

Evaluering af
Kosmos
projekt for
Efteråret 2011
– foråret 2012

Kostpolitik og - problematikker på klubområdet

KOSMOS
NATIONALT VIDENCENTER



30-06-2012

Tema C: mad og måltider til børn og unge

Ansøger: Tenna Christoffersen

Adjunkt ved UCSJ Ankerhus Seminarium

Titel: Kostpolitik og -problematikker på klubområdet

Indholdsfortegnelse

1. BAGGRUND FOR PROJEKTET:	3
1.2 Formål:	3
1.3 Udviklings- og forskningsspørgsmål:	3
1.4 Projektets forståelsesramme herunder forforståelse og hypotese.	4
2. PROJEKTETS METODE:	4
2.1 Projektets strategi og analysemetode:	4
2.3 Dataindsamling	5
2.4 Tidsplan:	5
2.5 Etik:	7
2.6 Økonomi:	7
3. ANALYSE	7
3.1 Analyse af projektets kontekst	7
3.1.1 Høje Taastrup Kommune	7
3.1.2 Sorø Kommune	8
3.2 Analyse af forforståelsen	8
3.3 Interessentanalyse	9
3.4 Situations- og problemanalyse	10
3.4.1 Impulsen	10
3.4.2 Trillingeklubberne	11
3.4.3. Pedersborg juniorklub	12
3.4.4. Stenlille Juniorklub	13
3.5 Gennemførte aktiviteter	14
3.5.1. Gennemførte aktivitet i Høje Taastrup kommune	14
3.5.1. Gennemførte aktivitet i Sorø kommune	15
3.6 Ressourceplan	17
4. KOSTPOLITIKKER	17
4.1 Kostpolitik for klub Impulsen	17
4.2 Kostpolitik for Trillingeklubberne Parkvej	18
4.3 Kostpolitik for Trillingeklubberne Blåkanten	20
4.4 kostpolitik for Stenlille og Pedersborg juniorklub	21
5. OPFØLGNING AF DELMÅL OG FORMÅL	22
5.1 Evaluering med Trillingeklubberne	22
5.2 Evaluering med Impulsen	24
5.3 Evaluering med Pedersborg og Stenlille juniorklub	26
5.4 Projektansvarliges evaluering:	27
6. RISIKOANALYSE	28
7. PERSPEKTIVERING	29

Titel: Kostpolitik og -problematikker på klubområdet

8. REFERENCER:..... 30

Titel: Kostpolitik og -problematikker på klubområdet

1. BAGGRUND FOR PROJEKTET:

Den Nationale Sundhedsprofil 2010 viser at antallet af overvægtige danskere udgør 46,7 % og Skolebørnsundersøgelsen fra 2006 afslører at antallet af overvægtige og fede børn anslås til 10 % i alderen 11-15 år. Samtidig anslår Forebyggelseskommissionen at 20 % af de danske unge er overvægtige eller fede. Det er et problem, fordi overvægtige børn og unge vokser sig til overvægtige eller fede voksne med forhøjet risiko for livsstilssygdomme såsom kardiovaskulære sygdomme, hypertension, dyslipidæmi og diabetes mellitus. Forebyggelseskommissions rapport pointerer at 4.400 årlige dødsfald kan tilskrives et for lavt indtag af frugt og grønt samt et for højt indtag af mættet fedt. Kun 30 % af børnene indtager de anbefalede 400 g frugt og grønt dagligt og både 80 % af danske børn og voksne indtager mere end de anbefalede 30 E% fra fedt. Derudover indtager 60 % af de danske børn mere sukker end de nordiske anbefalinger på 10 E%.

Udover at foreslå momsnedsettelse på frugt og samt afgifter på mættet fedt og tilsat sukker understreger Kommissionen vigtigheden af madordninger og kostpolitik på skole- og institutionsområdet, og anbefaler ordninger hvor børn og unge er aktive deltagere i madlavningen. Og der er sket ændringer. Alle skoler har en kostpolitik og indførslen af madordninger i vuggestue og børnehaverégi er etableret. Dog er klubområdet et område i udvikling. Mange kommuner eks. Høje Taastrup kommune har en kostpolitik på institutionsområdet som refererer til de nordiske næringsstofanbefalinger (Høje Taastrups Kommunes hjemmeside), men klubbernes medarbejdere kan have svært ved at omsætte denne politik til klart definerede retningslinjer for tilrettelæggelse, tilberedning og salg af mellemåltider, og kan ikke imødekomme krav, behov og ønsker pga. køkkenfaciliteter. Spørgsmålene kan omhandle, hvorvidt klubberne skal tilbyde salg af færdigretter, slik, sodavand og energidrikke. Her er ingen fælles retningslinjer for klubberne og der er heller ingen råd og vejledning at hente forhold at koble ernæringspolitik med efterspørgsel og køkkenfaciliteter.

1.2 Formål:

Formålet med projektet var at understøtte ønsker og behov fra kommunale klubmedarbejdere i udarbejdelse af kostpolitik for pågældende klub i overensstemmelse med kommunens kostpolitik, samt at undersøge hvilke muligheder og udfordringer der lå i at tilbyde sundere alternativer til usunde mellemåltider.

1.3 Udviklings- og forskningsspørgsmål:

Dette udgjorde ligeledes projektets målsætninger

- At forsøge at koble kommunens kostpolitik til klubbernes muligheder
- At hjælpe klubberne med at udarbejde egen kostpolitik i tråd med kommunens
- At udarbejde materiale i form af opskrifter til mellemåltider, som kan tilbydes i stedet for færdigretter, slik og chokolade.

Titel: Kostpolitik og -problematikker på klubområdet

- At undersøge hvilke midler, som kan imødekomme klubbens og børnenes ønsker omkring kostpolitik, salg af mellemmåltider og fælles madlavning og spisning.
- At undersøge hvilke muligheder og udfordringer der ligger i;
- at tilbyde alternativer til færdigretter med for meget mættet fedt
- at tilbyde alternativer til sodavand og energidrikke
- at tilbyde alternativer til slik og chokoladesalg
- at inddrage børnene i madlavning

1.4 Projektets forståelsesramme herunder forforståelse og hypotese.

Forståelsen var og er forankret i den undersøgelse som omfatter projektets kontekst samt den problemanalyse/situationsanalyse som at redegøre for de behov og forudsætninger som er i klubberne.

Forforståelsen er at klubmedarbejdere ønsker at løse problematikker omkring indførelsen eller overførslen af kommunens kostpolitik, samt at kunne overkomme de barrierer som er til hindring for at tilbyde sunde mellemmåltider som erstatning for færdigretter, slik, sodavand og energidrikke.

Hypotesen var, at der ved få midler eks. en saftpresser eller hygiejnekursus for medarbejdere vil kunne imødekomme ønsket om at tilbyde sunde mellemmåltider.

2. PROJEKTETS METODE:

Målsætningen er at over halvdelen af en kommunes klubber skal indgå i projektet. Høje Taastrup kommune er i fokus, fordi at Deres kostpolitik på børn og ungeområdet refererer til de nordiske næringsstofanbefalinger, som kan være svære at udleve på baggrund af nævnte problemstillinger. Projektets deltagere var projektansvarlige: Tenna Christoffersen og Line Bak Josephsen. Desuden deltog 4 studerende fra University College Sjælland, heraf én bachelorstuderende.

2.1 Projektets strategi og analysemetode:

Projektets strategi er opbygget efter Logical Framework Approach LFA-modellen som søger at identificerer særlige problemstillinger og behov i klubberne samt at prioriterer og vurderer projektets betydning og derefter udarbejde en løsningsorienteret plan, som opfølges og evalueres.

Strategien for hver klub vil indeholde

- A. en analyse af projektet kontekst
- B. en interessentanalyse
- C. en problemanalyse indeholdende en situationsanalyse
- D. en plan for aktiviteter
- E. en ressourceplan
- F. en opfølgning af delmål og formål

Titel: Kostpolitik og -problematikker på klubområdet

- G. en risikoanalyse, som belyser projektets problemstillinger
- H. en analyse af forforståelsen

2.3 Dataindsamling

Interview med klubleder for at afdække ønsker og behov

Interview med alle klubmedarbejdere i forbindelse med kostpolitik.

Interview med de medarbejdere som tilbereder mellemmåltider

Løbende kommunikation særlig under den praktiske del af projektet. Justering og evaluering af projektets mål. Evaluering indsamlet på baggrund interview med leder for at samle op på projektet forløb og output.

Opbygning, udarbejdelse af kvalitative undersøgelser tager afsæt i teorien herom herunder Ole Riis "Samfundsvidenskab i praksis"

2.4 Tidsplan:

TABEL 1: TIDSPPLAN FOR 1. HALVDEL AF PROJEKTET FRA JUNI TIL DECEMBER 2011

Tiltag	Juni	August	September	Oktober	November	December
			Projektet praktiske del udføres på halvdelen af de deltagende klubber			
Input	Kontakt til kommune og klubber er etableret	Aktivitetsplan for den praktiske udførsel af projektet som ligger i uge 36-41	Udarbejdelse af projektets praktiske delmål i samarbejde med bachelorstuderende og med udgangspunkt i fortløbende analyse. Projektets praktiske del Uge 36-41: praktikanter	Klubbernes overtagelse af projektets praktiske del.	Evaluering	
Analyse	Undersøgelse af projektet kontekst indeholdende en intressantanalyse, problemanalyse/situationsanalyse for alle deltagende klubber	Problemanalyse/situationsanalyse for alle deltagende klubber Klubbernes forudsætninger kobles til praktiskorienterede løsninger.	.	Justering forudsat af løbende evaluering	Opfølgning i forhold til klubber/kommuner Hvorhen herefter?	

Titel: Kostpolitik og -problematikker på klubområdet

Output	Dataindsamling	Udvikling Kobling af viden	Udvikling af klubbernes muligheder for at tilbyde sunde mellemåltider	Dataindsamling	Artikler i fagblade eks. "Børn og unge" og Kosmos om projektets erfaringer halvvejs	Kostpolitik i deltagende klubber er udarbejdet i samarbejde med pågældende klub.
	Interviews		Opskriftsmateriale			
	Analyse					

TABEL 2: TIDSPLAN FOR ANDEN DEL AF PROJEKTET FRA JANUAR- JUNI 2012

Tiltag	Januar	Februar	Marts	April	Maj	Juni
			Projektet praktiske del omfatter den anden halvdel af de deltagende klubber			
Input	Kommunikation mellem kommune og den anden halvdel af klubber som deltager i projektet.	Aktivitetsplan for den praktiske udførelse af projektet som ligger i uge 7-12	Udarbejdelse af projektets praktiske delmål i samarbejde med bachelorstuderende og med udgangspunkt i fortløbende analyse. Projektets praktiske del: Uge 7-12: praktikanter	Klubbernes overtagelse af projektets praktiske del	Sammenslutning af de klubforløb Samlet evaluering med klubledere samt medarbejdere	
Analyse	Hvilke udfordringer fra første forløb skal tilvejebringes i projektets udformning til de andre klubber.	Klubbernes forudsætninger kobles til en praktiskorienteret løsning.		Opfølgning i forhold til klubber/kommune Hvorhen herefter?	Hvilke kommuner kan vi "sælge" projektet til?	
Output	Dataindsamling Interviews Analyse	Udvikling Kobling af viden	Udvikling af klubbernes muligheder for at tilbyde sunde mellemåltider Opskriftsmateriale	Dataindsamling	Dataindsamling Interviews	Afsluttende evaluerende artikler i diverse fagblade eks. "Børn og unge" og Kosmos hjemmesiden

Titel: Kostpolitik og -problematikker på klubområdet

2.5 Etik:

Med udgangspunkt i Sundhedsstyrelsens rapport om "Etik i forebyggelse og sundhedsfremme" fra 2009, havde projektansvarlige ansvaret for projektets indvirkning på den gruppe af børn og unge som er brugere af klubberne, således at de ikke var udsat for stigmatisering eller anden utilsigtet skadepåvirkning.

2.6 Økonomi:

Til gennemførelse af projektet bevilligede KOSMOS 100.000 kr.

Beløbet har primært været afsat i arbejdstimer og sekundært til praktisk udstyr eks. til saftcentrifuge, således at det kan afprøve hvorvidt sunde juicer kan erstatte uønskede energidrikke og sodavand.

3. ANALYSE

3.1 Analyse af projektets kontekst

I første halvdel af projektet deltog tre klubber, alle placeret i Høje Taastrup kommune. I anden halvdel deltog to klubber, som begge er placeret i Sorø kommune. Følgende afsnit vil omhandle de deltagende klubber med hver deres problemanalyse. For at kunne afdække nedenstående analyser, har projektansvarlige gennemført interviews med klubledere samt klubmedarbejdere. I første halvdel af projektet ved en workshop i august 2011. Ved anden halvdel af projektet blev der ligeledes gennemført interviews, med det formål at klarlægge de enkelt klubbers problemstillinger. Disse interviews blev gennemført af to studerende som var knyttet til projektet. Begge interviews blev gennemført under supervision af projektansvarlige.

3.1.1 Høje Taastrup Kommune

Valget af kommunale klubber og kommune faldt på Høje Taastrup Kommune, da de i 2011 modtager prisen for årets idrætskommune og som mange andre kommuner, har en ernæringspolitik, som kan være sværere at omsætte i praksis.

I 2002 formulerede kommunen målsætninger for en ernæringspolitik, som har til formål "at kommunen gennem ernæringspolitikken medvirker til at understøtte borgernes og medarbejdernes bevidsthed om kostens betydning for sundhed samt øger muligheden for at vælge sund kost" og "at de kommunale medarbejdere, som producerer, serverer, sælger eller organiserer mad, drikke og måltider, har en fælles ernæringsfaglig målsætning for deres arbejde" (Høje Taastrup Kommunes hjemmeside), således omfatter ernæringspolitikken alle steder, hvor deres produceres, sælges eller serveres mad og drikke og / eller organiseres måltider i kommunalt regi. Den enkelte institution skal udarbejde sin egen "kosthandleplan", som skal redegøre for tilbuddenes ernærings- og sundhedsmæssige værdi, miljømæssig bæredygtighed, rammerne omkring mad og måltider, information og inddragelse af brugere og medarbejderkompetence.

Titel: Kostpolitik og -problematikker på klubområdet

Herunder er punktet om tilbuddenes ernærings- og sundhedsmæssige værdi uddybet som;

"Den kost, der indgår i et kommunalt tilbud, skal sammensættes efter overvejelser om tilbuddets ernæringsmæssige lødighed. ("Sund kost"). Som ernæringsmæssigt lødigt forstås kost som er sammensat efter de officielle Nordiske Næringsstofanbefalinger eller Forbrugerstyrelsen anbefalinger for kost og kostsammensætning."

Den formulering er således gældende for de kommunale institutioner herunder fritidsungdomsklubberne. Problemstillingerne i dette handler om at klubbernes medarbejdere kan have svært ved at omsætte denne politik til klart definerede retningslinjer for tilrettelæggelse, tilberedning og salg af mellemåltider. Her er ikke specifikke retningslinjer for klubberne og der er heller ingen råd og vejledning at hente forhold at koble ernæringspolitik med efterspørgsel og køkkenfaciliteter.

I projektets start får projektansvarlige dog at vide, at kommunen har sendt en kostkonsulent ud, som lavede æbler med øjne på, og at hverken medarbejdere eller børn kunne bruges konsulentens bidrag.

3.1.2 Sorø Kommune

Juniorklubberne i Sorø Kommune er kommunale institutioner, og dermed underlagt kommunens retningslinjer på institutionsområdet. I 2007 afholdt kommunen en sundhedskonference som startskud til kommunens sundhedspolitik 2008-2010. Der blev på sundhedskonferencen givet forslag til at kommunen, udover en generel sundhedspolitik, skulle udarbejde en overordnet fælles kostpolitik, med retningslinjer for institutionsområdet, samt at alle institutioner skulle udarbejde kost- og bevægelsespolitikker. Da dette arbejde endnu ikke er iværksat, faldt valget af kommune til anden del af projektet på Sorø kommune.

I forhold til børne- og ungeområdet fokuser Sorø kommune, i deres generelle sundhedspolitik, på at *"flere børn end tidligere udvikler overvægt. Det er derfor vigtigt, at kommunen bidrager til, at børn og unge kan træffe sunde valg, når det gælder kost"*. Sorø kommune opfordrer derfor til, at *"bl.a. daginstitutioner prioriterer og tilbyder sund kost. I de kommunale tilbud skal bevidstheden om kost og motion understøttes og styrkes"*. Der findes i Sorø kommune på nuværende tidspunkt ingen retningslinjer omkring den kost der tilbydes børn og unge i daginstitutionerne, dog ligger Sorø kommune op til at *"de enkelte kommunale tilbud til børn og unge have retningslinjer for indtag af slik, sodavand og lignede"*. Denne formulering gælder derfor også for fritids- og ungdomsklubberne. Som i Høje Taastrup kommune, ses samme problemstilling. Nemlig at klubbens medarbejdere kan have svært ved at omsætte dette til klart definerede retningslinjer for tilrettelæggelse, tilberedning og salg af mellemåltider. I Sorø kommune er der heller ingen specifikke retningslinjer for klubberne og der er heller ingen råd eller vejledning at hente i forhold til at koble ernæringspolitik med efterspørgsels og køkkenfaciliteter.

3.2 Analyse af forforståelsen

I dette projekt er der en forforståelse af, at ernæringspolitikken i både Høje Taastrup og Sundhedspolitikken i Sorø kommune er svær, at omsætte til mellemåltider og at medarbejderne ikke

Titel: Kostpolitik og -problematikker på klubområdet

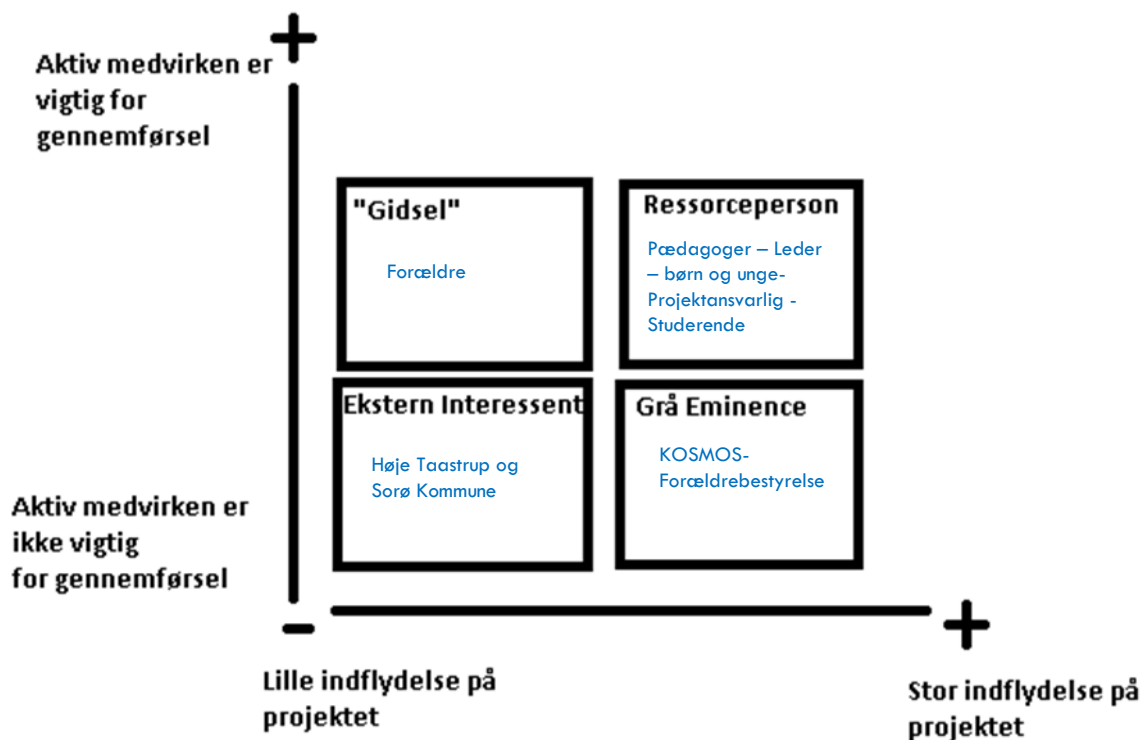
har tilstrækkelig viden eller kompetencer til at tilrettelægge og tilberede mellemmåltider af ernæringsmæssige lødighed. Forforståelse er også, at ændringer på få elementer, vil det kunne have en positiv betydning for børnenes sundhed, således de vil få tilbudt mindre fastfood, slik, sukkerholdige drikke og i højere grad frugt, grønt, fuldkorn og tilbud om at deltage i tilberedningen. (jævnfør målsætningerne for projektet i afsnit 1.3) Med denne forforståelse er der mulighed for klubberne selv at sætte rammerne for deres kostpolitik.

3.3 Interessentanalyse

I projektet er klubberne arena og henvender sig til pædagogerne som de primære interessenter. Interessenter er de personer og organisationer, som er påvirket af og eller har indflydelse på det område, som er i fokus i dette projekt (SST 2007).

Figur 1 illustrerer de fire kategorier af interessenter; "gidsel", ressourceperson, ekstern interessent samt grå eminence, samt niveauet af medvirken og indflydelse.

FIGUR 1: INTERESSENTMATRIX AF PROJEKTETS INTERESSETER



Titel: Kostpolitik og -problematikker på klubområdet

Kategorien "gidsel" omfatter forældrene, da de i dette projekt har en lille mulighed for indflydelse. Hvis de har, vil det være igennem forældrebestyrelsen, som er repræsenteret i "den grå eminence. De vil også i mindre grad være aktivt medvirkende. Således er forældre ikke indbefattet i projektets målsætninger.

Kategorien ekstern interessent omfatter Høje Taastrup og Sorø kommune, da det er lederen som træffer de centrale beslutninger og fordi kommunen ikke aktivt medvirker. Dog vil lederen rapportere til Kommunen hvilke projekter klubben medvirker i og hvordan det forløber. Kommunen har mulighed for at deltage såfremt de ønsker en indblanding.

Kategorien ressourceperson omfatter projektets primære målgruppe, pædagogerne, da de har den største indflydelse på projektets målsætninger. Således indbefatter denne kategori også klubleder, de børn og unge som er i klubberne samt de studerende i praktik samt projektansvarlig. Pædagogerne har stor indflydelse og deres aktive medvirken har betydning for projektets forløb, fordi det er pædagogerne der tilrettelægger, tilbereder, inkluderer børnene og sælger disse mellemmåltider. Pædagogerne vil derfor også kunne påvirke projektet negativt ved ikke at deltage eller ikke tage brug af deres nye viden eller kompetencer i deres arbejde. Pædagogerne skal derfor inddrages fra start og der skal tages udgangspunkt i deres behov og ønsker, for hvordan de anskuer mellemmåltidet i deres rammer.

Pædagogerne påvirker direkte børnene i de valg og handlinger de gør sig. Pædagogerne fungerer som rollemodeller og være retningsgivende for et sundere alternativ, hvilket forudsætter at pædagogerne har ressourcer og lyst til at medvirke. Det var således et kriterium at ikke blot lederen, men også pædagogerne ville deltage i projektet.

De børn og unge som benytter sig af klubberne skulle inddrages så vidt mulighed, således de også fik medbestemmelse, for hvad mellemmåltidet kunne være. Dette var i håb om en deltagelse i tilberedningen, således råvarekendskab og kompetencer indenfor tilberedningen øges. Tilberedningen kunne også være en inklusion og et pædagogisk værktøj.

De studerende havde vigtige roller også som rollemodeller både for børn og men også pædagoger, fordi de skulle give inspiration til sunde mellemmåltider i forlængelse af deres kostpolitik samt udarbejde et opskriftkompendium i tråd med kostpolitikken. Projektansvarliges opgave var først og fremmest at være blæksprutte og kommunikator for alle interessenter.

Kategorien grå eminence omfatter KOSMOS og forældrebestyrelsen, da disse organisationer har mulighed for at påvirke væsentlige beslutninger, mere reelt ikke medvirker. Selvfølgelig ønskede projektet ikke at gå imod ønsker forældrebestyrelsen eller KOSMOS, men havde dog behov for godkendelse hos begge parter.

3.4 Situations- og problemanalyse

3.4.1 Impulsen

Titel: Kostpolitik og -problematikker på klubområdet

Fritidsungdomsklubben har ca. dagligt omkring 60-70 børn og unge huset i alderen fra 10-18. Klubben dækker både juniorklub, fritidsungdomsklub samt aftenklub og har omkring 15 pædagogiske medarbejdere. I børnegruppen er et flertal af drenge.

Klubben er ikke idrætscertificeret, men overvejer dog at blive det og har en "sport og leg-gruppe" som fokuserer på fysisk aktivitet i hverdagen. (se evt. klubbens hjemmeside: www.impulsen-htk.dk/index.php)

I klubben har der tidligere været solgt slik, sodavand, cowboy-toast osv., men har længe haft lyst til at ændre på dette. Efter projektansvarliges henvendelse stopper klubben salg af slik og sodavand på eget initiativ. Projektet kom på det rette tidspunkt og i sommeren 2011, forbyder Høje Taastrup Kommune salg af slik og sodavand i kommunens fritidsungdomsklubber. Klubbens leder har sørget for at børnene har adgang til frisk gratis vand. Pædagogerne har på skift "bardage", hvor de har timer den dag til at tilberede et mellemmåltid. Køkkennet er i dårlig stand og Fødevarestyrelsen har sat en begrænsning for at børnene kan deltage i tilberedningen. Mellemmåltiderne er brugerbetalt, dvs. hvert mellemmåltid koster 10 kr. og det er penge børnene har med hjemmefra

Pædagogerne ønsker inspiration til sunde mellemmåltider.

Efter endt oplæg om børn og sund kost, fortæller de at, med deres nye erhvervede viden, gerne vil lærer/ prøve at lave andre mellemmåltid og tilbyde sunde mellemmåltider.

3.4.2 Trillingeklubberne

Trillingeklubberne består af to klubber henholdsvis "Parkvej" og "Blåkanten", som ligger geografisk på to lokationer med 2-3 km afstand i Taastrup. Klubberne har en fælles leder, men i princippet hver deres pædagogiske medarbejdere, dog må de ofte supplere hinanden ved sygdom. Status i februar 2012 er at de to klubberne er slået sammen til én klub –Blåkanten. Begge klubber er idrætscertificerede gennem DGI.

Trillingeklubben Parkvej:

Klubben dækker over en fritidsungdomsklub samt en aftenklub, og har 7 ansatte i februar 2012. Lederen har oplyst at 6 medarbejdere er blevet afskediget i 2011. Særligt Parkvej har i en periode haft et lavt fremmøde af børn omkring 20-50 om dagen. Den sværere periode har medført meget sygdom. Det skal understreges at dette forløb sig over det halve år, projektet også strakte sig.

Klubben sælger slik og sodavand og mellemmåltider er ofte toast, kiks og frugt eller andre hurtige løsninger. Enkelte medarbejdere gør meget ud af mellemmåltidet som de kalder "frugt" og laver eks. kylling med kartofler. Dette begrænses i høj grad af økonomien til råvareindkøb. Børnene medbringer 4 kr. pr. mellemmåltid som de kalder for "frugt". Køkkenfaciliteterne er af en rimelig standard og der er mulighed for at inddrage børnene i tilberedningen.

Klubbens medarbejdere vil gerne have hjælp til at planlægge indkøb og mellemmåltider. De ønsker inspiration og praktiske kundskaber. Dog er det på et tidligt tidspunkt meget klart at medarbejderne i denne klub bruger deres ressourcer på problematikker omkring nedskæringer i kommunen.

Titel: Kostpolitik og -problematikker på klubområdet

Leder og medarbejdere er dog ikke uforbeholdent glade for kommunens forbud af slik- og sodavandsalg, da de er fokusrede på at et forbud ikke øger børnenes kompetencer til at træffe beslutninger og handle sundere, derfor er fokus her at børnene skal klædes på til at træffe nogle sundere beslutninger. Derfor ønsker klubbens medarbejdere i højere grad at inddrage børnene i tilberedningen.

Trillingeklubben Blåkanten:

Klubben har 8 pædagogiske medarbejdere og ofte et stort fremmøde af børn på 70-80 dagligt. Der er en særlig god stemning i Blåkanten og selvom Blåkanten ligger i en del af Taastrup som huser mange socialt belastede familier, er Blåkanten en klub som rummer alle.

Klubben er beliggende bag i lille lokalt center "Blåkilde-centeret", som huser en stor Super Best og et pizzeria. Denne beliggenhed har betydning for mellemmåltiderne, især kommunens forbud af sodavand og sliksalg betyder at børnene oftere vil benytte sig af pizzerias samt Super Best tilbud. Medarbejdernes fokus er også her at børnene skal klædes på til at træffe nogle sundere beslutninger. Derfor ønsker klubbens medarbejdere i højere grad at inddrage børnene i tilberedningen.

Beliggende så tæt på supermarkedet giver derfor også mulighed for at inddrage børnene i indkøb til mellemmåltidet, hvad enkelte medarbejdere gør indimellem. Det betyder at børnene er med til at bestemme mellemmåltidet og at der ikke er nogen ugeplan for mellemmåltiderne.

Nogle gør meget ud af mellemmåltidet som de kalder "frugt" og laver bl.a. marineret kylling med kartofler. Ofte er børnene med i køkkennet, som er af en okay standard.

Klubbens medarbejdere ønsker i høj grad inspiration og viden.

3.4.3. Pedersborg juniorklub

Pedersborg Juniorklub har tre ansatte, de medvirker alle i de pædagogiske opgaver og deler madlavningen imellem dem.

Der er stor forskel på hvor meget personalet fokusere på børnenes kost. Nogle er nysgerrige, stiller spørgsmål til kosten og bidrager med nyskabende opskrifter, som indeholder mange forskellige grønsager. Andre sidder fast i de vante opskrifter, og her ønsker de gerne ny inspiration til maden i klubben.

Efter personalets eget udsagn bager de brød fra bunden med fuldkornsmel. Under vores observationer i klubben, så vi at det såkaldte "fuldkornsbrød" kun blev bagt med ca. 12 % fuldkornsmel, og resten hvid hvedemel. Pastaen er almindelig hvid pasta, både spaghetti, skruer og lasagneplader. Pålægget som tilbydes sammen med bollerne består af smør, 3-stjernede salami og marmelade.

Titel: Kostpolitik og -problematikker på klubområdet

Klubben sælger ikke slik, chips og sodavand, og tillader heller ikke at børnene selv medbringer det. De laver popcorn eller kage til særlige lejligheder. Skal børnene have noget at drikke, skal de tage vand fra hanen.

De har tidligere haft en frugt ordning, men har sat det i bero, da børnene ikke spiser frugten.

Klubbens køkken ligger centralt i bygningen, og fungerer som sociale samlingspunkt. Der er altid en pædagog i køkkenet og børnene opholder sig ofte i rummet. Det er også her børnene tjekker ind på en computer.

Klubben har gode faciliteter, så børnene kan være; kreative, fysisk aktive og spille computer. Der er også her afsat tider til computerne, for at forhindre inaktivitet. Der er gode udendørs arealer samt idrætshal hvor børnene kan være fysisk aktive. Personalet er gode til at aktiverer børnene og spiller eksempelvis selv boldspil sammen med dem.

Generelt har de en god holdning og intention til maden, men de mangler viden om hvad de enkelte fødevarer indeholder af næringsstoffer, for dermed bedre at kunne træffe sundere beslutninger. Desuden savner de inspiration til nye opskrifter.

3.4.4. Stenlille Juniorklub

Stenlille Juniorklub har 3 ansatte, de varetager alle pædagogiske opgaver, samt madlavning.

De har generelt et stort fokus på maden og gør en del ud af madlavningen. De bruger mange forskellige grønsager i maden så som; broccoli, gulerødder, squash, peberfrugt, majs, ærter, rødbeder osv.

I klubben sælges dagligt slush ice, og børnene må købe dem på deres madkort. De må maks. købe 2 bægre a 200 ml. om dagen. En gang i måneden er det slikdag, og børnene kan købe slik og sodavand. De må kun købe en sodavand, men der er ikke begrænsninger på slikket.

Særligt en pædagog er interesseret i børnenes sundhed, men mangler viden omkring næringsstofferne i fødevarerne. En anden pædagog har den holdning til sund mad, at den skal være en naturlig del af hverdagen, og vil ikke prædike om det. Til trods for denne ellers fornuftige holdning til sund mad, er denne pædagog stor fan af slush ice maskinen, da det er en utrolig god indtjeningskilde.

Klubbens køkken ligger i den ene ende af bygningen, og dermed langt fra de sociale aktiviteter. Her skal børnene også tage vand fra hanen, hvis de er tørstige.

Klubben har gode faciliteter, hvor børnene kan være kreative, fysisk aktive og spille computer. Der er også her afsat tider til computerne, for at forhindre inaktivitet. Mandag og onsdag er der fastlagt aktiviteter i idrætshallen, og personalet deltager altid aktivt sammen med børnene.

Titel: Kostpolitik og -problematikker på klubområdet

Generelt har de en god holdning til maden. Ang. slik, sodavand og slush ice mangler de viden om hvad de enkelte fødevarer af ulødig karakter indeholder af næringsstoffer, for dermed bedre at kunne træffe sundere beslutninger.

3.5 Gennemførte aktiviteter

Aktiviteterne er gennemført med afsæt i meget forskellige ønsker og behov hos pædagoger og gruppen af børn og unge.

Jævnfør tidsplanen tabel 1 og 2, startede projektet ved en indledende samtale med klublederne.

- A. Indledende interesse- oplæg om problemstillinger omkring mellemmåltider
- B. Interview/dialog med Leder et par uger efter.
- C. Workshop om kostpolitik, forholder sig til kommunens kostpolitik.
- D. Udarbejdelse af kostpolitik
- E. Praksisforløb af studerende
- F. Opskrift/inspirationskompendium
- G. Opfølgende besøg af projektansvarlige
- H. Bagekurser
- I. Inspirationssamtale/Interview med klubpædagog om fysisk aktivitet og kost
- J. Evaluering

I nedenstående afsnit (3.5.1 og 3.5.2) uddybes et par af punkterne i henhold til aktiviteternes formål og indhold. De øvrige aktiviteter handler om at gennemfører projektet, interviewe medarbejderne og følge op på projektet.

3.5.1. Gennemførte aktivitet i Høje Taastrup kommune

A. Oplæg om Problemstillinger omkring børn, ernæring samt projektet.

Ved dette oplæg møder projektansvarlig alle klubbens medarbejdere og introducerer medarbejderne for projektet, problemstillinger og viden omkring børn, ernæring og overvægt samt Høje Taastrups kommunens kostpolitik.

C. Workshop om kostpolitik

Workshoppen består af tre elementer, hvor den første del er en dialog omkring fastfood, slik og sodavand. I denne del kobles teoretisk viden omkring usund kost til erfaringer, refleksioner og meninger fra de pædagogiske medarbejdere. De studerende deltager i disse workshops.

I den anden del får medarbejderne udleveret en kuvert med overskriften: "Gør sætningen færdig "Mellemmåltiderne vi tilbyder i klubben, skal":". Kuverten indeholder strimler med retningslinjer eks. "indeholde kød hver dag", "indeholde fuldkorn", "ikke indeholde sukker", "være hurtige at tilberede mv." Disse retningslinjer er i overensstemmelse med de 8 kostråd og de nordiske næringsstofanbefalinger.

Titel: Kostpolitik og -problematikker på klubområdet

Medarbejderne går tre sammen og præsenterer herefter alle samlet, de tre højest prioriterede retningslinjer.

Den tredje del af workshoppen er et ideforum, som omhandler hvad medarbejderne har lyst til at projektet bidrager med og hvilke problemstillinger som kan være aktuelle.

D. Udarbejdelse af kostpolitik

Kostpolitikken udarbejdes af projektansvarlig på baggrund af workshoppen og de studerendes opgave er efterfølgende at omsætte politikken til konkrete mellemmåltider samt at udarbejde et opskriftkompendium til klubberne.

E. Praksisforløb med de studerende

De studerendes to primære opgaver var at omsætte den formulerede kostpolitik til konkrete mellemmåltider og udarbejde et opskriftkompendium, som klubberne efterfølgende kunne benytte til inspiration og guideline i forhold til lødigheden af mellemmåltiderne.

H. Bagekurser

I projektets forløb blev der afholdt flere bagekurser i forskellige klubber med projektansvarlig. Bagekurserne var et særligt ønske fra pædagogernes side, for bagning kunne imødekomme et mellemmåltid, som var mættende og kunne være i fryseren til nemme dage. Eftersom projektet havde fokus på at udskifte hvidt brød med fuldkornsbrød, designede projektansvarlig en "all-around-dej", som bestod af ca. 40 % fuldkornsmel og som kunne benyttes til pizzaer, pitabrød, groft franskbrød, sunde kanelnegle mv.

I. Inspirationssamtale/Interview med klubpædagog om fysisk aktivitet og kost

En pædagog fra Parkvej ønskede inspiration i forhold til at koble den fysisk aktivitet i klubben, kaldet "sport, leg og bevægelse" med kosten. Ved deres DGI idræts certificering skal de tilbydes børnene 1 times sport/leg eller bevægelse om dagen. Pædagogen oplevede at mange børn ikke havde haft madpakker med i skole, og derfor kom sultne i klubben, hvorfor det var vigtigt at "frugten" blev serveret inden den planlagte aktivitet. Han oplevede markant færre konflikter og et større antal deltagere, når børnene havde fået deres mellemmåltid. Ideer som at få "frugt" klip dvs. gratis mellemtid, når de havde deltaget eller gratis mellemmåltid som præmie kom på banen.

3.5.1. Gennemførte aktivitet i Sorø kommune

A. Oplæg om Problemstillinger omkring børn, ernæring samt projektet.

Titel: Kostpolitik og -problematikker på klubområdet

Ved dette oplæg møder studerende og projektansvarlig alle klubbens leder og medarbejdere. Medarbejderne introduceres for projektet, problemstillinger og viden omkring børn, ernæring og overvægt samt Sorø kommunens kostpolitik.

C. Workshop om kostpolitik

Da ingen af klubberne havde en kostpolitik, gennemførtes en fælles workshoppen, så resultaterne heraf kunne fungerer som byggesten til en kommende kostpolitik. Workshoppen var bygget op omkring 3 grundelementer:

- 1) Kort orientering om projektet, kostpolitik samt information om tilgængelige redskaber pædagogerne kan bruge i deres dagligdag i klubberne. I denne del kobles teoretisk viden omkring usund kost til erfaringer, refleksioner og meninger fra de pædagogiske medarbejdere.
- 2) Gruppe diskussioner af mellemmåltidernes funktion og krav til disse
- 3) Fælles opsamling og ideforum. Den tredje del af workshoppen er et ideforum, som omhandler hvad medarbejderne har lyst til at projektet bidrager med og hvilke problemstillinger som kan være aktuelle. Det var tydeligt, at der indtil nu havde været mangel på fokus omkring kosten i klubberne. Det blev tydeliggjort at, der var forskellige holdninger blandt alle medarbejderne i klubberne. Der var mange der gav udtryk for stor interesse omkring kosten. Det var tydeligt at der manglede fælles retningslinjer og bestemmelser ang. kosten i klubberne.

De studerende stod for planlægning, gennemførelse og evaluering af denne workshop. Projektansvarlige superviserede dette arbejde.

D. Udarbejdelse af kostpolitik

Kostpolitikken udarbejdes for at give pædagogerne et redskab de kan bruge i det praktiske arbejde med at tilberede, planlægge og tilbyde børnene sunderes. Den skal gøre visioner, krav og holdninger til kost mere synlige. Ud fra de svar pædagogerne kom med i workshoppen, udarbejdes en kostpolitik, hvor der blev lagt vægt på at bruge deres ideer og holdninger.

De studerende udarbejdede på baggrund af workshoppen kostpolitikken. Efterfølgende arbejde de studerende med at, omsætte politikken til forslag til konkrete mellemmåltider samt at udarbejde et idekatalog til klubberne. Dette arbejde forgik under supervision af projektansvarlige.

E. Praksisforløb med de studerende

De studerende var inddraget i alle elementer af projektets anden halvdel. Det var de studerende der stod for generering af empiri vedr. klubbernes kultur og holdninger omkring mellemmåltiderne. Dette gjorde de via interviews, dialog, observationer og spørgeskemaer. Desuden var de studerende ansvarlige for analysen af denne empiri. De studerende udarbejdede forslag til intervention. Her arbejdede de med elementer som workshops, mad events, kostpolitik, idekatalog, opskrifter på mellemmåltider samt næringsberegning. I Pedersborg Juniorklub havde de ønsket ny inspiration til hvordan de kunne få børnene til at spise mere frugt, så derfor gennemførte de studerende både smoothies og juice dag, samt frugtdag i begge klubber. Da begge klubber havde ønsket ny inspiration til de varme retter, og Stenlille Juniorklub havde et specifikt ønske om at kunne servere fiskeret en gang i måneden, gennemførte de studerende en dag med varme retter, her i blandt en "Skipperskræk lasagne"

Titel: Kostpolitik og -problematikker på klubområdet

med spinat og laks. For at bedømme om børnene kunne lide den tilberedte mad, udarbejdede de studerende små kort hvor børnene skulle give hver ret stjerner. Dette blev også gjort som et sjovt indslag for børnene, som ivrigt deltog. Denne aktivitet gav børnene medbestemmelse i hvilke retter, der i fremtiden vil blive serveret i klubben. Undervejs har de studerende udarbejdet et idekatalog til klubberne, som skal fungere som ny inspiration og ideer til nye tiltag i klubberne.

3.6 Ressourceplan

Først om fremmest var de bevilligede kroner fra KOSMOS omsat i arbejdstimer hos projektansvarlig og sekundært indkøbt to blendere og saftpressere. Ressourcerne handler dog ikke blot om økonomi, og i henhold til interessentmatrixen, ligger de største og afgørende ressourcer hos pædagogerne og de studerende. Sekundært lå ressourcerne hos leder og de børn og unge som benyttede klubben.

Det er pædagogerne som skal tilrettelæggelse, tilberedning og sælge sundere mellemmåltider end de hidtil har gjort og med hjælp, inspiration og kompetenceudvikling af projektansvarlige, studerende og leder. Derfor afhæng projektets opfyldelse af målsætningerne af deres engagement. En barrierer var den daglige drift, og de studerendes bidrag var derfor med til at gøre ændringerne inspirerende og overkommelige. Interessant var det også hvordan børnene modtog projektet og ændringerne og hvorvidt de ville deltage.

4. KOSTPOLITIKKER

4.1 Kostpolitik for klub Impulsen

Essensen

Formålet med at formulere en kostpolitik til klub Impulsen er at gøre visioner, krav og holdninger til kost mere synlige. Kostpolitikken skal være en hjælp i det daglige praktiske arbejde med at tilberede og tilbyde børnene mellemmåltider som indeholder mindre fedt, mindre sukker og mere fuldkorn. Således tilbyder Impulsen hverken slik, sodavand, chips eller fastfood, men fokusere på at understøtte børnene i at få en mere hensigtsmæssig livsstil, ved blandt andet at give mulighed for at vælge sundt mad til mellemmåltid både midt på dagen og om aftenen i aftenklubben. Impulsen tror på at hvis børnene spiser mere af det sunde, bliver der mindre plads til de usunde mellemmåltider.

I Impulsen betragtes sundhed som en pædagogisk opgave, som i så vidt omfang som muligt, skal inkludere børnene i valg og tilberedning af mellemmåltiderne.

Børnene skal have mulighed for at spise sundere og derfor indeholder kostpolitikken både kort- og langsigtede mål, som er praksisorienterede og handlingsorienterede.

Målsætninger for Impulsens Kostpolitik:

Titel: Kostpolitik og -problematikker på klubområdet

At klubben er et rart sted at komme, hvor børnene har mulighed for at købe et billigt og sundt mellemmåltid i dag- og aftenklubben.

At tilbyde et velsmagende og sundt mellemmåltid, der tager udgangspunkt i de officielle anbefalinger, hvad angår at skærer ned på indholdet af raffineret sukker, mættet fedt og øge indholdet af frugt, grøntsager og fuldkorn.

At mellemmåltidet har en maksimumpris på 10 kr i dagklubben

At der på sigt tilbydes et aftenmåltid i aftenklubben 1-2 dage pr uge til en pris på 10- 20 kr.

At inddrage børnene, så vidt som muligt i tilberedningen, som tid og køkkenfaciliteter tillader, således at tilberedning af mellemmåltider også er en pædagogiske opgave.

At rammerne for måltidet er hyggelige.

Tilgodese pædagogernes ønske om at selv at kunne bestemme og planlægge indkøb samt indhold.

Konkrete retningslinjer for Impulsens Kostpolitik:

Der er gratis frisk vand.

Der er gratis gulerødder.

Alle raffinerede kornprodukter udskiftes med fuldkornsprodukter.

Mellemmåltiderne skal være fedtfattige.

Råvarerne skal indeholde et minimum af tilsætningsstoffer.

Mellemmåltiderne skal indeholde mindre raffineret sukker.

Mellemmåltiderne må godt være udfordrende at tilberede og må gerne være nytænkende.

Derudover skal mellemmåltiderne baseres på sunde fødevarer, og må både gerne være nemme samt hurtige tilberede på dage hvor der er mange aktiviteter, de skal være sjove og appellerer til børnenes lyst og smag,

4.2 Kostpolitik for Trillingeklubberne Parkvej

Essensen:

Formålet med at formulere en kostpolitik til klub Parkvej er at gøre visioner, krav og holdninger til kost mere synlige. Kostpolitikken skal være en hjælp i det daglige praktiske arbejde med at tilberede, planlægge og tilbyde børnene mellemmåltider som er sundere alternativer til slik, sodavand og fastfood. I klubben er der et nuanceret billede på sundhed og sund mad, som ikke fokuserer på forbud,

Titel: Kostpolitik og -problematikker på klubområdet

men på at det er en pædagogisk opgave at skabe rammer for at børnene har valgfrihed og får lyst til at vælge sundere alternativer. Det er vigtigt at klubben afspejler de børn som går i klubben. Således tilbyder Parkvej et mellemmåltid som kaldes "frugt" både midt på dagen i dagklub og om aftenen i aftenklubben, som i høj grad afspejler sig i de ønsker og behov som børnene har.

Børnene skal have mulighed for at spise et godt mellemmåltid i klubben og derfor indeholder kostpolitikken både kort- og langsigtede mål, som er praksisorienterede og handlingsorienterede.

Målsætninger for Parkvejs Kostpolitik:

At klubben er et rart sted at komme, hvor børnene har mulighed for at købe et billigt og sundt mellemmåltid i dag- og aftenklub.

At mellemmåltidet afspejler de børn som går i klubben og være almindelig mad.

At tilbyde et mellemmåltid som er velsmagende og mættende og tager udgangspunkt i de 8 kostråd, hvad angår at skærer ned på indholdet af raffineret sukker, mættet fedt samt at øge indholdet af frugt, grøntsager og fuldkorn.

At inddrage børnene, så vidt muligt i tilberedningen, som tiden tillader således tilberedningen også er en pædagogisk opgave.

Tilgodese pædagogerens ønske om selv at kunne bestemme og planlægge indkøb samt indhold.

At pædagogerne på sigt benytter sig af indkøbsordninger, således at der kan handles ind til flere dage ad gangen og der undgås unødvendigt spild.

Konkrete retningslinjer for Parkvejs Kostpolitik:

Mellemmåltidet koster 4 kr/måltid.

Regnskabet skal kunne løbe rundt.

Mellemmåltiderne skal være mættende.

Mellemmåltiderne skal tilberedes ud fra almindelig, gode råvarer med højde for sæsonvariation.

Alle raffinerede kornprodukter udskiftes med fuldkornsprodukter.

Mellemmåltiderne skal være hurtige og nemme at tilberede.

Mellemmåltiderne må gerne være sjove og nytænkende.

At sliksalget begrænses til 1 times om fredagen.

Sodavandsalget begrænses og der tilbydes alternative drikke.

Titel: Kostpolitik og -problematikker på klubområdet

4.3 Kostpolitik for Trillingeklubberne Blåkanten

Essensen:

Formålet med at formulere en kostpolitik til klubben Blåkanten er at gøre visioner, krav og holdninger til kost mere synlige. Kostpolitikken skal være en hjælp i det daglige praktiske arbejde med at tilberede, planlægge og tilbyde børnene mellemmåltider som er sundere alternativer til slik, sodavand og fastfood. I klubben er der et nuanceret billede på sundhed og sund mad, som ikke fokuserer på forbud, men på at det er en pædagogisk opgave at skabe rammer for at børnene har valgfrihed og får lyst til at vælge sundere alternativer.

I Blåkanten er der en kultur omkring mellemmåltiderne, som i høj grad inddrager børnene i planlægningen, indkøb og tilberedningen. Ligeledes er den sociale relation til pædagogerne udgangspunkt for børnenes deltagelse, og er derfor er rammerne for mellemmåltidet styret af pædagogerne og børnene fra dag til dag. Børnene er med til at planlægge, handle og tilberede mellemmåltiderne som kaldes "frugt" både midt på dagen i dagklub og der tilbydes ligeledes et mellemmåltid om aftenen i aftenklubben.

Børnene skal have mulighed for at spise et godt mellemmåltid i klubben og derfor indeholder kostpolitikken både kort- og langsigtede mål, som er praksisorienterede og handlingsorienterede.

Målsætninger for Blåkantens Kostpolitik:

At klubben er et rart sted at komme, hvor børnene har mulighed for at købe et billigt og sundt mellemmåltid i dag- og aftenklub.

At mellemmåltidet afspejler de børn som går i klubben og er almindelig mad.

At børnene deltager i planlægning, indkøb og tilberedning, således rammerne om mellemmåltidet er en pædagogisk opgave

At tilbyde et mellemmåltid som er velsmagende og mættende og tager udgangspunkt i de 8 kostråd, hvad angår at skærer ned på indholdet af raffineret sukker, mættet fedt samt at øge indholdet af frugt, grøntsager og fuldkorn.

Tilgodese pædagogernes ønske om medbestemmelse i samråd med børnene.

Konkrete retningslinjer for Blåkantens Kostpolitik:

Mellemmåltidet koster 4 kr/måltid.

Regnskabet skal kunne løbe rundt.

Mellemmåltiderne skal være mættende.

Mellemmåltiderne skal tilberedes ud fra almindelig, gode råvarer med højde for sæsonvariation.

Alle raffinerede kornprodukter udskiftes med fuldkornsprodukter.

Mellemmåltiderne må godt være udfordrende at tilberede

Mellemmåltiderne må gerne være sjove og nytænkende.

At sliksalget begrænses til 1 times om fredagen.

Sodavandssalget begrænses og der tilbydes alternative drikke.

Titel: Kostpolitik og -problematikker på klubområdet

4.4 kostpolitik for Stenlille og Pedersborg juniorklub

Essensen

Formålet med at formulere en kostpolitik til junior klubberne i Pedersborg og Stenlille er at, gøre visioner, krav og holdninger til kost og mellemmåltider mere synlige. Kostpolitikken skal være en hjælp i det daglige praktiske arbejde med at planlægge, indkøbe, tilberedning og tilbyde børn og unge i klubben mellemmåltider som indeholder mindre fedt, mindre sukker og mere fuldkorn. Således tilbyder klubberne i dagligdagen hverken slik, chips, fastfood. Der arbejdes med at udfase den ene af klubbernes salg af slush ice, for på denne måde helt at kunne udelukke muligheden for sukkerholdige drikke i klubben. I klubberne er der et nuanceret billede på sundhed og sund mad, men som ikke fokuserer på forbud, men på at det er en pædagogisk opgave at skabe rammer for børn og unge i klubberne har mulighed for at vælge sunde mellemmåltider. Mellemmåltiderne skal derfor baseres på sunde fødevarer, og må gerne være både nemme samt hurtige at tilberede. Desuden skal de være sjove og appellerer til børnenes lyst og smag.

Målsætninger for Pedersborg og Stenlille klubbernes kostpolitik

- At klubberne er et rart sted at være, hvor børn og unge har mulighed for at købe et billigt og sundt mellemmåltid.
- At inddrage børnene, så vidt muligt i planlægning, tilberedning, anretning og salg af mellemmåltiderne.
- At rammerne for måltidet er hyggelige.
- Tilgodese pædagogernes ønske om selv at kunne bestemme og planlægge indkøb samt indhold.
- At mellemmåltidet afspejler de børn som går i klubben og er almindelig mad.
- At maden som tilbydes i klubberne skal have en høj ernæringsmæssig værdi, være varieret, smage godt og se indbydende ud. Maden skal leve op til sundhedsmyndighedernes anbefalinger for kost til børn og unge.
- Mellemmåltidet som serveres i klubben, skal give en god mætheds fornemmelse og sikre børnene energi til resten af eftermiddagen.

Konkrete retningslinjer for Pedersborg og Stenlille klubbernes kostpolitik

- Der må ikke sælges eller medbringes slik, sodavand og slush ice i klubben. Særlige lejligheder er dog en undtagelse.
- Der skal tilbydes grøntsager hver dag, enten i maden eller ved siden af
- Der skal minimum tilbydes frugt to gange i ugen. Enten som hel frugt, skåret i både eller som smoothie/juice.
- Mejeriprodukter og kød skal være fedtfattige - Gå efter nøglehulsmærket når der handles, så er det sikret et sundere valg.

Titel: Kostpolitik og -problematikker på klubområdet

- Hjemmebagt såvel som færdigkøbt brød skal være fuldkornsbrød. Dvs. det skal indeholde min. 50 % fuldkorn - gå efter nøglehulsmærket eller fuldkorns Ved hjemmebag skal fuldkorns mel udgøre 50 % af mel mængden som minimum.
- Der skal kunne tilbydes fuldkornsbrød, i form af rugbrød eller grovboller med pålæg, som alternativ til de ellers tilberedte mellemmåltider.
- Pasta som anvendes i mellemmåltider, skal være fuldkornspasta.
- Børnene skal så vidt mulig inddrages i madlavningen fra start til slut
- Pålægget som tilbydes i klubben skal være magert - Vælg pålæg der maks. indeholder 10-12 gram fedt pr. 100 g kød.
- Tørsten skal slukkes i vand

5. OPFØLGNING AF DELMÅL OG FORMÅL

5.1 Evaluering med Trillingeklubberne

Ved projektets begyndelse udtalte lederen at "vi kan ikke være bekendt ikke at prioritere mellemmåltiderne højt, når det første børnene spørger om hver dag, er, hvad der er til "frugt?". Tidligere var det ofte nemme og usunde løsninger såsom toast, hvid pasta, pølsehorn eller frugt og en kiks. Én af pædagogerne havde sin "signaturhotdog" bestående af lyst kuvertflute med pølse samt ketchup. Selv denne hotdog er blevet udviklet og er nu med fuldkorns-kuvertflute, pølse og eks. coleslaw og æblemos til. Pædagogerne tilberedte det kendte, det de plejede og den nemmeste løsning. Nu bliver der lavet flere større mellemmåltider såsom eks. spagetti med kødsovs, bagt grovbrød, grove pitabrød og hjemmelavet jogurt med topping. Lederen udtaler at "vi giver dem mad" og pædagogerne benytter i høj grad de opskrifter som er udarbejdet.

Både børn og pædagoger er særligt glade for de varme retter, fordi det dufter i køkkenet og fordi måltidet giver større mæthed.

Lederen fortæller at de største udfordringer har været omlægning af klubstrukturer samt besparelser i Høje Taastrup Kommune, hvilket har skåret kraftigt i antallet af pædagoger, samt givet en utryghed og færre ressourcer for medarbejderne til at lægge i projektet. På baggrund af den kostkonsulent, som kommunen tidligere havde sendt ud, er lederen meget glad for projektets afsæt i målgruppen af børn og pædagoger. Lederen påpeger at kommunen støttede en udvikling af madlavningskompetencer hos pædagogerne (som i dette projekt) og afsatte midler til råvareindkøb af større mellemmåltider, ville det have en gavnlig effekt på børnene, fordi:

Projektets viste at:

Jo tættere på et helt måltid mad, jo bedre

- Et tilbud om et stykke knækbrød og frugt ikke fik børnene til at bruge pengene på mellemmåltidet, men i stedet på slik og usunde sager i nærliggende supermarkeder eller kiosker.

Titel: Kostpolitik og -problematikker på klubområdet

- Jo større mellemmåltid, jo flere børn benyttede sig af mellemmåltidet og brugte deres penge på det fremfor usunde sager. Samtidig betød den større mæthed mindre plads til usunde sager.
- Mange af børnene havde ikke spist frokost og/ eller er sultne når de kommer i klubben, og dette understreger vigtigheden af mellemmåltidet.
- Børnene blev roligere dvs. færre slåskampe mellem drengene især.
- Mellemmåltidet havde betydning for deltagelsen i fysisk aktivitet om eftermiddagen. Det var vigtigt at de kunne nå at spise mellemmåltidet inden. Der var færre konflikter og bedre oplevelser ved deres fysisk aktivitet, som ofte kunne være sport i hallen eller ude.
- En problematik omkring store (problematisk) drenge kunne imødekommes, når disse deltog i tilberedning. Drengene fik en positiv anerkendelse fra pædagoger samt de andre børn, fordi de har tilberedt et godt måltid, hvilket var særligt positivt for denne gruppe af drenge, fordi de ofte får meget negativ feedback. Den positive feedback betød at de kom oftere i klubben, spiste mindre af de usunde fødeemner, samt at de ikke lavede ballade ude omkring i byen. Således var de mindre drenge heller ikke bange for de store drenge længere, da de har lavet mad til dem. Altså nedbrydes nogle problemstillinger gennem disse mellemmåltider, som handler om de store problem-drenge, at de mindre børn er bange for dem og miljøet i klubberne bliver bedre.
- Børnene blev i højere grad blev inddraget i tilberedningen.

Økonomien kunne løbe rundt, hvis klubben selv betalte basisvarer som mel, krydderier, korn, kerner, mælk, pasta mv. I deres ordning må børnene skylde 4 gange a 4 kr., og herefter bliver forældrene kontaktet. Dog fortæller lederen at hun nogle gange deler mellemmåltiderne ud, når nogle af børnene beder om mad fordi de er sultne. Pædagogerne er imod dette, fordi det modstrider princippet om betaling, men hun begrundet dette med oplevelse af, at børnene har færre konflikter og en bedre stemning i klubben når børnene er mætte.

Kommunens kostpolitik er under revurdering og der er nedsat en arbejdsgruppe bestående af bl.a. lederne fra Trillingeklubberne samt Impulsen, der har til opgave at formulere en kostpolitik til deres målgruppe af børn. Her diskuteres også hvorvidt der skal være sliksalg. Lederen håber på en mere visionær kostpolitik end kommunens forgående, men udgangspunkt i nogle af principperne fra projektet og at den vil give mulighed for at hver klub fortolker deres kostpolitik herfra ligesom i projektet. Lederen håber at kommunens kostpolitik vil omhandle andet end tilgængeligheden af gulerødder samt med fokus "fyldte maver" betyder mindre indtag af usunde sager, færre konflikter, større deltagelse i fysisk aktivitet, samt et bedre miljø i klubberne.

I sommeren 2011 forbød Høje Taastrup Kommune sliksalg i klubberne, hvilket betød, at i Blåkanten handlede børnene den dobbelte mængde slik i den nærliggende Super Best, end hvad de kunne købe for deres penge i klubben. En vigtig pointe var, at ved at fasthold sliksalg i denne klub, ville det mindske indtaget af slik. Herudover ønsker klubben at fremme børnene kompetence til at træffe valg, fremfor forbud og fortæller at "vi har fået en viden vi ikke har haft før" og at den vigtigste erkendelse i projektet er "at fyldte maver træffer bedre valg", og at "projektet har ikke kun haft betydning for de

Titel: Kostpolitik og -problematikker på klubområdet

børn som vejer for meget, men for livskvaliteten hos alle vores børn" (Evaluering med Leder for Trillingeklubberne, Marianne Mathiesen).

Lederen påpeger at de har været særligt glade for tidsperspektivet i projektet på 6 måneder, fordi det har givet mulighed for at følge op og forankre og reflektere over de nye tiltag. Projektansvarliges store deltagelse og vedholdenhed nævnes også samt at børnene har været inkluderet og selv har været med til at vælge.

Desuden har projektet været med til at inspirere til nye initiativer eks. maddag, hvor mad fra andre kulturer end danske kan tilberedes af mødre/fædre af de mange nationaliteter som klubben repræsenterer samt markedsdage, som handler om råvarekendskab, fælles madlavning og hygge.

Yderligere vil "Sport- og Legudvalget" arbejde videre med at kosten så den i højere grad knytter sig til aktiviteterne.

Afslutningsvist nævnes at forældrebestyrelsen tilkendegav at projektet kun er positivt. Den større mæthed efter mellemmåltiderne påvirker ikke børnenes appetit ved aftensmåltidet. Forældrebestyrelsen ønsker forsat fokus på kosten og de mente i øvrigt "at det var på tide".

5.2 Evaluering med Impulsen

Inden projektets start blev der serveret toast, slik, sodavand og kage i klubbens "bar" og der var ugentlig slik i fritidsklubben samt dagligt i aftenklubben. "Bartjansen" blev på skift varetaget af klubbens ansatte fra kontordame, leder, pædagoger og klubmedarbejdere. Under projektets forløb fungerede en medarbejder med tilskud, som "madmor" i klubben og tilberedte mellemmåltider både til børnene og frokost til medarbejderne. Medarbejderen kunne desværre ikke fortsætte, men både børn og medarbejdere fik smagt mange nye retter.

I dag er der ikke fastfood, slik eller sodavand i klubben og generalt er mellemmåltider skiftet ud til et sundere alternativ. Derudover har børnene fået adgang til gratis koldt vand og gulerødder og begge dele bliver i høj grad benyttet. Børnene snacker på gulerødderne særligt sidst på eftermiddagen og dette er foregået over et 1/2 år, så børnene er endnu ikke trætte af gulerødder.

Der bliver sjældent solgt kage i baren og indholdet af sukker er væsentlig reduceret. Basisvarerne er skiftet ud og der bliver solgt groft bagværk, rugbrød med pålæg, supper, frugt, smoothies som de primære gengangere.

I Juniorklub er der livretstema og i aftenklubben er der nu varm mad én gang om måneden.

Kostpolitikken er retningsgivende og har hjulpet med at holde fokus hos alle ansatte og benyttes som strategier i den daglige planlægning, tilberedning og i salget af mellemmåltider. Pædagogerne har arbejdet mod de satte målsætninger og opnået langt de fleste på det halve år, projektet kørte. Herunder målsætningerne omkring at tilbyde et sundt og velsmagende mellemmåltid med udgangspunkt i de officielle anbefalinger, hvad angår at skærer ned på indholdet af raffineret sukker, mættet fedt og øge indholdet af frugt, grøntsager og fuldkorn. At prisen på et mellemmåltid var maks. 10 kr. At der tilbydes et aftenmåltid ugentligt i aftenklubben. At gøre rammerne for klubben og måltidets hyggelige.

Titel: Kostpolitik og -problematikker på klubområdet

At pædagogerne selv er med til at bestemme og planlægge måltiderne. Mellemmåltiderne skulle være sunde, gerne nemme, sjove og gerne appellerer til børnene lyst og smag.

Børnene er glade for de nye mellemmåltider, hvor at pædagogerne kunne opleve en modstand mod nye mellemmåltider/retter, men nu er der skabt en kultur for at smage mange nye retter og eks. spise suppe som mellemmåltid eller rugbrød. De synes nu at det er spændende og kommer selv og tager initiativ til at deltage i tilberedningen. I stedet får de lov til at være med til at sælge mellemmåltidet i "baren". Børnene er meget interesserede i måltiderne og spørger ind til hvad der er i dem, på den måde mener klubbens leder at børnene får tilbudt sundere valgmuligheder og at de på den måde selv får fokus på sundhed.

Opskriftmaterialet benyttes indimellem, men klubbens største udfordring er dog at køkkenet ikke tillader at inddrage børnene i tilberedningen. Køkkenet er blot "et the-køkken", og at inkluderer børnene kan kun ske ved særlige arrangementer. I henhold til pædagogernes ønsker og deres kostpolitik vil klubben gerne inddrage børnene i tilberedningen som led i det pædagogiske arbejde og dette er køkkenet en hindring for. Desværre betyder det at børnene ikke deltage i de fællesskaber/ relations arbejde / inklusion der er omkring at tilberede mad og det fælles tredje som madlavning kan udgøre, de får heller ikke mulighed for at øge deres kompetencer indenfor madlavning, smag, fødevarekendskab, general maddannelse og kultur. Set ud fra de erfaringer som Trillingeklubberne gjorde sig i projektet forløb i henhold til at bestemte grupper af børn kan have stor glæde af at blive inddraget i tilberedningen og at det kan have betydning, for disse børn trivsel, sundhed og klubbens kultur. Som "bartjansen" er nu, er der én pædagogs arbejdstimer for en hel dag sat af til "bartimer", hvor disse arbejdstimer kunne være "børnetimer", dvs. timer der bliver brugt på pædagogisk arbejde omkring tilberedningen af et mellemmåltid.

Dette understreger at klubbens potentiale ville kunne udvides, hvis ønsket om bedre køkkenfaciliteter vil kunne blive imødekommet både hvad angår sundhed, miljø og trivsel.

Økonomien omkring mellemmåltidet løber fint rundt, da prisen sættes efter råvareindkøb og børnene betaler med klip alt efter hvor mange kroner det koster. Systemet fungerer fint og forældrene betaler gerne.

Generelt har projektet har medført en positiv udvikling for børn og medarbejdere, fordi sundhed og mellemmåltidet har været italesat og i fokus. Derudover har der også været en forbedring i hygiejnen og klubbens medarbejdere har været meget glade for processen og besøg af studerende.

Fremadrettet evaluerer klubbens medarbejdere om de opfylder kostpolitik og andre målsætninger hvert halve år, på den måde udgør politikken et vigtigt evalueringsredskab.

Lederen deltager i den arbejdsgruppe af klubledere i Høje Taastrup Kommune, der er ved at definere en fælles kostpolitik for alle kommunens klubber. Fremadrettet vil elementer fra kostpolitikken blive forankret. Lederen mener at en af de store udfordringer, er en holdningsændring hos forældrene. Eksempelvis har klubben stor succes med en lektiecafe, mange børn forbedre sig, og går fra at være

Titel: Kostpolitik og -problematikker på klubområdet

"børn som ikke får lavet lektier" til at være "børn, der har ordnet deres lektier" og det er rigtig positivt. Lederen henviser dog i eksemplet på at hun oplever at nogle forældre skubber ansvaret fra sig, og mener at forældre bør påtage sig ansvaret for såvel lektier som kosten.

5.3 Evaluering med Pedersborg og Stenlille juniorklub

Der har umiddelbart efter projektperioden været en del udskiftning af personale og ledelse i både Stenlille og Pedersborg juniorklub. Derfor er der gennemført en fælles evaluering af projektet i de to klubber. Ved projektets begyndelse var der en generel interesse for at printere de sundvalg i forbindelse med mellemmåltiderne i klubberne men også en interesse for at indføre nye alternativer. Pædagogerne havde tendens til at tilberedte det kendte, det de plejede og den nemmeste løsning. Nu bliver der lavet flere større mellemmåltider og der inddrages i højere grad grønt og fuldkorn i retterne.

Både børn og pædagoger er særligt glade for de varme retter, fordi det dufter i køkkenet og fordi måltidet giver større mæthed.

Projektets viste at:

Jo tættere på et helt måltid mad, jo større var tilfredsheden blandt børnene

- De dage der tilberedes varm mad er det flere børn der køber mellemmåltider i klubben
- Mange af børnene havde ikke spist frokost og/ eller er sultne når de kommer i klubben, og dette understreger vigtigheden af mellemmåltidet.
- De dage børnene blev inddraget i tilberedningen af måltiderne, var der en anden ro og oplevelse af fælleskab ved måltiderne
- Mellemmåltidet havde betydning for deltagelsen i fysisk aktivitet om eftermiddagen. Det var vigtigt at de kunne nå at spise mellemmåltidet inden. Der var færre konflikter og bedre oplevelser ved deres fysisk aktivitet, som ofte kunne være sport i hallen eller ude.
- Børnene blev i højere grad inddraget i tilberedningen.
- Økonomien kunne løbe rundt, hvis klubben selv betalte basisvarer som mel, krydderier, korn, kerner, mælk, pasta mv.

Det er i klubberne ikke tilladt at medbringe slik og læskedrikke. I Stenlille juniorklub har dn en sluch ice maskine af meget ældre dato. Der sælges der dagligt sluch ice. Begge klubber har en gang om måneden er der en slik-dag. Der er dog stor forskel på hvor meget slik det er tilladt børnene af købe. I forbindelse med projektet sat fokus på den sundhedsmæssige betydning af indtagelsen af sukker. Særligt har der været fokus salget af sluch ice. I Stenlille juniorklub var der blandt personale meget delte meninger omkring salget af sluch ice. Debatten gik dels på den ernæringsmæssige betydning med i højgrad også på den økonomiske betydning. Salget af sluch ice udgjorde en væsentlig indtægtskilde.

Titel: Kostpolitik og -problematikker på klubområdet

Den daværende leder besluttede at klubben måtte sælge sluch ice så længe deres sluce ice maskine fungerede.

Personale påpeger at de har været glade for tidsperspektivet i projektet på 6 måneder, fordi det har givet mulighed for at følge op og forankre og reflektere over de nye tiltag. Men på grund af de store udskiftninger i ledelse og personalegruppen, har udbyttet ikke været optimalt. De studerendes store deltagelse og vedholdenhed opleves som et væsentligt aspekt. Ligeledes opleves det som en force at det har været muligt at inddrage børnene i projektet. Dette har i høj grad været med til, at inspirere til nye initiativer.

5.4 Projektansvarliges evaluering:

Heri indgår en opfølgning af mål og delmål.

Klubbernes tilgang til både første og anden del af projektet samt pædagogernes engagement var meget forskelligt, men fælles for klubberne var at de fik en viden, som de ikke havde haft før og omsat til konkrete retningslinjer, blev kostpolitikken en ny retningsgiver for mellemmåltiderne. Det lykkedes i høj grad at koble kommunens kostpolitik til klubbernes muligheder og deres ønsker for hvad mellemmåltidet skulle repræsentere hos dem. Der blev udarbejdet et opskriftkompendium og idekatalog som dagligt benyttes til inspiration, tilrettelæggelse og tilberedning. Det er et værktøj som er med at give pædagogerne mulighed for at tilberede noget nyt, noget sundt og samtidig guide i tilberedningen. Dette øger også muligheden for at inddrage børnene.

At inddrage børnene er en kompleks problemstilling, fordi det var meget forskelligt hvorvidt børnene havde lyst til at deltage. Generelt var pædagogerne rigtig gode til at forsøge at inkludere, men af og til var børnene optaget af andre ting. Køkkenerne var åbne og tog i mod børn som deltog i tilberedningen på forskellige stadier. Inddragelsen af børnene var dog også påvirket af de forskellige klubbers køkkenfaciliteter. Der var stort set altid et større eller mindre antal børn med i tilberedningen og særligt gevindsten ved at inddrage de store "problem"-børn i tilberedningen er vigtigt at fokusere på. Dette gælder såvel drenge som piger. Inklusionen var særligt med til at nedbryde problematikker mellem store "problem"-drenge og de mindre drenge, det denne drengegruppe positiv anerkendelse, som betød større fremmøde og bedre miljø i klubben. Således har mellemmåltidet har også pædagogiske muligheder for at inkludere, få færre konflikter, større deltagelse i fysisk aktivitet og et bedre klubmiljø.

Udfordringerne ved at tilbyde sunde mellemmåltider fremfor færdigretter, sodavand, slik drejer sig primært om at fastholde de sunde mellemmåltider, når der var sygdom eller fravær i personalegruppen. Midler som kan være med til at underbygge de sunde mellemmåltider er at, øge pædagogernes kompetenceniveau yderligere, således de blev sendt på kurser der omhandlede råvarekendskab og tilberedning.

Det var ikke forudset at, jo større mellemmåltidet var, altså jo tættere på et helt måltid det kom, jo større var deltagelsen i tilberedningen, jo flere børn valgte at købe mellemmåltid i klubben og ikke usunde sager, jo færre konflikter og større deltagelse i de fysiske aktiviteter.

Titel: Kostpolitik og -problematikker på klubområdet

Måltidkulturen blev i højere grad opbygget pga. inklusionen i tilberedning, at klubben duftede af mad, at sultne børn uden madpakker blev imødekommet samt at mætheden af mellemmåltidet var med til at forbedre klubmiljøet. Økonomien var den største barriere i klubberne Parkvej og Blåkanten, som fastholdt mellemmåltidet til små og billige måltider. Heldigvis ønsker klublederne at inddrage de nye erfaringer både i en visionær kostpolitik for fritids- og ungdomsklubberne i Høje Taastrup Kommune samt i det klubmiljø som danner rammerne for børn og unge i kommunen. I Sorø kommune havde de ikke de samme økonomiske begrænsninger som så i Høje Taastrup kommune.

De studerendes deltagelse var som udgangspunkt en beslutning, baseret på at den forforståelse at de ville være en ressource for projektet. Det viste sig at projektansvarlige i første halvdel af projektet brugte sine ressourcer på de studerende og at de opgaver de skulle løse, ikke blev løst. Derfor var der brugt meget tid på opskriftudvikling, opfølgninger og bagekurser, som de i princippet skulle have stået for. I anden halvdel var de studerende en stor ressource for projektet, da de studerens undersupervision magtede at arbejde med alle elementer af projektforsløbet. Dette betød at de studerende primært arbejdede med projektet og at projektansvarlige i højere grad arbejdede med at studerendes læringsforløb og ledelse af projektet.

6. RISIKOANALYSE

Risikoanalysen omhandler de problematikker som belyser projektets problemstillinger, som fremadrettet kan have betydning for projektets anden del.

En risici ved projektet er at den nye viden går tabt, dvs. at pædagogerne ikke har ressourcer i deres arbejde til at opretholde tilbuddet om sundere mellemmåltider eller at de pædagoger som deltog i projektet bliver sygemeldt i længere perioder eller fyret.

Med den foreliggende viden fra dette projekt vil effekterne være hos pædagogerne være ny viden, større praksisviden og kompetencer indenfor tilrettelæggelse, tilberedning samt inkludering af børnene. Herefter følger en masse erfaringer som omhandler roligere børn, færre konflikter, store "problem" drenge problematikker samt deltagelse i fysisk aktivitet. Ved disse erfaringer er der ikke risiko for at de forsvinder, da pædagogerne vil tage deres erfaringer med i fremtiden uanset hvordan de vil arbejde med børn i fremtiden.

Effekterne for børnene har været større mæthed, mindre indtagelse af usunde sager, praksisviden og kompetencer indenfor tilberedning, større deltagelse i fysisk aktivitet. Erfaringerne er at sunde mellemmåltider kan smage godt, at det er sjovt at deltage i tilberedningen, at på en fuld mave, træffes der bedre beslutninger, at få positiv feedback for det måltid de har tilberedt, at klubben er et rart sted at komme mv.. Disse børn vil sikkert stadig købe usunde sager i form af slik og kager, men deres erfaringer vil fremadrettet øge deres muligheder for at træffe sundere valg og måske også lære dem at koble deres kost med deres trivsel. Risikoen for at disse erfaringer ikke har en effekt afhænger i høj

Titel: Kostpolitik og -problematikker på klubområdet

grad af de rammer som omgiver børnene, fordi de skal støttes i deres nye erfaringer og har lagt flere lagt på deres evne til at træffe sunde valg for dem selv. Det kan klubberne være arena for.

Med fokus på praksisforløb vil effekten muligvis kunne øges ved at pædagogerne få intensiveret deres praksisforløb enten af projektansvarlige eller studerende, som kan forgå under forskellige temaer, således alle klubbens pædagoger har mulighed for at deltage i tilberedninger og derved øger deres kundskaber hertil. Eksempelvis at der laves fælles mellemårtidstilberedningsdage hvor temaet er bagværk, frugt eller hvordan man inkluderer børnene i tilberedningen. Således ville hver enkelt pædagog have et større udbytte.

7. PERSPEKTIVERING

Det havde været oplagt at de idrætscertificerede klubber var idrætscertificeret gennem KOSMOS og at dette projekt kunne være et element i denne idrætscertificering, således at alle idrætscertificerede klubber også havde ernæring med i deres certificering.

Erfaringerne med denne målgruppe af børn på 10- 18 år er relevante i mange sammenhænge. I ungdomsårene danner børnene deres identitet og prøver kræfter med deres meninger, holdninger og handlinger i livet. I denne periode er det ikke forældrene som er rollemodeller, men i høj grad deres venner de spejler sig selv i. (Hygum og Olesen 1999) (Holm 2008). Dette projekt har også handlet om at have fokus på børnenes muligheder og handlinger i forhold til at træffe sunde valg for dem selv. Jeg anser indsigten og erfaringerne kan bidrage i væsentligt i forhold til andre projekter som omhandler samme målgruppe, eks. på erhvervsskolerne.

Ydermere ser jeg projektet som forløber for at efter-videreuddannelsesforløb til pædagoger, som omhandler kosten som pædagogisk værktøj for trivsel og inklusion, henvendt til klubområdet, men også SFO området.

Titel: Kostpolitik og -problematikker på klubområdet

8. REFERENCER:

Forebyggelseskommissionen (2009): Vi kan leve længere og sundere forebyggelseskommissions anbefalinger til en styrket forebyggende indsats. Udgivet af Forebyggelseskommissionen.

Holm L (2008): Mad, mennesker og måltider –samfundsvidenskabelige perspektiver, 1. udgave, 4. oplag, Munksgaard Danmark

Hygum E og Olesen S G (1999): Introduktion til pædagogisk teori og praksis, 2. udgave, 5. oplag, Forlaget PUC

Høje Taastrup Kommunes hjemmeside om ernæringspolitik:

http://www.htk.dk/Byraad/Politikker_og_strategier/Ernaeringspolitik.aspx hentet den. 8/3-2012

Riis O (2005): Samfundsvidenskab i praksis, Introduktion til anvendt metode. 1 udgave, 2. oplag Ole Riis og Hans Reitzel forlag

Rasmussen A og Due P (2007): Skolebørnsundersøgelsen 2006. Forskningsgruppen for børn og unges sundhed. Institut for Folkesundhedsvidenskab. Københavns universitet

Sundhedsstyrelsen (2009): Etik i forebyggelse og sundhedsfremme. Udgivet af sundhedsstyrelsen

Sundhedsstyrelsen (2010): Den nationale sundhedsprofil 2010- hvordan har du det? Udgivet af Sundhedsstyrelsen

Örtengren K (2004): The Logical Framework Approach. A summary of the theory behind the LFA method. Sida

Hjemmesider:

Fritids- ungdomsklub Blåkanten: <http://www.blaakanten.htk.dk/>

Fritids- ungdomsklub Parkvej: <http://www.parkvej.htk.dk/>