

Bilag 4

Den kulinariske kvalitet i udvalgte skolemadsordninger
v/kulinarisk iværksætter Kenneth Højgaard (kok og cand.techn.al), Københavns Madhus

4.1 Kulinarisk vurdering af skolemad

Formålet med denne kulinariske vurdering af mulige skolemadskoncepter, er at vurdere maden i Køss i forhold til andre koncepter. Findes der på markedet et koncept, som kan afløse Køss og gøre det lige så godt eller bedre rent kulinarisk?

Hvem vurderes

Vi har vurderet de skolemads løsninger, som vi kunne forestille os kunne implementeres på de københavnske skoler. Følgende leverandører er fundet relevante:

- Københavns Sunde Skolemad - Køss (den nuværende københavnske skolemad)
- 1-2-3 skolemad (Ballerup kommune og Vejle kommune m.fl.)
- Frydenholm A/S (Ishøj Kommune og Roskilde Kommune m.fl.)
- Lunchbag (individuelle skoler i Vestsjælland)
- Diakonissestiftelsen (Frederiksberg Kommune m.fl.)
- Karmacatering (individuelle skoler i København og Nordsjælland)

Tabel 4.0: Forskellene mellem de forskellige koncepter

	Styk salg	Varm mad	Bestilling på skolen	Forankring på skolen
Køss	Ja	Ja	Ja	Ja
1-2-3 skolemad	Ja	Ja	Ja	Ja
Frydenholm	Ja	Ja	Ja	Ja
Lunchbag	Nej	Nej	Nej	Nej
Diakonissen	Ja	Nej	Nej	Nej
Karma	Nej	Nej	Nej	Nej

Vurderingsmetode

En kulinarisk vurdering vil altid være subjektiv, hvilket også vil være tydeligt i beskrivelsen af maden fra de 6 forskellige skolemadsordninger. Vores vurderinger af maden bygger imidlertid på nogle metoder, hvor den kulinariske kvalitet beskrives ud fra nogle veldefinerede kriterier.

Vurderingen er sket af flere omgange og med flere forskellige smagspaneler:

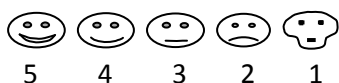
- Et børnepanel bestående af 5Y fra N. Zahles Seminariskole sammen med deres klasselærer Lektor Helle Brønnum Carlsen, som har prøvesmagt maden fra Køss 2 gange, Lunchbag 1 gang, Diakonissestiftelsen 1 gang og Karmacatering 2 gange
- Et professionelt fagpanel "Faddergruppen" bestående af Pernille Skjødt (Kok), Mikkel Maarbjerg (kok), Nikolaj Kirk (kok), Ole Poulsen (kok og lærer), Helle Brønnum Carlsen (Ph.d. og lektor). Faddergruppen sekretariatsbetjenes af Københavns Madhus ved kulinarisk iværksætter Kenneth Højgaard (kok og cand.techn.al). Panelet har foretaget en smagning af alle koncepter undtagen Lunchbag
- Ansatte ved Københavns Madhus som har smagt alle ordninger gentagne gange

Til alle smagninger er der taget stilling til følgende 8 parametre: indpakningen, duften, konsistensen, smagen, smagsintensitet, størrelsen af portionerne, temperaturen, og hvad man syntes om retten som helhed.

Maden fra de forskellige leverandører bliver leveret til skolerne under forskellige forudsætninger, og er vurderet ud fra disse forudsætninger. Dette dokument er en opsamling og konklusion af alle de prøvesmagninger, vi har foretaget.

Vurdering

I alle smagninger blev smagspanelet bedt om at afgive karakter inde for de 8 kategorier. Skalaen var 5 symboler som er blevet oversat til numerisk værdier fra 1 til 5, hvor 1 er lavest og 5 er højest.



Tabel 4.1: Børnepanelets vurderinger

	Køss	Diakonissen	Karma	Lunchbag	1-2-3 skolemad	Frydenholm
Indpakningen	2,1	2,9	2,6	1,9	Ikke foretaget	Ikke foretaget
Duften	2,5	3,3	2,6	1,7	Ikke foretaget	Ikke foretaget
Konsistensen	2,5	3,3	2,8	1,8	Ikke foretaget	Ikke foretaget
Smagsintensitet	2,5	3,1	3,1	1,9	Ikke foretaget	Ikke foretaget
Balance	2,5	2,9	3,2	1,9	Ikke foretaget	Ikke foretaget
Størrelsen	2,6	3,1	2,9	1,7	Ikke foretaget	Ikke foretaget
Temperaturen	2,3	2,7	2,7	1,9	Ikke foretaget	Ikke foretaget
Retten	2,5	3,1	2,9	1,7	Ikke foretaget	Ikke foretaget

Det var desværre ikke muligt at servere mad fra 1-2-3 Skolemad og fra Frydenholm for vores børnepanel

Tabel 4.2 Faddergruppens vurderinger

	Køss	Diakonissen	Karma	Lunchbag	1-2-3 skolemad	Frydenholm
Indpakningen	2,0	3,0	1,9	Ikke foretaget	2,0	3,2
Duften	2,3	2,3	1,3	Ikke foretaget	1,6	3,4
Konsistensen	2,3	2,5	1,8	Ikke foretaget	1,4	2,9
Smagsintensitet	2,0	1,3	2,0	Ikke foretaget	1,3	2,6
Størrelsen	2,9	3,3	3,0	Ikke foretaget	2,3	3,7
Temperaturen	1,0	2,1	1,0	Ikke foretaget	2,6	2,8
Retten	2,4	1,7	1,9	Ikke foretaget	1,4	2,9

Det var desværre ikke muligt at servere mad fra Lunchbag for vores professionelle smagepanel

Samlet vurdering

Det store spørgsmål er, hvad en skolemadsordning skal? Er det en udlicitering af madpakken, en hjælp til forældrene, som mod et større eller mindre beløb kan betale sig fra med god samvittighed at lade være at smøre madpakker? Eller er det en slags opdragelse af de unge til kritisk at kunne vurdere, om mad er af god eller dårlig kvalitet?

Fremtidsforskerne står i kø for at fortælle os, at det snart er fortid at tilberede maden selv, og derfor giver det måske god mening at lære børnene, hvordan mad fremstillet af andre kan smage. At vurdere mad er en subjektiv størrelse og at tale om, at mad kan smage hjemmelavet eller fabriksfremstillet er meget følelsesladet. Men i smagningen har vi stødt på forskellig grader af smag der henleder tankerne på fabrik. Maden fra 1-2-3 Skolemad har en smag, der meget markant giver indtryk af industrifremstillet mad. Maden fra Frydenholm er klart den mad, der smager mest som hjemmelavet.

Brugen af halv og hel-fabrikata gør, at Diakonissestiftelsen, Karmacatering og Lunchbag ligger i mellem 1-2-3 Skolemad og Frydenholm, og til sidst ligger Køss tættest på Frydenholm.

Maden fra Køss mangler dog smag. Vi mener, at der konsekvent bliver underkrydret, og at visse dele af Køss konceptet ikke virker og skal gentænkes. Det handler blandt andet om opvarmningen af maden, der ikke fungerer optimalt og om kvaliteten af deres sandwiches. Men der er stadig en hjemmefremstillet smag, hvilket er værd at bygge videre på.

Konceptet fra Frydenholm er meget afhængigt af, at der er de helt rigtige faglige ressourcer i modtagekøkkenet. Hvis konceptet skulle implementeres på de 62 skoler i København ville det kræve, at der ansættes i alt ca. 100 personer til at varme mad ude på skolerne. Med de problemer, der er med at rekruttere kvalificeret personale til køkkenerne i dag, er det næppe muligt.

Diakonissestiftelsen, Karmacatering og Lunchbag har kun kold mad og er ikke forankret på skolerne, hvilket gør, at det bliver en form for madpakke service. Diakonissestiftelsen er stærk på sandwichsiden, da deres sandwich smøres hver morgen, og derfor altid leveres friske. Diakonissestiftelsen fremstiller også pølsehorn og bagel med pålæg.

Maden fra Karmacatering leveres i en bakke med tre rum, hvor der er grøntsager, kartofler og kød. Lunchbag har en pose med et stk. frugt, et brød og et bæger med salat. Svagheden ved de kolde løsninger er, at de hurtigt bliver ensformige. Så selv om Karmacatering ved første øjekast ser indbydende ud med en god del grøntsager, bliver det alligevel ensformigt efter et stykke tid. Karmacatering og Diakonissestiftelsen fremstiller maden om morgenen samme dag som maden udleveres på skolerne, hvilket giver en større grad af friskhed, og det gør at maden ikke fremstår isnende kold. Det er værd at bemærke, at maden fra disse to madordninger får en noget højere karakter hos børnepanelet end maden fra Køss og Lunchbag.

Konceptet bag 1-2-3 Skolemad minder meget om konceptet bag Køss, men er af så ringe kvalitet, at vi mener man bør forholde sig til, om det er bedre ikke at have en skolemadsordning. Smagen i de forskellige retter fra 1-2-3 Skolemad er som lavkvalitets færdigretter fra et supermarked. 1-2-3 Skolemad har dog til dels løst det opvarmningsproblem, som Køss bliver kritiseret for, da al maden bliver blandet sammen i en enkel bakke. Alle sandwich hos 1-2-3 Skolemad bliver varmet i en toast varmer, hvilket får det kølede brød til at smage friskt, men de lader også meget tilbage at ønske i forhold til smag og konsistens.

Med hensyn til økologi, er det kun Frydenholm, som er 100 pct. økologisk, de andre skolemadsleverandører har langt mindre andel eller slet ingen økologi. Især ved

kødprodukterne er økologien fravalgt. Dette er uheldigt, især da det i Københavns Kommune er et krav, at der skal benyttes 70 pct. økologiske råvarer.

Det er kun Køss, der tager kulturelle og religiøse hensyn til kunderne ved at benytte kød fra halal-slagtede dyr. Frydenholm har undladt at benytte svinekød i menuerne, og der ligger generelt en udfordring i at skaffe økologisk halal-slagt kød.

Efter at have set og smagt på maden fra de seks skolemadsleverandører er vores konklusion, at der ikke er en ideel skolemadsløsning på markedet. Køss konceptet trænger til en gennemgribende opstramning og til at få et kvalitetsløft, men der er på den anden side, et godt fundament at bygge videre på.

4.2 KØSS

Variation

I Køss består maden af varm mad, kold mad, sandwiches og desserter. Den varme mad skifter hver dag i 2 uger, og herefter begynder menuplanen forfra med de samme 10 varme retter i 2 uger. Denne 2-ugers menuplan findes i en sommerudgave og i en vinterudgave. Af de 10 varme retter i sommermenuen er 7 med hakket okse- eller kalvekød, 2 med kyllingestrimler og en med okse strimler. 2-ugers menuplanen indeholder også 10 forskellige kolde "menuer", og det er en blanding af sandwich, pastasalater og foccaciaboller.

Smag og konsistens

Alle de varme retter vil vi betegne som børnemad, som hører til den danske madkultur fra sidst i det 20. århundrede, hvor maden er tillempet eksotisk, men ufarlig. Køss skriver selv, at *"Maden er tilpasset skoleelevernes smag og appetit, og der tages hensyn til, at der på skolerne er mange forskellige elever med forskellige præferencer"*. Det kommer til udtryk ved, at alle de varme retter er meget neutralt krydret. Den ret, der er krydret mest, er kyllingetortilla, som også er den ret, der blev vurderet højest. Nogle af børnene fra vores smagepanel bruger retten som en slags benchmark for de andre retter, de smagte. Vi mener, at det er et problem, at maden er tilegnet børn i en grad, at den varme mad fremstår som decideret børnemad, fordi man indenfor samme koncept vil ramme børn fra 0. til 9. Klasse. Vi mener ikke at de store elever i 8. og 9. klasse kan og vil blive tilfredsstillet af den, og de vil sandsynligvis gå efter noget andet mad, end det skolebuden kan tilbyde.

Den kolde mad består primært af pastasalat, sandwiches og dessert. Pastaretterne er som i tilfældet med den varme mad, meget neutralt krydret. Det er så meningen, at eleverne selv skal komme dressing på. Idéen med, at eleverne selv tilsætter dressingen er god nok, men den ene slags dressing, der bliver brugt er utrolig ringe. Selve pastaen fremstår hård, som om den ikke er kogt nok, hvilket måske skyldes, at der ikke er taget højde for, at den skal spises kold.

Hver uge er der 4 forskellige sandwiches at vælge imellem. To af dem er med det samme fyld, men med forskelligt brød, heraf kan rugbrødsbollen kun købes på internettet. Som beskrevet, gentages udvalget af sandwiches hver anden uge. En af de 4 sandwich er en foccaciabolle med peperoni eller ost, der kan sammenlignes med de boller, der sælges på en tankstation. Køss burde – mener vi - fremstå som et alternativ til kiosker og tankstationer, og ikke tilbyde det samme produkt. Drengene i vores børnepanel var meget glade for disse foccaciaboller, men var stadig sultne efter at have spist én.

De resterende sandwich indeholder meget lidt fyld i forhold til brød. Til trods for, at de sandwich vi serverede skulle have en holdbarhed på yderligere 2 dage, var de på samme tid både smattede og tørre. Bollerne fremstår som meget fiberfattige, selvom de ifølge deklARATIONEN skulle indeholde 6 pct. fibre. Det skyldes, at der til brødet er tilsat sukkerrofibre og havrefibre, som man ikke kan se i brødet. Vi vil ikke anbefale at "snyde" fibre i børnene på denne måde. Det ville ud fra et maddannelsesperspektiv være bedre at brødet indeholdt synlige fibre, så børnene blev vant til farve, smag og konsistens.

Det grundlæggende problem er, at sandwichene tilberedes dagen før de leveres til skolerne og yderligere har en holdbarhed på 3 dage, hvilket altid vil give et uheldigt resultat. Det er derfor

nødvendigt at arbejde med produktudvikling af brødet og skabe mulighed for, at sandwichene fremstilles samme dag som de spises. Det sammen gælder de boller, som sælges uden fyld, der minimum har været 12 timer på køl, hvilket bevirker, at stivelsen i bollerne krystalliseres og derfor virker de tørre.

Design og udtryk

Al den varme mad fra Køss leveres i papbakker med plastfilm over. Bakkerne giver en god beskyttelse, så eleverne ikke brænder fingrene. Men bakkerne bliver dog vurderet grimme og usmarte af vores børnepanel. "Den har et grimt design, men er nem at åbne" (tortilla m/kylling og salat) og "Man kunne godt gøre lidt mere ud af indpakningen" (tortilla m/kylling og salat). Med valget af hvide bakker med orange prikker og et stort hvidt klistermærke oven på får indpakningen et institutionsagtigt præg, som ikke appellerer til skolebørn – eller voksne.

Økologi, halal og madkultur

Alt kød i den københavnske skolemad er fra halal-slagtede dyr, og derved er svinekød udelukket i den menu, der er afprøvet. At der tages hensyn til alle kulturer er kun naturligt og ønskeligt. Men at udelukke svinekød fra en hel sommermenu, mener vi er problematisk. For eksempel fordi en stor del af klassisk dansk husmandskost er baseret på svinekød, og vi mener, at en skolemadsordning også skal afspejle dansk madkultur, samtidig med, at den skal afspejle, at ikke alle danske børn i dag har danske rødder.

Blandt de varme retter er der ingen fiskeretter. Dette skyldes givetvis, at fisk er svært at håndtere i storkøkkener, og at en del børn ikke spiser fisk. Men vi mener dog, at der i en skolemadsordning netop skal være fisk mindst en gang om ugen. Jævnfør de nordiske kostråd anbefales det, at befolkningen spiser mere grønt og fisk, hvilket burde afspejles i maden, der serveres i det offentlige.

Indfrielse af forventninger

Konceptet i den varme mad er, at en pakke med varm mad blandes med en pakke med koldt tilbehør, og maden herefter fortsat er varm eller lun. Dette system virker ikke. Massen i pakken med varm mad er for lille til at opvarme det kolde tilbehør i den store pakke, og derved ender man med at servere varm mad, som er kold. Det er blevet påpeget i Køss's egen brugerundersøgelse, og det understøttes af alle de børn og voksne, der har smagt maden i Københavns Madhus. I nogle retter, fx de to tortilla retter med salat, påskønnes det af vores testpaneler, at tilbehøret netop er tænkt som et koldt tilbehør, der spises ved siden af tortillaen, og ikke skal varmes op.

Hver fredag bliver der solgt kage, der skiftes mellem to slags hver anden uge. Kagerne er ernæringsoptimeret, så de kun har en fedtenergi procent på hhv. 26 og 36 pct. Det er imod de nordiske ernæringsanbefalinger at sælge kage som supplement, og der er ingen kulinarisk grund til at sælge kagerne, det er helt almindelige skærekager uden smag. Derudover bliver der 2 gange om ugen serveret koldskål, som også kun kan betragtes som unødvendigt dessert. Den ene indeholdt så meget vaniljesukker, at den var bitter. Det er efter vores mening en god idé at sælge dessert i forbindelse med en menu. Men ved at sælge den som styksalg kan eleverne spise sig mæt i dessert uden at have fået en reel frokost.

Konklusion

Vi mener, at sandwichene fra Køss kulinarisk set er utroligt ringe. De er både tørre og smattede på samme tid. Vi mener ikke, at man bør sælge brød, der har været på køl uden

først at opvarme det igen. Hvis dette skal ændres kræver det en gentænkning af produktionen af den kolde mad i Køss-ordningen.

Med hensyn til den varme mad er det positivt, at den har et hjemmelavet præg, som vi ellers kun har fundet hos en af de andre afprøvede leverandører - Frydenholm. De ting, der bør ændres, er det ensformige menuvalg, den sparsomme krydring og opvarmningssystemet. De negative ting er grundlæggende ting, det er muligt at ændre på, hvilket gør at vi tror på, at der kan udvikles et godt koncept i samarbejde med produktionskøkkenet i De Gamles By som kerne. Konceptet skal gentænkes med respekt for de skolebørn, som skal spise maden.

4.3 1-2-3 skolemad

Variation

1-2-3 skolemad har 4 ugemenuer, som kommer skiftevis i et halvt år af gangen. For hver menu er der 3 varme retter og 6 kolde. Blandt de i alt 12 varme retter er der en fiskeret og en vegetarisk ret og blandt de 24 kolde er der to med fisk og 3 vegetariske. De kolde retter er reelt set ikke kolde, når de serveres, da langt de fleste er sandwich eller pizza, som varmes i skolebøden.

Smag og konsistens

Alle grøntsagerne i de varme retter bærer præg af frost-grønt og har et kedeligt udseende. Til prøvesmagningerne smagte vi den varme mad fra to af ugemenuerne, i alt 6 retter:

To slags lasagne både en med laks og en med kød - begge have en fedtet/klistret eftersmag.

Til lakselasagnen var der lidt grønne bønner, til den anden lidt ærter, majs og rød peber uden krydderi af nogen slags

Boller i karry som var ris, mange toute ærter, karry sovs og nogle kødboller. Smagen var ikke kraftig, men det smagte dog af noget. Man kunne måske godt have brugt rodfrugter i en ret som denne

Kyllingelår med karrymarinerede kartofler, blomkål og broccoli. Kyllingelår og kartofler er et sikkert hit hos børn, men om de spiser blomkål og broccoli uden sovs eller krydding kan desværre ikke bedømmes, da vi ikke kunne få maden fra 1-2-3 skolemad til vores børnepanelsmagning

Chili con carne med ris smagte bedst af alle de varme retter, den var tilpas krydret, der var dog få grøntsager i og ingen bønner

Thai kylling faldt ikke i vores smag

Det var vores oplevelse, at de varme retter fra 1-2-3 Skolemad havde en meget markant smag og konsistens, og vi syntes, at smagen mindede om smagen i de billigste færdigretter fra detailhandlen - "Bedre end thai kylling - men har bismag af industri" (*Lasagnen*), "Chili con carne bedste bud blandt 1-2-3 skolemad" (*Chili con carne*) og "Som at pushe tv-diner til skolebørn - så de som voksne syntes, at det er okay som mad" (*Generelt*).

Til al den varme mad får børnene i 1-2-3 Skolemad valget mellem forskellige tillægsretter, så som et stykke frugt, en agurk, tre tomater, en frugtstang, rosiner, gulerødder eller et stykke brød. Vi mener, at det er en god måde at få børnene til at spise grønt på. Men vi har svært ved at forstå, hvorfor man, når man kan få lækre, små, økologiske gulerødder med top i Irma, vælger tørre, små, raspede gulerødder formede som cocktail pølser til skolemaden.

Den "kolde" mad i 1-2-3 Skolemad er hovedsagligt lyst brød med kødpålæg. Men her er der også tillæg med lidt ekstra grønt, hvilket vi mener, er en god ide. Kødet i den kolde mad fra 1-2-3 Skolemad mener vi har samme industripræg som Karmacatering, Diakonissestiftelsen og Lunchbag.

Design og udtryk

De varme retter bliver serveret i sorte C-pet bakker med ét rum, en enkel har to rum.

Økologi, halal og madkultur

Der benyttes ikke økologiske råvarer og kødet er ikke fra halal-slagtede dyr, men svinekødsretterne er markeret med et svine ikon.

Mad fra 1-2-3 skolemad er fastfood som på en hvilken som helst tankstation eller kiosk, og er blottet for en hver form for maddannelse og madkultur.

Indfrielse af forventninger

1-2-3 skolemad og Køss benytter begge mikrobølgeovne til at varme den varme mad op med, men 1-2-3 skolemad har maden samlet i en bakke, som derfor bliver rigtig varm.

Konklusion

Samlet set er 1-2-3 skolemad ikke af bedre kvalitet end de kiosker og tankstationer, som vi mener en skolemadsordning bør være et alternativ til. Den eneste forskel er, at man gennem 1-2-3- skolemad kan tvinge eleverne til at spise et minimum af grønt til maden. Der er ingen madkultur eller maddannelse i konceptet, der mest minder om fast food, og efter vores vurdering er det at foretrække, at forældrene selv giver deres børn madpakker med.

4.4 Frydenholm

Variation

Frydenholm er en lidt speciel skolemadsordning. Maden kommer i bulk, det vil sige i poser eller bakker med 10-30 portioner. Maden er tilberedt, men ikke nødvendigvis klar til at blive serveret. Det er så meningen, at maden færdigtilberedes ude på skolerne. Hvordan maden ser ud og smager, afhænger fuldstændigt af den person, der på den enkelte skole er ansvarlig for at færdigtilberede og servere maden.

Fra Frydenholm er der fremstillet et forslag til en menu, hvor der over en periode på 12 uger er 5 hovedretter og en suppe til hver uge. Der er i alt 32 forskellige varme retter og 8 forskellige supper, så enkelte varme retter går maks. igen 5 gange på de 12 uger. Der er 1 fiskeret og 1-2 vegetariske retter hver uge. Der er derfor god mulighed for at have en varieret menu på skolerne, men henter man en menu fra en skole, ser det helt anderledes ud. Alle fiskeretter (på nær en dag med fiskefrikadeller) og flere af de vegetariske retter er undladt fra menuen, ligesom der ikke blev udbudt supper. Eksempelvis var pasta med tomat sovs og en vegetarisk pizza, erstattet med henholdsvis pasta med kødsovs og pizza med kødsauce, og en anden uge var frikadeller med stuvet hvidkål og rugbrød erstattet med frikadeller med pastasalat. Det er problematisk, hvis de varierede menu fra Frydenholm bliver tillempet ude på skolerne, så de til sidst er uden grøntsager og fisk. Omvendt er det dejligt, at se en menuplan, der har sikret variationen i dens grundkoncept. Desværre har vi ikke fået leverandørens bud på sandwich eller styksalg, hvorfor dette ikke kan vurderes.

Smag og konsistens

Vi har kun smagt 3 varme retter og en suppe fra Frydenholm, og vi har fået det leveret på samme måde, som var det leveret til en skole. Maden smagte hjemmelavet, den manglede måske lidt salt og nogle krydderurter, men det kan justeres, så det passer til den enkelte skole. Generelt var konklusionen efter testningen grundlæggende positiv.

Design og udtryk

Da maden kommer halvt færdigt bliver det individuelt, hvordan maden kommer til udtryk, når den bliver serveret. Skolerne kan selv vælge, at servere på paptallerkner eller porcelæn og spisearealet kan være hjemligt eller strømlignet.

Økologi, halal og madkultur

Maden er næsten 100 pct. økologisk. Kødet i Frydenholms mad er ikke fra dyr, der er halal-slagtede. Til gengæld indgår svinekød ikke i de varme retter i menuen fra Frydenholm. Der er i menuforslaget en god variation og brug af årstidernes tilgængelige råvarer.

Konklusion

På papiret ser Frydenholm ud som den ideelle løsning, men det kræver, at der er de rette personer på alle skoler. Det skal være personale, der vil servere veltilsmagt mad uden at have indflydelse på, hvilken mad der bliver serveret. Personalet skal blot åbne poser med andres mad, og færdigtilberede maden. Det kræver desuden, at man er villig til at sælge mad, som måske ikke sælger sig selv. Det er ikke nemt at sælge fisk til børn, men løsningen er ikke, at holde op med at tilbyde det, som flere af skolerne tilsyneladende har gjort. Det er vores vurdering, at denne model ikke kan holde på 60-70 skoler i København. Særligt fordi det i dag

er meget vanskeligt at skaffe kvalificeret personale til køkkener og kantiner, og det anses for umuligt at rekruttere op mod 100 personer, der vil arbejde få timer dagligt med at åbne poser med andres mad, men samtidigt sælge maden, som om de selv havde lavet den.

4.5 Lunchbag

Variation

Lunchbag er en abonnementsordning, hvor man via internettet tilmelder sig at få en pose leveret til klassen. Poserne fås i tre størrelser - på Lunchbags hjemmeside er der givet følgende eksempler: small: 1 stk. brød, 1 frikadelle/kyllinglår, 1 portion grønt og et stykke frugt; medium: small plus et ekstra stk. brød, og large: small plus et stk. brød og et stk. ekstra frikadelle/kyllinglår. Maden kommer i køletaske ud på skolerne, så temperaturen vil nok have været passende, men det er en udfordring om temperaturen også kan holdes nede i varme perioder.

Smag og konsistens

Da vi smagte på maden fra lunchbag var det en pose med et skolerugbrød, et æble/pære og et 200 ml bæger med bulgursalat (bulgur, skinke, hasselnødder, gulerødder, rød peber). Æblet var i orden, men mini rugbrødet var meget tørt. En af eleverne prøvede at brække det over ved at stikke en blyant ind i det og brække, hvilket resulterede i, at blyanten knækkede. Det er måske ikke i orden at lege med maden, men det giver et godt billede af, hvor tørt brødet var. Bulgursalaten smagte mest af kogt skinke og var tør. Det kan være, at vi var uheldige, men generelt var vores oplevelse, at den kulinariske kvalitet af maden fra Lunchbag den dag var ringe. Normalt burde Lunchbag have haft en chance til, men det var desværre ikke muligt.

Design og udtryk

Lunchbag har pakket deres mad i en brun pose som minder om en gammeldags madpose. Det virkede hyggeligt og lidt retro, men børnepanelet var bestemt ikke begejstret - de vurderede indpakningen som kedeligt og grim - " Det kunne godt se lidt mere indbydende ud", "Posen og pakken er dejlig nem at åbne" og "Den er ret kedelig at se på. Når det bare er en brun pose".

Økologi, halal og madkultur

Mad fra Lunchbag.dk er ikke økologisk. Kødet der anvendes er ikke fra dyr, der er halal-slagtede.

Konklusion

Vores vurdering er, at konceptet i Lunchbag ligesom i Karmacatering, 1-2-3 Skolemad og i Diakonissestiftelsen er en form for udlicitering af madpakken, og vi mener ikke, at konceptet bidrager til maddannelse eller til en bedre madkultur. Lunchbag er en gammeldags madpose. Nogle forældre vil kunne gøre det bedre selv, men Lunchbag er nemmere.

4.6 Diakonissestiftelsen

Variation

Konceptet hos Diakonissen er et produktionskoncept, hvor maden fremstilles om morgenen. Maden bestilles og betales over nettet af elever eller forældre inden kl. 7:00 samme dag som den skal spises, og maden bliver leveret i klassen til frokost. Maden er hovedsagligt sandwich og salater, og der er ingen varme retter.

Smag og konsistens

Kvaliteten af maden er meget svingende. Nogle sandwich er meget delikate med salat, grønt og pålæg (tun, kylling, roastbeef, ost og vegetarfyld), andre er almindelig fastfood såsom pølsehorn og pizzasnegle. Noget er decideret børnemad, som fx bagel med kødpålæg - meget populære blandt drengene i vores børnetestpanel - men hører efter vores mening ikke hjemme i en skolemadsordning.

Diakonissestiftelsen har eget bageri og brødet virker også friskt, men det kunne dog godt smage af lidt mere. Hvad angår kostfibre er der hovedsagelig tale om synlige fibre, dels i form af groft mel, dels som 'marmorbrød' (hvid hvededej blandet med rugbrødsdej). Der var delte meninger om marmorbrødet hos de voksne smagere. Nogle mente, at det var en smart måde at få fibre i brødet uden at skjule dem, mens andre mente, brødet hverken var fugl eller fisk.

Pålægget er enten almindeligt skiveskåret, som er lidt tyndt til at give smag til en hel bolle, eller kebab med kylling eller kalv. Den anvendte kylling havde en industriagtig smag og konsistens.

Salaterne var delikate, nogle af dem dog for små; Ceasar salaten, som koster 21 kr., er fx kun på 753 KJ. Til salaterne hører en færdig dressing fra Heinz, som ikke smager tilfredsstillende. "Retten var da okay lækker, men jeg er lidt skuffet over dressingen! Den var for 'gylpet', og jeg var ikke vild med den. Jeg tror ikke, at jeg kunne spise den hver dag" (*Ceasar salat med kylling*).

Da Diakonissestiftelsens køkken kun leverer kolde retter, er det en stor udfordring at skabe den nødvendige variation for at undgå at maden føles trivielt og ensformigt.

Design og udtryk

Mad fra Diakonissen kommer i gennemsigtige plastikbakker, hvilket blev overordentligt positivt modtaget af vores smagspanel. "Jeg synes, at indpakningen er meget flot, i hvert fald langt fra grim. Den er nem at åbne". (Ceasar salat med kylling). Sandwich virker appetitlig i den gennemsigtige plast, og de fremstår som bedre fast food.

Økologi, halal og madkultur

Da Diakonissestiftelsen primært er et sandwichkoncept, er det svært at tale om madkultur. Det er dog positivt, at der er enkelte rugbrødsmadder, men det er næppe nok til at bidrage til maddannelse i den retning.

Det har ikke været muligt at finde ud af, hvor stor en andel af råvarerne, der er økologisk eller kommer fra halal-slagtede dyr, så det må anses for at være en beskeden andel.

Indfrielse af forventninger

Alt maden fra Diakonissestiftelsen er kold, hvilket gør, at der ikke er nogle uopfyldte forventninger i form af om maden er rigtigt varm. Maden fremstår som friskfremstillet, og derfor lever brødet op til de forventningerne, man med rette kan have til brød.

Konklusion

Diakonissestiftelsens koncept er en helt udliciteret madpakke, hvor forældre kan bestille en sandwich til deres barn og slippe for at smøre madpakke. Det er derfor op til forældrene at bestille noget, der er sundt og kulinarisk indbydende og at vælge uden om pølsebrød og bagel med kødpålæg. Maden bestilles på internettet og skolen er ikke involveret i madordningen. Man kan frygte, at ordningen primært benyttes af socialt stærke familier, især fordi et fuldt dækkende måltid er forholdsvis dyrt, men også fordi bestilling og betaling foregår over nettet. Maddannelsen er ikke et element i Diakonissens madordning, og der er ikke taget hensyn til ønsket om kød fra halal-slagtede dyr.

4.7 Karmacatering

Variation

Karmacatering er en frokostordning man abonnerer på, hvor abonnementet koster 25 kr. om måneden. Selve maden koster mellem 18 og 25 kr. pr. måltid. For en to måneders periode giver det en gennemsnitspris på 21,50 kr. for mellem menu; 23 kr. for stor menu og 26 kr. for den ekstra store menu med abonnement. Når man er tilmeldt, får man mad hver dag, men man kan afmelde de måltider man ikke ønsker, dog senest 3 arbejdsdage før. Karmacatering har 3 størrelser af menuer: mellem, stor og ekstra stor, samt eftermiddagsmad, der kan være smoothies og frugt. De små menuer er passende til indskoling. Maden er simpel og i store stykker, de større menuer er knap så simple og passer godt til større børn.

Hvis man ser på menuerne over en 2 måneders periode indeholder menuplanen en større variation end menuplanerne fra flere af de andre leverandører. Umiddelbart virker tilbuddet og den store valgfrihed imponerende. Men de samme retter kommer igen mellem 3-5 gange inden for 37 dage. Udover gentagelserne går en række delkomponenter også igen, hvilket gør, at maden virker lidt ensformig selvom navnene på menuerne er forskellige - eksempelvis gik de samme kartofler igen flere gange i testperioden.

Karmacatering udmærker sig positivt ved at have fisk på menuen. Der var fisk i den mellem menu 7 gange, 1 gang i den store og 5 gange i den ekstra store, og der blev enten brugt laks, tun (som mousse) eller fiskefrikadeller. Vi mener, at der bør være en større variation i valget af fisk og i fiskeretterne, både for at vise børnene en vis mangfoldighed, men også for at undgå at det bliver for ensformigt.

Smag og konsistens

Smagen i Karma Foods mad var af svingende kvalitet. Nogle kyllingeretter var godt tilsmagt og tilpas krydret, mens nogle dressinger var neutrale og kønsløse. Eksempelvis smagte en cole slaw som reven gulerødder i frugtyoghurt - "Bollen er god! Kyllingen er godt krydret, men for våd! Salaten er kedelig, cole slawen er som yoghurt med kål og gulerod!" (*Barbequekylling kartoffelsalat, coleslaw, ananas, brød*). Kyllingen i shawarmaen har et meget industri-agtigt præg; gennemsigtigt/transparent udseende og gummikonsistens, og BBQ inderfiléterne var våde og smattede..

Karmacatering har jævnligt kartofler på menuen, hvilket som udgangspunkt er positivt. De er dog flere gange kogt med skræl og derefter ristet i olie, hvilket bliver ensformigt og fedtet - "Kartoflerne smagte okay, men konsistensen var ikke god! Frikadellerne var også okay. Salaten og dressingen var virkelig lækkert!" (*frikadeller og kartofler med salat, dressing og bolle*).

Karmacatering bruger en del grøntsager, hovedsageligt salater frem for rodfrugter, og maden virker farverig og indbydende.

Brødet fra Karma Food virkede næsten altid friskbagt, og var af rimelig kvalitet.

Design og udtryk

Maden leveres i sorte cpet plastikbakker på skolerne. Der var delte meninger om maden tog sig indbydende ud. Nogle syntes, det virkede mere eksklusivt, andre syntes, det var grimt -

"Den er nem at åbne! Og den er da meget pæn" (*Frikadeller og kartofler med salat, dressing og bolle*). Der var flere andre børn, der klagede over, at pakningen var svær at åbne, og at der - når det endelig lykkedes - hang strimler af itureven film tilbage - "Få en ordentlig lukning" (*Frikadeller og kartofler med salat, dressing og bolle*) og "Man skal hive meget i indpakningen. Nærmest så meget, at man er bange for maden skal ryge ud. Sådan har det været med alle deres indpakninger" (*Frikadeller med frugt og grønt*).

Økologi, halal og madkultur

Råvarerne er ikke økologiske, og der står ikke noget om, at kødet er fra halal-slagtede dyr.

I menuerne har man fravalgt rugbrød, og sandwichene er lig dem man kan købe på et hvilket som helst take-away sted i København.

Hver gang man bestiller 1 menu får man 2 points i Klub Karma. Pointene kan man samle og indløse til legetøj eller ungdomsblade. Det er sikkert en god måde at fange børnene på, men man kunne godt ønske sig, at der var indtænkt maddannelse i konceptet.

Indfrielse af forventninger

Karmacatering leverer ikke varm mad, men da maden er fremstillet samme morgen som den skal serveres, fremstår den ikke som kold, nærmere lunken. Det er positivt, særligt da iskold mad ikke smager af noget. Da vi i Københavns Madhus fik mad fra Karmacatering var det hedebløge, og her virkede det som om, der var problemer med at holde maden kold, idet maden enkelte gange virkede decideret ufrisk.

Konklusion

Maden fra Karmacatering synes umiddelbart indbydende, men efter en del smagninger virkede den ensformig og kedelig. Det er ikke fabriksmad som 1-2-3 skolemad, men har heller ikke det hjemmelavede udtryk som Frydenholm og Køss, hvilket vi vurderer skyldes brugen af elementer (halv-/helfabrikta) fra industrien.

Ordningen har ingen forankring på skolerne, og vi ser den derfor som en udlicitering af madpakkerne. Måltiderne er relativt dyre, især når det tages i betragtning, at der ikke benyttes økologiske råvarer/produkter, og vi har hermed ikke taget stilling til om måltiderne er for dyre i forhold til kvaliteten. Det er ikke tydeligt, om der tages hensyn til den kulturelle og religiøse diversitet, der er i København. Det er vores vurdering, at der ikke er de store muligheder for maddannelse i konceptet.