

MAD OG MÅLTIDER I SKOLEN

- INSPIRATION OG ERFARINGER

TRINE MØRK, GEORGE TSALIS, KRISTINA AACHMANN OG ALICE GRØNHØJ

DCA RAPPORT NR. 053 · FEBRUAR 2015



AARHUS
UNIVERSITET

DCA - NATIONALT CENTER FOR FØDEVARER OG JORDBRUG



MAD OG MÅLTIDER I SKOLEN

- INSPIRATION OG ERFARINGER

DCA RAPPORT NR. 053 · FEBRUAR 2015



Trine Mørk, George Tsalis, Kristina Aachmann og Alice Grønhøj

Aarhus Universitet
Business and Social Sciences
MAPP - Centre for Research and Customer Relations
in the Food Sector
Department of Business Administration
Bartholins Allé 10
Bygning 1323-321
8000 Aarhus C

MAD OG MÅLTIDER I SKOLEN

- INSPIRATION OG ERFARINGER

Serietitel: DCA rapport
Nr.: 053
Forfattere: Trine Mørk, George Tsalis, Kristina Aachmann og Alice Grønhøj
Udgiver: DCA - Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug, Blichers Allé 20,
postboks 50, 8830 Tjele. Tlf. 8715 1248, e-mail: dca@au.dk, hjemmeside:
www.dca.au.dk
Fotograf: Forsidefoto: Colourbox
Tryk: www.digisource.dk
Udgivelsesår: 2015
Gengivelse er tilladt med kildeangivelse
ISBN: 978-87-93176-58-4
ISSN: 2245-1684
Rapporterne kan hentes gratis på www.dca.au.dk

Rapport

Rapporterne indeholder hovedsageligt afrapportering fra forskningsprojekter, oversigtsrapporter over faglige emner, vidensynteser, rapporter og redegørelser til myndigheder, tekniske afprøvninger, vejledninger osv.

Forord

Børn tilbringer mange timer uden for hjemmet i skole og fritidsinstitutioner. Derfor er der fokus på disse arenaers rolle i forhold til at understøtte børns udvikling på det ernærings- og måltidsdannende felt.

Denne rapport indeholder resultaterne af fire sammenhængende undersøgelser om mad- og måltidspolitikker og -aktiviteter i grundskolen. Rapporten består af to landsdækkende, repræsentative spørgeskemaundersøgelser, én blandt landets skoler og én blandt landets kommuner. Desuden indeholder rapporten to uddybende, kvalitative undersøgelser, hvor ti skoler og to kommuner blev udvalgt til at deltage.

Rapporten er udarbejdet på Fødevarestyrelsens anmodning. Undersøgelsen er et led i "Aftale mellem Aarhus Universitet og Fødevareministeriet om udførelse af forskningsbaseret myndighedsbetjening m.v. ved Aarhus Universitet, DCA – Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug, 2013-2016."

Klaus Horsted,

Koordinator af myndighedsrådgivningen ved DCA – Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug

Indhold

Forord	3
Resumé	5
Indledning	8
Baggrund og formål.....	8
Rapportens opbygning.....	9
Metode	11
Spørgeskema til skoler	11
Spørgeskema til kommuner.....	12
Kvalitative interviews.....	12
Repræsentativitet og anvendelighed	13
Resultater af spørgeskemaundersøgelserne	14
Resultater: Skoler	14
Skolerne og deres indsatser	14
Motivation for og resultat af tiltag.....	19
Beskrivelse af tiltag og erfaringer i kategorien 'Miljø og rammer'.....	24
Beskrivelse af tiltag og erfaringer i kategorien 'Information og oplysning'	26
Beskrivelse af tiltag og erfaringer i kategorien 'Andet'.....	28
Resultater: Kommuner	30
Kommunerne og deres indsatser.....	30
Beskrivelse af og erfaringer med tiltag.....	35
Sammenfatning af spørgeskemaundersøgelserne.....	37
Resultater af de kvalitative interviewundersøgelser	39
Resultater: Skoler	39
Præsentation af skoler og deres tiltag	39
Resultater på tværs af skolerne	45
Erfaringerne med tiltagene	54
Ernæringsvurdering af madordninger	57
Børneæstetisk vurdering.....	58
Resultater: Kommuner	60
Gladsaxe Kommune	60
Sønderborg Kommune	66
Sammenfatning af den kvalitative undersøgelse i skoler og kommuner	70
Sammenfatning og konklusion	72
Referenceliste	74

Resumé

Baggrund og formål

Både i Fødevareministeriets mad- og måltidspolitiske udspil fra 2012 og i Sundhedsstyrelsens forebyggelsespakke om mad og måltider 2011 ønsker man at prioritere og sætte fokus på madglæde, gode måltider, sund mad og maddannelse. Derfor ønsker man fra Fødevarestyrelsens side at afsætte ressourcer til forskning inden for mad og måltider i skoler. Formålet med denne rapport har været at undersøge status blandt danske skoler ved at analysere tiltag, der skal udvikle og forankre sund madkultur-/dannelse blandt danske skoleelever på udvalgte skoler. Desuden har man ønsket at kortlægge antallet af kommuner og skoler, som har fokus på sund mad og madglæde.

Metode

Rapporten er baseret på to spørgeskemaundersøgelser, én til kommunerne og én til landets skoler. Derudover blev der foretaget en kvalitativ dataindsamling via ti interviews på udvalgte skoler og to interviews i udvalgte kommuner. I disse undersøgelser afdækkes kommunernes politiske tiltag på området, deres prioriteringer og skolernes politikker, tiltag, erfaringer, motivationer og forankringer.

Resultater

Resultater fra både den kvantitative og den kvalitative undersøgelse viser, at en del skoler er langt i arbejdet med sund mad og madglæde. Betragtes arbejdet med mad og maddannelse i skoleregi som et sundhedsfremmende projekt bestående af flere elementer, der eksempelvis må omfatte gode rammer for skolemad, information, medinddragelse, evaluering og politisk opbakning, må det dog konstateres, at langt fra alle vigtige elementer og aktører tildeles lige stor opmærksomhed. Især ser det ud til, at man med fordel kunne inddrage hovedpersonerne, dvs. børnene selv, noget mere eksempelvis i form af medbestemmelse på sammensætningen af den sunde mad. Herudover kan peges på politisk opbakning, en forankring og evaluering af igangsatte initiativer som potentielle udviklingspunkter for skolernes arbejde med området.

Hvad angår kommunerne er størstedelen af disse ikke aktive i forhold til politisk at dagsordensætte sund mad og madglæde i skoleregi, primært under henvisning til, at initiativerne er decentraliserede til skolerne. En mindre del af kommunerne arbejder dog aktivt med emnet, hvoraf to er blevet udvalgt til nærmere undersøgelse. Karakteristisk for de to kommuner er, at arbejdet med skolerne om madområdet er præget af en høj grad af dialog og deltagelse fra relevante interessenter, herunder også skolebørnene selv. Kommuneeksemplerne viser, at det er muligt at give området politisk opmærksomhed og samtidig sikre medejerskab af beslutningerne, hvorved skolerne lettere implementerer de politiske mål om mad- og maddannelse i skolerne.

Indledning

Baggrund og formål

I de senere år har man dokumenteret en stigning af overvægt blandt landets skolebørn. Stigningen ses både hos drenge og piger og i alle sociale lag, men den største stigning i overvægt er set blandt drenge og hos børn i familier med en lav socioøkonomisk status (Krue & Coolidge, 2010). U hensigtsmæssige madvaner og for lidt fysisk aktivitet præger billedet, og mange børn spiser for usundt i forhold til Fødevarestyrelsens kostråd, som blandt andet handler om at indtage mindre sukker og spise frugt og mange grøntsager (Ministeriet for Fødevarer, Landbrug & Fiskeri, 2014; Rasmussen & Due, 2011). Eftersom sunde vaner grundlægges i barndommen kan det sundhedsfremmende arbejde i skolens rammer være af stor betydning for den danske folkesundhed.

Skolen er en central arena til at påvirke børn og unges sundhedsvaner, både når det gælder sundhedsoplysning og i forhold til at sikre sunde omgivelser. Børn og unge opholder sig i skole og i dagtilbud mange af døgnets timer, og op mod 50 % af dagens energi indtages i løbet af en institutionsdag (Christensen, Kørup, Trolle & Matthiesen, 2012). Sundhed handler dog om mange forskellige ting. Det handler om ernæringsrigtig og varieret mad, om at være fysisk aktiv, om at have gode relationer til både voksne og børn, at trives, være glad og meget mere. At arbejde mod sundhed på flere niveauer og at skabe sammenhæng imellem alle disse elementer i et sundt børneliv, er derfor også i fokus i danske skoler. Mad- og måltidspolitikker, gode måltidsordninger, organisering af skoledagen med elevinddragelse og undervisning, så den favoriserer sunde madvaner, kan derfor have stor betydning for børns sundhed og kompetencer til selv at udøve sunde valg nu og på sigt (Stewart-Brown, 2006).

I Fødevareministeriets mad- og måltidspolitiske udspil 2012 er ét af initiativerne at etablere et samarbejde med Ministeriet for Børn og Undervisning med henblik på at tænke sund madglæde ind som en naturlig del af hverdagen i skole og dagtilbud (Ministeriet for Fødevarer, Landbrug & Fiskeri, 2012). Overordnet handler det om at fremme bedre trivsel og læring i skolerne samt på sigt at forbedre folkesundheden, bl.a. via synergi mellem læring og sundhed (sund mad, måltider, trivsel og motion). I til-læg ønsker Sundhedsstyrelsen med forebyggelsespakken om mad og måltider fra 2012 (Ministeriet for Fødevarer, Landbrug & Fiskeri, 2012b) at understøtte og kvalificere kommunernes arbejde med at gennemføre relevante indsatser for at fremme sund mad og gode måltider bl.a. for skoleelever.

Af det mad- og måltidspolitiske udspil (Ministeriet for Fødevarer, Landbrug & Fiskeri, 2012) fremgår det, at Fødevareministeriet ønsker at prioritere forskning, der undersøger og dokumenterer, hvilke initiativer der virker i forhold til at sikre sund mad til de nye generationer, og som kan være en løftestang for udbredelse af "best practice".

På baggrund af dette har Fødevarestyrelsen bedt MAPP centret ved Aarhus Universitet undersøge de gode eksempler, der allerede er på skoler, der arbejder på at udvikle og forankre en sund madkultur og

maddannelse, med henblik på at kunne tage hånd om børn og unges madvaner, så de trives bedre og dermed har gode forudsætninger for læring.

Projektet har to delformål. Det første er at kortlægge antallet af kommuner og skoler, der har fokus på at gøre sund mad og madglæde til en naturlig del af skoledagen. Herunder at udarbejde en status over hvor mange procent af landets kommuner og skoler, der har en politik for fremme af sundere mad. Det andet formål er at analysere og belyse tiltag, der kan udvikle og forankre sund madkultur og maddannelse blandt danske skoleelever på udvalgte skoler og i udvalgte kommuner.

Rapportens opbygning

Projektet er gennemført som to delundersøgelser. I del 1 kortlægges, hvor stor en del af landets kommuner og skoler, der arbejder med sund mad og sund madglæde, samt hvilke tiltag skoler og kommuner benytter, hvorfor de har valgt disse tiltag, og hvilken effekt, de mener, tiltagene har. Denne del af undersøgelsen er kvantitativ og udføres ved hjælp af to spørgeskemaundersøgelser. I del 2 er der gennemført kvalitative undersøgelser i udvalgte skoler og kommuner, hvor deres tiltag, erfaringer og motivationsfaktorer analyseres. Skolerne og kommunerne er udvalgt på baggrund af besvarelserne i undersøgelsens første del.

Ottawa Chartret i 1986 (WHO, 1986) markerede begyndelsen til et begrebsmæssigt skifte i den måde sundhed forstås på: Fra et stærkt individfokus til et mere socialt fokus, hvor man nu i forskellige sammenhænge forsøger at tænke sundhed ind socialt, politisk, økonomisk og kulturelt. I dette charter ligger der en anerkendelse af, at sundhed ikke alene kan betragtes som en individuel opgave, og denne erkendelse har nødvendiggjort, at sundhedsfremmende programmer bliver flerstrengede, dvs. multikomponent strategier (WHO, 1986). Der er derfor i denne rapport valgt en tilgang og metodemæssig udvælgelse, som imødekommer det forhold, at sundhed skal tackles fra flere vinkler og på flere niveauer (Christensen, Husby, Wistoft, Meillier, Aadahl, Jørgensen, T., & Toft, 2010; Christensen, Vestergaard & Ziebell, 2011). I afdækningen af hvilke tiltag der er igangsat på skolerne, tages der udgangspunkt i en multikomponent model, som er udarbejdet på baggrund et litteraturreview af Christensen et al. (2010) samt erfaringer fra en lignende undersøgelse af 'best practice' på ungdomsinstitutioner (Christensen et al., 2011) (se Figur 1).



Figur 1. Model over sundhedsfremmende multikomponent strategi rettet mod unge på ungdomsud-dannelser (Christensen et al., 2011).

Modellen lægger op til, at komponenter på forskellige niveauer skal supplere hinanden for at opnå en effekt. For at nå i mål i forhold til et sundhedsfremmende projekt om maddannelse på institutioner, skal der ifølge modellen derfor indarbejdes tiltag inden for flere områder, eksempelvis inden for områ-derne miljø og rammer, information og oplysning, ledelsesopbakning og individuelle færdigheder. Modellen har i denne undersøgelse fungeret som inspirationskilde og guide i forbindelse med udvik-ling af spørgeramme og analysefokus for at sikre, at undersøgelsen identificerer tiltag på flere niveau-er. Undersøgelsen er dog holdt åben for, at der kunne være andre tiltag på skoler og i kommuner, som ikke umiddelbart kan placeres under områderne, som er nævnt i modellen.

Metode

Projektet består af to dele: En kvantitativ del bestående af to spørgeskemaundersøgelser: én blandt landets kommuner og én blandt landets skoler, samt en kvalitativ del bestående af en række interviews på ti udvalgte skoler og i to udvalgte kommuner. Spørgeskemaundersøgelserne blev foretaget i foråret 2013, mens de uddybende interviewundersøgelser blev gennemført i sidste halvdel af 2013 samt januar 2014. I det følgende vil spørgeskemaundersøgelserne indledningsvist blive beskrevet, hvorefter interviewundersøgelsen beskrives.

Spørgeskemaundersøgelserne havde til formål at belyse i hvilket omfang, der arbejdes med sund mad og maddannelse i skolen, samt hvilke erfaringer der er gjort med konkrete tiltag. Spørgeskemaundersøgelsen skulle ligeledes danne grundlag for udvælgelsen af kommuner og skoler til interviews i den kvalitative undersøgelse. Der blev derfor i samarbejde med Fødevarestyrelsen udarbejdet to separate spørgeskemaer; et til kommuner og et til skoler.

Spørgeskema til skoler

Spørgeskemaet bestod af en kombination af lukkede spørgsmål, med prædefinerede svarkategorier, og åbne spørgsmål, hvor respondenterne kunne uddybe deres svar med egne ord. Spørgeskemaet til skolerne belyste følgende emner:

- Politikker om mad og måltider på skoler
- Type af eventuel madordning
- Ernæringskrav til madordninger på skolen
- Erfaringer med tiltag der skal fremme sund mad og madglæde på skolen
- Demografisk information om skolen
- Information om respondenterne

Spørgeskemaet var web-baseret og udarbejdet via softwareprogrammet Qualtrics. Spørgeskemaet blev, før udsendelse, testet af en mindre gruppe personer, hvorefter der blev lavet små justeringer. Data blev analyseret med dataanalyse softwaren IBM Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) version 21. Til præsentation af resultaterne i rapporten er data sat i tabeller for at danne overblik, mens svarene på de åbne spørgsmål er blevet inddelt i kategorier, som er præsenteret med frekvenser og procentdele.

Der blev lavet en liste over samtlige folke- og privatskoler i Danmark via kommunernes hjemmeside, og indhentet bekræftelse fra kommunen på, at deres liste var opdateret for 2013. Det blev prioriteret at få en konkret kontaktperson på skolerne, som ville modtage og udfylde spørgeskemaet, da undersøgelsen ellers kunne risikere at drukne i mængden af henvendelser. Skolerne blev kontaktet telefonisk for at få kontaktoplysninger på den person, som ville være bedst i stand til at besvare spørgeskemaet. Målgruppen for spørgeskemaet var ansatte med indsigt i skolens arbejde med sund mad og maddannelse.

Skolerne blev ringet op to gange. Lykkedes det ikke at få kontakt til skolen eller den oplyste kontaktperson, blev spørgeskemaet sendt til skolens generelle mailadresse med en anmodning om, at det blev videresendt til en person med indsigt i området. Grundet tidspres var der enkelte kommuner i Region Hovedstaden og Region Syddanmark, hvor skolerne ikke blev ringet op forud for undersøgelsen. For disse skoler blev spørgeskemaet sendt til skolens generelle mailadresse, som blev fundet via skolens hjemmeside. Titlen på mailen var "Videnskabelig Undersøgelse" med Aarhus Universitet som afsender. Titlen blev holdt så kort så mulig for at undgå, at mailen skulle blive fanget i spamfilteret. Henholdsvis en og to uger efter udsendelsen af spørgeskemaet blev der udsendt en påmindelse til de skoler, der endnu ikke havde svaret. Her blev de opfordret til at besvare skemaet via et link til spørgeskemaet. Efterfølgende blev de skoler, der fortsat ikke havde besvaret skemaet, kontaktet telefonisk for at sikre, at mailen var nået frem og for igen at opfordre dem til at deltage.

Spørgeskema til kommuner

Spørgeskemaet bestod også her af en kombination af lukkede spørgsmål med prædefinerede svarkategorier og åbne spørgsmål, hvor respondenterne kunne uddybe deres svar med egne ord. Spørgeskemaet til kommunerne belyste følgende emner:

- Politikker om mad og måltider på skoler
- Ernæringskrav til madordninger på skoler
- Erfaringer med centrale tiltag i forhold til sund mad og madglæde på skoler
- Demografisk information om kommunen
- Information om respondenterne

Spørgeskemaet var web-baseret og udarbejdet via softwareprogrammet Qualtrics. Spørgeskemaet blev, før udsendelse, testet af en mindre gruppe personer, hvorefter der blev lavet små justeringer. Data blev analyseret på samme vis, som var tilfældet for skoleundersøgelsen.

Forud for undersøgelsen blev der indhentet kontaktoplysninger via telefonisk kontakt til samtlige kommuner. Målgruppen for spørgeskemaet var ansatte med indsigt i kommunens arbejde på skoleområdet i forhold til kost. Spørgeskemaet blev sendt direkte til den oplyste kontaktperson. Rekrutteringen var i øvrigt identisk med den metode, skolerne blev kontaktet på.

Kvalitative interviews

På baggrund af resultaterne fra spørgeskemaundersøgelserne blev to kommuner og ti skoler udtaget til at deltage i kvalitative interviews. De udvalgte skoler blev besøgt og interviewet med henblik på at uddybe, hvilke tiltag der var igangsat og hvad skolernes erfaringer med de pågældende tiltag var. Herudover var hensigten at uddybe hvilken motivation, de havde for at gennemføre de pågældende tiltag.

I udvælgelsen blev der fokuseret på skoler og kommuner med positive erfaringer i forhold til at fremme sund mad og maddannelse blandt skoleelever. Herudover var der i udvælgelsen fokus på spredning

i forhold til elevantal på de enkelte skoler og på antal skoler i kommunen, skole type, geografi, typen af tiltag og varighed af tiltagene. En enkelt af de udvalgte skoler og den ene af kommunerne havde ikke deltaget i spørgeskemaundersøgelsen, men blev valgt ud fra et forudgående kendskab til skolens/kommunens arbejde med sundhed og trivsel. Begge kommuneinterviews blev udført som telefoninterviews, mens alle skolerne blev besøgt for at opnå et detaljeret indtryk af initiativerne, lave en ernæringsvurdering af madordningerne og for at tale med eleverne om deres syn på maden.

Interviewene havde til formål at danne baggrund for udviklingen af et inspiration og erfaringsmateriale og fokuserede derfor på at få en større indsigt i tiltagene, erfaringerne med tiltagene, udfordringer/barrierer i forbindelse med tiltagene. Desuden blev motivationsfaktorerne for igangsættelse af tiltagene belyst. Interviewpersonerne fik efterfølgende mulighed for at læse og kommentere referaterne af deres udtalelser med henblik på validering af de kvalitative data.

Alle interviews fra skoler og kommuner blev optaget på diktafon og efterfølgende sammenfattet i resumeer opbygget efter forudbestemte interviewtemaer. Resumeerne blev kodet i softwareprogrammet Nvivo ud fra forud bestemte tematikker, men med åbenhed for ikke forudsete temaer. Interviewene fra de udvalgte kommuner blev transskriberet og siden analyseret med udgangspunkt i de på forhånd fastlagte temaer.

Ernæringsvurderingen af madordningerne blev lavet ud fra Fødevarestyrelsens anbefalinger for sund skolemad (Ministeriet for Fødevarer, Landbrug & Fiskeri, 2009). Den børneæstetiske vurdering af madordningen blev foretaget ud fra overordnede kriterier som børnenes opfattelse af madens genre, smag og udseende.

Repræsentativitet og anvendelighed

Spørgeskemaundersøgelserne er baseret på svar fra ca. halvdelen af de danske skoler og de danske kommuner, og der er ikke tegn på, at de der har besvaret spørgeskemaet afviger systematisk fra de, der ikke har. Undersøgelserne giver således et godt billede af, hvordan arbejdet med sund mad og maddannelse i øjeblikket prioriteres på landsplan på disse to niveauer.

I interviewundersøgelsen deltog derimod specielt udvalgte skoler og kommuner, som repræsenterede 'de gode eksempler'. Denne del af undersøgelsen er således ikke repræsentativ, men giver et indblik i, hvordan man på udvalgte skoler arbejder aktivt med området.

Samlet set giver rapporten en status på arbejdet med mad og maddannelse blandt danske skoler og kommuner, samt konkrete erfaringer og inspiration fra udvalgte skoler og kommuner, som allerede arbejder aktivt med området, og derfor kan dele ud af deres gode erfaringer samt kendskab til udfordringer i forhold til dette arbejde.

Resultater af spørgeskemaundersøgelserne

De følgende afsnit præsenterer resultater fra de landsdækkende, kvantitative undersøgelser i skoler og kommuner.

Resultater: Skoler

Skolerne og deres indsatser

Skolerne

I alt 810 skoler besvarede spørgeskemaet i undersøgelsen, som blev gennemført i september og oktober 2013. I alt besvarede 50 % af skolerne spørgeskemaet fuldt ud, og 50 % besvarede det delvist. Deltagelsen svarer til en svarprocent på 48,3 %, eftersom alle landets skoler (1675) blev kontaktet.

Tabel 1. Skolernes karakteristika.

Skolernes karakteristika		
	N*	%
Antal	810	100
Type		
Folkeskoler	601	74,2
Fri-privatskoler	209	25,8
I alt	810	100
Landsdel		
Region Midtjylland	238	29,3
Region Syddanmark	206	25,4
Region Hovedstaden	143	17,7
Region Sjælland	113	14,0
Region Nordjylland	110	13,6
I alt	810	100

Næsten en tredjedel af skolerne er beliggende i Region Midtjylland, mens 25,4 % ligger i Region Syddanmark. Af resten af skolerne ligger 17,7 % i Region Hovedstaden, 14 % i Region Sjælland, og 13,6 % i Region Nordjylland (se Tabel 1).

De fleste af skolerne (43,4 %) har op til 250 elever, og kun 1,5 % af dem har over 1000 elever. I alt 27,9 % har mellem 251 og 500 elever, 21,9 % har mellem 501 og 750 elever og 5,3 % har mellem 751 og 1000 elever. 10. klassetrin udgør 1,5 % af svarene, mens alle af de andre klassetrin, fra 0. klasse/børnehaveklasse til og med 9. klasse, hver udgør mellem 7,8 og 10,7 % af svarene.

Der var 601 folkeskoler fra de 810 i stikprøven, hvilket svarer til 74,2 % af de deltagende skoler, og 209 fri- og privatskoler, som udgør 25,8 %. For at vurdere undersøgelsens repræsentativitet blev forskellen mellem fordelingen af de to skoletyper i stikprøven og i hele landet undersøgt ved hjælp af en chi square test. Testen viste, at forskellen ikke var statistisk signifikant ($\chi^2 = 0,145$, $df=1$, $p=0,7$). Forskellen blev endvidere undersøgt for hver landsdel. Resultatet af testen var, at forskellen mellem de to typer skoler heller ikke var statistisk signifikant i nogen af regionerne (Region Hovedstaden: $\chi^2 = 0,004$, $df=1$, $p=0,94$, Region Sjælland: $\chi^2 = 2,84$, $df=1$, $p=0,09$, Region Syddanmark: $\chi^2 = 0,079$, $df=1$, $p=0,77$, Region Midtjylland: $\chi^2 = 0,392$, $df=1$, $p=0,53$, Region Nordjylland: $\chi^2 = 0,005$, $df=1$, $p=0,94$). Fordelingen af skoler i undersøgelsens stikprøve svarer dermed til den fordeling, der findes på landsplan, og begge skoletyper er derfor lige godt repræsenteret i undersøgelsen. Tabel 2 viser den procentvise fordeling mellem skoler i stikprøven og i landets fem regioner.

Tabel 2. Skolernes karakteristika: Stikprøven og hele landet.

Skolernes karakteristika								
	I stikprøven				I landet			
	FOLKESKOLER		FRI-PRIVATE		FOLKESKOLER		FRI-PRIVATE	
	N	%	N	%	N	%	N	%
Antal	601	74,2	209	25,8	1209	72,5	458	27,5
Landsdel	N	%	N	%	N	%	N	%
Region Hovedstaden	101	71,1	41	28,9	265	71,4	106	28,6
Region Midtjylland	185	78,1	52	21,9	339	75,3	111	24,7
Region Syddanmark	140	68	66	32	289	69,3	128	30,7
Region Sjælland	89	78,1	25	21,9	166	70,3	70	29,7
Region Nordjylland	86	77,5	25	22,5	150	77,7	43	22,3

Mad- og måltidspolitikker på skolerne

I alt 53,5 % af skolerne har en nedskrevet mad- og måltidspolitik, mens 39,1 % ikke har nogen. Resten af skolerne (7,4 %) angav besvarelsen 'andet'. 'Andet' drejer sig primært om at have diverse politikker om, hvad der sælges i skolernes kantiner, nogle gange i kombination med en bevægelsespolitik. Nogle har ikke en nedskreven politik, men generelle retningslinjer og mundtlige aftaler. Nogle få skoler angav at følge 'kommunens regler', og andre var i gang med at lave en mad- og måltidspolitik.

Fokus i mad- og måltidspolitikken

Skolernes fokus i den overordnede mad- og måltidspolitik er fordelt på en række elementer med næsten lige stor vægt. 'Dialog med forældrene', 'Sociale og fysiske rammer for måltider', 'Madordninger' og 'Ernæringsstandarder' er fokuspunkter hos omtrent halvdelen af skolerne (se Tabel 3).

Tabel 3. Skolernes fokus i mad- og måltidspolitikken.

	N*	%
Dialog med forældrene	212	52,3
Sociale og fysiske rammer	198	48,9
Madordninger	199	49,1
Ernæringsstandarder	199	49,1
Madpakker	169	41,7
Medinddragelse af børnene	168	41,5
Pædagogiske aktiviteter	155	38,3
Andet	94	23,2
Økologi	65	16,0
Etik	52	12,8
Lokale råvarer	15	3,7

*Bemærk: N og % repræsenterer henholdsvis antallet og procentdel af skoler, som har svaret i hver valgmulighed. Procentandelene summerer til mere end 100 %, fordi hver skole kunne angive flere besvarelser.

'Fokus på madpakker' og 'Medinddragelse af børnene' og 'Pædagogiske aktiviteter' følger derefter, mens fokus på 'Økologi', 'Etik' og andre elementer ikke nævnes så ofte. 'Andet' er som oftest relateret til sund mad, mælk eller frugtordning og fokus på begrænsning af sukker og slik.

Tiltag/aktiviteter

Skolerne blev bedt om at angive de konkrete tiltag eller aktiviteter, der er iværksat for at fremme sund mad og madglæde inden for tre forskellige kategorier: 'Miljø og rammer', 'Information og oplysning' samt 'Andet' (se Tabel 4). Her blev tre tiltag valgt af knap halvdelen af skolerne: 'Fokus på socialt samvær ved måltiderne', 'Etablering af madordning' og 'Undervisning af børn, forældre og lærere'. Resten af tiltagene blev valgt knap så ofte. Det skal bemærkes, at skolerne, som nævnt ovenfor, blev bedt om at angive aktiviteter, som var igangsat for at fremme sund mad og madglæde. Resultatet vedrørende 'Etablering af madordning' er derfor ikke et udtryk for, hvor mange skoler, som faktisk har en madordning, og muligvis har haft det i mange år og af mange forskellige årsager. Det er derimod et udtryk for, hvor mange skoler, som har gjort en særlig indsats på området i de senere år. Information omkring udbredelsen af forskellige typer af madordninger på skolerne findes i Tabel 6.

Tabel 4. Skolernes typer af tiltag.

	N*	%
Miljø og rammer		
Fokus på socialt samvær ved måltiderne	292	45,1
Etablering af madordning	291	44,9
Lavet mad- og måltidspolitik	219	33,8
Øget udbud og tilgængelighed af sund mad	198	30,6
Oprettelse af mad/kantineudvalg	102	15,7
Anden optimering af miljø og rammer	66	10,2
Information og oplysning		
Undervisning (børn, forældre, lærere)	274	42,3
Medinddragelse af eleverne i madordning	195	30,1
Involverende undervisningsaktiviteter	156	24,1
Udlevering af inspirationsmateriale	140	21,6
Anden information og oplysning	88	13,6
Konsulentbesøg	57	8,8
Andet		
Fast punkt på skolebestyrelsesmøderne	188	29,0
Andre tiltag	51	7,9
Benytter eksisterende sociale netværk	46	7,1
Med i netværk for skolekantiner	45	6,9
Ingen tiltag	69	10,6

*Bemærk: N og % repræsenterer henholdsvis antallet og procentdel af skoler, som har svaret i hver valgmulighed. Procentandelene summerer til mere end 100 %, fordi hver skole kunne angive flere besvarelser.

Ud af de 648 skoler, som besvarede spørgsmålet om tiltag, svarede 10,6 %, at de ikke havde lavet tiltag overhovedet. Grunden var primært, at de prioriterede andre områder (38,2 % af skolerne) og mangel på ressourcer (23,5 % af skolerne) (se Tabel 5). Nogle skoler angav, at de har planer om at igangsætte aktiviteter (17,6 %). Grunden 'Manglende opbakning/interesse hos ledelsen' blev angivet af 7,4 % af skolerne, mens 'Mangel på politisk opbakning' blev angivet af 1,5 % af dem. I alt 38,2 % af de skoler, som angav ikke at have tiltag, havde andre begrundelser, som for eksempel at sund mad ikke ansås for at være skolernes opgave, at skolerne syntes, at elevernes mad var sund nok, eller at de manglede opbakning fra ledelsen eller fra forældrenes side.

Tabel 5. Skolernes begrundelser for ikke at have tiltag.

	N*	%
Prioritering af andre områder	26	38,2
Andet	26	38,2
Mangel på ressourcer	16	23,5
Har planer om at igangsætte aktiviteter	12	17,6
Manglende opbakning/interesse hos ledelsen	5	7,4
Mangel på politisk opbakning	1	1,5

*Bemærk: N og % repræsenterer henholdsvis antallet og procentdel af skoler, som har svaret i hver valgmulighed. Procentandelene summerer til mere end 100 %, fordi hver skole kunne angive flere besvarelser. Tabellen er baseret på besvarelser fra 68 skoler.

Madordninger

Eftersom etableringen af et sundt madtilbud til børnene i skoletiden kan ses som et centralt tiltag, er dette område blevet særlig godt belyst via spørgeskemaet. I alt 78,8 % af skolerne angiver at have en form for madordning, mens 21,2 % angiver ikke at have nogen¹. Fordelingen af de forskellige typer af madordninger kan ses af Tabel 6.

Tabel 6. Indhold af skolernes madordninger.

	N*	%
Frokostmåltid som erstatning for madpakken	342	64,3
Frugtordning	263	49,4
Frokostsupplement til madpakken	228	42,9
Formiddagsmåltid	226	42,5
Morgenmad	99	18,6
Eftermiddagsmåltid	97	18,2
Andet	75	14,1

*Bemærk: N og % repræsenterer henholdsvis antallet og procentdel af skoler, som har svaret i hver valgmulighed. Procentandelene summerer til mere end 100 %, fordi hver skole kunne angive flere besvarelser. Procentdelene er udregnet på basis af de skoler (532), som angav, at de havde en form for madordning.

En madordning, der betyder, at børnene havde mulighed for at få eller købe et frokostmåltid som erstatning for madpakken, blev angivet af 64,3 % af skolerne, en frugtordning af 49,4 %, og frokostsupplement til madpakken og formiddagsmåltid blev henholdsvis valgt af 42,9 % og 42,5 % af skolerne. 18,6 % af skolerne valgte morgenmad, og 18,2 % eftermiddagsmåltid. 14,1 % af skolerne angav, at de havde noget andet end de valgmuligheder, de fik i spørgeskemaet. Af dem som valgte 'andet', var der i de fleste tilfælde tale om sund mad i skolebod eller i kantinen samt periodiske madordninger. Ydermere var der tilbud om måltider i skolernes SFO, og i nogle tilfælde var der tale om mælk-, frugt-, brød-, vand- og juiceordninger. Madordningen var permanent i næsten alle tilfælde.

¹ Baseret på 675 besvarelser

Ernæringskrav

De fleste skoler, som har en madordning, stiller også ernæringskrav til den (se Tabel 7), og de fleste skoler (61,7 %) stiller ernæringskrav baseret på Fødevarestyrelsens anbefalinger for sund skolemad, 2,1 % stiller Nøglehullet som ernæringskrav, og 1,9 % angav at basere sig på De Nordiske Næringsstofanbefalinger. I alt 34,3 % angav at stille andre krav, som ikke var inkluderet i spørgeskemaets valgmuligheder. Skolernes andre krav til madordningen omfattede primært krav om at bruge grove, sunde ingredienser. I flere tilfælde angav skolerne, at de havde formuleret egne ernæringskrav til madordningen, og i andre tilfælde tillod skolerne ikke brugen af sukker og fede, usunde ingredienser. Nogle af skolerne svarede, at de fokuserede på brugen af økologiske fødevarer, mens andre indikerede, at de fulgte nogle punkter af Fødevarestyrelsens og kommunens ernæringskrav sammen med anbefalinger fra andre kilder, for eksempel fra Team Danmark. Endelig foretrak nogle skoler at indgå i et samarbejde med eksperter, diætister, kokke og forældre om ernæringskrav.

Tabel 7. Skolernes ernæringskrav til madordningen.

	N	%
Ernæringskrav		
Ja	436	82,4
Nej	93	17,6
Typer ernæringskrav		
Fødevarestyrelsens anbefalinger for sund skolemad	263	61,7
Andet	146	34,3
Nøglehul på spisesteder	9	2,1
De Nordiske Næringsstofanbefalinger	8	1,9
Ernæringspolitik/anbefaling til medbragt mad		
Ja	187	28,3
Nej	473	71,7

Adspurgte om de havde en ernæringspolitik/anbefaling for medbragt mad svarede 71,7 % af skolerne, at det havde de ikke, mens 28,3 % svarede, at de havde sådan en politik.

Motivation for og resultat af tiltag

For at danne et overblik over sammenhængen mellem *motivationen* for at starte et tiltag, *typen af valgt tiltag* og det *opfattede resultat* af tiltaget, blev skolerne bedt om at svare på, hvorfor de havde valgt at implementere de tiltag som de angav at være i gang med, samt hvordan de opfattede resultatet.²

² Ikke alle skoler har angivet, *hvorfor* de har igangsat et givet tiltag. Tabellerne 8-11 uddyber motivation og resultat hos de skoler, som har besvaret disse spørgsmål. Antal tiltag i tabellerne 8-11 svarer derfor ikke helt overens med antallet af de tiltag, som fremgår af Tabel 4.

Tiltagene blev, som tidligere nævnt, inddelt i tre kategorier, hvorunder der var faste svarkategorier. Herudover var der mulighed for med egne ord at angive andre tiltag og andre årsager til at igangsætte et tiltag, end de faste svarkategorier gav mulighed for. Den første kategori '**Miljø og rammer**' indeholdt følgende tiltag:

- Lavet mad- og måltidspolitik
- Etablering af madordning
- Øget udbud og tilgængelighed af sund mad
- Fokus på socialt samvær ved måltiderne
- Oprettelse af mad/kantineudvalg
- Anden optimering af miljø og rammer

Den anden kategori '**Information og oplysning**' indeholdt følgende tiltag:

- Undervisning af børn, forældre og lærere
- Konsulentbesøg
- Udlevering af inspirationsmateriale
- Involverende undervisningsaktiviteter
- Medinddragelse af eleverne i madordning
- Anden information og oplysning

Den tredje kategori '**Andet**' indeholdt følgende tiltag:

- Benyttelse af eksisterende sociale netværk
- Medlemskab af netværk for skolekantiner
- Fast punkt ved skolebestyrelsesmøder
- Andre tiltag

Miljø og rammer

I kategorien 'Miljø og rammer' blev tiltaget 'Lavet mad- og måltidspolitik' iværksat flest gange (28 %), herefter 'Etablering af madordning' og 'Fokus på socialt samvær ved måltiderne'. Det mindst iværksatte var 'Oprettelse af mad/kantineudvalg'. I den pågældende kategori var den hyppigst nævnte motivation bag igangsættelsen af tiltagene overordnet set at fremme bedre mad- og måltidsvaner hos eleverne. En mindre del af respondenterne angav med egne ord andre motivationsfaktorer bag tiltagene og primært, at det var ledelsens ønske at igangsætte et tiltag inden for denne kategori for at sætte et godt eksempel og for at uddanne eleverne. Overordnet syntes respondenterne, at implementeringen af tiltagene var succesfulde. En detaljeret oversigt af fordelingen af svar i hver kategori kan ses i Tabel 8.

Information og oplysning

I kategorien 'Information og oplysning' var tiltaget 'Undervisning af børn, forældre og lærere' det tiltag, som blev iværksat langt de fleste gange, dernæst 'Medinddragelse af eleverne i madordning'. Tiltag-

get 'Konsulentbesøg' blev iværksat færrest gange af skolerne. I den pågældende kategori var den hyppigst nævnte motivation bag iværksættelsen af alle tiltagene at fremme bedre mad- og måltidsvaner hos eleverne. Motivationsfaktoren 'For at fremme forståelsen af viden om at spise sund mad' fulgte efter. Et fåtal af respondenterne angav andre motivationsfaktorer, især for at uddanne deres elever og sætte et godt eksempel. Overordnet syntes skolerne, at implementeringen af tiltagene var succesfulde. En detaljeret oversigt over fordelingen af svar i hver kategori kan ses i Tabel 9.

Andet

I kategorien 'Andet' var tiltaget 'Fast punkt på skolebestyrelsesmøderne' implementeret de fleste af gangene, efterfulgt af de to andre tiltag, 'Benytter eksisterende sociale netværk' og 'Med i netværk for skolekantiner'. Motivationsfaktoren, som blev angivet i de fleste tilfælde, var 'For at fremme bedre mad- og måltidsvaner', efterfulgt af andre motivationsfaktorer for implementeringen af tiltagene. Overordnet syntes respondenterne, at implementeringen af tiltagene var succesfulde. En detaljeret oversigt af fordelingen af svar i hver kategori kan ses i Tabel 10.

Samlet set, på tværs af alle tre kategorier, blev der implementeret 1412 tiltag. I 29 % af gangene blev de iværksat 'For at fremme bedre mad- og måltidsvaner', 23 % af gangene 'For at fremme forståelsen af viden om og at spise sund mad', 21 % 'For at fremme trivsel' og 15 % 'For at fremme koncentrationen hos eleverne'. I 2 % af tilfældene var tiltaget blevet pålagt af kommunen, 2 % var ikke konkretiseret før opstarten, og i 8 % af tilfældene var tiltaget blevet iværksat af andre grunde. Respondenterne har i 93 % af tilfældene vurderet resultaterne af deres indsats til at være succesfulde, og 7 % af tilfældene til ikke at være det. En detaljeret oversigt over fordelingen af svar i hver kategori kan ses i Tabel 11.

Tabel 8. Motivation og resultat af 'Miljø og Rammer'.

TILTAG			MOTIVATION							RESULTAT	
MILJØ OG RAMMER (1)	Antal tiltag		For at frem- me koncen- tration	For at frem- me trivsel	For at frem- me bedre vaner	For at frem- me forståel- sen	Blev pålagt af kommunen	Andet	Ikke konkre- tiseret før opstart	Succes	Ej Succes
Lavet mad- og måltidspolitik	266	28 %	20 %	23 %	29 %	21 %	3 %	4 %	0 %	95 %	5 %
Etablering af madordning	234	25 %	21 %	24 %	30 %	15 %	2 %	6 %	2 %	94 %	6 %
Øget udbud og tilgængelighed af sund mad	145	15 %	20 %	24 %	31 %	19 %	2 %	4 %	0 %	94 %	6 %
Fokus på socialt samvær ved måltiderne	202	22 %	13 %	35 %	34 %	12 %	0 %	5 %	1 %	96 %	4 %
Oprettelse af mad/kantineudvalg	54	6 %	15 %	20 %	32 %	25 %	0 %	6 %	2 %	91 %	9 %
Anden optimering af miljø og rammer	34	4 %	18 %	32 %	29 %	14 %	1 %	6 %	0 %	97 %	3 %
I alt inden for miljø og rammer:	935	100 %	18 %	26 %	31 %	17 %	2 %	5 %	1 %	94 %	6 %

Tabel 9. Motivation og resultat af 'Information og oplysning'.

TILTAG			MOTIVATION							RESULTAT	
INFORMATION OG OPLYSNING (2)	Antal tiltag		For at fremme koncentration	For at fremme trivsel	For at fremme bedre vaner	For at fremme forståelsen	Blev pålagt af kommunen	Andet	Ikke konkretiseret før opstart	Succes	Ej Succes
Undervisning (børn, forældre, lærere)	167	43 %	14 %	19 %	28 %	31 %	1 %	5 %	2 %	95 %	5 %
Konsulentbesøg	37	9 %	14 %	19 %	34 %	25 %	1 %	7 %	0 %	84 %	16 %
Udlevering af inspirationsmateriale	48	12 %	17 %	16 %	35 %	24 %	0 %	6 %	2 %	96 %	4 %
Involverende undervisningsaktiviteter	40	11 %	13 %	22 %	30 %	30 %	0 %	1 %	4 %	97 %	3 %
Medinddragelse af eleverne i madordning	71	18 %	11 %	21 %	28 %	27 %	0 %	9 %	4 %	92 %	8 %
Anden information og oplysning	28	7 %	14 %	20 %	30 %	26 %	3 %	6 %	1 %	93 %	7 %
I alt inden for kategorien information og oplysning	391	100 %	13 %	20 %	30 %	28 %	1 %	6 %	2 %	93 %	7 %

Tabel 10. Motivation og resultat af 'Andet'.

TILTAG			MOTIVATION							RESULTAT	
ANDET (3)	Antal tiltag		For at fremme koncentration	For at fremme trivsel	For at fremme bedre vaner	For at fremme forståelsen	Blev pålagt af kommunen	Andet	Ikke konkretiseret før opstart	Succes	Ej Succes
Benytter eksisterende sociale netværk	8	9 %	17 %	29 %	25 %	29 %	0 %	0 %	0 %	100 %	0 %
Med i netværk for skolekantiner	8	9 %	0 %	9 %	27 %	18 %	0 %	37 %	9 %	87 %	13 %
Fast punkt på skolebestyrelsesmøderne	56	66 %	18 %	22 %	29 %	21 %	2 %	5 %	3 %	91 %	9 %
Andre tiltag	14	16 %	19 %	13 %	22 %	31 %	4 %	7 %	4 %	93 %	7 %
I alt inden for kategorien andet:	86	100 %	13 %	18 %	26 %	25 %	2 %	12 %	4 %	93 %	7 %

Tabel 11. Motivation og resultat af alle tiltag.

TILTAG		MOTIVATION							RESULTAT	
Antal tiltag beskrevet for alle kategorier		For at fremme koncentration	For at fremme trivsel	For at fremme bedre vaner	For at fremme forståelsen	Blev pålagt af kommunen	Andet	Ikke konkretiseret før opstart	Succes	Ej Succes
1412		15 %	21 %	29 %	23 %	2 %	8 %	2 %	93 %	7 %

Beskrivelse af tiltag og erfaringer i kategorien 'Miljø og rammer'

Det følgende afsnit giver en uddybende forklaring på de forskellige tiltag baseret på interview-personernes egne beskrivelser.

Mad og madpolitik

Hvad angår tiltaget 'Lavet mad og madpolitik', angav de fleste skoler, at de tog generelle initiativer mod fremme af sund mad i tæt dialog med forældrene såsom arrangementer, der fokuserer på sundhedsbevidste valg og madpakkens indhold. Flere skoler svarede, at de brugte informative oplæg, sociale aktiviteter og initiativer såsom læreropsyn af børnene, mens de spiste, temadage og fælles aktiviteter, hvor børn lavede mad og dyrkede grøntsager i skolens have. Andre skoler brugte udelukkende økologiske produkter og sørgede for adgang til koldt vand. Mange af skolerne samarbejdede med ernæringseksperter såsom diætister, og generelt inddrog de flere parter i dialogen om sund mad, fx kommunale rådgivere, kokke og forældre. Nogle skoler indførte bestemte regler for elevernes medbragte mad og tillod kun sukker og kage til bestemte festlige arrangementer. I nogle tilfælde fokuserede skolernes madpolitik på at tilbyde sund mad i skoleboden og på at rådgive, inspirere og motivere eleverne og deres forældre.

Mad- og måltidspolitikkerne var generelt opfattet som værende succesfulde, og de fleste skoler så en forbedring af elevernes madpakkeindhold og måltidsvaner. Mange skoler bemærkede en positiv effekt på børnenes trivsel og generelle præstation og opførsel, og mange angav, at de syntes, at deres mad- og måltidspolitik havde haft en positiv effekt i form af et godt samarbejde mellem skole, forældre og personale. Nogle skoler så en positiv effekt på deres økonomi på grund af et øget salg af sunde produkter i kantinen, og nogle af dem bemærkede en positiv ændring i forældrenes holdning til børnenes mad.

Etablering af madordning

Hvad angår tiltaget 'Etablering af madordning', angav de fleste af skolerne, at de som erstatning til madpakken havde varm mad og en slags madordning, som i flere tilfælde kunne bestilles via internettet. Andre skoler tog små skridt mod bedre og sundere mad i form af frisklavede sandwich, salatbar og frugtordning. I andre tilfælde blev der kun lavet sund mad, der var godkendt af en ernæringsfaglig person. Nogle skoler angav, at de lavede mad sammen med eleverne, eller brugte deres hjælp til at sælge den. Endelig var der nogle få skoler, hvor tiltaget blev beskrevet som en del af et kommunalt projekt.

Generelt angav skolerne, at tiltagene var en succes, og at forældrene og eleverne var meget tilfredse og deltog med glæde. Flere respondenter bemærkede, at eleverne i mindre grad købte ind hos de nærliggende butikker, end før madordningen blev lanceret, og nogle så en tydelig forbedring i elevernes koncentration, når de spiste sund mad. Andre skoler angav dog, at succesen var begrænset, fordi ordningen blev brugt i mindre omfang,

Øget udbud og tilgængelighed af sund mad

For tiltaget 'Øget udbud og tilgængelighed af sund mad' angav de fleste skoler, at de anvendte en frugtordning eller en mælkeordning og generelt fokuserede på at bruge sunde råvarer af høj kvalitet samt meget friske grøntsager i deres madlavning. Skoleboden og kantinen var også i fokus, og salatbaren og koldt vand var højt prioriteret. Nogle skoler angav, at de brugte forskellige tilgange såsom mulighed for morgenmad, sent eftermiddagsmåltid, supplementer til madpakken og samarbejde med bestemte leverandører af sund mad. Endelig angav nogle få skoler, at de brugte ernæringsfaglig ekspertise for at sikre kvaliteten og variationen i udbuddet af mad.

Generelt angav skolerne, at tiltagene var succesfulde, og de fleste så en positiv effekt blandt eleverne samt en tydelig forbedring af deres måltidsvaner og madpakkens indhold. Mange elever valgte frugt og grønt. Mange skoler angav, at tiltaget havde en positiv økonomisk effekt med større salg af sunde varer, og nogle af dem bemærkede en positiv effekt af tiltaget på elevernes trivsel, tilfredshed og generelle præstation og opførsel. Nogle af respondenterne angav, at børnenes nye vaner blev overført derhjemme og har haft en positiv effekt på forældrenes holdning til børnenes mad. Nogle få skoler så intet resultat, mens nogle få så et blandet resultat.

Fokus på socialt samvær ved måltiderne

Hvad angår tiltaget 'Fokus på socialt samvær ved måltiderne', angav de fleste af skolerne, at børnene spiser under opsyn af en voksen, og nogle gange skal de følge nogle regler om god bordskik. I andre tilfælde var der tale om ombygning af bestemte lokaler for at skabe et sted, hvor alle kan nyde deres mad i ro. Ydermere var der også tale om højtlesning ved bordet, diskussioner, ekstra spisetid og opfordring til høflighed. Andre skoler brugte madlavning som en social aktivitet.

Tiltagene var generelt succesfulde, og de fleste skoler så en positiv effekt på elevernes valg af mad, spisevaner og socialisering gennem måltidssituationen, og at eleverne modtog tiltaget positivt.

Oprettelse af mad/kantineudvalg

For tiltaget 'Oprettelse af mad/kantineudvalg' angav de fleste af skolerne, at der er et tæt samarbejde mellem elever, lærere, skolens ledelse, kommunale myndigheder og forældre med det formål at forbedre driften af og indkøbene til kantinen. Ydermere var nogle skoler fokuserede på salg af sunde snacks, som frugt og grøntsager i stedet for de usunde alternativer. I nogle tilfælde blev eleverne involveret i madlavning og salg i kantinen, og i nogle enkelte tilfælde samarbejdede skolen med en ernæringsfaglig person såsom en kok eller diætist.

Generelt var tiltagene en succes, og mange skoler syntes, at de havde fået mange nye ideer til projektets videreudvikling, og mange var i gang med disse allerede. Nogle af skolerne angav, at de havde bemærket en betydelig positiv effekt på elevernes trivsel og opførsel samt deres indlæringssevne. Flere skoler angav, at de fokuserede mere på brugen af økologiske fødevarer og havde opnået et bedre sam-

arbejde med de forskellige involverede parter. Nogle skoler angav, at de så en positiv effekt på kantinens økonomi; enkelte oplevede derimod, at de ikke havde tilstrækkelige økonomiske ressourcer til at gå videre med tiltaget.

Anden optimering af miljø og rammer

For kategorien 'Anden optimering af miljø og rammer' angav de fleste skoler, at de havde indrettet et lokale eller et område som en lounge og afsat mere tid til fællesspisning. Nogle skoler angav, at de inviterede eleverne til at deltage i madlavning og tog initiativer til at fremme socialisering gennem sunde måltider.

De forskellige tiltag inden for denne kategori blev betragtet som succesfulde, og de fleste skoler angav, at de bemærkede en generel positiv effekt, at elevernes trivsel og opførsel var blevet forbedret, og at eleverne blev roligere. Nogle få skoler angav, at resultaterne var blandede.

Beskrivelse af tiltag og erfaringer i kategorien 'Information og oplysning'

Undervisning af børn, forældre og lærere

Hvad angår tiltaget 'Undervisning af børn, forældre og lærere', angav de fleste skoler, at det skete via hjemkundskabsundervisning eller i timerne generelt. Mange skoler angav, at de arrangerede begivenheder såsom temauger, emnedage og deltog i forskellige kommunale projekter, som havde til formål at fremme sunde måltidsvaner. Andre skoler anvendte fælles aktiviteter som morgenløb og brug af løbebånd, og generelt frarådede eleverne indtag af sodavand og fødevarer med højt sukkerindhold. Nogle skoler indgik i en aktiv dialog om sund mad med børnene og deres forældre ved hjælp af informationsmateriale og madsmagning, mens andre gjorde brug af hjælp fra ernæringseksperter.

Tiltagene var generelt succesfulde, og mange skoler syntes, at de havde opnået at informere og uddanne børnene og skolens personale om fordelene af sund mad. Andre skoler bemærkede øget deltagelse og engagement fra elevernes side, og andre så en tydelig, positiv effekt af elevernes valg af sund mad og et øget fokus på sundhed og bevidsthed om, hvad de spiste. Nogle få skoler noterede, at de kunne se en tydelig, positiv effekt på børnenes trivsel, koncentration og i nogle tilfælde en 'spillover effekt', hvor børnene overførte deres sunde madvaner til resten af familiemedlemmerne derhjemme. Enkelte skoler mente dog, at de manglede opbakning fra forældre.

Konsulentbesøg

Om tiltaget 'Konsulentbesøg' angav mange skoler, at de brugte diverse ernæringseksperter såsom sundhedsplejersker eller andre ernæringskonsulenter, og i et enkelt tilfælde en lokal fiskeproducent, til at informere eleverne om fordelene ved sund mad. I andre tilfælde besøgte en konsulent skolen for at rådgive eleverne og personalet enten i hjemkundskabstimerne eller ved et særligt arrangement såsom en temadag og for at inspicere skolens køkkenfaciliteter. I få andre tilfælde samarbejdede skolerne med hinanden om emnet.

Tiltagene blev generelt betragtet som succesfulde, og mange skoler angav, at de fik inspiration og ideer til nye retter, at de har fået forældrenes forståelse og opbakning til deres initiativer, og at eleverne er blevet mere engageret i emnet. Andre skoler angav, at fokus på sund mad var tydeligt, og tiltaget har hjulpet med at overholde lovkrav. Enkelte skoler angav derimod, at de ikke kunne se en ændring i forhold til den tidligere situation, efter at tiltaget blev implementeret, og de angav, at de ikke havde fået nogen ny viden, ligesom elevernes og forældrenes deltagelse generelt var begrænset.

Inspirationsmateriale

For tiltaget 'Udlevering af inspirationsmateriale' angav de fleste skoler, at de udleverede trykt materiale til forældrene og børnene med information om sund ernæring og nye ideer til inspiration. Andre skoler brugte hjælp af ernæringseksperter som sundhedsplejersker og konsulenter fra Fødevarestyrelsen, mens andre brugte undervisningstimerne til at lære eleverne om sund mad. Skolernes hjemmeside blev angivet som et middel til at informere børnene og forældre om emnet og holde dem løbende opdateret. I andre tilfælde var der tale om brug af plakater, skoleblade og forældremøder. Nogle skoler angav, at de arrangerede aktiviteter om emnet samt deltagelse i arrangementer som 'Mad eller hvad?'. I andre tilfælde indgik skolerne i åbne diskussioner med eleverne og forældrene, hvor parterne kunne sparre med og rådgive hinanden.

Generelt var tiltagene succesfulde, og nogle skoler så en øget efterspørgsel efter informativt materiale om emnet, og at forældrenes interesse var steget. Mange skoler angav, at de kunne se, at flere børn brugte materialet til at lave deres madpakker og derudover blev engageret i diverse skoleaktiviteter, som havde til formål at fremme sund mad. Andre skoler angav dog, at de var usikre på tiltagets succes.

Involverende undervisningsaktiviteter

For tiltaget 'Involverende undervisningsaktiviteter' angav de fleste skoler, at de brugte temadage, emneuger og i nogle tilfælde særlige arrangementer og kampagner såsom madlavning og havebrug for at fremme sunde ernæringsvaner. I andre tilfælde angav skolerne, at de brugte biologitimer og hjemkundskabstimer til at sætte fokus på sund mad, mens nogle af skolerne brugte ernæringseksperters bidrag til at uddanne elever og personale. Enkelte skoler satte fokus på fysisk aktivitet, og i få tilfælde var der tale om etablering af nye fag inden for sundhed, kost og motion, kost og ernæring og krop og bevægelse, mens andre fokuserede på sunde råvarer og smagsprøver, og andre igen inddrog forældrene i diskussioner om emnet.

Tiltagene blev generelt betragtet som succesfulde, og flere skoler angav, at de har set øget viden og deltagelse i emnet, mens andre angav, at de var tilfredse med resultatet. I nogle tilfælde angav respondenterne, at de kunne se positive ændringer i elevernes opførsel og trivsel, og i andre angav respondenterne, at elever og forældre havde fået inspiration til nye opskrifter. I få tilfælde angav respondenterne, at tiltaget ikke havde opnået de forventede resultater.

Medinddragelse af eleverne i madordning

For tiltaget 'Medinddragelse af eleverne i madordning' angav langt de fleste af respondenterne, at eleverne var med i kantinens og skolebodens drift med roller inden for salg, bestilling af varer, menu-sammensætning, rengøring og vedligeholdelse. Andre skoler angav, at elevrådet var med og spillede en vigtig rolle i valg af retter og varer til skolens kantine. I andre tilfælde angav skolerne, at eleverne var med og kom med forslag om, hvad der skulle gøres med skolens politik om sund mad og madordning. Nogle skoler angav, at der var en aktiv debat i undervisningen, og i et tilfælde var der tale om etablering af nye fag.

Generelt var opfattelsen, at tiltagene havde en positiv effekt. I flere tilfælde angav skolerne, at de efter implementeringen kunne se en tydelig forbedring i form af øget læring samt øget ansvarlighed og ejerskab til projektet fra elevernes side. Andre respondenter angav, at eleverne havde en vigtig rolle, som kunne påvirke resultatet, mens få respondenter angav, at resultatet ikke havde de forventede resultater, eller at de kun delvis havde opnået det ønskede resultat. Enkelte andre angav, at tiltaget medførte en positiv effekt på skolekantinens økonomi.

Anden information og oplysning

For tiltaget 'Anden information og oplysning' angav de fleste af respondenterne, at de brugte informationsmateriale samt særlige arrangementer og skolens hjemmeside til at sprede viden om sund mad. Få skoler angav, at de brugte en nedskreven politik for at informere børnene og forældrene om sund mad – andre, at de brugte forskellige metoder og midler, såsom smagsprøver, sund mad, kantinens åbningstider og iværksættelse af små projekter med overvægtige elever.

Generelt var tiltagene succesfulde, og flere skoler angav, at de kunne se en positiv effekt i form af øget tilfredshed hos børnene og forældrene. Andre respondenter angav, at man kunne se flere sunde madpakker og mere trivsel. Nogle få respondenter angav, at de kunne se en forbedring i kantinens økonomi, og at nogle overvægtige elever tabte sig.

Beskrivelse af tiltag og erfaringer i kategorien 'Andet'

Benytter eksisterende sociale netværk

For tiltaget 'Benytter eksisterende sociale netværk' angav mange skoler, at de prøvede at være rollemodeller for eleverne, mens andre angav, at de forsøgte at skabe forældrenetværk. Andre respondenter angav, at de brugte internettet, sociale medier og skolens hjemmeside til at udveksle ideer og inspiration.

Tiltagene i denne kategori blev betragtet som succesfulde, og nogle skoler angav, at de fik nye ideer og blev introduceret til nye madkulturer. Enkelte skoler angav, at der var en tydelig, positiv effekt på elevernes opførsel, og personalet blev mere opmærksomme og følte ejerskab til projektet.

Med i netværk for skolekantiner

For tiltaget 'Med i netværk for skolekantiner' angav de fleste respondenter, at de deltog i kommunale netværk for skolekantiner og nogle få andre, at de deltog i madkurser.

Tiltagene i denne kategori blev generelt betragtet som succesfulde, og mange respondenter fik inspiration og nye ideer.

Fast punkt på skolebestyrelsesmøderne

For tiltaget 'Fast punkt på skolebestyrelsesmøderne' angav næsten alle respondenter, at de diskuterede og evaluerede tiltagene med jævne mellemrum.

Tiltagene i kategorien var generelt succesfulde, og mange skoler angav, at møder havde øget fokus på emnet, og at man havde opnået resultater i form af reducere af usund mad. Nogle respondenter angav, at eleverne var friskere. Andre skoler angav, at debatten frembragte gode nye ideer og havde øget interessen og tilfredsheden hos forældrene.

Andre tiltag

For kategorien 'Andre tiltag' angav mange skoler, at de anvendte deres egne regler om mad i form af, hvad det var tilladt at medbringe i skolen. Nogle fokuserede på uddannelse og motion, mens andre fokuserede på sund mad, udbud af frugt og en sund madordning. I nogle tilfælde uddelte skolerne informationsmateriale til eleverne og forældrene, og andre gange fulgte skolen elevernes ideer og forslag om opskrifter.

Tiltagene i denne kategori blev betragtet primært som succesfulde, og mange skoler angav, at de godt kunne se resultater på salget og af det generelle fokus på emnet samt på det reducerede udbud af usund mad. Andre angav, at tiltaget resulterede i et bedre samarbejde mellem skolen og foreningsliv, og nogle angav, at elevernes trivsel og forældrenes interesse i sund mad var steget.

Resultater: Kommuner

Kommunerne og deres indsatser

Kommunerne

I alt 50 kommuner besvarede spørgeskemaet i undersøgelsen, som blev gennemført i september og oktober 2013. Spørgeskemaerne blev sendt ud til samtlige af landets 98 kommuner, og responsraten var derfor på 51 %. Af de 50 kommuner som besvarede spørgeskemaet besvarede 42 af dem spørgeskemaet fuldt ud og 8 delvist.

Tabel 12. Kommunernes karakteristika: Stikprøven og hele landet.

Kommunernes karakteristika				
	I stikprøven		I landet	
	N	%	N	%
Antal	50	100	98	100
Landsdel				
Region Hovedstaden	14	28	29	30
Region Midtjylland	11	22	19	20
Region Syddanmark	10	20	22	22
Region Sjælland	9	18	17	17
Region Nordjylland	6	12	11	11

I alt 28 % af kommunerne ligger i Region Hovedstaden, 22 % i Region Midtjylland, Region Syddanmark fulgte efter med 20 %, Region Sjælland med 18 % og Region Nordjylland med 12 %. Som det fremgår af Tabel 12, svarer fordelingen af kommuner mellem landets regioner i stikprøven ganske fint til den fordeling, der findes på landsplan.

Tabel 13. Antal skoler i kommunen.

Antal skoler		
	N	%
1-20	34	75,6
21-40	8	17,8
41-60	1	2,2
60+	2	4,4

I 75,6 % af kommunerne er der under 20 skoler, og i 17,8 % er der mellem 21 og 40 skoler. I en kommune (2,2 %) er der mellem 41 og 60 skoler, og i to kommuner (4,4 %) er der mere end 60 skoler (se Tabel 13).

Mad- og måltidspolitikker

Flertallet af kommuner (60 %) som besvarede spørgeskemaet svarede, at de ikke arbejder med en overordnet politik for mad og måltider i skoler, mens 16 kommuner (32 %) har vedtaget en sådan. Én kommune (2 %) har en mad- og måltidspolitik sendt til høring, og resten (6 %) svarede, at de ikke var begyndt at udarbejde en politik, men at de havde planer om at lave en i den nærmeste fremtid.

De 17 kommuner, som arbejdede med en mad- og måltidspolitik, eller havde sendt den til høring (34 % af stikprøven) blev bedt om at redegøre for deres fokus i den overordnede mad- og måltidspolitik (Tabel 14).

Tabel 14. Kommunernes fokus i mad- og måltidspolitikken.

	N*	%
Madordninger	9	52,9
Dialog med forældrene	9	52,9
Pædagogiske aktiviteter	8	47,1
Ernæringsstandarder	8	47,1
Sociale og fysiske rammer	7	41,2
Madpakker	6	35,3
Medinddragelse af børnene	5	29,4
Andet	4	23,5

*Bemærk: N og % repræsenterer henholdsvis antallet og procentdel af kommuner, som har svaret i hver valgmulighed. Procentandelene summerer til mere end 100 %, fordi hver kommune kunne angive flere besvarelser.

Ernæringskrav

De fleste af kommunerne stiller ingen ernæringskrav til madordninger i skoler, hvorimod 38 % har krav til madordninger (se Tabel 15).

Tabel 15. Ernæringskrav til skoler fra kommuner.

	N	%
Ernæringskrav		
Ja	19	38
Nej	31	62
Typer ernæringskrav		
Fødevarestyrelsens anbefalinger for sund skolemad	10	52,6
Andet	6	31,6
De Nordiske Næringsstofanbefalinger	3	15,8

Ud af de 38 % af kommunerne, som stiller krav til skoler, anvender de fleste (52,6 %) Fødevarestyrelsens anbefalinger, mens 'De nordiske næringsstofanbefalinger' bliver anvendt af 15,8 %, mens 31 % af

kommunerne stiller andre krav til madordninger i skoler. Disse andre krav drejer sig primært om at bruge økologiske varer og at begrænse mængden af fedt og sukker.

Tiltag og aktiviteter

Kommunerne blev bedt om at angive, hvilke centrale tiltag de havde iværksat de sidste to år for at fremme sund mad og madglæde i skolerne. 15 af kommunerne (30 %) svarede, at ingen tiltag var blevet gennemført.

Af de centrale tiltag, som kommunerne havde gennemført i de seneste to år for at fremme sund mad og madglæde i skolerne, blev tiltaget 'Madordning' angivet af 30 % af kommunerne, 'Udarbejdet kostpolitik' af 28 % og 'forsøgsordninger' af 26 % af kommunerne. Såvel 'Konsulentbesøg' som 'Inspiration' blev angivet af 16 % af kommunerne. 14 % af kommunerne angav 'Support til netværk', og 8 % 'Kurser/efteruddannelse' samt 'Sat midler af til dette formål'. 20 % af kommunerne svarede, at de havde andre tiltag, end de valgmuligheder de fik i spørgeskemaet. Af svarene angivet i kategorien "Andet" kunne langt de fleste klassificeres inden for de eksisterende svarkategorier. To af dem drejede sig om kurser i økologi og hjemkundskab, to andre om deltagelse i support-netværk, en om midler, som ikke blev sat af de seneste to år, en "havregrynspulje"-forsøgsordning, konsulentrådgivning, og til sidst en som nævnte, at skolerne skulle følge lokale retningslinjer. En oversigt af fordelingen af alle svar kan ses i Tabel 16.

Tabel 16. Kommunernes centrale tiltag.

	N*	%
Ingen tiltag	15	30
Madordninger	15	30
Udarbejdet kostpolitik	14	28
Forsøgsordninger	13	26
Andet	10	20
Konsulentbesøg	8	16
Inspiration	8	16
Support til netværk	7	14
Kurser/efteruddannelse	4	8
Sat midler af	4	8

*Bemærk: N og % repræsenterer henholdsvis antallet og procentdel af kommuner, som har svaret i hver valgmulighed. Procentandelene summerer til mere end 100 %, fordi hver kommune kunne angive flere besvarelser.

Samlet set var 90 tiltag implementeret (Tabel 17). Hyppigste motivation var 'For at fremme bedre mad og måltidsvaner', 'For at fremme trivslen' samt for at 'For at fremme elevernes forståelse af sammenhængen mellem sund mad og godt helbred', og 'For at fremme koncentrationen hos eleverne'. I nogle tilfælde blev tiltagene iværksat af andre grunde, herunder for at sikre koordination mellem skolerne

med forskellige madordninger samt et ønske om at få lavet en god politik. Til tiltaget 'Konsulentbesøg' var der motivationsfaktorer såsom videnskabelig erfaringsudveksling og understøttelse af kantine-medarbejdere.

I langt de fleste tilfælde har respondenterne vurderet resultaterne af deres indsats til at være succesfulde. En oversigt af fordelingen af svar inden for hver kategori kan ses i Tabel 17³.

³ Ikke alle kommuner har angivet, *hvorfor* de har igangsat et givet tiltag. Tabel 17 uddyber motivation og resultat hos de kommuner, som har besvaret disse spørgsmål. Antal tiltag i Tabel 17 svarer derfor ikke helt overens med antallet af de tiltag, som fremgår af Tabel 16.

Tabel 17. Motivation og resultater af tiltag hos kommunerne.

TILTAG	Antal tiltag beskrevet for hvert afsnit	MOTIVATION						RESULTAT	
		For at fremme koncentration	For at fremme trivsel	For at fremme bedre vaner	For at fremme forståelsen	Andet	Ikke konkretiseret før opstart	Succes	Ej Succes
Kurser/efteruddannelse	6	15 %	21 %	43 %	14 %	7 %	0 %	83 %	17 %
Konsulentbesøg	8	14 %	19 %	33 %	24 %	10 %	0 %	100 %	0 %
Inspirationsmateriale	10	5 %	26 %	39 %	30 %	0 %	0 %	70 %	30 %
Madordninger	23	25 %	28 %	29 %	15 %	3 %	0 %	96 %	4 %
Support til netværk	8	20 %	20 %	25 %	10 %	25 %	0 %	75 %	25 %
Udarbejdet kostpolitik	12	18 %	18 %	33 %	24 %	7 %	0 %	83 %	17 %
Forsøgsordninger	11	27 %	21 %	30 %	19 %	0 %	3 %	91 %	9 %
Sat midler af	5	26 %	26 %	26 %	22 %	0 %	0 %	100 %	0 %
Andet	7	10 %	17 %	28 %	28 %	17 %	0 %	71 %	29 %
Opsummering for alle tiltag	90	18 %	22 %	32 %	21 %	7 %	0 %	86 %	14 %

Ud af de 50 kommuner, som besvarede spørgsmålet om tiltag, svarede 15 kommuner (30 %), at de ikke havde nogen tiltag overhovedet. De fleste af dem syntes, at der var 'Stor grad af selvforvaltning', mens knap halvdelen af kommunerne angav, at der 'udføres lokale tiltag/politikker i stedet'. 'Prioritering af andre områder' blev angivet af fem kommuner, mens en kommune angav 'Mangel på ressourcer' som begrundelse. Fordelingen af besvarelser kan ses i Tabel 18.

Tabel 17. Kommunernes begrundelser for ikke at have tiltag.

	N*	%
Stor grad af selvforvaltning	10	66,7
Der udføres lokale tiltag/politikker i stedet	7	46,7
Prioritering af andre områder	5	33,3
Mangel på ressourcer	1	6,7
Andet	1	6,7

*Bemærk: N og % repræsenterer henholdsvis antallet og procentdel af kommuner, som har svaret i hver valgmulighed. Procentandelene summerer til mere end 100 %, fordi hver kommune kunne angive flere besvarelser.

Beskrivelse af og erfaringer med tiltag

De følgende afsnit er baseret på interviewpersonernes egne, uddybende forklaringer på de forskellige tiltag baseret på muligheden for at angive supplerende tekst i spørgeskemaerne. De uddybende forklaringer skal således ses som eksempler på, hvad tiltagene kan indeholde.

Kurser/efteruddannelse

For 'Kurser/efteruddannelse' angav kommunerne, at de tilbød kurser inden for økologisk madlavning og inspirations- og kompetenceudviklende arrangementer for kantinepersonale. Erfaringerne med kurserne var positive.

Konsulentbesøg

For tiltaget 'Konsulentbesøg' angav kommunerne, at skolerne via kommunen kunne få besøg af konsulenter, såsom kostvejledere og diætister, som holdt foredrag om sund mad og optimering af skolemadsdriften.

Erfaringerne med tiltaget var positive, og tiltaget er benyttet jævnlige, da flere og flere skoler tager imod tilbuddet fra kommunen. Netværket hjalp til spredning af tiltaget.

Inspirationsmateriale

For tiltaget 'Inspirationsmateriale' angav kommunerne, at de brugte skriftligt materiale, kataloger, beskrivelser af kommunens kostpolitik og særlige arrangementer som emneuger på skolerne. I få tilfælde angav kommunerne, at de sammensatte deres materiale fra flere forskellige kilder.

Erfaringerne med tiltaget var, at skolerne fik ny viden og interesse. Andre så en øget efterspørgsel.

Madordninger

For tiltaget 'Madordninger' angav kommunerne, at de brugte kantineordning, skolebod med personale betalt af kommunen, mulighed for madbestilling på nettet og diverse madordninger. Andre kommuner angav, at de tilbød sund mad, frugt og skolemælksordning, at de fokuserede på sunde varer, samt at de afprøvede nye skolemadsmønstre, hvor mad blev tilberedt på stedet.

Erfaringerne med tiltagene var positive, og i øvrigt angav kommunerne, at flere end forventet gjorde brug af den tilbudte madordning. Der var en enkelt negativ bemærkning vedrørende tiltagets øgede omkostninger.

Support til netværk

For tiltaget 'Support til netværk' angav kommunerne, at der var etableret forskellige netværk for kantineledere og medarbejdere. Ydermere var der Sund Skole Nettet, hvor sundhedstovholdere på skolerne kunne mødes fem gange årligt og inspirere hinanden samt Københavns Madhus, som faciliterede et netværk for madskolerne (Ministeriet for Fødevarer, Landbrug & Fiskeri, 2014).

Erfaringerne med tiltaget var blandede, da der både var positive og negative svar. Eksempelvis angav en respondent, at der skabes flere og flere netværk med stor deltagelse, og en anden, at der havde været meget fokus på målinger, og at deltagernes interesser og kompetencer ikke nødvendigvis var ens.

Udarbejdet kostpolitik

For tiltaget 'Udarbejdet kostpolitik' angav respondenterne, at deres kommuner havde udarbejdet en kostpolitik for hele kommunen, som beskrev de grænser, som skolerne skulle justere deres implementeringer inden for. Kostpolitikkerne var inspireret af de otte kostråd og andre anbefalinger fra Fødevarestyrelsen.

Erfaringerne med tiltaget var ifølge nogle kommuner, at eleverne var begyndt at spise mere sund mad og mindre sukker. Generelt var der øget opmærksomhed på emnet, men ikke alle skoler havde ejerskab til kostpolitikken. Nogle respondenter angav, at de var usikre på resultatet.

Forsøgsordninger

For tiltaget 'Forsøgsordninger' angav kommunerne, at de primært havde en sund morgenmadsordning og andre, at de havde forsøgt at lave maden lokalt. Ydermere angav respondenterne, at kommunerne brugte frugtordning og havregrynspulje, som var målrettet de ældste elever.

Erfaringerne med tiltaget var blandede, da nogle kommuner angav, at de betragtede tiltaget som en succes, mens andre at ikke alle kunne lide maden, og derfor var der meget madspild. De andre respondenter var usikre på resultatet.

Sat midler af

For tiltaget 'Sat midler af' angav nogle kommuner, at der var tale om lønmidler til skolemad, kantineordninger, havregrynspulje og en pulje til forsøg med motion i klub og skoler.

Erfaringerne med tiltaget var positive, da respondenterne angav, at de fleste skoler i deres kommune havde ansøgt om tilskud.

'Andet'

For tiltaget 'Andet' angav en kommune, at de samarbejdede med hjemkundskabslærere for at lave et undervisningsforløb, og i et andet tilfælde var der ansat en kost- og ernæringskonsulent. I et tilfælde angav respondenterne, at de valgte tiltag havde til formål at inspirere kantinepersonale, elever og pædagogiske medarbejdere. Erfaringer fra disse tiltag var blandede, da nogle kommuner angav, at de var succesfulde, andre angav, at de var i gang med at samle tilbagemeldinger.

Sammenfatning af spørgeskemaundersøgelserne

De to spørgeskemaundersøgelser havde til formål at afdække i hvor høj grad, danske skoler og kommuner arbejder med at gøre sund mad og madglæde til en del af hverdagen i skolesammenhæng, på hvilken måde, og hvorfor de gør det.

Resultaterne er baseret på en landsdækkende undersøgelse af henholdsvis 810 skoler og 50 kommuner. Med en opnået responsrate på henholdsvis 48 % og 51 % og et repræsentativt udsnit af både danske skoler og kommuner, giver undersøgelserne et godt indtryk af danske skolars og kommuners aktuelle status i arbejdet med mad- og måltidspolitik samt konkrete tiltag, som de har iværksat på området.

Samlet set viser billedet, at lige over halvdelen (53,5 %) af skolerne landet over arbejder eksplicit med at indarbejde politikker og konkrete tiltag vedrørende sund mad og måltider, mens det samme er tilfældet for under halvdelen (32 %) af landets kommuner. Dette billede dækker dog over meget forskelligartede prioriteringer i politikkerne.

Hvad angår *skolerne*, er det således værd at bemærke, at mad- og måltidspolitikken kan dække over ret forskellige indsatsområder og prioriteringer, som eksempelvis nogle skolars fokus på at kunne tilbyde ernæringsrigtige madordninger, at indgå i dialog med forældre, eller at prioritere arbejdet med emnet på et mere undervisningspræget/pædagogisk niveau. Størstedelen af skolerne (78,9 %) har en form for madtilbud til eleverne; det kan være alt fra morgenmad, frokostmåltid som erstatning for madpakken, en frugtordning eller en kombination af disse. Tillige er disse madtilbud for langt størstedelens vedkommende (82,4 %) kvalificeret med et ernæringskrav, primært Fødevarestyrelsens anbefalinger for sund skolemad. Herudover er der også en del skoler, som opstiller anbefalinger vedrørende indholdet af madpakkerne, men de fleste skoler er dog tilbageholdende på dette punkt.

Når det gælder typer af tiltag, som skolerne har angivet at have iværksat med henblik på at fremme en sund madkultur i skolen, er madordninger, socialt samvær ved måltiderne og undervisning (af børn, forældre og lærere) de tiltag, der oftest refereres til.

Generelt ser det ud til, at de skoler, som arbejder aktivt med området, har øje for at forbedre rammebetingelserne for sund mad og madglæde. Det er netop inden for denne kategori – 'Miljø og rammer' – langt de fleste af skolernes tiltag er nævnt og beskrevet. Denne kategori indeholder også tiltag som 'Øget tilgængelighed og udbud af sund mad'. De skoler, som arbejder aktivt med dette område, gør det primært for at fremme bedre vaner og elevernes trivsel.

Undervisningsdelen er dog stadig en vigtig del udtrykt ved, at mange skoler angiver undervisning af børn, forældre og lærere som et tiltag, de har igangsat. Undervisning er en del af en gruppe af tiltag, som handler om 'Information og oplysning'. I denne kategori ligger for eksempel også udlevering af inspirationsmateriale samt inddragelse af børnene i en eventuel madordning. Skolerne har også beskrevet en del tiltag i denne kategori, men langt færre tiltag er beskrevet inden for denne kategori sammenlignet med 'Miljø og rammer'. De skoler, som arbejder aktivt med dette område, gør det efter eget udsagn for at fremme bedre vaner og forståelse hos børnene.

Det er værd at notere sig, at en del skoler (10,6 %) angiver slet ikke at arbejde med området, primært fordi de prioriterer andre områder, mangler ressourcer til at beskæftige sig med området, eller ikke mener, det er skolernes ansvar at involvere sig heri.

Hvad angår *kommunernes* arbejde på området, har som nævnt ovenfor mindretallet en mad- og måltidspolitik for skoleområdet. De kommuner, som angiver at have en sådan politik, har fokus på forskelligartede områder, men det fremtrædende fokus er madordninger samt dialog med forældre. Hvad angår madordninger i skoleregii, stiller de fleste kommuner ingen krav til disse i forhold til ernæringsværdi. Mindretallet (38 %), som faktisk stiller krav, benytter sig hovedsagelig af Fødevarestyrelsens anbefalinger for sund skolemad.

Kommunerne blev bedt om at indikere, om de har iværksat tiltag, og i givet fald hvilke centrale tiltag, de har benyttet sig af de sidste to år for at fremme sund mad og madglæde i skolerne. Her fremgår det, at for de kommuner (70 %), som har iværksat tiltag de sidste to år, har madordninger, kostpolitik og forsøgsordninger været de mest populære tiltag, og tiltagene har primært været for konkret at forbedre maden og bedre måltidsvaner hos børnene samt for at fremme børnenes trivsel på linje med skolernes motivation for at sikre rammebetingelserne for sund mad. Kommuner uden iværksatte tiltag begrundet primært dette med, at skolerne har en stor grad af selvforvaltning, at der føres lokale politikker i stedet eller med, at kommunen prioriterer andre områder.

Resultater af de kvalitative interviewundersøgelser

I dette afsnit præsenteres resultaterne af interviewundersøgelsen. Først præsenteres resultaterne fra skolerne og derefter resultaterne fra kommunerne.

Resultater: Skoler

Afsnittet baserer sig på personlige interviews med repræsentanter fra de udvalgte skoler, skolernes nedskrevne "Mad- og måltidspolitikker" og andet materiale, som er modtaget fra skolerne. Ikke alle tiltag er beskrevet i detaljer, eftersom der i gennemgangen snarere lægges vægt på de mest interessante tiltag, eller de tiltag, der tegner kategorien.

Afsnittet er opbygget således, at der først er en overordnet præsentation af de ti skoler og tiltag for at fremme sund mad og madglæde blandt skoleelever. Derefter præsenteres resultaterne på tværs af skolerne.

Præsentation af skoler og deres tiltag

Som det fremgår af udvælgelsesproceduren beskrevet i afsnit 0, har alle ti skoler positive erfaringer med tiltag, der fremmer sund mad og madglæde blandt skoleelever. I alt 12 forskellige tiltagskategorier er identificeret. Af de ti besøgte skoler var de syv folkeskoler og de tre privatskoler. Både små og store skoler er repræsenteret, og elevtallet spænder fra 100 til 830. Der er skoler fra samtlige af landets fem regioner, og der er både skoler, der ligger i store kommuner og skoler, der ligger i mindre kommuner. De demografiske oplysninger om de enkelte skoler fremgår af Tabel 18 nedenfor, og de enkelte skolers typer af tiltag fremgår af Tabel 20.

Tabel 18. Deltagende skoler.

Skole	1. Friskolen i Hinnerup	2. Haslev Privatskole	3. Humble Skole	4. Løve-Ørslev Skole	5. Nørre Fælled skole	6. Rosendal-skolen	7. Rudolf Steiner skolen Kvistgård	8. Vangebo-skolen	9. Vester Hassing Skole	10. Ådalskolen
Elevtal	140	350	180	100	230	830	276	509	489	350
Skoletype	Privatskole	Privatskole	Folkeskole	Folkeskole	Folkeskole	Folkeskole	Privatskole	Folkeskole	Folkeskole	Folkeskole
Kommune	Favrskov	Faxe	Langeland	Kalundborg	København	Mariager	Helsingør	Rudersdal	Aalborg	Esbjerg
Region	Midtjylland	Sjælland	Syddanmark	Sjælland	Hovedstaden	Nordjylland	Hovedstaden	Hovedstaden	Nordjylland	Syddanmark

Tabel 19. Skolernes tiltag.

Skole	1. Friskolen i Hinnerup	2. Haslev Privatskole	3. Humble Skole	4. Løve-Ørslev Skole	5. Nørre Fælled skole	6. Rosendal-skolen	7. Rudolf Steiner skolen Kvistgård	8. Vangebo-skolen	9. Vester Hassing Skole	10. Ådalskolen
Mad- og måltids-politik	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Madordning	X	X	X	X**	X	X		X	X	X
Socialt samvær ved måltiderne	X	X	X	X		X	X	X	X	X
Kantineudvalg			X			X			X	
Optimering af miljø og rammer		X					X			
Undervisning	X	X	X	X	X		X	X*		
Konsulentbesøg									X	X
Information og oplysning	X									X
Benytter sociale netværk	X		X	X						
Kantinenetværk		X	X		X					X
Punkt på bestyrelsesmøder	X		X	X					X	
Andet	X		X		X	X	X	X	X	X

* Undervisning ifbm. køkkenforløb, ** Madbod i skolefritidsordning.

Tabel 19 viser, at alle skoler har tiltag inden for flere forskellige kategorier. De fleste af de besøgte skoler har tiltag inden for kategorierne "Madordning", "Mad- og måltidspolitik" og "Fokus på socialt samvær". Mange har også tiltag inden for kategorierne "Undervisning" og "Andet" (eksempelvis indførelse af et betalingskort-system til madboden som på Rosendalskolen).

Nedenfor følger en kortfattet præsentation af de enkelte skoler baseret på fremtrædende karakteristika, som fx folkeskole/privatskole, størrelse samt skolernes fokus i forhold til sund mad og madglæde. Desuden fremhæves centrale eksempler på, hvad repræsentanter fra skolerne opfatter som nøglesuccesfaktorer og hovedudfordringer i forhold til skolernes arbejde med området. Interviewpersonerne fordeler sig med tre skoleledere, to pædagogiske ledere, tre køkkenledere, en projektleder og en lærer.

Friskolen i Hinnerup

Skolen er en privat friskole med 140 elever fra 0. til 9. klasse; den er beliggende i Favrskov Kommune i Region Midtjylland. Skolen er den mindste af de private skoler i den kvalitative undersøgelse. Karakteristisk for skolens pædagogik er aldersintegrering og fællesskab, og dette princip praktiseres også i skolens indsatser vedrørende mad og måltider. Skolen har en obligatorisk frokostordning og eftermiddagsmåltid, som er inkluderet i skolepengene. Den eksisterende madordning har kørt i 17 år og er baseret på elevinddragelse i produktion af maden. Et køkkenhold med elever fra alle aldersgrupper planlægger og laver varm mad til hele skolen i en turnusordning. Skolens ledelse betragter skolens køkken som et samlingspunkt og 'skolens hjerte', og andre af skolens pædagogiske undervisningsaktiviteter tager udgangspunkt i skolens køkken og den eksisterende madordning, som for eksempel skolens fokus på socialt samvær ved måltiderne, mesterlære fra ældre til yngre elever og en temauge om ernæring.

Nøglesuccesfaktorer: Stor opbakning fra forældre, lærere, ledelse og bestyrelse samt villighed til at bruge økonomiske ressourcer på tiltagene; køkkenansvarlig, som har sat fokus på området.

Hovedudfordringer: Politisk pres for at eleverne skal hurtigere gennem det faglige pensum, sætter pres på prioriteringen af ernærings- og køkkenundervisningen.

Haslev Privatskole

Skolen er en privatskole med 350 elever fra 0. til 9. klasse; den er beliggende i Faxe Kommune i Region Sjælland. Elevgruppen er blandet, og afviger, ifølge interviewpersonen, ikke meget fra eleverne i byens folkeskole. Skolen har en frivillig, forældrebetalt madordning, som er nøglehulscertificeret. Madordningen har kørt i 13 år; de seneste 2-3 år har der været fokus på frugt og grønt og det sidste år på nøglehulscertificeringen. Næsten alle skolens yngste elever deltager i ordningen. Ordningen er baseret på et samarbejde med kommunen, som leverer praktikanter og ansatte i flexjob. Skolen har flere andre aktiviteter på området i tilknytning til madordningen som fx integrering af mad og måltider i undervisningen, hvor køkkenpersonalet er ude i klasserne for at fortælle om forskellige områder, der relaterer sig til mad og måltider.

Nøglesuccesfaktorer: Opbakning fra ledelsen, inddragelse af køkkenpersonalet som en del af skolen, en ildsjæl i køkkenet til at drive udviklingen. At maden er buffet-ordning, så eleverne kan vælge frit.

Hovedudfordringer: At skabe variation i retterne samt at fastholde ansatte i køkkenet.

Humble Skole

Skolen er en folkeskole med 180 elever fra 0. til 6. klasse, beliggende i Langeland Kommune i Region Syddjyland. Skolen har stor bygningskapacitet, da udskolingen er flyttet til en anden skole. I tilknytning til skolen findes også en børnehave, som skolen samarbejder med i forhold til skolens madtilbud og driftsomkostninger forbundet hermed. Skolens frokostordning er frivillig og betalt af elever/forældre på dagsbasis, men med tilskud fra kommunen. Herudover har skolen en frivillig, forældrebetalt frugtordning. I frokostordningen fokuseres på, at tilbuddet skal være sundt; den har kørt i tre år med visse startvanskeligheder. Skolen har mange andre initiativer på området, fx kan nævnes en populær madscole med fokus på sundhed, som afholdes den første uge af sommerferien, samt 'Mad-ambassadører': 6. klasseelever, som præsenterer månedens grøntsag på fællessamlinger med alle skolens elever og lærere.

Nøglesuccesfaktorer: De forskellige personalegrupper har et fælles mål omkring sund mad på skolen, samarbejder omkring dette mål. Forældre og børn har bakket op om målet.

Hovedudfordringer: Planlagte nedskæringer i tilskuddet til kantinedriften i børnehaven vil påvirke kantinedriftens økonomi, da de to institutioner samarbejder om driften.

Løve-Ørslev Skole

Skolen er en lille folkeskole med 100 elever fra 0. til 6. klasse, beliggende i Kalundborg Kommune i Region Sjælland. Skolen har haft fokus på sund mad og måltider i omkring tre år. Skolen har ingen frokostordning eller kantine, men skolefritidsordningen har en madbod, hvor eleverne kan købe både industri- og elevproducerede små retter efter skole. Madboden indeholder en høj grad af elevinddragelse i alle beslutninger, fx indkøb, ekspedition og oprydning. Af andre initiativer kan nævnes klasseråd og hjemkundskab med fokus på sund kost.

Nøglesuccesfaktorer: Tiltagene nyder opbakning fra elever, forældre, skolebestyrelse og kommune.

Hovedudfordringer: Tiltagene kræver forandringer, som kan være træge at sætte i gang i hele skolens personalegruppe.

Nørre Fælled skole

Skolen er en folkeskole med 230 elever fra 0. til 9. klasse beliggende i Københavns Kommune, Region Hovedstaden. Skolen har en høj andel af tosprogede elever (70 %) og er idrætsprofilskole fra 2013, men forsøger også med en sundhedsprofil. Skolen blev omdannet til heldagsskole for fire år siden, og kommunen bestemte, at der skulle være kantine på skolen. Skolen har således på fjerde år en madordning, hvor eleverne bestiller frokost for en måned ad gangen. Der er stor deltagelse (65-80 %). Maden bliver produceret i skolens køkken af to kokke, som bistås af elever fra 5.-8. klasse. Eleverne er desuden med i planlægningen af ugemenuen. Køkkenlederen er stærkt inspireret af Jamie Olivers programmer om sund skolemad og har fået input af Københavns Madhus til at arbejde med området. Af andre tiltag på området kan nævnes under-

visningsforløb med 0. klasse, hvor køkkenet og børnehaveklasselæreren samarbejder om et forløb for eksempel om morgenmadens betydning for kroppen og indlæring.

Nøglesuccesfaktorer: Gode fysiske rammer i form af veludstyret køkken samt indbydende kantine, opbakning og inspiration ude fra (Københavns Madhus) og en ildsjæl til at drive udviklingen.

Hovedudfordringer: Svært at holde fokus på mad, eftersom mange andre hensyn konkurrerer.

Rosendalskolen

Skolen er en folkeskole med 834 elever fra 0. til 9. klasse beliggende i Mariager Kommune, Region Nordjylland. Skolen har for tre år siden etableret et frokosttilbud med egenbetaling, som kan supplere, men ikke erstatte elevernes madpakke. Tilbuddet består af både egenproducerede og indkøbte produkter. Tilbuddet bliver dagligt brugt af mere end 250 børn, og eleverne i 8. klassen indgår i salgsarbejdet på skift. Der arbejdes mod at gøre madbodens tilbud til et sundt, fuldt alternativ til madpakken, eftersom mange elever allerede bruger tilbuddet på denne måde. Køkkenet fungerer som et virksomhedscenter, som bl.a. uddanner ernæringsassistenter, benytter ledige i jobtilbud samt ansatte i flexjob. I forbindelse med madbodsinitiativet har skolen initieret et elektronisk betalingskortssystem, som forældre kan 'tanke op' hjemmefra samt overvåge og kontrollere deres barns forbrug.

Nøglesuccesfaktorer: At der er opbakning til tiltagene fra ledelse, lærere og forældre samt fra politisk hold, og at der er ildsjæle på skolen, som er villige til at gøre en indsats.

Hovedudfordringer: Økonomi, at få 100 % opbakning til at prioritere området, at få madtilbuddet til at udvikle sig i takt med øget efterspørgsel.

Rudolf Steiner Skolen Kvistgård

Skolen er en privat friskole med 276 elever fra 0. til 12. klasse, beliggende i Helsingør Kommune, Region Hovedstaden. Skolen har ikke nogen madordning (eller 'officiel' nedskrevet mad- og måltidspolitik), men skolen praktiserer en pædagogik og et livssyn om 'Det hele menneske', der indebærer, at madkultur er en integreret del af undervisningen. Det illustreres eksempelvis ved, at skolen har en skolehave med drivhus, bålsted og udekøkken. Haven er central i forhold til skolens arbejde med mad og måltidskultur. Her dyrkes forskellige økologiske afgrøder og holdes høns, bier og kaniner. Skolehaven bruges aktivt i undervisningen både praktisk og teoretisk af både små og store elever. Af andre aktiviteter kan nævnes månedsfester/lørdagsskole med deltagelse af forældre og med fællesspisning af mad, som eleverne og forældrene selv laver. Forældrene vælger ofte et bestemt tema for maden, som passer til et emne, der arbejdes med på skolen.

Nøglesuccesfaktorer: At der findes en ildsjæl til at drive køkkenhaven, samt opbakning fra kolleger og forældre.

Hovedudfordringer: Økonomi til at drive haven, at få de ældre elever inddraget i køkkenhaveundervisningen.

Vangeboskolen

Skolen er en folkeskole med 509 elever i 0. til 9. klasse i Rudersdal Kommune i Region Hovedstaden; en stor del af elevgruppen kommer fra en velstillet baggrund. For otte år siden startede skolen en elevbetalt madordning. Køkkenet inddrager elever fra 5.-8. klasse, og eleverne har hvert år en uge i køkkenet, hvor de assisterer to ansatte med madlavningen. Eleverne undervises både før og efter køkkenforløbet og afslutter køkkenopholdet med en test/evaluering. Også yngre elever bruger køkkenet til undervisning. Gennemsnitlig 30 % af eleverne benytter hver dag kantinen, hvori de kan købe et varmt måltid, hjemmebagt brød og salat. Madtilbuddet er populært, men kan kun bruges af 3. til 9. klasse på grund af kapacitetsproblemer.

Nøglesuccesfaktorer: Eleverne føler ejerskab over madtilbuddet, stor opbakning fra ledelse/bestyrelse samt forældre, ildsjæle der driver madtilbuddet.

Hovedudfordringer: Kapacitetsproblemer i kantinen samt økonomi.

Vester Hassing Skole

Skolen er en folkeskole med 488 elever i 0. til 9. klasse, beliggende i Aalborg Kommune i Region Nordjylland. Skolen har et selvbetalt, sundt frokosttilbud hver dag og har haft det i 2 ½ år. Skolen har en idrætshal som nabo, og den lokale idrætsforening, som skolen samarbejder med, har forpagtet skolens køkken og står for driften. Skolens køkken producerer også mad til flere andre skoler i området; forældre kan tage mad med hjem fra halcaféen. Skolen har også andre initiativer på området, som tager udgangspunkt i skolens tætte samarbejde med idrætsforeningen, eksempelvis har skolen fået vejledning af en DGI-konsulent med erfaring i sund mad i idrætshaller. Herudover er etableret fælles brugerråd med repræsentanter fra skole og idrætsforeninger, som blandt andet samarbejder om driften af halcaféen.

Nøglesuccesfaktorer: Opbakning fra de ansatte, at der har været økonomisk tilskud fra kommunen til at få etableret ordningen, at der har været personer som har stået i spidsen for udviklingen.

Hovedudfordringer: En ny model for driften af madordningen skal findes, da den ikke er økonomisk rentabel for forpagteren.

Ådalskolen

Skolen er en folkeskole med 350 elever fra 0. til 6. klasse, beliggende i Esbjerg Kommune i Region Syddanmark. Skolen ligger i et mindre økonomisk velstillet område af byen. Skolen har i 1 ½ år haft en selvbetalt madordning med fokus på at tilbyde sund mad til eleverne. Elever fra 6. klasse hjælper med salgsarbejdet og får som belønning en tur til Legoland. Skolen har andre tiltag, som eksempelvis morgenmad til udsatte elever, samt kommunalt støttede projekter med fokus på KRAM faktorer (Kost, Rygning, Alkohol, Motion) og mental sundhed ('Ådal på toppen').

Nøglesuccesfaktorer: Opbakning fra alle involverede parter (lærere, elever, forældre, skolebestyrelse/ ledelse) samt økonomi til at gennemføre tiltag.

Hovedudfordringer: Dalende elevtal, samarbejde med forældre omkring svage elever, tilstrækkeligt kvalificeret arbejdskraft til at håndtere madtilbuddet.

Resultater på tværs af skolerne

Baggrund for igangsatte tiltag

Generelt har skolerne mange forskellige formål med at igangsætte tiltag. Ligeledes er der stor variation i motivationsfaktorer og erfaringer.

Den mest fremtrædende årsag til, at skolerne har igangsat tiltag, der skal fremme sund mad og madglæde blandt eleverne, er at de ønsker at optimere elevernes indlæring. Syv af de ti skoler angav således optimeret indlæring som det overordnede formål med at sætte tiltag i gang. Der er en tro på, at en sund og mættende kost har en positiv indvirkning på både elevernes trivsel og koncentrationsevne, og dermed giver lærerne bedre forudsætninger for at lave en god undervisning. Herudover har fire af skolerne haft som formål at give eleverne viden om ernæring og for tre af skolerne har et ønske om at have et madtilbud til eleverne også været blandt hovedårsagerne til at igangsætte tiltag. Ledelsen på fire af skolerne har desuden været drevet af et ønske om og tro på, at diverse tiltag og udarbejdelsen af en mad- og måltidspolitik kunne være med til at ”brande” skolen som en institution med fokus på sundhed.

Andre mindre udbredte formål med at igangsætte tiltag har været:

- At give eleverne råvarekendskab
- At give eleverne viden om sammenhængen mellem natur, mad og krop
- At lære eleverne, at sund mad smager godt
- At gøre mad og fællesspisning til en integreret del af skoledagen
- At efterleve opfordringer fra kommunen
- At tage ansvar for sundhed
- At give eleverne mulighed for at opleve ansvar i forbindelse med de praktiske aspekter af et madtilbud

For tre af skolerne har den overordnede motivation for at igangsætte deres tiltag været et ønske om at have et madtilbud på skolen – både for at lette travle forældre og for at tilbyde eleverne et lækkert sundt alternativ til de usunde ting i nærbutikker. Minimum to skoler har også været motiveret af følgende: Oplevelsen af succes med tiltag, et generelt fokus på mad og sundhed, at kunne give eleverne en god og sund madkultur, optimering af indlæringen og opfordringer fra kommunen. Andre nævnte motivationsfaktorer er:

- At være et eksempel
- At tiltagene kunne gavne mange, på mange områder
- At det er sjovt at være i køkkenet med børn
- Inspiration fra kommunen
- Økonomisk tilskud

Interviewpersonerne er også blevet bedt om at indikere, hvad der primært har motiveret ledelsen til disse tiltag. Ledelsens hyppigst angivne motivationsfaktor er øget trivsel. Dette gjaldt for seks af skolerne, og der

tænkes både på elever og personale ligesom der både tænkes trivsel på kort sigt (eleverne skal være mætte i løbet af dagen) og på lang sigt (øget sundhed). På fire skoler har en væsentlig motivationsfaktor også været et ønske fra elever, forældre, personale og bestyrelse om at have et madtilbud på skolen. Ligeledes har ledelsen på fire skoler i høj grad været motiveret af muligheden for at kunne profilere sig udadtil på at have fokus på mad og sundhed. Der har således været fokus på at bruge tiltagene til at ”brande” sig over for omverdenen. På tre skoler har en motivationsfaktor for ledelsen også været at give eleverne en god og sund madkultur, ligesom optimeret indlæring har været en motivationsfaktor for tre skoler. Andre væsentlige motivationsfaktorer har været:

- Oplevelsen af succes
- Opfordringer fra kommunen
- Økonomisk tilskud

Mad- og måltidspolitik

Ni skoler har formuleret en mad- og måltidspolitik. Mad- og måltidspolitikker er meget forskelligartede fra institution til institution. Hvordan en mad- og måltidspolitik i praksis ser ud, er lige så forskellig som skolerne. Skolen uden formuleret mad- og måltidspolitik viser, at man godt kan have en holdning til sund mad og måltider, som er dybt integreret og forankret i skolens øvrige aktiviteter, selv om denne politik ikke formelt er nedskrevet.

Eksempler på mad- og måltidspolitikker:

- Det er ikke tilladt at spise slik på skolen, med mindre det er til uddeling ved fødselsdage. (Friskolen i Hinnerup)
- Der må ikke indtages slik og sodavand på skolen, og der må heller ikke serveres kage i forbindelse med fødselsdage. Maden i frokostordningen skal være sund. Der skal være fisk på bordet hver dag, og drikkevarerne skal være enten mælk og vand. Det anbefales, at madpakken ikke indeholder usunde ting. (Haslev Privatskole)
- Politikken beskriver eksempelvis, at der i måltidssituationen skal tages hensyn til forskellige behov på forskellige klassetrin, hvorfor de yngste elever har en lidt længere pause og kan benytte kantinen før de øvrige elever. Politikken beskriver også, at det ikke er tilladt at indtage slik og sodavand i hverdagene, men at man mener, at der er forskel på hverdag og fest, og det er i orden, at der ved særlige lejligheder serveres kage og sodavand. Ligeledes beskriver politikken, hvordan de ansatte agerer som rollemodeller og derfor skal være opmærksomme på deres adfærd og kommentering af maden. (Humble Skole)
- Kost og motion er et nedskrevet fokuspunkt, og sundhedsplejersken kommer og fortæller forældre om madpakker og sund kost i 0.klasse. (Løve-Ørslev Skole)
- Skolen har en nedskrevet måltidspolitik, der fokuserer på tre pædagogiske elementer i forbindelse med spisesituationen: respekt, deling og nydelse.
Respekt handler om, at der udvises respekt for maden (der skal tales pænt om maden), og hvor den kommer fra. At man er opmærksom på spild og ikke tager mere på sin tallerken, end man spiser,

samt respekt for de personer, der har tilberedt maden, og det arbejde, de har udført. Ligeledes skal der være respekt for bordformanden. Eleverne er på skift bordformand en uge ad gangen og er i den periode ansvarlige for at dække bord, hente, opfylde og returnere fadene til køkkenet, ligesom de skal sørge for at tørre bordet af efter måltidet.

Deling handler om, at man skal sørge for, at alle ved bordet får mulighed for at smage alle elementer i måltidet – det er for eksempel ikke okay, at første mand tager fem frikadeller, og der så kun er en tilbage til den sidste. Ligeledes handler *deling* om, at fadene pænt sendes rundt ved bordet, og at man bruger udtryk som ”be’ om”.

Det sidste element, *nydelse*, handler om smag. Politikken lægger således op til, at alle skal smage, og skepsis mødes med en snak om smag, eksempelvis hvorfor en grøntsag smager som den gør, og hvorfor den er god at spise, i stedet for at det bliver en kamp om kræsenhed med eleverne. Det kan også handle om, hvad god mad er, og hvad det vil sige at nyde god mad. Politikken implementeres primært af de lærere og pædagoger, der spiser sammen med børnene. De håndhæver bordskik og bruger måltidet til at tage emner op som madens betydning for kroppen, smag o. lign. Emnerne kan også tages op i timerne. Frokostmåltidet skal spises i kantinen, uanset om man er del af madordningen, eller man har madpakke med. Kantineområdet er indrettet i to etager med mange farver. På nederste etage sidder de yngre klasser klasseopdelt, således at hver klasse har sit faste bord, og der sidder en voksen med ved bordet. Øverste etage er mere café/loungepræget, og her kan de ældre elever side frit ved mindre borde og i sofaer eller på bløde skamler. På øverste etage sidder der ikke nødvendigvis en voksen med ved bordet, men der er en voksen til stede. Kantinen er ikke stor nok til, at alle klasser kan spise samtidig, så der spises i hold. 0. klasserne spiser først. At de spiser alene skaber en god ro omkring deres måltid. Herefter spiser de ældste elever. De har udgangstilladelse, og at de spiser i første del af frokostpausen frem for sidste halvdel, mindsker risikoen for, at de går ud og køber usund mad. Opdelingen i spisehold gør også, at eleverne ikke oplever, at der tages forskellige hensyn til de forskellige alderstrin, og de får derfor heller ikke en oplevelse af, at de bliver behandlet forskelligt. (Nørre Fælled skole)

- Madpakken er det vigtigste, men der skal være et sundt alternativ på skolen, som kan supplere madpakken et par gange om ugen, da eleverne for at undgå chips og sodavand på skolen ikke har udgangstilladelse. Der er køleskabe i klasserne. Vigtigheden af en god madpakke italesættes og tages op på forældremøder. Kage i klasserne skal begrænses til en gang om måneden, og kageordninger skal suppleres af ekstra fysisk aktivitet. Forældre opfordres til at tænke i sunde alternativer til fødselsdage, og at fødselsdage slås sammen, så der kun er uddeling en gang om måneden. Herudover er der obligatorisk hjemkundskab i 7. klasse, og hjemkundskab som valgfag i 8. og 9. klasse. Kostpolitikken gælder også personalet. (Rosendalskolen)
- Skolen har ikke nogen formuleret kostpolitik, men opfordrer forældrene til at sørge for, at eleverne har en sund frokostmadpakke med samt formiddagsmad der mætter, så eleverne ikke er sultne. Sukker bør kun forekomme i forbindelse med fødselsdag eller højtid. Der udleveres information fra Fødevarestyrelsen om ”De 8 kostråd”, og der tales om madpakken på forældremøder. Man er opmærksom på ikke at diktere, hvad der er rigtigt og forkert, men appellerer til at madpakken indeholder no-

get godt, som eleverne kan blive mætte af. I skolens butik er det kun elever fra 4. klasse og op, der må handle. Der kan købes boller, frugt, yoghurt og grønt. Slik i butikken må kun købes af eleverne i 9.-12. klasse. Alt er økologisk.

I 0. klasse, SFO og Klub laves der mad hver dag, hvor eleverne har mulighed for at deltage. Maden er altid økologisk og vegetarisk. Der fokuseres på grønt og groft.

I klubben bages der kage om fredagen. Der dækkes bord og serveres på service. (Rudolf Steiner Skolen i Kvistgård)

- Politikker for kost og måltider indgår i den samlede projektbeskrivelse for "Madstationen". Ernæringsmæssigt er den baseret på "De 8 kostråd" og ellers bestræbes det at lave sæsonbestemte retter fra bunden og med så meget økologi så muligt. Den pædagogiske del af politikken går på, at der skal være gode fysiske rammer for måltidet. (Vangeboskolen)

Den hyppigst angivne årsag til at have en mad- og måltidspolitik er at holde retningen. Tre af de otte beskrevne tiltag i denne kategori havde dette som et af formålene med politikken. Politikken hjælper til at holde retningen ved at sikre, at der er reflekteret over rammerne for mad og måltider, at fokus fastholdes, og at den fungerer som praktisk anvendelige retningslinjer for medarbejderne.

Andre mindre udbredte formål med at lave tiltag i kategorien "Mad- og måltidspolitik" var:

- At skabe en fælles holdning til, hvordan man på skolen ønsker at forholde sig til mad og måltider
- At få eleverne til at spise flere sunde og færre usunde ting
- At optimere elevernes indlæring via en sundere kost
- At lære eleverne god bordskik
- At undgå konflikter blandt eleverne på grund af slik og usunde snacks
- At profilere skolen ved at tydeliggøre holdningen til mad og måltider på skolen

Det overordnede indtryk af formålet med at udarbejde en mad- og måltidspolitik i skolen var at skabe endnu et niveau i læringen. Hovedformålet med at have fokus på mad og måltider har således for de flestes vedkommende været at sikre, at eleverne er mætte og klar til at modtage undervisning. Man har en stærk tro på at gode, sunde måltider skaber et bedre fundament for arbejdet, eleven skal lave. Opmærksomheden på måltidssituationen har desuden til formål at skabe nogle gode rammer for måltidet, der sikrer, at eleverne får noget at spise og underbygger elevernes trivsel og udvikling. Måltidet skal være et samlingspunkt og et frirum, hvor det ikke handler om at tænke. Hermed lægges der vægt på måltidet som et middel til almen dannelse, hvor eleverne lærer at sidde sammen om et bord og skabe en hyggelig stemning, hvor alle føler sig godt tilpas. Derudover lægges der vægt på og ses potentiale i, at måltidssituationen kan fungere som et redskab for lærere og pædagoger. Det kan give dem noget at bygge deres pædagogiske indsats op omkring, ligesom det kan skabe en "spillover effekt" på måltidssituationen i hjemmet.

Som et eksempel på denne læring tjener denne fokus på mad- og måltider også det formål, at nogle skoler også anvender madlavningen som en aktivitet, der skal give eleverne en forståelse af det at lave mad, udvikle deres maddannelse og give udsatte elever en chance for succes i andre, mindre konventionelle rammer.

Skolernes ønske er at understøtte gode vilkår for læring, og det er skolernes opfattelse, at en sund kost spiller en væsentlig rolle for elevernes indlæringssevne. Derfor har politikkerne også til formål at sikre lødigheden af tilbuddet, hvad enten det er medbragte madpakker eller helt/delvist tilberedte måltider på skolen. Man tager her udgangspunkt i de officielle anbefalinger.

Madordning

Det hyppigst angivne formål med at igangsætte tiltag i kategorien "Madordning" er at give eleverne viden om ernæring, at optimere elevernes indlæring samt påvirke elevernes kost i en sundere retning.

Andre mindre udbredte formål med at lave tiltag i kategorien "Madordning" var:

- At give eleverne forståelse for glæden ved at lave mad
- At give eleverne råvarekendskab
- At gøre det nemt at vælge sundt
- At skabe fællesskab blandt eleverne
- At give eleverne mulighed for at opleve ansvar i forbindelse med de praktiske aspekter af et madtilbud
- At få større indblik i elevernes hverdag gennem uformel snak

I denne kategori skiftes der hovedvægt, således at madordningens primære formål er at skabe grobund for elevernes forståelse af sundhed og mad og give dem måltidskompetencer. Der lægges vægt på at skabe et fællesskab via aktiviteter, hvor de oplever ansvar både i forhold til madordningen og de andre elever såvel som til deres egen sundhed og trivsel. Der lægges vægt på at imødekomme elevernes sult med sunde mellem-måltider og derved også at give dem kendskab til gode råvarer, et lødigt sammensat måltid og med tiden gøre dem i stand til at varetage deres egne måltidsvalg på en hensigtsmæssig måde.

Fordelene ved forældreinddragelse via børnenes påvirkning af forældrenes indkøb og madlavning er ofte blevet overvejet, og enkelte ønsker, at der også skabes mulighed for, at forældrene skal kunne købe måltider med hjem fra skoleboden/kantinen.

Mad- og måltidsordningen har, ud over at understøtte mad- og måltidspolitikken, haft til formål at integrere mad i undervisningen. Det tilstræbes, at eleverne forholder sig til mad og får en forståelse af, hvilken indvirkning og betydning mad har på deres hverdag, deres familie og deres krop. Der arbejdes også med det fysiske miljø omkring måltidet.

Selv om hovedvægten af udsagnene i denne kategori omhandler måltidskompetencer, så er det tydeligt, at man rundt omkring på disse skoler netop har disse madordninger, fordi man tror på, at de skaber et bedre fundament for elevernes energi og læring.

Hvordan man bruger madordningen til læring, er forskelligt fra skole til skole. For nogle skoler er det blot en bagvedliggende faktor, for andre spiller det en større rolle, som når man for eksempel på Ådalskolen tilbyder alle udsatte elever morgenmad inden skolestart, inddragelse af eleverne i køkkenarbejdet som for eksempel

på Nørre Fæled skole og Friskolen i Hinnerup eller lærer dem om regnskab, hygiejne og social og praktisk ansvarlighed.

Herudover giver elevinddragelsen mulighed for at få større indblik i elevernes hverdagsoplevelser, gennem den mere uformelle snak under salgs- eller køkkenarbejdet.

Fokus på socialt samvær

Det hyppigst angivne formål med at igangsætte tiltag i kategorien ”Fokus på socialt samvær ved måltiderne” er at skabe en rolig og hyggelig spisesituation. Fire af de seks tiltag i denne kategori havde dette som et af deres formål. Man vil gerne skabe et ”rum”, hvor eleverne kan slappe af og har ro til at fokusere på mad og smag samt give dem oplevelsen af, at det er rart at spise sammen. Flere af tiltagene havde også til formål at give eleverne en forståelse af, at måltidet er vigtigt. Tre af de seks tiltag havde således dette formål. Man vil gerne lære eleverne, at det er vigtigt at spise en god frokost og påskønne og fordybe sig i maden.

Andre mindre udbredte formål med at lave tiltag i kategorien ”Madordning” var:

- At lære eleverne hvordan man agerer i en måltidssituation
- At få indsigt i kvaliteten af de enkelte elevers madpakker
- At give eleverne mulighed for samvær på tværs af alder, køn og interesser
- At sikre at eleverne får spist noget i deres frokostpause

På tværs af tiltagene kan man se, at der er mål i forhold til den pædagogiske indsats, maddannelse, måltidskultur og kontrol. Udsagnene omkring formålene ved fokus på det sociale aspekt vidner derfor om, at man også inden for dette specifikke tiltag har fokus på at opnå forskellige ting ved indsatsen. De voksne ser muligheder i at bruge det fokuserede samvær som en del af børnenes læring. De lærer om madkultur, bordskik, køkultur, at overskue en buffet og noget om tallerken-modellen (Y-modellen).

Når der afsættes ressourcer til at voksne sidder med ved bordet eller er styrende i spisesituationen, er formålet at skabe en rolig atmosfære, hvor der lægges vægt på, at samværet er hyggeligt for alle. Desuden får lærerne indsigt i børnenes madpakker eller madpræferencer.

Kantineudvalg

Det hyppigst angivne formål med at igangsætte tiltag i kategorien ”Kantineudvalg” er at supervisere og udvikle skolens madtilbud. To af de tre kantineudvalg havde dette som et af deres formål. Udvalgene skal sikre, at madtilbuddet lever op til skolens kostpolitik og optimere ordningen. Humble Skole deltager desuden i en ERFA-gruppe med køkkenpersonale og lærere fra andre skoler i området. Den eneste lærer, der deltager, er hjemkundskabslæreren fra Humble Skole. I gruppen holdes der forskellige oplæg, og det var tanken, at der også skulle drøftes opskriftsudvikling, hvad der vægtes på de enkelte skoler og inddragelse af elever i madordning. Tiltaget er dog pt. gået i stå på grund af manglende tilslutning.

Andre mindre udbredte formål med at lave kantineudvalg var:

- At give eleverne indflydelse på madtilbuddet
- At skabe gensidig forståelse for ønsker til og rammerne for madtilbuddet mellem forskellige faggrupper (kantinepersonale, lærere, pædagoger)

Anden optimering af miljø og rammer

Ét tiltag falder inden for kategorien "Anden optimering af miljø og rammer". Tiltaget på Haslev Privatskole handler om at forbedre de fysiske rammer i skolens spisesal bl.a. ved at arbejde med akustik, møbler og udsmykning. Formålet med tiltaget var skabe et rum, hvor eleverne godt kan lide at komme, og som kan bidrage til at spisesituationen bliver hyggelig.

Undervisning

Det hyppigst angivne formål med at igangsætte tiltag i kategorien "Undervisning" er, at give eleverne viden om ernæring. Man vil gerne give eleverne en teoretisk forståelse af mad og dens betydning for kroppen. Flere af tiltagene havde også til formål at øge elevernes handlekompetence. Eleverne skal opleve, at de kan mere i et køkken, end de selv tror, og at de er i stand til at træffe et reflekteret valg i forhold til maden.

Andre mindre udbredte formål med tiltag i kategorien "Undervisning" var:

- At lære eleverne at lave mad
- At præge eleverne i en sund retning
- At give eleverne mulighed for at komme med input til madordning
- At give eleverne en forståelse af måltidets sociale aspekter
- At give eleverne viden om hvor maden kommer fra
- At eleverne får respekt for naturen
- At eleverne udvikler deres samarbejdsevner og oplevelsen af fællesskab
- At øge elevernes trivsel

Det er meget forskelligt, hvordan man arbejder med undervisningen. Således angiver man på Humble Skole og Løve-Ørslev Skole, at deres brug af sundhed i undervisningen begrænser sig til hjemkundskab og etableringen af en Mad-Skole, som er et brugerbetalt tilbud i skolernes ferie.

Fire af tiltagene er mere ambitiøse forstået på den måde, at man her har udvidet målgruppen fra klassetrin med hjemkundskab på skemaet til også at omfatte de mindste klassetrin og de ældste klassetrin. Initiativerne er strukturerede temadage, hvor eleverne får både teoretisk og praktisk viden om madens indflydelse på deres liv, men det kan også være at lave ernæringsmæssige udregninger i natur og teknik og idrætstimerne, som det ses på Haslev Privatskole. I det hele taget ses det, at der arbejdes tværfagligt med sundhed og mad, hvorfor sundhedsplejesker, køkkenpersonale og idrætslærere også er involveret i at formidle budskaber omkring sundhed og mad og måltider.

I et enkelt tilfælde, på Rudolf Steiner Skolen Kvistgård, var der et tiltag, hvor hele processen fra jord til bord indgik i undervisningen. Praktisk arbejde i skolens køkkenhave dannede baggrund for jordprøver til fysik/kemi-timerne, plantekendskab til biologi, afgrøder til hjemkundskab og diverse arrangementer. Desuden tjente haven et meditativt formål for de børn, som lærerne mente, trængte til særlig opmærksomhed.

Konsulentbesøg

En skole (Vester Hassing Skole) havde et tiltag, der falder under kategorien "Konsulentbesøg". Skolen samarbejder med den lokale idrætsforening om at have et madtilbud til både skoleelever og brugerne af idrætshallen. I forbindelse med udviklingen og opstart af madtilbuddet blev der søgt rådgivning hos en konsulent fra DGI. Formålet med konsulentbesøget var at opnå en gensidig forståelse af begge parter ønsker og krav til madudbuddet.

Anden information og oplysning

Ét tiltag falder inden for kategorien "Anden information og oplysning". Ådalskolen havde besøg af en teatergruppe, der opførte en forestilling om madens betydning for kroppen målrettet de yngste elever og deres forældre. Formålet med tiltaget var at give eleverne og deres forældre viden om ernæring på en underholdende og anderledes måde.

Benytter sociale netværk

Tre tiltag falder under kategorien "Benytter sociale netværk". Ingen af tiltagene har imidlertid overlappende formål, hvilket formentlig til dels skyldes tiltagenes forskellige karakter.

Tiltaget på Løve-Ørslev Skole omhandlende klasseråd har således følgende formål:

- At få forældrene til aktivt at tage stilling til emner som for eksempel kostpolitikken i klassen
- At skabe sammenhold mellem forældrene og børnene

Et klasseråd/forældreråd er en instans, som eksisterer i mange klasser på de fleste skoler landet over. Om man tager fat i emner, der berører sundhed og mad- og måltidspolitik, er op til det enkelte forældreråd. I dette tilfælde giver det forældrene indflydelse på elevernes skolegang, skaber sammenhold blandt forældrene og får dem til aktivt at tage stilling til vigtige emner som for eksempel mad.

Tiltaget på Humble Skole omhandlende madambassadører har følgende formål:

- At sætte fokus på sund kost og inspirere de yngre elever
- At styrke de elever der er ambassadører

Elever, der finder mad og madlavning interessant, kan være rollemodeller for de øvrige elever og sprede inspiration om mad. De bidrager til at holde fokus på den mad- og måltidspolitik, skolen har vedtaget, og samtidig styrker det de elever, der er ambassadører.

Tiltaget på Friskolen i Hinnerup omhandlende mesterlære fra ældre til yngre elever har således følgende formål:

- At skabe sammenhold mellem eleverne på tværs af alder
- At lære de yngste elever at lave mad
- At udnytte undervisningsressourcerne bedst muligt

De yngste elever bliver i køkkenarbejdet ofte sat sammen med de ældste elever, for at de kan se og lære, hvordan de forskellige råvarer håndteres. Formålet med denne mesterlære er, at de yngste elever udvikler deres færdigheder, samtidig med at ressourcer i køkkenet udnyttes. Vigtigst i denne sammenhæng er dog, at eleverne knytter bånd på tværs af aldersskel, etnicitet, bopæl osv.

Kantinenetværk

Det hyppigst angivne formål med at igangsætte tiltag i kategorien "Kantinenetværk" er erfaringsudveksling. Alle tre tiltag på henholdsvis Haslev Privatskole, Humble Skole og Nørre Fælled Skole i denne kategori havde dette som et af formålene.

Andre mindre udbredte formål med tiltag i kategorien "Kantinenetværk" var:

- At få inspiration til eget madtilbud
- At samarbejde på tværs af institutioner
- At samarbejde om promovering af madskolekonceptet

Ud over at man i disse netværk bytter erfaringer med kolleger fra andre skoler, indhentes der også kompetenceudvikling fra Fødevarestyrelsens Alt om Kost rejsehold, Københavns Madhus og kommunens sundhedskonsulenter.

Fast punkt på bestyrelsesmøder

Friskolen i Hinnerup og Humble Skole diskuterer jævnligt madtilbuddet på bestyrelsesmøder:

- At holde retningen så madtilbuddet ikke udvikler sig i en u hensigtsmæssig retning
- At justere madordningen ud fra den indsigt, bestyrelsen kan give i, hvordan synet er på madtilbuddet udefra

Det er sandsynligt, at andre skoler diskuterer madordningen og mad- og måltidspolitikken på bestyrelsesmøder, men blot ikke har betragtet det som et tiltag, eller at respondenterne ikke har været vidende om dette.

Andet

Kategorien andet indeholder seks tiltag af meget forskellig karakter. To tiltag omhandler deltagelse i kommunale projekter med fokus på sundhedsfremme i nærmiljøet. Herudover er der et tiltag på Rosendalskolen om indførelse af et elektronisk betalingskort, som eleverne kan bruge ved køb i madboden for at undgå kontanter. Et fjerde tiltag er på Rudolf Steiner Skolen i Kvistgård, som afholder månedsfester på skolen, hvor

forældrene får indblik i elevernes hverdag, og lærere, elever og forældre spiser sammen. Det femte tiltag på Vester Hassing Skole omhandler et samarbejde mellem skole og den lokale idrætsforening, og det sjette tiltag omhandler etablering af et virksomhedscenter på skolen, som kan sikre arbejdskraft til madproduktionen og samtidig fungere som et socialpædagogisk værksted, hvor eleverne oplever ansvar og skal forholde sig til en virkelig situation.

De to tiltag på henholdsvis Ådalskolen og Humble Skole, der handlede om deltagelse i kommunale projekter, havde begge som formål at øge trivslen i nærmiljøet. Oprettelse af virksomhedscenter og etablering af samarbejde mellem skole og idrætsforening havde også et formål til fælles – udnyttelse af tilgængelige ressourcer. Ellers gik ingen formål igen på tværs af tiltagene. De øvrige angivne formål var:

- At samarbejde på tværs af institutioner i nærområdet
- At få en bedre håndtering af kontanter
- At styrke fællesskabsfølelsen blandt elever, lærere og forældre tilknyttet skolen
- At optimere elevernes indlæring ved at kunne tilbyde en madbod

Projekterne, som har fokus på KRAM-faktorerne (Kost, Rygning, Alkohol, Motion), er blevet finansieret udefra fra forskellige puljer, og formålene med disse tiltag er at skabe sammenhængskraft i samfundet og en bedre mental sundhed i området.

De tiltag, som har fokuseret på at lave strukturændringer inden for skolens rammer, har gjort dette ved at tænke madbuden ind i en virksomhedsramme og skabe kommunale arbejdspladser for mennesker i arbejdsprøvning og desuden også nytænke et betalingssystem for at undgå, at børnene skal håndtere alt for mange kontanter. Både til fordel for hygiejnen og for sikkerheden.

Initiativet med en månedlig fællesspisning skaber sammenhold for alle skolens brugere (lærere, elever og forældre). Det imødegår konflikter både mellem børn og voksne.

Tiltagene er forskelligartede og adskiller sig især fra hinanden ved at være enten selvkørende og dermed potentielt forankret, eller eksternt finansieret og dermed måske mere i risikozonen for at kuldsejle.

Erfaringerne med tiltagene

Der er bred enighed blandt interviewpersonerne om, at tiltagene, især når det gælder madordninger, har været en succes. Det angives, at eleverne er blevet meget mere bevidste om deres egen sundhed. Denne bevidsthed udmønter sig i en stor interesse for forskelligartede fødevarer, et større indtag af grøntsager, og dermed konstateres det, at kræsenhed er blevet mindre udbredt end før tiltaget. Der fortælles, at eleverne er blevet bedre til at lave mad i takt med, at interessen er øget, og at det har afsmittende indflydelse hjemme, hvor forældrene fortæller om de samme virkninger, som skolen oplever. Forældrene efterspørger også opskrifter fra madordningen på skolerne.

Tiltagene har skabt et tættere forhold mellem lærere og elever, idet der ved frokostbordet kan snakkes om private ting, og frokostsituationen opleves som en hyggestund, hvor der tales på kryds og tværs af klassetrin. Herudover har lærerne fået bedre indsigt i elevernes madpakker, og hvad de har på hjerte. Lærerne kan komme potentielle problemer i forkøbet. Det opleves flere steder, at måltidskulturen er væsentligt forbedret. Børnene er blevet bedre til at dele og har fået en forståelse af det at sidde ved bordet. Der er også langt større respekt for køkkenpersonalet; det kommer for eksempel til udtryk ved, at mange af eleverne kommer og siger tak for mad. Der tales også pænere om maden, selv om de måske ikke bryder sig om den.

Der er eksempler på, at eleverne er så glade for at være i køkkenet, at de har klaget til skolelederne over, at de ikke har et køkkenforløb i 9. klasse. Også lærerne har udbytte af at være sammen med eleverne i køkkenet, da det giver dem et indblik i elevernes indbyrdes relationer, og forløbet bruges pædagogisk til elever, der har det vanskeligt i den traditionelle undervisning.

Trods overvejende udtalelser om positive gevinster ved tiltagene og en oplevelse af succes, så er der skoler, der rapporterer om utilfredshed. Her er der tale om, at man føler sig begrænset i forhold til, at de ældre årsgange ikke længere må gå ud og handle i spisepausen, og forældre der ikke bryder sig om, at der er restriktioner på, hvad de må give deres børn med i madpakken.

Dertil kommer, at der kan være udfordringer med, at maden ikke altid ser lige appetitlig ud.

Der fortælles også om, at der kan være manglende opbakning fra ledelsen, og at nogle lærere kan være præget af en traditionel tankegang i forhold til deres måde at undervise på og derfor kan have svært ved at acceptere, at sundhed skal tænkes ind i undervisningen.

Forankring af tiltag

Generelt kan man sige, at få skoler forankrer tiltagene aktivt, ud over at tilføje dem til skolens mad- og måltidspolitik. Vi har et kontinuum, som spænder fra to møder om året til en Rudolf Steiner have, hvor engagementet omfatter hele vejen fra jord til bord. Forankringerne kan altså være fra den ene ende, indskrevet i en politik og forankret ved hjælp af fastsatte møder i bestyrelsen eller en projektgruppe, eller det kan være stærkt integreret i skolens øvrige pædagogiske og praktiske aktiviteter, så der er en stærk forankring, selv om der ingen formelt nedskrevet politik findes.

Den hyppigste måde at sikre en forankring på er at evaluere tiltagene løbende og at udarbejde politikker eller indføre de nye tiltag i eksisterende politikker. Her rapporterer man, at tiltagene evalueres for at sikre en fortsat udvikling og en afvikling af tiltag, som ikke virker efter hensigten.

Møder, hvor de forskellige interessenter (forældre, lærere, ledere) deltager, angives også hyppigt som en måde at forankre tiltagene på. Her er der forskel på, om skolerne har det som en fast indarbejdet praksis, og der er forskel på, hvor meget struktur der er på disse møder og på dagsordenen.

Således ses det, at langt de fleste skoler rapporterer, at forankringen er sket ved at skrive det ned i mad- og måltidspolitikken og/eller ved at tiltagene af sig selv, over tid, er blevet en naturlig del af skolens image og pædagogikken på stedet.

Der findes dog også mange indikationer på, at forankringerne er svage. Herunder ses de tiltag, hvor alt initiativet lægges ud til en enkelt person, fx køkkenmedhjælperen eller en enkelt gruppe som fx forældrene. Der rapporteres således, at selv om der er vilje til at afholde møder, hvor der diskuteres mad- og måltidspolitik og madordning, så er det uden nogen fast planlagte mødetidspunkter og uden nogen dagsorden.

Der er også "forankringstiltag", som beskrives som information på skolens hjemmeside eller opfordringer til, at forældrene bakker op om det pengeløse system eller en frugtordning.

Succesfaktorer, udfordringer og gode råd

De mest gennemgående udsagn om, hvad der tegner succeserne, er, at der skal være en ildsjæl, opbakning fra alle interessenter, og så skal man være vedholdende.

På Friskolen i Hinnerup taler man om, at opbakningen blandt andet også skal komme fra Fødevarestyrelsen (fødevarekontrollen) således, at de er samarbejdsvillige og løsningsorienterede, at man har mulighed for, at elevernes arbejde i køkkenet kan regnes for undervisningstid, og at ledelsen er villig til at afsætte de nødvendige økonomiske ressourcer til tiltaget i form af både personale og indkøb af råvarer.

På Haslev Privatskole oplever man, at den væsentligste årsag til deres succes er, at man har valgt fra starten, at maden var et buffet-koncept og ikke salg af enkeltelementer. Eleverne skal dermed ikke prioritere, hvad de skal bruge penge på, og det er derfor nemmere at få dem til at prøve noget nyt. Der er købt adgang til alt på buffeten. De fremhæver endvidere, at køkkenets samarbejdsevne og inkludering i det øvrige skole-personale team er af stor vigtighed.

Humble Skole, Vester Hassing skole og Nørre Fælled skole fremhæver vigtigheden af at kunne trække på inspiration og vejledning fra eksisterende projekter og rådgivningsinstanser. Samtidig lægger man meget vægt på æstetikken i køkken- og kantineområdet, så man sender et signal til eleverne om, at måltidet er af stor værdi.

Vangeboskolen fremhæver, at elevernes ejerskabsfornemmelse styres, når de involveres i arbejdet og tages med på råd, og på Rosendalskolen lægges der vægt på, at de har haft politisk opbakning i form af tilskudskroner og kommunal opbakning omkring kostpolitikker og byggeprojekter.

Selv om skolerne generelt rapporterer, at de har succes med deres tiltag, er det ikke uden udfordringer undervejs i forløbet og udfordringer, der består for fremtidigt arbejde. Økonomi er en væsentlig faktor i de udfordringer, skolerne oplever. Det handler både om tilskuddene fra kommunen, om manglende økonomi til ombygning af køkken- og spisefaciliteter, men også om personaleressourcer både i køkken og blandt lærere. Men også et politisk pres og fokus på pensum gør, at det kan være svært at afsætte tid til fag, der ikke eksamineres i.

Flere interviewpersoner angiver, at opbakningen fra lærergruppen i nogle tilfælde halter lidt. Grundene er varierende, men overordnet set handler modstanden om, at man fra lærernes side skal ændre praksis og begynde at indtænke mad og sundhed i undervisningen, selv om man måske ikke interesserer sig synderligt for det, og fordi det ikke er lovpligtigt. Det skaber lidt samarbejdsvanskeligheder, når der ikke er opbakning fra

dem, som skal hjælpe med at skabe sammenhængskraften i det sunde fokus. I forhold til personalet har det været nødvendigt at skabe forståelse for, at de voksne på skolen fungerer som rollemodeller og derfor skal være opmærksomme på deres adfærd og den måde, de kommenterer maden på, når eleverne er til stede.

Udfordringerne ligger ikke alene i det kommunale (økonomi og lærer/ledelse), men også hos forældre og elever. Forældre kan stille sig uforstående over for, at deres barn ikke kan fritages for køkkentjansen til fordel for faglig undervisning, eller at man fra skolens side skal bestemme, hvad de må putte i deres barns madpakke. De steder, hvor man har etableret en frugtordning, som forældrene står for, kan det indimellem knibe med at få leveret frugten, og selv om eleverne ved, at sodavand og slik er forbudt på skolen, sniger de det med alligevel. Man oplever også, at børn med en anden etnisk herkomst end dansk har svært ved at blive motiveret til at deltage i de praktiske opgaver i køkkenarbejdet.

Generelt kan man sige, at opbakning fra ledelse, lærere, forældre og velvillighed fra eleverne er essentielt, og i de fleste af skolerne er udsagnene om udfordringer linket op på manglende ressourcer og opbakning.

Mange af de gode råd, interviewpersonerne er kommet med, hænger sammen med fortællinger om deres succeser. Derfor handler de gode råd i høj grad om at finde inspiration udefra, at undlade at forsøge at opfinde den dybe tallerken selv, men at få hjælp. Rådene lyder i øvrigt:

- At man skal lade en ildsjæl stå for initiativet, og at der skal være både økonomisk, politisk og menneskelig opbakning
- At man tager udgangspunkt i skolens rammer og starter i det små med noget, der kan udvides. Dette gælder både de fysiske rammer og i forhold til skolens socio-demografiske profil; man skal huske på, hvem man laver mad til, og så lave de sundere justeringer gradvist
- At man betragter køkkenpersonalet som en integreret del af personalet, således at eleverne ser, at der hersker respekt for de mennesker, der hver dag tilbereder sund og lækker mad til alle skolens brugere, og at køkken og skole hænger sammen
- At man skaber nogle særlige rammer om måltidet og overvejer, hvordan det kan gøres inden for de rammer, der er til rådighed. Hvis spisesituationen foregår i klasserne, kan man for eksempel rykke bordene sammen, købe nogle vandkander, så det bliver tydeligt, at det handler om mad og lettere at skabe en god måltidsstemning
- At man opsøger ressourcepersoner på skolen, der har noget med mad at gøre, og etablerer et struktureret samarbejde, således at man fra starten af året kan tænke mad og måltider ind i undervisningsplanen

Ernæringsvurdering af madordninger

I alt otte af de ti skoler har etableret en madordning, og denne ordning er blevet vurderet i forhold til Fødevarerstyrelsens anbefalinger om sund skolemad (Ministeriet for Fødevarer, Landbrug & Fiskeri, 2009). Når det gælder anbefalingerne til interne leverandører (som langt de fleste af de deltagende skoler falder ind under), handler disse eksempelvis om, at børnene skal tilbydes forskellige portionsstørrelser, at frugt og grønt udgør

mindst 1/3 af det samlede måltid, at tilbyde fisk som en del af måltidet jævnligt, at brødet fortrinsvist er af fuldkorn, og at undgå et udbud af mad og drikke med sukker.

Overordnet set kan skolernes madtilbud anses for at være sunde i forhold til ovenstående retningslinjer. Dog er der kun en enkelt skole, Haslev Privatskole, som opfylder alle Fødevarestyrelsens kriterier for sund skolemad. Skolen tilbyder en fast kold grøntsagsbuffet med varierende varme retter som supplement samt hjemmebakket brød, og der indgår altid en fiskeret i ugens udbud af varme retter. Skolens personale (køkkenpersonale og lærere) kontrollerer portionsstørrelser, samt at der indgår grøntsager i det samlede måltid.

De andre skoler er enten tæt ved eller vurderet til at være "på vej mod sund skolemad". I disse tilbud handler justeringerne om at få mere fuldkorn, flere kartofler, færre pastaretter og mere fisk på menuen samt at begrænse/undgå et udbud af søde og fedtholdige mad- og drikkevarer. En udfordring for nogle af skolerne er, at det kan være svært at kontrollere/styre, at elevernes sammensætning af det hele måltid bliver ernæringsmæssigt korrekt, eksempelvis hvad angår sammensætningen af grøntsager og kød. På trods af et fortrinsvist sundt udbud af ernæringsrigtige komponenter til måltidet, vil det ofte være eleverne selv, som styrer selve sammensætningen af måltidet. Desuden kan det være en udfordring at undgå sukkerholdige produkter. Sukkerholdige mad- og drikkevarer som juice, smoothies og kakao samt fedtholdige mælkeprodukter indgår i nogle af skolernes udbud på trods af ernæringsanbefalingerne om at begrænse/undgå disse.

Børneæstetisk vurdering

Den børneæstetiske vurdering er foretaget via korte interviews med elever, som interviewereren havde lejlighed til at "fange" i gangene. 25 piger og 3 drenge på 5. til 8. klassetrin blev interviewet. Med "Børneæstetik" menes, hvorvidt børnene kan lide madens udseende, genre og smag.

Udseende

"Når det ser godt ud, så kan man også få mere lyst til at spise det." (Pige 11 år)

"Jeg kunne godt lide den lidt, da jeg kom i gang med den. Det var farven, der skræmte mig lidt." (Dreng 14 år om rødbedesuppe)

Madens udseende er vigtig for eleverne, og de nævner, at anretningen og pynt er vigtig for deres oplevelse af maden. Det er vigtigt for eleverne, at køkkenpersonalet er gode til at tørre spildte madrester væk fra bordet og buffeten, og at de ikke rører ved den mad, som eleverne skal spise. Der er generel modstand imod en salat, der er blandet i forvejen; det angives, at den klumper sammen og fremstår gammel og kedelig.

"De skulle lave noget mere børnevenlig salat, som gulerødder, majs og ærter, og sådan... agurk og tomater, i stedet for det der squash og rødkål og sådan noget." (Pige 12 år)

"Jeg tager flere gulerødder, når de er hakket ud, end jeg tager de helt store. Så tager jeg mere." (Dreng 14 år)

Smag

Madens smag er naturligvis vigtig for at sørge for fortsat tilslutning til madordningen. Og elevernes generelle udsagn går da også på, at de er glade for at have et madtilbud på deres skole.

"At man ikke bare lige får en rugbrød med i skole. Det er meget lækkert at komme op at få varm mad." (Pige 13 år)

De justeringer, eleverne efterspørger, er mindre ting som med lethed skulle kunne imødekommes.

"Nogle gange laver hun en salat, der hedder dabulle. Der skal det være sådan nogle helt små stykker kål, for at det er rigtigt, men hun laver sådan nogle store stykker - det kan ikke spises." (Pige 12 år)

Generelt vil de gerne have valgfrihed, og at, især de forskellige komponenter i salat-buffeten, holdes adskilt.

Genre

Elevernes præferencer er mangfoldige, men fælles for dem er, at de holder af den varme mad, og hvis man skal tegne en tendens, så er det, at de fastfood-relaterede retter som pizza, pizzasnegle, shawarma og pølseretter, er de mest populære. Dog nævnes mange forskelligartede retter: lasagne, spaghetti m/kødsauce, kartoffelsuppe, tomatsuppe, grøntsagsstænger, hjemmebagt brød, boller i karry, tarteletter, brændende kærlighed, fiskefrikadeller, laks, tunmousse og salatbar. Man kan altså ikke konkludere, at fastfood er det eneste, eleverne vil spise. Deres udsagn er mangfoldige og dækker mange forskellige præferencer.

De madtilbud som indebærer, at der spises rester om fredagen, får kritik eftersom eleverne oplever maden som "gammel".

De har også "duft" præferencer:

"Hvis man skulle være i klassen, så kommer det til at stinke, når man skal have time – det er ret ulækkert." (Dreng 14 år)

Køkkenleders vurdering

Når man ser på elevernes og køkkenlederens vurdering af præferencer, så ser det ud til, at køkkenlederen har stor indsigt i, hvad eleverne kan lide. Køkkenlederne nævner selv, at de blandede salater er upopulære, og at klassiske danske retter og fastfood retter er de mest populære.

- Flere elever er kritiske overfor madtilbuddene, men kritikpunkterne synes at være overskuelige at imødekomme
- Elever synes, det er dejligt, at der er et madtilbud
- Eleverne synes, det er dejligt at få mulighed for at spise sammen i en kantine eller spisesal
- Eleverne vil gerne have en rolig spisesituation uden for meget larm

Resultater: Kommuner

De følgende afsnit omhandler de aktiviteter, som repræsentanterne for Gladsaxe Kommune og Sønderborg Kommune har udpeget som de mest centrale i forhold til at fremme en sund madkultur blandt skolebørn i kommunerne. Det betyder, at også forskellige interessenters motivation til at påbegynde og fastholde aktiviteterne er genstand for undersøgelsen. Herudover vil også deres opfattede effekter af tiltagene blive fremhævet. Endelig vil kommunernes opfattelse af, i hvor høj grad der har været støtte og opbakning til de forskellige tiltag, beskrives.

Repræsentanten for Gladsaxe Kommune har arbejdet som sundhedskonsulent med fokus på mad, måltider og bevægelse for de 6-18 årige de seneste to år. Fokusområdet er primært folkeskoler samt 10.-klassescentre og ungdomsskoler. Arbejdsopgaverne er mad-, måltids- og bevægelsespolitikker i kommunen og indeholder også overvågning af implementering på fx kantineniveau. Som repræsentanter for Sønderborg Kommune deltager to interviewpersoner. Den ene har arbejdet som sundhedskonsulent med fokus på maddannelse, måltider og bevægelse for de 6-18 årige, mens den anden er ansat i Børne- og uddannelsesforvaltningen. Begge er derudover projektledere på en handleplan for sundhed og trivsel i folkeskolen, hvor et af fokusområderne er mad og maddannelse, og de har været ansat i kommunen mange år, inden handlingsplanen blev iværksat.

Gladsaxe Kommune

Kostpolitik

Gladsaxe Kommune har arbejdet aktivt med mad- og måltidspolitikker i en del år, og i 2005 begyndte man at bygge skolekantiner på samtlige skoler i kommunen. Kommunen er, efter eget udsagn, blandt frontløberne i forhold til resten af landets kommuner, i forhold til at dagsordensætte sund mad og sunde spisevaner blandt kommunens børn og unge. En tidligere ansat sundhedskonsulent og skolechef bliver krediteret som nogle af drivkræfterne bag kommunens aktive politik og indsatser på området.

Kommunens mad- og måltidspolitik er netop blevet revideret. Den nye mad- og måltidspolitik er delt op i fire temaer: 1) Sundhed og trivsel for alle børn og unge, 2) Måltid og mad, 3) Fysisk udfoldelse, leg og bevægelse samt 4) Sammenhæng og udvikling⁴. Udgangspunktet for måltidspolitikken er Fødevarerstyrelsens kostråd, hvor fysisk aktivitet er inkluderet.

Sundhed og trivsel handler generelt om, hvordan børn og unge oplever, de trives, og hvad der skal til for at skabe et godt børn- og ungeliv. Blandt fokuspunkter er at nedbringe sociale uligheder i sundhed blandt børn og unge, og at arbejde for at skabe differentierede læringsmiljøer, som tager højde for børns forskellige behov.

Måltid og mad handler om, at børn og unge spiser sundt, og at de lever, leger og lærer i en måltidskultur, der fremmer deres lyst til at spise sundt. At mad og måltider er en vigtig del af et socialt fællesskab, og at børnene

⁴ Se: <http://www.gladsaxe.dk/Default.aspx?ID=62600>

opfordres til at indgå i dette fællesskab. Desuden er målet, at de tilegner sig forståelse og viden og bliver opfordret til at være nysgerrige i forhold til mad og måltider.

Fysisk udfoldelse, leg og bevægelse. Politikken handler blandt andet om, at børn og unge tilskyndes til at være fysisk aktive som en naturlig og sjov del af deres hverdag samt at fastholde børn og unge i en idræts- og fritidskultur.

Sammenhæng og udvikling handler om pædagogiske overvejelser i forhold til at få måltider og fysisk udfoldelse integreret i daglig praksis, så børn bliver i stand til at træffe kompetente valg i forhold til egen og andres sundhed. Det handler om inddragelse af både børn og forældre i fastlæggelsen af indsatser i forhold til mad og bevægelse samt at inddrage den nyeste viden i forhold til indsatser og tilbud. Men ikke mindst handler det om, at ledere og medarbejdere er gode rollemodeller for kommunens børn og unge.

Mad- og måltidspolitikken er blevet til i et dialogbaseret samarbejde og til sidst sendt i høring, så alle interessenter har fået mulighed for at kommentere den. Der er derfor, ifølge interviewpersonen, ikke nogen nævneværdig kritik af politikken, eftersom alle relevante parter har haft mulighed for at sætte deres fingeraftryk. Processen bliver beskrevet således: De sundhedspædagogiske netværk for skoler og dagtilbud blev bedt om at svare på spørgeskemaer om deres respektive institutioner; svarene blev efterfølgende bearbejdet af kommunen. Hvert netværk á ca. 20 personer består af skoleledelse, lærere, klubledere, daginstitutionsledere, pædagoger, sundhedsplejerske, fysioterapeut. Spørgeskemaerne indeholdt spørgsmål om sund mad og spisevaner, fx "Hvilket ansvar har vi i forhold til børns sundhed?" og "Er de voksne gode rollemodeller?"

Derefter blev der holdt en møderække med netværkene, som kunne kommentere og uddybe deres svar. Side-løbende blev indsamlet evidensbaseret viden om børn, mad og læring. Næste skridt var en præsentation af baggrundsmateriale og resultater fra den netop gennemførte spørgeskemaundersøgelse for elevråd, skoleråd, skoleleder- og områdeledermøder for at få deres input til en mad- og måltidspolitik. Derefter blev politikken nedskrevet og sendt i høring hos alle implicerede parter, hvorefter den blev godkendt og vedtaget.

Processen beskrives som velfungerende, men selvsagt ikke uden diskussioner undervejs. Fokuspunktet *Sammenhæng- og udvikling*, som handler om de voksne som rollemodeller, har især været genstand for diskussioner, fx "Er det i orden, at lederen sidder og drikker cola inde på sit kontor, eller at klubmedarbejderne spiser pizza og drikker cola, mens børnene ser på det, samtidig med at vi siger, at det kan de ikke købe, og det har de ikke adgang til?" For at diskutere dette og lignende dilemmaer har en dialogbaseret fremgangsmåde "vi legede faktisk lidt Mads og Monopolet med de, der deltog" været en måde at finde løsninger på, der skulle tilgodese de implicerede parter.

I implementeringsprocessen inddrages de sundhedspædagogiske netværk igen til 2-3 årlige møder og arbejder med implementering samt kompetenceudvikling. Tiltag, som i øjeblikket er i støbeskeen eller er planlagt, omfatter projekter om madmod, maddannelse og madkultur i indskolingen; skolehaver og at eleverne deltager i madproduktionen på mellemtrinet, og i forhold til udskolingen - at de største elever er med til at sælge den mad, som bliver produceret på skolerne.

Der er stor, bred opbakning til kommunens mad- og måltidspolitik. Effekten af politikken og kommunens indsatser i øvrigt er, at der er kommet mere fokus på mad og måltider i skoleregi og en forståelse af, at eleverne lærer bedre, når de får et 'ordentligt' måltid mad. Herudover er der kommet en bedre sammenhæng mellem kostpolitik i skole og fritid (SFO og klub).

Kommunens politik på området er, som tidligere beskrevet, blandt andet baseret på Fødevarestyrelsens kostråd. Kommunens daginstitutioner følger Fødevarestyrelsens anbefalinger til sund mad i daginstitutioner og har stort set en nul-sukker politik i institutionerne, så det sukker og kage børnene får, styres af forældrene i hjemmet. Det betyder, at nogle forældre oplever overgangen til skolen og skolens politik på området løsere, eftersom sukker ikke er forbudt på skolen. Forældre til børn i skolen har derfor haft diskussioner for og imod kager til fødselsdage. På samme måde har emnet givet anledning til diskussioner i nogle skolefritidsordninger, hvor pædagogerne i nogle tilfælde har ønsket at få lov til at hygge med børnene med søde sager:

"Der har været diskussioner med pædagogerne, specielt i SFO'en om, 'hvorfor må vi ikke få lov til at hygge med børnene, hvorfor må vi ikke få lov til at være gode ved børnene'? Og det er jo nogle af barrierer, som rigtig meget er, som jo bunder i den der danske tradition om, at når vi hygger os, så sidder vi og spiser noget sødt eller noget kage sammen. Så hygger vi os! Og det er nogle af de barrierer, som har været, og som stadigvæk er."

Madpolitikens gennemførelse er afhængig af den opbakning, som den mødes med på de enkelte skoler. Ikke alle skoleledere prioriterer, af forskellige grunde, dette emne lige højt, og derfor er alle kommunens skoler ikke lige langt i implementeringen af politikken.

Madordning

I alle kommunens skoler er etableret en kantine med personale, som er betalt af kommunen. I kantinen produceres dagligt sunde mellemmåltider til 10-frikvarter og et sundt måltid mad til frokost, som eleverne har mulighed for at købe. Maden lever som minimum op til Fødevarestyrelsens anbefalinger for sund skolemad. Processen, som indebar at bygge kantiner til servering af mad i alle kommunens skoler blev igangsat i midten af 00'erne, mens det sidste af skolekantinernes køkken stod færdig i starten af 2012.

Skolerne modtager økonomisk støtte i form af løntilskud til skolekantinens personale. Herudover støttes de af kommunens konsulent på området. Konsulenten giver støtte til kompetenceudvikling af kantinepersonalet og dialog om udvikling af madtilbuddet på skolerne. Kommunen er kontinuerligt aktiv i at videreudvikle dette tilbud. I øjeblikket arbejdes med at planlægge frokostmåltidets rolle i den nye heldagsskole med ønsket om at kunne prioritere dette måltid:

"Jeg håber, men så langt er vi ikke endnu, at det kan blive en times spisepause eller en lektion, ligesom man har i Finland; der er spisepausen dagligt afsat som en lektion, og jeg tænker, at det jo vil være den lektion, man har flest af i hele livet. Og det vil jeg rigtig meget håbe, at vi kunne gøre her, sådan så at lærerne også deltog i spisepausen sammen med eleverne".

Den løbende videreudvikling af skolekantinernes tilbud foregår i dialog med interessenter på området, herunder skolebørnene. Fødevarestyrelsens anbefalinger fungerer som ramme, hvori børnenes egne ønsker kan blive tilgodeset, så de har lyst til at spise maden:

*"Det nytter heller ikke noget at gå ud og lade dem få den tro, at de bare kan bestemme, altså..
(..) vi er nødt til at opridse rammerne for dem, inden vi går ud og siger "der er frit slag", for ellers så bliver de så skuffede og sure. Så vi er ligesom nødt til at sige, 'det er de her muligheder, I kan vælge inden for'"*

De fleste skoler har et sundhedsudvalg, hvor børnene sidder med, og hvor de kan komme med input til maden inden for udstukne rammer.

Som et nyt initiativ på området arbejdes der i øjeblikket med at indføre et elektronisk betalingskort, som forældre kan sætte penge ind på, så eleverne ikke skal have penge med i skole. En af effekterne heraf forventes at være, at eleverne ikke fristes til at bruge medbragte penge til usunde tilbud uden for skolens areal, og forældrene ved, at pengene kun kan bruges til madindkøb på skolen.

I hvor høj grad tilbuddet om et sundt måltid/mellemmåltid i skoletiden faktisk benyttes af eleverne, er det ikke muligt at få en vurdering af her. Dog lyder vurderingen, at formiddagstilbuddet er meget populært, formentlig som (delvis) erstatning for morgenmad.

Formålet med madordningerne er flerstrengt; det handler både om at fremme trivsel hos børnene, fremme bedre mad- og måltidsvaner samt udstyre eleverne med bedre forståelse om sammenhængen mellem sund mad og et godt helbred.

En motivation har været det samfundsmæssige fokus på overvægt og fedme. Mange skoler havde i midten af 00'erne små udsalg, hvorfra der blev solgt 'fastfood', som fx parisertoast, hvilket man ønskede at lave om på. Idéen om køkkener til fremstilling af mere 'lødige' skolemad blev båret frem af 'ildsjæle' på kommunalt plan, som beskrev muligheden for at prioritere madordninger som et politisk mål for hele kommunen.

Der er i kommunen generelt et øget fokus på den mad børnene bliver tilbudt i skolerne. Det har således også bredt sig til fritidsområdet, hvor man har nedlagt slikudsalg og er begyndt at servere sundere mad, efter at skolekantinerne er indført.

Blandt elever og forældre er der bred opbakning til madordningerne. Dog er reaktioner mest udtalt i tilfælde af utilfredshed: i form af forældre, som – formentlig foranlediget af deres børn – udtrykker, at maden er "for sund". Herudover har brugen af kantinerne på nogle skoler været begrænset til de større børn, hvilket man gradvist forsøger at ændre, så de yngre årgange også tilgodeses ved at indføre aldersopdelte spisepauser.

Der er fortsat bred politisk opbakning og stolthed i kommunen over skolernes madordninger. Dog er det ikke noget, som giver anledning til en stor opmærksomhed i ledelsen, eftersom tiltaget efter alt at dømme kører stabilt og tilfredsstillende.

I forhold til Fødevarestyrelsen er situationen, at kommunen på nuværende tidspunkt fungerer som inspiration til styrelsens arbejde og bliver af denne anvendt som rollemodel og support.

Økologikursus for kantinepersonale

Kantinepersonalet tilbydes et økologikursus, som udbydes af hotel- og restaurationsskolen og afholdes på Københavns Madhus. Skolerne opfordres til at sende hele personalet på kursus, så de erhverver sig forudsætninger for at lave mad, som er fortrinsvis økologisk. Skolerne afholder selv betaling for deltagelse i dette kursus.

Et formål med indsatsen er at fremme bedre mad- og måltidsvaner. Indsatsen skal blandt andet udstyre køkkenpersonalet med bedre viden om råvarer og deres plads i den danske madkultur. Tanken er desuden, at personalet i kraft af deres position som rollemodeller kan inspirere og videreformidle til skolebørnene, og især i de af kommunens skoler, hvor børnene deltager i fremstillingen af kantinemad.

I 2010 vedtog kommunen, at alle skolekantiner skulle have opnået bronzemærket i økologi⁵ ved udgangen af 2012. Flere skolekantiner havde allerede startet processen af egen drift, inden det blev et politisk krav.

På spørgsmålet om motivation for at arbejde på at opnå bronzemærket i økologi har haft bund i det politiske krav, lyder svaret, at der fra skolernes side har været "ildsjæle", som har båret det frem på enkelte skoler, inden kommunen målsatte niveauet af økologi i kantineproduktionen:

"Ja, ja, det er jo ambitiøse kantinedamer vi har, det er det, og for nogle betyder økologi mere end for andre. Der synes, jeg vores kantinepersonale også meget godt afspejler den danske befolkning. Nogle synes, det er rigtig vigtigt, og nogle synes, at det er knap så vigtigt. Men de lever alle op til kravene".

Det fremgår desuden, at initiativet til en tidlig påbegyndelse af arbejdet i at nå bronzemærket primært har været båret af kantinepersonalet og ikke i så høj grad af skoleledelsen.

Arbejdet med dette mål bliver beskrevet som en proces, hvor man kan høste de "lavt-hængende frugter" i forhold til udbredelsen af økologi. Det vil sige, at den udvikling i kantineernes råvareforbrug, som bronzemærket kræver, ganske nemt opnås hos skolerne. Det sker, når skolerne er mere opmærksomme på råvarevalget og blot udskifter en del af de konventionelle råvarer med økologiske. På enkelte skoler har målsætningen yderligere den effekt, at hele menuer gentænkes, og hvor man i kantineproduktionen fx i højere grad begynder at inddrage sæsonbestemte grøntsager eller udskifter kød med grøntsager. Enkelte skoler har således arbejdet videre for at opnå sølvmærket i økologi. Kommunen holder tilbage med at hæve kravet yderligere, eftersom omkostningerne hos de skoler, som ikke samtidig gentænker hele menuer, men blot udskifter konventionelle med økologiske råvarer, vil blive (for) høje.

⁵ Bronzemærket i økologi: At mindst 30-60 % af de råvarer, som bliver brugt til produktionen er økologiske; Sølvmærket i økologi: at 60-90 % af råvarerne er økologiske; Guldmærket: at 90-100 % af råvarerne er økologiske.

Opnåelse af bronzemærket er i mange tilfælde en begivenhed, der fejres på skolerne med stolthed og glæde, og som skoleledelsen fremhæver i informationsmateriale til forældre og andre interessenter.

På det kommunale plan har denne indsats haft en afsmittende effekt, eftersom kommunens børnehaver nu også har fået tildelt samme krav som skolerne. Der er således meget stor opbakning til denne indsats i kommunens Børn- og Ungeudvalg. Det bliver dog noteret, at det ikke er en indsats, som bakkes op på tværs af kommunens delområder; økologi i fødevareproduktionen er ikke på samme måde en prioritet i Social- og Sundhedsforvaltningen (fx på ældreområdet). Af mulige forklaringer bliver givet, at den økologiske mad i høj grad bliver efterspurgt af forældre, mens dette tilsyneladende er mindre vigtigt eksempelvis for kommunens ældre borgere.

Kommunens mad- og måltidspolitik er blevet til i et dialogbaseret samarbejde med interessenter på området. Da politikken var i høring, var der efter sigende ikke mange kritiske røster, eftersom parterne var blevet inddraget i processen med at udforme politikken.

Sundhedsnetværk

Kommunen driver to sundhedsværk i skoleregi, et for skoler og klubber og et for kantinepersonale.

Sundhedsnetværket for skole og klub, som primært består af skole- og klubledere, inddrages i forhold til udviklingen af kommunens politik (jf. udviklingen af den reviderede politik for mad og måltider). Netværket mødes jævnligt og har til formål at bringe viden tilbage om mad, måltid og bevægelse fra stat/kommune til skoler og klubber samt at arbejde med strategiudvikling, hvor sundhed kobles med pædagogik og læring. Der eksisterer også et netværk for daginstitutionerne, og netværkene for skole, klub og dagtilbud supplerer hinanden. Netværket for skole og klub blev sat i gang som følge af et tiltag, der hed "Gladsaxe i bevægelse". Et af formålene var at iværksætte tiltag for at fremme fysisk aktivitet i skole og i klub. Efterfølgende blev mad og måltider inddraget som fokusområder.

Sundhedsnetværket for kantiner er etableret som et netværk mellem skolekantiner og som support til kantiner, så de lever op til kommunens overordnede politik om mad, måltider og bevægelse. Kommunens repræsentant fungerer som konsulent både for kantinepersonalets administrative leder og kantinepersonalet i forhold til kompetenceudvikling:

(Det er vigtigt) "at få inddraget de administrative ledere i det, for de har jo ikke nødvendigvis nogen viden om mad og måltider eller madproduktion, så det er vigtigt, at de er opdateret på, hvor er det vi (kommunen) gerne vil hen med de her skolekantiner, og at de også nikker til det. Og så er det ude i skolekantinerne, at vi arbejder med udviklingen og den mad, vi laver, og sundheden, får integreret kantinerne på skolen, sådan så de ikke bliver sådan et appendiks over i kantine, men bliver en del af skolen".

Det er med netværkets oprettelse blevet lettere for kommunen at få adgang til skoler og klubber. Skolerne er meget forskellige, men netværket sikrer, at de forskellige skoler ved, at de har og bruger hinanden til at dele viden og kompetencer. Kommunen opfatter det desuden som meget nyttigt for det strategiske arbejde med mad, måltider og bevægelse, at netværkene er etableret.

Kommunen udvikler kontinuerligt nye mål for mad og måltider, og blandt de nye, planlagte tiltag findes der udfordringer.

Et tema er ulighed i sundhed/social ulighed, hvor en udfordring er at nå børn, som har brug for mere støtte til at udvikle kompetencer til at udvikle sunde spisevaner. Én af metoderne kunne være at udvikle det madkort (et elektronisk købekort, se 'madordninger' ovenfor), som i øjeblikket er under udvikling til at tilbyde gratis mad i skolen.

Der peges på 'politisk vilje' og ledelsesopbakning som meget væsentlige elementer til at gennemføre integrerede politikker på området. Herudover en løbende dialog med skolerne – kommunens rolle er ifølge interviewpersonen ikke at være kontrollant, men at fungere som inspiration for skoler og netværk.

Et vigtigt punkt er medinddragelse – især af eleverne. Det er vigtigt at lave mad, som børnene godt kan lide, og, når det gælder kantiner, hvor børn/forældre betaler: at maden ikke er for anderledes. Hvad angår 'ulighed' i sundhed er det vigtigt at inddrage børn, som ikke nødvendigvis har de samme præferencer som flertallet.

Endelig er det økonomiske aspekt vigtigt: Kommunen betaler en del af kantinedriften, så elever/forældre primært skal betale for råvarerne. Stadig vil økonomien være en barriere hos mange familier, hvilket er u hensigtsmæssigt i forhold til målet om at nedbringe uligheder i sundhed.

Opsummering

Gladsaxe Kommune arbejder politisk/strategisk og i implementeringen aktivt med at forbedre børn og unges sundhed. Flere centrale aktiviteter til det formål er fremhævet på det strategisk/politiske plan: En mad- og måltidspolitik, som netop er blevet revideret på baggrund af et omfattende arbejde med alle implicerede parter, heriblandt skoleledelse, klubledelse, lærere, pædagoger, sundhedspersonale og elever. Kommunens sundhedspædagogiske netværk har været et vigtigt redskab til at sikre gennemførelsen af politikken. Madordninger er blevet etableret i alle skolens kantiner, hvor eleverne kan købe et sundt mellemmåltid eller frokostmåltid, som lever op til Fødevarestyrelsens anbefalinger om sund kost. Alle kommunens skolekantiner har desuden bronzemærket i økologi.

På kommunalt plan har sundhed blandt børn og unge været i fokus gennem en del år. En integreret indsats på skoleniveau er muliggjort af en systematisk beskrevet politisk/strategisk indsats, hvis elementer implementeres i dialog med relevante interessenter, og hvor kommunen fungerer som sparrings-, inspirations- og konsulentpartner.

Sønderborg Kommune

Sønderborg Kommune arbejder med deres politisk godkendte handleplan 2012-2015 for sundhed og trivsel i folkeskolen⁶. Der er et af hovedtemaerne: maddannelse, kulturelt, socialt og sundhedsmæssigt. For kom-

⁶ <http://sonderborgkommune.dk/politik-og-indflydelse/sundhed-og-trivsel-i-folkeskolen-2012-2015>

munen er sundhed mere end bare mad. Der har tidligere været fokus på mad i skolen, men nu er det mere "Maddannelse" som begreb, man arbejder med. Handleplanen implementeres igennem to forvaltninger: sundhedsforvaltningen (social og sundhed) og uddannelsesforvaltningen (Børn og uddannelse). Gennem denne handleplan er der igangsat en række af initiativer, som gennemgås nedenfor. I 2007 blev der taget en politisk beslutning om, at der skulle fokus på trivsel og sundhed. Før 2007 var det fuldstændig decentraliseret. Mange skoler lavede dog forskellige tiltag, heriblandt mad- og måltidspolitikker. Handleplanen er en reaktion på den politiske beslutning fra 2007. I Sønderborg Kommune bliver alle tiltag evalueret, hvis ikke ude på de enkelte skoler, så fra projektgruppens side.

Cool "Change of our lives"

Sønderborg Kommunes formål har været at skabe bedre trivsel til gavn for de unge (6. til 9. klassetrin). Det er en forebyggelsesindsats, hvor man udvælger unge, som kunne have gavn af initiativet. Man vil gerne give de unge et kærligt skub til at komme i gang med vægttab, et rigt socialt liv og fysisk aktivitet, støtte op om børnene, så de bedre kan gennemføre deres skolegang. Der er tilbud til elever med særlige behov som fx overvægtige, ensomme, generte. Tilbuddene kan være fysisk aktivitet, madlavning og sociale aktiviteter for at styrke deltagernes selvværd/selvtilid. Tiltaget har at gøre med målsætningen om, at 95 % af de unge skal have en ungdomsuddannelse. Man har ønsket fra kommunens side at imødekomme nogle af de problemer, der kunne komme hen ad vejen. Man oplevede, at der var et problem på de enkelte skoler med et højt fravær blandt de børn, der ikke trives socialt, og det er også blandt disse børn og unge, at man ser overvægt. Motivationen fra ledelsen var, at flere elever skulle trives i skolen og dermed øge indlæringen.

Man ønsker, at det også skal igangsættes for 0.-5. klassetrin. Det bliver efterspurgt af de forskellige kompetencer, som er i berøring med de unge.

Man ville opnå bedre trivsel for de unge, og der er meget gode tilbagemeldinger. Initiativet har kørt i et lille år, og der er mange positive tilbagemeldinger fra skolerne, og ordningen ønskes nu udvidet. Også forældrene giver gode tilbagemeldinger. Der er en klar opfattelse af, at det har en effekt. Både psykologer og socialrådgivere har meldt tilbage, at man har set en effekt hos de børn, der har været en del af tiltaget. Kommunen arbejder på at udvide tiltaget til også at omfatte de yngre børn. Der har været et opfølgningsmøde, men flere er på vej. Initiativet skal vare minimum to år. Projektlederne oplever, at der er positive tilkendegivelser og velvilje hele vejen rundt.

Sundhedskoordinatorer

Kommunen skal arbejde specifikt med maddannelse. Der er en sundhedskoordinator ved hver skole. Deres timer betales af Handleplanen. De holder gang i de ting, der er sat i værk ude på skolerne og sørger for, at der kommer gang i nye ting også. De holder netværksmøde fire gange om året på kommunens initiativ. Mødeprocenten til disse netværksmøder er på 80 %. Sundhedskoordinatorerne igangsætter nye initiativer lokalt. Deres opgave er blandt andet at holde det hele i gang ude på skolerne og agere vidensbank for deres lærerkolleger. Det gør de ved at sikre den nyeste viden om sundhed og trivsel og ved at operationalisere "Faghæfte 21" om handlekompetencer (Undervisningsministeriet, 2009).

I kommunen er der rigtig gode erfaringer med disse sundhedskoordinatorer. I starten mødte de nogle barrierer, fordi der tidligere havde været en meget restriktiv retorik omkring sundhed, for eksempel om pålægschokolade i madpakker osv. Men nu møder de mindre modstand, fordi alting foregår i dialog. Ledelsen på skolerne bakker op om sundhedskoordinatorerne, og politisk ser man også støtte, blandt andet i form af afsatte midler til sundhedskoordinatorernes løn.

Morgenmadsordning

Alle elever på alle skoler i Sønderborg Kommune blev via et initiativ fra kommunen i 2009 tilbudt morgenmad hver morgen og en frugtordning. Det var et tilbud til eleverne, men en obligatorisk ordning for skolerne. Formålet var at sikre, at alle børn fik en sund og lødige morgenmad som starten på deres skoledag. Overbevisningen var, at de så havde de bedste forudsætninger for at lære og trives i skolen. Desuden skelede man også til ligheden for læringen, da man via en mindre undersøgelse fandt ud af, at mange børn slet ingenting fik at spise inden skolestart. Den politiske motivation var øget trivsel.

Da initiativet blev taget centralt, og fordi de enkelte skoler ikke blev hørt i forhold til udvikling og afholdelse af dette omfattende initiativ, var der begrænset opbakning til ordningen. Skolerne følte, at de fik trukket noget ned over hovedet, som gav dem mere arbejde, men et begrænset udbytte. En del af ordningen var også en frugtordning, som viste sig at være overflødig, da de fleste børn allerede havde frugt med hjemmefra.

Selve initiativet vurderes som værende en fiasko, men man anerkender fra kommunens side, at der efterfølgende er skoler, som selv har videreudviklet på ordningen og tilpasset den til deres specifikke skole, således at der er en række skoler i Sønderborg Kommune, som har morgenmadsordning og frugtordning, og hvor initiativerne fungerer godt. Her oplever man at morgenmadsordningen for børn med dette behov, er en stor succes. Og det er ikke bare maden, men den sociale sammenhæng børnene pludselig befinder sig i. De får talt med de voksne og med hinanden på tværs af klasser. På nogen skoler oplever man ligefrem, at eleverne står i kø for at komme til at vaske op sammen med de voksne bagefter. Her oplever man, at den uformelle snak er af utrolig stor vigtighed for eleven.

"Det nytter ikke noget, at man bare trækker noget ned over hovedet på skolerne".

Kommunens har lært meget af dette, og derfor er der meget vægt på frivillighed og dialog i de planlagte initiativer.

Maddannelse

Kommunen har lavet en spørgeskemaundersøgelse på en række skoler, hvor en praktikant har interviewet elever i henholdsvis indskolingen, mellemtrinet og udskolingen. Praktikanten har spurgt om, hvordan eleverne oplever måltidssituationen på skolen lige nu. Undersøgelsen har været et udgangspunkt for kommunens videre arbejde med at forbedre måltidssituationen og maddannelsen på skolerne. Som en konsekvens af denne undersøgelse har man udviklet en efteruddannelse til alle hjemkundskabslærere. Ideen er at kompetenceudvikle hjemkundskabslærerne, så de kan være tovholdere for sundheden på de enkelte skoler. Der skal arbejdes mere specifikt med maddannelse. Disse lærere skal så videreuddanne andre lærere og sikre den røde tråd på de enkelte skoler. Man regner med at kunne styrke elevernes handlekompetencer via velud-

nede lærere i deres nærmiljø. I sidste ende skal det give eleverne de afgørende kompetencer for at kunne vælge det sunde liv.

Projektgruppen har taget initiativet sammen med sundhedskoordinatorer fra UC Syddanmark. De skal i samarbejde udarbejde uddannelsen.

Initiativet er finansieret igennem Handleplanen. De forskellige aktører, der har kendskab til det kommende initiativ, er positive.

Der vil være opbakning fra kommunen og i særdeleshed fra projektgruppen. Det bliver skolernes egen opgave at implementere og evaluere initiativet. Der stilles krav til skolerne om, at de skal evaluere tiltaget og forankre det i skolens profil.

Sundhed og Trivsel

”Sundhed og Trivsel” skal indgå i alle fag i skolen. Formålet er, at eleverne får kendskab til, hvad sundhed og trivsel, er og at deres handlekompetencer i forhold til dette forstærkes. Man ønsker, at børn og unge får flere sundhedskompetencer og dermed bliver sundere og mere læringsmodtagelige. Dette initiativ hænger meget sammen med initiativet vedrørende sundhedskoordinatorer.

Effekter og opbakning

Der er gode erfaringer med tiltaget, især på grund af sundhedskoordinatorernes hjælp på skolerne. Det er forankret i Handleplanen og i de enkelte skolars læringsmål. Der er stor opbakning, både politisk og ledelsesmæssigt. En gang om året holdes der et møde med skolens ledelse, sundhedskoordinatoren og projektgruppen fra kommunen, hvor tiltaget diskuteres og evalueres.

”Det gælder om hele tiden at holde skruen i vandet og komme med nye spændende tiltag”

Sammenfatning af den kvalitative undersøgelse i skoler og kommuner

Ti skoler og to kommuner blev udvalgt til nærmere at uddybe, hvordan de konkret arbejder med at fremme sunde mad- og måltidsvaner hos skolebørn. Skolerne og kommunerne er udvalgt på baggrund af den landsdækkende undersøgelse som 'gode eksempler' på dette arbejde.

Hvad angår *skolerne*, er der således eksempler, som skiller sig ud fra den 'gennemsnitlige' danske skole ved i højere grad at prioritere tiltag, der har til formål at forbedre elevernes mad- og måltidsvaner. Skolerne bidrager med gode eksempler på, hvordan madordninger og undervisning bedst tilrettelægges, blandt andet for at opnå støtte fra elever og forældre. Billedet viser, at skolernes tiltag typisk dækker flere formål, og at det pædagogiske element vægter højt, når skolerne bliver spurgt: At eleverne får sund mad og de nødvendige måltider, bliver i høj grad set som et middel til at sikre, at børnene er i stand til at modtage undervisning. Det er dog også klart, at arbejdet med at opprioritere sund mad og måltidets rolle i skoleregi har afledte effekter, som for eksempel når elever og lærere oplever, at de sociale relationer bliver bedre.

Skolerne har på ledelsesplan – for de flestes vedkommende – en politik for deres arbejde, som er eksplicit formuleret i form af en mad- og måltidspolitik. Denne politik skal primært sikre, at de holder retningen i det konkrete arbejde med sund mad. Skolerne har kun i ringe grad iværksat deres arbejde som følge af krav udefra. Motivation og drivkraft er kommet fra centrale nøglepersoner internt på skolerne.

Skolerne bidrager med mange gode råd såvel som udfordringer i deres arbejde med emnet, som for eksempel at introducere sundere mad gradvist og inddrage ressourcepersoner i et samarbejde om projektet.

Ud fra gennemgangen af de ti skolars forskellige tiltag står det klart, at der er mange ligheder, men ligeså mange forskelle. Selv om disse skoler udgør gode eksempler på 'best practise', som generelt set nyder støtte blandt ledelse, forældre og elever, er det værd at pointere, at der på mange af skolerne ser ud til stadig at være plads til at forbedre såvel den overordnede strategi som de enkelte tiltag for at opnå størst mulig udbytte af de investerede ressourcer. De fleste skoler mangler således planer for evaluering af de forskellige tiltag. Enkelte respondenter fortæller, at specifikke tiltag evalueres mundligt, men at ingen har sat evalueringen i system. Manglende struktureret evaluering af de mange gode tiltag besværliggør det fremtidige arbejde både for den skole, der har gjort tiltaget, og for skoler, som ønsker at kopiere deres eksempel.

Hvad gælder *kommunerne*, bidrager de to kommuner, Gladsaxe og Sønderborg med interessante perspektiver fra forvaltningsniveauet. Gladsaxe Kommune arbejder politisk/strategisk og i implementeringen aktivt med at forbedre børn og unges sundhed. Flere centrale aktiviteter med dette formål fremhæves. På det strategisk/politiske plan drejer det sig om en mad- og måltidspolitik, som netop er blevet revideret på baggrund af et omfattende arbejde med alle implicerede parter, heriblandt skoleledelse, klubledelse, lærere, pædagoger, sundhedspersonale og elever. Kommunens sundhedspædagogiske netværk har været et vigtigt redskab til at sikre gennemførelsen af politikken. Madordninger er blevet etableret i alle skolens kantiner, hvor eleverne kan købe et sundt mellemmåltid eller frokostmåltid, som lever op til Fødevarestyrelsens anbefalinger om sund kost. Alle kommunens skolekantiner lever desuden op til bronzemærket i økologi. På kommunalt

plan har sundhed blandt børn og unge været i fokus i kommunen gennem en del år. En integreret indsats på skoleniveau er muliggjort af en systematisk beskrevet politisk/strategisk indsats, hvis elementer bliver implementeret i dialog med relevante interessenter, hvor kommunen fungerer som sparrings-, inspirations- og konsulentpartner.

Sønderborg Kommune arbejder på samme måde strategisk/politisk med kommunens skoler i form af den politisk vedtagne 'Handleplan for øget sundhed og trivsel i folkeskolen 2012-2015'. Her er et af fokusområderne maddannelse – kulturelt, socialt og sundhedsmæssigt. Handleplanen har allerede afstedkommet flere initiativer på skoleniveau. Eksempler herpå er projektet 'Cool change of our lives', hvis formål er at tilbyde sundhedsfremmende aktiviteter, fx madlavning og fysisk aktivitet til skolernes ældste elever. Et udslag er sundhedskoordinatorer i hver af kommunens skoler, som arbejder aktivt med maddannelse blandt eleverne samt fungerer som vidensbank for lærerkollegerne. Et initiativ om tilbud om morgenmad og frugtordning slog overordnet set fejl, eftersom det blev opfattet som et diktat ovenfra, hvor skolerne ikke på forhånd var blevet hørt i forhold til implementeringen. Herudover har kommunen fokus på undervisning, som ses i deres mål om, at 'sundhed og trivsel' skal indgå i alle fag i skolen, samt at kommunen gratis stiller trailere med undervisningsudstyr til rådighed. Det er værd at nævne, at kommunen har fokus på også at evaluere de centralt igangsatte tiltag, enten fra kommunalt hold eller i skoleregi.

Sammenfatning og konklusion

Børn tilbringer mange timer om dagen i skole og fritidsordninger. Netop derfor er det vigtigt at bedømme deres muligheder for at etablere, bibeholde og forbedre deres muligheder for at indgå i en sund madkultur, mens de opholder sig i skolen. Denne madkultur har betydning for børnenes sundhed nu samt opbygningen af kompetencer til at vælge sundt senere.

Denne undersøgelse blev initieret for at vurdere skolernes og kommunernes arbejde i forhold til at udbrede en sund mad- og måltidskultur i danske skoler – såvel folkeskoler som privatskoler. Undersøgelsen blev iværksat af Fødevarestyrelsen til støtte for deres arbejde i at rådgive kommuner og skoler på området; den udgøres af to landsdækkende spørgeskemaundersøgelser blandt landets skoler og kommuner samt to dyberegående kvalitative undersøgelser blandt udvalgte skoler og kommuner, som kan demonstrere de 'gode' eksempler på arbejdet med mad- og måltider i skoleregi.

Undersøgelsen viser, at arbejdet med sund mad og madkultur, forstået som nedskrevne mad- og måltidspolitikker, finder sted blandt omtrent halvdelen af danske skoler. Når det gælder konkrete tiltag på området (som fx etablering af en sund skolemadsordning eller information om sund kost) har langt de fleste af landets skoler et eller flere tiltag. Der er dog stadig ca. 10 % af skolerne i undersøgelsen, som angiver slet ikke at arbejde med området.

Multikomponent-modellen, som var basis for spørgeskema og spørgeguide til skolerne og kommunerne, havde fokus på syv forskellige elementer, som er vigtige i forhold til adfærdsændringer på området: Miljø og rammer, Information og oplysning, Ledelsesopbakning, Individuelle færdigheder, Socialt netværk, Varighed af indsatser samt Politisk opbakning (Christensen et al., 2011).

Miljø- og rammebetingelser, som skal sikre tilgængelighed og valgmuligheder, er et område som skolerne, jf. den landsdækkende undersøgelse, hyppigst nævner som et indsatsområde. Det ses således, at hovedparten af de initiativer, som danske skoler generelt nævner at have igangsat, går ud på at øge tilgængeligheden af sund mad i skolerne, især ved at kunne tilbyde et hoved- eller mellemmåltid til børnene. Hovedparten af skolerne kan i øjeblikket tilbyde børn et sundt mellemmåltid, morgen- eller frokostmåltid, og for hovedparten gælder det, at de følger Fødevarestyrelsens anbefalinger for sund skolemad. I den kvalitative undersøgelse uddybes miljø- og rammebetingelsernes rolle – det handler således fx ikke 'kun' om at sikre, at børnene får sunde måltider, men også om, at maden giver mulighed for læring, både om ernæring og i forhold til børnenes individuelle kompetencer – for eksempel at eleverne bliver inddraget i skolens kantine for at lave frokostmåltidet. Dermed er der ingen skarp afgrænsning mellem at forbedre miljø- og rammebetingelser, pædagogiske aktiviteter og opbygningen af *Individuelle færdigheder* blandt de mest engagerede skoler.

Information og oplysning i form af pædagogiske aktiviteter nævnes også af mange skoler i den landsdækkende undersøgelse – uddannelse af både børn og voksne. Den kvalitative undersøgelse giver mange eksempler på, hvordan der arbejdes i praksis med disse aktiviteter – systematisk i form af tværfaglige aktivi-

teter i fx hjemkundskab og matematik til skoler, hvor børnene bogstaveligt talt har fingrene i mulden i form af køkkenhaver.

Skoleledelsens opbakning er vigtig for skolernes arbejde med området, især i de tilfælde hvor igangsatte aktiviteter er initieret 'nedefra'. Selv om der ikke umiddelbart findes tal for betydningen af denne faktor i den landsdækkende undersøgelse (ud over at det er et fast punkt på en del skolebestyrelses møder), er det vigtigt at pointere, at der i de kvalitative interviews tales en del om dette som et vigtigt punkt i skolernes prioritering af området. I visse tilfælde viser det sig, at lærere kan være 'fodsløbende' på området til dels som følge af deres fokus på pensum og læseplaner.

Socialt netværk er ikke meget fremtrædende som komponent til at fremme sunde madvaner. Der findes dog initiativer på området, der især bliver beskrevet i den kvalitative del. Det er karakteristisk, at disse tiltag primært gælder de voksnes netværk (kantineudvalg o.l.), mens få skoler har fokus på børnenes rolle, fx som rollemodeller og ressourcepersoner.

Politisk opbakning er ikke et emne, som berøres særlig meget af skolerne, ud over at økonomi af og til omtales som et punkt, der giver visse udfordringer især i forhold til at kunne tilbyde børnene et sundt frokostmåltid til et 'rimeligt' beløb.

Varighed. Mange af initiativerne er forholdsvis svagt forankret i skolerne, og mange steder ganske afhængige af enkeltpersoners initiativ og engagement, især blandt køkkenpersonalet. Det er dog værd at bemærke, at langt de fleste af initiativerne betragtes som succesfulde.

Samlet set får langt fra alle elementer i multikomponentmodellen lige stor opmærksomhed. Især ser det ud til, at man med fordel kunne inddrage hovedpersonerne, børnene selv, meget mere i skolerne, fx gennem medbestemmelse på sammensætning af den sunde mad. Herudover kan der peges på politisk opbakning og den svage forankring og manglende evaluering af mange initiativer som potentielle udviklingspunkter.

I kommunerne er størstedelen ikke aktivt drivende i forhold til politisk at dagsorden-sætte sund mad og madglæde i skoleregi primært under henvisning til, at initiativerne udføres decentralt på skolerne. En mindre del af kommunerne arbejder dog aktivt med emnet. Karakteristisk for de to kommuner, som er blevet genstand for en nærmere undersøgelse, er, at deres arbejde med skolerne om madområdet er præget af en høj grad af dialog og deltagelse fra relevante interessenter, herunder også skolebørnene selv.

Kommuneeksemplerne viser, at det er muligt at give området politisk opmærksomhed og samtidig sikre medejerskab til beslutningerne, hvorved skolerne lettere implementerer de politiske mål om mad- og måltider.

Referenceliste

- Christensen, C.B., Husby, I., Wistoft, K., Meillier, L., Aadahl, M., Jørgensen, T., & Toft, U. (2010). *Sund livsstil - hvad skaber forandring?: Udredningsopgave for Fødevareministeriet*.
- Christensen, L.M, Kørup, K., Trolle, E., Matthiesen, J. & Fagt (2012). Børn og unges måltidsvaner 2005-2008 (1 ed.). Copenhagen: DTU Fødevareinstituttet.
- Christensen, C.B., Vestergaard, T. & Ziebell (2011). Sund livsstil på ungdomsuddannelser i Norden - fokus på sund mad og bevægelse. København: Nordisk Ministerråd.
- Krue, S., & Coolidge, J. (2010). The prevalence of overweight and obesity among Danish school children. *Obes Rev*, 11(7), 489-491.
- Ministeriet for Fødevarer, Landbrug & Fiskeri (2009). Ernæringsanbefalinger til skolemad. Hentet 15-04-2014 fra <http://www.foedevarestyrelsen.dk/Publikationer/Alle%20publikationer/2009219.pdf>.
- Ministeriet for Fødevarer, Landbrug & Fiskeri (2012). Sund madglæde. *Fødevareministeriets mad- og måltidspolitiske udspil*. København: Fødevareministeriet.
- Ministeriet for Fødevarer, Landbrug & Fiskeri (2012b). *Forebyggelsespakke - Mad og måltider*. København: Sundhedsstyrelsen.
- Ministeriet for Fødevarer, Landbrug & Fiskeri (2013). De officielle kostråd. København: Fødevarestyrelsen.
- Ministeriet for Fødevarer, Landbrug & Fiskeri (2014). Madskole. Hentet 15-04-2014 fra <http://www.madskoler.dk/>.
- Rasmussen, M. & Due, P. (red.)(2011). Skolebørnsundersøgelsen 2010 (HBSC). København: Statens Institut for Folkesundhed.
- Stewart-Brown, S. (2006). *What is the evidence on school health promotion in improving health or preventing disease and, specifically, what is the effectiveness of the health promoting schools approach?* Copenhagen, WHO Regional Office for Europe (Health Evidence Network report. Hentet 28-08-2014 fra <http://www.euro.who.int/document/e88185.pdf>.
- Undervisningsministeriet (2009). Fælles mål 2009. Sundheds- og seksualundervisning og familiekundskab. Faghæfte 21. Undervisningsministeriets håndbogsserie nr. 23 - 2009.
- WHO (1986). The Ottawa Charter for Health Promotion. Tilgået 21-02-2014 på <http://www.who.int/healthpromotion/conferences/previous/ottawa/en/>.

DCA - Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug er den faglige indgang til jordbrugs- og fødevareforskningen ved Aarhus Universitet (AU). Centrets hovedopgaver er videnudveksling, rådgivning og interaktion med myndigheder, organisationer og erhvervsvirksomheder.

Centret koordinerer videnudveksling og rådgivning ved de institutter, som har fødevarer og jordbrug, som hovedområde eller et meget betydende delområde:

Institut for Husdyrvidenskab
Institut for Fødevarer
Institut for Agroøkologi
Institut for Ingeniørvidenskab
Institut for Molekylærbiologi og Genetik

Herudover har DCA mulighed for at inddrage andre enheder ved AU, som har forskning af relevans for fagområdet.

RESUME

Skolen er en central arena til at påvirke børn og unges sundhedsvaner. Derfor er skoler og kommuners politikker og initiativer på mad- og måltidområdet vigtige for skolebørns trivsel, så de kan få bedre forudsætninger for læring. I denne rapport undersøges de "gode eksempler", der allerede findes i danske skoler og i kommuner. Rapporten er baseret på to landsdækkende spørgeskemaundersøgelser, til kommuner og skoler, samt kvalitative, uddybende undersøgelser på skoler og i kommuner som allerede arbejder på at udvikle og forankre en sund madkultur og maddannelse med henblik på at tænke madglæde ind som en naturlig del af hverdagen i skole og dagtilbud. I disse undersøgelser afdækkes skolernes og kommunernes politikker på området, såvel som erfaringer og baggrund for at iværksætte konkrete tiltag.