alt – hvor de lærer om alt fra frø til høst til madlavning og møgspredning. I vintersæsonen kommer klasserne på éndagsbesøg til undervisningsforløb i tværfaglige temaer.

I sæson 2017 har 14 daginstitutioner haft børn med i et undervisningsforløb, hvor børnene kommer i haven 10 gange fra maj til oktober.

Københavns Skolehaver har et fritidstilbud, hvor børn kan tilmelde sig et skolehavehold i fritiden mod kontingentbetaling. Der kan børnene være med til alt fra at så, høste, lave mad og sprede møg. I sæson 2017 har 600 børn deltaget i fritidstilbuddet.

Børn dyrker – grønne fingre og jord i hovedet i børnehaven

Siden 2015 har projektet Børn dyrker arbejdet med at etablere små køkkenhaver på Københavnske institutioners legepladser. Visionen er at få gang i have dyrkningen og dyrkeglæden i københavnske institutioner og vise, at det ikke kræver store udgifter og mange års erfaring med køkkenhavedyrkning, at give legepladsen et frodigt hjørne. Målet er, at endnu flere børn kan opleve glæden ved at dyrke og høste egne afgrøder, der er sået og passet i fællesskab i børnehaven. Børnene får jord under neglene og i hovedet – og de går til opgaven med stor appetit og stolthed.

Projektet er et samarbejde mellem Københavns Kommunes Børne- og Ungdomsforvaltning, Afdelingen for Bæredygtig Udvikling og Friluftsrådet samt de deltagende institutioner. Til dato har omkring 50 daginstitutioner fået etableret en byhave i regi af projektet.

Børnene til gryderne

Børnenes Madhus

I Børnenes Madhus er målet at give grydeskeen videre til børn og unge, der kan hakke, snitte, smage og dufte sig igennem kortere eller længere kurser i køkkenet. Færdigheder, råvarer og måltidet er det faglige omdrejningspunkt. Børnenes Madhus bidrager til, at børn og unge får erfaringer i køkkenet og udvikler deres madhåndværk, både i skole, institution og i deres fritid. Samtidig giver forløb og aktiviteter mulighed for, at børnenes lærere og pædagoger får udfordret, udviklet og oplevet egen praksis i en anderledes ramme.

Husets tilgang bygger på glæden ved at lave mad sammen, krydret med bred faglig erfaring inden for madhåndværk og undervisning. I Børnenes Madhus møder børnene dygtige kokke og stor begejstring for mad og måltider fra hele verden. Madlavning er et fællesskab, der helt naturligt bygger på samarbejde og god kommunikation omkring gryderne.

Der er et klart fokus på faglig, praktisk undervisning inden for fire områder:

Råvarekendskabet - Vi sætter fokus på hvor råvarerne kommer fra, årets sæsoner og naturens kredsløb. Vi anvender altid økologiske råvarer på vores kurser og børnene oplever, hvordan råvarer bliver til måltider.

Madhåndværket - Børnene skal kunne navigere i et køkken og have grundlæggende kendskab til køkkenets forskellige discipliner.

Smag og grundsmagene - Vi lægger fundamentet for forståelsen af velsmag og udvikling af børnenes egen smag. Hvad kan man smage? Surt, sødt, salt, bittert, umami.

Sproget om mad - Mad er også sprog, og med et tydeligere sprog om mad, råvarer, smag og konsistens, styrker vi evnen til at træffe valg – og til at bestille livretten hos forældrene og lave mad med vennerne.

Børnenes Madhus er grundlagt af Københavns Madhus og etableret i samarbejde med Københavns Kommune og Åben Skoles læringstilbud. Huset har eksisteret siden efteråret 2014 og har siden februar 2016 haft egne undervisningskøkkener, udekøkken samt byhave i Kødbyen. Københavns Madhus har kontrakt med BUF på 2,75 millioner årligt om at afholde madkurser for skoleklasser og fritidshold i regi af Børnenes Madhus.

I perioden august 2014 - december 2017 har 469 skoleklasser med samlet omkring 10.800 skoleelever været på kursus i Børnenes Madhus. Klasserne kommer fra hele byen og mange forskellige skoler, og således har 54 skoler i København indtil videre gjort brug af Børnenes Madhus.

Byens daginstitutioner har også haft mulighed for at deltage i arrangementer i børnehøjde, både i Børnenes Madhus og ude lokalt på institutionerne. Siden august 2014 – 2017 har 2500 børn, primært i børnehavealderen, fra 75 forskellige daginstitutioner været til arrangement i Børnenes Madhus.

Børnenes Madhus' eftermiddags- og weekendkurser, hvor børn tilmelder sig via forældrene mod delvis egenbetaling (udgør ca. 50 % af udgifterne til kurset), har siden 2014 haft knap 1600 forskellige børn været på sådan et hold, hvilket svarer til 400 børn om året.

Madkoloni Bornholm

En lejrskole med jord under neglene!

Madkoloni Bornholm er en lejrskole med mad og måltider på skemaet for folkeskoleelever i København. Madkolonien sætter fokus på madglæde, gode råvarer og håndværk. På Madkoloni Bornholm involveres klassen i alle daglige måltider og øvrige aktiviteter, der giver større forståelse for den mad, vi spiser. Det er trivsel, fællesskab, bæredygtighed og sundhed uden løftede pegefingre.

Madkoloni Bornholm varer fem dage og består af et tilrettelagt forløb, hvor elever såvel som lærere bliver involveret aktivt i madlavning og dagens måltider, besøger lokale fødevarerproducenter, får jord under neglene og lærer om betydningen af at kunne navigere i et køkken, at have kendskab til de råvarer vi anvender og den gode smag i gryderne. Madkoloni Bornholm er samtidig omgivet af en natur, som inddrages i undervisning og måltider – hver dag.

Madkoloni Bornholm har et mål om, at elever der har deltaget i Madkolonien, skal opleve:

- At de kan lave mad og lave mad sammen, og at det er sjovt og vigtigt at kunne lave mad
- At naturen, maden og måltidet har betydning for deres hverdag
- At det praktiske omkring madlavningen og måltidet er med til at udvikle deres egen og klassens trivsel og fællesskab
- At de hver især øger deres madglæde og madmod
- At de får et godt minde med hjem - for livet

Madkoloni Bornholm afvikles foreløbigt i 2018, fra april til oktober måned. Her er plads til 16 skoleklasser fra 5.-6. klasse fra København.

Madkoloni Bornholm er udviklet i 2017 af Københavns Madhus i samarbejde med Københavns Lærerforenings Kolonier og Børne- og Ungdomsforvaltningen, og er fra 2018 finansieret af Børne- og Ungdomsforvaltningen i Københavns Kommune.

Kulinarisk fritidsordning - Meyers Madhus

Kulinarisk Fritidsordning handler om at vække børns nysgerrighed og madglæde, så de får mod på at være med i køkkenet og smage ting, de måske ikke ellers ville have smagt. Det handler om at give børn madoplevelser, der giver gode madvaner på sigt. I et forløb på 10 gange laver børn i alderen 9-15 år mad og lærer om råvarer, grundsmage teknikker osv. Tilbuddet er privat betalt og koster 2.000 kr.

Siden første kursus for 16 år siden, har mere end 2000 børn været med i forløbet. Hvilket svarer til ca. 120 børn om året, hvoraf ikke alle kommer fra København²⁵.

Projekt Madskoler

En anden madrelateret aktivitet er Madskolerne, der arrangeres af 4H i et ikke profitskabende samarbejde med Landbrug & Fødevarer og Rema 1000. I 2017 har knap 1.800 børn på landsplan været afsted på Madskole. Madskoler varer en uge og foregår i skoleferierne – primært sommerferien. På Madskolen er madlavningen i fokus, men motion, sundhed og ernæring er også helt centralt. (kilde: www.madskoler.dk) En uge på Madskole er privatbetalt og koster mellem 250 og 650 kr. afhængig af hvilken type madskole, man deltager på.

²⁵ Kilde: <https://www.meyersmad.dk/book/madkurser-og-events/for-born/kulinarisk-fritidsordning-9-11-ar/>.

Essays

En række eksperter og meningsdannere kommenterer i de følgende essays de resultater, som København har skabt omkring mad til børn og unge.

Oversigt over essays

Fælles mad og måltider i skolen – en mulighed for bedre børnesundhed og trivsel?

Af Camilla Trab Damsgaard, lektor, ph.d. og projektleder for OPUS Skolemadsprojekt
Institut for Idræt og Ernæring, Københavns Universitet

Madpakkens svanesang

Af Claus Meyer, gastronomisk iværksætter

Gode måltider i daginstitutioner fremmer fællesskab og madmod

Af Else Molander, kontorchef, ernæring, Fødevarestyrelsen

Madens betydning for lighed og dannelse

Af Helle Brønnum Carlsen, ph.d og lektor i madkundskab UCC

At sigte mod udvikling af gode måltidsrammer i skolen

Af Mikkel Stovgaard, PhD, Postdoc og Karen Wistoft, PhD, Professor MSO, Aarhus Universitet, Danmarks Institut for Pædagogik og Uddannelse

Fingrene i bolledejen, nydelse og fælles måltider - om børn og mad i København

Af Katrine Klinken, kok, kogebogsforfatter og maddebattør

Maden til de Københavnske børn

Af Kristina Kock Sloth, tidligere kontorchef i Københavns Kommune med ansvar for bl.a. maden i skoler og daginstitutioner

Det kommercielle potentiale i maden til børn

Af Lise Walbom, tidligere chefkonsulent i Dansk Industri med ansvar for skolemadsindsatsen

Det er ikke bare mad...

Af Sidse Schoubye Andersen, postdoc og Lotte Holm, professor på Københavns Universitet, Institut for Fødevarer- og Ressourceøkonomi

Mad og smag som motor for læring i børnehøjde

Af Ole G. Mouritsen, Præsident for Det Danske Gastronomiske Akademi, Centerleder for Smag for Livet og Professor ved Institut for Fødevidenskab, Københavns Universitet

Først kom vandet, så kom maden

Af Per Kølster, Formand for Økologisk Landsforening

Mad og måltid i en dannelseskultur

Per Schultz Jørgensen, professor, dr.phil.

Fra fattigbespisning til det økologiske køkken – Københavns skolemad i historisk perspektiv

Af Svend Skaftø Overgaard, Lektor og Ph.D., Professionshøjskolen Metropol

Alting starter med en drøm... og drømme kan gå i opfyldelse

Af Yasar Cakmak, tidligere skoleleder på Amager Fælled Skole (en madskole)

Fælles mad og måltider i skolen – en mulighed for bedre børnesundhed og trivsel?

Camilla Trab Damsgaard, lektor, ph.d. og projektleder for OPUS Skolemadprojekt
Institut for Idræt og Ernæring, Københavns Universitet

Mad og madordninger i skoler har et stort potentiale i arbejdet med at fremme børns sundhed, læringspotentiale og trivsel samt reducere risikoen for overvægt. Folkeskolen rummer og giver mulighed for at nå alle børn uanset etnisk og socioøkonomisk baggrund og spiller dermed en vigtig rolle i arbejdet med at reducere den sociale ulighed i overvægt og sundhed, som vi kan observere og måle allerede i barndommen.

Ligesom andre steder i verden opholder danske børn sig en stor del af deres vågne tid i skole og skolefritidsordning - og de 8-10 årige indtager knap halvdelen af deres daglige energiindtag her. Med skolereformen som blev indført i 2014 er faget hjemkundskab blevet ændret til madkundskab, hvor der er indført nye styrkede kompetence- og læringsmål og bevægelse bør indgå hver dag. Det giver nye muligheder for at tænke aktiviteter ind i skoledagen som kan virke sundheds-fremmende og forebyggende og som, hvis de implementeres rigtigt i en koordineret indsats, som rækker udover blot at servere et sundt måltid, kan give positive sociale og mentale afkast.

Skolemad, trivsel og ejerskab

Hvor meget potentiale har skolemaden til at forbedre børns sundhed og trivsel? Her kan vi bl.a. bruge erfaringer og resultater fra det store interventionsstudie OPUS Skolemadprojekt, som vi gennemførte i skoleåret 2011-2012. Her fik mere end 800 danske skolebørn i 3. og 4. klasse sund skolemad baseret på Ny Nordisk Hverdagsmad eller deres almindelige madpakke i to forskellige perioder af hver tre måneder. Formålet var at undersøge om skolemaden påvirkede børnenes sundhed, skolepræstation og opmærksomhed, sammenlignet med madpakke. Maden var rig på fisk, grove grøntsager, frugt, bær og nødder, kartofler, groft brød, "grønne proteiner", lidt kød og var 75% økologisk. Måltiderne, som bestod af et formiddagsmåltid, en varm frokost og en eftermiddags snack-pose, blev lavet lokalt på hver skole af en kok eller madmor og børnene hjalp med at tilberede, tilsmage og servere maden for deres kammerater, inspireret af Madskolerne.

Dette havde vi valgt fordi vi var overbeviste om at det ville give mere ejerskab og mod til at smage nye retter, hvis børnene selv var afsendere af maden og havde fulgt råvarernes vej til tallerkenen. De sociologiske observationer viste da også, at madlavningen blev en arena for legende læring, sensorisk nysgerrighed, elevindflydelse og madmod. Måltiderne var på nogle skoler lidt mere udfordrende, fordi det at spise varm frokost sammen og med kniv og gaffel i forhold til madpakke krævede delvis inddragelse af pauser og opbygning af en helt ny måltidskultur. Og selvom måltiderne var fællesskabsopbyggende og inkluderende, kunne de ind imellem også have den modsatte effekt bl.a. for nogle af de børn, som ikke havde lyst til at være med. Sådanne mekanismer skal tænkes grundigt ind på forhånd og tages hånd om undervejs for at en madordning kan være gavnlig for alle.

Et stort potentiale for sundhed og læring

Resultaterne fra OPUS Skolemadprojekt viste, at børnene spiste mere frugt, grønt og fisk når de fik skolemaden i forhold til madpakke, og dermed kom tættere på at opfylde de officielle kostanbefalinger. Vi tog også blodprøver og lavede målinger på børnene i vores 2-etagers mobile lastbilslaboratorium. Her fandt vi, at børnene havde mindre insulin og fedt i blodet efter skolemadperioden, en effekt som er gavnlig i forhold til at forebygge hjertekarsygdom og sukkersyge. Især så det ud til at fisken, som børnene fik 1-2 gange om ugen, var gavnlig. Børnene blev dog også en lille smule tykkere rundt om livet uden at vi ved hvorfor. I forhold til skolepræstation fandt vi, at børnene blev hurtigere og bedre til at læse efter skolemadperioden, selvom

de scorede lidt lavere i koncentrationstesten i forhold til madpakke-perioden. Set ud fra et fysisk og mentalt folkesundhedsperspektiv har skolemad altså et stort potentiale, selvom vi godt kunne bruge mere evidens på området.

En vigtig pointe var at skolemaden var gratis for alle. Dette tror jeg var afgørende for at hele 84% af de inviterede børn blev meldt til, selvom det involverede blodprøver og andet besvær. Den brede tilslutning gav os mulighed for at give et løft til de børn som havde allermest brug for det og hvor ressourcerne ellers ikke rakte til en sund madpakke hver dag. Et alternativ til gratis måltider for alle kunne være at give skolemads-”friplads” til de børn hvis forældre ikke har råd – men på en måde så det er nemt for familien og ikke udstiller barnet. I København gives der rent faktisk økonomisk tilskud til skolemad med henblik på at løfte de børn, der har mest brug for det.

Den lange bane

En ting er at servere sund skolemad i tre måneder eller endda tre år, men batter det noget for børnenes sundhed og trivsel på den lange bane? Vil børnene automatisk fortsætte med at spise sundt når de ikke længere er ”udsat” for sund madordning og skal stå på egne ben madmæssigt? Nej, ikke nødvendigvis. Derfor er jeg overbevist om at vi skal give børnene handlekompetence og self-efficacy med på vejen. Dette i form af at det enkelte barn, som en del af et fællesskab og læringsrum, får praktiske erfaringer og succeser med at vælge og købe sunde råvarer i butikken, opleve evnen til at kunne tilberede og tilsmage dem samt få erfaringer med at spise råvarerne i et sundt og velsmagende måltid. Ikke ud fra nyeste damebladskur eller diætdogme, men baseret på Fødevarestyrelsens officielle anbefalinger, som er baseret på solid evidens og også gælder for børn. En sådan udvidet madordning vil være både tidsmæssigt og økonomisk krævende samt stille uddannelsesmæssige krav til skolens personale, men det kan tænkes ind i både madkundskab og i de mindre klasser. Jeg tror på, at det vil gavne børnenes vaner, adfærd og sundhed både nu og i voksenlivet og dermed bidrage til at reducere livstilssygdomme som overvægt, hjertekarsygdomme, sukkersyge og kræft. Hvis vi tør og vil.

Essay 2

Madpakkens svanesang

Claus Meyer, gastronomisk iværksætter

For nylig fremførte professor i pædagogik Per Fibæk Laursen det overraskende synspunkt, at de sidste tre årtiers reformer i folkeskolen har været forgæves, fordi vi allerede for 30 år siden gjorde det så godt, at enhver forbedring herefter ville være marginal. Jeg skal ikke kunne sige, om det er på nogle områder, er en rimelig konklusion. Men måltiderne i skoletiden var vi i hvert fald ikke verdensmestre i for 30 år siden. Det er vi nok heller i dag, selvom der er sket meget.

I en menneskealder var mad i skolen og daginstitutionerne synonym med madpakken. Madpakken er en polariserende størrelse. I børne- og ungdomslitteraturen har den oprådt som kasteskyts, torturinstrument og rædselsobjekt. I debatten om nationale madordninger for et lille årti siden, også kendt som ”madpakkekrigen”, blev den, lidt uventet, ophævet til kærlighedserklæring og en slags kulinarisk danefæ. Da jeg sammen med Ole Poulsen, der op gennem 00’erne underviste på vores Kulinarisk Fritidsordning i Meyers Madhus, var i køkkenet med en gruppe børn for at lave en serie små kogebøger, var børnenes drøm om den perfekte madpakke et oplagt emne. Ser man på tilbage på vores og børnenes forslag, handlede de nok mere om at sige farvel til madpakken på en respektfuld måde (farseret spidskål, laksekrebinetter og sprængt oksebryst med peberrodssauce kalder mere på skolekøkkenet end på skoletasken). Det er også i den retning, vindene har blæst siden da, især i København.

For ti år siden havde halvdelen af børnene i daginstitutionerne madpakker med, og der var hverken madskoler eller EAT. I dag spiser 94% af byens vuggestue- og børnehavebørn måltider tilberedt få meter væk af friske, overvejende økologiske råvarer. Det er en imponerende udvikling set på tæt hold. Bundniveauet er højt, og hvor rammerne er til det, formår man at skabe et madliv i institutionerne, inklusiv drivhuse, honningbier, urtehaver og bærbuske, der næsten trodser enhver beskrivelse. Fodring af høns, kartoffeldyrkning, lugning af bede og æblerov, som har været de færreste forundt, også på landet, er i dag hverdagskost for mange af de mindste københavnere.

I skolerne er det første kvalificerede og bredt tilgængelige alternativ til madpakken kommet til med EAT. Tolv københavnske skoler, svarende til 18% af kommunens folkeskoler, er sprunget ud som madskoler, hvor madlavning og måltider er dybt integreret i skolens daglige liv. Der er dog fortsat et stykke vej at gå. Mange skoler må stadig have nødrationer klar til børn, der kommer sultne i skole, så de kan klare sig gennem dagen. Trods høj kvalitet og priser, der er skåret ind til benet, vælger kun en fjerdedel af børnene EAT-ordningen til. De mindre børn er de mest trofaste, hvilket muligvis tegner godt for fremtiden.

Samtidig med, at de første madskoler kom til i København, var skolemåltiderne en af de emner, vi satte fokus på i forskningsprojektet OPUS som led i bestræbelsen på at definere en Ny Nordisk Hverdagsmad og belyse sundhedsværdien ved råvaregrundlaget i Norden. I et af projektets største delstudier spiste 834 børn fordelt på ni skoler måltider udviklet under overskriften Ny Nordisk Skolemad. Maden, som børnene var med til at tilberede, blev holdt op imod kontrolperioder med madpakker. Resultaterne var overvejende positive. Børnene fik lidt mindre fedt og kolesterol i blodet, lidt lavere blodtryk og en lidt bedre insulinfølsomhed. Til gengæld tog de lidt på, hvilket selvsagt ikke var tilsigtet, men samtidig ikke forhindrede forbedringen på de mere direkte sundhedsmarkører. Børnene klarede sig bedre i læsetests, når de spiste Ny Nordisk Skolemad, mens de var lige gode til matematik og til at koncentrere sig, uanset om de fik madpakker eller frisklavede måltider.

Hvad der imidlertid stod klart, for alle involverede, var børnenes interesse og glæde ved at være med i køkkenet og deres villighed til at smage på nye ting, når de mødte råvarerne i hel tilstand og ikke først på tallerkenen. Erfaringen på madskolerne er den samme. Efter snart 20 år med madundervisning for børn på Kulinarisk Fritidsordning i Meyers Madhus og knopskydningerne herfra i blandt andet Tingbjerg og Herning står følgende klart tilbage: i et køkken får børns skabertrang og nysgerrighed frit løb. Det samme gør deres evne til spontant at samarbejde og organisere sig. Det er godt at servere sund, veltilberedt mad for børn, men det er endnu bedre at lave den sammen med dem.

Det er også erkendelsen bag initiativer som Børnenes Madhus, Madmodsløbet, Smagens Time og de mange andre tiltag, der er med til at udvide horisonten og mulighedsrummet for børns madliv i København og i resten af landet.

Behovet er klart. Madkundskab, som fag i folkeskolen, er kraftigt nedprioriteret på trods af, at børnene tilbringer længere tid i skolen. Nye undersøgelser viser, at familierne kun i ringe grad tager børnene med i køkkenet. For eksempel viser en undersøgelse fra DTU Fødevarerinstitutionen fra 2016, at helt ned til 2% af børn er med i køkkenet jævnligt. En større interviewundersøgelse fra COOP Analyse, ligeledes fra 2016, konkluderer, at børnene er med ca. hver 14. dag i gennemsnit. Risikoen er et tab af basale livsfærdigheder. Det er bekymrende, når vi ved, at det at lave mad til sig selv er en af de mest pålidelige indikatorer for personlig sundhed. Det viste store metaundersøgelser i starten af de nye årtusinde, og det bekræftes i øvrigt i en dansk kontekst i den nævnte undersøgelse fra DTU.

Tendensen er måske forståelig nok. Jeg bruger heller ikke så meget tid på at lave mad sammen med mine børn, som jeg ville ønske, jeg kunne. Men hvis det er vilkårene, så lad os bruge noget af tiden på det i skolerne, daginstitutionerne og fritidsklubberne. Det vil ikke være forgæves.

De bedre måltider i skoler og institutioner i København er uløseligt forbundet med indsatsen for at indfri målsætninger for økologisk drift. Genistregen er her, at omlægningen ikke er blevet reduceret til en kabale i et excel-ark eller en kamp om bevillinger men i stedet drevet frem af en make-over af selve arbejdsformen i køkkenerne, hvor halv- og helfabrikata systematisk viger systematisk pladsen til fordel for mad lavet fra bunden. Daginstitutionerne har gået forrest og har vist, at man kan tage hensyn til miljø og bæredygtighed på ganske små madbudgetter, hvis man følger en god portion køkkenhåndværk til ligningen. Det er en regulær pragtpræstation, og andre kommuner står klar til at tage udfordringen op.

Zoomer man lidt længere ud i landskabet, er bevægelsen ikke entydig. Samtidig med at projektet i København tog fart, og den økologiske bølge generelt fik fat i Danmark, pløjede landbruget 1.320 kvadratkilometer naturlige brakarealer op i perioden 2007-2010 svarende til næsten 12% af vores samlede landbrugsareal. Det skete med den daværende regerings velsignelse. Ophævelsen af randzonenloven i 2016 trak ekstra 250 km² tilbage til det dyrkede areal, alle langs vandløb og omkring søer. I 2015 gav landbrugspakken grønt lys til en øget kvælstofudledning på 50.000 tons i 2017 stigende til 92.000 tons årligt fra 2021. Hverken skandale eller ministerafgang kunne bremse den udvikling. Man må nøgternt konstatere, at der skal mere til end en større efterspørgsel på økologiske selleri og pastinakker – eller opråb fra biologerne om tab af biodiversitet – før vi kan enes om en mere langsigtet vision for vores landbrug og natur.

Skal det lykkes på et tidspunkt, skader det næppe, hvis fremtidens generationer kommer mere med i køkkenet, mere ud i den vilde natur, i køkkenhaverne, markerne og staldene. Her har udviklingen i København været med til at vise, at der er veje, vi kan gå. Lad os holde næsten i sporet.

Gode måltider i daginstitutioner fremmer fællesskab og madmod

Else Molander, kontorchef, ernæring, Fødevarestyrelsen

“Altså mor! Jeg spiser kun rødbedesalat ovre i børnehaven. Ikke herhjemme”

Citat: Pige, der går i børnehave.

De fleste kan blive enige om, at det er vigtigt, at den mad, børn får i løbet af deres skole- og institutionsdag, er sund og smager godt. For mange børn bliver mindst halvdelen af dagens måltider spist, mens de er i skole eller institution, og det er gennem de gode, sunde måltider, at børnene får energi til en dag fuld af leg og læring.

Hvis børn i skoler og daginstitutioner skal udvikle sunde spisevaner, er det dog afgørende, at maden ikke kun er sund, men at der også er skabt nogle gode rammer omkring måltiderne. Rammerne har nemlig en vigtig betydning for, hvad børnene spiser, og hvor meget de får ud af måltiderne – både ernærings-, trivsels-, lærings- og sundhedsmæssigt.

I Fødevarestyrelsen arbejder vi blandt andet sammen med Københavns Madhus om at formidle både viden og anbefalinger om mad og måltider. Målet er at give skoler og daginstitutioner motiverende værktøjer, baseret på et videnskabeligt grundlag, som fx det nye Måltidsmærke. Disse værktøjer tager udgangspunkt i blandt andet de nordiske næringsstofanbefalinger og forskning om måltidsrammer, der er udført i tæt samarbejde med praksis.

Den evidensbaserede tilgang og fokus på madens ernæringsmæssige kvalitet er - og har altid været - Fødevarestyrelsens grundlæggende udgangspunkt. I dette arbejde er det vigtigt at inkludere betydningen af rammer om måltiderne og at sikre brugerinddragelse i udviklingen af vores værktøjer.

Fra evidens til praksis

Fødevarestyrelsen har gennem tiden erfaret, at dygtige og passionerede folk i og omkring praksis er meget vigtigt – ellers er anbefalinger ikke meget værd. Jeg vil derfor gerne understrege vigtigheden af, at vi er mange, der står sammen om at skabe de bedste muligheder for, at børn kan udvikle sunde madvaner og opleve glæden ved gode måltider.

Det evidensbaserede grundlag for det gode måltid skal kobles med konkrete, praktiske tiltag. En vigtig indsats her er at professionalisere og skabe tværfaglighed omkring måltiderne ved at sætte fokus på madfaglige kompetencer, værtskab og respekt for det gode måltid. Et eksempel på dette er Madhusets arbejde med ”Køkkenløftet”.

De madprofessionelle, som står med råvarerne i hænderne, laver ikke ”bare” mad. De planlægger, køber ind, tilbereder, smager til, tager højde for økonomi, ernæring, økologi, kulinarisk kvalitet, og måske inddrager de også børnene eller andre i madlavningen. De er derfor en betydningsfuld ressource, når man vil løfte både kvaliteten af maden og samarbejde tværfagligt med fx pædagogisk personale.

Gode rammer gennem tværfagligt samarbejde

Det gode måltid handler om mere, end hvad der bliver serveret på tallerkenen. Det er vigtigt også at skabe rammer, der understøtter det gode måltid, og rammerne kan i høj grad løftes ved at have en professionel, pædagogisk tilgang til måltiderne. Dette kræver et tværfagligt samarbejde mellem alle faggrupperne i institutionen samt en kontinuerlig dialog med forældrene.

Når alle faggrupper, ledelse og forældre er involveret skabes muligheder for, at arbejdet i køkkenet og på stuerne ikke foregår adskilt, men understøtter hinanden, og at børnene i højere grad oplever sammenhæng i hverdagen i institutionen, såvel som hjemme. På den måde kan der skabes gode rammer for, at maden i insti-

tutionerne ikke bare er sund, men at børnene nyder måltidet og samværet omkring spisningen.

Madordninger kan give madmod

Madordninger kan være et godt afsæt for at arbejde med sund mad og gode rammer for måltidet. Vi ved, at de gode mad- og måltidsvaner starter tidligt i livet, og derfor er det et stort skridt i den rigtige retning, når børn oplever sund mad som en fast del af hverdagen. Madordninger kan give børnene mulighed for at opleve fællesskab og samhørighed, blive mere madmodige, få mere lyst til maden og spise mere varieret.

Når det kommer til udbredelsen af madordninger med lokalt produceret mad - særligt i daginstitutionerne, men også i skolerne - markerer Københavns Kommune sig ved at have imponerende mange med. Deres fokus på at prioritere maden i såvel daginstitutioner som skoler betyder, at børnene, fra de er helt små og op igennem vuggestue-, børnehave- og skolealderen, får mulighederne for at etablere gode mad og måltidsvaner.

Vi skal arbejde på at gøre børn i skoler og daginstitutioner mere 'madmodige': de skal turde smage, tilberede og opleve forskellige fødevarer. Dette mod kan opbygges, når børnene er aktivt med til at lave maden og deltager i aktiviteter omkring maden. Børnene kan dermed både se, dufte, mærke og smage råvarerne før, under og efter tilberedning.

Det gode børnemåltid er et fælles ansvar

Jeg vil afslutningsvis gerne slå et slag for, at 'gode måltider' - i fx daginstitutioner - kan tage sig ud på mange måder. Ikke én enkelt model for mad og måltider kan siges at være den bedste. Forskellige former for madordninger og måltidsløsninger, eksempelvis madpakker, har fordele og styrker, ligesom fx forskellige fysiske rammer, forskellig personalesammensætning, antallet af børn osv. giver hver enkelt institution sin egen unikke mulighed for at skabe de bedst mulige rammer omkring maden og måltiderne.

Fælles madordninger, som er udbredt i Københavns kommune, hvor maden ofte tilberedes lokalt, er én af de veje, som kommuner eller institutioner kan gå, når de vil arbejde med at fremme børnenes sundhed, trivsel, og sikre energi til leg, læring og aktiviteter, der bl.a. kan udvikle børnenes madmod, kritiske sans og madglæde.

Jeg kan derfor kun opfordre til, at vi alle tager del i arbejdet. Der er mange aktører omkring børnene, der kan gøre en forskel - bl.a. kommuner, ledelse og faggrupper i institutioner og skoler, forældre, interesseorganisationer som Københavns Madhus og myndigheder som Fødevarestyrelsen. Lad os bruge hinandens erfaringer og lad os inspirere hinanden til, hvordan det gode måltid fortsat kan prioriteres og udbredes i landets daginstitutioner og skoler.

Så en opfordring herfra - lad os sammen arbejde videre og være i konstruktiv dialog om de gode løsninger for at fremme både gode og sunde måltider til vores børn!



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

Madens betydning for lighed og dannelse

Af Helle Brønnum Carlsen, ph.d og lektor i madkundskab UCC

Maden er for længst rykket ud af hjemmet som centrum for måltidet og valget af mad. Derfor er mad, som et genstandsfelt vi skal forholde os til, blevet en væsentlig del af skolens virke – spørgsmålet er bare, om skolen har opdaget det?

En lille gruppe entusiaster står i mit faglokale og fægter med arme og ben. Her er både skolelederen og den samlede veluddannede madkundskabsfaggruppe af undervisere på skolen. De skal til at renovere skolen mod en fremtid, der er bæredygtig i mere end en forstand. De skal skabe rammer for, at alle børn kan mødes i en ligeværdig tilgang til maden, og de vil kvalificere dette møde med en høj faglighed. Det kræver, at skolen har rammerne til det, og at skolen prioriterer det madfaglige og det madkulturelle højt i skolens indhold. Inspirationen er de tiltag, Københavns Kommune har gjort med både madskoler og med en dagorden, der har råbt højt om betydningen af børns maddannelse. Men hvad er denne maddannelse, og hvordan kan alle skoler lære, af de endnu ikke fuldførte forsøg, Københavns Madhus har arbejdet med at initiere i de københavnske skoler?

Maddannelse er ikke en kompetence, vi kan tilegne os i forhold til mad, men kompetencer er en forudsætning for at kvalificere maddannelse. Der er her tale om en rejse og det at forholde sig til livet som ansvarlig verdensborger, der forstår, at maden og den måde, vi håndterer den på, er grundlæggende vigtig for alle menneskers liv og lykke. Vores måde at vælge mad på i alle dets facetter har betydning for både os selv og vores egen glæde, sundhed og kreative udfoldelser. For andre har det betydning i forhold til et socialt måltidsfællesskab, hvor der vises omsorg og interesse og for den jord, vi lever på i en hensyntagen til ressourcer og bæredygtighed, så jorden kan klare at huse os alle, også i fremtiden. Dette er noget af en mundfuld, men skolen har altid været ambitiøs i sit formål, så naturligvis skal maden, som væsentlig og uundgåelig del af vores allesammens liv, også kvalificeres både i skolens rammer og i skolens fag.

Vi ved fra utallige undersøgelser, at der er social ulighed i sundhed og i den måde, mad indgår i forskellige børns hjem. Der er også social ulighed i akademisk baggrund, når det drejer sig om litteratur, samfundsforståelse, matematiske kompetencer med mere, så derfor er der en alvor omkring læring for alle i disse fagligheder. Det samme skal gælde for maden. Der er to store områder, hvor denne alvor kan komme til udtryk. Det ene er næringen, og det andet er læringen. Under hovedet sidder en krop, så derfor skal skolen bidrage til dejlige velmagende nærende og inspirerende måltider, der både er tryghedsfremmende og samtidig udvider elevernes madhorisonter og lader dem træde indenfor i nye madverdener. Både EAT og Madskolerne har vist potentiale for at kunne invitere indenfor og udvide de smagsmæssige erfaringer. Men det sker ikke automatisk. Det kræver en bevidst didaktisk styring fra skolernes side, hvor lærere og pædagogisk personale skal tage aktiv del i at skabe de trykke rum, udvise værtskab og indbyde alle elever til at overskride sine egne grænser.

Maddannelse handler blandt andet om selvoverskridelse og det at turde åbne sig for verden i et nye og konstruktivt møde. Her er det fælles skolemåltid en gave, der slet ikke bliver udnyttet nok, men som Københavns Kommune har taget nogle af de første gode anderledes spadestik til at etablere. Det er i denne sammenhæng ikke produktionen af maden, der er essentiel for elevernes dannelse, men de skønne måltider, de indtager i de pædagogisk gennemtænkte måltidsrum. Så i princippet kan der være tale om dygtige kokke og madudøvere, der trakterer skoleeleverne med spændende retter, der nærer både ånd og krop. Vigtigt er naturligvis dialogen og kontakten mellem madfremstillerne og de spisende. Derfor kan det sagtens være godt, at eleverne kommer med i køkkenet og træner nogle håndværksfærdigheder for både at få ejerskab over, hvad der sker i måltidsfrembringelserne og for at understøtte den del af madkundskabsfagligheden, der handler om det håndværkstekniske. Men det er en katastrofal misfortolkning, når nogle skoler postulerer, at man kan etablere madkundskabsundervisning i fremstillingen af måltider til skolens elever. Ligeledes er det ikke nok at tro, at blot eleverne har spist sig gennem skønne måltider hele deres skoletid, så kan de træffe kvalificerede valg resten af livet. Det kræver en bevidst refleksion i faglige begrebsverdener, æstetisk træning i at vælge og dømme og en menneskelig udvikling af etiske vurderinger, der på ingen måde kommer i spil ved at snitte og hakke 4 kg tomater til det fælles skolemåltid. Det er her, læringen skal i spil. Derfor er glæden stor, når en skole, som

beskrevet indledningsvis, taler om at bygge et professionelt produktionskøkken (næring) side om side med et professionelt fagligt undervisningslokale til madkundskab (læring). Her er der mulighed for, at alle fagets dimensioner fra det analytiske og teoretiske over til det eksperimenterende til den skabende og kreative kan udspille sig.

For dannelse, der vedrører mad, kræver udover, at eleven åbner sig for verden og overskrider sig selv, også, at eleven får muligheder for at gøre sig erfaringer indenfor en bred række af faglige meningsverdener. Det er her, at den madkundskabsfaglige fundering ligger i at være vidende og kunnende i både sundhed, fødevarer, madlavning og madkultur, som beskrevet i fagets kompetencemål af undervisningsministeriet. Faget skal ydermere, og som det mest centrale, på baggrund af en åbenhed og en faglig fundering kvalificere smagens dannelse. Det sker i de mange møder og kreative udfordringer, som faget kan give eleverne – men som kræver, at man har brugt en række timer og år på at være kvalificeret i den måde, maden kan udtrykke sig på. Eleverne skal jo heller ikke kunne lave dybere litteraturanalyser eller skrive kronikker eller essays i første klasse. Der er fokus på læsningen og sådan også med madfaglighederne – de skal tilegnes og trænes og kommunikeres, før subjektet kan og tør træffe sine valg med omtanke. Disse muligheder skal – lige som dansk og matematik – være lige for alle. Det er ikke nok med valgfag, med fritidstilbud og spændende madlejrskoler. Hvis vi skal stræbe mod lighed, er maden nøglen til at skabe både lighed i næring og læring. Det skal gælde for alle, at maddannelsens udfoldelsesrum skal være lige for alle. Derfor skal både måltidet og faget fylde i alle landets skoler. Det er et landsdækkende politisk spørgsmål, hvordan man får skolerne til at tage denne velbeskrevne faglighed alvorligt. Selv om Københavns Madhus har talt og skrevet, er det en vanskelig supertanker at vende, fordi den kræver national opmærksomhed. Alligevel har tiltag som Børnenes Madhus været inspirerende dråber i en bevægelse mod, at alle skal få øje på, at dette fag er mere end blot et afbræk fra skolens såkaldt tunge fag. Madkundskab er måske skolens allertungeste fag, når det kommer til forskellige former for faglighed, og konsekvenserne af ikke at tage det alvorligt er fatale for både menneskers sundhed og jordens bæredygtighed. En alvor i dette fag kræver rammer, der muliggør fagets fordybelse både lokalemæssigt, timemæssigt og ikke mindst lærerkvalifikationsmæssigt, og her kan selv Københavns Madhus' tryllestav ikke række til at skabe den store forandring – men den kan sætte og har sat problemet på dagsordenen.

At sigte mod udvikling af gode måltidsrammer i skolen

Af Mikkel Stovgaard, PhD, Postdoc og Karen Wistoft, PhD, Professor MSO, Aarhus Universitet, Danmarks Institut for Pædagogik og Uddannelse

Forskningen viser, at sunde måltider og gode måltidsrammer styrker elevernes faglige præstationer generelt, og at både sund mad og mæthed har positiv betydning for elevernes læringsudbytte. Omvendt er sult forbundet med koncentrationsbesvær, som hindrer et godt læringsudbytte. Sund mad kombineret med gode måltidsrammer muliggør således sunde madvaner, som på flere måder har positiv betydning for elevers læringsforudsætninger. Den positive betydning kan først og fremmest forklares med, at de kognitive betingelser for læring bliver styrket. Elevernes opmærksomhed højnes, og eleverne er i højere grad i stand til at fokusere på den opgave eller de aktiviteter, de står overfor i undervisningen (Golley et al., 2010; Storey et al., 2011; Sørensen et al., 2015).

Den nyeste amerikanske forskning har vist, at kvaliteten af skolemåltider påvirker elevers faglige præstationer i skolen målt på karakterer. Eksempelvis har et omfattende studie (174.818 elever fra 9.719 skoler deltog) sammenlignet måltider og karakterer fra alle offentlige skoler i Californien over en femårig periode. Studiet finder signifikant positiv sammenhæng mellem sund mad (høj ernæringsmæssig kvalitet) og elevers faglige præstationer målt på karaktergennemsnit ($p < 0.001$). Studiet konkluderer, at en indsats, der består i at tilbyde eleverne sund mad, er særdeles omkostningseffektiv sammenlignet med andre investeringer i at opnå bedre faglige resultater. Effekten er markant for elever med svag socioøkonomisk baggrund (Anderson, Gallagher, & Ritchie, 2017). Tilsvarende fund findes fra engelske studier, som udover en positiv indflydelse på faglige præstationer, finder signifikant sammenhæng mellem tilbud om sund mad og fald i elevernes fravær (Belot & James, 2011).

En række andre studier har vist, at tilbud om morgenmad til elever med svag socioøkonomisk baggrund øger elevernes faglige præstationer markant, fører til lavere fravær og mindre træthed, ligesom tilbud om morgenmad har positiv effekt på elevernes hukommelse, koncentration og opmærksomhed (Murphy et al., 1998; Hoyland et al., 2009; Shemilt et al., 2004).

Dansk forskning på området viser varierende resultater afhængigt af hvilke faglige domæner, der måles på (Sørensen et al., 2015). Senest har omfattende dansk forskning i elevers læsefærdigheder (N=3508 danske elever fra 4. klassesettrin) vist, at danske elever, som (på hverdage) spiser morgenmad hver dag eller næsten hver dag, opnår signifikant højere læsescore (hhv. 553 point og 531 point) end elever, som kun nogle gange eller næsten aldrig/aldrig spiser morgenmad på hverdage (hhv. 516 og 513 point). Tilsvarende ses, at de elever, som ofte er sultne i skolen, præsterer signifikant lavere end elever, som i mindre grad oplever at være sultne i skolen. I Danmark og internationalt er mellem en fjerdedel og en femtedel af eleverne sultne hver dag eller næsten hver dag. Denne gruppe læser signifikant dårligere end de elever, som ikke er sultne så ofte (Mejding et al.: 235-236; 260-262).

En omfattende dansk evaluering af en offentligt finansieret frugtordning ("Frugtkvarter"), som omfatter elever på alle klassesettrin på 234 danske skoler, peger på, at elever generelt profiterer af en sådan ordning. 80 % af de adspurgte lærere vurderer, at ordningen har positiv indflydelse på elevers læring (Pederson & Nowak, 2008).

Måltidsrammer og elevers sociale fællesskab

Rammerne for måltider i skolen, herunder madordninger og spisegrupper, har væsentlig betydning for elevers sociale fællesskab både i klassen og på skolen generelt. Fællesskabspotentialet ligger først og fremmest i rammerne – og ikke kun i maden. Fælles madordninger kan være medvirkende til, at elever i højere grad oplever at være socialt inkluderet, end når de selv har madpakker med. Gratis fælles skolemad kan fungere som et socialt inkluderende element, da alle elever får mulighed for at deltage på lige fod i måltidet. Det er dog ikke hensigtsmæssigt at etablere fælles madordninger uden hensyn til kulturelle mad- og måltidsværdier (Ander-

sen et al., 2015). Uanset om der er tale om skolemadordning eller ej, kan måltider i skolen have en fællesskabende virkning, i og med at eleverne eksempelvis spiser i mindre grupper under uformelle, kammeratskabs- eller familielignende forhold (Pike & Colquhoun, 2009; Benn & Mortensen, 2010; Benn, 2010; Benn et al., 2010). Endelig kan det øge fællesskabet på tværs af klassetrin, hvis ældre elever servicerer de yngre eller omvendt, og der kan være en række forskellige værdier i, at eleverne selv former rammerne for deres måltider.

En dansk evaluering af skolemadsordningerne EAT og Madskolerne (n=939) undersøger, hvordan elever på mellemtrinnet og i udskolingens deltager sammen i frokostmåltidet for derigennem at øge det sociale fællesskab på tværs af klasser og aldersgrupper (Nielsen & Høyrup, 2010). Studiet peger på, at madordningerne kan bidrage til at øge elevdeltagelse og fællesskab. Tilsvarende peger et dansk casestudie på en positiv sammenhæng mellem en gratis skolemadsordning og elevers sociale trivsel. Elever i udskolingens giver udtryk for, at det fælles måltid medvirker til at mindske splittelse og skabe bedre sammenhold blandt eleverne. Resultatet forklares med, at færre elever forlader klassen og skolens område under frokosten. Det betyder, at eleverne i højere grad er samlet i spisefrikvarteret og således sammen i situationer, hvor eleverne har mulighed for at positionere sig på andre måder end i undervisningen. Studiet finder, at det styrker klassens sammenhold, når eleverne er sammen i spisepauserne (Benn & Mortensen, 2010).

Måltidsrammernes betydning for elevernes holdninger og lyst til at spise sund mad

Elevernes holdninger og lyst til at spise sund mad er udslagsgivende for, hvorvidt de træffer sunde madvalg. Det viser et skandinavisk studie af elever i udskolingens (Kainulainen et al., 2012). Der er ikke dansk forskningssmæssigt belæg for at konkludere, at elevers lyst til at spise sundt bliver positivt påvirket af indsatser, som alene består i, at de bliver undervist i og opnår øget viden om sund mad (Ruge, 2015; He et al., 2012). Tilsvarende findes ikke belæg for, at læreren som rollemodel har en betydningsfuld indflydelse på udskolingselevers holdninger og lyst til sund mad (Kainulainen et al., 2012; Nielsen & Høyrup, 2010; Hendy, 1999). Dog viser en engelsk kortlægning over forskningen, at især sociale rammer for måltidet i skolen og madens smagsmæssige og æstetiske kvalitet på flere måder kan influere på elevers holdninger og lyst til sund mad. Dette stemmer overens med, at vi ved, at smag er en af de væsentligste motivationskilder bag madvalg (Pollard et al., 2002). Det gælder naturligvis også elever i skolen (Brug et al., 2008; Benn et al., 2010; Benn 2010; Burchett, 2003). Udover smag spiller klassekammerater – herunder som rollemodeller – en helt central betydning (Burchett, 2003).

Udvikling af måltidsrammer: elevinddragelse, fællesskaber, smag, sanselighed og kreativitet i centrum

Vi vil fremhæve fem områder, som vi i forlængelse af forskningen vurderer, kan være relevante at have fokus på i den fortsatte udvikling af skolemåltider og rammerne herfor.

Smag

Det er selvsagt vigtigt, at maden er sund, men maden må også fremstå som velsmagende og indbydende for eleverne. Forskningen peger entydigt på en positiv sammenhæng mellem en smagsmæssig og æstetisk forbedring af skolemåltidet og elevers lyst til at spise maden. Det er på danske skoler ikke udbredt, at køkkenet er bemandede af uddannede kokke, som vi ser i eksempelvis Sverige. Det er vigtigt at være opmærksom på, at det ikke kun er smagen, men også madens øvrige sensoriske kvaliteter, herunder det visuelle, æstetiske udtryk, der har betydning for elevers lyst til at spise maden. Elevernes vurderingskompetence, dvs. evne til at kreere og vurdere maden, og måltidets kvalitet, kan med fordel så vidt muligt tænkes inddraget i skolemåltiderne.

Elevinddragelse i udvikling af fysiske og sociale rammer om måltidet

Ifølge både danske og udenlandske elevers egne oplevelser af gode måltidsrammer i skolen, er der potentiale i at etablere rammer, hvor eleverne spiser i mindre spisegrupper, frem for (nødvendigvis) i store kantiner med mange elever og dermed ofte med et højt lydniveau. Et fåtal af elever oplever kantiner som et optimalt, hyggeligt miljø at indtage sin mad i. Vi ser især et potentiale i at øge fokus på at involvere eleverne i udformningen af rammerne, hvilket blandt andet styrker det sociale i måltidsfællesskaberne. Eksempelvis har mange svenske "skolerestauranter" egen Facebookside, som blandt andet synes at give god basis for dialog med forældre og elever om de udbudte mad- og måltidstilbud. Endelig kan man med fordel videreudvikle på de tiltag, som på en række skoler er gjort på tværs af klassetrinnene, hvor ældre elever tager ansvar for de yngre elevers måltider eller omvendt.

Undervisning og viden gør det ikke alene

Undervisning og viden om sund mad påvirker ikke i sig selv elevernes lyst til at spise sundt. Som en del af en flerstrengt indsats har øget tid til at spise en positiv virkning på elevers indtag af frugt og grønt, ligesom

elever generelt spiser mere, hvis de har længere tid til at spise. Herudover vælger elever ofte madpakker til fordel for de skolemadsordninger, som implicerer, at de skal spise i en fart og/eller give og bytte mad med andre. Således er det vigtigt at medtænke, at eleverne har tid nok til at vælge og til at spise, hvis man ønsker størst mulig tilslutning til eksempelvis en madordning. Desuden er det vigtigt at tage elevernes kreative engagement i madlavning alvorligt. Skab så vidt muligt rum, hvor eleverne får mulighed for at lave og dele mad med hinanden.

Tilgængelighed af sund mad som fremstår indbydende for eleverne

Ifølge eleverne selv er den største barriere for, at de spiser sundt i skolen, madens kvalitet, og at der mangler tilbud om sund, indbydende mad. Det gælder også danske elever. Forskningen peger på, at et af de mest virkningsfulde tiltag for at fremme skoleelevers sundhed ganske enkelt er at tilbyde eleverne mere sund mad af høj gastronomisk kvalitet. Samtlige studier, som har undersøgt virkning af øget tilgængelighed af sund mad, har påvist positive virkninger. Tilgængeligheden af sund mad udgør således en åbenlys, men særdeles betydningsfuld faktor i spørgsmålet om skoleelevers mad og måltidsvaner. Tilsvarende fremmer fravær af usund mad elevernes indtag af sund mad. Herudover viser en række studier entydigt, at elever, der tilbydes morgenmad, profiterer heraf på flere vigtige parametre, herunder deres faglige præstationer i skolen, deres koncentration, fravær og indtag af frugt og grønt. Endelig har tilbud om sunde mellemmåltider vist sig at være effektivt med henblik på at hæmme elevens sult og deraf ofte følgende mangel på koncentration og opmærksomhed i undervisningen.

Flere studier finder en positiv sammenhæng mellem størrelsen af økonomisk støtte til skolemad og elevernes indtag af frugt og grønt. Herudover er en effektiv måde at fremme elevens indtag af frugt og grønt at ændre på "convenience" i form af eksempelvis udskåret frugt, at tilbyde frugt og grønt, som har et tiltalende udseende, eller at anvende "rigtig" service, bestik og tallerkener, forstået som service, der ligner det, eleverne kender hjemmefra (og ikke for eksempel plastik). Især i de mindre klasser spiller kantinepersonalets, læreres og pædagogers opbakning og opfordringer til at spise sundt en stor betydning. Til gengæld virker belønning og markedsføringskampagner kun kortsigtet – det vil sige så længe dette står på.

One size does not fit all

Virkninger af forskellige indsatser varierer og afhænger blandt andet af de klassetrin, de enkelte indsatser gennemføres på. Der er med andre ord markante forskelle på virkninger af konkrete indsatser med henholdsvis yngre og ældre elever. Generelt profiterer de yngste elever i høj grad af at have rollemodeller (både kammerater og lærere), som kan inspirere til gode måltidsvaner. Lærere som rollemodeller har, ifølge eleverne selv, derimod ingen positiv virkning for elever på mellemtrinnet eller udskoling, som til gengæld profiterer af øget autonomi og at få mulighed for selv at være med til at etablere og udvikle måltidets rammer på baggrund af deres egne præferencer og forståelser af, hvad gode skolemåltidsrammer er. Netop elevdeltagelse i etablering af rammer for måltider og i måltidssituationer har positiv betydning på blandt andet elevernes holdninger og lyst til at spise sundt, konkrete madvalg, måltidsoplevelser og deltagelse i sociale fællesskaber. Involvering af eleverne kan medvirke til, at øvrige igangsatte indsatser i højere grad tilpasses den enkelte elevgruppes, klassens og skoles værdier, behov og situation. Der er således både etiske, sundhedsfremmende og sociale begrundelser for at involvere eleverne og tilbyde dem mulighed for at tage mentalt ejerskab og deltage i samarbejdet om udvikling af såvel sociale, fysiske og organisatoriske rammer for måltiderne.

Essay 6

Fingrene i bolledejen, nydelse og fælles måltider – om børn og mad i København

Af Katrine Klinken, kok, kogebogsforfatter og maddebattør

De sidste 10 år har jeg fulgt etableringen af Københavns Madhus og maden i Københavns institutioner tæt. Derfor kender jeg meget til den mad, der serveres og de madaktiviteter, som København har på dagsordenen. Tak for at jeg er blevet inviteret til at være med til at gøre en forskel. Sammen med andre madkollegaer har jeg ønsket at bidrage til udviklingen. I alle årene har jeg været dommer i Køkkenløftet, undervist på en række AMU-kurser og været med til at etablere Børnenes Madhus. Nu giver det stor mening for mig at have lidt undervisning i mad-fritidsordningen.

Madskolerne

På kun ti år har København etableret 12 madskoler, der er en nyskabelse i en dansk skolesammenhæng. Her kommer eleverne tættere på maden og oplever at være i et rigtigt køkken. Eleverne får mulighed for at arbejde med økologiske råvarer i sæson og lave hverdagsmad. Børn i hele landet kender til "Den store bagedyst" på TV, men mange børn må nøjes med at se på, selv om de gerne vil tættere på den sanselige proces det er at lave mad. På madskolerne handler det ikke om at lave flotte kager eller at vinde, men om at blive klogere på madhåndværket og lave velsmagende, bæredygtig og sund mad. Så maden er vigtig og det er måltidet også..

Tid og lyst til hverdagsmåltider

Rammerne omkring institutions- og skolemåltiderne skal give børnene lyst til at spise. Måltidet er et mentalt frikvarter, hvor voksne og børn kan nyde fællesskabet sammen i dagligdagen. Det fælles måltid giver fælles kulturelle oplevelser, der skaber sammenhold og tryghed i børnenes hverdag.

Skolemaden i København, EAT, leverer mad til de fleste skoler i kommunen. Maden afspejler årstiden, og menuen giver eleverne et repertoire med varierede retter som er grundlæggende for gode madvaner. Men alt for kort tid og dårlige rammer for spisning i klasserne sætter begrænsninger for, hvilken mad man kan nå at spise for at blive mæt nok til at klare de næste mange timers skolearbejde. Det behøver ikke at være dårligt med rugbrødsklapsammen med leverpostej eller en blød bolle med godt fyld – men variationsmulighederne i maden er begrænsede i den klassiske madpakke. Med skolemadsordningen "EAT" er der mulighed for at spise meget mere varieret. Men det er nødvendigt, at der er god tid til at spise f.eks. mange grove grønsager eller at bælge sine ærter selv.

En af ideerne med at gøre maden til et pædagogisk projekt i hverdagen og i undervisningen er bl.a., at børnene lærer at spise mange flere slags grøntsager, fisk og indmad samt retter, som de ikke nødvendigvis kender hjemmefra. I de seneste mange år er der i pædagogiske kredse blevet talt meget om "madmod", som er det modsatte af at være kræsen. Det er klart, at det kan være godt at turde smage nyt. Men trenden om, at det er vigtigt at have prøvet at spise både græshopper, vandmænd og verdens stærkeste chili kan komme til at overskygge dét at udvikle et fornuftigt forhold til mad. Et forhold, der ikke handler om at præstere eller at blive presset ud over sine personlige grænser. At blive tvunget til at smage kan blive et overgreb, der hæmmer muligheden for at nyde.

Når madens kulinariske kvalitet er i orden og maden varierer hen over året, så der kommer nye retter ind imellem de velkendte, er der mulighed for at fordybe sig i smagen. Er kartoffelmosen lige så god i dag, som da vi fik den for et par uger siden? Er de koldhævede boller mere syltige i smagen om sommeren? Ved at tage udgangspunkt i de gode hverdagsretter kan eleverne blive kvalitetsbevidste. Er dét et pædagogisk mål, må madhåndværkere og lærere i dialog og have tid til at dele viden om råvarerne, tilberedningsmetoderne og tale om smagsoplevelser med eleverne. Det kræver uddannelse at være ansvarlig for det gode pædagogiske måltid. Og her er der stadig plads til forbedringer i København.

Børnemad i daginstitutionerne

Det er blevet hverdag i stort set alle de københavnske institutioner, at madmor eller -far laver maden til børnene og her er madpakkerne ikke længere en del af institutionslivet. Det betyder, at børnene nyder et godt fælles måltid. Maden er varieret og sund. I langt de fleste institutioner bliver der ikke alene tænkt i ernæring

men i også at udfordre børnene tilpas – her kommer begrebet ”madmod” ind på en meget fin måde. I en god og tryk social ramme kan børnene blive glade for at smage nyt og glædes ved forskellig mad. De dygtige institutioner formår i et tværfagligt samarbejde at få maden til at få en social betydning i dagligdagen på en måde, der samtidigt giver børnene et nært forhold til mad.

Nyhøstet og tilberedt

Udvikling og modernisering af Københavns Skolehaver har åbnet op for, at mange hundrede institutions- og skolebørn hvert år lærer om, hvor maden kommer fra. Børnene oplever at smage nyhøstede grøntsager og krydderurter og at plukke bær og æbler fra frugttræerne. Samtidigt lærer børnene om kompost og årets gang i haven, og kommer derfor til bedre at forstå biologiske forhold. Der er meget at lære i en skolehave, og i Californien taler man i stedet for skolehave om ”skolen i haven”, der er en måde at bruge det til et stort tværfagligt pædagogisk læringsprojekt.

Udgangspunktet for god mad og madlavning er råvarerne. I en tid hvor færre laver hjemmelavet mad, er viden om maden under forandring. Fødevareindustrien tilbyder flere og flere convenience-produkter og færdiglavet mad, og der er mere takeaway og mange måltidsløsninger. Det er en udvikling, der ikke ser ud til at stoppe. At gå i skolehaven, lave mad på en madskole eller i faget madkundskab skal ikke nødvendigvis gøre eleven i stand til at lave mad. Men det skal gerne give eleven en forståelse af, at det vi spiser har en betydning for egen sundhed og miljøet. Den forståelse giver mere bevidste forbrugere.

Gå til mad og lær håndværket

I Børnenes Madhus i Kødbyen har vi fået fritidsordning for børn, der har lyst til at ”gå til mad”. Her tilbydes undervisning i madlavning. I andre fritidsaktiviteter, som f.eks. musik eller sport, udvikler børn sig. De får selvtillid ved at mestre og glæde af at møde andre børn med samme interesse.

De børn, der går til mad, lærer madhåndværk. De lærer at smage men også at dele og give til andre, for madlavning er også at give kærlighed. Som underviser på et af fritidsholdene glædes jeg altid over, at børnene stolte tager rester og smagsprøver med hjem. De er stolte af at have skabt noget, der bringer glæde til andre.

En levende madkultur

En levende madkultur kan støtte børns trivsel og læring. En levende madkultur bygger på et bredt sundhedsbegreb, og har fokus på madglæde og fælles måltider med tid til at nyde ordentlig mad af økologiske råvarer.

Københavns Kommune har slået et slag for at skabe en levende madkultur. Det fundament skal både vandes og gødes, så madhåndværkere, pædagoger og lærere i fremtiden fortsat kan være med til at give flere børn viden mad og måltider, som de kan tage med videre i livet.

Maden til de Københavnske børn

Af Kristina Kock Sloth, tidligere kontorchef i Københavns Kommune med ansvar for bl.a. maden i skoler og daginstitutioner

Maden til de københavnske børn handler jo især om maden til skoleeleverne og maden til børnene i daginstitutionerne.

Det fælles for disse to opgaver har været; selve maden, den københavnske ambition om økologi og det fælles måltid. Og ikke mindst et ønske hos børn og forældre om madordninger, hvor maden bliver lavet på skolen eller i daginstitutionen, og hvor børnene og eleverne også er med til at lave den.

Både skolemaden og børnemaden blev født stort set samtidig; skolemaden som en politisk københavner-vision og børnemaden som national lovgivning. Det skabte muligheden for at binde opgaverne forvaltningsmæssigt sammen og bruge løsninger og principper fra begge områder. Det skabte også bedre løsninger.

Alle mener noget om mad

Noget af det sjove og helt vildt udfordrende i arbejdet med skolemaden og børnemaden har været alle meningerne. For alle mener noget om mad, og de mener tit noget forskelligt. Der er mange bud på; Hvad er god mad? Må der serveres halalkød? Hvordan skal et godt køkken indrettes? Er vegetarmad en fornuftig løsning? Skal der serveres svinekød? Må de få dessert? ... og mange flere konkrete spørgsmål.

Det bliver faktisk hurtigt personligt for de fleste involverede, både børn, forældre og politikere – og selv om det måske kan lyde lidt kedeligt, så har dette både været en god udviklingsmotor og samtidig betydet, at der er blevet skabt viden om og udviklet løsninger, der gør samtalen om maden mere professionel.

Forvaltningsopgaverne for børnemad og skolemad har også været ret forskellige:

Maden til vuggestuebørnene og børnehavebørnene

I 2010 kom lovgivningen om mad til alle børn i dagtilbud, dog med en justering af loven midt i opstarten, fordi der blev landspolitisk uro.

Loven og bekendtgørelsen om madordningerne er meget detaljeret og konkret, i forhold til forældrebeslutning om etablering af madordningerne, økonomi, forældrebetaling, at loven kun omhandlede selve frokostmåltidet, hvilke børn der kan fritages m.m.m. Hovedopgaven for forvaltningen var, at få vedtaget en økonomisk ramme og overordnede principper for maden i København.

Selve opgaven med at lave maden og skabe de gode måltider er blevet skabt og gjort virkeligt hver dag ude i dagtilbuddene, med deres ledere, medarbejdere og forældre. For at dette er muligt, er der blevet bygget køkkener og uddannet køkkenpersonale. Men det er i dagtilbuddene, de har diskuteret om de skulle have en madordning, hvordan den skulle være, hvilken menu m.v.

I dag er der mad i 97% af de københavnske dagtilbud – de har egne køkkener og køkkenfolk til at arbejde i dem. Den forvaltningsmæssige opgave handler primært om ting; økonomi/indkøb, anlæg og en mindre andel af midler til at sikre den faglige udvikling, ligesom på alle andre fagområder i forvaltningen.

Maden til skoleeleverne

Skolemaden er en politisk vision og et københavner-projekt. Der var og er meget lidt lovgivning på området, og der var fx ingen viden at hente i KL. Hvis man ser i Folkeskoleloven, så er et afgørende princip, at skolen er gratis. Men skolemad betaler man for.

Samtidig blev skolemaden født som en overordnet vision og uden den store enighed mellem centrale parter. Det prægede forvaltningsarbejdet de første år.

Skolemaden betød et behov for, at forvaltningen opbyggede en offentlig produktionsvirksomhed med professionelt produktionskøkken, bygning af skoleboder, transportaftaler, fødevareudbud, betalingssystemer og ef-

terspørgselsstyrede budgetter. Midt i politiske visioner og en skolemad udviklet af projektfolk, var det forvaltningens opgave at skabe solide løsninger og bæredygtig produktion, som samtidig overholdt udbudslovingen, kommunalfuldmagten, fødevarerikigheden og de øvrige rammer for offentlig madproduktion. Det har krævet masser af udviklingsarbejde, nye kompetencer og en tæt dialog med fx leverandører, SKI, Fødevareregionen og andre samarbejdspartner.

De interne principper

I forvaltningsarbejdet, er der to principper, der har været bærende for de mange beslutninger vi har truffet i forvaltningen hen ad vejen.

Det ene princip er driftssikkerhed; er det her en solid og sikker løsning, som holder i længere tid? Det er der ikke nogen grund til at spørge politikerne om, det vil og bør de forvente af det arbejde, vi laver. Men det er et vigtigt princip at have for øje, når man opbygger nye systemer og produktion.

Det andet princip er Mad til flest mulige børn; det er særligt ift til anlægsopgaverne og planlægningen af dem, at dette har været et godt princip. Vi er fx begyndt med at bygge køkkenerne i de store institutioner først, fordi de kom flere børn til gavn. Det har også betydning for, hvornår man lukker en skolebod eller et køkken; kan det gøres i ferietiden?

Forvaltningens rolle

Den politiske vision og Københavns Madhus' rolle som vagthund og konsulent har været en styrke for forvaltningsarbejdet: Det har betydet, at maden flyttede fra drift og et mere stille liv, til at være en stor faglig udviklingsopgave.

Nogle gange har rollerne også været udfordrende, fordi udover fokus på at løse den opgave, politikerne har stillet, så skulle vi balancere Madhuset som en aktiv bidragsyder i opgaverne. Madhuset har helt eksplicit arbejdet både som konsulent og som vagthund, hvilket giver god faglig mening – men det har også udfordret både samarbejde og opgavefordeling undervejs. I de bedste stunder har dette skabt visionære, solide løsninger og stærke dialoger, i de svære stunder har det krævet meget gode samarbejdsevner hos alle parter. Resultatet er her 10 år efter at København har nogle gode, økologiske madordninger, som børn og forældre bruger og er meget glade for.

Det kommercielle potentiale i maden til børn

Af Lise Walbom, tidligere chefkonsulent i Dansk Industri med ansvar for skolemadsindsatsen

Det kommercielle potentiale

Tilbage i midten af 00'erne rasede debatten om det stigende problem med overvægt blandt danskerne – populært kaldet fedmeepidemien. Industrien var udkældt for at være en del af problemet, og det var Dansk Industris (DI) ønske at medvirke til at reducere problemet. Både ud fra en betragtning om, at det var fair at tage et medansvar og ud fra en ambition om at skabe løsninger, der var kommercielt interessante og dermed økonomisk bæredygtige.

DIs svar på tiltale blev bl.a. at afholde Det Fede Topmøde, hvor repræsentanter for virksomheder og organisationer, der arbejdede med fødevarer eller sundhed samledes i 48 timer for at enes om 10 realistiske forslag til, hvordan fedmekurven kunne knækkes.

Ét af de 10 forslag mandede ud i projektet Food+Lab – et nationalt koncept for skolemad, hvor elever både kunne få leveret sunde madløsninger og lære om sund kost. Konkret skulle Food+Lab skabe en national, digital markedsportal for alle aktører i værdikæden. Eksempelvis skulle forældrene kunne bestille mad til deres børn, eleverne skulle kunne finde dagens menu, køkkenpersonalet skulle kunne bestille varer og virksomhederne kunne sælge deres produkter osv.

DI og medlemsvirksomhederne så et enormt marked åbne sig. I 2009 var der i omegnen af 700.000 folkeskoleelever i Danmark. Dengang estimerede DI at madordninger på skolerne kunne ende med at have en værdi af 2,4 mia. kroner. Det er da penge, der er værd at tale om.

Også aftagerne – skolerne og forældrene/eleverne – ville nyde godt af en stærk indsats fra industrien, der kunne sikre tilgængeligheden af pålidelige leverancer af ordentlige produkter.

Det kommercielle potentiale i skolemaden og for den sags skyld også mad til børn i daginstitutioner har flere facetter. Den mest oplagte er at der ligger et enormt marked for leverandørerne i at sælge produkter og måltider til institutioner og elever.

Dertil kommer, at den viden og de kompetencer virksomhederne opbygger for at servicere markedet for børnemad, kan føre til spin off's på andre markeder. Vi oplevede i Food+Lab projektet, at erfaringerne fra produktudviklingen målrettet skoleelevernes ernæringsmæssige behov og smagspræferencer efterfølgende kunne bruges af virksomhederne til at udvikle specialprodukter rettet mod eksempelvis ældre og topatleter. På den måde breder det kommercielle potentiale sig ud i andre segmenter.

På den lidt længere bane har indsatsen for mad til børn en 'uddannende effekt' på børnene, som jo er fremtidige forbrugere. Man ved, at jo mere børn eksponeres for mad, råvarer og madlavning, jo højere krav vil de stille til deres mad i fremtiden. Og det er klart, at det med stor sandsynlighed også vil øge værdien af den fremtidige efterspørgsel efter fødevarer og relaterede produkter.

Endeligt vil der, afhængigt af hvilken model for madproduktion, der benyttes. Blive skabt jobs til det køkkenpersonale, der skal fremstille maden.

Forudsætningerne for den gode forretning halter

Projektet Food+Lab leverede som aftalt; en prototype på portalen, et koncept, nyudviklede produkter, nationale ernæringsberegninger på måltider, undervisningsmateriale osv.

Desværre druknede opbakningen til national skolemad i politisk turbulens og skiftende ministre. Dermed røg finansieringen til at realisere national skolemad i praksis.

Netop den meget eksplicitte politiske opbakning og medfinansiering af skolemaden er for mig at se en helt afgørende forudsætning for, at skolemaden i København er nået så langt, som den er. Men politikkerne er ikke de eneste, der skal overbevises om skolemadens værdi.

I Food+Lab projektet mødte vi en ret udtalt skepsis overfor ideen om skolemad fra forældrene. Madpakken har en helt særlig status og betragtes af mange som en daglig kærlighedserklæring fra forældre til deres børn. Selvom produktionen af selvsamme madpakke utvivlsomt er grobund for mange suk rundt omkring i danske hjem.

København viser vejen - og Bornholm

Det helt afgørende set fra et kommercielt perspektiv – uanset om der er tale om skolemad eller mad i daginstitutioner – er, at virksomhederne kan se en solid business case i at gå ind på markedet. Og her har den nuværende model med madvalg i institutionerne altså nogle alvorlige udfordringer. Madvalgene hvert andet år er en usikkerhed, der helt sikkert lægger en dæmper på industriens satsninger på området. For store og langsigtede investeringer kræver et sikkert markedsgrundlag. Et grundlag, der til en vis grad undermineres når hver enkelt institution kan fravælge madordningen hvert andet år.

Så der er risiko for at vi ender i en uhensigtsmæssig 'hønen og ægget' situation, hvor politikkerne tøver med at vedtage madordninger grundet utilstrækkelig leverandørunderstøttelse, og industrien ikke opbygger kapacitet på området, fordi der ikke er tilstrækkeligt marked.

Ud fra den logik bliver det spændende at følge udviklingen på Bornholm, hvor politikkerne netop har vedtaget at omdanne tre af kommunens syv folkeskoler til madskoler. Det er bestemt et vigtigt skridt i den rigtige retning. Men et marked bestående af tre skoler er et ret beskedent omfang set med kommercielle briller. Så det er spørgsmålet, hvor meget det vil rykke de private aktører på markedet.

København viser – særligt med skolemaden – nogle spændende nye veje, som kommer industrien og økonomien generelt til gode ved at skabe større marked for produkter og transport af maden ud til skolerne. Men at salget, produktionen og udleveringen af maden til skoleeleverne varetages af kommunale hænder vidner måske også om, at det fortsat er et – på nationalt plan – lille marked, der ikke for alvor er interessant for private aktører.

Det er ikke bare mad...

Af Sidse Schoubye Andersen, postdoc og Lotte Holm, professor på Københavns Universitet, Institut for Fødevare- og Ressourceøkonomi

En rundtenom med leverpostej, spegepølse, lidt frugt og grønt. Dét syn møder og har mødt mange børn gennem årene, når de hver eneste hverdag har åbnet deres madkasser. Men i Københavns Kommune er madpakken i vuggestuer og børnehaver snart passé. Også i folkeskolen er madpakken i hård konkurrence med skolemadskonceptet EAT, for ikke at tale om madskolerne, hvor langt de fleste børn nyder godt af et fælles måltid. Det er der formentlig mange børn og forældre, der glæder sig over. Det er nemlig ikke altid nemt at finde tid og fantasi til at smøre en indbydende madpakke i en travl hverdag. Der er da nok også mange børn, der har prøvet at smide en tør og kedelig madpakke ud.

Nogle af vores nordiske nabolande har for længst skiftet madpakken ud med et fælles skolemåltid. I Finland har statsfinansieret skolemad eksisteret siden 1948. I Sverige har skolemadstilbud eksisteret i mere end 60 år (dog først ved lov siden 1997). Baggrunden for det fælles (nationale) skolemadstilbud i disse lande har bl.a. været, at man gerne vil sikre alle børn, uanset social baggrund, et sundt og nærende (skole)måltid. På den måde kan et skolemåltid af høj ernæringsmæssig kvalitet fungere som en form for social udligner: Her spiser vi alle det samme sunde måltid. Men der er flere fordele at hente ved et sundt skolemåltid. Studier viser nemlig, at der – ikke overraskende – er en sammenhæng mellem skolemåltidets ernæringsmæssige kvalitet og elevernes faglige præstationer.

De forhold, som vi her har nævnt, handler udelukkende om måltidets ernæringsmæssige funktion. Men skolemåltidets betydning rækker langt ud over spørgsmålet om vitaminer og kulhydrater. Hvilken betydning har det for eksempel for fællesskabet i klasselokalet, at flere og flere af de københavnske børn spiser fælles måltider frem for medbragte madpakker? Det bliver ofte fremhævet, at fælles måltider styrker fællesskabet, og forener mennesker med forskellig baggrund. Måltider knytter bånd, siger man og henviser til sociologen Georg Simmels berømte essay fra 1910, hvor han fremhævede måltidets socialiserende kræfter.

Omvendt er madpakken i den danske skolemadsdebat blevet fremhævet som et eksempel på individualistisk spisning, som et modstykke til det fælles måltid. Med madpakken bringer den enkelte et stykke af sig selv og sit hjem med hen i skolen, og på den måde er madpakken en identitetsmarkør. Af samme grund løber man med madpakken den risiko at blive udstillet eller ligefrem latterliggjort, hvis ens madpakke skiller sig (negativt) ud. Den danske skolemadsdebat sætter dermed en klassisk, sociologisk problemstilling på spidsen, nemlig kontrasten mellem individet og fællesskabet. Men kan det stilles helt så enkelt op? Fremmer fælles mad altid samhørighed og sammenhold, og rummer madpakker udelukkende individualiserende kræfter? Det var et tema i den sociologiske undersøgelse, der knyttede sig til OPUS skolemadsprojekt i 2011, som testede Ny Nordisk Hverdagsmads (NNH) betydning for børns sundhed. Det skete ved, at madpakkerne på en række skoler i en tre måneders periode blev udskiftet med skolemad (baseret på NNH). I alt deltog mere end 800 9-11-årige børn fordelt på 46 klasser. Vi sociologer interesserede os for, om fællesskabet i en klasse blev påvirket af, om man spiste madpakker eller et fælles skolemåltid. For at svare på dette og andre spørgsmål fulgte vi en fjerde klasse på tæt hold både under det fælles skolemåltid og i perioden, hvor børnene fik de vanlige madpakker med hjemmefra.

Vi opdagede, at madpakken langt fra er et eksempel på individualistisk spisning, som det som nævnt ellers ofte fremhæves. Madpakken var central i en form for byttekultur. Børnene kunne fx bruge maden som en slags gave til en ven for at understrege et venskab, eller de kunne medbringe noget særligt populært for at tiltrække sig positiv opmærksomhed for en stund. Eller hvis nogen havde glemt deres mad, så delte de andre ud af deres madpakker. På den måde fungerede madpakken også som en måde at udvise sympati og solidaritet med klassekammeraterne på. Og madpakken var derfor i høj grad en del af det sociale liv i klassen, på godt og ondt.

Omvendt så oplevede vi, at selvom der var mange positive ting forbundet med skolemaden, så var den ikke udelukkende fællesskabsfremmende. Den fælles mad skabte nogle nye former for eksklusionsmekanismer fx mellem børn, som var vant til at spise ny nordisk mad og børn, som følte sig mindre tryk ved netop denne

type af mad. Man kan antage, at når alle får serveret den samme mad, så er alle ligestillede i måltidet. Men så enkelt er det ikke. Vi observerede fx, hvordan nogle børn systematisk undlod at spise kød, fordi de var usikre på, om det var halalslagtet. Man kan ikke se på et stykke kød, om det er halalslagtet eller ej. At spise mad, som andre har tilberedt, kræver tillid, og en sådan tillid formåede vi ikke at etablere til disse børn i OPUS projektet. For nogle var nordisk mad et velkendt og lettilgængeligt koncept, mens det for andre repræsenterede noget fremmed og utrygt.

Skolemadsordningen i OPUS var helt anderledes end de normale skolemadsordninger, fx i Københavns Kommune, fordi den havde et ensidigt fokus på nordisk mad. Alligevel kan vi godt lære noget af OPUS projektet. For eksempel, at fælles måltider kan komme til at virke ekskluderende – stik imod hensigten. Det er et vigtigt opmærksomhedspunkt, som vi kan bringe med videre. Den nemme løsning på denne problematik er at konkludere, at vi så bare skal undlade såkaldte terriorbaserede skolemadskoncepter; altså undlade koncepter, der som udgangspunkt ekskluderer nogle børn og omvendt inkluderer andre ved kun at tilbyde en bestemt type mad. Men dette vil næppe være tilstrækkeligt, for når mad virker ekskluderende, skyldes det ikke udelukkende maden. Mad kan meget; den kan dufte, smage godt, vække følelser af velbehag og glæde, men maden kan ikke alene skabe fællesskab. Det kan derimod den måde, vi taler om maden på, måden vi håndterer maden på og ikke mindst de rammer, vi sætter for maden og måltidet. Kort sagt måden vi ”gør” maden og måltidet på. OPUS studiet kan med andre ord lære os, at de gode skolemåltider, der skaber sammenhold og samhørighed forudsætter nogle opmærksomhedspunkter. De kræver, at vi etablerer rammer, der skaber tillid mellem afsender og modtager. De kræver, at vi prioriterer og tager os tid til vores måltider. De kræver, at vi arbejder med involvering, med frihed, og med retningslinjer for vore fælles måltider. De kræver, som med alt andet i skolen, at vi investerer i at etablere gode pædagogiske rammer og målsætninger.

Der har det seneste årti i Danmark og udlandet været fokus på skolemåltidets ernæringsmæssige og gastronomiske kvalitet – tænk for eksempel på tv-kokken Jamie Oliver i England. Og det har været tiltrængt. Men det har været mindre udtalt, hvordan man ville skabe de gode sociale forudsætninger for disse skolemåltider. Det er derfor unikt og et stærkt signal Københavns Madhus sender, når de viser, at de ikke blot arbejder for mad af bedre kvalitet, men også sigter mod at skabe gode sociale og pædagogiske forudsætninger for måltider.

Mad og smag som motor for læring i børnehøjde

Ole G. Mouritsen, Præsident for Det Danske Gastronomiske Akademi, Centerleder for Smag for Livet, Professor ved Institut for Fødevidenskab, Københavns Universitet

Mennesket er den eneste art, som tilbereder maden, og vores forfædre har brugt ilden til madlavning de sidste 1,9 millioner år. Mennesket er en kok. Fællesskab omkring indsamling af råvarer, tilberedning af maden og indtagelse af et fælles måltid ligger dybt i vores udviklingshistorie, og det at have en madkultur er nok et af de vigtigste karakteristika og vilkår ved at være menneske. Fællesskabet omkring måltidet blev tidligt rammen for familier, stammefællesskaber, sprog og sociale strukturer, ja faktisk civilisationer. Opretholdelse af kontinuitet i denne ramme gennem generationerne bygger helt afgørende på en madkultur samt omsorg og forståelse for det fælles måltids betydning.

Det er inden for denne store fortælling, man kan vurdere betydningen af de sidste ti års indsats på at udvikle madtilbuddene til Københavns børn på institutioner og skoler. Den samfundsmæssige udvikling i de senere årtier, især i landets store byer, har betydet, at den brede befolknings madkultur er præget af et svækket fokus på råvareindkøb, tilberedning af maden og det fælles måltid, ofte begrundet i tidsmæssigt pres eller mangel på økonomisk formåen. Store sociale forskel og manglende forståelse og viden hos forældre for kvalitet i den medbragte mad har desuden medført et broget billede af skolemaden, hvis der da i det hele taget var tale om, at børnene fik god og sund mad i skolen.

Københavns Madhus har vist, at en stor og målrettet indsats fra kommunal side, orkestreret af ihærdige ildsjæle fra Madhuset, kan være med til at vende dette billede for mange af byens børn, fx med en madordning som EAT, hvor maden færdiggøres på skolerne af køkkenprofessionelle sammen med elever, og hvor der er fokus på fødevarer- og madkvalitet.

Men mad er ikke kun et spørgsmål om ernæring og fysisk sundhed. Det er heller ikke alene et spørgsmål om køkkenfærdigheder, fødevarerbevidsthed og politisk korrekte holdninger til råvarer og bæredygtighed. Det er i den sammenhæng, at ordningen med de særlige madskoler, hvor velsmagende og sund mad tilberedes på skolen fra grunden af gode og ofte økologiske råvarer, bliver særlig interessant. Det, at eleverne selv på skift medvirker ved madlavningen på madskolerne og tager ansvar for værtsskabet over for de øvrige elever, er styrkende for både madkundskab og fællesskabsfølelsen omkring måltidet. Hermed får madlavningen, måltidet, spisningen og samtalen omkring mad og smag den helt centrale rolle, som er kendetegnende for en madkultur: tid til at tilberede maden, tid til smage på maden, tid til at spise maden og tid til at tale om maden.

I 2014 fik Folkeskolen et nyt skolefag: Madkundskab. Det gamle Hjemkundskab blev afløst af et nyt étårigt, obligatorisk fag placeret mellem 4. og 7. klasse. Det nye fag drejer sig ikke kun om madlavning men tilsigter, at "eleverne skal tilegne sig færdigheder og viden om mad, smag, sundhed, fødevarer, madlavning og måltider og dermed udvikle kompetencer, der gør dem i stand til at vælge og vurdere egne smags- og madvalg." Desuden tales der i fagformålet om udvikling af selvværd, fantasi, lyst, madlavningsglæde og oplevelse af værdien i fællesskabet omkring måltidet.

Med denne fag- og målbeskrivelse er Madkundskab blevet både et dannelsesfag, et praktisk fag og et fag, hvor viden og lyst omkring mad er kommet i centrum. Desuden er madens smag, den enkelte elevs smag samt de fælles smagsoplevelser blevet centrale begreber. Med dette fokus på smag, smagsoplevelser og specielt viden om sanser og råvarer foreligger der hidtil uudnyttede muligheder for både at skabe respekt omkring det nye fag samt for integration af faget med samtlige af skolens andre fag. Det sidste åbner op for muligheden af at bruge mad og smag som motor for læring i alle skolens fag såvel som give den enkelte elev en vidensbaseret basis for nysgerrigt at reflektere over eget ståsted i livet og foretage indsigtfulde, kritiske og begrundede handlinger, fx ved madvalg.

Hvis der var noget, som jeg skulle kunne ønske for fremtiden for Københavns børn (ja for alle landets børn), var det, at mad, madlavning og smag blev gjort til nogle helt centrale omdrejningspunkter for skolernes dagligdag, og at tilegnelse af viden og erfaring herom bliver fuldt integreret i alle skolens fag. Maden og madens smag kan herved blive en kilde til ikke bare at drive kroppens motor, men samtidig selv en motor for det enkelte barn til tilegne sig viden om sig selv, sine sanser, sin omverden og sine medmennesker [1]. Maden og måltidet skal genindtage sin centrale rolle i dagens hjul og ikke være blot være en station eller en forhindring, som skal overstås i en fart på vej fra én ting til en anden i en travl hverdag.

(1) Perspektiver på smag (L. Hedegaard & J. Leer) SMAG #6, 1-134 (2017).

ole.mouritsen@food.ku.dk

Først kom vandet, så kom maden

Af Per Kølster, Formand for Økologisk Landsforening

Ikke én men mange gange har jeg oplevet at et af mine børn, helt uden at tænke over det, har slukket for det rindende vand, mens vi børster tænder sammen. Det kunne jeg ikke have drømt om at gøre selv. For mig var rent vand i uendelige stridende strømme ubekymret det naturligste i verden. Børn af 80'erne lærte at spare på vandet. Vand var blevet en sårbar, dyr ressource, og det fik børnene ind, måske ikke med modermælken, men med børnehavernes og skolernes læring. Og børnene opdragede mig og fik mig til at tænke.

Når der i disse år på højtidelige møder om fremtiden, den grønne omstilling og et bæredygtigt klimaforsvarligt samfund skal findes løsninger, så lander opgaven uomtvisteligt på børnenes bord. Måske er de voksne for tumpede til selv at tage ansvaret og ændre adfærd, men kloge nok til at vide, at langtidsholdbare løsninger findes med børnene som forandringskraft. Og ingen tvivl, det er en relevant vej, der etisk er helt i orden.

Børn lærer med alle sanser og evner. Og de kan, som de sultne væsner de er, opbygge et erfaringsgods, som ikke bare handler om viden men langt mere om det oplevede og det sansede. Måltidet er det hele. Tallerkenen opsummerer barnets tilknytning til sin omverden, den er fuld af historier og håndværk, den fortæller om biologi og om sanselighedens samspil med kroppens erfaring, bevidst og ubevidst.

Glæden ved mad er uomgængelig. Mad er mere fest end overlevelse. Mad er et af de dybeste og forreste menneskelige behov, ligesom kærlighed og det at trække vejret. Mad, der er skabt i denne ånd, vil præge barnet sundt helt ind til knoglemarven for resten af livet. Et barn, der vokser op i en friturestegt pastaposekultur, har ikke haft skyggen af chance for at få oplært sin sanselighed, sit celleapparat og sin bevidsthed om de formidable muligheder, som især planternes magiske verden kan tilbyde øjnene, næsen, mundhulen, huden, fingrene og maven. Er der noget mere primitivt end en industriburger lavet af anonyme råvarer uden den fjerneste forbindelse til barnets egen erfaringsverden?

I årevis har jeg oplevet skolebørn uden for mit vindue lave mad af grønsager, de har hentet i deres egne små haver (i Haver til Maver). Jeg har i timevis lagt ører til lydtæppet af deres vidunderlige legende glædeshyl og ivrige hopperier rundt om gryder og tallerkener. Aldrig, aldrig hører jeg mobberi, skænderier, surmulerier eller vrede, kun glæde. Børn når børn er børn. Bare i harmoni. Jorden, planterne og maden gør underværker, spændingen over forvandlingen fra levende plante til kulinarisk bedrift og mundvand. Det er urkraft i børnehøjde, som ikke kræver intellektuel forklaring. Duften fra bålet og gryderne, spruttende pander og saftige urter.

Jeg har også været så heldig at være til spisning på Gasværkvejens Skole på Vesterbro i København. Børnene laver maden; de serverer maden; de er værter ved bordene; de spiser maden sammen. De var utroligt ivrige for at vise, hvad de kunne, fortælle, og dele deres begejstring. Det var en ganske almindelig skoledag, men for mig var det en utrolig festdag.

Oplevelsen lå milevidt fra min barndoms skolemad, som i øvrigt hurtigt blev afskaffet og erstattet af en vammel madpakke i en flad kasse, der som en bog passede ned i fortidens firkantede læderskoletaske. På skolen var der allerede fra om morgenen leveret bakker med flade stykker rugbrød med tyndt lag leverpostej, rullepølse, æggemadder, spegepølse og ostemadder. Noget på fedt og noget på ja – margarine! Og dengang var der hverken køleskabe eller fødevarerkontrol. Madderne blev akkompagneret med en kvart lunken mælk, en sørgmodig vitaminpille, og som det eneste jeg kunne spise, et skønt æble i sæsonen fra oktober til marts. Hele dette scenarie er utænkeligt i dag. Alt fra varmen og til margarinen. Og gud ske tak og lov for det. Her blev grunden lagt til barnets fuldkomne mangel på forståelse for den natur, der kan yde det ypperligste. Det handlede om at være mæt og spise børn af. Jeg smed min mad væk. Det åbnede for en ladeport af dårlige spisevaner og et fejlagtigt behov for sukker, fedt og madsminke. Sådan var dansk madkultur. Som pølsen, knald rød, eller leverpostejens grå, farveforvirret, ernæringsforstyrret, smagløs og trist.

Billedet er et helt andet i dag. Måske endnu ikke for det folkelige flertal, men så i hvert fald for de københavnske børn i skoler og institutioner. I de sidste mange år er grundstenen lagt til, at kommende generationer på en helt ny måde kan og vil stille krav til deres mad. De har lært det ikke bare fra en bog og med hovedet, nej de har sanset det fra vuggestuens fællesmåltider og frem gennem deres barndom. Det kan ingen tage fra dem.

Og mon ikke det kommer mere end godt igen. Bedre sundhed er bare en ting, måske færre spiseforstyrrelser, måske bedre indlæringssevne, måske verdensborgere, der kan tage ansvar for mere end deres egen private sundhed og trivsel men også solidarisk med naboens og klodens. Måltidets sociale funktion er absolut truet i mange samfund, vi sammenligner os med. Og flere og flere spiser alene. I Japan spises mere end 60 % af samtlige måltider i dag i ensomhed. Det er bare ikke godt.

Hele dette børnemadsprojekt tog sit udgangspunkt i starten af 1990'erne med en grundlæggende forståelse af, at der er en nøje sammenhæng mellem ikke bare, at 'du er, hvad du spiser', men også at 'verden er, som du spiser'. Madens historie starter med landmanden. Den starter med jorden. Den starter med den opfattelse og den praksis, der tilsammen skaber den kultur, som maden er rundet af. Økologien var fra starten det omdrejningspunkt, som var tallerkenens krav til marken og omvendt. Det giver uendeligt meget mening at tænke i, hvordan fremstillingen af maden sker med de mest venligtsindede, skånsomme og naturnære metoder, som netop den økologiske landmand, gartner og frugtavlser kan fremtrylle. Det gælder også de kommende led, og tilsammen er dogmet at skabe en frugtbar vitalitet og undgå enhver form for fremmed, unødvendig og risikabel kemi.

Et princip om forsigtighed som gør, at økologien vælges til og kemien fra. Det er bare naturligt, når man står med sit spædbarn i armene, intet er nærmest godt nok. Eller når drømmen om det første barn for mange forstyrres af frykten for egen fertilitet, allerede før parringslegen får begyndt. Et barn har allerede fra fosterstadiet krav på at være fredet fra kemiske forstyrrelser, og de unge burde kunne se deres fremtid trygt i møde, mens bedsteforældrene skal have god samvittighed over, at de kan overlevere deres verden sundt til deres efterkommere. Det er økologiens mission, og det er grunden til, at den grønne madkultur, som i disse år rulles ud med så stor styrke i offentligt regi, handler om så meget mere, upåagtet at det er børnene, der er i fokus.

Madens natur spejles i vores omverden og dens natur. Jo mere jo bedre. Det er som en drøm om en sneboldefekt, hvor cellernes klogskab hos hver enkelt af os kan akkumuleres i en fælles forståelse af, at vi skal træde nye stier, skabe et nyt fødevarer-system, en ny forvaltning af vores klodes ressourcer og se en fremtid i øjnene, hvor klimaforandringer, iltsvind, drikkevand med giftrester, arternes uddøen kan erstattes af en genskabelse af den ufattelige rigdom, som klodens biosfære kan præstere. Denne klodens uhyggeligt tynde sårbare lag, der med mulden, havet, alverdens organismer og atmosfæren tilsammen understøtter de livsprocesser, som vi som menneskehed indgår som en komplet udelelig helhed af.

Betydningen af børnenes mad og af at de står forrest med deres alder og erfaringer for at kunne forme deres egen og klodens fremtid, kan ikke overvurderes. Så meget desto mere taknemmelige skal vi være for, at der er så mange, der professionelt og personligt har kastet sig ind i at løse denne utrolige og mangesidige opgave. Hvad enten det er politikere, der har prioriteret, sat mål og sikret midler; det administrative lag, der har medvirket til at bane vejen; de professionelle rådgivere og undervisere, der har skabt løsningsmodellerne og ført dem ud i livet; de køkkenfaglige og -professionelle, der har taget arbejdshandskerne på og styrket deres kompetencer og glæde ved deres arbejde; de pædagogiske medarbejdere, der har taget en holmgang med deres traditionelle fagligheder og bidraget til den nytænkning til at få fokus på maden; de pårørende, som har spillet med; og endelig den verden af børn, som bare er på og fordomsfrit sender byger af håb for fremtiden.

Det hele smitter af helt ud til plovfuren. Et af de greb, som medvirker til at fremme den dybere forståelse af maden og dens rolle er at opleve, hvor den kommer fra, og hvordan den 'fødes'. At så et frø, at trække en gulerod op, måske slagte en høne, at nusse en kalv og meget mere var naturligt i tidligere generationer. Ligeså fjernt er det i dag i vores urbane kulturer. Børn skal igen tæt på og være med. Så forstår de, og så handler de. Det gælder i øvrigt også os voksne, hvor uddannelsen af alle, uanset om det er det pædagogiske og køkkenfaglige personale, administrative medarbejdere, cheferne osv., starter i plovfuren. Det virker!

Interessen for børnenes mad og den økologiske omlægning fortsætter ufortrødent. Også i vores omverden, hvor der ligefrem nu i fx Tyskland tales om københavner-modellen for den økologiske køkkenomstilling. Malurten er, at der til stadighed i egne af landet dukker en meget ufrugtbar modstand op mod økologien og den fælles mad. Det skulle nødig være som for mange år siden, hvor grundtvigianere og indremissionske gik på hver sin side af gaden. Det går ikke. En metode, som bygger bro til fortsat omlægning, er spisemærket, der fra bronze via sølv til guld, belønner vejen fra mindre til mere økologi, og hvor højdepunktet 'kun' er 90 % økologi. En fin løsning, som skaber den dynamik, der både handler om vejen og om det absolutte mål.

Ingen tvivl i mit sind, der er enormt behov for, at såvel mark som tallerkenen omstilles til økologi. Det arbejde, der udføres i alverdens køkkener, kan bane vejen for den omstilling som verden har så alvorligt brug for. Så vi har kun set begyndelsen, en rigtig god en af slagsen, og som man siger: "Godt begyndt er halvt fuldendt". Vandedet viste vejen, det skal i al evighed kunne drikkes direkte fra hanen, maden er løsningen.

Mad og måltid i en dannelseskultur

Af Per Schultz Jørgensen, professor, dr.phil.

Engang var skolemad til børn et socialt anliggende. Man talte om "bespisning af børn", hvor det offentlige støttede udsatte børn, så de fik et sundt måltid mad i skolen. Senere blev det de gode madpakkets tid med gode råd til indholdet i madkassen i retning af grønt og sukker-frit. Så kom tilbuddene på skolen med frugt-salg og vakuumpakkede løsninger på en sund skolemad. I dag står vi et helt andet sted, nu handler det om at inddrage børn, gøre dem bevidste om, hvad de spiser og give dem sunde madvaner. Maden bliver nu også set i en lærings- og dannelseskultur, hvor børn skal have det ind på rygraden, så de selv kan udvikle et ansvar for et sundt liv.

I denne udvikling er København gået forrest. I de sidste 10 år er EAT-projektet og madskolerne blevet en kæmpesucces – godt fulgt op af madprojekterne i alle kommunens daginstitutioner, hvor mange endda har egne køkkener. Det er en imponerende indsats, der i høj grad er med til at sætte en ny mad-dagsorden for børn i Danmark.

Men hvad er de samfundsmæssige og sociale faktorer i denne udvikling? Jeg tror, en del af svaret handler om opbruddet i vores kultur, dybt ind i familie- og opvækstforholdene. Her udtrykker den nye mad-dagsorden et velfærdssamfunds forpligtelse som sikkerhedsnet i børns liv. Og dermed får vores børneinstitutioner og skole en ny og mere omfattende udfordring, der sigter på barnets udvikling som et helt menneske. Det betyder, at mad og måltider kommer ind som en yderst vigtig facet i hele barnets dannelsesproces. Det er denne synsvinkel, der skal analyseres i dette essay.

Den uddelegerede omsorg slår igennem

Det sociale og kulturelle opbrud har været i gang gennem de sidste 50-60 år – mindst. Ændringen af den gamle industri- og landbrugskultur tog fart i årene efter 2. verdenskrig. Her fik Danmark mere og mere karakter af et såkaldt moderne samfund – måske et senmoderne samfund eller slet og ret modernitet. Det var nye betegnelser som informationssamfundet, det højelektroniske samfund, videnssamfundet, det globale samfund osv. Tilbage i 1960'erne og 70'erne talte man også om de nye familiemønstre, hvor mødre i stigende tal kom ud på arbejdsmarkedet, og gruppen af hjemmegående husmødre svandt ind til en minoritet. Børn kom i daginstitution, og kravet om pladser blev til en offentlig pladsgaranti.

Det er i disse år, at den tidlige omsorg for børn i stigende grad bliver opfattet som delt mellem hjem og institution – og det er en udvikling, der ikke går stille af. Børnekommissionen blev nedsat i 1975 og fik som opgave at kulegrave hele situationen omkring børn, familieforhold og opvækst. Det blev en omfattende rapport, der blev afleveret i 1981 og som en af dem, der var med i arbejdet, vil jeg hævde, at det nok blev den mest kvalificerede analyse, der nogensinde er lavet over børn, familie og opvækstforhold i Danmark.

Børnekommissionen siger klart og tydeligt, at der er tale om et opbrud i børns opvækst, der går dybt og rammer bredt. Selvom et mindretal i kommissionen fremhævede den traditionelle opfattelse, at "ansvaret for børnenes opvækst påhviler forældrene", og selvom Søren Krarups "Alternative Børnekommission" talte om staten som et overgreb på forældrenes gudgivne rettigheder, så var det store pendul i fuld sving over mod en position, der understregede vores fælles ansvar. Det vil sige en forståelse af, at vi som velfærdssamfund har en dyb forpligtelse til at tage vare på børns opvækst på en helt anden måde end som blot "pasning". Vi skal i daginstitutionen give børn omsorg og rammer for udvikling, der også omfatter opdragelse og socialisering. Den opfattelse får en markant udmelding i Børnekommissionen og siver ind i den almene forståelse i de følgende årtier.

Det betyder en stigende vægt på den opfattelse, at børn også er et samfundsmæssigt ansvar. Når man på den ene side forventer kvinderne på arbejdsmarkedet, så må man også som samfund påtage sig en del af ansvaret for børnene. Sådan forstås det i et velfærdssamfund, der gradvis tager form som et sikkerhedsnet for alle, og hvor børnene ikke bare en underlagt forældres vilkår, men har en selvstændig ret til et liv med trivsel, udvikling og velfærd. Derfor ser vi en ny vægt på børns rettigheder (Børnekonventionen fra 1989 blev ratificeret i Dan-

mark i 1991), og en stigende understregning af daginstitutionens selvstændige ansvar for den tidlige periode i børns udvikling. Fx indføres det læreplaner i 1990'erne. Børns opvækst er blevet et samfundsansvar og barndommen bæres ved siden af familien af store velfærdsinstitutioner: dagtilbuddet og skolen.

Opbruddet uddybes og omsorgen for børn får nye dimensioner

I dag, i 2017, er vi kulturelt og socialt stadig på vej ind i opbruddet. Eller vi befinder os i OPBRUD 2:0 – altså opbruddets anden fase. Det er her, det uddybes, går hurtigere, nye teknologier indhenter og overhaler dem, vi lige havde vænnet os til – og hvor vi klart fornemmer en forandringshastighed, der eskaleres. Alt er sat på en forandringsdagsorden – næsten. Begrebet ”disruption” er lanceret som en beskrivelse af pludselige og omfattende brudflader i både den teknologiske og sociale kultur. Det er en udvikling, der berører frisættelsen af det enkelte menneske – altså individualiseringen. På den måde er den slået igennem i hele vores tilværelse, hvor den giver os uanede teknologiske muligheder, der hele tiden løftes til nye højder. Og via de sociale medier er vi hele tiden på.

Perspektiverne for samfundsforholdene er omfattende. Fx globaliseringen, der bliver en ny ramme for en ekspansiv markeds- og økonomitænkning med velstand til brede lag af befolkningen – og stigende ulighed. Den store verden er rykket tættere på, helt ind i stuen – og ind i børns bevidsthed. Derfor ved børn i dag mere end børn nogensinde har vidst – men de ved ikke, hvor de ved det fra, som det for år siden blev udtrykt af den kritiske kulturforsker Neil Postman (1931-2003). Hele udviklingen omkring konkurrencetænkningen og normopløsningen rummer en generel utryghed, der fører til søgen mod mere stabile eller – som det er udtrykt – postmaterielle værdier. De omfatter fx tendenser i retning af det grønne, det alternative, det populistiske – men også i retning af bæredygtighed, fællesskab og ansvarlighed. Og i retning af en stigende forståelse af betydningen af at styrke børns indre kompas: deres karakterdannelse.

Det er her, børn kommer ind i billedet og ikke mindst som en forståelse af, at vi som samfund ikke bare passivt kan konstatere, at en stigende gruppe af børn lider under opbruddet. De får symptomer som rastløshed, stress, psykosomatiske lidelser og angst. Vi skal erkende, at selve dannelsesprocessen er dybt berørt af de samfundsmæssige forandringer. Det betyder, at vores hidtidige sikkerhedsnet ikke mere er tilstrækkelige. De skal udbygges og styrkes, og de skal ikke alene kunne give udsatte børn en tidlig støttende hjælp og støtte – de skal give alle børn et livsgrundlag. Det kan vi kalde livsduelighed, som det er gjort i Skolereformen, der blev indført fra skoleåret 2014/15. Vi kan også tale om det som dannelse – eller hvad jeg foretrækker: karakterdannelse. Det handler nemlig om noget så grundlæggende som at udvikle en indre målestok. Børn skal have en hjælp til at udvikle sig som mennesker, der kan tage ansvar for dem selv og deres fællesskab.

Hvad har det med mad at gøre?

Mad og madlavning, spisning og måltid, det er noget, der alt sammen har at gøre med en urform i den menneskelige tilværelse. Det handler om overlevelse, men også om, at vi her deler vores tilværelse med hinanden, vi giver noget til hinanden – og får noget af hinanden. Vi skaber et oprindeligt fællesskab, der er dybt bekræftende. Derfor handler maden også om dannelse – og hvis vi magter at inddrage børn i madprocessen, giver det dem et enormt vigtigt bidrag til deres karakterdannelse.

Jeg tror, at maden kommer ind i daginstitutionen og skolen af flere grunde, men en af de vigtige er, at vi her ser et sammenfald af en social omsorg i en i øvrigt lang institutions- og skoledag – og så den erkendelse, at maden og børns inddragelse er det måske allervigtigste område for en solid forankring af ansvar, solidaritet og fællesskab. Altså overtagelse af sociale dyder. Maden er ikke noget, børn skal læse om, se på film – det er noget, de selv skal deltage i og stå til ansvar for. Mad og måltid bliver et område for en lærings- og dannelseskultur. Og den kultur er på vej til at slå igennem med ny kraft, fordi der her ligger et udtryk for stabilitet og social velfærd i en turbulent tid.

De tre spor i maddannelsen

Mad og dannelse hører sammen på mange måder. Det siger sig selv, når man betænker, at mad både er livsnødvendig og samtidig indlejret i kulturelle traditioner og dermed fyldt med mening og betydning. Jeg vil her tale om tre spor udover det rent ernæringsmæssige. Det første spor er det sundhedsmæssige. Gennem mad i institution og skole lærer børn om forskellige former for mad, de lærer om økologi og sundhed. De får en række madfaglige kompetencer, som forener det mere teoretiske med det rent praktiske – og samlet set styrker deres sundhed.

Det andet spor er socialiseringen. Ved at deltage i madlavningen, serveringen og måltidet lærer børn noget vigtigt om et socialt fællesskab. De lærer, at de kan bidrage og at det, de bidrager med, værdsættes af det

store fællesskab. Det er her, de får afprøvet forskellige roller omkring mad og måltid – fra borddækning til salg i madboden og videre ind i selve maskinrummet til madlavningen i køkkenet. Gennem deres deltagelse får de den fundamentale oplevelse af at være en del af et fællesskab.

Dermed fremme ved det tredje spor – karakterdannelsen. Her får børn en dyb bekræftelse af at kunne yde noget – og selv udvikle sig til at blive et menneske, der har værdi. Karakterdannelse omfatter overtagelse af dyder som ansvar, vedholdenhed, empati og samvittighedsfuldhed – og de udvikles kun i et fællesskab, der rummer dem indlejret i en struktur. Altså som normer, der udtrykker forventninger. Karakter udvikles som en internalisering af normer, som man selv bidrager til og har et ejerforhold til. Man gør dem til sine egne. Det er netop her maden og måltidet kan være en ramme for en proces, der kan være livsbekræftende og styrke børns følelse af at have værdi som menneske.

Visionen

Vi lever i et permanent og uddybende socialt og kulturelt opbrud. Her er det vigtigt at styrke det enkelte menneskes fornemmelse af indrestyring. Det gælder ikke mindst børn. De skal opleve, at de har værdi, at de kan noget – og at de har tilstrækkelig robusthed til at kunne sige fra over for en ydre invadering af deres bevidsthed. De skal opleve, at de ved noget – og at de også ved, hvor de ved det fra, nemlig fra deres egne livserfaringer. Derfor får nye hverdagsområder i børns opvækst ny betydning. Det er fx børns bidrag til den hjemlige husholdning, og det er børns inddragelse i madprocessen både i familien og i institutions og skole. Det vil sige, at de får et personligt forhold til ansvaret omkring madprocessen som den opleves i både indkøb af råvarer, tillavning, servering og måltid. Altså en stor vægt på processen. Det er her de opdager, hvad de kan bidrage med, hvor de finder ud af, hvad de lærer, det er her, de er innovative og prøver sig selv af.

Derfor er min vision knyttet til at udvide og styrke børns inddragelse i madprocessen. Det er der flere veje til. Gode køkkener er selvfølgelig vigtigt, det er også at have en tid til processen og have voksne omkring processen, der ser potentialerne for børns hele udvikling i de procesnære aktiviteter. Måske er det også en mulig brobygning til forældre og en familieverden, der kan lære at værdsætte børns nye kompetencer – og kan videreføre dem som pligter og opgaver i familien.

Håbet er børn, der går frem i deres liv og ud i verden med nye og vigtige livserfaringer og kan tage ansvar for en madkultur, der sætter aftryk – også på karakterdannelsen.

Fra fattigbespisning til det økologiske køkken - Københavns skolemad i historisk perspektiv

Af Svend Skaftø Overgaard, Lektor og Ph.D., Professionshøjskolen Metropol

Er det samfundets opgave at sørge for tilbud om måltider til børn i skoler og børneinstitutioner – og hvad er den rigtige mad for børn? Skolemadsordninger og debatter om børn og mad, samfund og familie har eksisteret i det mindste siden anden halvdel af 1800-tallet og svarene på, hvordan man skulle indrette sig med skolemad har været mange. Et kig tilbage i historien kan være med til at give perspektiv på, hvordan vi aktuelt har indrettet os med maden i skolen.

Et varmt måltid mad

København og Frederiksberg var foregangskommuner på skolemadsområdet. Der var gradvis implementering af skolemad i fattigskoler fra 1883, og fra 1898 begyndte man skolekøkkenundervisning. Bespisningen var særligt rettet mod de dårligst stillede og fandt særligt sted i vinterperioderne, hvor man sørgede for, at de fattigste børn kunne få et varmt middagsmåltid - hver anden dag! Det handlede i høj grad om at holde sulten fra døren og at få varme i kroppen. Også når det kom til skolekøkkenundervisning samlede interessen sig særligt om de fattigste. Man var bekymret for, at pigebørn fra arbejderhjem ikke fik lært at lave mad og holde hus på den rigtige måde: de skulle lære at holde hus med de knappe ressourcer, vaske op og gøre rent. Og de skulle lære at lave, hvad der blev set som ordentlig mad. Ved oprettelsen af nye skoler og ombygninger af eksisterende blev skolekøkkener overalt indrettet efter principper om 'lys luft og renlighed': en genkommende overskrift for mange sociale og sundhedsmæssige reformer i perioden. Oprettelsen af skolekøkkener, såvel som skolemadsordninger, var baseret på interesse og omsorg for det enkelte barn, dets sundhedstilstand, kundskaber og moral, men samtidig på en bekymring for- og ambition om at forbedre befolkningen – fysisk og moralsk. I den sammenhæng kom ikke mindst den ny og moderne ernæringsvidenskab til at spille en væsentlig rolle.

Fra mad til ernæring: Vitaminer på menuen

Med nye begreber som kalorier, fedt, protein og kulhydrat fik reformatorer, husholdningslærerinder og progressive politikere et nyt og magtfuldt sprog, der kunne begrunde, hvorfor man som samfund skulle involvere sig i børnenes mad – og hvad man skulle satse på. Ernæringsvidenskaben fik sit brede gennembrud med rationeringen under 1. verdenskrig, der byggede på ernæringsøkonomisk rationalitet med kalorier i centrum. Og efter krigen gav opdagelsen og navngivningen af 'vitaminerne' ernæringsvidenskaben en betydelig vitaminindsprøjtning, der var med til at sætte retning på den måde, man forstod mad og sundhed på. Fra det tidlige 20. århundrede havde man fokus på madens indhold af kalorier samt relationen mellem proteiner, fedt og kulhydrat. I 1920'erne og 1930'erne blev vitaminerne imidlertid omdrejningspunkt for skabelsen af begrebet 'sikringskost': man skulle ikke bare været mæt, man skulle sikres mod fejlernæring og ernæringsrelaterede sygdomme. Måske man endda gennem de livgivende vitaminer kunne optimere sundheden for den enkelte og samfundet? Ikke mindst blev det set som centralt at tage hånd om de opvoksede generationers mad og sundhed gennem ernæringsrigtig vitaminrig kost. Fuldkorn, fiber og grøntsager var i færd med at skifte status fra at være underlødigt til loddig kost, mens komælk fik skabt sin status som værdifuld drik for børn. Dette kom til udtryk i et af de mest markante skolemadsinitiativer i det 20. århundrede: 'Oslofrokosten'. Oslofrokosten stammede fra den norske hovedstad, hvor den i 1932 blev indført som et koldt morgenmadstilbud til fattige børn. I Danmark blev den mod 1930'ernes slutning adapteret til et frokostmåltid med smørrebrød som omdrejningspunkt: Oslofrokosten bestod af fire halve stykker rugbrød med margarine og kødpålæg samt en gulerod, mælk og et stykke frugt. Det var simple men vitamin- og fiberrige fødevarer, der blev omdrejningspunkt for skolemaden. Som sådan levede ordningen op til traditionen for skolemad som simpel mad, men det var et raffineret måltid, nøje designet efter tidens ernæringsmæssige forståelse og ikke bare 'affodring'. Med madkulturelle briller var det heller ikke tilfældigt, at Oslofrokosten var baseret på smørrebrød: det var i tråd med den smørrebrødskultur, der var ved at udvikle sig som dominerende norm for frokostmåltidet i de store byer, og det var samtidig en bekræftelse af rugbrødet som det rigtige brød til aktive, arbejdende maver og kroppe. Smørrebrødets rolle i

det danske frokostmåltid er siden løbende blevet bekræftet, ikke mindst i skolen, hvor skolemadsordninger, og fraværet af samme, siden 1940'erne har været defineret i forhold til den typiske smørrebrødsbaserede madpakke. Denne har til stadighed skullet indgå i ligningen i diskussioner om de offentlige myndigheders rolle og den enkelte families ansvar i relation til skolebarnets mad.

Fra ernæring til maddannelse: Civilisering i det økologiske skolekøkken

Uanset tid og sted har skolemaden aldrig alene været et spørgsmål om at mætte eller nære. Den har også været et sted for fortolkning af samfundsmæssige idealer. I det tidlige 20. århundrede, og særligt i mellemkrigsstiden, blev betoningen af mad som ernæring omdrejningspunkt for en forhåbning om et bedre og stærkere samfund beboet af kropsligt og moralsk sunde børn og voksne opflasket på rugbrød, gulerødder og mælk. I det tidlige 21. århundredes København er rugbrødsmadderne i det offentlige madtilbud blevet afløst af et i al væsentlighed varmt frokostmåltid, enten tilberedt af børnene selv (Madskoler) eller udportioneret og distribueret af børnene (EAT). Maden er ikke bare næring men omdrejningspunkt for værdier omkring ansvar for mennesker og verden. Når man ser på skolemadens madkulturelle tradition, er der sket et markant skifte væk fra Oslofrokostens rugbrødsmadder. Man finder ikke længere fire halve med pålæg men snarere kalv i grøn karry, broccolikrebinetter, chili con carne eller nordafrikansk kylling. Næsten alt økologisk. Forståelsen af, hvad der er rigtig mad, har ændret sig. Og når man kigger på både menuer, målsætninger og kommunikation, er den københavnske skolemad bygget på en bevidst prioritering af børnenes maddannelse: i sit indhold og kontekst, men ikke i sit væsen, forskellig fra ambitionerne i skolemaden i det tidlige 20. århundrede. Nu drives værket blot af andre idealer: produktionshistorie, kulinarisk kvalitet og kulturel mangfoldighed er på menuen. Idealerne er 'mad fra bunden', 'sæson', 'mad fra andre kulturer', 'det fælles måltid'. Den københavnske skolemad fortolker som sådan strømninger i tiden i et rum skabt af madinteresserede politikere, reformatorer og ildsjæle i et opgør med såvel individuelle madpakker som dybfrost, pulvermad og stegemargarine.

I et historisk perspektiv er den københavnske skolemad i det tidlige 21. århundrede kort sagt funderet i den danske velfærdsstat, hvor ambition om kropsligt og moralsk fremskridt gennem omsorg for børn og befolkning har været genkommende, men har ændret indhold undervejs. Fra bekymringer om sult og fejlernæring og befolkningens fysiske og moralske kvalitet er fokus skiftet til maddannelse, kulinarisk kvalitet, naturomsorg og madkulturel pluralisme i det 21. århundredes økologiske skolekøkken.

Alting starter med en drøm... og drømme kan gå i opfyldelse

Yasar Cakmak, tidligere skoleleder på Amager Fælled Skole (en madskole)

Jeg fik nærmest julelys i øjnene, da jeg første gang hørte om madskolekonceptet i København. Jeg var lige tiltrådt som skoleleder på Amager Fælled Skole, der havde en virkelighed, som slet ikke afspejlede demografien i det område skolen ligger i. En virkelighed hvor en stor del af de ressourcestærke forældre i årevis rutinemæssigt havde fravalgt skolen, nogle havde sågar proforma skiftet adresse for at slippe for den.

Skolen syntes selv, at den var særlig stærk til integration og rummelighed. Det, der i dag hedder inklusion. Jeg var overbevist om, at hvis skolen skulle udvikle sig i en positiv retning, så ville det være selvmord at profilere skolen på de to områder. Skoler skal efter min mening først og fremmest levere kvalificeret faglighed og sikre elevernes trivsel, så jeg var på udkig efter en tredje fællesnævner. En fællesnævner, der kunne appellere til de ressourcestærke forældre, ændre elevsammensætningen og samtidig give noget som børn fra ressourcetsvage hjem kunne have direkte gavn af. Mit ønske var en overordnet sundhedsprofil. Her var Madskolen en gylden mulighed.

Jeg plejer at sige, at i gamle dage var det direktøren eller 'kapitalisten', der havde en tyk mave og var overvægtig. Den tykke mave og overvægten var et tegn på velstand og magt. I dag er det lige omvendt. Sundhed og livstilssygdomme mv. har en social slagside. Så da vi lagde billet ind på madskoleprojektet var jeg helt bevidst om, at det ikke blot kun skulle handle om maden. Min ambition var ikke kun at blive udvalgt som én ud af fem madskoler i Københavns kommune på det tidspunkt, men også at bruge skolens status som Madskole til at skabe en overordnet sundhedsprofil. Vores vision var at skabe en stolt skole med en markant skoleprofil. En skole, der havde noget at byde på, og som appellerede til alle elever og forældre i lokalområdet. Ved at blive madskole kunne vi skabe et miljø, hvor der var fokus på sundhed og sund livsstil. Vi ønskede at vægte sundhed fordi der er en klar sammenhæng mellem sundhed og indlæring, og vi ønskede at det skulle smitte af på elevernes generelle trivsel og øvrige faglighed.

Vores Madskole skulle sætte fokus på fællesskabet omkring maden, maddannelse og sundhed som en integreret del af hverdagen og være en del af skolens profil udadtil.

For os handlede Madskolen altså ikke kun om at servere et godt måltid mad hver dag, men også om at bruge det som et laboratorium, hvor de forskellige fag spillede sammen. Vi så større faglig gennemslagskraft i en overordnet sundhedsprofil, der kombinerede kost, motion og sundhed, hvor mad og motion/idræt blev tænkt mere sammenhængende, hvor lokale aktører (både ift. mad og idræt) blev inddraget. Vi ville altså skabe "lokale partnerskaber", hvor "sundhedsprofilen" kobledes sammen med elevernes læring, hvor "sundhedsprofilen" blev brugt til at løfte et socialt og integrationsmæssigt ansvar, hvor "sundhedsprofilen" blev kombineret med tidlig indsats osv. Og vi så også gerne, at vores Madskole blev det naturlige samlingssted for lokalsamfundet. Det sted man brugte til selskaber og konferencer. At skolen kunne fungere som en slags forsamlingshus uden for skoletid, så skolen blev den institution som alle i lokalsamfundet fik tilknytning til og var stolte af.

Takket være en ekstra bevilling fra Ritt Bjerregaard, som var Overborgmester dengang, totalrenoverede vi den gamle gymnastiksal og lavede den om til køkken og spisesal. Med den ekstrabevilling kom vores Madskole til at se ud lige præcis som jeg havde drømt om. Man skal ikke være blind for, at der er en nøje sammenhæng imellem de fysiske rammer man tilbyder folk og deres følelse af at blive værdsat. På endevæggen var der et stort verdenskort med en prik, hvor Amager Fælled Skole ligger. Madskolen var med til at sætte Amager Fælled Skole på 'verdenskortet' – både bogstaveligt og i overført betydning.

Den blev et sted vi kunne bruge til alle former for arrangementer. På den måde kunne vi åbne skolen ud mod lokalsamfundet. For minimale omkostninger indførte vi gratis morgenmad i noget af vinterhalvåret. På den måde tog vi konsekvensen af den virkelighed skolen ligger i, hvor nogle børn kommer afsted om morgenen uden at have fået morgenmad. Vi kunne dermed, på grund af madskolen, tilbyde nogle af børnene en anden start på dagen end den stressede og sultne.

Man skal selvfølgelig passe på med at idylisere fortiden, men jeg er ikke i tvivl om at mange børn voksede og profiterede af Madskolen, fordi vi ikke bare tænkte den som et sted, der lavede mad. For os var den et centralt sted på skolen og et udvidet pædagogisk rum. Eleverne var med til at lave maden en uge af gangen som en del af hjemkundskabsundervisningen, så de ikke bare var gratis arbejdskraft. Der var læring i det. Kokkene stod for en del af undervisningen.

Vi havde også elever som i perioder simpelthen ikke kunne rummes i deres klasser. Og både dem og deres klasse havde brug for en pause. Også der kunne køkkenet på Madskolen bruges positivt, så de elever kunne komme en tur derover og få en helt anden rolle end de havde i deres klasser. Gang på gang kunne vi se elever gå fra at have og være en udfordring i deres klasser og opleve nederlag på nederlag til at komme i køkkenet og få en masse succesoplevelser med forklædet på.

Jeg ved ikke om jeg vil sige, at vi kom helt i mål med vores sundhedsprofil. På nogle områder gjorde vi, på andre ikke. Men det, der i hvert fald lykkedes var at få vendt skolens ry og gøre den til en aktiv og positiv del af lokalområdet. Skolen gik fra at være en to-sporet skole med 67 % to-sprogede børn i 2008 til i dag at have fem spor og være enormt efterspurgt og attraktiv. I den bevægelse har Madskolen spillet en meget stor rolle. Den blev en del af skolens identitet, stolthed og samlingspunkt. Den var med til at løfte Amager Fælled Skole og var en af skolens 'mærker' – internt og eksternt. Den banede vej for mange eksterne samarbejder og åbnede skolen ud mod omverdenen. Den fungerede som en slags "varmestue", "frikvarter", "frirum", "mentorrum" for udskolingseleverne, der nød at tilbringe tid der.

Vi knoklede hårdt for at gøre Madskolekonceptet til en succes – både på Amager Fælled Skole og i København. Og på mange måder lykkedes det for os. Men vi ville ikke have kunnet klare det uden Københavns Madhus, der hele vejen igennem støttede, opmuntrede og bakkede op. Var med til at bane vej for os, skabe kontakter, omtale og opmærksomhed. Var med til indgyde tro, håb og tillid, når tingene var svære og uoverskuelige – og aldrig lod os være alene med de store udfordringer. Formåede at have respekt og forståelse for de særlige lokale historikere og forudsætninger, og alligevel kunne støtte og skubbe i den rigtige retning. Formåede at involvere og engagere sig uden at tage over. Formåede at give os følelsen af at vi kunne noget særligt. Deres idealisme, mod, vilje til at tage ansvar og engagere sig i samfundet, smittede af og inspirerede os.

Hvis jeg skal give Amager Fælled Skoles udvikling i den periode, jeg var skoleleder, en overskrift, så skulle det være "Fra Sissyfosarbejde til Mattheuseffekt." Fra at være et sted hvor mange ting var op ad bakke og bare var en negativ spiral, til at være et sted hvor rigtig meget lykkedes og var muligt. Vi fik en anden elevsammensætning, en god blanding, der afspejlede kvarterets beboersammensætning – både etnisk og socialt, vi fik andre fagligheder ind på skolen takket være madskolen som blev en løftestang og katalysator for hele forandringen. Og hvis jeg skal give en overskrift til dette essay, så skal det være: "Alting starter med en drøm, og drømme kan gå i opfyldelse..", fordi sådan indledte jeg min velkomsttale ifm. indvielsesreceptionen for vores Madskole, da den stod klar.

Bilag

Bilag 1 – Begrebsforklaring

Nedenfor forklares de ord og begreber, som anvendes i denne status, og som ikke er alment kendte.

Madskole:

En københavnsk madskole er en skole, hvor der hver dag fremstilles mad til de elever, der er tilmeldt madordningen, i eget produktionskøkken. Maden produceres af køkkenfagligt kompetent personale og en gruppe elever involveres hver dag i madlavningen. Maden spises i dertil indrettede spiseområder og ikke i klasselokalerne.

En madskole er mere end et produktionskøkken og mere end en bespisningsordning. Det er en skole, hvor maden er en integreret del af skolens hverdag, pædagogik og organisering. Skolen skal ikke alene eksperimentere med råvarer og menuer, men også med muligheder for fagintegrering, tværfaglige projekter, omorganisering af lærerressourcer, ændret pausestruktur, integrering af børnene i køkkenet, opgradering af hjemkundskab etc.

EAT:

EAT er et fælles kommunalt skolemadskoncept, der sælges til elever via forudbestilling på nettet. EAT er frisklavet mad produceret i et stort EAT-køkken. De mest sårbare produkter færdigtilberedes i EAT-boden på skolerne, hvor også dagens menu varmes og det hele anrettes i specielt designet engangsemballage, der både er indbydende og nedbrydeligt. EAT-boden på skolerne er basen for det daglige arbejde, der drives af en bod-ansvarlig og skiftende elever typisk fra 6.-9. klasse. Maden bringes ud til indskoling, mens mellemtrinnet og udskoling selv henter maden i boden. EAT har sit eget selvstændige brand, som går igen på menuplaner, T-shirts, i skolebodens udseende, personalets beklædning, på emballage mm. På skolerne er der etableret EAT-lounges, som er spiseområder forbeholdt udskoling.

EAT-skole:

En skole, der tilbyder eleverne skolemad i regi af EAT-ordningen.

Pædagogisk måltid:

En spisesituation, hvor en gruppe børn og voksne spiser sammen, helst den samme mad, og hvor der er et læringsformål ud over dét at blive mæt. De voksne, pædagogisk personale og/eller lærere, har et professionelt ansvar for at måltidet er rart og lærerigt, bl.a. ved at børnene involveres i afviklingen af måltidet. Det pædagogiske måltid er altså et socialt rum OG et læringsrum, der bidrager til børnenes maddannelse og sociale kompetencer. Det pædagogiske måltid er altså ikke selve den mad, som det pædagogiske personale spiser som led i det professionelle arbejde med børnene.

Madlæring:

Madlæring handler om at børnene opbygger en forståelse for mad i ordets bredeste forstand; råvarerne, tilberedningen og de færdige retter – duften, smagen og konsistensen. Det handler om 'jord-til-bord', tilberedningsteknikker, bæredygtighed osv.

Maddannelse:

Maddannelse er for Københavns Madhus handlekompetencer i forhold til mad og måltider. I bred forstand at kunne træffe reflekterede valg og have en kritisk sans, når det gælder kvalitet i råvarer, smag og tilberedning, men mindst lige så vigtigt valg i forhold til sundhed. Men maddannelse er mere end valg.

Maddannelse er at være undersøgende, at have glæde, nydelse og nysgerrighed som indgang til mad.

Maddannelse er at have respekt for mad og måltider, åbenhed overfor nye oplevelser, smage og råvarer. At have madmod, madlyst og madglæde. At acceptere andres forhold til mad og forholde sig reflekteret til det.

Børnemad:

Mad til 0-6-årige børn i Københavns daginstitutioner.

Københavns Madhus:

Københavns Madhus blev etableret i 2007. Etableringen blev vedtaget af Københavns Borgerrepræsentation og målet var at skabe bedre offentlige måltider i Københavns kommune. Madhuset blev oprindeligt stiftet som en ikke-erhvervsdrivende fond, men har siden 2013 fungeret som en erhvervsdrivende almennyttig fond med både privat og offentligt virke.

Køkkenløft:

Køkkenløftet er et toårigt udviklingsforløb, der er udviklet af Københavns Madhus og har været en af grundpillerne i arbejdet med at sikre dejlige, økologiske måltider til Københavns børn frem til 2017, hvorefter Københavns Madhus ikke længere varetager den opgave.

Køkkenløftet bygger på en model, der vurderer måltiderne ud fra en høj overligger, der sætter et klart mål og giver noget at stræbe efter. Institutioner, der deltager i køkkenløftet, forpligter sig til at skabe forandringer med fx målrettede kurser, inspirationsarrangementer, rådgivning i køkkenet og fællesarrangementer. Forløbet indledes og afsluttes med et vurderingsbesøg, hvor målopfyldelsen for hver af de fem nedenstående løfter vurderes.

Køkkenløftet er bygget op om 5 løfter, der bruges som løftestang for at motivere institutionerne til forandring, forbedring og udvikling:

1. Lige til at spise - om den kulinariske kvalitet
2. Rå varekvalitet - om de varer, der bliver brugt
3. Respekt for måltidet - om omgivelser, omsorg og samvær
4. Den rette mad til de rigtige mennesker - om den ernæringsmæssige kvalitet
5. Ansvar og arbejdsglæde - om de organisatoriske og menneskelige forhold

Madliv København:

Madliv København er udviklet af Meyers Madhus og er en videreudvikling af de sidste års store indsats i Køkkenløftet. Madliv København er et 18 måneders rådgivnings- og udviklingsforløb med fokus på økologi, kvalitet og samarbejde. Formålet med Madliv København er at understøtte og styrke det daglige arbejde, som Københavns Kommunes institutioner hver dag udfører – fra køkken- til lederniveau.

Madliv København er bygget op om ni målsætninger for det gode måltid, som indsatsen og rådgivningen er centret omkring:

- **Organisering:** Vi arbejder sammen om mad og måltider på tværs af faggrupper, og ledelsen tager det overordnede ansvar for, at vi når i mål med udviklingen
- **Forankring:** Vi tager ansvar for, at den nødvendige viden forankres hos alle relevante medarbejdere, og vi har en plan for at fastholde udviklingen på sigt – også, hvis der er udskiftninger i personalet
- **Kommunikation:** Vi kommunikerer aktivt, levende og relevant med børn og forældre om maden, og vi har klare rutiner for intern kommunikation om mad og måltider
- **Madhåndværk:** Vi laver mad fra bunden med sæsonens friske råvarer og godt håndværk. Vi bruger minimum 90 % økologiske varer og tager hensyn til klima, dyrevelfærd og bæredygtighed
- **Sanseoplevelsen:** Vi serverer velsmagende og varieret mad, så måltiderne bliver sanseoplevelser, man kan glæde sig til hver dag
- **Planlægning:** Vi arbejder bevidst med at styre indkøb og menuplanlægning, så der bliver råd til økologi og madglæde. Vi arbejder herunder målrettet med at minimere madspild
- **Den rette ernæring:** Vi sørger for, at maden møder hver enkelt barns ernæringsmæssige behov, samtidig med, at vi tager hensyn til spiseoplevelsen, så sundhed og madglæde går hånd i hånd
- **Måltidet i hverdagen:** Vi har en klar bevidsthed om, hvad der skaber rammerne for det gode måltid hos os, og vi arbejder bevidst med at sikre, at der bliver tid, ro og rum til at nyde måltidet og samværet omkring dette
- **Den spisende i centrum:** Vi interesserer os for og tager hensyn til børnenes madkultur og præferencer, og vi gør så vidt muligt børnene til aktive medskabere af det gode måltid

Madliv København i den enkelte institution skydes i gang med en opstartworkshop og et afdækningsbesøg og afsluttes med evaluering.

Læs mere om Madliv København her https://maaltider.kk.dk/sites/maaltider.kk.dk/files/uploaded-files/madliv_koebenhavn_buf.pdf

Bilag 2 – datagrundlag og metode

Madindsatsen analyseres i denne status på følgende fem punkter:

- **Madens infrastruktur** – fx udbredelsen af maden, investeringer og økonomi, samt faciliteter til madproduktion og spisning.
- **Maden** – fx råvarekvalitet, kulinarisk niveau og ernæring.
- **Måltidet** – fx værtskabet, mødet mellem mennesker og de fysiske rammer
Måltidet er det rum, der skabes, når mad spises, smages og nydes i fællesskab med andre. Ved måltidet foregår en social interaktion mellem voksne og børn og børn i mellem. Det kan løse nogle af udfordringerne ved, at maden ikke er den samme som hjemme, og at der skal smages på nye ting. Ved måltiderne lærer man også en masse sociale regler, og kan få talt om ting, der ellers ikke er tid til.
- **Børneinvolveringen** – fx deltagelse i produktion, forberedelser af måltider og mad som tema i pædagogiske aktiviteter.

Det er en selvstændig indsats at involvere børn og elever ikke blot omkring måltidet, men også i selve i madproduktionen eller mad som pædagogisk aktivitet. Det har været en gennemgående ambition for de løsninger, der er udviklet i løbet af de sidste 10 år. Ved at blive ansvarlig for madproduktionen, og være med til at sikre at ens kammerater får noget at spise, lære børnene grundlæggende færdigheder, og får øvet sig på helt basale håndværksmæssige kundskaber. Under og omkring udviklingen af måltidet, vil alle børn have stor mulighed for mad-læring. I denne status har vi været særligt opmærksomme på, hvordan måltidet bliver gjort til et værktøj for læring, samt hvordan det kan gøres endnu bedre.

- **Organisering** – fx samarbejde, kommunikation og tværfagligt arbejde om mad og måltider.
For at sikre god mad og gode rammer for måltidet kræver det tværfagligt samarbejde mellem personale i institutioner og på skoler. Personalet er bindeleddet, der bringer mad fra jord, over køkkenbord, ind på spisebordet og ned i maverne. Det kræver god overlevering at sikre den kulinariske kvalitet samt mulighed for læring om mad.

Datagrundlaget i analysen varierer en del, da der er stor forskel på, hvor meget viden, der foreligger om de forskellige områder og analysepunkter. Tabellen nedenfor viser, hvilke typer data, der er brugt i de forskellige

Daginstitutioner

Madens infrastruktur	Maden	Måltidet	Børneinvolvering	Organisering
Data fra Børne- og Ungdomsforvaltningen	Data fra udviklingsforløb Køkkenløft og Madliv København ²⁵	Data fra udviklingsforløbene Køkkenløft og Madliv København	Data fra udviklingsforløbene Køkkenløft og madliv København	Data fra udviklingsforløbene Køkkenløft og madliv København
		Evalueringsrapport fra 2011	Evalueringsrapport fra 2011	Evalueringsrapport fra 2011
		Temperaturmåling 2017 ²⁶	Temperaturmåling 2017	Temperaturmåling 2017
		Besøg i daginstitutioner	Besøg i daginstitutioner	Besøg i daginstitutioner

²⁵ Se mere om Køkkenløft og Madliv København i bilag 1

²⁶ Læs mere om Temperaturmåling 2017, Område Amager i bilag 3

EAT-skoler

Madens infrastruktur	Maden	Måltidet	Børneinvolvering	Organisering
Data fra Børne- og Ungdomsforvaltningen	Interview med EAT-køkkenet Udsagn fra elever På drømmeworkshop	Interview med EAT-køkkenet Udsagn fra elever På drømmeworkshop Besøg på EAT-skole Københavns Madhus generelle observationer og erfaring med området	Interview med EAT-køkkenet Udsagn fra elever På drømmeworkshop Besøg på EAT-skole Københavns Madhus generelle observationer og erfaring med området	Interview med EAT-køkkenet Udsagn fra elever På drømmeworkshop Besøg på EAT-skole Københavns Madhus generelle observationer og erfaring med området

Madskoler

Madens infrastruktur	Maden	Måltidet	Børneinvolvering	Organisering
Data fra Børne- og Ungdomsforvaltningen	Køkkenløft data ²⁷ Viden fra madskoleseminar	Køkkenløft data Viden fra madskoleseminar Besøg på madskole Københavns Madhus generelle observationer og erfaring med området	Køkkenløft data Viden fra madskoleseminar Besøg på madskole Københavns Madhus generelle observationer og erfaring med området	Køkkenløft data Viden fra madskoleseminar Besøg på madskole

Fritidsinstitutioner

Madens infrastruktur	Maden	Måltidet	Børneinvolvering	Organisering
Data fra Børne- og Ungdomsforvaltningen	Viden fra Københavns Madhus' besøg på et lille udsnit af enhederne	Viden fra Københavns Madhus' besøg på et lille udsnit af enhederne	Viden fra Københavns Madhus' besøg på et lille udsnit af enhederne	Viden fra Københavns Madhus' besøg på et lille udsnit af enhederne

²⁷ Se mere om Køkkenløft i bilag 1

Oversigt over kvalitativ dataindsamling

25.09.2017

Feltbesøg i integreret daginstitution 1

- Tegneøvelse med børnehavebørnene på stuen ”tegn livretter på paptallerkener” med det: formål at tale med børnene om mad.
- Samtale med pædagoger om aktiviteter omkring mad samt måltidet.
- Interview med køkkenleder
- Samtale med institutionsleder og det tilstedeværende personale i personalerummet (inkl. vuggestuerepræsentanter); fokus på maddannelse og madmod.

27-28.09.2017

Madskolemanifestseminar:

- Køkkenpersonale, skoleledere og lærere fra de københavnske madskoler samt repræsentanter fra Børne- og Ungdomsforvaltningen og Københavns Madhus blev samlet for at definere, hvad en madskole i København er, udpege succeser og potentialer, samt formulere drømme for fremtidens Madskoler. Drømmene manifesterede sig i 10 konkrete punkter i et manifest, som skolerne vil arbejde hen imod.

29.09.2017

Feltbesøg på EAT-skole, september 2017

- Deltagelse i forberedelserne i EAT-boden med en 6. klasse.
- Gruppe interview med 4 elever fra samme 6. klasse
- Samtale med elever i EAT-loungen
- Interview med EAT-bodpersonale

05.10.2017

Feltbesøg i EAT-køkken, oktober 2017

- Interview med Leder af EAT-køkkenet Dorthe Dybro og to køkkenmedarbejdere, som har været med i over 10 år.

11.10.2017

Drømmeworkshop med skolebørn

- 18 Skolebørn fra 5.-8. klassetrin fra forskellige københavnske skoler deltog i fremtidsworkshop arrangeret af KBH Madhus.
- Eleverne identificerede problemer ved den nuværende skolemad, maden i fritidshjemmene, madlæring i skolen m.m.
- Eleverne udviklede og fremlagde deres drømme for fremtidens skolemad.

25.10.2017

Feltbesøg på Madskole

- Deltagelse i en dag i køkkenet med tre skoleelever og køkkenpersonale.
- Observation af måltider
- Samtale med eleverne om madskolen, madlæring og måltidskultur
- Samtale med køkkenpersonale om madskolens rolle på skolen, madlæring og måltidskultur.

26.10.2017

Møde med Københavns Fælles Elevråd

- Spørgsmål fra KBH Madhus om drømme for fremtiden skolemad blev taget op på elevrådsmøde.
- Møde mellem 4 repræsentanter fra KFE og Københavns Madhus; fokus på KFE's drømme for fremtidens skolemad.

01.11.2017

Feltbesøg i integreret daginstitution 2

- Tegneøvelse med børnehavebørnene på stuen "tegn livretter på paptallerkener" med det formål at tale med børnene om mad.
- Samtale med pædagoger om aktiviteter omkring mad samt måltidet.
- Interview med køkkenleder
- Samtale med det tilstedeværende pædagogisk personale i personalerummet (inkl. vuggestuerepræsentanter); fokus på måltid og madaktiviteter med børn.

01.12.2017

Kvalificeringsworkshop med nøglepersoner i Børne- og Ungdomsforvaltningen og Københavns Madhus

- Fælles kvalificering af foreløbige konklusioner
- Drøftelse af succeser og udfordringer samt fremtidsvisioner

Bilag 3 – Temperaturmåling 2017, Område Amager

Formålet med spørgeskemaundersøgelsen var at lave en temperaturmåling af, hvordan køkkenmedarbejdere, maddannelse og måltidskultur er blevet integreret i daginstitutioner.

Dataindsamlingsmetode

For at undgå at forstyrre for stor en del af de Københavnske institutioner, valgte områdeledelsen i BUF at sende spørgeskemaet ud i Område Amager.

Undersøgelsen er designet til at belyse emnet fra flere vinkler, ved at lave spørgeskemaer målrettet ledere/pædagogiske ledere, pædagogisk personale og køkkenpersonale.

Spørgeskemaerne er sendt pr. mail til institutionernes hovedkontaktmail, som hovedsageligt administreres af lederne/de pædagogiske ledere. Det betyder, at der herefter har det været en opgave i at sørge for besvarelse fra henholdsvis en pædagog og køkkenpersonale. Denne fremgangsmåde er valgt fordi hverken pædagogisk personale eller køkkenpersonale har meget arbejdstid foran en computer, og sjældent har en arbejds-mailadresse.

Vores svarprocent blev desværre meget lav i første omgang på omkring 10 – 15 %. Der var langt flere besvarelser fra ledere end fra køkkenpersonale og pædagogisk personale. Antageligt fordi den meget begrænsede adgang til computer i arbejdstiden er en stor hindring for besvarelse af spørgeskemaet. Derfor cyklede en medarbejder fra Københavns Madhus ud til en række institutioner på Amager med en iPad for at indsamle besvarelser fra pædagogisk personale og køkkenpersonale. Denne metode viste sig noget mere effektiv og stort set alle besøg i institutioner resulterede en eller to besvarelser.

Svarprocent og spørgeskemaer

Spørgeskemaerne er sendt ud til 83 daginstitutioner på Amager. Svarprocent for ledere/pædagogiske ledere: 47 % (39 besvarelser), svarprocent pædagogisk personale 28 % (23 besvarelser), svarprocent køkken 42 % (35 besvarelser). Total antal mulige respondenter 249 (3 personer fra hvert af de 83 institutioner), totalt antal indsamlede svar 97 = samlet svarprocent på 39 %.

Fokus for undersøgelsen er børnenes involvering i madlavning og måltider, samt samarbejdet mellem køkken- og pædagogisk personale. Derfor har vi fx stillet spørgsmål til, hvorvidt køkkenet får feedback fra børnene på maden, og hvorvidt børnene kan se dem imens de arbejder. Vi har også spurgt til, hvordan mad indgår som en aktivitet med børnene udover måltidet. Spørgeskemaet kan ved interesse rekvireres hos Københavns Madhus. Spørgeskemaerne er udarbejdet af Københavns Madhus, og Børne- og Ungdomsforvaltningen har kommenteret og redigeret.

Anvendelse af data

Spørgeskemaundersøgelsen giver et billede af den aktuelle situation på de institutioner, der har svaret. Den er således ikke statistisk dækkende for hele København. Derudover var det frivilligt at deltage i undersøgelsen, og derfor vil der generelt være tendens til at de institutioner, der har størst fokus på maden besvarer spørgeskemaet. Det til trods, peger undersøgelsen på aktuelle tendenser, der, kombineret med kvalitativ viden, skaber et fint grundlag for en temperaturmåling af madens rolle i daginstitutionerne.

Resultaterne fra denne undersøgelse anvendes i redegørelsen i sammenhæng med andre data. Typisk kvalitative input eller resultater fra en tidligere spørgeskemaanalyse lavet i 2011. Der er metodeforskel mellem undersøgelserne og detaljerede sammenligninger er derfor ikke mulig. Men på det overordnede niveau kan tendenser på tværs af undersøgelserne fint sammenholdes.

Bilag 4 – Data vedrørende salg af skolemad

Salget af skolemad i København foregår via et online bestillingssystem, hvorfra der kan trækkes diverse data. Det er disse data, kombineret med aktuelle elevtal, der ligger til grund for salgs- og tilskudsanalyserne i kaptel "Maden på skolerne".

Det har vist sig at der er en vis usikkerhed i data, da tallene varierer alt efter, hvilken udtræksmetode der er benyttet. De tal der er inkluderet i analysen er dem, der samlet set er vurderet til at være mest valide og repræsentative.

Der foretages ikke en systematisk lagring af salgsdata, hvilket giver udfordringer i forhold til at fremskaffe sammenlignelige data over tid. I redegørelsen har uge 37 og september måned været brugt som analyseperioder. Det skyldes dels, at der foreligger data tilbage i tiden for netop den uge og måned og dels, at den uge og måned generelt er nogenlunde repræsentativ for salget henover et år. De tal, der er anvendt i analysen er udregnet som følger:

Indskoling: 0.-3. klasse
Mellemtrin: 4.-6. klasse
Udskoling: 7.-9. klasse

Alle nedenstående formler er lavet med indskoling som eksempel. Tilsvarende udregninger er lavet for mellemtrin, udskoling og samlet (hvor samlede tal er angivet).

Salgsprocent EAT

(Gennemsnitligt dagligt antal solgte måltider i den pågældende periode i indskoling / antal elever i indskoling) * 100 = daglig gennemsnitlig salgsprocent indskoling

Tallet er et udtryk for, hvor stor en del af eleverne, der køber EAT pr. dag.

Brugerprocent EAT

(Antal unikke kunder i indskoling, der har købt EAT mindst én gang i den pågældende periode / antal elever i indskoling) * 100 = brugerprocent indskoling

Tallet viser, hvor stor en del af eleverne, der er brugere af EAT. Eller sagt på en anden måde, hvor mange forskellige elever, der køber EAT.

Salgsprocent madskoler

(Antal elever i indskoling, der er tilmeldt madskolen i den pågældende periode / antal elever i indskoling) * 100 = salgsprocent indskoling

Udnyttelsesgrad tilskudsordningen EAT

(Antal måltider solgt med tilskud i den pågældende periode / (antal måltider solgt med tilskud i perioden + antal måltider, der kunne være blevet solgt med tilskud i perioden)) * 100 = udnyttelsesgrad

Måltider: medium og large menu samt sandwich

Tallet viser i hvor høj grad elever, der er godkendt til tilskud benytter sig af muligheden for at få EAT til reduceret pris.

Ovenstående udregning er lavet for hver af de tre tilskudsniveauer (100 %, 77 % og 55 %).

Udnyttelsesgrad tilskudsordningen madskoler

(Antal elever, der er godkendt til tilskud og er tilmeldt madskolen i den pågældende periode / (antal elever, der er godkendt til tilskud og er tilmeldt madskolen + antal elever, der er godkendt til tilskud og ikke er tilmeldt madskolen)) * 100 = udnyttelsesgrad

Tallet viser i hvor høj grad elever, der er godkendt til tilskud benytter sig af muligheden for at spise madskolemad til reduceret pris.

Ovenstående udregning er lavet for hver af de tre tilskudsniveauer.

Bilag 5 – Oversigt over eksisterende evalueringer og udgivelser på området

Til at underbygge redegørelsen om maden til børn i København har vi orienteret os i udvalgte udgivelser på området.

Udgivelserne centrerer sig om følgende emner:

- Måltider i daginstitutioner og skoler
- Sundhed og ernæring i mad til børn
- Økologi
- Maddannelse
- Folkesundhed

Eksisterende evalueringer og udgivelser på området:

Børne- og Ungdomsforvaltningen, 2013. Københavnerbarometeret 2013. Københavns Kommune

Christensen, Lene Møller, Gondolf, Ulla Holmboe, Køngerskov, Helle, and Trolle, Ellen. 2009. Grundlag for anbefalinger for sund mad i vuggestuer og børnehaver. Danmarks Tekniske Universitet, Fødevareinstituttet. [http://orbit.dtu.dk/en/publications/grundlag-for-anbefalinger-for-sund-mad-i-vuggestuer-og-boernehaver\(4f60d464-0c10-4bb1-ac58-4f12beec8c35\).html](http://orbit.dtu.dk/en/publications/grundlag-for-anbefalinger-for-sund-mad-i-vuggestuer-og-boernehaver(4f60d464-0c10-4bb1-ac58-4f12beec8c35).html).

Dal, J. K., & Hansen, M. W. (2016). Undersøgelse af Madskoler i Københavns Kommune. Aalborg Universitet.

Diderichsen, Finn, Brønnum-Hansen, Henrik, and Schnohr, Christina Warrer. 2014. Folkesundheden i København 2014. Sundhedsforvaltningen, Københavns Kommune

FOA Kampagne og Analyse 2011. Det siger FOAs medlemmer om mad og børns madvaner i dagtilbud. Fag og Arbejde.

Glavind, Niels, Susanne Pade, and Lennart Anthony. 2011. Frokostordninger i daginstitutionerne - hvad ønsker forældrene: en landsdækkende undersøgelse i kommuner og institutioner 2011. FOA - Fag og Arbejde.

Glavind, Niels og Susanne Pade. 2016. Kost i daginstitutionerne. FOA - Fag og Arbejde.

Haukrogh, Maria, Helle Køngerskov, and Lone Sevel. 2009. Det fælles frokostmåltid anbefalinger og inspiration til sund mad til børn i daginstitutionen. Søborg: Fødevarestyrelsen.

Iversen, Jeppe Decker, and Sabinsky, Marianne. 2011. En undersøgelse af mad- og måltidskulturen i daginstitutioner med forskellige madordninger. Danmarks Tekniske Universitet, Fødevareinstituttet. [http://orbit.dtu.dk/en/publications/en-undersogelse-af-mad-og-maaltidskulturen-i-daginstitutioner-med-forskellige-madordninger\(7d959d63-4a50-4ad1-964b-a3cff4a124d3\).html](http://orbit.dtu.dk/en/publications/en-undersogelse-af-mad-og-maaltidskulturen-i-daginstitutioner-med-forskellige-madordninger(7d959d63-4a50-4ad1-964b-a3cff4a124d3).html).

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri. 2010. Anbefalinger for frokostmåltidets ernæringsmæssige kvalitet til børn i daginstitutioner. [S.l.]: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri, Fødevarestyrelsen.

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri/Fødevarestyrelsen. 2009. Ernæringsanbefalinger til skolemad.

Møller Christensen, Lene. 2009. Statusundersøgelse om madordninger og mad- og bevægelsespolitikker i dagtilbud og på skoler 2008. Søborg: Danmarks Tekniske Universitet, Fødevareinstituttet

Møller Christensen, Lene, Kirsten Skovmand Hansen, and Marianne Sabinsky. 2009. Kvalitet af skolefrokost: undersøgelse af skoleelevers frokostmåltider. Søborg: Danmarks Tekniske Universitet, Fødevareinstituttet.

Nadelmann Pedersen, Agnes, and Lars Ovesen. 2016. Anbefalinger for den danske institutionskost. [Kbh.]: Sundhedsstyrelsen.

Nielsen, Marie Heyn, Lassen, Anne Dahl, Christensen, Lene Møller, and Sabinsky, Marianne. 2011. Evaluering af den ernæringsmæssige kvalitet af madordninger i daginstitutioner. Danmarks Tekniske Universitet, Fødevareinstituttet. [http://orbit.dtu.dk/en/publications/evaluering-af-den-ernaeringsmaessige-kvalitet-af-madordninger-i-daginstitutioner\(1dceedba-adc4-4450-b23c-01e417a29621\).html](http://orbit.dtu.dk/en/publications/evaluering-af-den-ernaeringsmaessige-kvalitet-af-madordninger-i-daginstitutioner(1dceedba-adc4-4450-b23c-01e417a29621).html).

Overgaard, Svend Skaftø & Michael Heasman 2014, The Organic Cuisine of The Copenhagen House of Food. Metropolitan University College

Ravnbøl, Kirsten Mikkelsen 2015. Økologisk Mad i Dagplejen. Københavns Kommune.

Sansolios, Sanne 2010. DANNELSE OG SUNDHED GENNEM BEDRE MADRAMMER I BØRNEHAVER. Red. Mette Vang Mikkelsen, Bent Egberg Mikkelsen & Jacob Grindsted. MENU & Aalborg Universitet, København.

Stovgaard, Mikkel, Mathias Thorborg, Helle Bjerge, Barbara Andersen og Karen Wistoft 2017. RAMMER FOR MAD OG MÅLTIDER I SKOLEN - En systematisk forskningskortlægning. Aarhus Universitet.

Sundhedsstyrelsen. 2012. Forebyggelsespakke - Mad & måltider.

Sylow, Mine. 2013. Skolemadssatsningen i KBH - EAT 2007-2012: hvad ville vi - hvad gjorde vi - hvad blev det til? Københavns Madhus.

Literaturliste

Børne- og Ungdomsforvaltningen. 2016: Sundheds-LIS 2016. Københavns Kommune.

Børne- og Ungdomsforvaltningen. 2017: Bevillingsvejledning 2017. Københavns Kommune.

Børne- og Ungdomsforvaltningen og Københavns Madhus, 2011: Børnemad i København Evaluering 2011.

Glavind, Niels, Susanne Pade, and Lennart Anthony. 2011. Frokostordninger i daginstitutionerne - hvad ønsker forældrene: en landsdækkende undersøgelse i kommuner og institutioner 2011. FOA - Fag og Arbejde.

Glavind, Niels og Susanne Pade. 2017. Udviklingstendenser på dagtilbudsområdet 2017. FOA - Fag og Arbejde.

Københavns Kommune, 2016: Sund og glad med dagplejemad. Københavns kommune.

Københavns Madhus, 2007a: Redegørelse om skolemad i Københavns Kommune. Københavns Madhus.

Københavns Madhus, 2007b: Redegørelse om skolemad i Københavns Kommune – bilagsrapport. Københavns Madhus.

Meyers Madhus. 2016: Status for økologien 2016. Københavns kommune.

Sylow, Mine. 2013. Skolemadssatsningen i KBH - EAT 2007-2012: hvad ville vi - hvad gjorde vi - hvad blev det til? Københavns Madhus.

Atkinson, Louise og Olsen, Trine Ring. 2016: Kortlægning af madkundskabsfaget i Københavns kommune. Københavns Madhus.