

Bilag 1

Vurdering af den nuværende skolemad i Københavns Kommune, - Køss

Københavns Madhus har fået til opgave at udvikle en model for en fremtidssikret skolemadsordning for Københavns Kommune. For at kunne komme med et bud på, hvordan man kan gøre skolemaden bedre, end den er i dag, har Københavns Madhus valgt at se på den nuværende skolemadsordning – Køss - med kærlige og kritiske øjne. Derudover har vi set på et udvalg af andre skolemadsordninger og leverandører af skolemad for at vurdere alternativerne til Køss. Vi har set på styrker og svagheder i de forskellige skolemadsordninger i forhold til blandt andet ernæring, kulinarisk kvalitet og økonomi.

Bilaget omfatter en opsamling af, hvad vi i Københavns Madhus har set, når vi har undersøgt den københavnske skolemadsmodel, som den er beskrevet på papir, og som den fungerer i praksis. De andre leverandører af skolemad er omtalt i bilag 2-5.

Styrker i Køss

Københavns Kommune har siden 1999 været blandt de få kommuner, der arbejdede seriøst med at tilbyde skolemad på alle skoler. Københavns Kommune har høstet mange væsentlige erfaringer om, hvordan skolemaden kan blive en del af skolernes hverdag og kommunernes ansvar. De involverede parter i kommunen har blandt andet været Børne- og Ungdomsforvaltningen, størstedelen af skolerne med en lang række lærere og elever, og produktionskøkkenet i De Gamles By under Sundheds- og Omsorgsforvaltningen.

Nogle af styrkerne i Køss er set med Københavns Madhus' øjne:

- Der er udviklet et godt grundkoncept, hvor eleverne involveres i det konkrete salg af maden og lærerne tager ansvar for organiseringen af arbejdet i skoleboderne
- Der er et kommunalt køkken med erfaring i at producere skolemaden i stor målestok, og der er etableret et konkret samarbejde mellem 2 forvaltninger om dette (på godt og ondt).
- Københavns Madhus vurderer, at produktionskøkkenet både produktionsmæssigt og ledelsesmæssigt er i stand til at løse opgaven
- Der er udviklet logistik omkring produktion, distribution og salg fra skoleboder
- Skolemaden er godt kalkuleret og styret i forhold produkt- og ernæringsoplysninger
- Skolemaden er en del af skolernes ansvar, og der er på mange skoler et stort engagement omkring børn og mad
- Skoleboderne er pædagogisk konceptudviklet som læringsrum – bl.a. omkring matematik, service og hygiejne.

Svagheder i Køss

Københavns Madhus mener imidlertid, at den nuværende skolemadsordning på væsentlige områder ikke lever op til de målsætninger og visioner, der er formuleret for Københavns Kommunes skolemad. Svaghederne i Køss handler om flere væsentlige områder: økonomien i ordningen, den kulinariske og ernæringsmæssige kvalitet af maden, mangel på maddannelse og selve ledelsen af ordningen.

1. Økonomien i Køss er dårligere end forudsat i 2003

Først og fremmest skyldes den dårlige økonomi, at salget er mindre end forudsat i de udarbejdede budgetter. Der er færre skoler med i ordningen end forudsat, og et mindre salg

på de fleste skoler end Køss-sekretariatet havde forventet. Derudover er en del udgifter blevet større end forventet blandt andet i forbindelse med transport og emballage.

Samlet set blev der i 2006 brugt 6,7 mio. eller ca. 125.000 kr. pr. skole (ordningen var ved årets udgang implementeret på 52 skoler). I 2007 ville den samlede udgift ifølge budgetfremskrivningen stige til omkring 9 mio. kr. eller til 145.000 kr. pr. skole (forudsat at ordningen er implementeret på 62 skoler)¹.

Ved udgangen af 2007 skulle skolemadsordningen i Københavns Kommune hvile i sig selv rent økonomisk (der hersker uklarhed, om hvorvidt denne beregning også omfatter udgifterne til lønninger på skolerne og i køss-sekretariatet). Det vil den ikke komme til. Vi mener, at det er urealistisk at forestille sig en model, der rent økonomisk går i nul, medmindre udsalgsprisen gøres væsentlig højere eller der vælges en model, som f.eks. på Frederiksberg, hvor skolemaden udelukkende er et anliggende mellem leverandøren af skolemad og forældre/elever, der køber via nettet. Skolerne på Frederiksberg får leveret mad fra Diakonissestiftelsen.

2. Maden er ikke sund

Ser man på maden i Køss med ernæringsmæssige briller mener Københavns Madhus ikke, at tilbuddet til eleverne er godt nok. Problemerne rent ernæringsmæssigt har sit udspring i flere faktorer:

- Selve det grundlag, der er lagt for hvilke krav, der stilles til maden rent ernæringsmæssigt er for snævert og fordrer udelukkende, at der er passende mængde energi (kJ) og at energifordelingen stemmer med de nordiske næringsstofanbefalinger (fedt, kulhydrat og protein). Der er ikke stillet krav om at maden skal leve op til "6 om dagen"s eller de 8 kostråds anbefalinger om grønsagsmængder, der er ikke stillet krav til variation osv. Maden lever stort set op til de opstillede krav, men maden kan ikke betegnes som sund skolemad iflg. de officielle anbefalinger
- Der er sket en udvikling, hvor elevernes valg i kombination med en umiddelbart kortsigtet pengetænkning har medført, at menuer og sortiment løbende er blevet gjort mere og mere ensformigt i en retning, der ikke har været positiv rent ernæringsmæssigt. Som for eksempel er de brune ris blevet erstattet af hvide ris, grønsags- og fiskeretter er taget ud af menuplanen

Resultatet i af ovenstående ses tydeligt i de menuplaner for 2007, som vi har set på og som opsamles i den ernæringsmæssige analyse i bilag 3:

¹ Udgiften pr. skole i Københavns Kommune i 2006 var anslået på niveau med Ballerup Kommunes udgifter til skolemadsordning. Ballerup Kommune har firmaet 123-skolemad som leverandør, og her er udsalgsprisen højere end i København, men lavere end i Roskilde Kommune, der har Frydenholm som leverandør. I Roskilde Kommune er udsalgsprisen tæt på udsalgsprisen på skolerne i København. Ved de forventede merudgifter for 2007 ville udgiftsniveauet i Københavns Kommunes skolemadsordning lægge over Ballerup, hvis salget ikke stiger.

- Samlet set lever de tilbudte kolde frokost måltider (sandwich, pastasalater) ikke op til de ernæringsmæssige anbefalinger, og måltiderne kan ikke betegnes som "sund skolemad". Primært er grøntsagerne fraværende og der er for få fuldkornsprodukter. Salget af de kolde tilbud udgør 2/3 af frokosterne. De varme måltider lever langt bedre op til anbefalingerne, selvom der er meget lidt alsidighed i menuerne. Generelt mangler der fisk.
- I praksis har salget i skoleboderne udviklet sig på en måde, hvor der sælges mere tilbehør og styksalg og mindre rigtige måltider. Anslået er der omkring 8-10 pct. af eleverne, der køber en kombination, der udgør et frokostmåltid. Det er yderligere problematisk, da styksalget endnu mindre end de rigtige frokostretter lever op til de ernæringsmæssige anbefalinger til skolemad

En væsentlig svaghed ved ordningen er desuden, at de store elever generelt ikke bruger ordningen og alle undersøgelser viser, at det netop er denne gruppe, der har mest brug for den sunde frokost.

3. Kulinarisk set er maden ikke attraktiv nok

Vurderer man skolemaden med kulinariske briller er det tydeligt, at maden ikke har en klar profil.

Umiddelbart er Københavns Madhus´ kritik:

- Køss har en 2 ugers menu, som fungerer i 4-6 måneder. Eleverne kender dermed de retter, de kan bestille i et halvt år ad gangen. Det er for ensformigt, hvilket understeges at et mærkbart øget salg når menuen skifter
- Der er for lille variation i den varme mad. Af de 10 retter, der er at vælge imellem, er 7 med hakket okse/kalv, 2 med kylling og en med oksestrimler
- Intet kød er økologisk eller i det mindste kød fra fritgående dyr
- Der er ingen varm mad, som er med fisk eller er vegetarisk
- Systemet med en lille bakke med varmt mad, som skal opvarme en større portion tilbehør fungerer ikke og retten kommer til at fremstå forkert kold
- Den varme mad er indpakket i plastikbetrukket papbakker, som ikke er til at åbne uden de deformeres
- Maden har et hjemmelavet præg, hvilket er positivt, men den mangler kryddring. De varme retter er misforstået børnemad og udfordre ikke smagsløgene og sansesystemet på nogen måde
- Pastaen i pastasalaten virker underkogt og meget lidt krydret. Det er meningen, at eleverne selv skal hælde dressing over, men den dressing, der er tilgængelig er af meget ringe kvalitet
- Køss udbyder 6 forskellige sandwich; 3 den ene uge og 3 ugen efter og derefter gentages sortimentet. Det er for ensformigt. Tre forskellige om ugen er godt, men der burde varieres mere i løbet af perioden
- Én af de 3 sandwich, der udbydes hver uge, er en foccaciabolle med ost eller salami. Både ernæringsmæssigt og kulinarisk må den klassificeres som et dårligt mellemmåltid
- Holdbarheden på en sandwich er sat til 1 dag hos køkkenet og 3 dage på skolerne. Af fødevarerikkerhedsmæssige årsager ligger sandwichene på køl ved 5 grader. Konsekvensen er, at sandwichen på en og sammen tid er tør og smattet. Sandwich egner sig ikke til opbevaring, men skal fremstilles frisk og sælges samme dag

- Brødet hos Køss er generelt af for dårlig kvalitet
- Brødet har et højt indhold af kost fibre, men de er desværre i form af sukkerfibre og havrefibre, så det fremstår brødet lys og uinspirerende. Det er en dårlig idé at vænne børn til at spise lyst brød, når alle anbefalinger peger på, at der skal spises groft brød
- 3 af ugens 5 dage er det muligt at købe en dessert som en selvstændig ret. Risikoen ved at sælge desserten som selvstændig ret er, at eleverne kan vælge kun at købe dessert, og dermed få en særdeles usund frokost

Københavns Madhus mener, at flere af disse kritikpunkter kunne løses ved produktudvikling i køkkenet.

4. Maddannelse er ikke en integreret del af skolemaden

Udover at give eleverne sund mad har skolemadsprojektet også et formuleret perspektiv i forhold til at sikre maddannelse og skabelse af en bedre madkultur. Her vurderer Københavns Madhus, at selve konceptet i praksis ikke lever op til perspektivet:

- Maden er ikke nyskabende og skaber ikke nye vaner, men fremstår på mange punkter, som en fortsættelse af de dårlige spisevaner, der som udgangspunkt skal ændres
- Der er ingen formidling af viden om tilberedelse og madlavning, og der er i praksis reelt ingen sammenhæng til faget hjemkundskab
- Der er ganske lidt måltidskultur omkring skoleboderne (få steder har muligheden), og kødannelser m.m. er med til at skade de eksisterende rammer omkring måltiderne på skolerne, da eleverne har svært ved at nå at få et roligt måltid efter at have stået i kø
- Skoleboderne som læringsrum handler mere om det sociale og om købmandsskabet, hvilket i øvrigt vurderes værende meget vellykket.

5. Ledelse og dynamik en forudsætning

Det kræver ihærdighed og udvikling at skabe bedre madkultur, at få skolerne til at tage opgaven på sig, at få eleverne vundet for det sunde, at finde ud af hvad der skal til. Selvom en stor del af opgaven handler om drift, så handler den i lige så høj grad om udvikling og innovation. Umiddelbart vurderer Københavns Madhus, at der ikke har været nok plads og opmærksomhed nok på denne del af opgaven.

- Der er uklarhed om, hvem der har ansvaret for selve menuerne og tilbuddene. Er det Køss-sekretariatet, produktionskøkkenet, eller er det Børne- og Ungdomsudvalget, der skal bestemme, hvad der tilbydes eleverne?
- Den økonomiske model for Køss sikrer ikke det nødvendige ejerskab rent økonomisk, og der er ingen direkte motivation for økonomisk ansvarlighed eller økonomisk gennemsækelighed i modellen. Alle regninger lander groft sagt hos Køss sekretariatet, der ikke har den direkte indflydelse på udgifterne
- Generelt har der i de sidste par år været en mere eller mindre konstant krisituation omkring skolemaden, hvilket formentlig har påvirket Køss-sekretariatets udfarenhed og overblik negativt. Mange initiativer er foretaget "på trods" og i modvind