



# PÅ VEJ MOD NY SKOLEMAD

- EN ANTROPOLOGISK UNDERSØGELSE  
AF MULIGHEDER OG UDFORDRINGER FOR  
EAT-SKOLER OG MADSKOLER I KØBENHAVN

**Københavns Madhus**  
Bastbygningen  
[www.kbhmadhus.dk](http://www.kbhmadhus.dk)



# INDHOLD

- side 5 **Forord**
- side 6 **Indledning og formål med evalueringen**
- side 7 **Metodebeskrivelse**
- side 7 Kvalitative antropologiske undersøgelser
- side 8 Kvantitative undersøgelser
- side 10 **Prototyper til forståelse af skolemad**
- side 10 **Nye prototyper for skolemad**
- side 17 **EAT som kommercielt dannelsesprojekt**
- side 18 **Madskolen som sundhedspædagogisk velfærdsprojekt**
- side 18 **Maddannelsens teori**
- side 20 **Udfordringer for skolemaden i København**
- side 20 Private og offentlige rum – ejerskab og selvbestemmelse
- side 24 Lærerrollernes betydning for måltidskulturen
- side 27 **Maden på EAT-skoler og Madskoler**
- side 27 Maden på EAT-skolerne
- side 34 Elevernes holdninger til madens smag, udseende og pris
- side 36 Madlavningen på EAT-skoler – nye roller for elever og lærere
- side 38 Maden på Madskolerne
- side 41 Lærer- og elevroller i madlavningen på Madskoler
- side 42 Elevers madvaner på EAT-skoler og Madskoler
- side 44 **Måltidskultur på EAT-skoler og Madskoler**
- side 44 Måltidskulturen på EAT-skoler
- side 47 Måltidskulturen på Madskoler
- side 49 **Handlerum i EAT-skoler og Madskoler**
- side 49 Handlerum i EAT-skoler
- side 49 Handlerum i bestilling af mad
- side 51 Handlerum i elevcrew
- side 52 Handlerum for måltidskultur i loungen
- side 54 Handlerum i Madskoler
- side 54 Handlerum i køkkenet
- side 54 Handlerum i måltiderne
- side 56 **Konklusioner & anbefalinger**
- side 59 **Litteratur**



**Københavns Madhus**  
Bastbygningen  
[www.kbhmadhus.dk](http://www.kbhmadhus.dk)

# PÅ VEJ MOD NY SKOLEMAD

I august 2009 var der premiere på to helt nye modeller for skolemad i København. Den ene ordning er Madskoler, hvor en eller flere kulinariske læremestre producerer maden sammen med eleverne på skolen, og elever og lærere spiser sammen på tværs af aldersgrupper i kantiner. Den anden model er EAT, hvor elevcrews er med til at færdigtilberede maden i EAT-boden, som derefter spises i klasserne eller i særlige loungeområder for de ældste elever. Fælles for begge ordninger er ambitionen om at sikre måltider, som er meget mere end blot skolemad. Måltiderne i skolen skal inddrage elever og pirre deres nysgerrighed, maden skal smage godt og give energi til skoledagen, og skolemaden skal være med til at give eleverne en sund og livsglad spisekultur.

Forud for Madskoler og EAT er gået 2 års intensivt udviklingsarbejde. I 2007 skrev Københavns Madhus en redegørelse om skolemad, hvor vi stillede skarpt på den eksisterende skolemad KØSS i København og på forskellige andre skolemadsordninger rundt omkring i landet. Redegørelsen pegede på, at de daværende ordninger var alt for løsrevne fra skolernes hverdag, at der var for mange ”småsalg” frem for hele måltider, og at de generelt trængte til et kulinarisk løft. Derudover havde de alt for ringe tilslutning, ikke mindst hos de store elever.

Politikerne tog kritikken til sig og tog en ambitiøs beslutning om at ændre skolemaden i København. De satte handling bag beslutningen ved at bevillige ca. 30 mio. kr. til at udvikle og implementere et helt nyt skolemadskoncept og 65 mio. kr. til anlægsopgaver som for eksempel nye skoleboder og loungemiljøer. Samtidig blev der sat 25 mio. kr. af til den årlige drift fra 2010 og frem.

Parallelt med udviklingen af konceptet har vi haft mulighed for at evaluere de to nye skolemadsordninger – EAT og Madskoler – både i forhold til den gamle KØSS-ordning og i forhold til hinanden. Denne rapport giver et billede af, hvad der er sket med skolemaden i København efter de nye ordninger er trådt i kraft på omkring 48 skoler. Og den fortæller om elevernes oplevelse af EAT og Madskoler. Som det klart fremgår af evalueringen, er de nye ordninger meget mere end skolemad. EAT og Madskoler har sat en kulturforandring i gang, og forandringer tager tid. For os er skolemaden et helt konkret redskab til at få bedre folkesundhed. Vi opfatter både skolemad og maddannelse som en fælles investering i den opvoksende generations sundhed og trivsel.

Vi er stadig i december 2009 midt i implementeringen af EAT og Madskoler. Det kommende år skal vi arbejde videre med at få de to skolemadsmodeller til at blive det, vi foreslog i sin tid; nemlig en nøgle til sund, økologiske og velsmagende mad, som sætter en helt ny dagsorden for mad og måltider som en fast integreret del af elevernes skoledag. Det er fortsat vores mål, at omkring hver 4. elev dagligt kommer til at nyde deres frokost fra de nye ordninger, og vi håber, at denne evaluering kan være med til at give nogle ideer og forklaringer, som sætter retning for næste års arbejde. Velbekomme og god læselyst.

Anne-Birgitte Agger  
Direktør, Københavns Madhus

# INDLEDNING OG FORMÅL MED EVALUERINGEN

I forbindelse med budgetforliget 2008 vedtog Københavns Kommune at indføre et nyt samlet skolemadskoncept for alle kommunens skoler. Denne rapport er en evaluering af dette koncept. Rapporten er samtidig afslutningen på et omfangsrigt antropologisk arbejde, der begyndte i efteråret 2008 og blev afsluttet i efteråret 2009. Evalueringen er finansieret ved en bevilling fra Direktoratet for Fødevareerhverv, der havde som formål at skabe ny viden om skolemadsordninger for Fødevareministeriet. En del af rammebetingelserne for bevillingen var, at undersøgelserne skulle være afviklet inden udgangen af 2009.

Vi vil i den følgende evaluering tage udgangspunkt i en lang række empiriske eksempler på, hvordan virkeligheden lokalt på de københavnske skoler har udspillet sig i forhold til det nye skolemadskoncept. Evalueringen vil give et billede af centrale udfordringer og problematikker før, under og efter udviklingen og implementeringen af Københavns nye skolemadskoncept, og forsøge at udpege de væsentligste potentialer og mulige barrierer for den videre udvikling af fremtidens skolemad i København.

Evalueringen beskriver og sammenligner de to modeller, som er beskrevet i Københavns Madhus' "Redegørelse om skolemad i Københavns Kommune" (2007). Modellerne er udviklet og indført i løbet af efteråret 2009. De to modeller er: 1) Den fælles model EAT, hvor maden produceres i centralkøkkenet i De Gamles By på Nørrebro i København, hvorefter den færdigtilberedes og anrettes endeligt på skolerne, samt 2) Madskolerne, hvor maden dagligt produceres lokalt på den enkelte skole, og hvor mad og sundhed spiller en central rolle i skolens selvforståelse og profil. I det følgende vil evalueringen og analysen betegne de to modeller som henholdsvis EAT-skoler og Madskoler.

**Formålet med evalueringen er således:**

- at afdække de centrale styrker, svagheder og effekter ved de to modeller, blandt andet i forhold til det tidligere skolemadsystem i København (KØSS)
- at beskrive og forstå de to modellers muligheder for at lykkes, blandt andet i forhold til nye elev- og lærerroller i produktion af maden og i etableringen af måltider
- at diskutere om det er muligt at udvikle skolemad af høj kulinarisk og ernæringsmæssig kvalitet, som samtidig også bliver valgt af eleverne på skolerne
- at skabe ny viden om københavnske skoleelevers mad- og måltids vaner samt deres holdninger til skolemad før og efter implementeringen af det nye skolemadskoncept

# METODEBESKRIVELSE

## Faktaboks 1:

Forskellen på EAT-skoler og Madskoler.  
(Kilde: Københavns Madhus)

### EAT-skoler

Den første del af produktionen til EAT-maden sker i centralkøkkenet i De Gamles By, hvorefter den endelige færdigtilberedning sker i den enkelte skolebod. Bodden passes af elever i såkaldte elevcrews med hjælp fra en udpeget EAT-lærer og en køkkenansvarlig.

Maden er differentieret til indskoling, mellemtrin og udskoling, hvor der tages udgangspunkt i elevernes behov og krav til maden – både i forhold til ernæring og kulinariske præferencer. De mindste børn får fingermad, de større elever i mellemgruppen får lidt mere avanceret mad, og endelig får de største elever i udskoling den kulinarisk mest udfordrende mad.

Konceptet arbejder også med en differentieret tilgang til måltidskultur i de forskellige klassetrin. I indskoling og mellemtrin arbejdes der med værtskab for måltiderne i klassen, mens der på alle skoler er etableret særlige rum, kun for de ældste elever – de såkaldte lounge-områder. EAT er kendetegnet ved et gennemgående brand og design på både skoleboder og lounges, emballage, website og salgsmateriale, som eleverne selv har været med til at udforme.

Der er i november 2009 48 EAT-skoler i København.

### Madskoler

På Madskolerne fremstiller man i det daglige selv maden i eget produktionskøkken og mad, måltider, maddannelse og sundhed indgår som en central del af den enkelte skoles hverdag og profil.

På Madskolerne er der ansat en eller flere kokke, der tilbereder de daglige måltider fra bunden i samarbejde med et antal elever og eventuelt en klasselærer eller hjemkundskabslærer. Alle Madskoler har en kantine, hvor elever og lærere spiser sammen på tværs af aldersgrupper.

Intentionen er, at rammerne omkring måltiderne understøttes, så måltidet får en tydelig og konstruktiv værdi for eleverne, der kan være med til at skabe et rum for udvikling af handlekompetencer og maddannelse.

Der var i efteråret 2009 én fungerende Madskole og tre yderligere på vej til at åbne fra november 2009. I alt skal der etableres seks Madskoler. Tre af skolerne er heldagsskoler (Hillerødgades Skole, Tingbjerg Skole og Klostervængets Skole). To er almindelige folkeskoler (Amager Fælled Skole og Gasværksvejens Skole) og den sidste (Engskolen) er en specialskole.

Ved gengivelse af empiriske eksempler er skoler såvel som elever og lærere anonymiserede.

Evalueringen bygger på en kvalitativ antropologisk del og en kvantitativ del, der begge beskrives i det følgende afsnit.

## KVALITATIVE ANTROPOLOGISKE UNDERSØGELSER

Evalueringsens kvalitative del bygger på en antropologisk tilgang med deltagende observationer og dybdegående interviews. Denne del af undersøgelsen er foregået i 3 omgange:

DEN FØRSTE indledende undersøgelse foregik i efteråret 2008, hvor det tidligere skolemadssystem KØSS stadig var i drift. Her bestod et vigtigt arbejde i at etablere kontakt til de fire skoler, der senere blev til EAT-skoler - i første omgang til skoleledelsen. Dernæst tog vi kontakt til klasselærere og andre nøglepersoner lokalt på skolerne, og lavede aftaler om rammerne for det kvalitative feltarbejde. Der blev skabt et kvalitativt billede af, hvilken rolle mad og måltider spillede i en række mellemgruppe- og udskolingsklasser - både på og uden for skolen.

DEN ANDEN undersøgelse foregik i foråret 2009, hvor vi gennemførte et feltarbejde på Madskolen Hillerødgades Skole samt en undersøgelse af pilotudviklingen af det nye EAT-koncept.

På Hillerødgades Skole blev der over to uger set på det daglige samarbejde mellem elever og lærere omkring planlægning af menuer og madproduktionen i skolens køkken, samt afviklingen af de daglige fælles måltider i kantine. På de kommende EAT-skoler blev der fulgt op på de samme skoler, der var med i den indledende undersøgelse, omend der nu var fokus på skolernes status som pilotskoler for en indledende afprøvning af det nye EAT-koncept. Her blev der fokuseret på udviklingen af de nye roller til elever og lærere i forhold til elevcrews, EAT-lærer



funktionen, den køkkenansvarlige samt perspektiverne for dannelsen af ejerskab lokalt på skolen.

DEN TREDJE og afsluttende undersøgelse i efteråret 2009 har fokuseret på EAT-konceptets opstartsperiode og de foreløbige resultater af, hvordan konceptet er blevet modtaget af skolernes elever og lærere. Her har vi gennem observationer og interviews haft et særligt fokus på perspektiverne for, i hvilken grad EAT har eller vil få indflydelse og anspore til forandringer af mellemgruppe- og udskolingselevernes mad- og måltidsvaner og de sociale processer omkring mad og spisning.

Den antropologiske undersøgelse er foregået med en høj grad af interaktion mellem os og elever. Vi har løbende stillet store krav til et detaljeret dokumentationsniveau i feltdagbøger og fotomateriale. I alt er der blevet lavet interviews med 76 elever suppleret med interviews med 25 skoleledere, klasselærere, køkkenansvarlige og andre nøglepersoner på skolen. Desuden er der gennemført interviews med i alt 11 nøglepersoner tilknyttet skolemadsudviklingen - medarbejdere i skolemadssteamet i Københavns Madhus, medarbejdere i Københavns Kommunes Børne- og Ungdomsforvaltning samt to af de tilknyttede faddere. Dertil kommer i alt ca. 200 timers deltagende observationer fordelt på alle skoler.

Vores observationer er foregået ved at deltage i undervisningen, under arbejdet i EAT-skoleboder eller Madskolers køkkener. Her er der gennemført uformelle samtaler med både lærere og elever, ved samvær med elever i spisefrikvarterer, og ved at følge med udskolingselever uden for skolens område. Der er også arbejdet med elevers egne selvobservationer. Sidstnævnte er foretaget i en delundersøgelse med fotodagbøger, der har fungeret som supplement til det kvalitative og kvantitative materiale. Fotodagbøgerne er blevet udført som selvobservationer af eleverne i to klasser på henholdsvis Hillerødgade Skole og Vesterbro Ny Skole.

Eleverne fik udleveret mobiltelefoner til at tage billeder ud fra nogle foruddefinerede temaer. Pointen var her at supplere det antropologiske feltarbejde ved at lade eleverne selv tage billeder og dermed dokumentere situationer, som ellers ville have været svære for os at komme tæt på.

Undersøgelsen har været koncentreret om elever i mellemgruppen (4.-6. klasse) og udskoling (7.-9. klasse). Disse klassetrin er valgt, fordi de i det nye koncept er beskrevet som særlige målgrupper. Det er de elever, der rent folkesundhedsmæssigt har det største behov, og som er sværest at nå med et skolemadsstilbud. Derfor er der i den nye skolemadsindsats netop sat en række særlige indsatser i værktøjet for at forankre den nye skolemads i disse grupper af elever.

## KVANTITATIVE UNDERSØGELSER

Til at supplere og udfordre evalueringens kvalitative del har vi foretaget en række kvantitative delundersøgelser. Dels en spørgeskemaundersøgelse omkring elevernes holdninger og vaner i forhold til mad og måltider, dels en indsamling og analyse af salgstal på alle skoler, der fungerer som EAT-skole eller Madskole. De kvantitative delundersøgelser er indsamlet på otte skoler, fire EAT-skoler (Holberg, Vesterbro Ny, Lundehus og Ellebjerg skoler) samt fire Madskoler (Amager Fælled, Hillerødgade, Tingbjerg og Klostersvænget skoler) i februar henholdsvis oktober 2009.

I forbindelse med undersøgelsen af elevernes holdninger og vaner har vi benyttet Dansk Center for Undervisningsmiljøets internetværktøj Termometeret. Der er tale om et spørgeskema til mellemgruppe og udskoling, hvor udskoling har fået supplerende spørgsmål, der knytter sig til de ældste elevers mulighed for at forlade skolen og gå på gaden for at købe mad. I alt er stikprøven på 1982 elever (1250 besvarelser) i første måling og 2066 elever (939 besvarelser) i anden måling.

Udfordringen med målinger af denne type er, at de elever, der deltager i stikprøven på de to tidspunkter, ikke er identiske. Det vil sige, at der i mellemgruppen er kommet nye 4. klasser i november, som ikke var en del af mellemgruppen i februar, mens 6. klasserne er flyttet fra mellemgruppe til udskolingsgruppe, og 9. klasserne fra februar er gået ud af folkeskolen i november. Eleverne er sikret anonymitet gennem personlige adgangskoder til indtastning af svar. Det betyder, at elever ikke kan spores, hverken på køn, klasse eller årgang. Derfor har undersøgelsen sammenlignet klassetrin og ikke eventuelle forandringer i hver enkelt

specifik klasse eller individ. Det vil sige, at eksempelvis alle undersøgelses 4. klassetrin i februar er blevet sammenlignet med alle 4. klassetrin i oktober og alle 5. klassetrin i februar er blevet sammenlignet med alle 5. klassetrin i oktober etc.<sup>1</sup>

Populært sagt har de kvantitative undersøgelser gjort det muligt for evalueringen at pege på, hvordan elevernes vaner og holdninger fordeler sig, mens de kvalitative undersøgelser har været brugt til at søge uddybende svar på, hvorfor det forholder sig på denne måde. Det skal dog hertil bemærkes, at det på målingstidspunktet i oktober kun var Hillerødgades Skole, som havde introduceret madordningen, mens de øvrige 5 Madskoler først kommer i gang vinteren 2009-2010. Ved planlægningen af de kvantitative undersøgelser var tidsplanen, at yderligere minimum to Madskoler skulle nå at komme i gang i løbet af efteråret 2009. Disse forudsætninger blev ændret på grund af forsinkelser i bygge- og anlægsprocessen. Derfor siger tabellerne, hvor "Madskole" fremgår som kategori, mest om udgangspunktet for Madskolernes introduktion af konceptet som sådan.

I en lidt mindre grad gør det samme forhold sig gældende for de kvantitative målinger på EAT-skolerne. Her er konceptet introduceret over en længere periode i efteråret. Alle de skoler, som vi har målt kvantitativt på, havde på målingstidspunktet i oktober 2009 introduceret EAT-konceptet. Til gengæld kan man med rette stille spørgsmålstejn ved det hensigtsmæssige i at lave kvantitative målinger relativt kort tid efter konceptets introduktion. Man kunne argumentere for, at det ville give mere mening at foretage målingerne i en periode langt senere for at tage hensyn til det forhold, at EAT-konceptets størrelse nødvendigvis må have tid for at kunne forankres tilbunds gående. Denne overvejelse bør derfor indtænkes ved læsning af resultaterne.

<sup>1</sup> Som kontrol er der foretaget en sammenligning af resultaterne for 4. og 5. klasserne i februar med 5. og 6. klasserne i oktober for at komme så tæt som muligt på at følge udviklingen i en konstant population. Det samme har gjort sig gældende for 7. og 8. klasserne, som er blevet sammenlignet med 8. og 9. klasserne. Denne kontrolgruppe-måling bekræfter generelt det samme billede som den overordnede sammenligning af klassetrin.

Derudover er der foretaget en dataindsamling og analyse af salget af skolemad under KØSS såvel som EAT og Madskoler. Salgsstatistikkerne dækker alle EAT-skoler og Madskolen Hillerødgades Skole. Denne analyse har besvaret to spørgsmål:

**A) Hvilken udvikling sker der i salget af "dagens ret"/hele måltider med overgangen fra den tidligere KØSS til EAT og Madskoler?**

**B) Hvilken udvikling sker der i samme periode i forhold til, hvilke elever, fordelt på køn og klassetrin, der køber maden på KØSS, EAT og Madskole(r)?**

I analysen indgår salgstal fra KØSS (august 2008 - april 2009) og fra EAT (august til december 2009). Salgstallene fra EAT og KØSS er objektive registreringer via bestillingssystemet. Salgstallene fra den første Madskole på Hillerødgades Skole er en optælling af tilmeldte til madordningen.

"Shawarma i Lundtoftegade – den blev købt i grill house og smagte vildt godt." [Dreng, 7. klasse].  
Eksempel på selvobservation, hvor en 7. classes elev dokumenterer sine madvaner.



# PROTOTYPER TIL FORSTÅELSE AF SKOLEMAD

Sundhedsstyrelsen udgav i 1999 rapporten ”Mad og måltider som en del af skolens hverdag – En sociokulturel undersøgelse af grundskolers erfaringer med mad- og måltidsordninger”. Rapporten diskuterede den aktuelle status for skolemad i Danmark og forskellige tilganges muligheder for at integrere mad og måltider i skolens hverdagsliv. En af rapportens centrale bidrag til skolemadsdebatten var opstillingen af tre prototyper for skolemad:

- Et liberalt serviceprojekt, der refererer til måltidsordninger med en klar forretningsmæssig og samtidig sundhedsansvarlig profil. Ud over at tilbyde eleverne sunde og attraktive måltider er formålet centreret om at sikre en stabil omsætning på markedslignende vilkår. Eleverne er brugere af tilbuddet og har ikke ansvar for organisering eller afvikling af ordningen.
- Et pædagogisk dannelsesprojekt, hvor omdrejningspunktet er de læringsmæssige elementer, mad og måltider rummer. Eleverne inddrages derfor aktivt i organisering og afvikling af projektet, hvilket betragtes som en proces, hvor igennem forskellige kompetencer opøves. Det drejer sig blandt andet om mad- og måltidskundskaber, samarbejdsevne, organisationsstalent etc.
- Et socialt velfærdsprojekt, hvor formålet er at modvirke social ulighed i sundhed gennem en større, typisk kommunal ordning, der giver eleverne mulighed for at gøre brug af et ensartet og sundt tilbud. Eleverne er brugere af tilbuddet, der med stærk organisering og stordriftsfordele har mulighed for at fastholde en klar, ernæringsrigtig profil.

Disse prototyper har i de mellemliggende år bidraget konstruktivt til debatten om skolemad i Danmark og om, hvordan man kan integrere mad og måltider i skolens hverdagsliv. Med udviklingen af det nye koncept for skolemad i København er der behov for at udfordre disse prototyper og beskrive nogle nye begreber, der kan afspejle konceptets fornyelser og derved bidrage til den faglige og politiske debat om skolemad ved at tydeliggøre sammenhængene mellem tilgange, virkemidler og effekter. Evalueringen vil bruge de nye begreber til opnå bedre forståelse for betydningen af en række nye lærer- og elevroller, som EAT-skoler og Mad-skoler bruger som vigtige virkemidler til at forankre mad og måltider i skolens hverdagsliv.

# NYE PROTOTYPER FOR SKOLEMAD

Siden Sundhedsstyrelsens kortlægning af de eksisterende skolemadsordninger i Danmark og beskrivelsen af de tre prototyper har indsatsen på det nationale plan primært været domineret af Fødevareministeriets rådgivningsvirksomhed. Rådgivningen har overvejende gået på anbefalinger til at etablere mad- og måltidspolitikker og på at give anbefalinger til processer for at etablere madordninger gennem projekt ”Alt om kost”. Siden slutningen af 1990'erne er skolemad kommet på dagsordenen i mange kommuner, men flertallet af de kommunale løsninger har primært befundet sig inden for tankegangen af et liberalt serviceprojekt, ofte med private leverandører.

Det vil sige, at elevernes rolle er reduceret til primært at være forbrugere af et produkt – skolemad – og uenigheden går på, hvordan man fastsætter en retfærdig pris, og hvem der skal betale den. Der er sjældent nogen særlig vægtning af at inddrage eleverne og udvikle indsats og virkemidler, så de får ejerskab til den madkultur, man som samfund gerne vil bibringe dem. Der har ikke fra nationalt hold været satset på parallelt at opbygge ny viden om, hvordan man kan etablere en skolemadsordning, der både er socialt, økonomisk, pædagogisk og sundhedsmæssigt bæredygtig.

Noget af det nye ved Københavns Kommunes koncept for skolemad er dets intention om at se skolemaden som en integreret del af det at drive skole, og netop det er særligt interessant. Der er en intention om at få mad og måltider synliggjort som en anerkendt del af det grundlæggende dannelsesprojekt.

Hvordan har man i de to modeller for skolemad arbejdet med denne vision? I det kommende afsnit vil vi se nærmere på grundlaget for og udformningen af de to modeller. I forhold til EAT-skolerne er det især gennem begrebet maddannelse, og på den igangværende Madskole er det især en sundhedspædagogisk begrebsramme, der er brugt. På EAT-skolerne har et andet centralt virkemiddel været en nyskabelse i dansk sammenhæng, nemlig den måde man har arbejdet med at skabe en særlig identitet for skolemaden gennem et samlet koncept for branding.

For at få overblik over forskellene i EAT-skoler og Madskoler følger her en række faktabokse omkring etablering, driftsomkostninger, tid og ressourcer ved håndtering af maden.

## Faktaboks 2:

Etableringsøkonomi i EAT-skoler og  
Madskoler, status pr. 1/11 2009.

(Kilde: Københavns Kommune, Børne- og Ungdomsforvaltningen)

Københavns Kommune har med udgangen af 2009 bygget 50 skoleboder og loungemiljøer i 40 af disse. De samlede omkostninger har for både skoleboder og loungemiljøer været 35,65 mio. kroner.

Gennemsnitsprisen på etablering af skolebod og lounge er:

**ca. kr. 784.000 pr. skole.**

Gennemsnitsprisen på etablering af skolebod uden lounge er:

**ca. kr. 428.000 pr. skole.**

Gennemsnitsprisen for en lounge alene er derfor:

**ca. kr. 356.000 pr. skole.**

Etableringsudgifter for fem ud af de seks Madskoler har samlet været 29 mio. kroner, hvilket giver en gennemsnitlig pris på 5,8 mio. kroner pr. skole. I dette regnestykke mangler der udgifterne for specialskolen Engskolen. Samtidig skal det nævnes, at da det kun er Hillerødgades Skole, som er færdig, vil der stadig være visse usikkerhedsmomenter i disse tal. Tæller man indretning af kantinen med, vil den gennemsnitlige pris være på 6,5 mio. kroner pr. Madskole.



## Hvordan griber etableringen af de to modeller ind i skolens liv i forhold til undervisning, planlægning og ledelse?

### Faktaboks 3:

Tid og ressourceforbrug i EAT-skoler...

**EAT STILLER OVERORDNET KRAV OM, AT SKOLERNE SÆTTER FOKUS PÅ AT PRIORITERE SKOLEMAD OG MADKULTUR I FORHOLD TIL SKOLENS MANGE ANDRE OPGAVER.**

#### Elever i skoleboden:

EAT har en ny betydning for de involverede elevers skema i forhold til den tidligere ordning, da det fra start har været et udbredt ønske, at eleverne i udskolingen ikke mister anden undervisning, når de deltager i skoleboden i hele fjerde lektion op til spisepausen. Derfor har de involverede klasser ekstra lektioner skemalagt, svarende til det antal lektioner de er i skoleboden.

#### Elever som kunder:

Det pengeløse bestillings- og betalingssystem er nyt for eleverne, fordi de ikke længere kan impuls købe skolemad med kontanter, men fremover skal sørge for, at der er penge på deres konto, og derefter udprinte en strejkode, der scannes i boden af den køkkenansvarlige. Skolerne kan dog selv vælge at gøre det muligt for eleverne at købe spontant. Ved at indlægge en såkaldt "buffer" i deres bestilling.

#### Lærere i skoleboden:

EAT er en ramme og en mulighed for at udfolde andre fag. Men den fjerde lektion, EAT-timen, er ikke kategoriseret som en undervisningstime i den nye arbejdstidsaftale i København. EAT-lærere skal derfor finde timen andetsteds i deres timenormering, hvis de vil planlægge og gennemføre særlige aktiviteter.

#### Lærere – indskoling/mellemtrin:

For de lærere der spiser med eleverne i klassen, er der med værtskabspakker fokus på at udvikle måltidskultur i de enkelte klasser. Pakkerne gør det ikke alene, men kræver lærerens initiativ, indtil eleverne selv kan overtage værtskabet.

#### Ledelse:

Den køkkenansvarlige i skoleboden er en ny stillingsbetegnelse i skolen. Ledelsen har derfor først og fremmest skulle rekruttere en ny type personale, hvis opgave ikke direkte er defineret af skolen selv. Faggruppen hører i udgangspunktet til under overenskomsten for ikke-faglært personale, der er beskæftiget ved køkkenarbejde. Ledelsen kan selv beslutte at give ekstra ressourcer, hvis de ønsker at ansætte personale med særlige kvalifikationer, eksempelvis en økonoma, kok eller køkkenassistent. Dertil kommer nødvendigheden af at sikre, at

den køkkenansvarlige har mulighed for kontakt til ledelsen på lige vilkår med skolens øvrige pædagogiske og administrative personale.

Et andet element er en ny skemalægning for EAT timen, da hele klasser involveres, og at EAT timen derfor skemalægges på lige vilkår med skolens øvrige fag. En skemalægning, der på mange skoler starter hos ledelsen, hvor de overordnede rammer og prioriteringer udstikkes.

#### Ledelse og administration:

EAT-konceptet indbefatter, at skolens administration er opmærksom på den daglige og fremtidige bestilling af skolemad, idet skolens økonomi skal dække spild af ikke-solgte måltider udover 15 pct. Samtidig skal skolen selv vurdere og beslutte, hvor mange måltider man vil stille til rådighed tre dage forud for dagen, hvor måltiderne skal serveres. Kort sagt: Skolen skal modsat tidligere tænke som en købmand.

#### Andre ressourcer:

Hver EAT-skole med en almindelig skolebod har pr. 1/8 2009 fået tildelt en ressource med et rammebeløb svarende til tre daglige klokketimer til en køkkenansvarlig og en klokke time til en EAT-lærer. Begge timesatser ydes i 200 dage årligt. Udgangspunktet er, at stillingerne skal være faste stillinger på fuld tid eller deltid, hvor de ansatte som udgangspunkt ikke skal ud og supplere med bijob. Rammebeløbet udgør 5/12-dele af 172.135 kr. i 2009. Dertil kommer tilskud til drift, herunder el- og vand på 5/12-dele af 10.044 kr.

For så vidt angår oplæring og uddannelse, er dette finansieret af EAT-projektet. Løsøre som køl, frys, ovn og diverse redskaber til håndtering af maden er finansieret af EAT-projektet. Almindelige driftsudgifter til eksempelvis sæbe, salt, tøjvask mv. skal afholdes af driftstilskud eller skolens eget driftsbudget. Vikardækning skal skolerne også selv afholde.

Efter en skole er startet op, er der mulighed for at trække på gratis rådgivning og hjælp fra Mad og Måltid, Børne- og Ungdomsforvaltningen i Københavns Kommune samt fra Københavns Madhus/EAT.

...og Madskoler. (Kilde: Københavns Madhus)

## I MADSKOLERNE ER MAD, MADDANNELSE OG SUNDHED EN INTEGRERET DEL AF SKOLENS VIRKE OG KULTUR SAMT DEN PÆDAGOGISKE OG ORGANISATORISKE UDVIKLING.

### Elever i køkkenet:

En del af Madskolernes opgave er at inddrage eleverne i produktionen. Til gengæld skal det sikres, at der ikke bliver tale om ren kantinedrift, men at der etableres et pædagogisk rum med fokus på maddannelse, kropslig og praktisk læring.

Samtidig skal Madskolen være et laboratorium, hvor der eksperimenteres med elevernes madmod. Det vil sige, hvor eleverne udfordres på smag og nysgerrighed i forhold til mad og måltider. Et centralt middel er her at anerkende, at eleverne i køkkenet selv kan fungere som ambassadører for madmod og maddannelse over for de øvrige elever.

### Elever i måltidet:

Den enkelte Madskole skal selv tage stilling til, hvordan man skaber en glad og sund madkultur. På Hillerødgades Skole er et af de lokale tiltag, at man lader udskolings elever spise sammen med indskolings elever, så de store kan hjælpe de små.

### Lærere i måltidet:

Det er obligatorisk for klasselærerne at spise sammen med deres klasse i kantinen. De modtager maden og snakker med eleverne om maden og måltidet. Madskolen skal selv betale for den tid, som lærerne bruger på at spise sammen med eleverne.

### Lærere i køkkenet:

På alle madskoler er der udpeget en lærer, som er ansvarlig for det pædagogiske i køkkenet. Dertil kommer en "madhåndværker" (en person som er uddannet for eksempel kok, køkkenassistent eller ernæringsøkonom). Det er op til den enkelte skole, om læreren skal være med i køkkenet, eller om madhåndværkeren har det fulde ansvar for, hvad der foregår i køkkenet.

### Skolens liv:

Med Madskolen etableres en forandringsdagsorden, som er gennemgribende for hele skolens liv og eksempelvis kan fordre, at andre fag tilpasses til køkkenets drift. Samtidig omorganiseres skoledagen lokalt på den enkelte skole, så spisepausen bliver længere.

Der er potentiale for, at hjemkundskabsfaget kan være et teoretisk laboratorium for Madskolens køkken og på den måde brede teorien ud til resten af klassen.

### Ledelse:

Organisering, drift, budgetadministration og ansættelse af personale til køkkenet sker decentralt på den enkelte skole. Skolen tager også selv beslutning om antal og alder på de børn, der skal arbejde i køkkenet, samt hvor mange undervisnings- og lærertimer der afsættes til det pædagogiske arbejde i køkkenet.

### Andre ressourcer:

En madskole får årligt 400.000 kr. til drift og derudover 10 kr. pr. barn for de tre skoler, der er heldagsskoler. Hver madskole har fået 45.000 kr. til udvikling af madskolen.

Derudover gælder det for Madskolen om at være købmand. Man fastlægger lokalt priser, udbud, søgning af fondsmidler, inddragelse eller salg af mad til forældre mv. Madskolerne har ligeledes mulighed for at få rådgivning efter opstart.

#### Faktaboks 4:

Driftsøkonomi for EAT-skoler...

... og Madskoler.

(Kilde: Københavns Kommune, Børne- og Ungdomsforvaltningen samt Københavns Madhus)

##### EAT-skoler

Omkostningerne til drift af EAT afhænger af hvor mange elever, der benytter ordningen.

Udgifter på EAT-skolerne

- Tilskud til madproduktion (udgifter til produktion af mad, emballage)
- Transport
- Personale til skoleboderne
- EAT-lærer
- Administration på skolerne
- Driftsudgifter på skolerne (el, nyanskaffelser)
- Markedsføring
- Administration centralt
- Rådgivning

Samlede omkostninger til drift af EAT-skoler er gennemsnitligt ca. 900.000 kr. pr. år. pr. skole. Eller gennemsnitligt ca. 37 kr. pr. portion mad, hvis 25 pct. af eleverne benytter ordningen.

##### Finansiering af EAT-skolerne

Eleverne betaler i gennemsnit 21 kr. for et frokostmåltid. Under forudsætning af, at man når succesmålet på 25 pct. tilslutning, er kommunens driftsudgift ca. 400.000 kr. pr skole pr. år. eller 16 kr pr. frokostmåltid.

##### Madskoler - Hillerødgades Skole som case

Børne- og Ungdomsforvaltningen i København udarbejdede i december 2008 sammen med den første Madskole (Hillerødgades Skole) et budget og prognose for skolens økonomi som Madskole. Tallene for driftsbudgettet for Madskoler bygger på faktiske udgifter og hidtidige erfaringer fra Hillerødgades Skole.

Hillerødgades Skole er en heldagsskole med fritidshjemsforpligtelser. Derfor serveres både morgenmad, formiddagsmad, frokost og eftermiddagsmad for børn i indskolingen. I november 2009 var 87,5 pct. af skolens elever tilmeldt madordningen.

##### Udgifter på Madskolen

- Køkkenpersonale i køkkenet
- Administration
- Råvarer
- Driftsomkostninger (vand, el, rengøringsmidler, renovation mv.)
- Vedligeholdelse

Samlede omkostninger til drift af Hillerødgades Skole som Madskole er 1,7 mio. kr. om året.

##### Finansiering af Madskolen

Indtægter :

- Madskole tilskud fra Københavns Kommune
- Tilskud til morgenmad og eftermiddagsmad på heldagsskolerne fra Københavns Kommune
- Salg af frokost

Elevernes egenbetaling på Hillerødgades Skole er 7,5 kr. pr. dag. Forvaltningen giver et tilskud til mad til skolen på 10 kr. pr elev pr. dag som heldagsskole-tilskud samt 400.000 kr. om året som Madskole-tilskud. Det giver en manglende finansiering på godt 500.000 kr. som skolen finansierer over deres egen rammebevilling.

### Økonomi i madskolerne generelt

På Madskolerne er der budgetteret med, at skolernes økonomi hviler i sig selv via salg til eleverne. Budgetterne for madskolerne bygger på, at skolerne sælger maden for 15-20 kr. pr. frokostmåltid. Skolerne får et driftstilskud på 400.000 kr. om året, og skolerne finansierer selv en lærer der hjælper med at integrere eleverne i madproduktionen. Vælger den enkelte skole – ligesom Hillerødgades Skole – at sælge maden for mindre end de 15 kr. pr. måltid, skal skolen selv finansiere et eventuelt underskud. De to andre Madskoler, der også er heldagsskoler (Tingbjerg Skole og Klostervængets Skole) får også 10 kr. pr elev pr dag. Amager Fælled Skole og Gasværksvejens Skole, som ikke er heldagsskoler, får kun Madskole-tilskuddet på 400.000 kr. pr. år.

### Faktaboks 5:

Tidsmæssige og håndteringsmæssige omkostninger og udfordringer ved EATs tre leveringsformer.  
(Kilde: Københavns Madhus)

En af hovedudfordringerne ved skolemad er, at der er mange børn, der skal have mad på meget kort tid. En typisk skole vil have 700 elever, og et mål om en tilslutning på 25 pct. betyder, at der er 175 elever, som skal have mad og nå at spise inden for 20 minutter. Ifølge Københavns Madhus' Redegørelse om skolemad i Københavns Kommune (2007) sås, at de små elever tit brugte hele deres spisepause på at hente maden. Derfor har man med EAT valgt, at maden til de små klasser skal bringes ud til dem. At indskoling og mellemgruppen får deres mad i klasserne har også den fordel, at de store elever har skolebod og loungemiljø for sig selv.

De ressourcer, som skal bruges på at levere mad i klasserne, kommer fra de store elever. Hver skole får midler til 3 + 1 time hver dag. Tre timer til en køkkenansvarlig, som færdigtilbereder maden i skolebodens køkken, og en time til en EAT-lærer, som sammen med eleverne pakker maden og leverer den til klasserne.

I den nye model er der forskellig mad til de forskellige aldersgrupper, maden til de små kommer færdigtilberedt, mens maden til mellemtrin og udskoling bliver færdigtilberedt på skolen.



# EAT SOM ET KOMMERCIELT DANNELSESPROJEKT

Et væsentligt træk ved EAT-konceptet er, at det bygger på to grundlæggende værdier – en kommerciel og en dannelsesorienteret. Den kommercielle del viser sig i forhold til branding af EAT som vare og i den kultur for beslutning og tilmelding, som man med et nyt tilmeldingssystem ønsker at bygge op. Den dannelsesorienterede del viser sig i forhold til inddragelse af elever på en række områder som elevcrew, loungeområder og i et nyt fokus på lærerroller i skolemaden, dels i EAT-boden og dels omkring værtskab og madkultur i de mindre klasser – alt sammen under overskriften maddannelse.

En grundlæggende tilgang er, at man vil vinde kampen mod gadens madtilbud ud fra denne blanding af markeds- og dannelsesprincipper, og at man ikke vil forsøge at tvinge eleverne til at spise EAT-maden. Således er en begrænsning af elevernes muligheder for at gå ud, modsat mange andre steder i landet, ikke på dagsordenen som et meningsfuldt virkemiddel. Skoleeleverne skal - med en højere grad af bevidsthed og maddannelse som klangbund - af sig selv få lyst til at spise maden i takt med, at de skruer ned for forbruget af slik, sodavand og fastfood. Men hvordan eksisterer den kommercielle og den dannelsesmæssige tilgang side om side, og hvordan påvirker dette det samlede billede af EAT på skolerne?

Kan man, med de gamle prototyper i tankerne, forstå EAT som et kommercielt dannelsesprojekt? På det kommercielle område er der nemlig med EAT sat en ny standard for den liberale tilgang ved at markedsføre og skabe identitet via branding og nye fysiske rammer. På det dannelsesmæssige område er der tilsvarende forsøgt at sætte en ny standard for, hvorfor og hvordan en skole kan og bør arbejde med mad og måltider som en naturlig del af det almene dannelsesprojekt, der skal udfordre og bevidstgøre eleverne, så de udvikler sig til myndige og handlekraftige samfundsborgere, også på det madkulturelle område.



Lounge på EAT-skole.



EAT-branding.

# MADSKOLEN SOM SUNDHEDSPÆDAGOGISK VELFÆRDSPROJEKT

På den fungerende Madskole – Hillerødgades Skole – arbejder man ud fra et sundhedspædagogisk værdigrundlag. Dette giver Madskolen en begrebsramme og en strategi for, hvordan samspillet mellem elever og voksne i produktionskøkkenet kan udvikle elevernes handlekompetencer. Det betyder, at produktionskøkkenet og kantine har målsætninger for at inddrage eleverne i en lang række beslutningsprocesser omkring menuplanlægning og organisering af madlavningen. Arbejdet med sundhedspædagogik er i tråd med de forpligtelser, som folkeskolerne i forvejen skal opfylde med faget Sundhed, seksualundervisning og familiekundskab, og som er beskrevet i Undervisningsministeriets faghæfte 21.

Dannelsesaspektet på den fungerende Madskole er ikke italesat i samme grad som i grundlaget for indsatsen rettet mod EAT-skolerne. Til gengæld er der en betydelig velfærdsmæssig berettigelse og mission for Madskolerne, idet den overvejende del af Madskolerne ligger i socialt belastede kvarterer i København. Typisk med en høj andel af tosprogede børn, store søskendeflokke og en relativt stor del af børn med forældre på overførselsindkomst. Derfor har Madskolerne også en særlig funktion i forhold til at løfte sociale udfordringer og fremme lighed i sundhed. Der er i Madskolen med det sundhedspædagogiske fokus på inddragelse og medbestemmelse et tydeligt mål for at opbygge arbejdet i køkkenet som et anerkendende koncept, hvor eleverne anerkendes for deres holdninger og evner, og at arbejdet i køkkenet opfattes som meningsfuldt for eleverne: ”Jeg mener simpelthen ikke, at man kan komme nogen steder, hvis ikke det, vi står og laver i køkkenet, giver mening for børnene,” siger sundhedsfaglig konsulent på Hillerødgades Skole. En central værdi er derfor også, at arbejdet i produktionskøkkenet skal give succesoplevelser for de børn, som ellers ikke er fagligt stærke, og på den måde blive en vigtig del af grundlaget for at kunne lykkes med at drive skole gennem køkkenets bidrag til at styrke elevernes almene kompetencer.

# MADDANNELSENS TEORI

Københavns Kommunes nye skolemadskoncept bygger på et teoretisk grundlag, der er tænkt som en del af det fælles afsæt for EAT-skolerne og Madskolerne. Men hvilken betydning har dette grundlag for den måde projektet udfolder sig på? Med inspiration fra den tyske pædagogiske tænker og dannelseseoretiker Wolfgang Klafki har EAT-fadder Helle Brønnum Carlsen lavet en model for begrebet maddannelse. Modellen giver et indblik i nogle grundlæggende værdier og virkemidler for både EAT og Madskoler og viser, hvordan maddannelse betragtes som et samspil mellem en række faktorer.

<b>Produktivitet</b>	Oparbejdelsen af grundlæggende færdigheder og håndværksmæssige evner
<b>Kognitive muligheder</b>	Læring og bevidstgørelse i forbindelse med oparbejdelsen af de produktive evner
<b>Lystbetonet og ansvarlig omgang med egen krop</b>	Det felt, hvor børnene lærer at være modige, nysgerrige og ikke-kræsne omkring mad, og udvikler madmod
<b>Æstetisk iagttagelsesevne</b>	Evnen til at reagere og reflektere på smag, duft, synsindtryk (for eksempel mad og branding)
<b>De menneskelige relationer</b>	Det sociale liv omkring maden
<b>Evnen til at træffe valg</b>	Udvikling af elevernes beslutningskompetencer

**Model 1:** Maddannelsesbegrebet ifølge Helle Brønnum Carlsen og Wolfgang Klafki.



I forhold til **produktiviteten** på EAT-skolerne drejer det sig især om de arbejdsmæssige funktioner i skoleboden, det vil sige udportionering af varm mad til udskoling samt tilberedning af sandwich som tilbehør. En daglig opgave på EAT-skolerne består i at udskære og anrette sandwich. Her blev det for eksempel observeret, hvordan læreren instruerer en elev i at udskære bollen, så de to halvdele bliver lige store. Eleven ændrede herefter sin praksis og har øget sine produktive evner.

På Madskolerne kan man tilsvarende arbejde med det produktive på et bredere felt, fordi al produktion foregår lokalt på skolen, hvor alle retter som udgangspunkt laves fra bunden; lige fra den indledende menuplanlægning med dialog mellem lærere og elever, til selve produktionsprocessen sammen med ansatte kokke og køkkenassistenter over servering og afviklingen af det afsluttende fælles måltid, hvor børnene kan være værter.

Men de produktive evner rækker også ind i elevernes refleksive rum og skaber **kognitive muligheder**. Det er her, muligheden eksisterer for at bevidstgøre og lære børnene om mad og at grundlægge en sund nysgerrighed efter mad, som kan komme dem til gode i det fremtidige voksenliv. I det foregående eksempel med brødundskæring, hvor læreren gav en elev et godt tip, som herefter blev fulgt, spørger vi, om han lærer noget ved at stå i boden. Til det svarer han nej. Alligevel viser hans ændrede måde at skære brødet ud på, at han ved lærerens hjælp har forbedret sin håndværksmæssige kunnen. Blot er læringen ikke gjort kognitiv, medmindre læreren vender tilbage og virkeliggør bevidstgørelsen ved at sige: ”Se, nu gør du det rigtigt”.

Men ifølge modellen er det ikke i produktionen eller refleksionen, at eleverne lærer at blive modige, nysgerrige og ikke-kræsne. Derfor er målet i maddannelsens udvikling af en **lystbetonet og ansvarlig omgang med egen krop** at inddrage eleverne på en måde, som afleder en ansvarlighed af den lyst, der opbygges gennem den gode mad. Lidt populært sagt er det væsentlige netop, at det skal være lysten, der driver værket.

Derfor spiller især EAT på markedets brandingmekanismer, hvor man forsøger at tiltrække skoleeleverne som forbrugere i konkurrencen med gadens tilbud.

Endnu et element i maddannelsen er den **æstetiske iagttagelsesevne** som kendetegner elevernes evne til at kommunikere gennem mad og smag. I former, farver, smagsindtryk og dufte fra skoleboden eller i reklamer og branding fra især EAT-konceptet skal eleverne få en forestilling om madens udtryk – meget lig en forbrugssituation. Her er tale om en form for forførelsens kunst gennem branding og elevernes tilberedning af mad i skoleboden.

På Madskolerne ligger mulighederne for at arbejde med den æstetiske iagttagelsesevne i køkkenet og i kantinen. Under evalueringens observationer blev køkkenet i en Madskole karakteriseret som ”hjertet i skolen” [køkkenassistent, Madskole]. I den pågældende Madskole er køkkenet netop et sted, hvor eleverne kommer og kigger, varmer sig, dufter, får en smagsprøve, driller kærligt eller spørger til frokostmenuen.

Temaet **menneskelige relationer** viser relevansen af at se på, hvordan det sociale felt spiller ind på skolemadens modtagelse hos eleverne. Observationer i feltarbejdet viser, at modtagelsen af skolemaden hos skolens eller klassens populære elever præger forholdet til, hvordan skolemaden i øvrigt modtages på skolen. Dette gør sig gældende på både EAT-skoler og Madskoler.

Der er i enhver klasse en dynamik med faste såvel som transformerende og mere flydende grupperinger af piger henholdsvis drenge og i de lidt større klasser på tværs af kønnene. Inden for hver af disse grupperinger eller klikker findes ofte en leder eller en stærk elev, som de øvrige i gruppen efterligner eller ser op til.

Gennem de øvrige temaer i maddannelsen nås et vigtigt mål, nemlig at give eleverne værktøjer til at kvalificere deres **evne til at træffe valg**. Et felt, hvor dette afspejles, er i EAT-konceptet, hvor eleverne har mulighed for dagligt at tage beslutning om, hvorvidt de vil købe skolemad eller ej.

Så vidt et foreløbigt indblik i de intentioner og anbefalinger til, hvordan skolerne kan spille på mange strenge for at forankre mad og måltider i skolernes hverdag. Spørgsmålet er nu, hvordan disse intentioner og anbefalinger omsættes i praksis, og om man kan lykkes med at sætte en ny dagsorden for skolemad.

# UDFORDRINGER FOR SKOLEMADEN I KØBENHAVN

En af de mest iøjefaldende udfordringer for at udvikle skolemad i København handler om, at især udskolingsklasserne finder alternativer til skolemad. Således svarede 75 pct. af udskolingsklasserne i forårets kvantitative måling, at de aldrig eller sjældent spiser skolemad (KØSS-mad). Derfor er altså de store elever en central målgruppe for EAT. En anden faktor af betydning er måltidskulturen, det vil sige den praksis, der er omkring måltidet, og den betydning spisningen tillægges af elever og lærere, herunder de roller lærere indtager i forbindelse med måltiderne.

Mange af de største elever bruger meget tid på at gå uden for skolens område - ofte for at købe mad. Men hvorfor er det sådan? Denne indsigt og indledende undren har været med til at forme evalueringens analytiske tilgang.

## PRIVATE OG OFFENTLIGE RUM – EJERSKAB OG SELVBESTEMMELSE

Der er to mulige steder at opholde sig for eleverne i løbet af skoledagen: Inden for skolens område eller uden for. Denne skelnen kan forstås som forskellen på at være i et offentligt rum eller i et privat rum. Ideen om de to rum tager udspring i et forsøg på at forstå, hvorfor det er så vigtigt for eleverne at gå uden for skolens område i det øjeblik, de får udgangstilladelse i 7. klasse. Det at gå uden for skolen er noget, som eleverne stræber efter og glæder sig til op igennem mellemskolen. Det er dette forhold og denne tiltrækningskraft, som evalueringen har forsøgt at forstå gennem karakteristikken af de private og offentlige rum. Når eleverne kommer i udskolingen, bliver udgangstilladelsen synonymt med opfyldelsen af, at børnene nu endelig må og kan noget på egen hånd. Det bliver derfor i det private rum uden for skolen, at de kan manifestere deres ungdom og den nyvundne frihed – en tilstand som ungdomsforskningen har beskrevet som kulturel frisættelse. Især bruges udgangstilladelsen som nævnt til at gå ud for at hente mad hos



Privat rum i shawarmabar. Forretningen ligger i umiddelbar nærhed af den pågældende skole og er et yndet udflugtsmål for en stor gruppe af drenge, som går derhen i spisefrikvarteret. Nogle af drengene holder Ramadan, men går alligevel med i shawarmabaren.



Privat rum umiddelbart uden for skolens område.

På fotoet har en gruppe drenge fra 7. klasse hentet shawarmaer til særlig skole-pris i den nærliggende shawarmabar. Efter købet samler drengene sig i den nærliggende park, hvor de kører rundt på cykler, som tilhører en udendørs klub, mens de spiser. Efter spisning og leg går de tilbage til skolen. →





Pigegruppen i 7. klasse på billedet her fortæller, at de både spiser deres madpakker sammen i skolen, og at de laver ting sammen efter skole. De går til gymnastik sammen og er tit hjemme hos hinanden. På den måde blandes gruppedannelser fra det private (her fritidsaktiviteter) og det offentlige rum (skolens spiseafkvarter). Pigerne bringes sammen i det offentlige på samme måde, som de gør i deres private rum. Dette hjælpes på vej af madpakken som et privat element.

kvarters handlende, for eksempel bagere, supermarkeder, kiosker og shawarmabarer. Eleverne har mulighed for at gøre et privat rum ud af de butikker, kiosker, bagere og shawarmabarer, der er at finde uden for skolens område. En gruppe drenge fra en 7. klasse tilbringer spiseafkvarterets første del med at købe mad i shawarmabaren umiddelbart rundt om hjørnet fra skolen. Derefter går de hen i en lokal park, hvor de skaber et privat rum ved at kombinere måltid og leg, når de cykler rundt på legepladsen samtidig med, at de spiser shawarmaer og hygger sig sammen.

En af drengene fortæller om den mad, de købte i shawarmabaren, at "Det smager meget bedre end den mad, man får ovre på skolen. Jeg holder ramadan nu, men jeg går alligevel med herover, fordi det er hyggeligt at være sammen med de andre drenge." [Dreng, 7. klasse]. Det er her i gadens magi, at eleverne kan finde det private rum, som de ikke kan finde i skolemaden og skolebuden.

De private rum er således de steder, hvor eleverne er bedst tilpas, og hvor de kan begå sig med lethed. Det er her, de er herre over egen situation, og kender de sociale spilleregler og koder. De private rum er udtryk for elevernes ejerskab. Det er typisk som ovenfor uden for skolens område, men kan også være på skolen, for eksempel når man i pauser indgår i grupper på tværs af klasser eller vælger at etablere måltider – oftest hos pige grupper. En sammenhæng mellem spisningen og det private rum opstår nemlig, når grupper dannet i det private rum videreføres i det offentlige rum, centreret omkring spisningen. Og det er især pigerne, som danner disse sociale og relativt faste grupperinger, mens drengene i højere grad er på egen hånd eller to og to.

De offentlige rum er modsætningen til de private. Det vil sige, at det er de steder, hvor eleverne ikke er alene om at definere regler og sociale koder. De offentlige rum er typisk skolens område og de rum, hvor lærere indtager en kontrol- og reguleringsrolle.

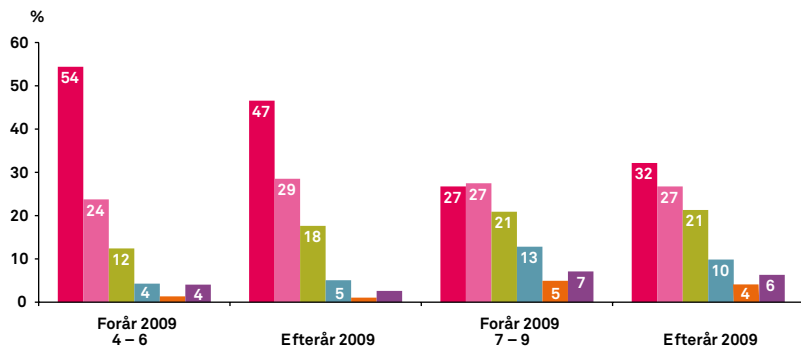
De store elevers svar på denne problematik er ofte at søge de private rum i forbindelse med spisningen i skolen. Således viser den kvantitative spørgeskemaundersøgelse, at 21 pct. af alle de store elever (på tværs af EAT-skoler og Madskoler) i undersøgelsen gik uden for skolen og spiste fastfood 1-2 gange om ugen både i foråret og efteråret 2009.

Sammenligneligt spiste 12 pct. af mellemgruppens elever fastfood i skoletiden i foråret mod 18 pct. i efteråret. Hertil skal dog lægges, at der er en risiko for, at de yngre elever kan have misforstået spørgsmålet. Procenten af børn i 4.-6. klasse der spiser fastfood er således relativt høj i betragtning af, at de endnu ikke har udgangstilladelse. Det er ganske relevant i lyset af evalueringens observationer, hvor vi har set, at en del af de mindre elever får de store, som har udgangstilladelse, til at hente fastfood til dem.

Samtidig viser den kvantitative spørgeskemaundersøgelse, at der efter EATs introduktion generelt er færre udskolingselever, som forlader skolens område. 27 pct. af alle de store elever (på tværs af EAT-skoler og Madskoler) svarer således, at de går uden for skolen flere gange om dagen i foråret i 2009. Kun 12 pct. går aldrig uden for skolen. I efteråret 2009 svarer 22 pct., at de går ud flere gange om dagen. Det er et fald på 5 pct. i forhold til forårets måling. Og parallelt svarer i efteråret 16 pct., at de aldrig går uden for skolen. Det er en stigning på 4 pct. i forhold til forårets måling.

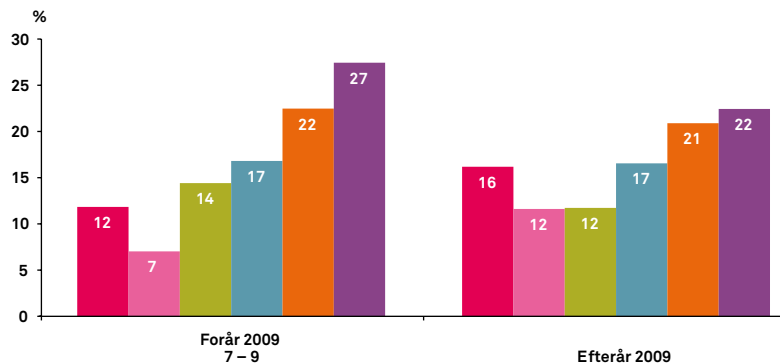
Der er altså ikke tale om markante afvigelser, men tallene fungerer som indikation på, at der i forbindelse med introduktionen af det nye skolemadskoncept kan være skred i paradigmet om gadens magi.

- Aldrig
- Mindre end 1 gang om ugen
- 1-2 gange om ugen
- 3-4 gange om ugen
- 5 gange om ugen ( hver dag)
- Hver dag, flere gange om dagen



**Model 2:** "Hvor tit spiser du shawarma, pizza, burgere og lignende i løbet af skoledagen?"

- Aldrig
- Mindre end 1 gang om ugen
- 1-2 gange om ugen
- 3-4 gange om ugen
- 5 gange om ugen ( hver dag)
- Hver dag, flere gange om dagen



**Model 3:** "Hvor tit går du uden for skolens område i løbet af skoledagen?"

## LÆRERROLLERNES BETYDNING FOR MÅLTIDSKULTUREN

Der har i Københavns Kommune ikke eksisteret specifikke nedskrevne målsætninger, politikker eller professionsidealer for, hvordan lærere skulle forholde sig eller pædagogisere over elevernes måltider før det nye skolemadskoncept. Fødevarestyrelsen har anbefalet, at skolerne sætter tilpas tid af til spisning, men har ikke beskrevet yderligere forventninger til tydelige lærerroller på forskellige klassetrin. Et andet aspekt er, at lærerrollen under måltiderne i overenskomstmæssig sammenhæng er defineret som et tilsyn.

Ser man på det store billede, kan man med en antropologisk iagttagelse (Nielsen 2003) beskrive et billede, hvor lærerne i de mindre klasser er meget synlige som omsorgsfulde rammesættere og formidlere af normer for den fælles spisning i klassen. Lærerne inddrager for eksempel undervisningstid, oveni de ofte alt for korte spisepauser, så eleverne kan nå at spise. Denne rolle bliver så op gennem skoleforløbet nedtonet til fordel for en mere distanceret rolle, hvor spisningen forsvinder som et decideret læreransvarsområde, til gengæld forventer lærerne at eleverne i voksende grad selv tager ansvar for egen spisning.

Et problem er, at denne udvikling ikke er problematiseret og omsat i anbefalinger til, hvordan en udbredt relativt sund og fællesskabsorienteret måltidskultur i de mindre klasser kan transformeres og tilpasses den øgede autonomi blandt eleverne, efterhånden som de bliver ældre, og selvbestemmelsen bliver vigtigere. Her er et nyt tiltag værtpakken i EAT og lærernes rolle i de fælles måltider på Madskolerne. Her går Københavns nye skolemadskoncept nye veje ved at definere en tydelig rolle for lærernes samspil med eleverne under måltiderne.

Formodentlig er den mindst intervenserende lærerrolle ( se case 1) også den, der er mest udbredt. Kendetegnet for begge lærerroller er, at de er opstået hos den enkelte lærer ud fra egne holdninger til hvilken rolle, der ses som mest meningsfuld.

Således er ingen af disse lærerroller koblet op på en fælles skolestrategi eller politik på området. Et område, hvor der kunne begrundes en værdimæssig og pædagogisk målsætning for, at læreren arbejdede pædagogisk med måltider ville være de målsætninger, der beskrives i faghæfte 21 i målene for det timeløse fag Sundhed, Seksualundervisning og Familiekundskab.

Et stort problem er, at den faglige kompetence til at praktisere disse målsætninger ikke hidtil har været en obligatorisk del af læreruddannelsen. Kun hvis man som de færreste lærere er uddannet til og har sat ind i de særlige pædagogiske intentioner i dette faghæfte, vil der være chance for at mange flere udvikler en ny og mere tydelig rolle, hvor læreren anvender måltiderne som ressource for klassens og elevernes sociale samspil.



Madpakkens madder ligger klar til elevens spisning i løbet af timerne.

## CASE 1 MERE ELLER MINDRE INTERVENERENDE LÆRERROLLER

I den første del af vores kvalitative undersøgelse viste der sig i mellemgruppeklasserne to typer af lærerroller, der adskilte sig i forhold til den måde de interвенerede i frokostmåltidet.

Den meget interвенerende lærer drøftede dagligt maden med eleverne under spisningen ved at spørge omkring, hvad de forskellige havde med i madpakken. Under samtalen kommenterede læreren kvaliteten af elevernes madpakker og havde en dialog med de enkelte elever om f.eks. de ikke kunne få deres forældre til at give dem mere grønt med, eller som et tilbagevendende tema, at skifte det hvide toastbrød ud med noget grovere. Man kan sige, at læreren forsøgte at praktisere formidling, hvor vigtige budskaber om kroppens behov for næring blev formidlet til eleverne som gruppe – med anerkendelser af de elever, hvor dialogen havde båret frugt. Læreren fortæller også, at hun enkelte gange har kontaktet forældrene direkte med opfordring til at de lavede bedre madpakker til deres børn – og generelt oplevede, at hendes prioritering og vedvarende fokus havde vist en tydelig forandring til det gode.

Den mindre interвенerende lærer beskrev en vigtig regel for sin klasse: at eleverne ikke måtte smide mad fra madpakken ud, men skulle tage det med hjem, hvis de ikke kunne lide den – og dér snakke med deres forældre om det. Læreren i denne klasse havde ikke samtaler med eleverne om deres medbragte mad. Måltidet i denne klasse gav eleverne en frihed til at kunne flytte sig rundt og sætte sig andre steder sammen med deres kammerater. Et andet eksempel på lærerens rolle i denne klasse var at hun var opmærksom på og gav en bestemt elev lov til at spise i timerne op igennem formiddagen, fordi som hun sagde: ”Han kan ikke deltage i undervisningen, hvis han ikke får lov til at spise undervejs”.



now eat this!

SLURP US!

eat this!

eat this!

eat this!



# MADEN PÅ EAT-SKOLER OG MADSKOLER

I det følgende vil evalueringen beskæftige sig med de kvalitetskrav, som vedrører selve maden. Det vil sige især ernæringen og de kulinariske faktorer. Herudover vil et centralt fokus være at give et indblik i, hvordan måltidet forløber på EAT-skolerne og Madskolerne. Med måltid forstås elementer, som lægger op til målsætningerne uden om tallerkenen, eksempelvis rummets indflydelse på måltidet, maddannelse, handlekompetencer, sociale relationer mm. Det vil sige faktorer, som ikke er mad, men som har indflydelse på, hvordan eleverne forholder sig til maden.

For at forstå, hvilken betydning det nye koncept for skolemad har på elevernes mad- og måltidsvaner, tager afsnittet afsæt i de udfordringer, der viste sig ved det tidligere skolemadskoncept KØSS, og vi diskuterer dernæst, hvilken betydning de to nye modeller for skolemad – EAT-skoler og Madskoler – har for elevernes mad- og måltidsvaner.

Datagrundlaget for at kunne sige noget om dette kommer dels fra beskrivelser af menuplaner og principper i KØSS, i ernæringsgrundlag med tilhørende ernærings- og energiberegninger i EAT og tilsvarende målsætninger på Madskolerne. Dels fra to af evalueringens kvantitative delundersøgelser: termometerundersøgelsen, der giver et billede af elevernes samlede mad- og måltidsvaner, og salgstalsundersøgelsen, der giver et billede af hvilke elever, der benytter det nye system sammenlignet med det foregående.

KØSS eksisterede på 55 skoler i København og fungerede som et ensartet tilbud til alle elever. Til forskel fra afløseren EAT var det i KØSS udover hele måltider også muligt at købe en række supplementsvarer i løssalg, for eksempel focacciaboller, yoghurt, kage (én gang om ugen) og drikkevarer som juice og vand. En udfordring for KØSS var, at salget af supplementsretter lå relativt højt, og at man derfor ikke kunne være sikker på, om eleverne sammenlagt fik et måltid, der ernærings- og energifordelingsmæssigt kunne leve op til det anbefalede.

Således viser salgstalsanalysen, at der i 2008-09 i gennemsnit var 6,5 pct. af eleverne, der spiste KØSS-frokostmåltider (hele måltider inklusiv pastasalater og sandwicher). Dog foreligger der for KØSS ingen data for salget af frokostmåltider specifikt til udskoling.

## MADEN PÅ EAT-SKOLERNE

I november 2009 var der på 48 af kommunens 55 folkeskoler etableret EAT-skoler. Skolemaden produceres i centralkøkkenet i De Gamles By, men færdigtilberedes og udleveres lokalt på skolerne. Via et differentieret madkoncept til tre aldersgrupper – indskoling, mellemtrin og udskoling – har målet været at tage udgangspunkt i elevernes behov, særlige krav og ønsker. Derfor er maden søgt tilpasset børnenes ernæringsmæssige behov på de forskellige alderstrin, ligesom måltidets rammer er tilpasset en forståelse af de tre aldersgruppers behov for den måltidskultur, der passer dem bedst i forhold til f.eks. tryghed, social kontekst og elevernes sociale frirum. Derudover er der skabt en gennemgående designlinje på skolemadens produkter fra emballage og salgsmaterialer over hjemmeside til skolebod og uniformer.

Københavns Madhus, De gamles By og Faddergruppen<sup>2</sup> iværksatte et udviklingsforløb med det mål at skabe nye retter, der kunne sætte en ny standard for skolemad i Danmark. Dette samarbejde udsprang af beslutningen om det nye koncept for skolemad og de to modeller, EAT og Madskoler, og med Faddermanifestet som grundlag. Denne model viser de principper, der kendetegner EAT til sammenligning med det foregående skolemadskoncept KØSS:

### Faktaboks 6:

Menuprincipperne i EAT og KØSS.

(Kilde: Københavns Kommune, Børne- og Ungdomsforvaltningen samt Københavns Madhus)

#### Faddermanifest – EAT

1. Maden skal være frisk, enkel og bestå af minimum 75 pct. økologiske råvarer
2. Kød, fisk og fjerkræ skal have høj dyrevelfærd og trivsel, gerne økologi
3. Københavns skolemad skal afspejle Danmarks skiftende årstider
4. Gastronomisk skal maden være velsmagende, maddannende, varieret, tidssvarende og tage hensyn til Københavns forskellige kulturer
5. Maden skal forene kravet om velsmag med moderne viden om folkesundhed og trivsel
6. Maden skal være af ernæringsmæssig høj kvalitet
7. Det er en forudsætning, at personalet i det produktionskøkken, der skal producere maden, kommer igennem et forløb, der skærper forståelsen for god madkvalitet, og hvordan en sådan fremstilles
8. Designet af konceptet udtrykt i madpakker, meals, bentobox, folder og pjecer skal være tidssvarende og med et helhedsindtryk, ligesom det kendes fra førende brands
9. Skoleboderne skal have et løft og suppleres med et spisemiljø. Eleverne skal selv gøre lokalet til deres og til et sted, hvor de kan føle sig hjemme og med glæde indtage et måltid mad
10. Der skal udvikles et pointsystem, der giver eleverne et økonomisk incitament og lyst til at sælge skolemaden til deres kammerater

For at leve op til såvel faddermanifest som ernæringsanbefalinger og skabe den rette balance af sundhed og velsmag, tager EAT udgangspunkt i en ernæringsberegning af hvert måltid, men med plads til afvigelser mellem de enkelte dage og måltider.

Menuerne i på EAT-skolerne er tilpasset skolens tre aldersgruppers smag og spisevaner. Det var meningen, at indskoling, mellemgruppe og udskoling skulle spise hver sin type mad. Dette er stadig muligt, men man har besluttet at bløde op på udbuddets kategoriseringer, og fra november 2009 kan indskolingselever bestille mellemgruppe- eller udskolingsmad og omvendt. Alle kategorier er således åbne for elever i alle aldre. Dog har man bibeholdt de oprindelige typologier, som det fortsat er muligt for elever og forældre at holde sig inden for.

#### Menuprincipper for KØSS

Maden skal være tilpasset elevernes smag og appetit. Maden skal være ernæringsrigtig, være indbydende for eleverne, så vidt muligt være økologisk, med sæsonprægede varer og attraktivt prisniveau.

Menuerne kører efter en 14 dages plan og indeholder hver uge fem forskellige frokostretter, sandwich og supplementsvarer (for eksempel risikiks, juice, figenstænger mm.).

Ernæringsmæssigt er et frokostmåltid tilpasset en 12-årig drengs energibehov, hvor også 1/3 af måltidets vægt udgøres af grøntsager. Kødet er halalslagt, mens der mindst en gang ugentligt tilbydes en svinekødsret og en fiskeret.

<sup>2</sup>Faddergruppen er et professionelt fagpanel, der har stået faddere til konceptet EAT, herunder udarbejdet Faddermanifestet.

# EAT-MENUEN I UGE 50, 2009:



Indskolingens:  
Stegt kylling & fiskefrikadelle, med grøntsagsremoulade, pastasalat & gulerod, chokolade, rosin- & tranebærmix og 1 skive rugbrød.



Udskolingens:  
Quiche med kartoffel & skinke, rødbede-gulerodssalat med wasabi og dagens frugt.

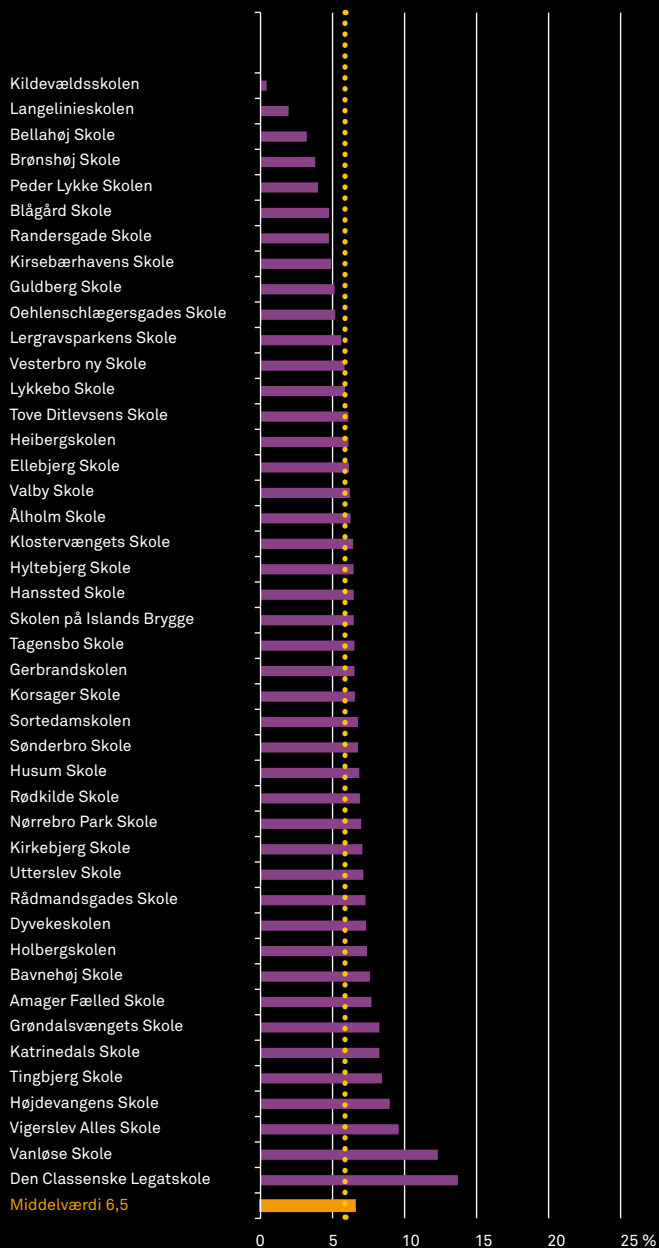


Mellemgruppen:  
Boller i karry med ris, salat af grønne bønner med persillemarinade og dagens frugt.

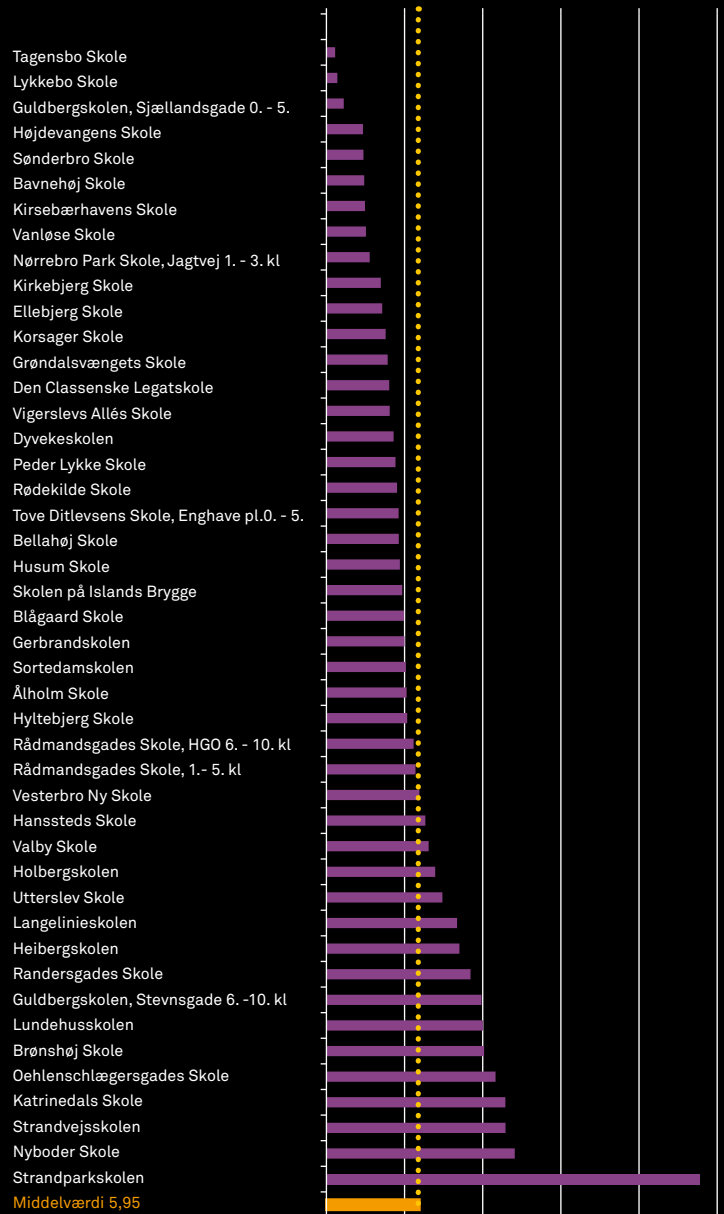


Mellemgruppen og udskolingens:  
Sandwich med lakserilette og sprødt grønt.

**Model 4:** Andel af elever der købte et frokostmåltid i KØSS-skoleboden august 2008 - april 2009.



**Model 5:** Andel af elever der købte EAT frokostmåltid i uge 50, 2009.

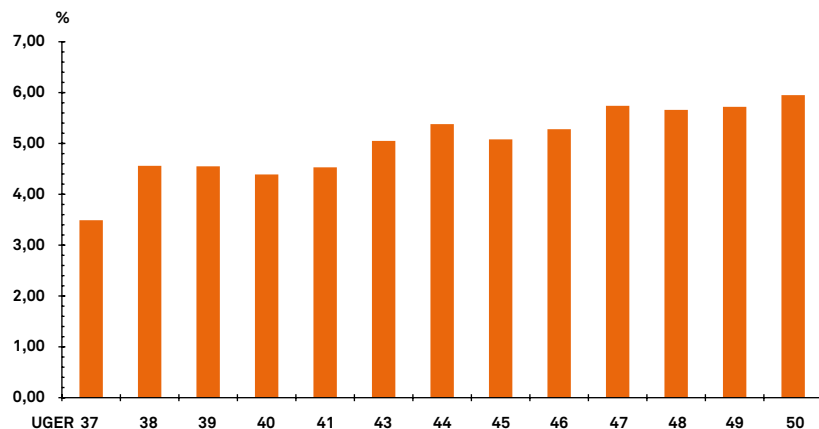




Det er for eksempel børn i indskolingen, der ønsker at kunne vælge mad fra menuerne til mellemtrinnet. Det kan være, fordi de gerne vil have varm mad – maden til børnene i indskolingen er kold. Det kan også være børn i indskolingen, der har brug for mere mad end deres jævnaldrende for at blive mætte. Københavns Madhus anbefaler, at forældrene forholder sig kritisk til, om deres barn reelt set har brug for mere mad.

Maden til indskolingen er en kold menu med fingermad. Maden leveres i klassen af elevcrewet, og eleverne spiser sammen med læreren som er vært. Der er udviklet en værtskabspakke med inspiration til læreren, som klassen helt konkret kan bruge til at arbejde med klassens måltidskultur og danne rammen om et hyggeligt måltid. Maden til mellemtrinnet er mere sofistikeret og smagsmæssigt mere sammensat. Det er fortrinsvis lun mad. Maden bringes ud til mellemskoleklasserne af elevcrewet. Eleverne spiser som udgangspunkt sammen i klassen med læreren, der fungerer som måltidsvært. Maden til udskolingen er mere udfordrende. Sortimentet er et varmt måltid og to typer sandwich, der som udgangspunkt bestilles i forvejen og afhentes i skoleboden. Den enkelte skole kan vælge at give eleverne mulighed for at købe spontant ved at sørge for, at skolen har købt flere måltider, end der er bestilt.

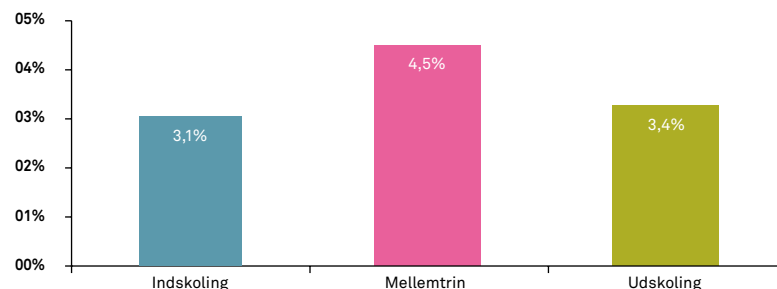
**Model 6:** Udviklingen i salget af EAT frokostmåltider, uge 37 - 50, 2009



Ernæringsmæssigt ansues EAT-menuen over 20 dage, hvor sammensætningen lever fuldt op til Fødevareministeriets anbefalinger. Til gengæld bliver den ernæringsmæssige fordeling kommunikeret på de daglige retter. Det er man nødt til at gøre, fordi konceptet arbejder med et bestillingssystem, som skal beskrive hver enkelt ret, der er tilgængelig den pågældende dag. Derfor er EAT i en situation, hvor man må balancere ernæringen i enkeltmåltider. Udfordringen for EAT er derfor i denne sammenhæng at kommunikere, at menuerne er sammensat med udgangspunkt i at man spiser alle retterne i løbet af en uge. Målet er at fremme forældre og elevers bevidsthed om at tænke i helheder og ikke i enkeltmåltider.

Den overordnede målsætning har været at udvikle retter med en høj kulinarisk værdi, der også forholdt sig til målsætninger med ernæring, økologi og økonomi. Københavns Madhus' projektmedarbejder på området definerer begrebet "kulinarisk værdi" ud fra faktorer som råvarekvalitet, variation og ud fra, at retterne er sammensat på nye måder, bidrager med nye smagsoplevelser, samt at de ser indbydende ud.

**Model 7:** Antal solgte EAT-retter fordelt på alderstrin, uge 41,43 og 44, 2009.





Der er udarbejdet et særligt ernæringsgrundlag, der overordnet har som målsætning, at energifordeling og ernæringsværdi i retterne i gennemsnit over en hel uge svarer til de officielle anbefalinger jf. (Nordiske næringsstofanbefalinger og Fødevarestyrelsen) for de tre aldersgrupper. Den økologiske målsætning er en andel på 75 pct. og den økonomiske målsætning er at overholde et råvarebudget pr. måltid på 13 kroner som et gennemsnit for maden til de tre aldersgrupper. For indskolingen er dette beløb 11 kroner, for mellemgruppen 15 kroner og for udskolingen 15 kroner.

Et indblik i denne udviklingsproces har vist os, at der er en stor udfordring i at forene en kokkefaglighed med en ernæringsfaglighed. En central værdi i kokkefagligheden er, at hvis smagsoplevelsen er i top, suppleret med faktorer som tilstedeværelsen af sprødhed og blødhed, så vurderes måltidet som kulinarisk godt. Tilsvarende er ernæringsfagligheden mere fokuseret på de kvantitative faktorer som næringsstoffer og energifordeling.

Arbejdsgangen i udviklingen af måltiderne i EAT har været, at fadderne har udviklet opskrifter, som så er blevet testet (blandt andet ved at inddrage elever), og derefter er der sat menuer sammen, som er blevet tilpasset efter en nærmere ernæringsberegning. Dialogen i denne proces har blandt andet handlet om at balancere retterne, så variationen og det kulinariske udtryk blev bevaret. I forhold til ernæringstilpasningen har dette måske betydet, at man har reguleret ved at gøre komponenten (for eksempel lasagne) mindre. I menuplanlægningen har man i eksemplet med lasagne valgt ikke at tilpasse denne helt til de officielle anbefalinger men gjort lasagnens andel af retten mindre og i stedet at servere mere brød og salat til. Således kan de enkelte komponenter have en højere fedtprocent. Personalet i De Gamles By har også været involveret i hele processen i forhold til produktionskapacitet mm.

En anden udfordring i forløbet har været, at enkelte af retterne skal kunne holde til at blive køleopbevaret natten over, for eksempel salater, og blive færdigtilberedt på den enkelte skole af den køkkenansvarlige og eleverne. Særligt har det været en udfordring at bibeholde sprødheden i både varme og kolde retter.

Elevernes bidrag til menuudviklingen er foregået på fire pilotskoler, hvor de har været inddraget i at give feedback på retterne i testperioden i foråret 2009. En konkret ændring på dette grundlag har f.eks. været at menuens nudelsalater blev ændret til at være varme i stedet for kolde.

På Madskolerne har man mulighed for at anvende de nyudviklede menuer, men er ikke forpligtet til det, idet retterne primært er udviklet til at udgøre grundstammen i EAT-modellen.

I salgstalsanalysen er der indsamlet tal for KØSS såvel som EAT og Madskoler. Her er opstillet en række modeller (4,5,6,7), der giver indblik i udviklingen i salgstal.

Tallene i model 4 er udarbejdet af Dansk Catering Center, for KØSS, BUF (Københavns Kommune, Børne- og Ungdomsforvaltningen), og viser andelen af elever, der køber et frokostmåltid i skolebuden pr. skole i perioden august 2008 til april 2009. Gennemsnittet er 6,5 pct. Den gule streg og den gule søjle angiver gennemsnittet. Tallene er beregnet på baggrund af antal elever på den enkelte skole. Et frokostmåltid dækker her en varm ret, en sandwich eller en pastasalat.

Af model 5 ses det, at andelen af solgte frokostmåltider i EAT med et gennemsnit på 5,95 pct. ligger lidt lavere end antallet af solgte frokostmåltider i KØSS (gennemsnit 6,5 pct.). Salgstallene for uge 50 viser stor spredning. På de to lavest sælgende skoler var salget 0,56 pct. henholdsvis 0,70 pct. På de højest sælgende skoler var salget 12,05 pct. og 11,45 pct. (For Strandparksskolen med 23,9 gælder det særlige, at den er en specialskole).

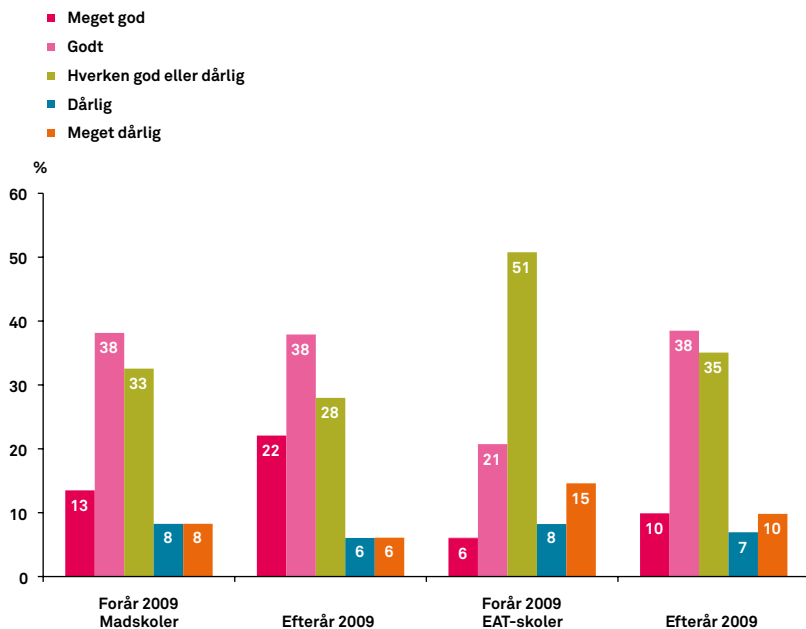
For at perspektivere model 5 giver model 6 et billede af tendensen med en jævn stigning i skolernes tilslutning fra uge 37-50.

Model 7 viser at 3,4 pct. af eleverne i udskolingen har benyttet sig af EAT i løbet af tre uger. Dette tal ligger under de gennemsnitlige salg af varme retter, pastasalater og sandwich i KØSS (6,5 pct.), men da der ikke foreligger data for salget af varme retter og sandwich til udskolingen i KØSS, kan man ikke præcist sige i hvor høj grad EAT til sammenligning på dette tidspunkt appellerer til de ældste elever.

## ELEVERNES HOLDNINGER TIL MADENS SMAG, UDSEENDE OG PRIS

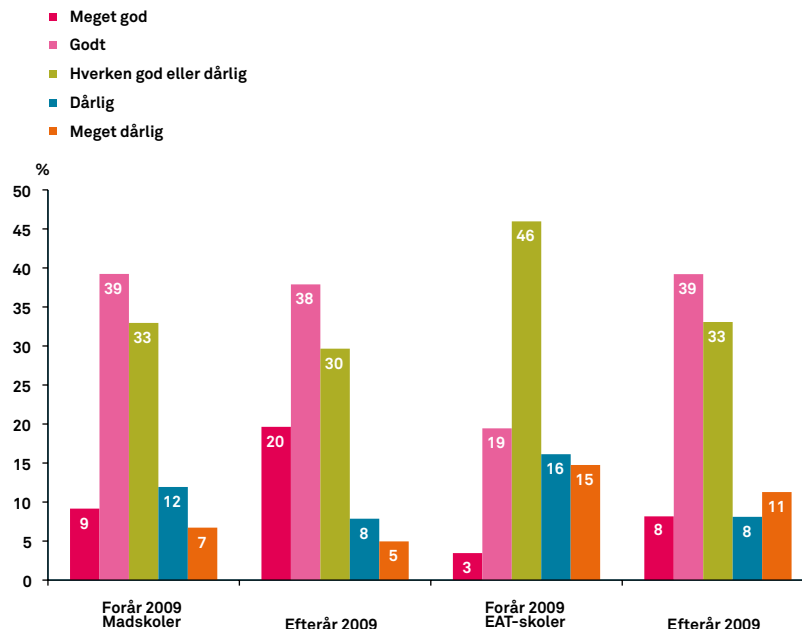
Denne vurdering bygger på kvantitativ og kvalitativ viden, som er indsamlet frem til slutningen af november 2009, hvor det viser sig, at EAT-konceptet, trods de lave salgstal, er ved at skabe en blivende interesse hos en stor del af eleverne på skolerne. Som det næste følger elevernes svar på tre spørgsmål til madens smag, udseende og pris. Her behandles udelukkende svarene fra EAT-skolerne.

På spørgsmålet "Hvad synes du om skolemadens smag" svarer 21 pct. af eleverne "synes godt om" (se model 8). Efter EATs introduktion svarer 38 pct. at de "synes godt om" skolemaden. 15 pct. syntes i februar meget dårligt om skolemaden. Det gør kun 10 pct. efter EATs implementering. Antallet af indifferente holdninger (hverken godt eller dårligt) er parallelt faldet fra 51 pct. til 35 pct.



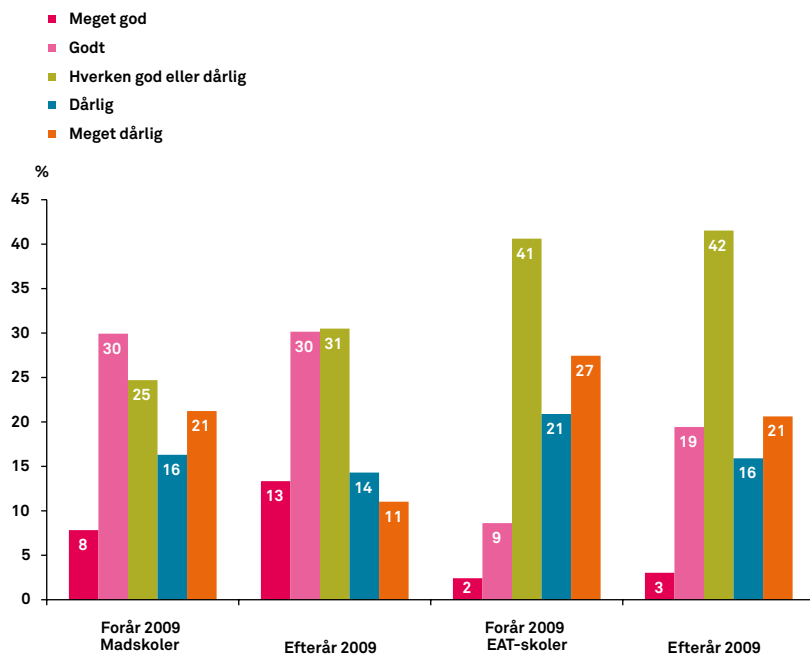
Model 8: "Hvad synes du om skolemadens smag?"

På spørgsmålet "Hvad synes du om skolemadens udseende?" er forandringsbilledet det samme. Her ses det i model 9, at kun 19 pct. inden EATs implementering svarer, at de syntes godt om madens udseende, mens dette tal er steget til 39 pct. efter opstarten af EAT. Antallet af indifferente holdninger er parallelt faldet fra 46 pct. til 33 pct.



Model 9: "Hvad synes du om skolemadens udseende?"

På spørgsmålet ”Hvad synes du om skolemadens pris?” ses i model 10 den største ændring, som er, at antallet af de overvejende negative er faldet mens antallet af de overvejende positive, der synes godt om prisen, er steget til næsten det dobbelte, fra 9 pct. i foråret til 19 pct. i efteråret. Svarene i midtergruppen ”hverken god eller dårlig” er stort set uforandrede.



Model 10: ”Hvad synes du om skolemadens pris?”

Det samlede billede tyder på, at EAT-konceptet aftvinger en mere tydelig stillingtagen fra elevernes side, end skolemaden hidtil har gjort i København. Således er procenterne for positive holdninger til skolemaden højere på både smag og udseende end tidligere, mens ligegyldigheden er faldet.

Hvis man sammenligner med svarene fra Madskolerne, der jo ikke har fået EAT-mad, giver undersøgelsen et billede af en markant vending i elevernes holdning til skolemaden på EAT-skolerne. Svarene giver også et billede af, at der med EAT er et klart potentiale for at få større tilslutning fra eleverne – og her kan observationer og interviews på en række EAT-skoler give et mere uddybende billede af, hvad disse barrierer handler om.

”Jeg kan bedre li’ maden nu, fordi den smager af noget forskelligt hver gang. Shawarma smager af det samme hver gang.” [Pige, 9.klasse]

## MADLAVNINGEN PÅ EAT-SKOLER – NYE ROLLER FOR ELEVER OG LÆRERE

En central fornyelse i den københavnske skolemad er en række nye roller for både lærere og elever. Det gælder både i madproduktionen og i afviklingen af måltiderne. Hvordan er disse roller beskrevet, og hvordan påvirker de samspejlet mellem lærere og elever i EAT-skoler og Madskoler? Og hvilken betydning har dette samspil generelt for, hvilken rolle skolemaden får for skolen som ramme for elevernes hverdagsliv?

I folkeskolen er der som tidligere nævnt allerede en udbredt, men ikke nødvendigvis ensartet praksis, hvor lærere har eller selv aktivt definerer en rolle i forhold til elevernes måltider og den eventuelle dialog om mad og måltider, der er mulig i dette rum – hver klasse sin måltidskultur. Man kan sige, at mange skoler har en ikke-italesat, ikke-koordineret, og ikke-synliggjort praksis på området. Debatten om skolemad har også været kendetegnet ved, at der ikke er blevet skelnet mellem maden og måltiderne. Det store skift, der er sket med det nye skolemadskoncept er, at man nu i både EAT-skoler og Madskoler begynder at definere en række forskellige lærer- og elevroller, der kan udfolde sig som en del af det understøttende miljø omkring skolemaden. I det følgende gennemgås læreres og elevers roller i EAT-skolerne. EAT-konceptets lærer- og elevroller sammenlignes efterfølgende med de tilsvarende roller i Madskolerne.

På EAT-skolerne kan man tale om fire vigtige typer af lærer- og voksenroller. Den ene er den brede opfordring til skolerne om, at man i alle aldersgrupper arbejder med måltidskulturen i klasserne med begrebet værtskab. Den anden er den særlige nøglefunktion og -rolle, der ligger i EAT-lærerfunktionen. EAT-lærerne skal med særligt afsat tid fungere som de daglige fyrtårne for maddannelse, og indgå i produktionen og anretningen af EAT-retterne sammen med elevcrewet og den køkkenansvarlige. Den tredje lærer- og voksenrolle tager afsæt i hjemkundskabslærernes faglighed. Der arbejdes på at øge hjemkundskabsfagets status som et teoretisk og praktisk fag og på at bruge det som en vigtig ressource for skolens arbejde med mad og måltider.

Den fjerde rolle består i, at der på hver skole ansat en køkkenansvarlig, der som halvtidsansat madfaglig medarbejder. Han eller hun er ansvarlig for den daglige drift. Den køkkenansvarlige er også en nøgleperson i den måde produktionen organiseres, så eleverne involveres i det praktiske og håndværksmæssige. EAT-læreren er også til stede i denne time, og har en særlig funktion i at udnytte mulighederne for, at det produktive gøres kognitivt.

En pigegruppe fra forskellige 9. klasser spiser sammen i loungen på en EAT-skole. Nogen spiser EAT-mad, mens andre har madpakker med. Uden for loungen ses nogle 6. klasses elever, der drikker sodavand, mens de kigger ind til de store elever.



## CASE 2 ELEVCREWETS OPGAVER

Når elevcrewet ankommer klokken 10.30 i EAT-skoleboden for at deltage i arbejdet med at tilberede dagens menu, har den køkkenansvarlige modtaget maden til opvarmning og færdigtilberedning til mellemgruppe og udskoling samt den kolde mad til indskoling. De komponenter, der skal opvarmes eller færdigtilberedes (for eksempel brød, ris, kartofler, pasta, kød eller fisk), er sat i ovnen. Den køkkenansvarlige har opstillet en række poster, hvor eleverne skal samarbejde om at udfylde foruddefinerede funktioner. Det er for eksempel at samle sandwich, udportionere de varme retter og pakke dem til udbringning og udlevering.



## MADEN PÅ MADSKOLERNE

Af de seks Madskoler, der er planlagt, var det i efteråret 2009 kun én, der var kommet i gang, nemlig Hillerødgades Skole. Beskrivelsen af mad- og måltidsbilledet i denne model baserer sig derfor primært på data fra denne skole. I den afsluttende del af undersøgelsen er der dog blevet indsamlet data fra køkkenledere på to af de øvrige Madskoler, der på det tidspunkt endnu ikke var startet op.

En grundlæggende forskel på EAT-modellen og Madskole-modellen er, at eleverne inddrages i et længere forløb i forhold til produktionen af mad helt fra bunden og i forhold til måltidernes organisering og afvikling. På Hillerødgades Skole er der en rød tråd i den måde hvorpå eleverne inddrages i de forskellige processer. Hvad angår menuplanlægningen, arbejder man på skolen med en målsætning om at imødekomme de officielle anbefalinger, men vægter samtidig den dialog, der er mellem elever, lærere og køkkenansatte.

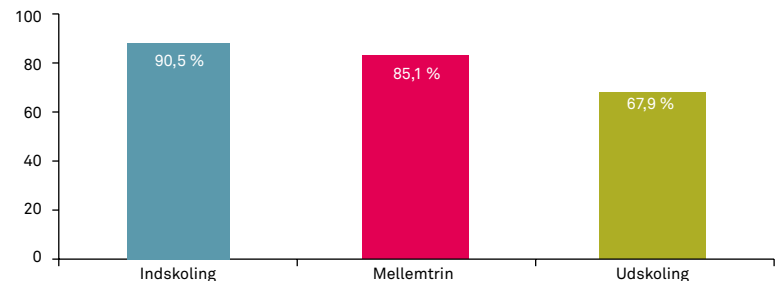
Generelt for Madskolerne er det, at man forventer en højere tilslutning end på EAT-skolerne. På Hillerødgades Skole har man efter det første års drift opnået en høj tilslutning hos alle aldersgrupper. Det seneste tal viser en tilslutning på 87,5 pct. af eleverne. På de øvrige Madskoler forventes en tilsvarende eller lidt lavere tilslutning. Af nedenstående model ses, at ud af det samlede antal elever er 67,9 pct. af skolens ældste elever tilmeldt madordningen.

En vigtig faktor er, at prisniveauet er lagt lavt på Madskolerne. På Hillerødgades Skole betaler hvert barn kr. 7,50 pr. dag og får tilbud om morgenmad, formiddagsfrugt med rugbrød, varm frokost samt eftermiddagsfrugt. På Klostervænget forventes prisen for samme tilbud at være 180 kroner pr. måned eller ca. 10 kroner pr. dag. På Tingbjerg Skole får man rabat, hvis man som forælder har flere børn tilmeldt madordningen. Samtidig er der forskel på priserne for de enkelte måneder. Således svinger prisen fra 250-280 kroner pr. måned eller ca. 13-15 kroner pr. dag (ved et barn tilmeldt).

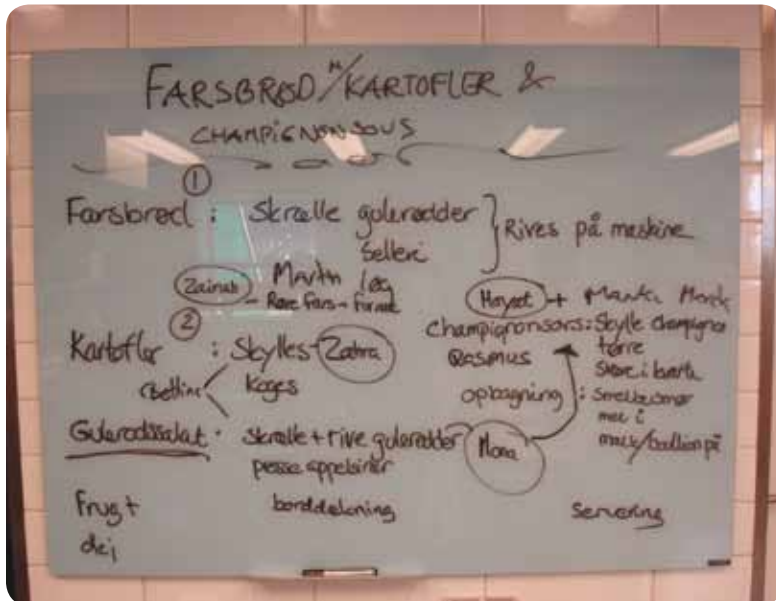
Det lave prisniveau skal ses i lyset af Madskolernes socioøkonomiske sammensætning. Madskole-modellen er bundet op på strukturen for heldagsskoler, som i København er placeret i områder med behov for indsatser omkring for eksempel integration og skole-hjem samarbejde. Således siger sundhedsplejersken på Hillerødgades Skole: "Børnene får måske ofte deres eneste varme måltid om dagen, mens de er i skole." [sundhedsfaglig konsulent, Madskole]. Derfor spiller skolemaden i Madskole-modellen en væsentlig ernæringsmæssig rolle for den gruppe elever, som man på skolen antager ikke spiser ordentligt i løbet af dagen.

Hvis det lykkes for de øvrige Madskoler at få lige så høj tilslutning som på Hillerødgade, vil de således have mulighed for at styrke bestræbelsen på at skabe større lighed indenfor sundhed i børnehøjde, fordi Madskolerne typisk ligger i Københavns socialt dårligt stillede områder. Fra Skolebørnsundersøgelsen ses det således, at der er en direkte sammenhæng mellem sociale grupper og mad- og måltidsvaner (se [www.hbsc.dk](http://www.hbsc.dk)).

På Hillerødgades Skole besluttet menuen ud fra en målsætning om, at maden skal leve op til de officielle anbefalinger, suppleret med en beskrivelse af de temaer, der skal være i hver ugemenu, det vil sige en vegetardag, en eller flere køddage, en fiskedag og en buffetedag.



**Model 11:** Fordelingen af elever tilmeldt madordningen på Hillerødgades Skole.



Planlægningsproces i køkkenet på Hillerødgades Skole. Eleverne vælger sig ind på en opgave.



Elevcrew på arbejde i EAT-skole.



Den typiske proces med at planlægge menuen sker på ugebasis, hvor eleverne har et møde med køkkenlæreren. Ud fra den overordnede plan med temaer for de forskellige dage kigger man i kokebøger og finder opskrifter ud fra, hvad der frister eller ser godt ud osv. Læreren har så en dialog med eleverne, hvor tallerkenmodellen inddrages i udformningen af de enkelte retter. Et hyppigt spørgsmål til eleverne i denne dialog er: 'Hvordan vil du gøre den sundere – for eksempel få mere grønt i, mindre fedt, flere proteiner'. Denne proces har udviklet sig i løbet af projektets første år til at blive mere teoretisk, således at eleverne udover menuplanlægningen også forholder sig til en række hjemkundskabsfaglige og teoretiske dimensioner i madlavningen.

I forhold til påvirkningen af elevernes madvaner tager Madskolerne et langt sigte og behandler spørgsmålet på en pragmatisk måde i forhold til skolens hverdag og funktion: "Så kan man diskutere, om vi altid lander sundhedsmæssigt så korrekt som vi skal, når vi sammensætter menuen, men vi tager i det mindste udgangspunkt i, hvornår eleverne oplever sig selv som værende sunde. Og det er derfra, vi kan rykke." [Sundhedsfaglig konsulent, Hillerødgades Skole]. Hvis børnene gennem processerne med menuplanlægning og selve madlavningen opbygger handlekompetencer til at orientere sig i madlandskabet, så vil de sunde madvaner også have mulighed for at indtræde – enten umiddelbart eller på et senere tidspunkt.

Her er udfordringen for Madskolerne, at man er nødt til at få eleverne til at tilmelde sig madordningen over en længere periode. Ernæringsmæssigt vil det således have betydning, hvis eleverne konsekvent fravælger fiskeretter eller grønsagsretter og erstatter med gadens tilbud, for eksempel shawarma. En tilsvarende udfordring gør sig gældende for EAT-skolerne. Fordi så længe tilmeldingen til EAT er valgfri fra dag til dag, vil det være svært at sikre fuldstændigt, at eleverne ikke spiser andet end EAT-mad.

Det er altså tydeligt, at det vil være en fordel på både EAT-skoler og Madskoler, hvis eleverne spiser hver dag, fordi man på den måde kan lave en ernæringsmæssig og kulinarisk variation over tid.

#### LÆRER- OG ELEVROLLER I MADLAVNINGEN PÅ MADSKOLER

På Madskolerne er der en generel målsætning om at inddrage eleverne i menuplanlægningen i samarbejde med den køkkenansvarlige og eventuelt hjemkundskabslæreren. Når for eksempel en ny klasse påbegynder





sin uge i køkkenet på Hillerødgades Skole, udfærdiges menu og retter for den efterfølgende uge, hvor der lyttes til elevernes ideer og ønsker. Her skal den køkkenansvarlige således være ganske opmærksom på ernæringsbilledet i de forskellige retter for ikke at falde i den fælde, det kan være, hvis børnene har ganske bestemte kræse ønsker til menuen. Det er derfor blandt andet i denne planlægningsfase, at man på Madskolerne har rig lejlighed til at arbejde med elevernes beslutnings- og handlekompetencer, fordi man kan lade eleverne forholde sig til, hvad de selv gerne vil spise og forholde det til den køkkenansvarliges viden om ernæring og sundhed, kulinarisk kvalitet, sæsonens råvarer osv.

Der er en række medarbejdere tilknyttet produktionen i Madskolens køkken. På Hillerødgades Skole står kokken for selve madlavningen, og den sundhedsfaglige konsulent står for instruktion af det hold af elever, som deltager i produktionen. Kokken har ansvaret for, at maden produceres hver dag inden for de sundhedsmæssige og kulinariske rammer, som er udstukket i den enkelte Madskoles visionspapirer.<sup>3</sup>

Derudover er der på Hillerødgades Skole en lærer med, som hjælper i køkkenet. Det kan typisk være en hjemkundskabslærer, som supplerer de madfaglige medarbejdere ved at løfte det pædagogiske ansvar i køkkenet. Det pædagogiske arbejde består, ligesom i EAT-skolerne, i at realisere elevernes kognitive muligheder gennem refleksioner over de kulinariske og produktionsmæssige valg, der skal træffes for at produktionen lykkes.

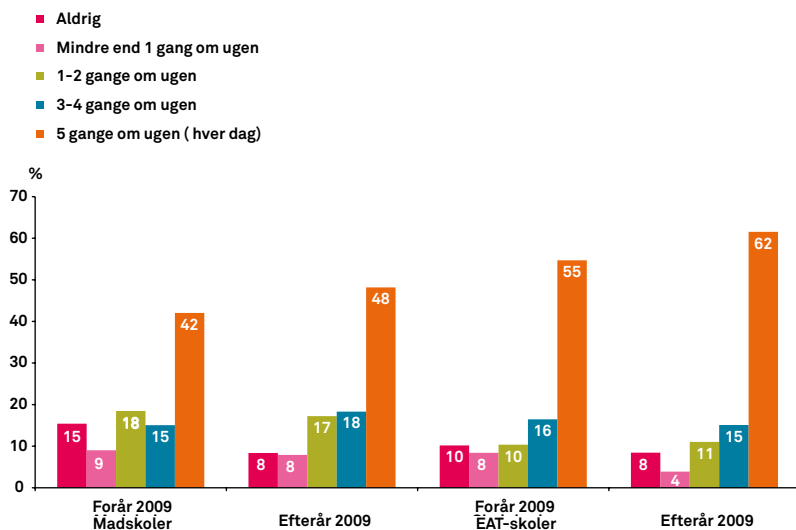
Man kan diskutere, om arbejdet i køkkenet på en Madskole kan være svært for eleven direkte at overføre til dennes eget køkken derhjemme. Større mængder, andre fysiske rammer og faciliteter gør madlavningen på Madskolen til en arbejdsplads med professionelle normer og regler. Til gengæld kan man også argumentere for, at der i Madskolerne er særlige muligheder for at fremme de kognitive muligheder, der ligger i den bevidsthed, der rodfæstes i elevernes hverdagsliv og generelle (mad-)dannelse. Disse særlige muligheder er for eksempel dialogen mellem lærer og elever under menuplanlægning, madlavning og måltid.

<sup>3</sup> Madskolernes visionspapirer fungerer på hver enkelt Madskole som en parallel til EAT-konceptets faddermanifest. Forskellen er, at mens faddermanifestet er et samlede udgangspunkt, begrænser Madskolernes visionspapirer sig til den lokale kontekst på den enkelte skole. Det er således i visionspapirerne, at skolens ledelse og Madansvarlige medarbejdere beskriver, hvilke kulinariske og pædagogiske valg, der ligger til grund for den enkelte Madskoles profil.

# ELEVERS MADVANER PÅ EAT-SKOLER OG MADSKOLER

Gennem nedenstående statistikker er anskueliggjort, hvordan EAT-elevernes og Madskole-elevernes mad- og måltidsvaner generelt har ændret sig over tid med indførelsen af det nye skolemadskoncept i København. For at belyse ændringer i madvaner, fokuserer evalueringen på elevernes praksisser omkring morgenmad, fastfood, slik og frugt før

Andelen af elever på Madskolerne, som aldrig spiser morgenmad, er faldet fra 15 pct. til 8 pct., mens andelen af børn som spiser morgenmad hver dag er steget fra 42 pct. til 48 pct. Billedet for EAT-skoler er tilsvarende. Her er andelen af børn som spiser morgenmad hver dag steget fra 55 pct. 62 pct.



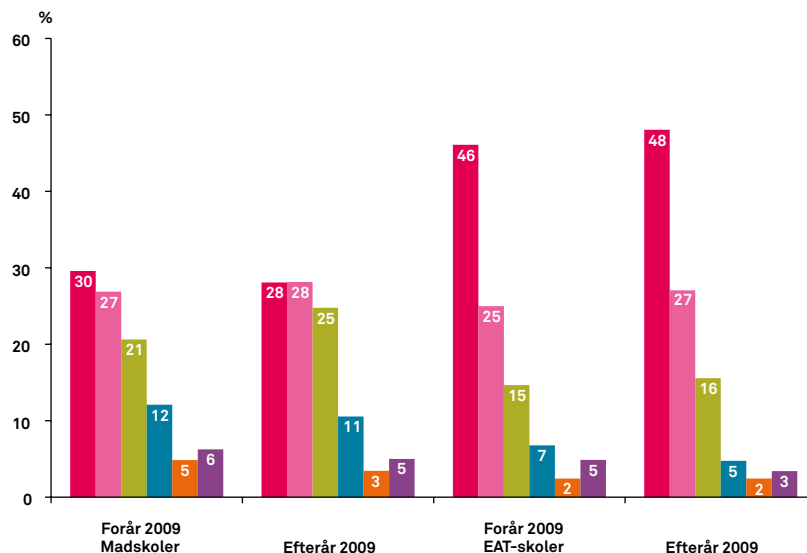
**Model 12:** "Hvor tit spiser du morgenmad?"

og efter implementering af det nye skolemadskoncept. Vi skal minde om at ud af de seks Madskoler var kun Hillerødgades Skole kommet i gang på tidspunktet for målingen.<sup>4</sup>

<sup>4</sup> Jf. afsnit om metode for nærmere uddybning af forholdene omkring evalueringens kvantitative målinger.

Andelen af elever på Madskolerne som aldrig spiser fastfood, er faldet en smule fra 30 pct. til 28 pct., mens andelen af børn som spiser fastfood et par gange om ugen er steget fra 21 pct. til 25 pct. Omvendt ses, at der er en anelse flere elever på EAT-skolerne, som aldrig spiser fastfood. Tallet er for efteråret steget fra 46 pct. til 48 pct.

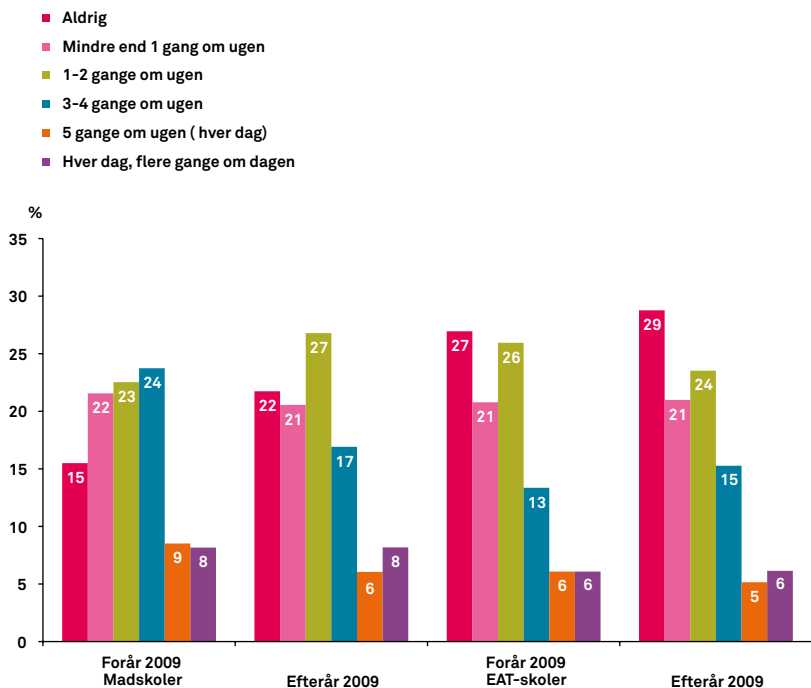
- Aldrig
- Mindre end 1 gang om ugen
- 1-2 gange om ugen
- 3-4 gange om ugen
- 5 gange om ugen ( hver dag)
- Hver dag, flere gange om dagen



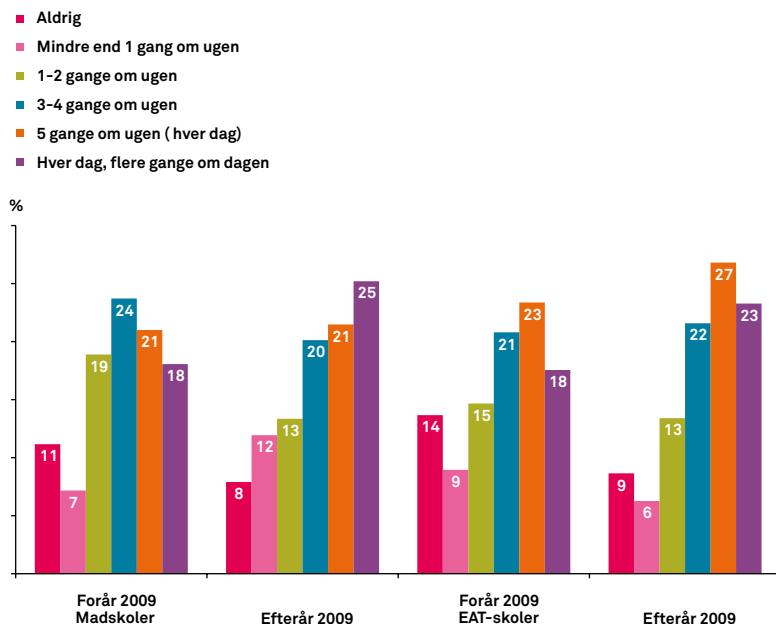
**Model 13:** "Hvor tit spiser du shawarma, pizza, burgere og lignende i løbet af skoledagen?"

Andelen af elever på Madskolerne, som aldrig spiser slik i skoletiden, er steget fra 15 pct. til 22 pct. samtidig med, at andelen af børn som spiser slik i skoletiden 1-2 gange om ugen steget en smule, mens andelen af børn, der spiser slik 3-4 gange om ugen er faldet lidt mere. På EAT-skolerne er andelen af børn, der aldrig spiser slik, højere. For efteråret er tallet på 29 pct. imod 27 i februar.

Andelen af elever på Madskolerne, som aldrig spiser frugt og grønt, er faldet fra 11 pct. til 8 pct. samtidig med, at andelen af børn som spiser frugt og grønt hver dag er steget fra 18 pct. til 25 pct. Billedet er tilsvarende på EAT-skolerne, hvor andelen af børn, der aldrig spiser frugt og grønt er faldet fra 14 pct. til 9 pct., mens andelen af elever, der spiser frugt og grønt hver dag er steget fra 18 pct. til 23 pct.



Model 14: "Hvor tit spiser du slik?"



Model 15: "Hvor tit spiser du frugt og grønt?"

# MÅLTIDSKULTUR PÅ EAT-SKOLER OG MADSKOLER

Flere af de angivne ændringer i elevernes madvaner er ikke signifikante og forrykker sig som vist i modellerne blot få procentpoint. Alligevel er der en tendens til, at tallene samlet peger på, at der med introduktionen af den nye skolemad i København på EAT-skoler og Madskoler generelt er sket en bevægelse hen imod sundere madvaner. Der er flere elever på tværs af de to modeller, der spiser morgenmad samtidig med, at der også er flere, som spiser frugt og grønt. Der er færre elever, som spiser slik og færre, der spiser fastfood – dog med den enkelte afvigelse, at lidt flere på Madskolerne spiser fastfood.

Det interessante er imidlertid spørgsmålet om, hvorvidt denne bevægelse i elevernes madvaner er vedvarende? Det vil være interessant at vende tilbage til EAT-skoler og Madskoler om eksempelvis et år, når skolemadskonceptet er kommet over de værste ”børnesygdomme” og kører i en mere normal driftsrutine for stille de samme spørgsmål. På den måde kan der gives svar på, om den nye skolemad reelt har lagt grundlaget for de positive ændringer i elevernes madvaner, som ses her.

Det er vigtigt for såvel Københavns Kommunes nye skolemadskoncept som for denne evaluering at skelne mellem maden, produktionen af mad og måltidet i skolen. At fokusere særligt på måltidet handler om at anerkende, at samspillet mellem eleverne og mellem lærere og elever under spisningen, kan have betydning -både som et mål i sig selv og som et vigtigt understøttende element for andre vigtige dagsordner i en skole.

## MÅLTIDSKULTUREN PÅ EAT-SKOLER

Der er i EAT formuleret en strategi for at styrke og udvikle måltidskulturen i de mindre klasser. Det er et mål, at alle indskolings- og mellemgruppeklasser på alle skoler forholder sig aktivt til mulighederne for at understøtte en måltidskultur, der bygger på en række værdier. Der er udviklet en vejledning og en særlig værtskabspakke med forskellige materialer og rekvisitter, som alle disse klasser har modtaget. Ideen er, at klasselæreren inddrager eleverne i at opbygge og udvikle spilleregler

og praksis, der på nye måder synliggør vigtighed og værdi ved måltiderne i skolen som sociale begivenheder. Under måltiderne kan man arbejde med maddannelse og rollerne for lærere såvel som elever i at være måltidsværter, uanset om den mad, der spises, er skolemad eller medbragte madpakker. På samme måde er reglen om, at skolemaden bringes ud til den enkelte klasse et udtryk for en værdsættelse af netop måltiderne som vigtige begivenheder, der ikke skal forstyrres af opbrud og enkelte elevers bevægelse ud af klasserummet hen til en kø i en skolebod.

EAT forholder sig således i høj grad til måltidet som social begivenhed, hvor interaktionen mellem lærer og elever tilskyndes og anbefales tilpasset lokale behov og elevernes alder.

### Faktaboks 7:

Værtskabspakken i EAT indeholder:

SPISEBOGEN  
SALT+PEBERSÆT  
BRØDKNIV M. LOGO  
SKÆREBRÆT I TRÆ  
BESTIKKURV  
ÆBLEDELER  
LYSEHOLDERE

FYRFADSLYS  
DÆKKESERVIETTER  
RÅVAREPLAKAT  
INSPIRATIONSHÆFTE:  
”MÅLTIDSKULTUR”  
SALT TIL KVÆRN  
PEBERKORN I GLAS





### CASE 3 UDFORDRINGER FOR VÆRTSKAB

Klasselæreren i en 6. klasse fortæller, at hun kun har haft værtskabsposen fremme, lige da den kom, for da passede det godt med et hygiejnetiltag i forbindelse med influenzaepidemien. Når eleverne havde tørret bordene af og vasket hænder kunne de forsætte med at lægge dækkeservietter på. Det eneste, der benyttes nu – en gang imellem – er frugtdeleren. Hun siger, at det ville kræve en anderledes inddeling af dagen, hvis hun skulle arbejde med værtskabspakken.

Værtskabspakken minder for meget om en fortsættelse af undervisningen. Læreren siger: ”Det går ind og begrænser i det frie rum, som spisepausen skal være.” Hun mener også, at eleverne er ved at være for store til, at man bør gøre så meget ud af måltidet: ”De spiser jo på mindre og mindre tid og skal nå at have tid til at komme ud også.” Denne holdning skal ses i sammenhæng med, at man på denne skole ikke endnu har lavet en fælles diskussion og afklaring i lærergruppen omkring, hvordan målene med værtskabspakken kan omsættes i praksis i klasserne.

I udskoling er der derimod ikke formuleret tilsvarende målsætninger for måltidskulturen og for, hvordan relationerne mellem lærere og elever kan videreudvikles i de nye rammer, som netop er etableret i form af lounge-områderne. I udskoling er intentionen i EAT, at man vil have måltidskulturen til at vokse op nedefra – for eksempel i loungemiljøet. Men gør den det?

Som det også blev beskrevet i afsnittet om private og offentlige rum (afsættet for EAT), er et tilsvarende mønster i måltidskulturen efter introduktionen af EAT, at der stadig dannes pige- og drengegrupper hver for sig. Det er en af de væsentlige måder, hvorpå eleverne forvalter deres selvbestemmelse i det private rum, som loungen skaber. Disse grupper kan, som på billedet, dannes på tværs af klasser.

## MÅLTIDSKULTUREN PÅ MADSKOLER

I Madskolerne arbejder man med at definere og udvikle en fælles måltidskultur på tværs af alderstrin, hvilket også indbefatter udskolingseleverne. Et billede på, at måltiderne prioriteres højt er, at frokosten kun må spises i kantinen. Hvis eleverne er tilmeldt madordningen, giver det sig selv, fordi de ikke kan tage tallerken og bestik med i klassen. Men også hvis de spiser madpakke, skal det foregå i kantinen. På Hillerødgade Skole er denne regel indført på baggrund af forslag fra eleverne selv, for at gøre det mere attraktivt for de store elever at blive på skolen i spisefrikvarteret. Ideen er samtidig, at de store elever starter i kantinen sammen med de små, fordi de vil være mindre tilbøjelige til at spise en pizza på hjørnet, hvis de allerede er mætte af den mad, de har spist på skolen.

En grundlæggende forskel i forhold til EAT, er at man på Madskoler har fælles måltider, hvor alle spiser den samme ret. Klasserne sidder ved et bord sammen med deres klasselærer. Retterne i Madskolen serveres på de enkelte borde fra store fade, som alle skal dele. Det betyder, at eleverne i Madskolen i højere grad kan spise efter deres appetit under hensyntagen til de andre elever omkring bordet.



Elever og sundhedsfaglig konsulent på arbejde i Madskole-køkken.





**Fotodagbogsbillede fra elevers selvobservation:**

Et måltid er ved at blive serveret i kantinen på en Madskole. Menuen står på fiskefrikadeller med grøntsager, hjemmerørt remoulade og rugbrødsmadder.



**Fotodagbogsbillede fra elevers selvobservation:**

Spisefrikvarter på Madskole. Måltidet foregår for det meste i nogenlunde ro, hvor der både er plads til at sætte pris på maden og snakke om dagens hændelser.

Desuden er måltidet defineret som en ramme, der er omfattet af en række pædagogiske mål, herunder en rolle for læreren. Det kan være at udfordre eleverne til at turde smage på nye retter og råvarer, eller at være opmærksom på den påvirkning eleverne har på hinandens valg, eller det kan være i forhold til spilleregler for det fælles måltid.

I Madskolerne er man med etableringen af kantinerne som ramme for måltiderne langt fremme i lokale formuleringer af en fælles intention for måltidet som en vigtig daglig begivenhed, der påvirker skolen grundlæggende. På EAT-skolerne er kantinens parallel lounge, reserveret til de ældste elever. Til gengæld har man fra Københavns Madhus' side, formuleret en strategi for måltidets forløb i klasselokalerne og formidlet den til skolerne i form af værtskabspakken. Strategien er formuleret for at understøtte en fælles måltidskultur i indskolings- og mellemgruppeklasserne.

På trods af disse forskelle mellem de to modeller, er der også nogle væsentlige ligheder i måltiderne, som forener EAT-skoler og Madskoler. Således kan udskolingens måltidskultur i EAT-skolerne forstås som et rum, der i høj grad er drevet af strategierne omkring det kommercielle tankesæt. Vi kan kalde det for et restaurantmåltid. Heroverfor deler indskoling og mellemgruppens måltidskultur ståsted med Madskolerne, hvor det snarere er deltagelsen og samværet mellem lærere og elever, der fungerer som drivkraft i måltiderne. Vi kan kalde det for et familiemåltid.<sup>5</sup> Derved bliver det klart, at EAT-skoler og Madskoler deler nogle fællestræk, som kan hjælpe os til bedre at forstå læreres og elevers roller og deres betydning for de handlerum, som skabes igennem skolemaden.

<sup>5</sup> Med inspiration fra skolemadsforsker Maria Bruselius-Jensen.

# HANDLERUM I EAT-SKOLER OG MADSKOLER

Vi har nu tegnet et billede af den skole- og ungdomskultur, som det nye skolemadsinitiativ i København skal bygge videre på. Spørgsmålet er, hvordan man med lanceringen af EAT og Madskoler vil komme nærmere Københavns Madhus' vision om en "sund og livsglad spisekultur" på skolerne?

De foreløbige gennemsnitlige salgstal for EAT-skolerne i opstartsperioden fra august til oktober 2009 viser med 5,0 pct., at der er stykke vej igen, før visionen bliver til virkelighed. Samtidig skal man anerkende, , , at der både på Madskoler og på EAT-skoler også er formuleret og arbejdet med en række parallelle tiltag, der har et længere og mere visionært og kulturforandrende sigte, udover ønsket om et hurtigt opnået og højt salgstal. Man bør derfor interessere sig for, hvad der ligger i denne vision for en ændret madkultur, og søge at svare på det svære spørgsmål: hvor hurtigt kan man forvente målbare effekter af denne kulturforandring, og hvad skal man i så fald kigge efter?

Diskussionen vil derfor nu bevæge sig videre og bruge den viden, vi har samlet ind, til at se nærmere på, hvordan man i EAT-skoler og Madskoler hjælper denne kulturforandring på vej. Det er et centralt mål at arbejde med elevernes beslutningskompetencer, både i det overordnede fokus på maddannelse og i det særlige sundhedspædagogiske fokus på handlekompentence i Madskolen. En grundlæggende forskel på de to modeller, EAT-skoler og Madskoler, er at de har skabt forskellige rammer for, hvilke beslutninger, det er muligt for eleverne at træffe.

Derfor er det helt essentielt for den kommende diskussion at se nærmere på, hvad der kendetegner disse rum for at træffe beslutninger og for at handle. Diskussionen vil bygge på de foregående pointer i forhold til lærer- og elevroller og se på de handlerum, som skabes i EAT-skoler og Madskoler i forbindelse med bestilling af maden, madlavningen og måltiderne.

## HANDLERUM I EAT-SKOLERNE

I det følgende vil vi se nærmere på de ændringer, som er sket på EAT-skolerne i forhold til bestillingssystem, elevcrew og måltider.

### HANDLERUM I BESTILLING AF MAD

Besvarelserne fra termometerundersøgelsen, observationer, workshops og interviews på evalueringens forskellige EAT-skoler viser tilsammen et klart mønster i elevernes holdninger, nemlig at de generelt er meget tilfredse med maden, men at bestillingssystemet er en barriere for at opnå den ønskede tilslutning til ordningen. Det har vist sig at være svært for eleverne at oprette brugerprofil samt bestille og betale EAT-mad over internettet. Det specificeres for eksempel, at "mine forældre har hverken dankort eller netbank, så vi kan ikke bruge systemet" [pige, 9. klasse].

En lærer supplerer: "Dengang med KØSS der kunne eleverne finde en 20'er i tasken og spørge hinanden 'har du penge med i dag?'. Det betød i realiteten 'vil du med ned i boden og købe mad?'. Nu skal de spørge 'har du fået dine forældre til at oprette en brugerprofil til dig på internettet?'. Så dør den ligesom lidt allerede dér." [lærer, EAT-skole].

Mange elever opfatter det som besværligt at skulle oprette en profil, særligt for de elever, hvis forældre ikke har hverken dankort eller netbank. Yderligere fremhæver eleverne den manglende mulighed for impulsivt at tilvælge EAT-maden, det vil sige først at vælge i boden, om man vil spise eller ej, efter at have set og hørt om maden.

Der er altså to sider af denne barriere for elevernes handlerum: Oprettelsen af brugerprofil og den daglige bestilling og betaling af maden. Et løsningsforslag på denne barriere kommer fra elever i 9. klasse, som foreslår, at forældre inviteres ud på skolen for at se loungen og smage på EAT-maden, og samtidig får en demonstration i at bruge bestillings- og betalingsystemet. Forslaget afspejler samtidig, at forældrene nu med EATs elektroniske bestillingssystem får en langt vigtigere rolle end i KØSS, hvor eleverne kunne betale med egne kontanter. Det er ikke længere muligt, hvorfor eleverne er nødt til at inddrage forældrene i deres beslutningsproces omkring skolemaden.

EAT-maden kan – som det ser ud i december 2009 – bestilles og afbestilles indtil klokken 10. Der kan opnås en rabat på 3 kr. pr. dag, hvis eleven bestiller mindst 3 hverdage før, og mindst 10 dage ud af 20 mulige. For at madleverandøren skal kunne give leveringsgaranti, er be-

## CASE 4 EKSEMPEL PÅ HVORDAN EN PIGEGRUPPE, DER ER FASTE KUNDER HOS EAT, HANDLER

**Feltdagbog:** En gruppe piger spiser daglig sammen i den nye lounge. De fortæller, at de alle har sat et større beløb (2-300 kr.) ind på deres konto, men oftest (faktisk mere og mere) ender de med først at bestille maden samme dag inden kl. 10 (skolen har valgt at have en buffer af udskolingsmenuen, så dette er muligt). Pigerne går da ind på skolens bibliotek og klarer dagens tilmelding via computeren dér. Den ene pige har aftalt på forhånd med sine forældre, at det kun er ca. to gange om ugen, hun bestiller, ”når det ser lækkert ud.” En anden pige bestiller næsten hver dag, for som hun siger: ”Jeg står op efter mine forældre, og fordi der aldrig er noget godt i køleskabet, vil jeg hellere have maden i skolen.” Senere taler pigerne med hinanden om maden, og den samme pige spørger de andre, hvad der var at spise i går, hvor hun åbenbart var fraværende. Hun ånder lettet op og siger: ”Puha, det var godt”, da hun hører, at hun ikke er gået glip af noget, fordi ovnen i boden den dag var i stykker – ”.. for jeg drømmer om maden, når jeg ikke er her!” siger hun.

stillingsfristen 3 hverdage før måltidet skal udleveres til eleven på skolen. Hvis eleven overskrider bestillingstidsfristen, skal den enkelte skole vurdere og bestille det antal ekstra retter, som man mener at få brug for den pågældende dag (også kaldet en ”buffer”). Fra 1. Januar 2010 indføres et nyt rabatsystem, som bygger videre på det eksisterende, men adskiller sig ved ???

På mange måder imødekommer EAT allerede den eksisterende ungdomskultur. Gennem eksempelvis de nye retter og ikke mindst etableringen af loungemiljøer, herunder EAT-TV, og den måde hvorpå loungen bliver brugt som et privat rum. Imidlertid kan man se bestillingssystemet

met som en central udfordring for EAT som et kommercielt dannelsesprojekt. Og det kan give anledning til at genoverveje, hvordan de grundlæggende værdier og tanker om virkemidler hænger sammen. Det er således ikke det kommercielle element i EAT (branding mv.), der er noget i vejen med. Snarere er udfordringen at få skolerne til at påtage sig det kommercielle element og udfylde den nye rolle som ”købmand”. Det kommercielle skal gå hele vejen og imødekomme en meget grundlæggende værdi i den eksisterende forbrugerkultur, som de ældste elever allerede praktiserer og er kendt med: En værdi, som eleverne selv sammenfatter med begrebet impulskøb.

## CASE 5 HVORDAN SKAFFER MAN EAT-KUNDER?

På en EAT-skole i Vanløse har den køkkenansvarlige i samarbejde med skolens kontorpersonale udformet en strategi for at skaffe kunder i EAT-boden. Strategien skal give eleverne mulighed for impulskøb. På denne skole kan eleverne altid vente med at beslutte sig, til de står i boden ved frokosttid samme dag. Eleverne kommer i løbet af spisefrikvarteret ned i boden og spørger, hvad der er til frokost. Nogen har ikke nået at kigge på nettet for at se menuen, andre har endnu ikke fået tilmeldt sig ordningen. Som løsning har den køkkenansvarlige foranlediget, at børnene med det samme kan oprette sig som kunder på kontoret, og få byttet deres kontanter, til den strejkode, der fungerer som det eneste betalingsmiddel i skoleboden. Den køkkenansvarlige fortæller, at det især er eleverne fra 8. og 9. klasserne, der kommer med pga. denne fleksibilitet fra skolens side. Hun fortæller også, at 7. klasserne er sværere at få med, måske fordi de lige har fået udgangstilladelse, og er mere optaget af at udnytte den nye frihed.

Intentionen om købmandskab er allerede indbygget i EAT-modellen for at give eleverne mulighed for spontane køb. Det kan for eksempel handle om, at skolen skal vurdere salggrundlag og bestille den rette mængde ekstra retter (buffer). Denne udfordring omkring spontanitet har vi set eksempler på, at man forsøger at løse lokalt på EAT-skolerne ved at bruge bufferen aktivt som forudsætning for at skabe et øget kundegrundlag (se case 5).

Man kan sige, at diskussionen om betydningen af en buffer peger på det handlerum, som skolen har, for at udfylde EAT-skolernes nye købmandsrolle. Skolerne skal selv dække en del af udgifterne ved spild (ikke-solgt buffer), men de får også en del af overskuddet pr. solgt ret.

### HANDLERUM I ELEVCREW

Der er udarbejdet klare vejledninger for hvert enkelt klassetrin i det arbejde, som elevcrewet udfører i skoleboden. Elevernes valgmuligheder og interaktion med EAT-læreren i denne proces går derfor primært på, hvordan den varme mad anrettes, og på hvordan sandwich samles, så det ser mest indbydende ud. Sammenlignet med Madskolerne er der i denne proces et smallere spillerum for at arbejde med elevernes beslutningskompetencer.

Ud fra observationer, samtaler og interviews med lærere og elever på en række EAT-skoler viser det sig, at det i EATs opstartsperiode stadig





er svært for eleverne at forholde sig helt konkret til, hvad de får ud af at arbejde som crew i skoleboden. Der tegner sig imidlertid billeder af forskellige muligheder for at arbejde aktivt med elevernes bevidsthed og generelle holdning til skolemaden. Således er en vigtig pointe i det tidligere nævnte eksempel med en elevs brødundskæring (jf. afsnit om maddannelsens teori) muligheden for at hjælpe eleven med at sætte ord på og fremme en bevidsthed i forhold til sine beslutninger, som han ikke selv er opmærksom på, hvis ikke EAT-læreren hjælper den på vej under de praktiske handlinger. Modsat fortæller en anden elev, at han gennem arbejdet i skoleboden har lært så meget om madlavning, at han nu kan tilberede hele måltider derhjemme til sig selv og sin søster. En markant holdning som flere elever gav udtryk for, er ønsket om at få løn for arbejdet i skoleboden.

En 8. klasses elev siger: "Jeg gider ikke være med, for jeg får ikke noget ud af det. Hvis jeg fik mad gratis, så ville jeg få noget ud af at lave arbejdet – så gad jeg godt." [Dreng, 8. klasse]. Elevens udsagn er et udtryk for at få anerkendelse for sine handlinger gennem maden. Der er en fare for, at det for nogle elever kan have en fremmedgørende effekt, hvis EAT-konceptet ikke arbejder med relationen mellem eleverne og maden gennem elevernes behov for anerkendelse. Spørgsmålet er, om dette behov kan dækkes ved, at elevcrewet får et gratis måltid mad, eller om der kan tænkes i andre former for anerkendelse?

## HANDLERUM FOR MÅLTIDSKULTUR I LOUNGEN

Som tidligere nævnt lægger EAT op til at arbejde med måltidskulturen og lærer- og elevroller ved at arbejde med værtskabet i de mindre klasser. For udskolingens vedkommende er loungen tænkt som et privat rum og som en ramme om måltidet i skolen. Men strategierne for, hvordan det skal blive muligt for eleverne at tage ejerskab for loungen og bruge den som ramme for deres måltider, har i opstartsfasen primært drejet sig om at involvere eleverne i etableringen og udformningen af rummet. Således har eleverne haft indflydelse på design, farver og møbelvalg i loungen, ligesom alle EAT-skoler bidrager til en EAT-TV kanal, som fremtidigt skal vises på fladskærm i lounge-områderne.

Loungen giver nye betingelser for elevernes valg af, hvem de vil spise sammen med – enten spontant på tværs af klasser, eller i allerede etablerede vennegrupper. Tidligere har vi fremhævet, at loungeområderne især indtages af pige grupper, på trods af at rummet er åbent for alle eleverne. Drengene er i højere grad individuelt orienterede og har nogle mere mobile måltider i andre private rum. Hvis en bredere gruppe af elever skal tiltrækkes, er EAT-lærerens rolle vigtig. Her er der mulighed for at forlænge elevcrewets tilstedeværelse fra skolebod til lounge. Det kan gøres til en del af forløbet, at klassen spiser sammen i loungen, som vi har observeret på en EAT-skole.

## Faktaboks 8: EAT-TV.

EAT-TV er elevernes egen livsstilskanal. Her bliver madkultur blandet med anden ungdomskultur. Det er eleverne selv, der på skift producerer TV til alle de andre skoler og altså ikke voksne der forsøger at være ung med de unge. EAT-TV er også en stafet, som er på hver skole en uge af gangen. Eleverne giver stafetten videre til den næste skole på listen og har samtidig mulighed for at videregive et kreativt benspænd, en udfordring, en opgave el.lign. På den måde bliver kommunikationen i øjenhøjde, og eleverne møder og ser hinanden på tværs af skolerne.

EAT-TV er også et tilbud til lærerne i udskolingen. Der er udviklet undervisnings- og inspirationsmateriale og med EAT -stafetten følger udstyr til at filme og redigere. Derudover tilbydes skolerne hjælp før, under og efter projektet. EAT-stafetten er udviklet i henhold til Fælles Mål 2009 der beskriver, at undervisningen i folkeskolen skal lede frem mod, at eleverne har tilegnet sig kundskaber og færdigheder, der sætter dem i stand til at udtrykke sig i billeder, lyd og tekst i komplekse produktioner og at anvende informationsteknologi og elektroniske mediers muligheder bevidst og hensigtsmæssigt.

EAT-TV handler om at kommunikere med en målgruppe, som er svær at nå på traditionel vis. EAT-TV er brugergenereret kommunikation hvilket medfører, at udtrykket bliver målgruppens eget og derved integreres budskaberne i den allerede etablerede ungdomskultur. EAT-TV er et ejerskabsprojekt. Når man arbejder som afsender på et budskab, er der større sandsynlighed for at budskabet bliver ens eget. EAT-TV har værdi for lærerne, da det løser mange skolers problemer med at opfylde ovenstående Fælles Mål angående kvalificeret medieundervisning.

På en EAT-skole fortæller en gruppe piger om deres opfattelse af vigtigheden ved medbestemmelse i den forestående udvikling af loungen. De fortæller, hvordan det kan røre ved ejerskabet, hvis de ikke har bestemmelses- og handlekompetencer i dialogen med lærerne:

Interviewer: "Lad os prøve at høre engang. Hvis vi nu snakker om kantine, hvad kunne I så tænke Jer, at I skulle lave i den, hvis I skulle lave noget?"

Pige 1: "Design det."

Pige 2: "Ja, jeg synes, der skulle være en hel masse sækkestole og sofaer. Og computere."

Interviewer: "Jeg tænker på Jeres rolle?"

Pige 3: "Nåh, at vi skulle gå rundt og bestemme det hele og sige til de små børn, at der må I ikke sidde, det er vores sted".

Pige 2: "Ja, det kunne faktisk være meget sjovt. Jeg synes, det ville være det mest realistiske, hvis det var, at vi designede sådan, hvis vi fandt møblerne, der skulle til. Og malede væggene. Jeg synes det ville være sjovere, hvis vi kunne få lov til at få lidt kontrol over det der i stedet for bare, at vi bare skal snakke med lærere om det. For det er sådan lidt kedeligt at snakke om det, og så finder de tingene."

Interviewer: "Det med selv at bestemme, hvorfor er det vigtigt for jer?"

Pige 1: "Fordi vi får jo ikke så meget ud af at bare sidde og bestemme, hvordan det skal se ud, hvis vi bare sidder og kigger på. Så spiller vi jo ingen rolle i det. Jo, vi spiller en rolle, men det er en meget lille rolle."

[Pigegruppe, 7. klasse].



# HANDLERUM I MADSKOLER

På Madskolerne er det ikke dagligt til debat, hvorvidt eleverne er tilmeldt madordningen eller ej, fordi tilmeldingerne som tidligere nævnt sker en måned ud i fremtiden. Til gengæld kan det selvfølgelig fra Madskolens side kun opfordres – ikke sikres – at eleverne spiser i Madskolen dagligt, selvom de er tilmeldt madordningen. Madskolens fokus på inddragelse og deltagelse gør, at arbejdet med mad og måltider kan påvirke elevernes hverdagsliv uden for skolen. Dette forhold gør sig gældende for så vidt som, at mange børn på flere af Madskolerne kommer fra familier med store søskendeflokke, som også går på skolen. Derfor kan det være ganske betydningsfuldt, hvordan den enkelte elev tager stilling til madordningen eller ej, fordi det også hænger sammen med de øvrige søskendes valg. En pige på en Madskole fortæller: ”Efter mine søskende og jeg spiste i kantinen, da det var gratis [i indkøringsperioden, red.], gik vi hjem og sagde til min mor, at vi også ville melde os til madordningen.” [Pige, 7. klasse].

## HANDLERUM I KØKKENET

Elevernes deltagelse i produktionen, og deres aktive inddragelse i menuplanlægningen, bliver brugt i kokkens og hjemkundskabslærers dialog med eleverne om kulinariske og ernæringsmæssige beslutninger. Hertil kommer elevernes deltagelse i borddækning og servering af maden for de andre elever.

Under det daglige arbejde i køkkenet observerede vi, hvordan hjemkundskabslæreren i dialogen med eleverne hyppigt italesætter de valgmuligheder, der ligger i hver enkelt arbejdsproces. På denne måde er det tydeligt, hvordan man arbejder med at udfolde elevernes kognitive muligheder eller bevidstgøre dem omkring deres valg, for eksempel under tilsmagning og anretning.

## HANDLERUM I MÅLTIDERNE

Måltiderne i Madskolen foregår udelukkende i kantinen. Hvis eleverne er tilmeldt madordningen, giver det – som vi tidligere har været inde på – sig selv, fordi de ikke kan tage tallerken og bestik med i klassen. Men også hvis

de spiser madpakke, skal det foregå i kantinen. Dette giver mulighed for, at de store elever i højere grad bliver på skolen i frikvarteret. Hvis de store elever starter i kantinen sammen med de små, er de derfor mindre tilbøjelige til at spise en pizza på hjørnet, hvis de som tidligere omtalt allerede er mætte af den mad, de har spist på skolen.

Denne sammenhæng i måltidet giver også lærerne mulighed for helt praktisk at vise eleverne, hvordan måltidet skal foregå – at man for eksempel sidder stille og spiser uden at løbe omkring, uden at råbe, og uden overtøj på. Man kan derfor tale om, at det på Madskolen er måltidet og de processer, der udspiller sig omkring måltidets tilberedning, som er i centrum, snarere end det egentligt er maden. Forstået på den måde, at maden i Madskolen i realiteten kan opfattes som et middel for skolen til at opnå pædagogiske og sociale mål.

Måltidet på Madskolen indeholder flere væsentlige faktorer i forhold til relationerne elever imellem og mellem lærere og elever: Eleverne sidder sammen ved bordet og spiser, mens der altid er en lærer til stede ved bordet, som eleverne snakker med om maden og dagens øvrige hændelser. Derfor er der nogenlunde ro under spisningen, og samtidig er store og små klasser blandet i samme rum. Man tager hensyn til hinanden og skaber synergi på tværs af aldersgrupper og klikker ved, at alle spiser det samme og har samme referencepunkt i maden. Disse rammer for måltidet skaber grundlaget for en inddragelse og deltagelse fra elever såvel som læreres side.

Mens vi i det sidste afsnit beskrev, hvordan man kan styrke elevernes handlerum på EAT-skolerne ved at imødekomme den eksisterende ungdomskultur, også i forhold til bestillingssystemet, så forholder det sig anderledes på Madskolerne. Her har man både på den igangværende Madskole Hillerødgades Skole og på de øvrige Madskoler, der er under opstart, i stedet valgt en mere radikal tilgang, der kan siges at ville ændre den eksisterende ungdomskultur. Dette kan ses i de målsætninger, de enkelte skoler selv har formuleret, hvor de for eksempel kan have en ambition om at bygge den nye måltidskultur op ved, at de ældste elever tænkes som en vigtig del af rummet sammen med de yngste. Ofte sker dette ved, at man – som på Hillerødgades Skole – har organiseret en form for aldersintegration gennem måltidet ved, at de ældste klasser sidder ved siden af de yngste og på denne måde er meget synlige for hinanden.



Arbejde i køkkenet på Hillerødgades Skole



Børnene på en Madskole sender fadet med råstegte kartofler rundt. Samtidig går snakken livligt om, hvorvidt kartoflerne passer til hakkebøfferne. Læreren tilføjer, at en af eleverne skal huske at tage jakken af, mens de spiser.

## CASE 6 FELTDAGBOG OM EJERSKAB OG FRIVILLIGE PAUSER

Ved morgenmødet, hvor dagens opgaver blev fordelt, meldte A sig hurtigt til at lave fiskefrikadeller. De voksne sagde, at det ville blive en sej tørn, så det var vigtigt, at alle var med i en form for skiftehold i løbet af formiddagen.

Vi vaskede og rev to kasser med squash, der bagefter blev rørt sammen med 9 spande med færdig fiskefars. Det er en stor opgave, og der skal steges 5-600 frikadeller inden klokken 11.20 - vi har travlt. Vi står og steger fiskefrikadeller og har en god arbejdsfordeling med jævnlige skifte mellem at lægge på panden, organisere frikadellerne, så der kan være flest muligt, hælde fedtstof på panden, vende frikadellerne og til sidst tage dem af med de store paletknive og lægge dem op i et tårn på plader med bagepapir. Da det ringer til formiddagspause kommer A's veninde B hen og spørger, om hun vil med ud og holde pause. A siger: "Nej, jeg skal være færdig med dem her, det er vigtigt". B: "Du skal holde pause!" A: "Nej, jeg skal lave dem her!". B: "Du skal holde pause!". Ordvekslingen gentager sig endnu et par gange og ender med at køkkenassistenten bryder ind og siger, at A skal holde sin pause. Modvilligt giver hun paletkniven videre til mig, der lover, at jeg nok skal gøre det færdigt.

Tidligere på ugen havde lærerne fortalt om, hvor grebet eleverne ofte blev af arbejdet i køkkenet, og derfor ikke var til at drive ud og holde deres formiddagspause. Lærerne så dette som et eksempel på elevernes høje grad af ejerskab til arbejdsprocesserne i køkkenet.

# KONKLUSIONER & ANBEFALINGER

Københavns nye skolemad er med EAT-skoler og Madskoler et oplæg til at arbejde med mad og måltider som et dannelsesprojekt. Modellen for maddannelse (se model 1) viser de enkelte dele af dette arbejde, der hver især kan blive til rum for handling. Derfor er det vigtigt, at man på skolerne arbejder videre med disse enkelte dele i maddannelsen og betragter dem som redskaber i hverdagen for elevcrews og i Madskolernes køkkenarbejde. En konkret måde at arbejde med maddannelse på, er at koble det produktive og det kognitive og dermed hjælpe elevernes bevidsthed på vej til at forstå, hvorfor de handler, som de gør i madlavning og under måltider. Således kan arbejdet med maddannelse gøres mere tydeligt og bruges som redskab for at etablere handlerum i skolens hverdag gennem skolemaden.

“Arbejdet med maddannelse kan gøres mere tydeligt og bruges som redskab for at etablere handlerum i skolens hverdag gennem skolemaden.”

Vi har beskrevet fællestræk og forskelle mellem EAT-skoler og Madskoler. Man kan konkludere, at det for EAT-skolernes vedkommende ser ud til at være lykkedes at udvikle nye retter med en høj kulinarisk og ernæringsmæssig profil, som værdsættes af eleverne. Der er dermed grund til at forvente, at der kan opnås en meget højere tilslutning, hvis man løser barriererne i bestillingssystemet. På Madskolerne er der en mere grundlæggende kulturforandring på vej, hvor en højere tilslutning af elever understøttes af, at disse skoler også er velfærdsprojekter.

Derudover er det blevet tydeligt, at der er forskel på, hvordan man kan arbejde med forankringsprocessen i de to modeller. På Madskolerne har der været en meget lokalt orienteret proces (afspejlet i blandt andet Madskolernes visionspapirer). Til forskel har processen på EAT-skolerne været mere fokuseret på at introducere en relativt færdig model for

skolerne, der hurtigt skulle være i drift og økonomisk sund. Således har forankringstiltagene på EAT-skolerne især handlet om at inddrage eleverne i loungeetablering, crews, EAT-TV etc. og samtidig at oprette nye pædagogiske funktioner med en EAT-lærer, der også har som delopgave at formidle og forankre EAT i det bredere lærerkollegium.

“Med EAT har man taget et stort skridt i retningen af at gøre mad og måltider til en integreret del af det at drive skole.”

En indsats der kan hjælpe EAT-lærerne i denne forankringsrolle over for kollegaer og ledelse vil være, at Københavns Kommune, med Madskolernes visionspapirer som parallel, hjælper skolerne med at udvikle lokale mad- og måltidspolitikker eller sundhedspolitikker som redskaber til at kvalificere skolemadens handlerum. Dette kan ske ved, at politikkerne omfatter både de strukturelle, organisatoriske og fysiske rammer omkring mad og måltider (pausernes placering, de fysiske rum, brandingproces etc.), og forankrer dette i skolens sundhedsundervisning.

Sundhedsundervisningen er et obligatorisk, men timeløst emne, som klasselærerne har til opgave at varetage i samarbejde med fag som hjemkundskab, idræt og natur & teknik. Det at arbejde med sundhedspædagogik vil således ikke være en ekstraopgave for skolerne, men en veldefineret del af det overordnede dannelsesprojekt. At tage afsæt i sundhedsundervisningen kan løse en grundlæggende udfordring for mange skoler, nemlig hvordan man arbejder med sundhedsfremme, så det bedre hænger sammen med skolens kerneydelse: undervisning og dannelse. Gennem udvikling af lokale mad- og måltidspolitikker kan man således udnytte en allerede eksisterende opgave i skolerne til at forankre EAT som et lokalt projekt.

En sådan proces med at skabe mad- og måltidspolitikker vil også kunne hjælpe skolerne til lokalt at beslutte, hvordan man kan arbejde

med overgangen fra mellemgruppe til udskoling, fra familiemåltidet i klasserne til det mere frisatte restaurantmåltid i loungen. Med EAT har man taget et stort skridt i retningen af at gøre mad og måltider til en integreret del af det at drive skole. Men man bør blive mere afklaret på, hvordan man får det kommercielle og det dannelsesmæssige til at hænge sammen. Den tidligere nævnte liberale servicemodell, der er den mest udbredte i Danmark, har således ikke indbygget andre roller for eleverne, end den de får lov at spille som forbrugere.

EAT anerkender grundlæggende, at eleverne kan blive i denne forbrugersrolle, men ønsker med det dannelsesmæssige spor også at bevidstgøre dem om de valg, de træffer i denne rolle. Men EAT udtrykker også et ønske om, at de først får denne rolle, når de kommer i 7. klasse og overgår fra familiemåltidet i klassen, hvor de primært har haft rollen som elever, til restaurantmåltidet i loungen (eller på shawarmabaren), hvor de får lov at udvikle en rolle som frisatte og autonome forbrugere. Her har de voksne hidtil været fraværende, fordi de som udgangspunkt ikke er en del af de private rum, som eleverne skaber. Med loungen som rum, er der på EAT-skolerne imidlertid mulighed for at lade sig inspirere af Madskolernes fokus på anerkendelse og deltagelse til at eksperimentere med et anderledes forhold mellem elever og lærere i måltidet. Man kunne for eksempel arbejde med nye lærerroller, der værdsættes af eleverne og styrker de sociale relationer mellem lærere og elever – og som stadig anerkender måltidet i loungen som et privat rum for eleverne.

Vi vil afslutte med at opstille anbefalinger til det videre arbejde med mad og måltider i skolerne:

#### **Anbefalinger til kommunal forvaltning og beslutningstagere:**

- Afklar behov og ambitionsniveauet for skolemad i forskellige lokalområder, og vurder hvilke andre dagsordener skolemaden skal spille sammen med
- Prioriter skolemad som et vigtigt element i skolens dannelsesprojekt med eleverne
- Overvej fordele og ulemper ved skolemad som et kommercielt dannelsesprojekt eller som et sundhedspædagogisk velfærdsprojekt
- Afklar og forstå udfordringer og ressourcer i den eksisterende børne- og ungdomskultur med mad og måltider. Vil man imødekomme ungdomskulturen eller ændre den?
- Se sundhed i et bredt perspektiv som mere og andet end energifordelinger og ernæring. Sundhed kan også være livsglæde, mangfoldighed, madmod og maddannelse.

#### **Anbefalinger til skoler:**

- Udnyt EAT-skolebod og elevernes crewfunktion som ramme og potentiale for at arbejde med iværksætteri
- Arbejd for at forankre skolemad og –måltider i en mad- og måltidspolitik som ramme for skolens sundhedspædagogiske arbejde og –undervisning jf. Faghæfte 21
- Udnyt mulighederne for samarbejde med hjemkundskab, for eksempel ved at inddrage menuerne i undervisningen. Det er netop her, man lokalt på skolen har muligheden for synergi mellem undervisningen og arbejdet i EAT-skoleboderne eller i Madskolerne

#### **Anbefalinger til lærere:**

- Overvej hvilke konkrete handlinger i hverdagen der kan gøre mad og måltider til en del af dannelsesprojektet med eleverne. Overvej hvordan du kan udfordre og afprøve modellen for maddannelse ved at afprøve de enkelte dele i klasse, skolebod og lounge samt køkken og kantine



# eat the rules<sup>®</sup>

1. Vi tar' hensyn til...
2. Vi rydder op...
3. Vi nyder maden... hovedpine af alt for meget larm!
4. Vi går herinde.
5. Vi holder vores sko på gulvet.
6. Vi holder puderne i sofaen og pufferne på gulvet.
7. Vi må gerne ta' madpakker med, men ikke mad udefra.



# THE TEAM

## KØBENHAVNS MADHUS 2010

Rapporten er skrevet af etnolog Jon Frederik Høyrup, living+food, og antropolog Morten Kromann Nielsen, University College Lillebælt. Vi vil gerne takke medarbejderne i skolemadsteamet i Københavns Madhus, fadderne og medarbejdere i Børne- og Ungeforvaltningen i Københavns Kommune for deres medvirken og bidrag til undersøgelsen. En særlig stor tak til elever, lærere, ledere og køkkenmedarbejdere på de skoler, der har åbnet deres døre for undersøgelsen.

Denne rapport samt svar fra termometerundersøgelsen kan ses på [www.kbhmadhus.dk](http://www.kbhmadhus.dk)

## OM FORFATTERNE JON FREDERIK HØYRUP OG MORTEN KROMANN NIELSEN

Jon Høyrup er uddannet etnolog og arbejder som selvstændig i analysevirksomheden living+food. Virksomhedens fokus er at beskæftige sig med forståelsen af mad og måltider som basis for at lave forandringer i sociale processer omkring måltidet i forskellige kontekster, for eksempel skoler, plejehjem eller hospitaler.

Morten Kromann Nielsen er uddannet antropolog og arbejder som projektkonsulent i University College Lillebælt, hvor han rådgiver forskellige kommuner, skoler og institutioner omkring mad- og bevægelsespolitikker og sundhedsfremme for børn og unge. Morten har tidligere lavet forskning om unge og sundhed, været leder af Modelprojekt Børn, Mad og Bevægelse og været medskaber af projekt Frugtkvarter.

## KILDER

Klafki, Wolfgang: Dannelsesteori og didaktik. Klim 2002

Måltidskultur. Københavns Madhus 2009

Nielsen, Morten Kromann: Skolen som arena for dannelse af børns madkultur. Fra rapporten: Læring kræver næring. Mejeriforeningen 2003

Redegørelse om skolemad i Københavns Kommune. Københavns Madhus 2007

## PRODUKTION

Foto: Hvor intet andet er nævnt, er fotos taget af forfatterne, undtagen følgende: side 17 øverst (Pernilla Larsson), side 17 nederst (Sacha Maric), side 29 (Kirsten Stigsgaard) og side 44 og 45 (Lars Bjerregaard).

Salgstalsanalyse: Anna Frøslev Werenskjold

Redaktør: Københavns Madhus/ Kirsten Blicher Friis

Design: Punktumdesign.dk/ Abelone Varming

Tryk: Grønagers Grafisk Produktion A/S - December 2009



**Københavns Madhus**  
Bastbygningen  
[www.kbhmadhus.dk](http://www.kbhmadhus.dk)