



**Til Børne- og Ungdomsudvalget**

31-08-2010

**Bilag 1: Rammer for børnemad i Københavns Kommune**

Sagsnr.  
2010-102233

- en samlet beskrivelse af de nationale og kommunale politiske rammer for børnemaden, den hidtidige indsats, samt forslag til målsætninger for børnemaden i daginstitutionerne, som kan danne grundlag for det fremtidige arbejde.

Dokumentnr.  
2010-586216

Ovenstående beskrives i følgende trin:

1. Børnemad ifølge loven
2. Børnemaden i København
3. Børnemad fremover

Sagsbehandler  
Astrid Dahl  
Kristina Koch Sloth  
Vibeke Jørgensen

Baggrund

Siden kommunerne overtog ansvaret for daginstitutionerne i slutningen af 1970'erne har der været budgetteret med frokost til vuggestuebørnene i Københavns Kommune.

De seneste år har der i København i hovedtræk været:

- frokostordning i 95% af vuggestuerne
- frokostmadpakker med hjemmefra i 85% af børnehaverne
- morgenmad, mælk og eftermiddagsmåltid i 80 % af alle daginstitutioner.

**Mad og Måltid**

Gyldenløvesgade 15  
1502 København V

Telefon  
33 66 43 62

E-mail  
vibejo@buf.kk.dk

EAN nummer  
5798009382252

www.kk.dk

Siden januar 2010 har der været frokostordninger i stort set alle daginstitutioner i Københavns Kommune, som følge af en statslig beslutning i 2009 om obligatorisk frokost til alle børn i dagtilbud. Der blev samtidig indført, at morgenmad og mellemmåltider skulle være obligatoriske.

I forbindelse med en større pressedebat i januar 2010 er loven om obligatorisk frokost blevet ændret i Folketinget i juni måned i år, ud fra et ønske om at opnå større valgfrihed. Pr. 1. juli 2011 bliver det derfor muligt for forældregruppen i en daginstitution at fravælge den kommunale frokostordning.

I det følgende gennemgås de politiske rammer for mad i daginstitutioner, de kommunalpolitiske beslutninger i København, den hidtidige indsats omkring børnemad samt en række mulige målsætninger for børnemaden fremover.

### Børnemad ifølge loven

Pr. 1. juli 2011 bliver det muligt for forældregruppen i en daginstitution at fravælge den kommunale madordning. Forældrene skal træffe beslutning herom i slutningen af 2010.

Lov om fleksibel frokost i daginstitutioner indebærer i hovedtræk:

- At der skal være et kommunalt tilbud om sund frokost i alle daginstitutioner senest 1. august 2010, men forældrebestyrelsen kan beslutte, med mindre særlige forhold gør sig gældende, at fravælge tilbuddet.
- At det kommunale tilbud skal følge de til enhver tid gældende officielle ernæringsanbefalinger
- At kommunalbestyrelsen kan beslutte, at der *skal* være mad i nogle daginstitutioner, hvis sociale og sundhedsmæssige forhold i børnegruppen taler for det. Denne mulighed foreslås dog fravalgt i København indtil videre.
- At der indføres et nyt begreb i lovgivningen ”enheder”. En daginstitution består af flere enheder, hvis børn og personale i hver fysisk afgrænsende enhed ikke opholder sig/arbejder i begge enheder. Består en daginstitution af flere enheder skal madvalget træffes af et simpelt flertal af forældre i hver enhed. Der kan således være mad i en enhed og ikke i en anden.
- At kommunalbestyrelsen ikke længere kan forhindre, at der kan laves forældrearrangerede frokost- og madordninger som alternativ til kommunale madordninger.

## Børnemad i København:

Det kommunale madordningstilbud i daginstitutionerne kan ses i lyset af de mere overordnede politiske rammer for børns sundhed og trivsel. I Københavns Kommunes Børne- og Ungepolitik står der bl.a. at københavnske børn og unge skal opleve en sund, tryk og udviklende opvækst.

Københavns Kommune valgte i 2009 at bruge den nye lov om obligatorisk frokostordning, til at forbedre maden i dagtilbud. Og iværksatte derfor både et nyt tilbud og en udviklings- og implementeringsindsats i forbindelse med, at daginstitutionsbørn skulle sikres et sundt frokostmåltid fra januar 2010.

Det sunde frokostmåltid i daginstitutioner blev gjort til en del af strategien for at forebygge fedme og sundhedsproblemer og var en del af en kommunal satsning på at forbedre madtilbuddene til kommunens borgere. I Budget 2010 formuleret på følgende måde:

”Sund mad giver bedre trivsel og bedre indlæring. Sunde måltider er en vigtig brik i forebyggelse af fedme og sundhedsproblemer blandt børn og unge. Maden skal være økologisk og fristende for små og for store børn”.

Indsatsen for at sikre et sundt frokostmåltid til de københavnske daginstitutioner, har været samlet i projekt ”Børnemad” og bestræbelserne har både været relateret til de fysiske rammer, at sikre en god driftsøkonomi til madordningerne, kompetenceudvikling og rådgivning til institutionerne, samt en række krav til kvaliteten af selve måltidet. Desuden har der været indsats forbundet med at finde gode leverandører og med at sikre en god, fleksibel cateringordning, til de institutioner der ikke kan producere maden selv.

### **Gode fysiske rammer - mest mulig egenproduktion**

København har en lang tradition for lokal produktion af mad i vuggestuerne. I forbindelse med projekt Børnemad, besluttede Børne- og Ungdomsudvalget, at der generelt skulle være mest mulig egenproduktion i daginstitutionerne. Ønsket var, at børnene skal have mulighed for at opleve, hvordan et sundt og velsmagende måltid bliver til og hvor det er muligt deltage i madlavning og måltidstilrettelæggelse. Eksisterende køkkener blev derfor gennemgået og der blev prioriteret anlægsmidler til opgradering af køkkenerne, så køkkenerne blev funktionsduelige og kapaciteten blev udvidet. Gennemgangen af køkkenkapaciteten blev desuden brugt til at vurdere, om der kunne foregå *delvis* egenproduktion, de steder hvor det ikke var muligt at lave fuld produktion.

### **Fuld forplejning**

På trods af at lovgivningen kun forholder sig til frokosten, blev det i

Københavns Kommune besluttet at indføre fuld forplejning, dvs. både morgenmad, frokost og mellemmåltider for at fastholde traditionen for mellemmåltider i de københavnske daginstitutioner og undgå at frokostmadpakken blev erstattet af en mellemmåltidsmadpakke.

### **En driftsøkonomi der sikrer fuld forplejning**

I Københavns Kommune har der været prioriteret en væsentlig bedre driftsøkonomi til madordningerne end i de fleste kommuner. Der blev afsat midler til fuld forplejning ud fra kalkulerede råvareudgifter og lønomkostninger. Små institutioner har desuden fået ekstra lønmidler, sådan at det er muligt for dem at lave mad selv. Denne økonomiske prioritering og fordeling har muliggjort egenproduktion i flest mulige institutioner.

### **Politiske krav til madens kvalitet og måltiderne**

I indsatsområder indenfor mad og måltider, som de er formuleret i ”Sundhedspolitikker for Københavns Kommunes dagtilbud”, fremhæves betydningen af en god måltidskultur, der fremmer børnenes lyst til at spise, at maden er sund og nærende, samt at maden i det enkelte dagtilbud planlægges ud fra børnegruppens sammensætning. Disse indsatsområder er i Københavns Kommune udmøntet i en række krav til kvaliteten af børnemaden, suppleret med et krav om økologi der er gældende for hele kommunen:

#### ***Sund mad***

Maden skal være sund og beregnet for børn. Maden skal både give den nødvendige energi og næring så børnene kan trives og vokse. Og samtidig skal maden være med til at give grundlæggende gode madvaner.

#### ***God mad***

Maden skal være indbydende og give børnene lyst til at spise. Maden skal ud fra børnenes behov samtidig være kulinarisk inspirerende og attraktiv. Maden skal være varieret og bygge på et bredt råvareforbrug.

#### ***Varm mad***

Frokosten skal, hvor det er muligt, mindst være varm et par gange om ugen. Det giver variation i menuen og gode muligheder for at anvende mange grøntsager.

#### ***Økologisk mad***

I Københavns Kommune skal alle offentlige måltider der serveres være mindst 75 % økologiske ved udgangen af 2011 og 90 % i 2015. Daginstitutionerne er stort set i mål med et gennemsnit på 88 % i økologisk forbrug i 2009, og er dermed med til at sikre, at kommunen samlet set når i mål i 2011.

### ***Tilpasning til børnegruppen***

Institutionen vurderer selv hvordan madordningen bedst kan tilrettelægges og tilpasses børnegruppens sammensætning. Dette sikrer samtidig muligheden for forældreindflydelse, idet retningslinjer for maden og måltiderne er et emne, der kan behandles i forældrebestyrelsen

### ***Individuelle hensyn***

Der serveres diætmad til ægge- og mælkeallergikere, på baggrund af en lægeerklæring fra en børnelæge. Børn med andre fødevarerallergier eller kostrelaterede sygdomme kan fritages for madordningen og forældrene fritages for betaling. Efter institutionens vurdering tages der desuden kulturelle og religiøse hensyn, i det omfang det er muligt for institutionen.

### **Kompetence- og kvalitetsløft**

I Københavns Kommune har det generelt været højt prioriteret at sikre en bedre kvalitet af de offentlige måltider der serveres i kommunen. Dette er blandt andet kommet til udtryk ved etableringen af Københavns Madhus i 2007, med en permanent bevilling fra 2009. Københavns Madhus har haft en aftale med BUF omhandlende kortlægnings- og rådgivningsopgave i planlægningsfasen af projekt Børnemad. De har stået for en stor rekrutteringsindsats for at finde køkkenmedarbejdere og Madhuset har løbende udbudt kurser til både køkkenpersonale og pædagogisk personale.

Daginstitutionerne indgår desuden løbende i det såkaldte ”Køkkenløft” v. Københavns Madhus, som er en model for udvikling af bedre mad- og måltider byggende på en vurdering, en udviklingsplan og en rådgivningsindsats, der skal understøtte den decentrale madproduktion og kvalitetssikringen heraf.

### **Høje krav til cateringmaden**

For at sikre et godt tilbud til de institutioner, hvor det ikke er muligt at have egenproduktion, blev der foretaget et udbud med omfattende kravspecifikationer. Herunder krav om, cateringmaden skulle være et differentieret tilbud, med flere forskellige madtilbud som institutionerne kan vælge imellem, alt efter behov og ønsker, fx mulighed for at bestille turmad med kort varsel, så maden ikke hindrer muligheden for at tage på tur. Der gælder desuden de samme krav til kvaliteten, i forhold til at maden skal være sund, varieret, økologisk mv.

Leverandøren af cateringmad har en økologimålsætning på 90 % økologi.

Også i cateringtilbuddet kan børnegruppens sammensætning tilgodeses, idet der er mulighed for at vælge vegetarmad, halalkød og diætmad.

### **Indkøbsaftaler**

BUF medvirker til at de kommende kommunale indkøbsaftaler bliver attraktive for institutionerne. Det kommende fødevareudbud skal sikre en konkurrencedygtig pris, et bredt sortiment, økologi og en høj kvalitet i de aftaler kommunen indgår. Institutionsledere og køkkenmedarbejdere er involveret i arbejdsgrupper, hvor Københavns Madhus også deltager. Arbejdet med det kommende fødevareudbud pågår stadigvæk.

### **Forældres forventninger til madordninger**

I november/december 2009 blev der lavet en forundersøgelse af institutionspersonales og forældres forventninger til det obligatoriske frokostmåltid. Undersøgelsen viste, at de adspurgte forældre i institutioner med madordning er signifikant mere tilfredse med deres madordning end forældre i institutioner med madpakker. Langt de fleste – både ledere og medarbejdere samt forældre – er enige om, at der kan være en række gevinster ved fælles måltider i dagstilbud. Det drejer sig for eksempel om mere alsidige spisevaner for børnene og måltidets potentiale for fællesskaber.

### **Vejledning til institutioner og forældre angående frokostvalget ultimo 2010**

I løbet af efteråret vil Forvaltningen understøtte forældrebestyrelser og ledelse med madvalget. Der bliver udarbejdet en hjælpepakke med informationsmateriale og redskaber til debat og beslutning om madordning i den enkelte institution. Desuden vil der være tilgængelig information på hjemmesiden for Børnemad, herunder formidling af madprofilen for Børnemad i København. Københavns Madhus laver en kampagne med fokus på værdierne i fælles måltider i daginstitutioner.

### **Børnemad i København fremover**

Ses børnemaden i et fremtidsperspektiv som en vigtig velfærds- og omsorgsopgave til gavn for flest mulige børn, kan nedenstående, udarbejdet i samarbejde med Københavns Madhus, være retningslinjer for de fremtidige rammer og målsætninger:

#### *Mere egenproduceret mad*

Der er i år 2011 og 2012 årligt sat 21,9 mio. kr. af til opgradering og vedligehold af køkkenfaciliteter. En målsætning om endnu højere grad af egenproduceret mad kan indfries ved at der afsættes yderligere anlægsmidler i 2013 og 2014.

#### *Mere økologi*

90% økologisk bespisning er allerede en fælles kommunal målsætning inden udgangen af 2015.

### *Maddannelse, pædagogik og sundhed skal ses i sammenhæng*

De fælles måltider vil særligt gavne de børn der i forvejen har brug for mere basisomsorg end andre. Virkeligheden er, at 20 % af de københavnske børn er overvægtige – og det er ofte socialt betinget. En fælles madordning har derfor også et socialt sigte.

Kombinationen af fælles måltider og sund mad giver ikke kun fysisk sundhed, men også mental sundhed, trivsel og læring, hvis der arbejdes pædagogisk med maden.

Daginstitutionen skal ses som en central aktør i at give børnene del i en måltidskultur, hvor maden ikke bare skal give kalorier og vitaminer, men også maddannelse, fællesskab, læring, indsigt i hvor varieret mad kan være, indsigt i det fælles måltids socialiserende sigte, klimaaspekter mv. Mad og måltider skal derfor ses som en integreret del af det pædagogiske arbejde i institutionen.

### **Yderligere kompetenceudvikling**

Hovedparten af kommunens køkkenmedarbejdere er ufaglærte eller selvlærte madmødre og madfædre. Der vil derfor være behov for en fortsat opkvalificering af disse – ligesom der løbende skal arbejdes for at tiltrække faglærte køkkenmedarbejdere til daginstitutionernes køkkener.

Københavns Madhus vil som en del af driften af børnemaden forestå løbende opkvalificering af og inspiration til personale i daginstitutionerne.

### **Jord til bord**

Som en del af det pædagogiske arbejde og Københavns Kommunes klimainsats bør der i de kommende år være særligt fokus på forbindelsen fra jord til bord. Det kan eksempelvis ske ved, at daginstitutionerne får egne nyttehaver, taghaver, frugttræer, hønsehold osv. Men også ved at der skabes en direkte forbindelse fra by til land med f.eks. bondegårdbesøg osv.

### **Obligatorisk frokost i nystartede institutioner/enheder og i nye børnegrupper**

Københavns Kommune ser sund frokost i daginstitutioner som vigtig for børnenes maddannelse, sundhed og læring. I Københavns Kommune etableres nybyggede/nyindrettede institutioner eller enheder som udgangspunkt med produktionskøkken. Disse institutioner starter op med frokost til alle børn. Først når forældregruppen hvert andet år skal tage stilling til, om de fortsat vil have en frokostordning - kan ordningen fravælges.

Etableres institutionen med begrænset køkken eller modtagekøkken startes ikke op med mad.

For nystartede grupper i eksisterende institutioner følges som udgangspunkt forældregruppens /forældrebestyrelsens seneste beslutning uanset køkkenforholdene i institutionen. Hvis der er tale om en institution der tidligere kun har bestået af vuggestuebørn og udvides med børnehalebørn eller omvendt og der ikke er produktionskøkken til at servere frokost til alle børn, kan forældrebestyrelsen dog beslutte, at der ikke skal være mad i børnehavedelen.

#### *Begrundelse*

Beslutningen harmoner med lov om fleksibel frokostordnings intentioner om, at der som udgangspunkt er frokost i daginstitutionerne med mindre ordningen er fravalgt af forældrebestyrelsen. Jf. beslutning i Københavns Kommune træffes fravalget på samme tid af alle institutioner og hvert andet år. I nye institutioner etableres forældrebestyrelsen først efter, at institutionen er startet op. Der er derfor ikke en bestyrelse der kan fravælge maden allerede ved opstart.

Økonomisystemet og forældrebetalingssystemet kan ikke håndtere, hvis der er børn indenfor samme aldersgruppe i samme institution som henholdsvis får og ikke får frokost. Derfor starter nye grupper op med mad, hvis der i øvrigt er mad i institutionen.