



# Bæredygtig Børnemad

*EVALUERING*

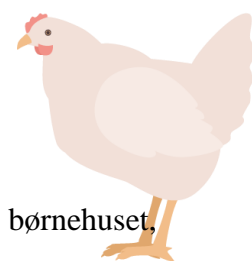


## Baggrund

Denne evaluering er udført, som en spørgeskemaundersøgelse, blandt ni børnehuse i Odense Kommune. Formålet er at undersøge tilfredsheden med madordningen ”Bæredygtig Børnemad”. Spørgeskemaet blev besvaret af ledere og pædagoger. Der blev indgivet ét besvaret spørgeskema pr. børnehus. Herunder følger en kort opsummering af evalueringens resultater, samt de udviklingspunkter, der er afstedkommet af disse.

## Opsummering af resultater

Børnehusenes besvarelser viser, at Bæredygtig Børnemad bidrager til en positiv rytme i børnehuset, og at konceptet er i stand til at rumme de specifikke ønsker, der kan være til kostsammensætninger. Svarene, for personalets tilfredshed med konceptet, er grundlæggende positive, men befinder sig tæt på middel. I kommentarerne nævnes, som mange andre steder, at der er meget ukendt mad til børnene. I disse kommentarer er der også forslag til forbedringer, for eksempel ift. emballage til madpakker og processen i forbindelse med bestilling.



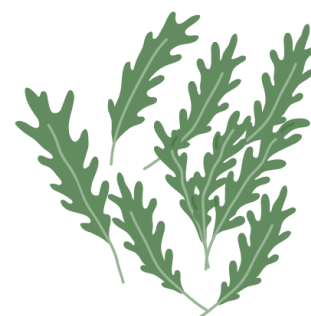
Generelt virker det til, at børnene er madmodige og smager på maden. Maden lægger op til pædagogiske samtaler omkring måltidet, og også til en vis grad om bæredygtighed, herunder for eksempel madspild. Kommentarer om, at maden ofte er ukendt for børnene, går igen. Ingen respondenter har svaret nej til, at børnene udviser *madmod*, og samtlige respondenter oplever, at det har en betydning, at alle spiser det samme mad. Børnene virker grundlæggende tilfredse med maden, men der observeres det samme mønster, med svar omkring middel, som beskrevet ovenfor. Madordningen er med til at skabe fællesskab og samhørighed omkring måltidet, hvilket er en kvalitet og et væsentligt resultat af undersøgelsen.





## Udviklingsområder

- 1. Der er en igangværende proces omkring optimering af onlinebestilling af maden gennem bestillingsportalen "JuniorMenu".*
- 2. Der bør overvejes, hvordan der kommunikeres ud omkring maden for eksempel på instagram. Der kan justeres småting, som at beskrive maden og skrive dage på. Opmærksomheden kan henledes på instagram-kontoen således, at flere bliver klar over, at den findes. Dette kan gøres i samarbejde med børnehusene. Alternativt kan der fokuseres mere på menuplanerne, som der i højere grad virker til at blive anvendt.*
- 3. Man kan forsøge at lade de samme del-elementer indgå i retterne. På den måde kan børnene genkende det, og personalet kan referere tilbage til det. Flere af resultaterne indikerer, at det er et relevant fokuspunkt.*
- 4. Der skal arbejdes med mindre praktiske rettelser for eksempel omkring levering af maden, og emballage til mad der skal med på tur.*
- 5. Der arrangeres et opfølgingsmøde, hvor lederne fra børnehusene samles med byens køkken, for at fremme samarbejde og dialog omkring de udviklingsområder der beskrives ovenfor. Her kan der arbejdes med punkter, som kan have betydning for den generelle tilfredshed med ordningen.*





## 1. Baggrund

I Odense Kommune har forældre, i ni børnehuse, tilvalgt madordning ved afstemning. Maden tilberedes og leveres af Byens Køkken, som er organisatorisk forankret i Myndighed, Mad og Frivillighed i Ældre- og Handicapforvaltning. Konceptet for mad til daginstitutioner hedder Bæredygtig Børnemad. Konceptet blev udviklet, med baggrund i blandt andet Odense Kommunes miljøpolitik, med målet om, at der anvendes flere klimavenlige og økologiske fødevarer i Odense. Konkret er mellem 60-90% af råvarerne, som anvendes af Byens Køkken, økologiske<sup>i</sup>.

Bæredygtig Børnemad stiler mod at levere mad i børnehøjde, som samtidig skal inspirere børnenes madlyst. Maden består grundlæggende af velkendte retter og komponenter, kombineret med nye smage. Formålet med Bæredygtig Børnemad er at gøre børnene nysgerrige og give dem lyst til at udforske ny og spændende mad.

### 1.1 Praktiske forhold

Maden bestilles online senest tre dage før levering. Der er en pragmatisk tilgang til at tilpasse maden efter fødevarer allergener og særlige hensyn ift. etnicitet eller lignende. I Byens Køkken tilberedes maden fra bunden og leveres til børnehuse senest kl. 10.00.

Maden pakkes og leveres således, at det er nemt at dele og anrette på fade. Alt maden kan spises kold, men vil også kunne varmes på visse dage. Der kommer menuplaner hver uge, så pædagoger og forældre kan se, hvad der serveres og snakke med børnene om maden<sup>ii</sup>.

Byens Køkken lægger dagligt billeder af maden på instagram. Her er det muligt for forældrene at følge med i, hvilken mad deres børn får serveret og se, hvordan det ser ud.



## 1.2 Evaluering

Denne evaluering er udarbejdet efter ønske fra Byens Køkken. Det primære formål er at evaluere tilfredsheden med konceptet Bæredygtig Børnemad set fra personalets perspektiv. Ud fra formålet skal resultaterne give inspiration til udvikling og forbedring af konceptet til gavn for både personale og børn. Der er fokus på personalet i børnehuse, da det antages, at de har den største viden omkring de spørgsmål, der ønskes besvaret. Det er dem, der er omkring børnene til måltiderne og står med det praktiske omkring maden. Derudover var der også et fokus på udvikling af visse elementer af ordningen. Det blev også vurderet relevant at inddrage forældrene i undersøgelsen, da disse er beslutningstagere i forhold til, når der stemmes om madordning. Dette perspektiv blev dog ikke inkluderet i denne evaluering grundet de praktiske rammer. Forældre- og vægeperspektivet kan inddrages i en eventuel senere evaluering af konceptet, med en revideret metodisk tilgang, når hverdagen er normaliseret efter nedlukning grundet Covid-19.



## 2. Metodiske overvejelser

Evalueringen blev udført som en spørgeskemaundersøgelse. Spørgeskemaet var opdelt i to dele:

### 1. Personaletilfredshed og praktiske forhold omkring maden

Her var fokus primært på personalets egne oplevelser med madordningen, og hvordan den lever op til deres forventninger.

### 2. Børnenes oplevelse af maden set fra personalets perspektiv

Her var fokus på børnenes oplevelse af madordningen set fra pædagogens perspektiv.



Ved flere af spørgsmålene var der mulighed for at kommentere eller uddybe svar. I denne afrapportering er der primært inkluderet kommentarer, som kan have betydning for eventuelle forandringer eller fortolkning af resultater. Dette kan eksempelvis gøre at korte, positive eller negative tilkendegivelser ikke er fremstillet. Samtlige kommentarer og diagrammer kan rekvireres ved behov.

Spørgeskemaet blev sendt til de ni børnehuse i Odense Kommune, som har madordning fra Bæredygtig Børnemad. Der skulle indsendes én besvarelse fra hvert børnehus, og man måtte gerne besvare spørgeskemaet flere personer sammen. Dette blev besluttet for at sikre en så stor viden bag besvarelserne som muligt.

Spørgeskemaet blev udsendt fredag d. 18/2-22 og der var deadline for besvarelse fredag d. 4/3-22. For at sikre en høj besvarelsesprocent, blev der udsendt én skriftlig påmindelse og efterfølgende taget telefonisk kontakt til de resterende børnehuse.

### **3. Resultater**

Der blev modtaget besvarelser fra alle ni børnehuse. I syv tilfælde var det daglig pædagogiske leder, der havde besvaret spørgeskemaet. I de to sidste tilfælde var det daglig pædagogiske leder, der svarede sammen med en pædagog. Pædagogen var i disse tilfælde én, der havde med maden at gøre til daglig. Resultater er fremstillet i diagrammer og tekst.

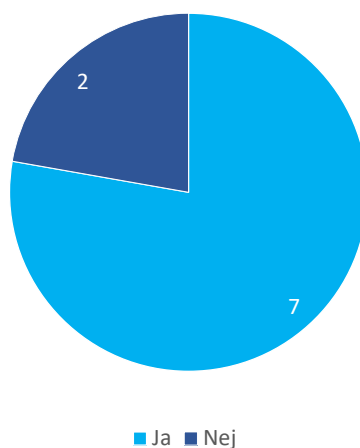
#### **3.1 Personaleperspektiv**

1. Samtlige respondenter har tilkendegivet at maden er nem at klargøre og anrette. Ingen respondenter har haft kommentarer til dette spørgsmål.



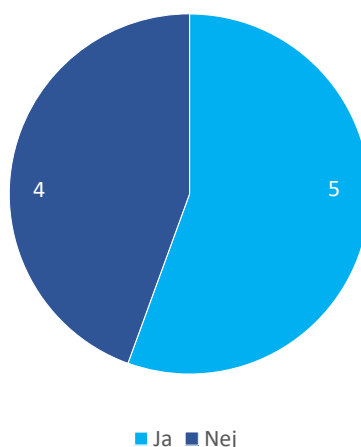
2. Syv af ni respondenter har svaret at maden har en positiv indvirkning på rytmen i børnehuset. Kommentarer til dette spørgsmål er for eksempel: *"Hverken eller"*, *"Det er blot en anden rytme"* og *"Stemningen ved at spise det samme er god"*.

Oplever i, at maden har en positiv indvirkning på rytmen i børnehuset?



3. Fem af ni respondenter oplever, at der er forespørgsler på bestemte typer af mad. Der kommer forskellige kommentarer, på hvilke typer af mad, herunder særligt *"halal"*, *"vegetar"* og *"allergivenlig mad"*. Ingen respondenter kommenterer, at ønsker ikke kan opfyldes.

Oplever I, at der er forespørgsler på bestemte typer af mad? (For eksempel vegetarisk, glutenfri, vegansk eller lignende)





4. Fem af ni respondenter er ikke bekendte med, at Bæredygtig Børnemad lægger billeder op ad maden på instagram. De fire respondenter, som har svaret ”ja”, er spurgt ind til, om de oplever, at det giver værdi for forældrene, at de kan se hvilken mad børnene får at spise. De har uddybet følgende (Samtlige kommentarer er medtaget, da disse kan give inspiration til refleksion over praksis).

- *”Ja dog bør I skrive hvad det er for noget mad og hvilken dag det er serveret. Jeg tror forældre har svært ved at se hvad det er”*
- *”Vi benytter os ikke af Instagram som kommunikationsmiddel, men udelukkende aula, så ved ikke om forældre bruger det.”*
- *”Forældrene bruger madplanerne som hænger synlige og bruger sendt ud på Aula. Jeg er ikke klar over om de bruger Instagram, men de er blevet gjort bekendt med det.”*
- *”Nej, får ingen kommentarer om instagram. Forældre er glade for menuplan. Forældre bruger menuplanen for at se hvor meget der skal i eftermiddagsmadpakken”*

5. Fem af ni børnehuse tilkendegiver, at de har anbefalinger til andre børnehuse som eventuelt skal påbegynde madordning. De har skrevet følgende (Samtlige kommentarer er inkluderet):

- *”At konceptet fungerer”*
- *”Godt at forberede sig. Evt. lav aftaler om at besøge børnehus der allerede har frokost ordning og få talt pædagogik omkring måltidet”*
- *”Sørg for en god organisering fra start. Hvem gør hvad, hvornår.”*
- *”Forældre skal kende valgprocedure. Vi vil anbefale at få en menuplan fra Bæredygtig Børnemad, så de har mulighed for at se hvad de vælger.”*
- *”Ikke som sådan anbefalingerne men de er velkomne til at kontakte os”*

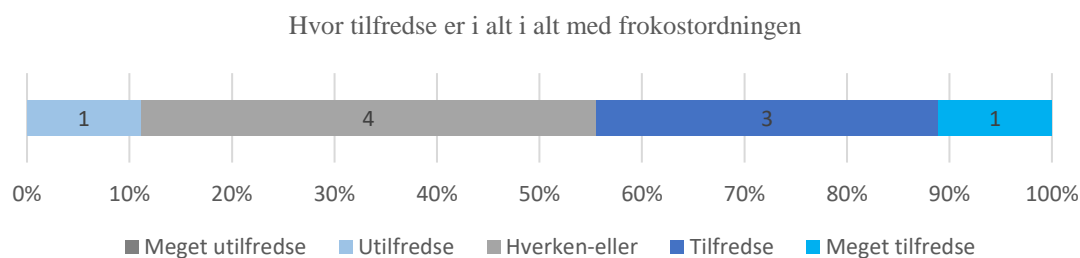




5. Samtlige respondenter har svaret på hvor tilfredse de, alt i alt, er med frokostordningen. Herunder har en enkelt respondent svaret ”utilfreds”, mens resten fordeler sig på ”hverken-eller” eller derover. Det er vigtigt at medtage kommentarerne i dette spørgsmål. Fire af disse fremgår herunder. De resterende kommentarer kan rekvireres.

- *”Det er jo ret ligegyldigt, for det er udenfor min indflydelse.”*
- *”Vi oplever for meget madspild da der er for mange ting børnene ikke kan lide. Der er for meget ukendt mad for børnene.”*
- *”Tilfreds men oplever stort madspild”*
- *”Børnene er madmodige, de prøver at smage på maden. Børnene spiser ikke varieret mad. Ofte ser vi børn spise rugbrød med smør. Set som voksen, er det en god og spændende kost der bliver serveret. Men for børnene er der mange forskellige smagssammensætninger. Det er sjældent at vi oplever at børnene spiser alt der bliver serveret. Og hvis børn fx. kun spiser pastaskruer, så er der ikke mad nok til alle. Nogle gange er der stort madspild.*

Det vurderes, at det har betydning for besvarelserne, at børnehusene ikke selvstændigt har indflydelse på til- eller fravalg af frokostordningen, og derfor måske heller ikke har meget fokus på deres egen tilfredshed med ordningen. Der kan derfor formentlig ikke forventes besvarelser i den meget høje- eller lave ende af skalaen.





6. Respondenterne har haft mulighed for, at give andre kommentarer til praktiske forhold omkring madordningen. Disse følger herunder (Alle kommentarer er medtaget):

- *"Indpakningen fylder meget"*
- *"Levering - brød kommes i køleskab og leveringsfolkene vil ikke tage det ud på køkkenbordet - mærkeligt da netop det anbefales af køkkenet."*
- *"Madpakker er i upraktisk emballage. De fylder for meget i en taske og maden ryger rundt og er ikke lækker når den skal spises. Alt grønt bør forkoges lidt. glæder mig til at bestilling kan klares online"*
- *"Vi savner junior menu som I bliver ved med at tale om. Vi savner en klar fødevarebeskrivelse ift. allergi menuer."*
- *"Generelt god mad. Børnene skal tilvænnnes noget af det - især de syltede ting. Broccoli er ikke en favorit - det lugter meget mærkeligt når det bliver pakket ud og bliver stor set aldrig spist. Fiskefrikadeller, andre frikadeller, kyllingespyd er kæmpe hit"*
- *"Der er fint samarbejde med Bæredygtig Børnemad, ang. bestilling, levering, tilberedning og anretning. Det er en fin mad der bliver leveret. Og når vi ser kostpyramiden, tænker vi at det lever op til anbefalingerne."*
- *"Bestilling er meget tidskrævende og vi kan derfor ikke justere hensigtsmæssigt ift. antal. Der anvendes meget plastik"*

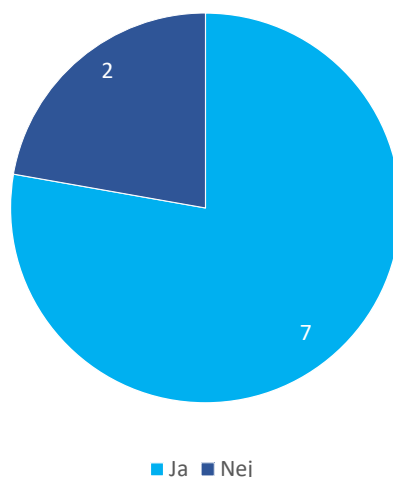
### **3.2 Personaleperspektiv med fokus på børnenes oplevelse**

1. Syv af ni respondenter oplever at børnene kan lide og spiser maden. En af de respondenter, som har svaret "nej", uddyber med en kommentar: *"Få børn spiser maden. De fleste børn spiser få ting der bliver serveret. De spiser "smørmad" dvs. rugbrød m. smør. Alle børn prøver og smager på maden. Og personaler er meget kreative i at "sælge" maden til børnene. Fx.*



personalet præsenterer maden som "prinsesseboller". Andre beskriver, at det er svingende, hvor meget børnene spiser, og at de oplever, at der indimellem er for mange nye og for lidt kendte ting.

Oplever I, at børnene kan lide og spiser maden?



2. Der blev spurgt ind til, hvorvidt respondenterne oplever, at der er mad nok. Tre af ni har svaret, at de ikke oplever, at der er mad nok. Disse tre respondenter er blevet bedt om at uddybe, herunder er alle tre kommentarer medtaget.

- *"Vi oplever at der ofte kun er få ting børnene kan lide og så er der ikke nok af det de kan lide. Desværre er der så meget vi smider ud som de ikke kan lide."*
- *"når der er kyllingelår f.eks. eller fiskefrikadeller og spegepølse/ kødpølse"*
- *"Der er både for meget og for lidt. Der bliver smidt meget mad ud. Men samtidig er der for lidt mad, af det som børnene kan lide og bliver mætte af. Fx. når der serveres pasta eller pita. Det kan børnene spise, men så er der ikke nok til at alle bliver mætte."*

3. Otte af ni respondenter svarer, at de oplever at maden er varieret. Kommentarerne antyder dog, at der indimellem også kan være for meget variation, som for eksempel: *"Ja meget varieret. Og*

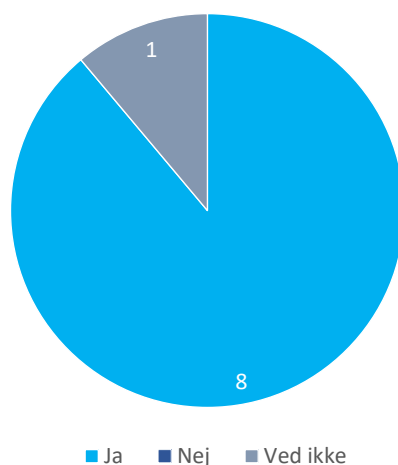


*ikke genkendeligt for børnene. Vi kan ikke referere tilbage til at de har fået det tidligere. Fx når der serveres falafler, de er ikke genkendelige. Når vi fortæller børnene at de har spist det tidligere, så oplever de at det ikke er det samme. Personalet bliver utroværdig.”*

4. Samtlige respondenter har tilkendegivet, at maden bidrager til pædagogiske snakke omkring måltidet. Der uddybes med, at der blandt andet bliver snakket om sundhed, *madmod*, madspild, farver, smage. Et eksempel på en kommentar er følgende: *”børnene smager mad de ikke er vant til. Vi arbejder med at gøre børnene madmodige og smage noget forskelligt.”*. Én respondent mener dog også, at der altid har været snakke om maden.
5. Syv af ni respondenter har svaret, at de oplever, at maden lægger op til at snakke om bæredygtighed med børnene. Her kommenteres der, at der snakkes om madspild og om hvor maden kommer fra, samt hvad der er sundt.
6. Otte af ni respondenter oplever, at børnene udviser *madmod* og smager forskellige typer af mad. Én har svaret *”ved ikke”*. Der er fire uddybende kommentarer. To af disse omhandler, at børnene er modige og gode til at smage, en anden skriver at det afhænger meget af kulturen hjemmefra. Den sidst giver et eksempel på, hvordan de gør i pågældende børnehus, og lyder: *”Hos os får de smagsprøver på det hele på tallerkenen. Der smages næsten på alt. Desværre er der generelt for meget de ikke bryder sig om”*.



Oplever I, at børnene udviser "madmod\*" og smager på forskellige typer af mad? (\*Et udtryk for at have mod til at smage på nye ting, mod til at eksperimentere med mad og mod til at håndtere nye råvarer)



7. Samtlige respondenter oplever, at det har betydning, at alle spiser det samme mad. Alle er blevet bedt om at uddybe hvilken betydning det har – et uddrag af disse kommentarer er medtaget herunder:

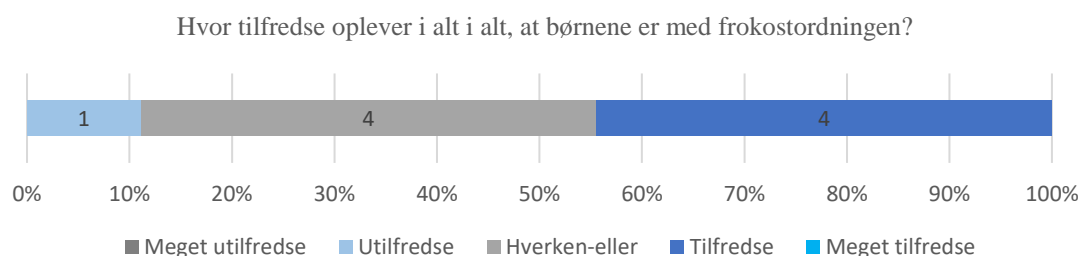
- *"Børnene er sociale omkring måltidet. De deler maden, de hjælper hinanden, venter på hinanden. Der tales meget om maden. Der er et fællesskab omkring måltidet."*
- *"det gør at flere får lyst til at smage, når de ser at naboen smager. Det udviser ulighed og social status"*
- *"de spejler sig i hinanden og bliver modige sammen"*
- *"Der er ikke konkurrence om hvem der har hvad med"*

8. Samtlige respondenter er blevet adspurgt, og har svaret på, hvor tilfredse de oplever, børnene alt i alt er med frokostordningen. Én har svaret *"utilfredse"*, fire har svaret *"Hverken / eller"* mens



de resterende fire har svaret ”tilfredse”. Seks respondenter har uddybet deres svar. Herunder fremgår tre af disse kommentarer.

- ”Der er altid noget børnene kan lide, men der er for mange variationer og det gør at børnene lettere kan vælge fra, når de har spist lidt af det de godt kan lide”
- ”Vi har ikke spurgt børnene. Børnene har en stor eftermiddagsmadpakke med, og den bliver ofte spist til frokost, efter at de har smagt på frokostmaden. Vi har lige sagt farvel til de store børn, som starter forårssfo. De glædede sig til at de skulle have madpakke med i skolen, det italesatte de selv.”
- ”Nogle børn spiser meget lidt og ville hellere have sin madpakke. Andre synes det er lækker mad og spiser meget af det”



Ligesom det sidste spørgsmål, der relaterede sig til tilfredshed med svarmuligheder på skala-niveau, lægger svarene meget centralt omkring midten. Årsagen kan formentlig være den samme og skyldes, at det kan være svært at tage stilling, når man ikke selv bestemmer. Det antages at madordningen kan en masse gode ting, men at der også er gode ting, ved at have sin egen mad med, hvilket understøttes af ovenstående kommentar.

#### 4. Opsummering

Børnehusenes besvarelser viser, at Bæredygtig Børnemad bidrager til en positiv rytme i børnehuset, og at konceptet er i stand til at rumme de specifikke ønsker, der kan være til kostsammensætninger.



Lidt over halvdelen af respondenterne er bekendt med, at der lægges billeder på instagram. I kommentarerne er det ikke oplevelse, at forældrene anvender det ret meget. Der er et forslag om, at man skriver hvilken dag og hvilket mad, der er i opslagene. Svarene, for personalets tilfredshed med konceptet, er grundlæggende positive, men befinder sig tæt på middel. I kommentarerne nævnes der, som mange andre steder, at der er meget ukendt mad for børnene. I disse kommentarer er der også forslag til forbedringer, for eksempel ift. emballage til madpakker og processen i forbindelse med bestilling.

Generelt virker det til, at børnene er madmodige og smager på maden. Maden lægger op til pædagogiske samtaler omkring måltidet og til en vis grad om bæredygtighed, herunder for eksempel madspild. Kommentarer om, at maden ofte er ukendt for børnene, går igen. Én kommentar uddyber også, at det ikke ret tit er de samme elementer, der indgår i retterne, hvorfor det kan være svært at genkende for børnene og svært for personalet, at referere tilbage til. Dette virker som en vigtig ting for personalet og børnene, hvilket kan tages til overvejelse i udviklingsøjemed. Ingen respondenter har svaret nej til, at børnene udviser *madmod*, og samtlige respondenter oplever, at det har en betydning, at alle spiser det samme mad. Børnene virker grundlæggende tilfredse med maden, men der observeres det samme mønster med svar omkring middel, som beskrevet ovenfor. Det er det samme børnehus, som har svaret "*utilfredse*" i forhold til både tilfredshed hos personale og oplevelse af børnenes tilfredshed. Kommentarerne fra denne respondent indikerer ikke så meget en utilfredshed med konceptet, men mere med at have madordning generelt. Madordningen er med til at skabe fællesskab og samhørighed omkring måltidet, hvilket er en kvalitet og et væsentligt resultat af undersøgelsen.

Forældreperspektivet er ikke belyst i denne evaluering. Det er den dog i en ny markedsanalyse fra Landbrug og fødevarer<sup>iii</sup> omkring børns mad i daginstitutioner og skoler. Det er et relevant perspektiv at medtage, da det i sidste ende er forældrene, som er beslutningstagere i forhold til, om



der skal være madordning i børnehuse eller ej. Blandt de tre vigtigste ting for forældrene, i forhold til ”den mad deres børn generelt spiser”, er: *1. det dækker det ernæringsmæssige behov mit barn har, 2. varieret, 3. noget som mit barn kan lide*. Sammenlignet med denne undersøgelse kan der eksistere en vis diskrepans imellem at variere maden meget, og at alt maden er noget som barnet ”kan lide”. Nærværende undersøgelse lægger op til, at man finder en middelvej, således at måltiderne er varierede, men at der stadig er genkendelig mad for børnene. Ellers er maden fra Bæredygtig Børnemad både ernæringsmæssig sufficient og varieret.

De tre ting, som forældre til børn i daginstitutioner ønsker mere af, er: *1. Mad med god dyrevelfærd, 2. Mad uden tilsætningsstoffer, 3. Økologisk mad*. Det er ting, som der generelt er fokus på i Bæredygtig Børnemad, hvor der produceres mad med fokus på klimavenlige og økologiske fødevarer. Generelt er forældre tilfredse med den mad, deres børn får serveret i daginstitutioner, hvor 82% svarer, at maden er god/rigtig god. Det antages, at undersøgelsen fra landbrug og fødevarer er repræsentativ for målgruppen. Sammenholdt med resultaterne fra nærværende undersøgelse, giver det et billede af den generelle tilfredshed med madordninger i institutioner. Evalueringen har belyst flere mulige udviklingspunkter for Bæredygtig Børnemad. Disse er synliggjort i begyndelsen af evalueringen og skal være med til fortsat, at udvikle ordningen til gavn for både personale og børn i institutionerne.

---

<sup>i</sup> Byens Køkken, *Koncept – daginstitutioner*.

<sup>ii</sup> Bæredygtig Børnemad – *information til børnehuse*.

<sup>iii</sup> 17-02-2022, landbrug og fødevarer, *Markedsanalyse om børns mad i daginstitutioner og skoler*, <https://lf.dk/tal-og-analyser/forbrugere-og-trends/2022>

