

Evaluering af projekt sund mad i dagtilbud

– et pilotprojekt i Hedensted Kommune



Af Karsten Sørensen
University College Syd, Udvikling og forskning, Videncenter for Sundhedsfremme
Nationalt videncenter KOSMOS

Indholdsfortegnelse

1. Indledning	3
2. Evalueringens formål og metode – evalueringsdesign.....	4
2.1 Dataindsamling og metoder	4
2.2 Evalueringsspørgsmål.....	5
2.3 Dokumentation	5
3. Baseline	6
3.1 Case 1 A.....	6
3.2 Case 1 B.....	7
3.3 Case 1 C	9
3.4 Sammenfatning af de tre cases	10
4. Slutevaluering	11
4.1 Case 2 A.....	11
4.2 Case 2 B.....	13
4.3 Case 2 C	14
4.4 Sammenfatning af de tre cases	16
5. Konklusioner og perspektivering	17
6. Kommentarer og anbefalinger fra Sundhedsafdelingen i Hedensted Kommune.....	19
Bilag 1 - Sund mad i daginstitutioner - ernæringsmæssige retningslinjer	22
Bilag 2 - Frokostguide 3-6 år	24
Bilag 3 - Interview med leverandør	26
Bilag 4 - Ugeplan madordning	27
Bilag 5 - Regnskab for projekt Sund mad i børnehaver 01.09.08-31.12.08	29

1. Indledning

Hedensted Kommune besluttede i foråret 2008 at iværksætte et udviklingsarbejde i tre daginstitutioner i Hedensted Kommune med at tilbyde et sundt måltid mad i en forsøgsperiode fra 1. august til 31. december 2008.

Baggrunden for udviklingsarbejdet er, at Folketinget har vedtaget, at kommunalbestyrelsen skal tilbyde alle børn i daginstitutioner et sundt frokostmåltid. Loven træder i kraft den 1. januar 2010.

Madordningen finansieres ved, at tilskud til institutioner skal udgøre mindst 70 % og forældrenes egenbetaling højst 30 % af de budgetterede bruttodriftsudgifter. For en familie uden friplads med et barn i børnehave vil indførelsen af madordningen i Hedensted Kommune betyde en øget forældrebetaling på ca. 320 kr. pr måned. Forældrebetalingen skal finansiere det samlede tilbud inklusiv fripladser.

Børn i 3-6 års alderen får 40-50 % af deres daglige energiindtag i daginstitutionen¹. Det er derfor umådelig vigtig, at kosten i institutionen indeholder de vitaminer, mineraler, fibre, proteiner mv., som børn i denne aldersgruppe har brug for, og som det er anbefalet i Nordiske Næringsrekommendationer.

I Hedensted Kommune er der 32 børnehaver fordelt over hele kommunen. 30 af institutionerne har ikke køkkenfaciliteter og personale til at forestå den daglige tilberedning af sund mad. Etablering af nye køkkener og ansættelse af personale er derfor økonomisk urealistisk.

Det undersøges derfor, om det er muligt ved samarbejde med en ekstern leverandør at få en praktisk fungerende madordning til en fastsat pris på 300 kr. pr måned (økonomien fremgår af bilag 3), der er ernæringsmæssig sund og attraktiv for børn og forældre. Ordningen skal kunne harmonere med de pædagogiske læreplaner.

Leverancen af maden må ikke stille krav om yderligere tilberedning. Maden skal kunne sættes direkte på spisebordet ved modtagelsen eller tages med på udflugt i form af madpakker. Eventuel overskydende mad smides ud.

Sundhedsafdelingen har på baggrund af Fødevarestyrelsens anbefalinger opstillet en række målsætninger og kvalitetskriterier, som den eksterne leverandør skulle leve op til.

(Målsætninger, krav til ernæringsmæssige standarder, antal måltider, fødevarergrupper mm. fremgår af bilag 1 og 2).

Som leverandør valgte dagpasningen at gå i samarbejde med en lokal leverandør. Leverandøren har med udgangspunkt i de af kommunen formulerede målsætninger og retningslinier udarbejdet menuplaner, som fremgår af bilag 4.

Sundhedsafdelingen besluttede desuden at få udviklingsarbejdet evalueret eksternt. Denne evaluering er foretaget af chefkonsulent Karsten Sørensen, Videncenter for Sundhedsfremme, UC Syd og Det nationale Videncenter Kosmos.

Det overordnede formål med evalueringen er dels at undersøge fordele og ulemper ved ekstern leverance sammenlignet med den forældresmurte madpakke, dels at undersøge i hvilken grad madtilbuddet har efterlevet kommunale krav og forventninger, dels at identificere problemstillinger, som er væsentlige og relevante i forbindelse med beslutning og implementering af eksternt leverede måltider til dagtilbud i Hedensted Kommune.

Evalueringen har såvel deskriptive som normative formål.

Evalueringens deskriptive formål er, at undersøge de i udviklingsarbejdet involverede aktørers erfaringsbaserede holdninger til og vurdering af kvalitet, værdi, nytte, fordele og ulemper samt problemer i et madtilbud baseret på ekstern leverance.

Evalueringens normative formål er, at identificere en række problemstillinger vedrørende logistik, økonomi, pædagogik mv., som knytter sig til beslutning og implementering af kommunens tilbud om et sundt måltid mad i dagtilbud. På baggrund af identifikation af problemstillinger har sundhedsafdelingen udarbejdet en række anbefalinger, som fremgår af rapporten.

Undersøgelsen er foretaget som fokusgruppeinterview med nøgleinformanter fra de tre daginstitutioner.

Hvad kan man bruge denne undersøgelse til?

¹ Mølgaard C, Dela F, Froberg K, Heitman B, Holm L, Holstein B, Madsen SA, Richelsen B, Tetens I: "Forebyggelse af overvægt blandt børn og unge – oplæg til en strategi". Motions- og Ernæringsrådet 2007

Undersøgelsen giver for det første kommunen en erfaringsbaseret vurdering af fordele og ulemper ved en ekstern leverandørordning af et madtilbud til børn i kommunens dagtilbud, og en erfaringsbaseret vurdering af, i hvilken grad madtilbuddet har efterlevet kommunens krav og forventninger, samt en oversigt over centrale og relevante problemstillinger, som knytter sig til beslutning og implementering af en ekstern leverandørordning.

Undersøgelsen giver for det andet dagtilbudene et overblik over de udfordringer, institutionen skal håndtere af såvel administrativ, organisatorisk og pædagogisk karakter.

For det tredje giver undersøgelsen potentielle leverandører indblik i den særlige pædagogiske kontekst, som et madtilbud skal indgå i.

Endeligt vil undersøgelsen for det fjerde kunne give input til øvrige kommuners beslutninger og planlægning af madtilbud.

2. Evalueringens formål og metode – evalueringsdesign

Evalueringens formål er at undersøge hvilke effekter madtilbuddet har haft, at undersøge hvilke fordele og ulemper aktørerne mener, at madtilbuddet har haft, samt at identificere væsentlige problemstillinger, som knytter sig til en leverandørordning.

Denne evaluering er en aktørevaluering, hvilket vil sige, at evalueringen skal opsamle de relevante aktørers erfaringsbaserede vurderinger af madtilbuddet.

Evalueringens hovedspørgsmål er følgende:

- Har maden levet op til kommunens og institutionernes forventninger?
- Hvilken betydning har madtilbuddet haft for børnenes sundhed?
- Hvilken betydning har madtilbuddet haft for institutionernes pædagogiske arbejde med mad og måltider?

Målet med evalueringen er:

- at få belyst om madtilbuddet har levet op til de af kommunen formulerede forventninger og krav
- at undersøge hvordan madtilbuddet har påvirket institutionernes pædagogiske arbejde
- at undersøge hvordan institutionernes pædagogiske arbejde har påvirket madtilbuddet
- at afdække fordele og ulemper ved en ekstern leverandørordning
- at identificere problemstillinger som knytter sig til beslutning, planlægning og implementering af madtilbud via ekstern leverandør.

2.1 Dataindsamling og metoder

Målet med nærværende evaluering er at frembringe erfaringsbaserede vurderinger af ekstern leverance af madtilbud til børn i dagtilbud. Derfor er der valgt et evalueringsdesign, som dels tilvejebringer nøglepersoners vurdering af madtilbuddet, dels kortlægger disse vurderinger baseret på erfaringer i praksis.

Undersøgelsen frembringer for det første data via desk-research, hvilket vil sige inddragelse af relevante dokumenter om kommunale forventninger og krav samt institutionernes formulerede værdier, målsætninger, principper og retningslinier.

For det andet frembringes data ved inddragelse af nøglepersoner som informanter. Undersøgelsen er ikke en totalundersøgelse, som en brugerundersøgelse f.eks. *kan* være. Nøglepersonerne er heller ikke repræsentative i kvantitativ forstand, hvilket ville have forudsat, at nøglepersonerne skulle repræsentere de samme relevante karakteristika, som den gruppe de tilhører.

Til gengæld er nøglepersonerne repræsentative i kvalitativ forstand, idet relevante aktører i forhold til undersøgelsens formål og mål inddrages.²

De relevante aktører er personer som via deres funktioner og opgaver har særlig adgang til viden om udviklingsarbejdet og udviklingsarbejdets effekter og problemstillinger.

Nøglepersonerne i denne undersøgelse er forældre, ledere og pædagoger fra de tre institutioner.

Der er anvendt kvalitative metoder i undersøgelsen: Dokumentanalyse og semistrukturerede fokusgruppinterviews.

² Jf. Steen Wackerhausen, Århus Universitet: "Kausalfeltmetoden. En metode til udvælgelse af personer i kvalitative undersøgelser".

Evalueringen er designet som et multiple case-studium, hvilket betyder, at flere institutionelle enheder udgør grundlaget for evalueringen.

Der er gennemført to fokusgruppeinterviews på hver af de tre daginstitutioner.

Et fokusgruppeinterview på hver institution i begyndelsen af forsøgsperioden og et fokusgruppeinterview på hver institution efter forsøgsperiodens udløb.

Evaluator har på baggrund af interviewene udarbejdet casebeskrivelser for de tre institutioner, som efterfølgende er blevet valideret af de interviewede.

De første tre cases repræsenterer en base-line for forsøget, og de tre sidste cases repræsenterer en slut-evaluering af forsøget.

Der er tilstræbt en håndværksmæssigt validitet, idet det er evaluators mål at fremstille såvel undersøgelsens forløb som dens resultater åbent. Herved skulle være skabt mulighed for gennemsigtighed i datagenerering og databehandling – og dermed være skabt mulighed for at læser kan gennemgå rapportens analyser, konklusioner og anbefalinger.

Undersøgelserne er gennemført som interviews, og informanterne er sikret fuld anonymitet i rapporten. Det vil sige, at det er evaluator bekendt, hvilke svar der er kommet fra hvilken informant, men at informanterne optræder i anonymiseret form i rapporten.

På institutionerne er der gennemført to kvalitative undersøgelser.

Med 'kvalitativ' menes, at der er gennemført fokusgruppeinterviews med informanter med udgangspunkt i en semistruktureret interviewguide. (se afsnit 3).

Det overordnede argument for valg af interviews som metode er med Kvaales beskrivelse at få indsigt i de interviewedes livsverden:

Jeg vil gerne forstå verden fra dit synspunkt. Jeg vil gerne vide, hvad du ved, på samme måde som du ved det. Jeg vil gerne forstå betydningen af dine oplevelser, være i dine sko, føle tingene, ligesom du føler dem, forklare tingene, ligesom du forklarer dem. Vil du være min lærer og hjælpe mig til at forstå? (Spradley 1979: 43 citeret i Kvale: 129-130).

Når fokusgruppeformen er valgt, er det fordi netop fokusgruppeformen giver mulighed for ikke blot at få indsigt i den enkelte informants erfaringer og vurderinger, men gennem samtalen at generere et rum, hvor informanterne også taler med hinanden om deres erfaringer/vurderinger.

Dette giver evaluator mulighed for dataindsamling på to niveauer: Dels de udsagn informanterne selv kommer med om egne erfaringer – og dels at iagttage den måde informanterne taler/italesætter deres egne erfaringer på.

2.2 Evalueringsspørgsmål

Samlet set kan undersøgelsen operationaliseres i følgende evalueringsspørgsmål:

1. Hvordan vurderer aktørerne kvalitet og effekter af madtilbuddet?
2. Hvilke fordele og ulemper mener aktørerne at den eksterne leverandørordning har haft?
3. Hvordan har den eksterne leverandørordning påvirket institutionernes pædagogiske virksomhed?
4. Hvilke problemstillinger er centrale i forhold til beslutning, planlægning og implementering af en eksternt leverandørordning?

Analysen har såvel deskriptive som normative formål. De deskriptive formål tilgodeses via besvarelse af hovedspørgsmålene 1-3; hovedspørgsmål 4 er af normativ karakter.

2.3 Dokumentation

Undersøgelsen dokumenteres i nærværende rapport, der publiceres på hjemmesiderne: Hedensted Kommune, Videncenter for Sundhedsfremme, UC Syd og Kosmos.

3. Baseline

Der er gennemført fokusgruppeinterviews på de tre deltagende institutioner inden udviklingsarbejdet startede. Disse interviews beskæftigede sig især med følgende hovedtemaer:

- Institutionens værdier, mål, principper og retningslinier vedrørende mad og måltider
- Institutionens madkultur, hvilket både omhandler maden og måltiderne
- Institutionens pædagogiske arbejde med mad og måltider
- Informanternes vurdering af kvaliteten af børnenes medbragte mad og drikke

3.1 Case 1 A

Denne case omhandler en naturbørnehave med cirka 70 børn. Institutionen er aldersopdelt i tre grupper: En gruppe for de treårige, en gruppe for de fireårige, og en gruppe for de fem-seksårige. Data til casen er frembragt via et fokusgruppeinterview med leder, tre pædagoger (en pædagog fra hver gruppe) samt to forældrerepræsentanter.

Kostpolitik

Ansvar, opgaven og kompetencen til at formulere kostpolitikker har hidtil været et decentralt anliggende. Børnehaven har formuleret og besluttet en kostpolitik, som dels indeholder målsætninger for mad og måltider, dels indeholder konkrete handleanvisninger.

Kostpolitikken er et resultat af en proces hvor det pædagogiske personale og ledelse udarbejdede et udkast, som efterfølgende er blevet drøftet og besluttet af forældrebestyrelsen.

Det overordnede mål for institutionens kostpolitik er:

1. Gennem sund kost at give børn mulighed for at udvikle sig optimalt (mentalt, motorisk og socialt)
2. Skabe glade aktive børn, som trives
3. Modvirke fejlnæring, overvægtsproblemer og spiseforstyrrelser.

Delmålet er, at børnene får en sund og varieret kost, som giver overskud til at være aktiv og sikrer læring.

Derudover vejleder børnehaven forældrene med hensyn til bl.a. madpakker dels i forbindelse med introduktionssamtaler til børnehaven, dels i form af en huskeseddel til forældrene.

Måltider i institutionen

Institutionen har følgende praksis vedrørende måltiderne: Institutionen serverer morgenmad fra kl. 6.45 til 7.30 for de børn, der har behov for det. Morgenmaden består af bl.a. havregrød, havregryn, tykmælk og groft brød samt frisk frugt og mælk.

På børnemøder mellem kl. 9 og 10 tilbydes ½ stk. rugbrød/groft knækbrød med smør samt frisk frugt eller grønt.

Midt på dagen spises madpakker.

Om eftermiddagen mellem kl. 13.30 og 14.00 tilbydes frugt, grønt og mælk og en gang om ugen grød, suppe el. lignende.

Efter kl. 16 tilbydes groft knækbrød med smør samt vand.

Måltiderne er fælles, hvilket betyder, at børn og voksne som hovedregel spiser sammen

Måltidet indtages hyppigt udendørs, men også indendørs. I grupperne bestemmer børnene primært selv, hvem de vil sidde sammen med ved bordene. Indimellem vælger personalet at give børnene mere faste pladser.

I tilfælde af meget dårligt vejr indtager børnene deres madpakker i børnehavens glasgang eller garderobe. Her sidder børnene sammen med dem, de har lyst til.

Madpakker

Den medbragte madpakke er dagens hovedmåltid.

Madpakken er et forældreansvar, men institutionen har formuleret brede retningslinier for madpakken. Den skal være mættende for børnene, den skal være fiberholdig og vitaminrig.

Madpakkerne vurderes generelt til at være af en god kvalitet og giver ikke anledning til at skulle gøres til et problem. Som en forælder beretter har hun kun en gang oplevet, at madpakken har været på dagsordenen til et forældremøde. Personalet understregede her betydningen af en mættende, alsidig og sund madpakke.

Det pædagogiske personale vurderer også, at madpakkerne ikke er et problem. Der gives kun et enkelt eksempel på et barn, hvis madpakke er for ensidig i form af for meget lyst brød og for meget syltetøj.

Fordelene ved forældresmurte madpakker angives at være følgende:

- Forældrene ved hvad børnene kan lide og sørger for at madpakken giver børnene lyst til at spise
- Forældrene kan kontrollere hvad barnet har spist og ikke spist af madpakken
- Forældrene har ansvaret for børnenes madpakke
- Forældrene kan lave madpakken sammen med barnet
- Forældrene kan lægge små overraskelser (f.eks.. et tegnet hjerte) i madpakken.

Ulemperne ved forældresmurte madpakker angives at være følgende:

- Der kan være en risiko for at den enkeltes madpakke bliver for ensidig
- Børnene kommer ikke til at møde ny og anderledes mad.

Frugtordning

Der er etableret en forældrebetalt frugtordning. Alle forældre deltager i denne ordning. Af økonomiske årsager er det valgt en frugtordning, som består af konventionelt fremstillet frugt.

Drikkevarer

Der drikkes hovedsagligt vand og varm saft i skovtiden om vinteren. I institutionen tilbydes hovedsagligt vand. Derudover har børnene drikkevarer med hjemmefra. Forældrene opfordres til at give børnene vand med.

Børnefødselsdage

I løbet af de år, børnene går i institutionen, fejres barnets fødselsdag en gang i hjemmet sammen med de øvrige børn fra stuen og det pædagogiske personale. De øvrige gange fejres fødselsdagen i institutionen. Der er vedtaget en begrænsning på, hvad børnene må medbringe til uddeling. Denne begrænsning er både økonomisk og stykvist formuleret: Maks. for 1 kr. slik eller maks. en flødebolle til hver.

Institutionens pædagogik

Institutionen arbejder pædagogisk med mad og måltider på forskellige måder.

For det første har institutionen haft temadage og –uger med børnene. Disse temaforløb har f.eks. handlet om kostråd og om maden "fra jord til bord". Desuden har institutionen haft et temaforløb om madens sukkerindhold og sukkerets negative betydning for sundheden.

For det andet har institutionen en tradition for bålmad, hvor børnene deltager i de konkrete aktiviteter, som er forbundet med forberedelse, indtagelse og oprydning af måltider.

For det tredje fører det pædagogiske personale samtaler med børnene om sundt og usundt. Disse samtaler kan være en integreret del af de fælles måltider mellem voksne og børn.

Disse bevidste aktiviteter vurderes af det pædagogiske personale at bidrage til at fremme målsætningerne i læreplanerne.

3.2 Case 1 B

Denne case omhandler en idrætsbørnehave med cirka 65 børn. Institutionen er aldersopdelt i tre grupper:

En gruppe for de tre-fireårige, en gruppe for de fire-femårige, og en gruppe for de fem-seksårige. Desuden er der to mindre grupper bestående af børn med særlige behov.

Data til casen er frembragt via et fokusgruppeinterview med souschef, en pædagog samt en forældrerepræsentant.

Kostpolitik

Ansvaret, opgaven og kompetencen til at formulere kostpolitikker har hidtil været et decentralt anliggende.

Børnehaven har ikke formuleret og besluttet en selvstændig kostpolitik, idet institutionen har prioriteret sin profil som pædagogisk idrætsbørnehave, men institutionens virksomhedsplan indeholder et afsnit om kost.

Af virksomhedsplanen fremgår at "fysisk aktivitet og sunde og velmagende måltider ikke blot skal forebygge i forhold til sygdom, men i sig selv være en kilde til trivsel og livsglæde".

Derudover vejleder det pædagogiske personale de få forældre, som giver deres børn en for ensidig og problematisk madpakke med.

Måltider i institutionen

Institutionen har følgende praksis vedrørende måltiderne:

Institutionen serverer morgenmad fra kl. 6.00 til 7.45 for de børn, der har behov for det. Morgenmaden består af bl.a. cornflakes, havregryn, yoghurt, ost og groft brød samt mælk.

Om formiddagen mellem kl. 8.30 og 9.00 tilbydes børnene ¼ rugbrød og ¼ stk. frugt (forældrebetalt).

Midt på dagen cirka kl. 11 spises madpakker.

Om eftermiddagen kl. 14.00 tilbydes frugt.

Derudover har institutionen "smør selv-dage", hvor hvert barn får en seddel med hjem om, hvad barnet skal medbringe til et fælles måltid. Hvert barns bidrag placeres på et fælles bord, hvorfra børnene selv sammen sætter, hvad de vil spise. Desuden bages der med børnene og der laves bålmad.

Måltiderne er fælles, hvilket betyder, at børn og voksne som hovedregel spiser sammen.

Måltidet indtages indendørs på den enkelte stue. Undtagelsen fra denne hovedregel er udflugter og ture, hvor børnene har madpakker og formiddagsfrugt med.

Børnene er under måltiderne placeret ved 6-personers borde sammen med en voksen.

For at skabe en god og hyggelig atmosfære læser pædagogen f.eks. historie under måltidet. Ved morgenbordet tændes hyppigt levende lys.

Institutionen forlanger, at børnene vasker hænder inden måltidet og der luftes ud før og efter måltidet.

Madpakker

Den medbragte madpakke er dagens hovedmåltid.

Madpakken er et forældreansvar. Madpakkerne vurderes generelt til at være alsidige og af en god kvalitet, og giver ikke anledning til at skulle gøres til et problem. Der gives kun få eksempler på børn, hvis madpakke er for ensidig i form af f.eks. for meget lyst brød. I disse tilfælde tager det pædagogiske personale en samtale med forældrene og rådgiver om, at den gode madpakke skal indeholde groft brød og grønt.

Fordelene ved forældresmurte madpakker angives at være følgende:

- Forældrene ved, hvad børnene kan lide og sørger for at madpakken giver børnene lyst til at spise
- Forældrene kan følge med i, hvad barnet har spist og ikke spist af madpakken
- At børnene pakker sine egne individuelle madkasser ud på tallerkener.

Der angives ikke ulemper ved forældresmurte madpakker.

Frugtordning

Der er etableret en forældrebetalt frugtordning. Alle forældre deltager i denne ordning som koster 180 kroner pr. kvartal.

Drikkevarer

Der drikkes hovedsagligt vand og mælk, og institutionen tilbyder såvel mælk som vand.

Børnefødselsdage

Børnene inviterer enten alle børn fra stuen med hjem eller alternativt holder sin fødselsdag på stuen.

I forhold til børnefødselsdage er det forældrene der bestemmer, hvad der skal serveres.

Ifølge det pædagogiske personale er "dette vores dårlige samvittighed".

Der er en tendens til, at det bliver for meget slik, kage og sodavand, og personalet har flere gange i institutionens nyhedsbrev opfordret forældre til, at der bliver mindre sukker i maden til fødselsdagene.

Institutionens pædagogik

Institutionen arbejder pædagogisk med mad og måltider på forskellige måder.

For det første har institutionen haft f.eks. emneuger med børnene. Disse emneuger har f.eks. været et indianerprojekt og besøg hos madproducenter.

For det andet fører det pædagogiske personale samtaler med børnene om sundt og usundt. Disse samtaler er almindeligvis en integreret del af de fælles måltider mellem voksne og børn.

Disse aktiviteter vurderes ikke af det pædagogiske personale at bidrage specielt til at fremme målsætningerne i læreplanerne, hvorimod aktiviteterne vurderes at spille godt sammen med børnehavens idrætskoncept.

3.3 Case 1 C

Denne case omhandler en børnehave med cirka 80 børn. Institutionen er opdelt i fire grupper, hvoraf den ene gruppe er en gruppe for børn med særlige behov.

Data til casen er frembragt via et fokusgruppinterview med leder og souschef fra institutionen.

Kostpolitik

Ansvar, opgaven og kompetencen til at formulere kostpolitikker har hidtil været et decentralt anliggende. Børnehaven har formuleret og besluttet en kostpolitik, som for det første indeholder en hensigtserklæring for institutionens tilbud, nemlig så vidt det er økonomisk muligt at tilbyde økologiske produkter.

For det andet indeholder kostpolitikken en beskrivelse af, hvilken mad der tilbydes af institutionen om morgenen, formiddagen og eftermiddagen, samt hvilke forventninger institutionen har til de forældresmurte madpakker.

Derudover inspirerer børnehaven forældrene med hensyn til madpakker ved at hænge plakater op med gode ideer til madpakken samt har drøftet med forældrene i bestyrelsen og på forældremøder, hvad der er lødige mad.

Måltider i institutionen

Institutionen har følgende praksis vedrørende måltiderne:

Institutionen serverer morgenmad fra kl. 6.15 til 8.00 for de børn, der har behov for det. Morgenmaden består af hjemmebagt groft brød, ost, marmelade, rosiner, frugt, yoghurt, havregryn og cornflakes og økologisk mælk. Dette måltid indtages i køkkenet.

Mellem kl. 8.15 og 9.15 spiser børnene en lille medbragt madpakke. Desuden tilbyder børnehaven her frugt og grønt.

Mellem kl. 11.00 og 11.30 spises medbragte madpakker. Hertil tilbyder børnehaven økologisk minimælk, skummetmælk, kærnemælk eller vand. Børnehaven har formuleret i sin kostpolitik, at den forventer at begge madpakker indeholder rugbrød med pålæg.

Om eftermiddagen kl. 14 tilbydes frugt, grønt, salater eller brød. Hertil drikkes vand.

Sidst på dagen tilbydes børnene knækbrød med smør og ost.

Måltiderne er fælles, hvilket betyder, at børn og voksne som hovedregel spiser sammen.

Måltiderne indtages typisk på stuerne, hvor børnene sidder i familiegrupper. Det varierer fra stue til stue om disse familiegrupper er faste eller ej, og det varierer også på den enkelte stue afhængigt af børnegruppens konkrete sammensætning. En fleksibel familiegruppe dannes f.eks. ved at to børn på skift får lov til at bestemme, hvem de gerne vil sidde sammen med, eller ved at alle børn selv bestemmer, hvem de vil sidde sammen med.

Pædagogerne sætter rammerne om frokostmåltidet ved dels at sørge for, at måltidet starter samtidigt, og at der er den fornødne tid til at børnene kan nå at blive mætte.

Børnene vasker hænder inden måltidet, og der bliver luftet ud efter måltidet.

Ud over de daglige måltider har børnehaven en række traditioner som f.eks. høstfest, fastelavnsfest, julefrokost og påskefrokost med børnene mv.

Madpakker

De medbragte madpakker er dels dagens hovedmåltid, dels et supplement til formiddagens frugt- og grønttilbud.

Madpakken er et forældreansvar, men institutionen har i sin kostpolitik formuleret den forventning til madpakkerne, at der skal være rugbrød med pålæg.

Madpakkerne vurderes generelt til at være af en god kvalitet, og giver ikke anledning til de store problemer.

Fordelene ved forældresmurte madpakker angives at være følgende:

- Forældrene har et ansvar at skulle leve op til
- Muliggør en pædagogisk fleksibilitet: Madpakker gør det nemt i forbindelse med ture og spontane ændringer i, hvor maden skal indtages henne
- Muliggør at barnet kan regulere sin spising efter, hvornår det er sultent.

Der angives ingen problemer med forældresmurte madpakker. Leder og souschef har erfaring for, at hvis barnets madpakke er for ensidig eller for sukkerholdig, løser en dialog med forældrene dette problem.

Frugtordning

Der er etableret en institutionsbetalt frugtordning. Frugt- og grønttilbuddet er økologisk.

Drikkevarer

Der drikkes økologisk minimælk, skummetmælk, kærnemælk eller vand.

Børnefødselsdage

Børnefødselsdagen fejres enten i hjemmet med stuens børn og pædagoger eller i børnehaven.

Institutionen har gennem årene drøftet meget med forældrene, hvad der er lødige mad og hvad der er acceptabelt/uacceptabelt i forbindelse med børnefødselsdage.

Eksempler på lødige mad er pølsehorn og boller med pålæg. Det er f.eks. acceptabelt at komme med en kage for at fejre barnets fødselsdag, men børnene skal så have en lille madpakke med, som de først skal spise.

Det er f.eks. uacceptabelt at uddele store slikposer og at servere sodavand.

Leder og souschef vurderer, at lødigheden af mad og drikkevarer til børnefødselsdage er blevet markant bedre gennem de senere år.

Institutionens pædagogik

Institutionen arbejder pædagogisk med mad og måltider på forskellige måder.

For det første har institutionen en gang om måneden "månedens frugt og grønt". Der vælges et fødeemne (f.eks. hyldebær, kastanjer mm.), som der bliver samtalet med børnene om og sammen med børnene om-dannet til noget spiseligt.

For det andet har institutionen sine traditioner omkring højtider, hvor børnene deltager i de konkrete aktiviteter, som er forbundet med forberedelse, indtagelse og oprydning af måltider. Desuden har institutionen te-mauger, hvor mad og måltider kan indgå.

For det tredje fører det pædagogiske personale samtaler med børnene om hvad vi spiser, hvad der er spændende og hvorfor. Disse samtaler kan være en integreret del af de fælles måltider mellem voksne og børn.

Disse bevidste aktiviteter vurderes af det pædagogiske personale at bidrage til at fremme målsætningerne i læreplanerne, samtidig med at de pædagogiske læreplaner har fremmet det pædagogiske personales bevidsthed om måltidet som middel til at opnå målene i de pædagogiske læreplaner.

3.4 Sammenfatning af de tre cases

Fælles for de tre daginstitutioner er, at ansvaret, opgaven og kompetencen til at formulere en kostpolitik hidtil har været et decentralt anliggende. Alle tre institutioner har formuleret sig skriftligt om institutionernes *kost-politik*.

En institution har i virksomhedsplanen formuleret nogle sundhedsmæssige effektmål, som maden skal opfylde; en anden institution har beskrevet hvilken mad institutionen tilbyder og hvilke forventninger institutionen har til de forældresmurte madpakker; en tredje institution har formuleret målsætninger for institutionens mad og måltider, målsætninger for ønskværdige sundhedsmæssige effekter samt konkrete handleanvisninger.

Fælles for alle tre institutioner er, at alsidig og varieret mad er en ønskværdig værdi, og at der ikke kun fokuseres på maden, men også på måltidet.

Endeligt er det især tydeligt i to af institutionernes skriftlige formuleringer, at institutionerne opererer med et positivt sundhedsbegreb i forhold til mad: Maden skal både bidrage til sygdomsforebyggelse og velværefremme.

To af institutionerne har desuden fået ændret på, hvad der bliver serveret på børnefødselsdage.

Måltiderne i institutionerne forløber efter en fast hverdagsrytme. Alle institutioner har et morgenmadstilbud, et formiddagstilbud og et eftermiddagstilbud. I tilbuddet indgår grønt og frugt samt drikkevarer.

På to af institutionerne er frugttilbuddet forældrefinansieret.

Måltiderne indtages i hovedparten af tilfældene i grupper, hvor børn og voksne sidder sammen.

Maden der tilbydes, er tilstræbt sund, alsidig og varieret, og måltidet som social institution prioriteres såvel i de pædagogiske drøftelser som den pædagogiske praksis: Der arbejdes bevidst med at skabe en hyggelig atmosfære omkring måltiderne og at styrke fællesskaberne i institutionerne.

Der er en god positiv madkultur på de tre institutioner.

Madpakkerne vurderes generelt til at være af god kvalitet og lødige karakter. Der nævnes i interviewene kun få eksempler på børn, hvis madpakker har været for ensidige og usunde. Dette er typisk madpakker, som er for sukkerholdige eller domineret af for meget lyst brød.

Institutionerne har formuleret såvel skriftligt som mundtligt forventninger til de forældresmurte madpakker. Disse forventninger kan være formuleret positivt: Madpakker skal være mættende, alsidige og varieret. Derudover vejleder og inspirerer institutionerne forældrene til at lave alsidige og varierede madpakker. Dette foregår f.eks. gennem samtaler, huskesedler, plakatoslag mm.

Forventningerne kan også være formuleret handleforeskrivende: "Madpakken skal indeholde rugbrød med pålæg".

I de tilfælde hvor barnets madpakke ikke lever op til de formulerede forventninger, tager pædagogerne en samtale med forældrene til barnet.

Der gives på alle tre institutioner flere argumenter for fordele ved forældresmurte madpakker:

- Samværsargumentet: Børn og forældre kan smøre madpakke sammen.
- Spiseargumentet: Forældrene ved, hvad børnene kan lide og ikke lide og kan dermed tage hensyn til barnets smagspræferencer.
- Informationsargumentet: Forældrene kan følge med i, hvor meget deres barn har spist til frokost.
- Ansvarsargumentet: Forældrene har ansvaret for deres børn og derfor også ansvaret for deres børns mad og spisning.
- Det symbolske argument: Madpakken er også en kærlighedserklæring fra forældre til barn.
- Det pædagogiske argument: Madpakken kan indtages inde og ude, på ture osv., hvilket muliggør pædagogisk fleksibilitet.

På en af de tre institutioner gives der også eksempler på ulemper ved madpakkeordningen, dels at der er en risiko for at madpakken bliver ensidig, dels at børnene ikke bliver præsenteret for noget nyt.

De tre institutioner arbejder med mad og måltider som en integreret del af den *pædagogiske virksomhed*.

Pædagogiske temadage og temauger er et gennemgående fænomen, hvor der bliver iværksat pædagogiske aktiviteter, som har til formål at fremme børns læring om mad. Disse temaer repræsenterer et bredt indholdsmæssigt spektrum fra kostråd, sukker og sukkerets betydning, forskellige fødeemner indenfor frugt og grønt til mad i andre kulturer, hvor maden kommer fra og besøg hos madproducenter.

Fælles madlavning, som også typisk er en integreret del af pædagogiske temadage, er et andet gennemgående fænomen. Her inddrages børnene i beslutning, planlægning, indkøb, madlavning osv., hvilket både har til formål at øge børnenes læring om mad og måltider, men også til formål at bidrage til dannelsen af sunde madvaner.

Den pædagogiske samtale om mad og måltider er et tredje gennemgående fænomen. Denne samtale kan kobles med måltidssituationen, temadage og den fælles madlavning.

På to af institutionerne vurderes det, at det pædagogiske arbejde med mad og måltider i institutionerne bidrager til at opfylde nogle af målsætningerne i de pædagogiske læreplaner; i den tredje institution vurderes de pædagogiske aktiviteter vedrørende mad og måltider at harmonere godt med institutionens idrætspædagogiske profil.

4. Slutevaluering

Der er gennemført tre fokusgruppintervjuer efter forsøgsperiodens afslutning. Interviewene har kredset om følgende temaer:

1. Maden. Vurdering af madens kvalitet og af i hvilken grad børnene har spist den i madordningen tilbudte mad.
2. Sundhedsmæssige effekter. Hvordan madordningen ifølge informanterne har påvirket børnenes sundhed.
3. Madkultur. Hvordan madordningen har påvirket institutionens madkultur.
4. Samarbejdet mellem leverandør og institutioner.
5. Pædagogik. Hvordan madordningen har påvirket institutionernes pædagogiske virksomhed.
6. Fordele og ulemper ved den afprøvede madordning.

4.1 Case 2 A

Interview med samme institution som i case 1 A. Deltagere i interviewet var leder, tre pædagoger og en forældre samt evaluator.

Madordningen

Alle børn minus tolv børn har deltaget i madordningen. Blandt det pædagogiske personale har nogle deltaget, andre ikke. Madpakkebørnene har spist sammen med madordningsbørnene, hvilket ikke har givet anledning til problemer.

Børnenes lyst til at spise den mad, som madordningen indeholdt, varierer temmelig meget.

For det første er der en aldersspecifik forskel, idet institutionens yngste børn har spist med større lyst end institutionens ældste børn, dog har alle børn i institutionen fået suppleret med rugbrød efter behov.

For det andet er der præferenceforskelle, hvilket har givet sig udtryk i, at nogle af de præsenterede menuer er der blevet spist meget lidt af (især hos de større børn). Dette forhold udtrykkes på følgende måde: "Den varme mad var svær at sælgeovre hos os".

Enkelte børn er blevet frameltdt ordningen i løbet af forsøgsperioden, fordi de ikke fik tilstrækkeligt med mad. Samlet vurderet har maden været en succes for de yngste børn, som stort set har spist alle menuer, men en noget mere begrænset succes hos institutionens ældre børn.

De børn, som under madpakkeordningen har spist ensidigt, har ikke spist mindre ensidigt under forsøgsordningen: "Man bliver jo ikke mindre kræsen af, at maden kommer ude fra".

Madens kvalitet i form af alsidighed og variation vurderes generelt til at have været ok.

Det er vanskeligt at vurdere den sundhedsmæssige effekt af madordningen sammenlignet med madpakkeordningen.

Der er anvendt forskellige modeller i det pædagogiske personales distribution af maden:

1. Voksen-barn modellen. Den voksne har serveret maden på fade ved bordene og efterfølgende har barnet sammensat sin egen tallerken
2. Serveringsmodellen, hvor den voksne sammensætter og serverer tallerkenen for børnene
3. Smør selv-modellen, hvor maden stilles frem som buffet og barnet selv sammensætter sin tallerken.

Det vurderes, at madordningen har påvirket institutionens madkultur, idet det sociale aspekt i forbindelse med måltidet er blevet styrket: "Børnene har hygget sig med at sidde og smøre madder sammen", måltidet er "blevet mere hyggeligt".

Desuden vurderer pædagogerne, at madkulturen er blevet styrket i kraft af at alle børn på stuerne har spist sammen. Måltidet tager dog væsentlig længere tid end under madpakkeordningen.

Madordningen og institutionens pædagogik

Madordningen har ikke givet anledning til revision af institutionens politik og pædagogikker vedrørende mad og måltider.

Madordningen påvirker især institutionens pædagogik på følgende måder:

1. En ekstern leverandørordning vanskeliggør mulighederne for spontane aktiviteter, idet maden skal afhentes af en pædagog i institutionen, hvis stuen er på tur.
2. Det pædagogiske personale bruger mere tid på denne madordning end på en madpakkeordning, hvilket kan have som konsekvens at omsorgsarbejdet tager tiden fra andet pædagogisk arbejde.
3. Der kan være en forældre forventning om at pædagogerne præcist ved, hvad det enkelte barn har spist, hvilket af mange grunde kan være vanskeligt at honorere.

Desuden har madordningen påvirket den pædagogiske samtale mellem børn og voksne.

Den pædagogiske samtale mellem voksne og børn om mad, hvor maden kommer fra, hvad børnene kan lide og ikke lide er blevet styrket på stuen med de yngste børn.

Til gengæld er den pædagogiske samtale mellem voksne og børn blevet forringet på de andre stuer, idet det mere har handlet om "det kan jeg lide", "det kan jeg ikke lide".

Samarbejde mellem leverandør og institution

Leverandøren har ifølge informanterne udvist stor samarbejdsvilje og fleksibilitet i form af at tilpasse maden og leverancerne efter brugernes og institutionernes behov. Eksempler herpå er følgende:

- Leverandøren har leveret mad i varmekasser efter institutionens ønske
- Leverandøren har anrettet maden på fade, så pædagogerne ikke skulle bruge tid på det
- Leverandøren har lavet burgerboller
- Leverandøren har udvist stor lydhørhed over for institutionens pædagogiske prioriteringer f.eks. at levere råvarer til bålmad.

Fordele ved den afprøvede madordning

Der fremhæves en række fordele ved den afprøvede madordning:

- Det har været godt at børnene er blevet præsenteret for noget nyt mad – sammen med vennerne

- Især institutionens yngste børn har haft glæde og gavn ved ordningen
- En positiv effekt på måltidskulturen
- Forældrene sparer tid om morgenen
- Pædagogcitater: "Det er godt, at vi alle sammen får det samme".

Ulemper ved den afprøvede madordning

Der fremhæves en række ulemper ved madordningen:

- Der har været en del eksempler på børn, der har fået for lidt at spise og derfor enten skulle have rugbrødsmadder og/eller er blevet meget sultne på et senere tidspunkt.
- En del af de børn, som spiste ensidigt under madpakkeordningen, spiste også ensidigt under madordningen.
- Det er for det pædagogiske personale tidskrævende at distribuere maden.
- Forsøget har været en frit-valgsordning, hvilket er uhensigtsmæssigt. Citat: "Det er enten eller".
- Forældrene mister kontrol med hvad og hvor meget deres børn spiser.
- Forældrecitat: "Mangler det omsorgsmæssige i at give sit barn mad med i institutionen lavet af "kærlighed".
- Forældrecitat: "Mangler at kunne tilgodese barnets individuelle ønsker og behov".

4.2 Case 2 B

Interview med samme institution som i case 1 B. Deltagere i interviewet var leder og en forælder samt evaluator.

Madordningen

Alle børn minus tre børn har deltaget i madordningen. Blandt det pædagogiske personale har nogle deltaget, andre ikke. Af hensyn til de børn der ikke har deltaget, vurderer lederen, at det er en fordel, at der også er personale som ikke har deltaget, idet det dermed har været signaleret, at såvel madpakken som madordningen er lige legitime.

Børnene vurderes generelt at have været glade for tilbuddet og benyttet sig af det. Madordningen vurderes til at have været en "varieret succes".

Madens kvalitet i form af alsidighed og variation vurderes til at have været okay, men den ene informant kunne godt have ønsket sig yderligere variation.

Madens kvalitet vurderes til at have været dalende i løbet af forsøgsperioden: I starten var alt hjemmelavet, hvad det ikke var i slutningen af perioden.

Menuplaner vurderes som værende meget væsentlige som information til forældrene, idet forældrene kan indrette aftensmaden derefter. Det har derfor været en frustrationskilde, hvis menuplanerne er blevet afvejet.

Det er vanskeligt at vurdere den sundhedsmæssige effekt af madordningen sammenlignet med madpakkeordningen.

Der er anvendt forskellige modeller i det pædagogiske personales distribution af maden:

1. Voksen-barn modellen. Den voksne har præsenteret maden og efterfølgende har barnet sammensat sin tallerken
2. Serveringsmodellen, hvor den voksne sammensætter og serverer tallerkenen for børnene
3. Smør selv-modellen, hvor maden stilles frem og barnet selv sammensætter sin tallerken.

Det vurderes ikke, at madordningen har påvirket institutionens madkultur væsentligt bortset fra to aspekter: For det første tager måltidet længere tid end tidligere, for det andet skal det pædagogiske personale have mere fokus på at sørge for det sociale aspekt i forbindelse med måltidet.

Madordningen og institutionens pædagogik

Madordningen har ikke givet anledning til revision af institutionens politik og pædagogikker vedrørende mad og måltider, hvilket udtrykkes i følgende citat:

"Vi er lige så bevidste eller lidt bevidste om mad og måltider, som vi var før ordningen".

Madordningen påvirker især institutionens pædagogik på følgende måder:

1. En ekstern leverandørordning reducerer mulighederne for spontane aktiviteter, idet institutionen f.eks. ikke kan vælge at tage på skovtur, hvor vejret er godt, hvis det ikke er meddelt leverandøren flere dage i forvejen.
2. Det pædagogiske personale bruger mere tid på denne madordning end på en madpakkeordning, hvilket kan have som konsekvens at omsorgsarbejdet tager tiden fra andet pædagogisk arbejde.
3. Der kan være en forældre forventning om at pædagogerne præcist ved, hvad det enkelte barn har spist, hvilket af mange grunde kan være vanskeligt at honorere.

Samarbejde mellem leverandør og institution

Leverandøren har ifølge informanterne udvist stor samarbejdsvilje og fleksibilitet i form af at tilpasse maden og leverancerne efter brugernes og institutionernes behov. Eksempler herpå er følgende:

- Der er af leverandør udarbejdet særligt tilbud til børn med f.eks. allergi
- Der er af leverandør udvist stor fleksibilitet med hensyn til tidspunkter for leverancer
- Leverandøren har efterlevet konkrete kritikpunkter f.eks. ændret på mængden af mad afhængigt af om institutionen har vurderet, at der enten har været for lidt eller for meget mad
- Leverandøren har udvist stor lydhørhed over for institutionens pædagogiske prioriteringer.

Fordele ved den afprøvede madordning

Der fremhæves en række fordele ved den afprøvede madordning:

- Det har været sundt, at børnene er blevet præsenteret for mad, som de måske ikke er vant til
- De børn, som tidligere har spist meget ensidigt via deres madpakker, har spist mere alsidigt
- Der er en del forældre, som værdsætter denne service frem for selv at skulle smøre madpakker.

Ulemper ved den afprøvede madordning

Der fremhæves en række ulemper ved madordningen:

- Der har været eksempler på børn, der har fået for lidt at spise og derfor er blevet meget sultne på et senere tidspunkt
- Der er eksempler på børn, som har svært ved at kontrollere, hvornår de har fået tilstrækkeligt og derfor spist for meget
- Det er for det pædagogiske personale tidskrævende at distribuere maden
- Det går ud over den pædagogiske fleksibilitet, idet det er nødvendigt at meddele leverandør ønsker om ændringer flere dage forinden
- Den pædagogiske kvalitet i planlægning, indkøb og madlavning til måltider går tabt
- Forældrene mister kontrol med hvad og hvor meget deres børn spiser
- "Mange børn elsker madpakker"
- "Ansvaret flyttes fra forældrene til pædagogerne".

4.3 Case 2 C

Interview med samme institution som i case 1 C. Deltagere i interviewet var to ledere, to forældre samt evaluator.

Madordningen

Alle børn minus to børn har deltaget i madordningen. Blandt det pædagogiske personale har nogle deltaget, andre ikke. Madpakkebørnene har spist sammen med madordningsbørnene, hvilket ikke har givet anledning til problemer.

Børnenes lyst til at spise den mad, som madordningen indeholdt, varierer temmelig meget.

Flere børn har været sultne efter madtilbuddet, enten fordi mængden af mad (i nogle situationer) har været for lille, eller fordi børnene ikke brød sig om den mad, som madtilbuddet indeholdt.

Der har især været problemer med den varme mad, hvorimod smør selv-ordningen har været ok.

For at kompensere for at flere børn ikke spiste maden eller der ikke var tilstrækkeligt med mad, har forældrene til de børn, som ikke spiste tilstrækkeligt, suppleret med forældresmurte madpakker. Desuden har institutionen måttet supplere madordningen med en rugbrødsordning til de børn, som var sultne.

Børnenes lyst til at spise maden handler ikke kun om maden, men "også om hvordan den bliver præsenteret" (forældrecitat).

Flere forældre har i løbet af forsøgsordningen tilkendegivet, at de ønskede deres børn ud af madordningen.

Madens kvalitet i form af alsidighed og variation vurderes generelt til at have været ok, især i begyndelsen og i slutningen af forsøgsperioden, men "der har også været mange gentagelser".

Det er vanskeligt at vurdere en sundhedsmæssig effekt af madordningen, men sammenlignet med madpakkeordningen er den sundhedsmæssige effekt for flere børn negativ, idet de ikke har fået tilstrækkelig med mad via madordningen. Til gengæld er der også børn, som er begyndt at interessere sig for mad, som de tidligere ikke spiste.

Der er anvendt forskellige modeller i det pædagogiske personales distribution af maden:

1. Serveringsmodellen, hvor den voksne sammensætter og serverer tallerkenen for børnene
2. Smør selv-modellen, hvor maden stilles frem og barnet selv sammensætter sin tallerken.

Det vurderes, at madordningen ikke har påvirket institutionens måltidskultur.

Måltidet tager dog væsentlig længere tid end under madpakkeordningen.

Madordningen og institutionens pædagogik

Madordningen har ikke givet anledning til revision af institutionens politik og pædagogikker vedrørende mad og måltider.

Madordningen påvirker især institutionens pædagogik på følgende måder:

1. En ekstern leverandørordning vanskeliggør mulighederne for spontane aktiviteter, idet pædagogiske aktiviteter nemt bliver styret af hvornår maden leveres.
2. Det pædagogiske personale bruger mere tid på denne madordning end på en madpakkeordning, hvilket kan have som konsekvens at omsorgsarbejdet tager tiden fra andet pædagogisk arbejde.
3. Færdiglavet mad er vanskelig at integrere i et pædagogisk arbejde, som har til formål at fremme børnenes læring om mad.

Institutionen har fra forsøgsperiodens start indført den regel blandt børnene, at de ikke på forhånd har måttet kommentere maden negativt.

Endeligt har samarbejdet mellem forældre og institution især været påvirket i starten af forsøgsperioden, idet forældrene har været interesseret i at vide, om deres barn har spist af madtilbuddet.

Samarbejde mellem leverandør og institution

Leverandøren har ifølge informanterne udvist stort engagement, samarbejdsvilje og fleksibilitet i form af at tilpasse maden og leverancerne efter brugernes og institutionernes behov. Eksempler herpå er følgende:

- Leverandøren har skåret brød i skiver for at fritage det pædagogiske personale for denne opgave
- Leverandøren har anrettet maden på fade, så pædagogerne ikke skulle bruge tid på det
- Leverandøren har udvist stor lydhørhed over for institutionens pædagogiske prioriteringer f.eks. at levere råvarer til bålmad.

Men der har også været et problem med leverance af det rigtige brød til et allergi-barn.

Fordele ved den afprøvede madordning

Der fremhæves en række fordele ved den afprøvede madordning:

- Det har været godt at børnene er blevet præsenteret for noget nyt mad
- Nogle børn er blevet positivt nysgerrige over for andre fødeemner end dem, de normalt spiser
- Forældrene sparer tid om morgenen, idet de ikke skal smøre madpakker
- Forældrecitat: "Det er godt, at vi alle får det samme".

Ulemper ved den afprøvede madordning

Der fremhæves en række ulemper ved madordningen:

- Der har været mange eksempler på børn, der har fået for lidt at spise og derfor enten skulle have rugbrødsadder og/eller spise egen medbragt madpakke
- Det er for det pædagogiske personale tidskrævende at distribuere maden
- Forældrecitat: "Der er brugt for mange pædagogtimer på det praktiske".

4.4 Sammenfatning af de tre cases

Hovedparten af børnene på de tre institutioner har deltaget i forsøgsordningen, blandt det pædagogiske personale har nogle deltaget, andre ikke.

Det vurderes ikke, at det har givet anledning til problemer for børnene, at nogle har deltaget og andre ikke.

Generelt vurderes *madens* kvalitet i form af alsidighed og variation at have været ok, især vurderer informanterne fra to af institutionerne kvaliteten god i begyndelsen og i slutningen af forsøgsperioden.

Et par informanter efterlyser dog, at madordningen havde været mere varieret.

På alle institutionerne er der eksempler på børn, der har fået for lidt at spise. Antallet af børn som har fået for lidt at spise varierer fra institution til institution. På en institution tales der om enkelte eksempler herpå, på en anden institution tales der om, at det især er blandt institutionens ældre børn, hvor der har været flere, der ikke har fået nok at spise og på den tredje institution har opgaven med at sørge for, at børnene fik tilstrækkeligt at spise fyldt meget i hverdagen.

Forklaringerne på, at der er børn, der har fået for lidt at spise, er:

1. Leverancen har ikke hver gang ramt behovet vedrørende mængde
2. Leverancen har nogle gange bestået af menuer, som børnene ikke brød sig om.

Ovenstående problemer har især gjort sig gældende i forhold til varme retter, og ikke i forhold til smør selv-dage (hvor leverandøren har leveret brød, pålæg mm.).

Især på en institution har det voldt problemer, idet institutionen både har været nødsaget til at supplere med et rugbrødstilbud samt forældresmurte madpakker.

På en anden institution har man måttet supplere madordningen med et rugbrødstilbud.

Det kan ikke dokumenteres, hvilken *effekt* madordningen har haft på børnenes *sundhed*, men det kan sandsynliggøres på baggrund af informanternes observationer og vurderinger.

I de situationer hvor der er børn, der har fået for lidt at spise, er den sundhedsmæssig effekt for disse med stor sandsynlighed negativ.

De få børn, der er begyndt at spise mindre ensidigt, har med stor sandsynlighed haft en positiv sundhedsmæssig effekt.

Frokostmåltidet har taget længere tid under forsøgsordningen end under madpakkeordningen, hvilket af nogle informanter betragtes som uproblematisk, af andre informanter problematisk, idet måltidet tager tid fra det pædagogiske arbejde.

En informant vurderer, at madordningen har påvirket måltidskulturen i positiv retning, idet alle spiser sammen under madordningen; en anden informant vurderer, at måltidskulturen er blevet påvirket negativt, idet børnene har haft nogle mishagsytringer i forhold til maden.

Generelt har madordningen ikke ændret på måltidskulturen.

Madordningen har påvirket institutionernes *pædagogik og pædagogernes arbejde*.

Madordningen har haft konsekvenser for den pædagogiske spontanitet og fleksibilitet. Institutionernes muligheder for at foretage spontane ændringer f.eks. i form af beslutning om formiddagsture ud af huset er blevet vanskeliggjorte.

Betingelserne for at arbejde pædagogisk med mad og måltider har også ændret sig, idet institutionerne ikke længere kan inddrage børnene i indkøb i forbindelse med fælles madlavning.

Der er desuden en tendens til at den pædagogiske samtale mellem voksne og børn i forbindelse med måltidet kan ændre karakter til at blive domineret af børns negative kommentarer om maden. En enkelt institution har undgået dette ved at opstille en spilleregul for børnene om ikke at komme med negative bemærkninger.

Madordningen har også påvirket det pædagogiske personales arbejde. For det første bruges der en del personaletid på distribution og præsentation af maden. For det andet bruges der tid på motivationsarbejde i form af på forskellige måder at få børnene til at smage på den leverede mad. For det tredje har det i nogle

tilfælde påvirket samarbejdet mellem forældre og personale, idet nogle forældre har ønsket at vide, hvor meget og hvad deres eget barn har spist.

Madordningen har ikke givet anledning til at institutionerne har ændret på værdier, mål, principper, retningslinier mv. i forhold til kost.

Samarbejdet med *leverandøren* fremhæves på de tre institutioner som overvejende meget positivt. Leverandøren har været meget lydhør over for institutionernes ønsker og behov; har taget konkrete kritikpunkter til efterretning; udvist stor fleksibilitet i forhold til leverancetidspunkter og formen af leverancerne samt formået at tage individuelle hensyn i forhold til f.eks. allergibørn.

På de tre institutioner sættes der spørgsmålstegn ved, om det overhovedet er muligt at levere tilstrækkelig mad, som er sund, alsidig og varieret inden for den økonomiske ramme, som ordningen har fungeret inden for.³

De tre institutioner fremhæver to væsentlige *fordele ved madordningen*: For det første at børnene er blevet præsenteret for anden mad, end de måske er vant til; for det andet er der en del forældre, som værdsætter den service som en madordning er.

Desuden fremhæves det af flere informanter, at det er en fordel, at alle børn får den samme mad.

En institution vurderer, at madordningen har betydet, at de børn, som tidligere spiste ensidigt, er begyndt at spise mere alsidigt. En anden institution vurderer ikke, at madordningen har haft nogen effekt på ensidigt spisende børn.

De tre institutioner fremhæver flere *ulempes* ved den afprøvede madordning.

For det første har der på institutionerne været problemer med sultne børn om end problemets omfang synes at variere såvel mellem institutionerne som internt i institutionerne.

For det andet har madordningen haft konsekvenser for institutionernes pædagogik og det pædagogiske personales arbejdsfunktioner, som er problematiske.

Endeligt er der en del forældre, som af flere grunde foretrækker madpakkeordning frem for en madordning:

- De forældre, som har været nødsaget til at supplere madordningen med en forældresmurt madpakke, mener ikke, at madordningen har været et gode.
- De forældre, som har haft problemer med, at deres barn har været sulten, mener, at ordningen har været et problem.
- Der er forældre, som mener, at madordningen har resulteret i et informationstab, idet forældrene ikke længere kan følge med i, hvad og hvor meget deres børn har spist.
- Muligheden for at tilgodese individuelle præferencer og behov er vanskeligere i en madordning end i en madpakkeordning.
- Der er forældre, som finder det utilfredsstillende, at en madordning fratager forældrene ansvaret for at drage omsorg for eget barn.

5. Konklusioner og perspektivering

Kommunen har formuleret en række forventninger til sund mad og den sundhedsmæssige effekt af sund mad i daginstitutioner.

"Ernæringsrigtig mad i tilpas mængde er vigtigt, så børnene:

- Vokser og udvikler sig
- Har energi til at være aktive
- Har energi til at koncentrere sig
- Føler sig godt tilpasse
- Ikke bliver syge
- Lærer sunde vaner så tidligt i livet som muligt
- Ikke bliver overvægtige".

Institutionernes generelle vurdering af madordningen er, at den har været sund, alsidig og varieret og at madordningen har haft den kvalitet, at børnene er blevet præsenteret for anden mad end den, de normalt spiser.

³ Forældrebetalingen har været 300 kr. pr. barn pr. måned.

Til gengæld har der været flere eksempler på problemer med sultne børn, enten fordi mængden af mad har været for lille, eller fordi børnene ikke brød sig om menuen eller ikke kunne motiveres til at spise dem. Madordningen har derfor ikke helt levet op til målsætningen om "ernæringsrigtig mad i tilpas mængde".

Der kan ikke dokumenteres nogen markant positiv sundhedsmæssig effekt af madordningen, hvilket bl.a. kan tilskrives det forhold, at institutionernes madkultur i forvejen var overvejende sund, at langt de fleste børn i forvejen var sunde og raske, at børnenes madpakker var karakteriseret af en god kvalitet og at børnenes drikke- og spisevaner i forvejen var overvejende gode og sunde. Det kan dog sandsynliggøres, at madordningen har haft forskellige sundhedsmæssige effekter på forskellige børn, hvorfor der kan udledes følgende effekter:

- En positiv effekt. De børn, som tidligere spiste ensidigt, men under madordningen har spist alsidigt og tilstrækkeligt, må formodes at have haft gavn af ordningen.
- En negativ effekt. De børn, som tidligere fik tilstrækkeligt med mad, som var sund, alsidig og varieret, men som nogle gange ikke har fået tilstrækkeligt med mad via madtilbuddet, må formodes ikke at have haft gavn af ordningen. Institutionerne/forældrene har her kompenseret i form af supplerende tilbud.
- En neutral effekt. Dette gælder dels for de børn, som både spiste sundt, tilstrækkeligt, alsidigt og varieret under madpakkeordningen og madordningen, dels for de børn, som spiste ensidigt under såvel madpakkeordningen som madordningen.

Madordningens effekt på institutionernes *måltidskultur* har enten været neutral eller positiv: Måltidet som rammen om det sociale fællesskab er enten blevet fastholdt eller styrket.

Brugernes, dvs. forældrenes, vurderinger af den afprøvede madordning udviser modsatrettede tendenser:

- En del forældre betragter en madordning som en god serviceydelse.
- En del forældre foretrækker madpakkeordningen af erfaringsbaserede grunde (negative erfaringer fra den afprøvede madordning), ideologiske grunde (holdninger til hvad der er forældreansvar og -opgaver) og følelsesmæssige grunde (madpakkens symbolske betydning).

Den afprøvede madordning har identificeret en række problemstillinger, som kommunen i forhold til fremtidige leverandørordninger bør forholde sig til.

1. Økonomi og madmængde og -kvalitet: Det har vist sig vanskeligt inden for en økonomisk ramme af 300 kr. pr. barn at levere mad i tilstrækkelige mængde og kvalitet.
2. Menuer til børn. Forsøget har vist, at det kræver indsigt i børns spise- og smagspræferencer at levere menuer, som børn har lyst til at spise/kan motiveres til at spise.
3. Leverandøren har i forsøgsperioden taget individuelle hensyn til f.eks. allergibørn, hvilket understreger behovet for at udarbejde kravspecifikationer, der tilgodeser individuelle behov.
4. Kvaliteten af madordningen. Forsøget har vist, at en madordning ikke nødvendigvis højner kvaliteten af madtilbuddet til børn.
5. Forventninger til den sundhedsmæssige effekt af madordninger. Forsøget har vist, at de sundhedsmæssige gevinster af en madordning kan være uhyre begrænsede (og endda negative), hvorfor der er en risiko for, at en madordning vil opleves som værende et tilbageskridt i forhold til en madpakkeordning.
6. Brugertilfredshed. Forsøget har vist, at nogle forældre er tilfredse med et servicetilbud som en madordning, og at nogle forældre er utilfredse. Et madtilbud som erstatter en i øvrigt god madpakkeordning kan derfor være kilde til forældreutilfredshed.

En madordning baseret på ekstern leverance har en række utilsigtede pædagogiske konsekvenser.

For det første har det konsekvens for det pædagogiske personales arbejdsopgaver:

1. Det pædagogiske personale bruger tid på distribution og præsentation af maden. Forsøget har vist, at denne opgave er noget tidskrævende.
2. Det pædagogiske personale bruger energi på at motivere børn til at spise den leverede mad. Forsøget har vist, at det især har været en opgave i forhold til mindre børnevenlige menuer og i forhold til "kræsne" børn.
3. Det pædagogiske personale skal observere, om der er børn, der får for lidt mad. Forsøget har vist, at der på institutionerne i varierende grad og omfang har været behov for at supplere madordningen.

For det andet har det konsekvenser for den pædagogiske virksomhed i institutionerne:

1. Den pædagogiske spontanitet vanskeliggøres. Forsøget har vist, at pædagogisk spontanitet og ekstern madleverance er vanskeligt foreneligt.
2. Pædagogiske aktiviteter i forhold til mad og måltider. Forsøget har vist, at det er vigtigt, at madleverancer ikke har som konsekvens, at institutionernes pædagogiske arbejde med at lave mad sammen med børnene forringes. Desuden er der en risiko for, at den læring og dannelse som er et resultat af beslutning, planlægning, indkøb, madlavning og organisering af måltidet går tabt.
3. Den pædagogiske samtale. Forsøget har vist, at forældrene især i starten af forsøgsperioden spurgte det pædagogiske personale om og hvor meget deres egne børn havde spist.

Den afprøvede madordning rejser overordnet den problemstilling, om det er maden, der skal være styrende for pædagogikken, eller pædagogikken, der skal være styrende for maden. Derfor er det vigtigt at være opmærksom på følgende aspekter:

1. Flexibilitet. Kan en leverandørordning være fleksibel med hensyn til tidspunkter for leverancer og afleveringssteder?
2. Alsidighed. En leverandørordning bør indeholde såvel færdige menuer som råvarer, så institutionerne kan lave mad sammen med børnene.

I den afprøvede madordning har leverandør udvist stor fleksibilitet og imødekommenhed over for institutionernes pædagogiske behov og prioriteringer, men der bliver i fokusgruppeinterviewene udtrykt stor skepsis og bekymring for, om en sådan fleksibilitet og imødekommenhed vil være mulig i en fremtidig leverandørordning.

Som konsekvens heraf peger informanterne fra de tre institutioner på, at den optimale sundhedsmæssige og pædagogiske løsning på en fælles madordning ville være, at den enkelte institution havde faciliteter og kapacitet til at lave maden selv.

6. Kommentarer og anbefalinger fra Sundhedsafdelingen i Hedensted Kommune

På baggrund af evalueringsrapportens tematisering af problemstillinger vedrørende det gennemførte pilotprojekt har Sundhedsafdelingen i Hedensted Kommune nedenstående kommentarer og anbefalinger i forhold til implementering af en ekstern leverandørordning.

Sund og varieret mad

Variert mad er forudsætningen for at behovet for alle næringsstoffer imødekommes⁴. Derfor er det vigtigt, at maden, som tilbydes i daginstitutionerne, er alsidig. Hvis børn kun tilbydes den mad, de kan lide, kan der være en risiko for, at de spiser ensidigt med fejlnæring og sygdomme til følge. Gentagelser i menuerne kan være positivt, da det bidrager til genkendelighed og tryghed, mens "ukendt" mad kan udfordre børnene, pirre deres nysgerrighed og bidrage til udviklingen af varierede madvaner. Børn kan desuden være mere modtagelige for "ukendt" mad, når de er sammen med deres kammerater frem for i hjemmet.

Anbefalinger:

- Menuplanerne skal være varierede, så børnene tilbydes mad fra alle fødevaregrupper og med variation indenfor fødevaregrupperne.
- Der skal være en passende balance mellem "kendt" og "ukendt" mad, hverken for meget eller for lidt af det ene eller det andet.
- Smør selv-ordningen har været populær i pilotprojektet, hvorfor en ekstern leverandør kan tage udgangspunkt heri og gradvist introducere alternativer.
- Hæng menuplanerne op på et synligt sted i daginstitutionen, så forældrene kan supplere madordningen i daginstitutionen/planlægge aftensmaden herudfra. Leverandøren skal naturligvis overholde menuplanerne.
- Den enkelte daginstitution kan lave en procedure for, hvordan forældre bedst informeres om deres barns spisevaner den pågældende dag.

Evalueringen viser, at pædagogerne bl.a. anvender en serveringsmodel. Det frie valg og selvstændighed bør dog understøttes, så børnene lærer selv at træffe sunde og varierede valg.

Anbefaling:

- Lad børnene selv øse op på deres tallerken.

⁴ *Kostrådene 2005*, Ernæringsrådet og Danmarks Fødevareforskning (2005), p. 51.

Mængder og portionsstørrelser

Institutionerne i pilotprojektet har tilkendegivet, at der ind imellem har været for lidt mad. Gram-vægten som leverandøren skulle efterleve for de enkelte madvarer, er de officielle danske anbefalinger. Gram-vægten er gennemsnitsværdier, hvor nogle børn vil spise lidt mere, andre lidt mindre.

Børn fødes med en naturlig evne til at regulere deres energiindtag ud fra energibehov. Nogle dage spiser de som en fugl, andre dage som en hest. Langt de fleste mindre børn vil sige til, når de er sultne og mætte.

Børns naturlige evne til at regulere sult påvirkes/ødelægges, hvis andre bestemmer, hvor meget de skal spise. F.eks. ansporer store portionsstørrelser til øget energiindtag⁵.

Anbefalinger:

- Muligheden for at kunne spise sig mæt skal altid være der, og det skal naturligvis være økonomisk muligt.
- Lad tallerkenmodellen (se bilag 2) være synlig under måltidet, og lad børnene øse op på tallerkenen herudfra, så de får en fornemmelse af det anbefalede relative forhold og i hvilke mængder.
- "Tving" ikke børnene til at spise op.
- Informer (evt. fra centralt hold) om børns naturlige evne til at regulere energiindtag.
- Det vil være et samarbejde mellem forældre og pædagogisk personale at registrere, om det enkelte barn trives, udvikler sig samt har en passende vægt i forhold til højde og alder, hvilket vil indikere, om det generelle energiindtag er passende.

Evalueringen viser endvidere, at nogle børn har haft svært ved at kontrollere, hvornår de har fået tilstrækkeligt mad, og derfor har spist for meget. Det kan blive et problem, idet for meget mad over en længere periode i forhold til energibehov kan medføre overvægt⁶.

Anbefaling:

- Lad børnene selv øse op på tallerkenen.
- Inspirer børnene til at mærke efter sult/mæthed.
- Tal med børnene om følelsen af sult og om den kan være udtryk for noget andet, f.eks. kedsomhed, tristhed e.l.
- Den enkelte daginstitution opfordres til at udarbejde retningslinjer for, hvordan de bedst muligt hjælper hvert enkelt barn til at få en passende mængde mad.

Kræsenhed, præferencer og individuelle hensyn

Kræsenhed kan være et større eller mindre problem i perioder hos mindre børn. Der er en tendens til, at især de ældste børn i pilotprojektet har benyttet sig af det supplerende tilbud, hvorfor det kan forventes, at børn der fra starten af deres daginstitutionperiode bliver en del af en madordning, i mindre grad vil udvise kræsenhed. De deltagende institutioner har i pilotprojektet etableret rugbrødsordninger som supplement til madtilbuddet. Rugbrødsordninger er fint i tilfælde af mangel på mad, men det er ikke ideelt at tilbyde rugbrød (hver gang) i tilfælde af kræsenhed. Hvis børnene ved, at der er et alternativ, vil de givetvis være mindre nysgerrige på at smage ny mad.

Anbefalinger:

- Der skal være mad nok, så alle kan blive mætte.
- Lad børnene selv øse op på deres tallerken, så det er dem, der afgør, hvad de har mod på at smage. Ved at lade børnene øse op på tallerkenen kan børnene vælge de madvarer, de lyster. Når maden er lødigt, er børnene garanteret sund mad uanset, hvad de vælger. Det kan desuden reducere/fjerne behovet for, at det pædagogiske personale skal motivere børnene til at spise maden.
- Gør det ikke til et problem, hvis et barn ikke vil spise maden. Lad barnet passe sin tallerken i fred og ro.
- Accepter, at der er visse madvarer, som det enkelte barn ikke kan lide.
- Lav retningslinjer i den enkelte daginstitution for, hvordan kræsenhed takles.
- Menuplanerne skal være varierede for at imødekomme forskellige præferencer.
- Individuelle smagspræferencer kan leverandøren ikke tage specifikke hensyn til om end denne skal have kendskab til børns smagspræferencer og tilbyde børnevenlige retter herudfra.
- Leverandøren kan kalde retterne sjove navne, så man ikke risikerer, at børnene ikke vil smage på en ret, fordi den f.eks. hedder noget med fisk.
- Leverandøren skal være modtagelig over for ris og ros samt inspiration til menuerne.
- Individuelle behov kan kun tilgodeses i tilfælde af lægelig begrundelse. Der skal udarbejdes/udstikkes ernæringsmæssige retningslinjer for børn med allergi.

⁵ Forebyggelse blandt børn og unge – oplæg til en strategi, Motions og Ernæringsrådet (2007), p. 58.

⁶ Nordic Nutrition Recommendations 2004. Integrating nutrition and physical activity (2004), p. 114.

Præsentation, servering og det pædagogiske måltid

Evalueringen viser, at måden maden præsenteres på og andres reaktioner har betydning. Børn spiser ligesom voksne med øjnene, og påvirkes af andres kommentarer om maden.

Anbefalinger:

- Leverandøren skal anrette maden pænt.
- Pædagoger og forældre opfordres til at lave en aftale om at være positive og interesserede i forhold til maden.
- Lav retningslinjer for, hvordan man taler om maden, hvad siger man ikke etc.

Evalueringen peger endvidere på, at måltidet tager længere tid end den tidligere madpakkeordning, og at nogle pædagogiske medarbejdere oplever, at madordningen i pilotprojektet har taget tid fra det pædagogiske arbejde. Men måltidet kan ligeledes styrke det sociale fællesskab; alle spiser det samme og på samme tid. Tiden skal ikke gå til distribution af maden, men til at spise sammen med børnene og tale med dem om maden. Måltidet er også en del af den pædagogiske dagligdag i en daginstitution, og er blot én måde at være sammen på. Måltidet kan desuden være et middel til at imødekomme/opnå målene i de pædagogiske læreplaner.

Anbefalinger:

- Leverandøren leverer maden på fade, der er lige til at sætte på de enkelte borde.
- Det bør drøftes i den enkelte daginstitution, hvordan tiden omkring måltidet kan anvendes bedst muligt og hvordan. F.eks. ved at det pædagogiske personale ikke øser maden op til hvert barn, men at børnene selv øser op fra fade, der står på de enkelte borde.
- Lav retningslinjer for måltidet; procedure, hvem, hvad og hvornår samt hvordan det sikres, at børnene ikke "bare sidder og venter på maden".
- Lav gerne "smør selv".

Evalueringsrapporten påpeger, at færdiglavet mad kan være vanskelig at integrere i den pædagogiske praksis. Selvom maden leveres færdiglavet, kan pædagoger og børn stadig samtale herom.

Anbefalinger:

- Tal med børnene om syn/duft/smag/konsistens, hvor maden kommer fra, hvad maden er lavet af etc.
- Leverandøren kan ind imellem levere råvarer, som tilberedes af pædagoger og børn, såfremt der er faciliteter hertil.
- På "ud af huset ture" kan daginstitutionen besøge fødevarereproducenter, herunder daginstitutionens egen madleverandør.

Pædagogerne er rollemodeller for børnene.

Anbefaling:

- Det pædagogiske personale anbefales at deltage i madordningen, så de spiser den samme mad som børnene.

Det er en udfordring for fremtidige aftaler om ekstern leverance at undgå, at daginstitutionerne mister fleksibilitet i deres dagligdag, og at madordningen kommer til at diktere det pædagogiske arbejde. Et godt samarbejde mellem leverandør og daginstitution er vigtigt/nødvendigt.

Anbefaling:

- Tal med leverandøren om den daglige praksis i daginstitutionen og om forventninger til madordningen mv.
- Lav en kommunikationsplan; hvem er kontaktperson i daginstitutionen og hos leverandøren og hvordan foregår kommunikationen (ris, ros, ideer, ændringer mv.).

Ansvar og sundhed

Børn opholder sig mange timer dagligt i institutioner. Derfor må børns sundhed være et fælles ansvar og et samarbejde mellem forældre og pædagogisk personale.

Sundhedsmæssige effekter kan ikke nødvendigvis måles efter en kort pilotprojektperiode og positive sundhedsmæssige effekter kan være vanskeligt at opnå i daginstitutioner med en høj standard i madpakker. I børnehaver, hvor standarden af madpakker ikke er god/høj, vil effekten af en madordning givetvis have en positiv sundhedsmæssig effekt.

Bilag 1 - Sund mad i daginstitutioner - ernæringsmæssige retningslinjer

Kilder: De Nordiske Næringsstof Rekommandationer (2004) og Forslag til retningslinjer for sund kost i skoler og institutioner, DFVF (2005).

Ernæringsrigtig mad i tilpas mængde er vigtigt, så børnene...

- Vokser og udvikler sig
- Har energi til at være aktive
- Har energi til at koncentrere sig
- Føler sig godt tilpasse
- Ikke bliver syge
- Lærer sunde madvaner så tidligt i livet som muligt
- Ikke bliver overvægtige

Energibehov

3-6-årige børn har et gennemsnitligt energibehov på 6.200 kJ pr. dag

Måltidsfordeling – hvor tit skal børn spise?

De 6.200 kJ bør fordeles over hele dagen, så børnene får en jævn energitilførsel.

3 hovedmåltider og 2-3 mellemmåltider anbefales:

Morgenmad: 20 %	= 1240 kJ
Mellemmåltid: 5 %	= 310 kJ
Frokost: 25 %	= 1550 kJ
Mellemmåltid: 15-20 %	= 930-1240 kJ
Aftensmad: 25 %	= 1550 kJ
Mellemmåltid (afhængig af tidspunkt for sengetid): 5-10 %	= 310-620 kJ

Omsat til mad svarer 1550 kJ ca. til f.eks.:

Kold frokost: 50 g brød, 25 g grøntsager, 15 g kødpålæg, 20 g fiskepålæg, ¼ æg, 25 g frugt og 150 g mælk.
Varm frokost: 65 g kød/fisk/fjerkræ, 150 g kartofler/ris/pasta, 25 g grøntsager, 25 g frugt og 150 g mælk.

Daglig energifordeling

Mad består af fedt, protein og kulhydrat, der hver især er nødvendige. Ud af de 6.200 kJ, som børn gennemsnitligt skal have dagligt, bør indtaget af fedt, protein og kulhydrat fordeles således⁷:

Fedt:	25-35 E%
Mættet fedt:	Max. 10 E%
Enkeltumættet fedt:	10-15 E%
Flerumættet fedt:	5-10 E%
Protein:	10-20 E%
Kulhydrater:	50-60 E%
Sukker:	Max. 10 E%
Kostfibre:	Ved skolealderen bør indtaget af kostfibre minimum være 10 g pr. dag og derefter gradvist øges.

Energifordeling i det enkelte måltid

Energien fra fedt, protein og kulhydrat i det enkelte frokostmåltid bør fordeles inden for følgende intervaller:

Protein:	10-20 %
Kulhydrat:	50-60 %
Sukker:	Max. 10 %
Fedt:	25-35 %

⁷ Som gennemsnit over mindst en uge.

I praksis

Børnene skal have et varieret måltid, der indeholder mad fra alle fødevarergrupper, og hvor det veksles mellem alle madvarer inden for hver fødevarergruppe.

Fødevarergrupper:

- Brød, gryn
- Kartofler, ris og pasta
- Frugt og grønt
- Kød, æg
- Fisk
- Mælk og ost
- Fedtstof

Overordnet set gælder følgende retningslinjer

- Flere kostfibre
- Mindre fedt – især mættet fedt
- Mere fisk
- Frugt og grønt til alle måltider
- Tilbehør i form af kartofler, ris eller pasta til det varme måltid. Kartofler bør serveres som hovedregel.
- Reduceret indtag af sukker

Væske

Væskebehovet er ca. 1 ½ l pr. dag, hvilket kan dækkes således:

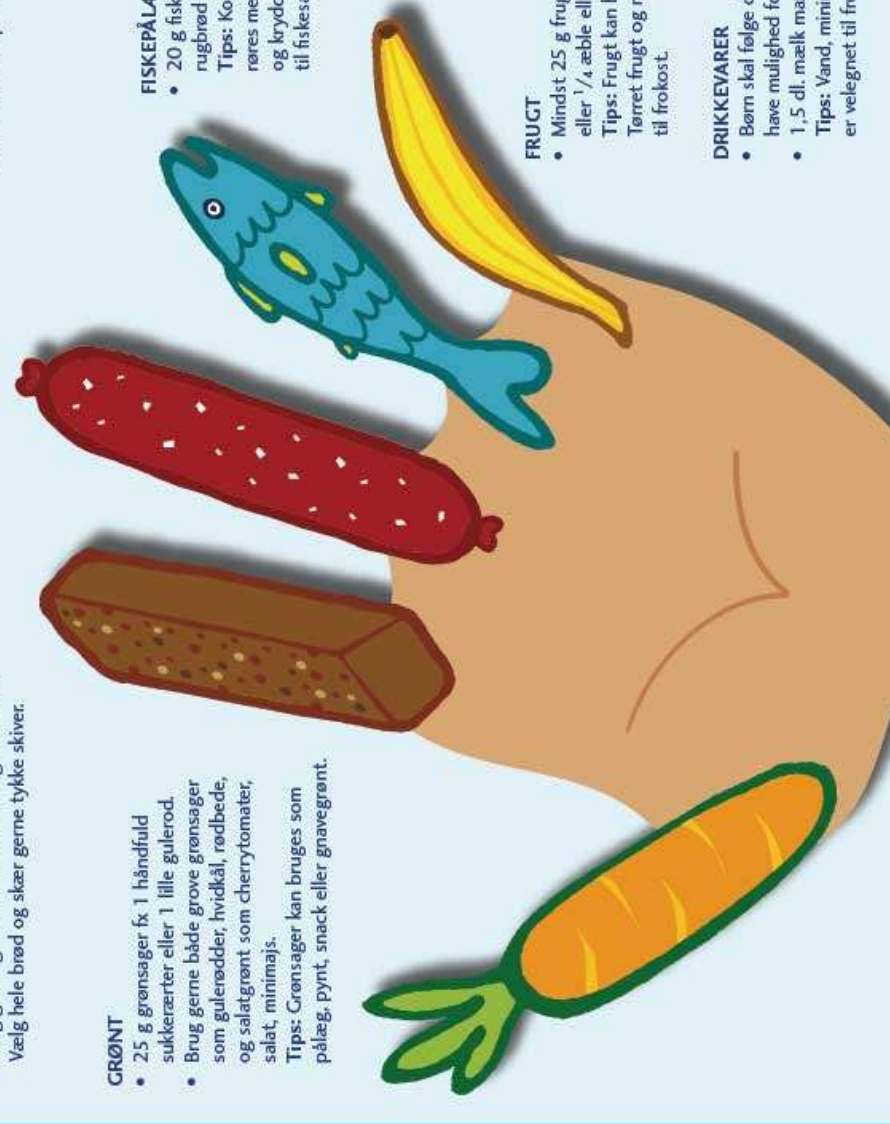
½ l mager mælk (minimælk, skummetmælk, kærnemælk)

1 glas juice

Resten vand

Når det er varmt eller børnene er fysisk aktive, er behovet for væske større.

GI' DEN KOLDE FROKOST EN HÅND – SÅ MEGET AF HVER!



BRØD

- 1 skive brød ca. 50 g.
- Mindst halvdelen bør være groft, min 6 g fiber pr. 100 g.
- Vælg brød med max 5 g sukker og fedt pr. 100 g.

Tips: Vælg helst rugbrød – det mætter bedst. Vælg gerne grovboller eller andet groft brød. Vælg hele brød og skær gerne tykke skiver.

GRØNT

- 25 g grønsager fx. 1 håndfuld sukkerærter eller 1 lille gulerod.
- Brug gerne både grove grønsager som gulerødder, hvidkål, rødbede, og salatgrønt som cherrytomater, salat, minimajs.

Tips: Grønsager kan bruges som pålæg, pynt, snack eller gnavegrønt.

PÅLÆG

- 15 g kødpålæg fx. 1 - 1 1/2 skive pålæg.
- Pålægget bør indeholde max 10 g fedt pr. 100 g.
- Æg: 1/4 æg og max 3-4 æg om ugen. Spar på fedtstoffet på brødet max 2 g pr. skive brød.

Tips: Vælg gerne pålægstyper som filet, skinke, kylling eller mager leverpostej. Kødpålægget kan ernæringsmæssigt erstattes af bælgfrugter fx humus eller bønnepostej. Hvis der skal bruges fedtstof, vælg da gerne plantemargarin eller minariner. Bruges ost, mayonnaise eller remoulade så bør fedtstoffer på brødet undgås.

FISKEPÅLÆG

- 20 g fiskepålæg fx. 1/2 skive rugbrød med fiskepålæg.

Tips: Kogt eller dampet fisk kan røres med syrnede mælkeprodukter og krydderurter, og er velegnede til fiskesalater.

FRUGT

- Mindst 25 g frugt fx. 1/4 banan eller 1/4 æble eller 1 lille håndfuld druer.

Tips: Frugt kan bruges som pålæg og pynt. Tørret frugt og nødder er også velegnede til frokost.

DRIKKEVARER

- Børn skal følge deres tørst og skal have mulighed for at få frisk drikkevand.
- 1,5 dl. mælk max 0,5 g fedt pr. 100 g.

Tips: Vand, minimælk og skummetmælk er velegnet til frokosten.

Frokostguiden giver inspiration, fakta og tips til hvilke fødevarer, der er vitale for en sund frokost, hvad enten den er kold eller varm.


Energi til hele dagen
Det er vigtigt at spise sund mad og drikke rigeligt i løbet af hele dagen, gerne fordelt på 3 hovedmåltider og 2 mellemmåltider. Måden giver energi og indeholder vitaminer og mineraler, som er nødvendige for kroppen.

Spis varieret
Du får tilstrækkeligt med energi, vitaminer og mineraler ved at spise sundt hver dag, men der er forskel på, hvor meget maden indeholder. Det er derfor vigtigt at spise varieret, og frokosten er en vigtig del af de sunde madvaner.

Du kan hente opskrifterne på varm og kold frokost på www.altomkost.dk

alt om kost!
SMAG FOR LIVET!
www.altomkost.dk

Bestilling: 2008200



Y-TALLERKENEN TIL DEN

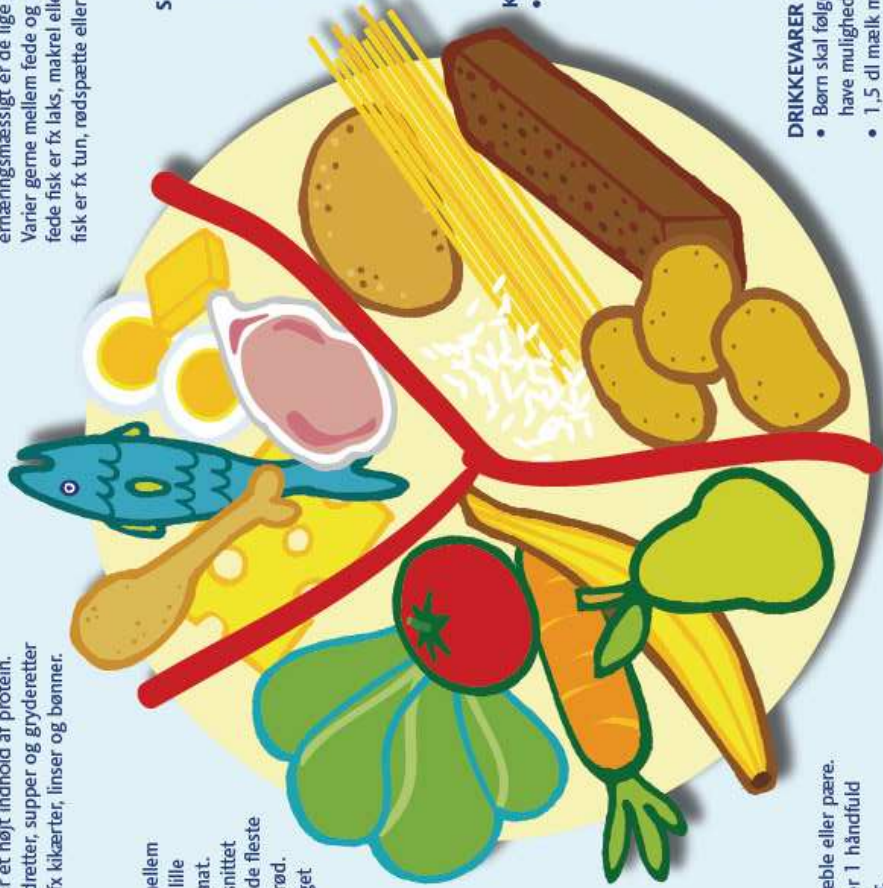
VARME FROKOST

KØD

- 3 x 65 g kød om ugen fx 1 frikadelle, kyllingelår eller 1 stykke steg.
 - Væg kødstykker med max 10 g fedt pr 100 g.
- Tips:** 80 g bælgfrugter kan erstatte 65 g kød, da bælgfrugter har et højt indhold af protein. Suppler gerne kødretter, supper og gryderetter med bælgfrugter fx kikærter, linser og bønner.

GRØNT

- 25 g grønt fx 1 mellem buket broccoli, 1 lille gulerod eller 1 tomat.
- Tips:** Revet eller snittet grønt kan indgå i de fleste varme retter og brød. Grønsager er meget velegnede til supper.



FRUGT

- 25 g frugt fx 1/2 æble eller pære.
- 1 skive melon eller 1 håndfuld kirsebær/vindruer.
- Tips:** Udsåret frugt er velegnet i salater og som dessert.

FISK

- 1 x 65 g fisk om ugen fx 1 fiskefrikadelle eller 1 lille stykke laks.
- Tips:** Væg gerne fersk eller frossen fisk, ernæringsmæssigt er de lige gode. Varier gerne mellem fede og magre fisketyper, fede fisk er fx laks, makrel eller silde og magre fisk er fx tun, rødspætte eller torske.

SPAR PÅ FEDTSTOFFET

Vælg planteoiler fx raps-, oliven-, vindrukerneolie. Husk, at fedtstoffet skal fordeles mellem de forskellige madvarer som fx til stegning, marinade, dressinger og sovs. Ost bidrager også med fedtstof, begræns derfor mængden af ost. 3-6 årige bør max få 5 g fedt til frokost om dagen.

KARTOFLER, RIS OC PASTA

- 150 g kartofler, ris eller pasta fx 2 mellemstore kartofler, eller 3/4 dl kogt ris, bulgur eller couscous.
- Tips:** Kartofler er velegnede som bagekartofler, kartoffelpandekager eller ovnbagte kartofler.

DRIKKEVARER

- Børn skal følge deres tørst og skal have mulighed for at få frisk drikkevand.
 - 1,5 dl mælk max 0,5 g fedt pr 100 g.
- Tips:** Vand, minimælk og skummetmælk er velegnet til frokosten.



Y-tallerkenen er en huskeregel for, hvordan en sund og varieret frokost kan sammensættes. Y-tallerkenen gælder for både børn og voksne, og for alle dagens måltider. Fordelingen for en sund frokost er:

- Kød, fjerkræ, æg, fisk, ost og fedtstof skal udgøre 1/5 af tallerkenen.
- Brød, kartofler, ris eller pasta skal udgøre 2/5 af tallerkenen.
- Grønsager og frugt skal også udgøre 2/5 af tallerkenen.

Du kan hente opskrift-erne på varm og kold frokost på www.altomkost.dk

alt om kost
SMAG FOR LIVET
www.altomkost.dk

Bestillingsnr.: 2006200



Bilag 3 - Interview med leverandør

Evaluatoren har foretaget et telefoninterview med leverandøren. Telefoninterviewet har kredset om følgende spørgsmål:

1. Hvordan har kommunens ernæringsmæssige retningslinier indgået i madordningen?
2. Økonomien. Forretningsmæssige aspekter.
3. Hvordan har samarbejdet med institutionerne været?
4. Logistikken. Hvilke udfordringer har der været?
5. Hvilke anbefalinger har du til fremtidige leverandørordninger?

Ad 1. Madordningen

Leverandøren har tilstræbt en efterlevelse af såvel de ernæringsmæssige retningslinier som af Y-tallerkenen i madtilbuddet. Udover disse retningslinier har leverandøren især forsøgt at tilstræbe variation i tilbuddet. Leverandøren vurderer, at såvel efterlevelse af retningslinierne som den fornødne variation har været opfyldt på ugebasis.

Leverandøren har for at imødekomme børns smagspræferencer bevidst underkrydret maden og har taget såvel individuelle hensyn til enkelte børn (f.eks. allergibørn) som individuelle hensyn til den enkelte institutions ønsker og prioriteringer.

Ad 2. Økonomien

Leverandøren har i betaling for madleverancen modtaget 240 kr. pr. barn + moms samt kørselsgodtgørelse. Leverandøren oplyser, at denne betaling har resulteret i et månedligt underskud på cirka 10.000 kroner.

Ad 3. Samarbejdet med institutionerne

Leverandøren oplyser, at samarbejdet ikke kun har handlet om de konkrete leverancer, men også løbende mødevirksomhed med institutionerne. Der har således været en løbende dialog mellem leverandør og institutioner indeholdende forslag til justeringer og ændringer, konkrete kritikpunkter, særlige ønsker og behov mv.

Leverandøren vurderer, at samarbejdet med to af institutionerne har været meget positiv.

Ad 4. Logistikudfordringer

Leverandøren har udvist fleksibilitet i forhold til tidspunkter for leverance til de enkelte institutioner.

Således har leverandøren i tilfælde, hvor institutionerne har planlagt ekskursioner leveret maden tidligere på dagen.

Desuden har leverandøren imødekommet nogle af institutionernes ønsker, f.eks. at skære brød i skiver mm.

Ad 5. Anbefalinger

Ifølge leverandøren kan det økonomisk ikke lade sig gøre at levere et sundt måltid mad til institutioner inden for den økonomiske ramme, han har rådet over.

Desuden er det vigtigt af hensyn til institutioner og forældre, at en ekstern leverance kan tilgodese den fornødne fleksibilitet i forhold til individuelle børn, den enkelte institution og tidspunkt for leverancer.

Betingelsen for denne fleksibilitet er, at leverandøren er lokalt forankret og kun leverer til et begrænset antal institutioner (maks. 5).

Desuden anbefaler leverandøren, at institutionerne benytter sig af de muligheder, som loven giver til at lave mad til/med børnene.

Bilag 4 - Ugeplan madordning

Mandag 1/9	Salat, fisk, grønt, brød og frugt
Tirsdag 2/9	Smør selv madder, grønt, frugt
Onsdag 3/9	Kylling, hvedekerner, grønt, brød, frugt
Torsdag 4/9	Lasagne, salat, drænet tykmælk
Fredag 5/9	Smør selv madder, grønt, frugt
Mandag 8/9	Fiskefrikadeller, grøntremoulade, kartofler, brød, salat
Tirsdag 9/9	Smør selv madder, grønt, frugt
Onsdag 10/9	Farsbrød, kartofler, bland selv salat, brød
Torsdag 11/9	Tun, rissalat, grønt, frugt, brød
Fredag 12/9	Smør selv madder, grønt, frugt
Mandag 15/9	Smør selv madder, grønt og frugt
Tirsdag 16/9	Boller i karry med ris, grønt og frugt
Onsdag 17/9	Kalkun, kartoffelsalat, grønt, frugt
Torsdag 18/9	Laks, fuldkornspasta, tomatsovs, grønt, frugt
Fredag 19/9	Smør selv madder, grønt, frugt
Mandag 22/9	Smør selv madder, grønt og frugt
Tirsdag 23/9	Kyllingepostej med salat, grønt, brød og frugt
Onsdag 24/9	Fyldte fuldkornspandekager, grønt, frugt, bønner, kød
Torsdag 25/9	Byg selv burger med salat, dressing og frugt
Fredag 26/9	Smør selv madder, grønt, frugt
Mandag 29/9	Smør selv madder, grønt og frugt
Tirsdag 30/9	Trommestikker, ris, tomatsovs og frugt
Onsdag 1/10	Frikadeller med kartoffelsalat, frugt
Torsdag 2/10	Blomkål, rejer, ærter, brød, frugt
Fredag 3/10	Tunmousse med salat, grønt og brød, frugt
Mandag 6/10	Smør selv madder, grønt og frugt
Tirsdag 7/10	Lasagne med fisk og grøntsager, frugt
Onsdag 8/10	Saml selv-pita med tun og kyllingefyld, salat, frugt
Torsdag 9/10	Ristaffel
Fredag 10/10	Smør selv madder, grønt, frugt
Mandag 13/10	Tun, blomkål, grønt, frugt og brød
Tirsdag 14/10	Lasagne grønt, frugt
Onsdag 15/10	Fiskefiletter, remouladesauce, kartofler, frugt
Torsdag 16/10	Kæmpefrikadelle med råkost, pasta, sauce, frugt
Fredag 17/10	Pølsehorn, grønt, ketchup, frugt
Mandag 20/10	Smør selv madder, grønt og frugt
Tirsdag 21/10	Pasta, kødsauce, grønt, frugt
Onsdag 22/10	Fiskefad, rejer, grønt, salat, salat, frugt, brød
Torsdag 23/10	Boller i karry, grønt, ris, frugt
Fredag 24/10	Bulgur, salat, grønt, frugt, brød
Mandag 27/10	Smør selv madder, grønt og frugt
Tirsdag 28/10	Skinke, flødekartofler, salat, frugt
Onsdag 29/10	Pita, tun, grønt, salat, frugt, dressing
Torsdag 30/10	Laks, kartofler, tomatsovs, grønt, frugt
Fredag 31/10	Smør selv madder, grønt, frugt

Mandag 3/11	Smør selv madder, grønt og frugt
Tirsdag 4/11	Kylling, pastasalat, frugt, sauce
Onsdag 5/11	Indbagt kalkun, gulerodssalat, ymerkartoffel, frugt
Torsdag 6/11	Tunmousse, rejer, grønt, frugt, brød
Fredag 7/11	Smør selv madder, grønt, frugt
Mandag 10/11	Smør selv madder, grønt og frugt
Tirsdag 11/11	Kødsovs, pasta, grønt, frugt
Onsdag 12/11	Blomkål, rejer, grønt, salat, frugt, brød
Torsdag 13/11	Fiskefilet, kartofler, remoulade, grønt, frugt
Fredag 14/11	Tun, salat, grønt, brød, frugt
Mandag 17/11	Smør selv madder, grønt og frugt
Tirsdag 18/11	Kalkunbryst, ris, karry, grønt, frugt
Onsdag 19/11	Pølsehorn, salat, ketchup, frugt
Torsdag 20/11	Farsbrød, rødkålssalat, frugt, pasta
Fredag 21/11	Wokret med kylling, porre, nudler, soya, frugt
Mandag 24/11	Smør selv madder, grønt og frugt
Tirsdag 25/11	Lasagne, selleri, grønt, frugt
Onsdag 26/11	Salat, kylling, grønt, brød, frugt
Torsdag 27/11	Torsk, kartofler, sauce, grønt, frugt
Fredag 28/11	Tun, salat, grønt, brød, frugt
Mandag 1/12	Smør selv madder, grønt og frugt
Tirsdag 2/12	Boller i karry, grønt, ris, frugt
Onsdag 3/12	Fiskepate, salat, grønt, pasta, grønt, brød
Torsdag 4/12	Grøntsagstærter, frugt, salat
Fredag 5/12	Smør selv madder, grønt, frugt

Bilag 5 - Regnskab for projekt Sund mad i børnehaver 01.09.08-31.12.08

Indtægter

Børnehave 1	Indtægter før modregning af friplads og søskenderabat	=	67.870,00
	- manglende betaling pga. friplads	=	-5.772,00
	- manglende betaling pga. søskenderabat	=	-3.052,50
	Indtægter efter modregning af friplads og søskenderabat	=	59.045,50
	Indtægter fra personale	=	10.200,00
	Indtægter i alt	=	<u>69.245,50</u>
Børnehave 2	Indtægter før modregning af friplads og søskenderabat	=	80.700,00
	- manglende betaling pga. friplads	=	-15.345,00
	- manglende. betaling pga. søskenderabat	=	-1.856,58
	Indtægter efter modregning af friplads og søskenderabat	=	63.498,42
	Indtægter fra personale	=	11.700,00
	Indtægter i alt	=	<u>75.198,42</u>
Børnehave 3	Indtægter før modregning af friplads og søskenderabat	=	71.220,00
	- manglende. betaling pga. friplads	=	-3.183,15
	- manglende betaling pga. søskenderabat	=	-3.306,80
	Indtægter efter modregning af friplads og søskenderabat	=	64.730,05
	Indtægter fra personale	=	9.600,00
	Indtægter i alt	=	<u>74.330,05</u>
		Inkl. moms	Ekskl. moms
Indtægter i alt			218.773,97
Udgifter i alt		260.877,51	208.702,01
Administrationsudgifter (5 %)			<u>10.435,10</u>
Underskud			<u>-363,14</u>

University College Syd
Udvikling og forskning
Videncenter for Sundhedsfremme

Lembckesvej 3-7
DK-6100 Haderslev
+45 7322 2400

ucsyd@ucsyd.dk
www.ucsyd.dk

University College 
 Syd 



