



FAKTA

fra Børne- og Ungdomsforvaltningen

Evaluering af Børnemad 2011 - udvalgte hovedresultater -

Baggrund

Januar 2010 blev der indført obligatorisk frokostordning i alle daginstitutioner i Københavns Kommune, på baggrund af en folketingsbeslutning. Den 1. juli 2011 blev ordningen i Københavns Kommune – igen som følge af en lovændring – lavet om en til en fleksibel frokostordning, hvor det er forældrebestyrelsen i hver institution der beslutter, om der skal være en fælles frokostordning. I Københavns Kommune sagde forældrebestyrelserne i 84,5 % af institutionerne ja. Det er en af de højeste tilvalgsprocenter i landet.

Børnemaden er nu blevet evalueret: For at opnå et vidensgrundlag om, hvordan børnemaden er organiseret og fungerer i praksis i institutionerne, at undersøge holdninger til børnemaden¹ og at undersøge ønsker til udvikling/understøtning af børnemaden i København

Evalueringen består af en spørgeskemaundersøgelse gennemført i foråret 2011 med ledere, køkkenmedarbejdere og pædagoger og kvalitative interviews foretaget sommeren 2011. Svarprocenten i spørgeskemaundersøgelsen var: 69% for køkkenmedarbejdere, 69% for pædagoger og 81% for ledere/pædagogiske ledere . 1080 personer har deltaget i undersøgelsen

Resultater

Hvor er der behov for at styrke børnemaden?

¹ Holdninger til børnemaden blev også afdækket ultimo 2009 i Gundelach m.fl. (2010) Forventninger til børnemad i Københavns Kommune, Udviklingsforum.

Evalueringen viser, at der er behov for fortsat at forbedre de fysiske rammer i institutionskøkkenerne, at have fokus på at bedre samarbejdet mellem køkken, stue og kontor og få maden og måltiderne bedre integreret i det pædagogiske arbejde i daginstitutionerne.

En undersøgelse gennemført af DTU for Fødevarestyrelsen samt erfaringer fra Københavns Madhus viser, at der også er behov for at styrke madens ernæringsmæssige indhold og kulinariske kvalitet².

Resultatet fra evalueringen indgår i det løbende arbejde med at styrke børnemaden ud fra de politisk besluttede mål i Københavns Kommune: At maden og måltiderne både skal være med til at give sundhed og maddannelse for de københavnske daginstitutionsbørn.

Nedenfor refereres evalueringens centrale resultater. En uddybende rapport kan findes på www.bufnet.kk.dk/boernemad.

Holdninger

Der er en **udbredt generel tilfredshed** med madordningen:

- 72% af lederne er tilfredse/meget tilfredse
- 71% af pædagogerne er tilfredse/meget tilfredse
- 80% af køkkenmedarbejderne er tilfredse/meget tilfredse

Der er generelt **stor tilfredshed** blandt køkkenmedarbejderne, pædagogerne og lederne **med Københavnerkravene** om min. 75 % økologi, varm mad et par gange om ugen, mest mulig mad lavet i institutionen, krav om religiøse og kulturelle hensyn samt krav om morgenmad og mellemmåltider i alle daginstitutioner. Over 80% er tilfredse de særlige københavnerkrav.

Ift. de nationale krav er 62 % af **køkkenmedarbejderne utilfredse med, at de er på valg hvert andet** år, og 33 % af **lederne er utilfredse med, at der skal serveres frokost på alle åbningsdage** året rundt. Ellers er der ubredt tilfredshed med de nationale krav om frokost på alle åbningsdage, at maden skal leve op til de officielle ernæringsanbefalinger, at der gives søskenderabat og fripladstilskud, og at forældre kan fritagelse for betaling for maden, hvis barnet, grundet en diagnosticeret sygdom, ikke kan spise den mad, der tilbydes.

Maden

² Marie Heyn m.fl. (2011) Evaluering af den ernæringsmæssige kvalitet af madordninger i daginstitutioner, Fødevarerinstitutionen, Afdeling for Ernæring, Danmarks Tekniske Universitet.

Et stort ryk i børnehaverne

Indførslen af Børnemad har været en stor omvæltning i børnehaverne. Som diagrammerne viser, var der mad i de fleste vuggestuer minimum 3 gange om ugen før den 1. januar 2010, mens det kun var en lille andel af børnehaverne, der serverede frokost.

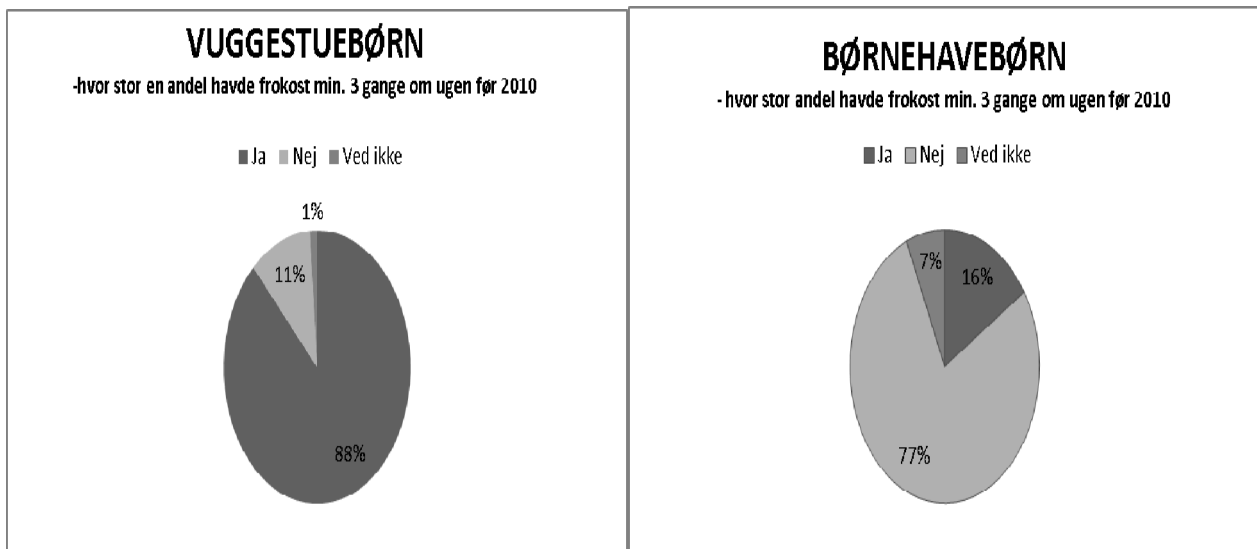


Diagram 1. Andel af institutioner med vuggestuebørn der serverede fælles frokost før 2010

Diagram 2. Andel af institutioner med børnehavebørn der serverede fælles frokost før 2010

Stort set alle institutioner lever op til det kommunale krav om at servere **varm mad** mindst 2 gange om ugen. 93 % af de egenproducerende vuggestuer og 82 % af de egenproducerende børnehaver serverer faktisk varm mad 3-5 gange om ugen.

Det **kniber dog med at få serveret sen eftermiddagsmad**. Det sker i under ¼ af institutionerne.

Fødevarestyrelsen anbefaler, at der serveres et måltid hver anden til hver tredje time afhængig af, om der er tale om et mindre vuggestuebarn eller et større børnehavebarn.

Pædagogerne spiser børnemad med børnene til frokost i næsten alle institutioner.

75 % spiser et symbolsk frokostmåltid og 17 % et fuldt frokostmåltid.

For at sikre, at børnene får tilstrækkelige måltider og sund mad – vil sundhedsplejen fra 2012 rådgive institutionerne om ernæring i forbindelse med deres tilsynsbesøg i institutionerne.

Køkkenforhold

Et flertal af køkkenmedarbejdere er tilfredse med deres køkkenforhold, men der er også **grupper som er utilfredse** (som diagram 3 viser), **særligt i institutioner som ikke har rigtige produktionskøkkener**. I såkaldt blandede og begrænsede køkkener kan der også produceres mad, men med begrænsninger på, hvilke typer af mad der kan laves eller råvarer der må tilberedes. 65% af de københavnske daginstitutioner har fulde produktionskøkkener.

I 2009-2011 er en række køkkener blevet vedligeholdt og eller opgraderet. En række køkkener opgrades og vedligeholdes også i 2012. Herefter er der ikke afsat yderligere midler. De fysiske forhold i de københavnske daginstitutioner umuliggør, at der kan etableres fulde produktionskøkkener alle steder, særligt da normeringerne skal bibeholdes.

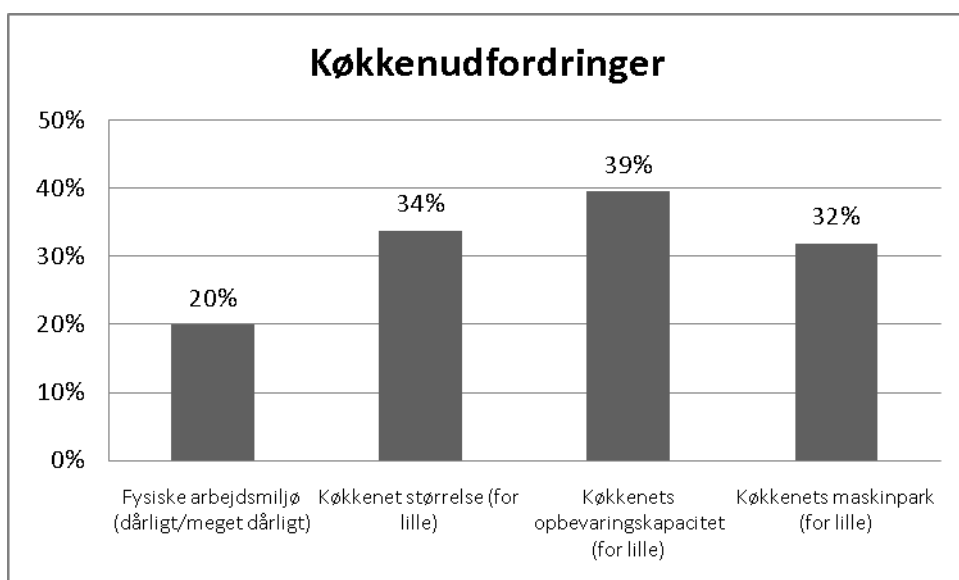


Diagram 3. Køkkenmedarbejdernes vurdering af køkkenudfordringer

Organisering

40% af **køkkenmedarbejderne er ufaglærte**. Det betyder, at der til stadighed er behov for løbende efteruddannelse og fokus på det faglige niveau hos medarbejderne i køkkenerne, hvis det skal sikres, at den mad der serveres lever op til ernæringsanbefalingerne.

Når køkkenmedarbejderen er syg eller på ferie er den mest almindelige løsning, at personalet går i køkkenet eller laver mad som fryses ned og pædagogerne så senere kan varme op. Kun sjældent bestilles der mad udefra eller hyres en vikar.

Der er ikke afsat midler til vikar på det budget til mad, som tilføres institutionerne.

Mad, måltider og pædagogik

Evalueringen viser, at der stadig er en opgave med fuldt at få **integreret arbejdet med mad og måltider i det pædagogiske arbejde**. Samtidig viser evalueringen, at mange efterspørger mere viden på området.

Det går bedst på følgende områder:

- **Jord-til bord:** 66 % af pædagogerne fortæller, at de arbejder med at give børnene viden om fra jord-til-bord i deres institution.
- **Dække bord og hente mad:** 60 % angiver, at børnene (næsten) altid er med til dække bord og hente maden ind på stuerne.

Der er mest behov for forbedring på følgende områder:

- **Børn med i madlavningen:** 54% angiver, at børnene *aldrig er med til at tilberede maden*. Kun 13 % at angiver, at børnene er med til at lave mad ugentligt eller dagligt.
- **Børnene ved, hvad de skal spise:** Kun 59 % angiver, at maden altid eller næsten altid præsenteres for børnene.
- **Børnene selv tager mad:** Børnene tager (næsten) altid selv maden over på tallerkenen i kun lidt over halvdelen af institutionerne og nogle gange i ca. en tredjedel.
- **Dialog med børnene om maden:** Kun 40% angiver, at de (næsten) altid taler med børnene om maden under måltidet.

Interviewene viser, hvordan **måltidet særligt kan bidrage til, at børnene udvikler sproglige og sociale kompetencer og madmod**. Samtidig er det en udfordring for de pædagogiske ledere, at den forståelse og de tilgange pædagogerne har til mad og måltider ofte er baseret på deres **private normer** frem for en professionsrettet tilgang.

Der sættes i 2. halvår 2011 og i første halvår af 2012 fokus på at bistå institutionerne med at arbejde pædagogisk med mad og måltider. Der afholdes workshops og udvikles værktøjer som kan bistå institutionerne med at integrere måltiderne i det pædagogiske arbejde. Det undersøges ligeledes, om det pædagogiske tilsyn i daginstitutionerne kan sætte fokus på, hvordan institutionerne arbejder pædagogisk med mad og måltider.

Madvalget

Jf. Lov om Dagtilbud skal forældrene minimum hvert andet år tage stilling til, om der skal serveres et fælles frokostmåltid i daginstitutionen.

Ultimo 2010 blev der afholdt madvalg i alle de københavnske daginstitutioner. **Næsten ingen oplevede, at madvalget var præget af uenighed** og kun 14% af køkkenmedarbejdere oplevede madvalget som **ubehageligt**.

Ønsker til mere viden

Mest markant er det, at 50% af pædagogerne og 35% af lederne ønsker **mere viden om, hvordan man kan arbejde pædagogisk med mad og måltider**.

Det er også markant, at 43% af køkkenmedarbejderne ønsker mere viden om **kulinarisk inspiration, tilsmagning, tilberedning og valg af råvarer**.

Forvaltningen udbyder i første halvår af 2012 workshops med fokus på mad, måltider og pædagogik for ledere, pædagoger og køkkenmedarbejdere. Københavns Madhus afholder endvidere løbende kurser for køkkenmedarbejdere på de efterspurgte områder. Københavns Madhus etablerer i 2012 endvidere et jobrotationsprojekt, hvor ledige som får et kursus i mad efterfølgende kan fungere som vikarer for et antal køkkenmedarbejdere, der har ønsket om at komme på kursus for at få ny viden på madområdet.

Ideer til udvikling af børnemaden i København

Pædagoger, ledere og køkkenmedarbejdere kom med følgende forslag til udvikling af børnemaden, som det kunne være muligt at realisere på kommunalt plan:

- Nytænkning af cateringmaden
- Mulighed for egenproduktion (helst fuld egenproduktion) i flere daginstitutioner
- Computer/i-pad og netadgang i alle køkkener
- Større krav til køkkenmedarbejdernes kompetencer
- Mere vidensdeling på tværs af institutioner (særligt blandt køkkenmedarbejderne)

- Mere samarbejde på tværs af stue og køkken
- Mere fokus på mad og pædagogik
- At Københavns Madhus/ Forvaltningen i langt højere grad kommer ud og rådgiver og laver udviklingsforløb i institutionerne