Kost i daginstitutionerne

FOA SAMMEN GØR VI FORSKELLEN

BUREAU 2000 ANALYSER JOURNALISTIK

Kost i daginstitutionerne

Undersøgelsen er udført af seniorkonsulenterne Niels Glavind og Susanne Pade, Bureau 2000 – analyse og forskning.

Undersøgelsen er udført på bestilling af

Pædagogisk Sektor samt Kost- og Servicesektoren

Henvendelse:
FOA
Staunings Plads 1-3
1790 København V
Tlf.: 46 97 26 26

Henvendelse vedr. undersøgelsens tekniske indhold til:
Bureau 2000 – analyse og forskning
Skråplanet 29
3500 Værløse
Tlf.: 44 66 22 64
www.bureau2000.dk
Copyright: Bureau 2000

ISBN: 978-87-90771-69-0

Forord

Maden og måltidet i daginstitutionerne bidrager til at styrke børnenes trivsel, læring og udvikling. Det er derfor vigtigt både ud fra en ernæringsmæssig og pædagogisk vinkel at have stor fokus på dette i daginstitutionerne.

Børn, der er i vuggestue eller i børnehave hele dagen, får dækket op til 70 % af deres daglige energibehov i daginstitutionen.

FOAs pædagogiske sektor samt kost- og servicesektor har derfor stor faglig opmærksomhed på kosten i daginstitutionerne og på dens betydning for børns trivsel, læring og udvikling.

For at blive klogere på dette har "Bureau 2000" gennemført en undersøgelse for os, som kortlægger kosten i daginstitutioner, og hvordan måltiderne indgår i det pædagogiske arbejde.

Det har været vigtigt for os, at der i undersøgelsen indgår oplysninger fra alle involverede parter. Det er fra de ansvarlige i kommunerne, daginstitutionslederne, det pædagogiske personale på stuerne samt fra køkkenpersonalet.

En positiv konklusion i undersøgelsen er, at en meget stor andel af børnene specielt i vuggestuerne har en kostordning i daginstitutionerne, der opfatter både morgenmad, frokost og mellemmåltider, mens under halvdelen af børnehavebørnene har denne mulighed.

En anden positiv konklusion er, at det pædagogiske personale i stort omfang tænker måltidet ind i den pædagogiske praksis.

Vi ser meget gerne, at der er madordninger i alle daginstitutionerne både til vuggestue- og børnehavebørn, fordi det vil bidrage til en større lighed i sundhed blandt børnene samt til maddannelse gennem gode, fælles oplevelser med mad, madlavning og måltider.

Vi vil også opfordre til, at endnu flere pædagogisk ansatte og køkkenansatte samarbejder om maden, og sammen inddrager børnene i snakke om, hvad de kan lide og ikke kan lide og hvorfor? Om hvor råvarerne kommer fra? Og mange andre emner.

Pædagogisk Sektor samt Kost- og Servicesektoren ser frem til, at undersøgelsen kan bidrage til en påtrængt debat om betydningen af kosten i daginstitutionerne.

Med venlig hilsen

Mogens Bech Madsen
Sektorformand
Pædagogisk Sektor

Gina Liisborg
Sektorformand
Kost og Servicesektoren

Indhold

0. Kort om undersøgelsen 5
0.1. Nogle vigtige resultater 5
0.2. Formål og tilgang 5
1. Sammenfatning af hovedresultater 7
1.1 Hvor udbredte er madordningerne? 7
1.2 Hvilken mad tilbydes? 8
1.3 Kostpolitik og indflydelse på den daglige menu 9
1.4 Arbejdet med tilberedningen af maden 9
1.5 Måltidet og det pædagogiske arbejde 10
2. Frokostordninger. Hvor udbredte er de? 12
2.1 Hvad tilbyder kommunerne? 12
3. Hvilken kost tilbydes? 15
4. Kostpolitik og indflydelse på den daglige menu 19
4.1 Hvem har truffet beslutning om frokostordning? 19
4.2 Kostpolitik eller retningslinjer for kost i det enkelte område eller institution 20
4.2.1 Anvisninger og råd til medbragt mad 22
4.2.2 Når måltidet tilberedes i institutionen 23
4.2.3 Når måltidet kommer udefra 24
4.4 Kommunernes overordnede kostpolitik 26
5. Arbejdet med tilberedningen af maden 28
5.1 Køkkenpersonalet 28
5.2 Børnenes inddragelse i tilberedningen af måltidet 31
6. Måltidet og det pædagogiske arbejde 34
6.1 Måltidets tilrettelæggelse 34
6.2 Beskrivelser fra institutionerne af situationen omkring måltidet 37
6.2.1 Børn og voksnes fordeling ved bordene 37
6.3 Læreplanstemaerne og måltidet 38
6.3.1 Krop og bevægelse 38
6.3.2 Den sociale udvikling 39
6.3.3 Sproglige kompetencer 40
6.3.4 Kultur og normer 41
6.3.5 Børn i vuggestuealderen 41
6.3.6 Børn i børnehavealderen 42
7. Samarbejde mellem det pædagogiske personale og køkkenpersonalet 46
Metode 51
Spørgeskemaundersøgelse til ledere og stuemedarbejdere 51
Spørgeskemaundersøgelse til køkkenmedarbejdere 52
Kommunerundspørgen 53

0. Kort om undersøgelsen

0.1. Nogle vigtige resultater

Undersøgelsen har kortlagt arbejdet med kost i daginstitutioner gennem undersøgelser blandt kommuner, institutionsledere, pædagogisk personale og køkkenpersonale. Nogle vigtige resultater er:

- 78 pct. af vuggestuebørnene og 46 pct. af børnehavebørnene er omfattet af en frokostordning.
- I 91 pct. af de institutioner, hvor der er frokostordning, tilberedes maden i institutionen.
- Knap halvdelen af disse institutioner tilbyder varm mad dagligt. Lige så mange har varm mad på menuen et par gange om ugen.
- 96 pct. af institutionerne tilbyder kun én ret, mens 4 pct. tilbyder både forret og efterret.
- 31 pct. af institutionerne tilbyder hverken brød eller frugt om eftermiddagen. Her er børnene afhængige af, at forældrene giver dem lidt ekstra med, hvis de skal have noget at spise i eftermiddagens løb. Der, hvor institutionerne tilbyder et mindre måltid om eftermiddagen, ser man typisk, at forældrene betaler lidt ekstra.
- Der er i gennemsnit køkkenpersonale svarende til ca. 17 timer om ugen pr. institution. Det svarer til ca. 2.000 fuldtidsansatte på landsplan. I de institutioner, der har ansat køkkenpersonale, har 10 pct. ansat en kok. 46 pct. har en køkkenassistent/økonoma, og 46 pct. har køkkenmedarbejdere. Kun 8 pct. er mænd.
- To tredjedele af køkkenmedarbejderne har arbejdet i køkkener i mere end 10 år, og de fleste har arbejdet i daginstitution i mere end 5 år.
- Kun et mindretal af institutionerne inddrager fast køkkenpersonalet i det pædagogiske arbejde, men en stor del af køkkenpersonalet kunne godt tænke sig en styrkelse af kontakten med det pædagogiske personale.
- I 64 pct. af institutionerne inddrages børnene i serveringen.
- Det er den overvejende opfattelse hos det pædagogiske personale, at måltidet og situationen omkring frokosten skal tænkes ind, når man tilrettelægger den pædagogiske praksis.

0.2. Formål og tilgang

Undersøgelsen er gennemført af Bureau 2000 efter ønske fra FOAs Pædagogiske Sektor og Kost- og Servicesektor. Formålet er at kortlægge, hvilket omfang frokostordningerne og kostforplejningen i det hele taget har i daginstitutionerne, og hvordan måltiderne indgår i det pædagogiske arbejde.

Undersøgelsen har anvendt en række *forskellige* tilgange til at belyse dette emne. Nærværende rapport refererer således ikke blot én undersøgelse, men anskuer de forskellige delemner ud fra forskellige vinkler:

- hvad kommunerne oplyser om madordninger
- hvad daginstitutionslederne oplyser
- hvilket indtryk det pædagogiske personale på stuerne har
- hvad køkkenpersonalet oplyser
- hvad man kan læse ud fra enkeltinstitutioners beskrivelser af arbejdet med mad og måltider

Resultaterne fra disse undersøgelserne er kombineret i forhold til de forskellige delemner:

- Mulighederne for at vælge en institution med frokostordning i de forskellige kommuner (Afsnit 2)
- Hvilken kost børnene får, herunder mellemmåltider (Afsnit 3)

- Kostpolitik og indflydelse på kosten på forskellige niveauer – kommunen, institutionen, børnene (Afsnit 4)
- Arbejdet med kosten – køkkenmedarbejderne og evt. inddragelse af børnene (Afsnit 5)
- Situationen omkring måltidet og måltidet som pædagogisk arbejdsfelt (Afsnit 6)
- Samarbejde mellem køkkenmedarbejdere og det pædagogiske personale (Afsnit 7)

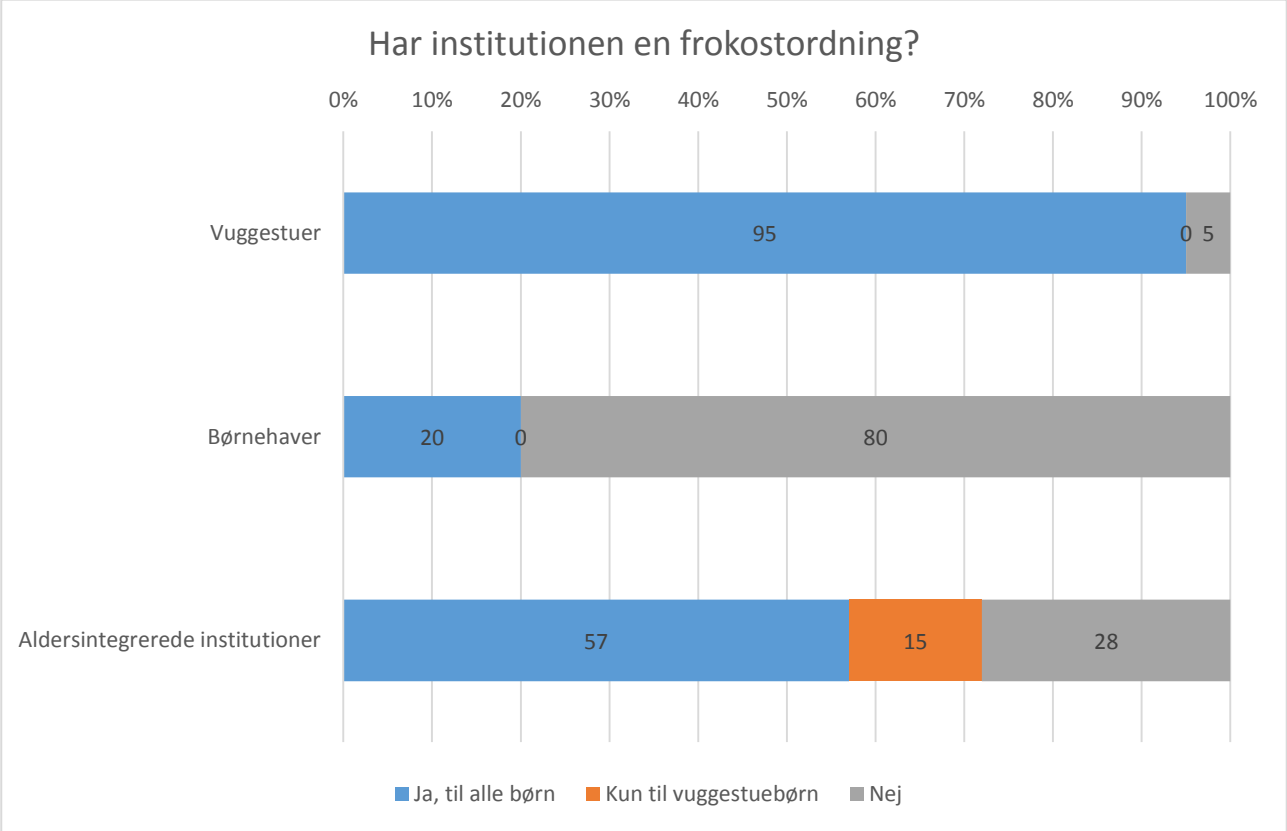
De anvendte metoder i de forskellige undersøgelser er nærmere beskrevet i Afsnit 8.

1. Sammenfatning af hovedresultater

1.1 Hvor udbredte er madordningerne?

I alt er 78 pct. af vuggestuebørn og 46 pct. af børnehavebørn omfattet af en frokostordning. Figur 1.1 viser, hvordan de forskellige institutionstyper fordeler sig med hensyn til frokostordninger.

Figur 1.1



Kilde: Spørgeskema til lederen

1.2 Hvilken mad tilbydes?

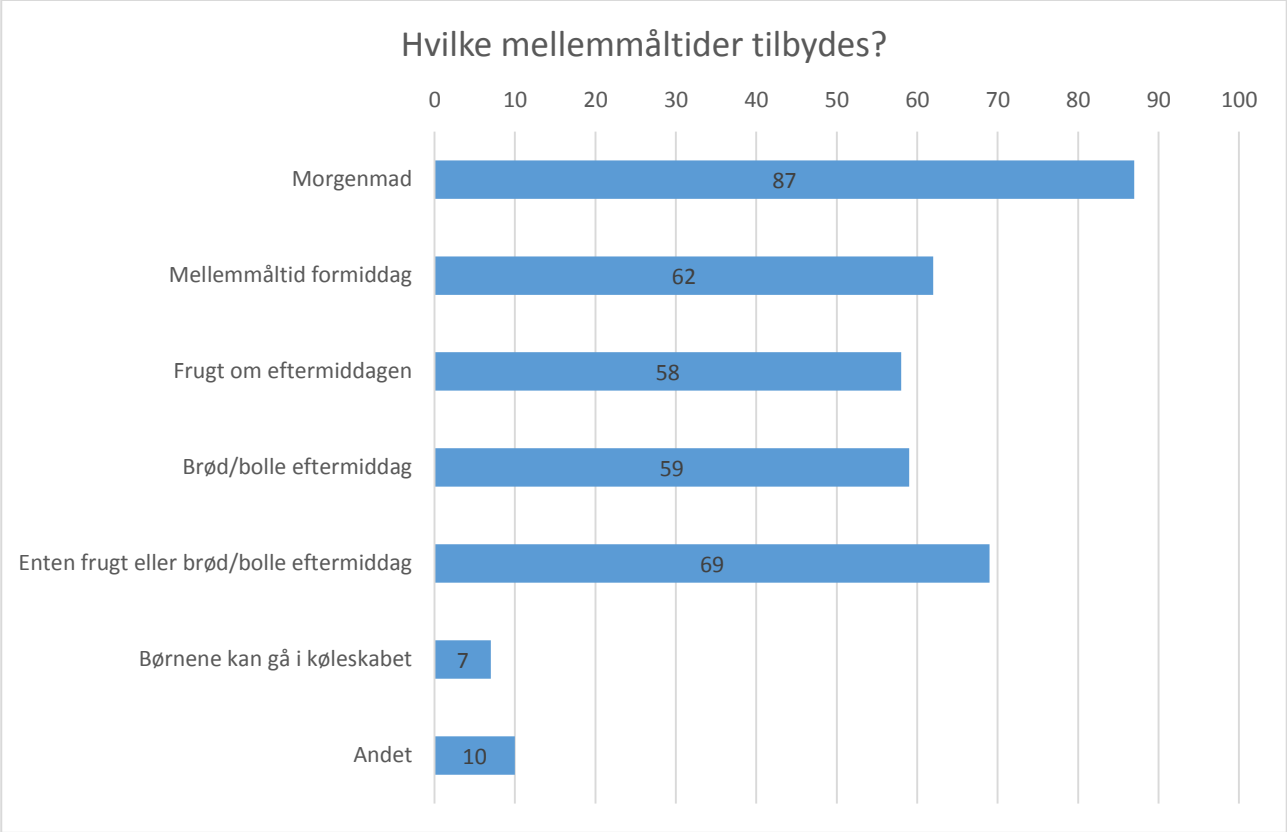
I 91 pct. af de institutioner, hvor der er frokostordning, tilberedes maden i institutionen.

Knap halvdelen af de institutioner, der har en køkkenmedarbejder, tilbyder varm mad dagligt. Lige så mange har varm mad på menuen et par gange om ugen.

96 pct. af institutionerne tilbyder kun én ret, mens 4 pct. tilbyder både forret og efterret.

Figur 1.2 viser, hvilke mellemmåltider der tilbydes.

Figur 1.2



Kilde: Spørgeskema til lederen

31 pct. af institutionerne tilbyder hverken brød eller frugt om eftermiddagen. Her er børnene afhængige af, at forældrene giver dem lidt ekstra med, hvis de skal have noget at spise i eftermiddagens løb.

Der, hvor institutionerne tilbyder et mindre måltid om eftermiddagen, finansieres det typisk ved, at forældrene betaler lidt ekstra.

Der er i gennemsnit ansat køkkenpersonale svarende til ca. 17 timer om ugen pr. institution. Det svarer til ca. 2.000 fuldtidsansatte på landsplan.

I 64 pct. af institutionerne inddrages børnene i serveringen, mens det kun er et mindretal af institutioner, der inddrager køkkenpersonalet i selve måltidet.

1.3 Kostpolitik og indflydelse på den daglige menu

45 pct. af institutionerne har en kostpolitik eller retningslinjer for kost. Det er især børnehaverne, der har en kostpolitik. Det kan forstås således, at mange institutioner, der tilbyder frokost, finder, at kostpolitikken ligger implicit i deres kostvalg.

Næsten alle institutioner har beslutninger om, hvilke drikkevarer, der skal tilbydes. Ca. ¾ har beslutninger omkring økologi.

I de institutioner, der ikke serverer frokost, er der ofte anvisninger og råd til madpakkerne og mellemmåltiderne.

I de institutioner, der tilbereder maden i eget køkken, er madplanen og kravene til måltidet ofte meget udførligt beskrevet. Økologi er meget ofte nævnt.

1.4 Arbejdet med tilberedningen af maden

50 pct. af institutionerne har køkkenpersonale ansat. Det fremgår af Tabel 1.1, som også viser, hvor mange timer om ugen institutionerne har køkkenpersonale ansat.

Tabel 1.1 Andel af institutioner med køkkenpersonale og gennemsnitligt antal timer pr. uge

Tilbydes frokost	Andel med køkkenpersonale i pct.	Gennemsnitligt antal timer pr. uge
Til alle børn	86	32
Kun til vuggestuebørn	83	18
Nej	13	2
I alt	52	17

Kilde: Skema til institutionslederen.

Det ses, at der i gennemsnit er ansat køkkenpersonale svarende til ca. 17 timer om ugen. Det svarer til rundt regnet 2.000 fuldtidsstillinger på landsplan. De steder, hvor der er køkkenpersonale, er de i gennemsnit ansat med 30 timer om ugen.

I de institutioner, der har ansat køkkenpersonale, har 10 pct. ansat en kok. 46 pct. har en køkkenassistent/økonoma, og 46 pct. har køkkenmedarbejdere.[1] Kun 8 pct. af køkkenmedarbejderne er mænd.

Køkkenmedarbejderne har som regel en stor erfaring. To tredjedele har arbejdet i køkkener i mere end 10 år, og de fleste har arbejdet i daginstitution i mere end 5 år. Gennemsnitsalderen er 45 år.

Det er kun et mindretal af institutionerne, der fast inddrager køkkenpersonalet i det pædagogiske arbejde. I beskrivelserne fra institutionerne er der eksempel på, hvordan køkkenpersonalet inddrages. Nogle steder inddrages køkkenpersonalet direkte, andre steder mere indirekte.

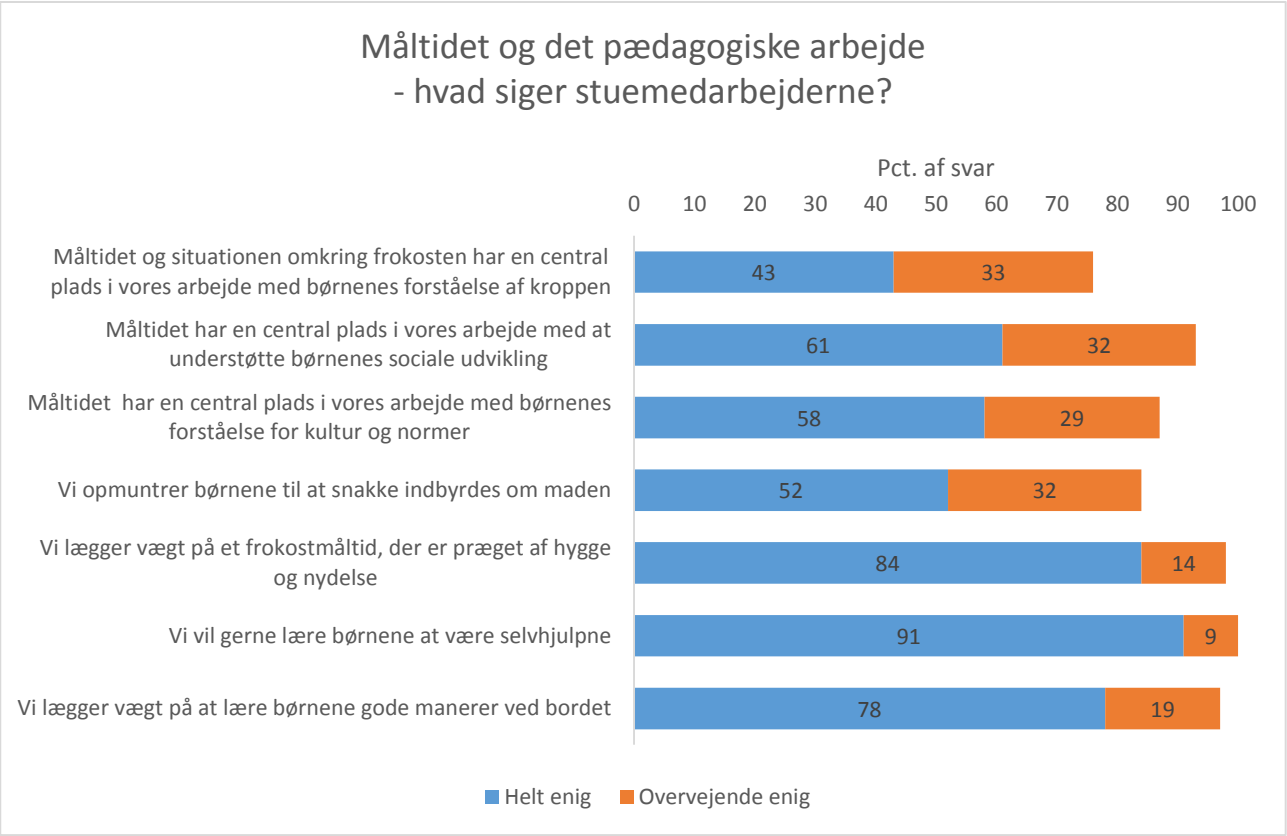
[1] Tallene summer til lidt mere end 100, idet nogle få institutioner har medarbejdere fra flere grupper.

En stor del af køkkenpersonalet kunne godt tænke sig en styrkelse af kontakten med det pædagogiske personale.

1.5 Måltidet og det pædagogiske arbejde

Det er den overvejende opfattelse hos det pædagogiske personale, at måltidet og situationen omkring måltidet skal tænkes ind, når man tilrettelægger den pædagogiske praksis. Dette fremgår af Figur 1.3, som bygger på svar fra stuemedarbejdere.

Figur 1.3



Kilde: Skema til en stuemedarbejder.

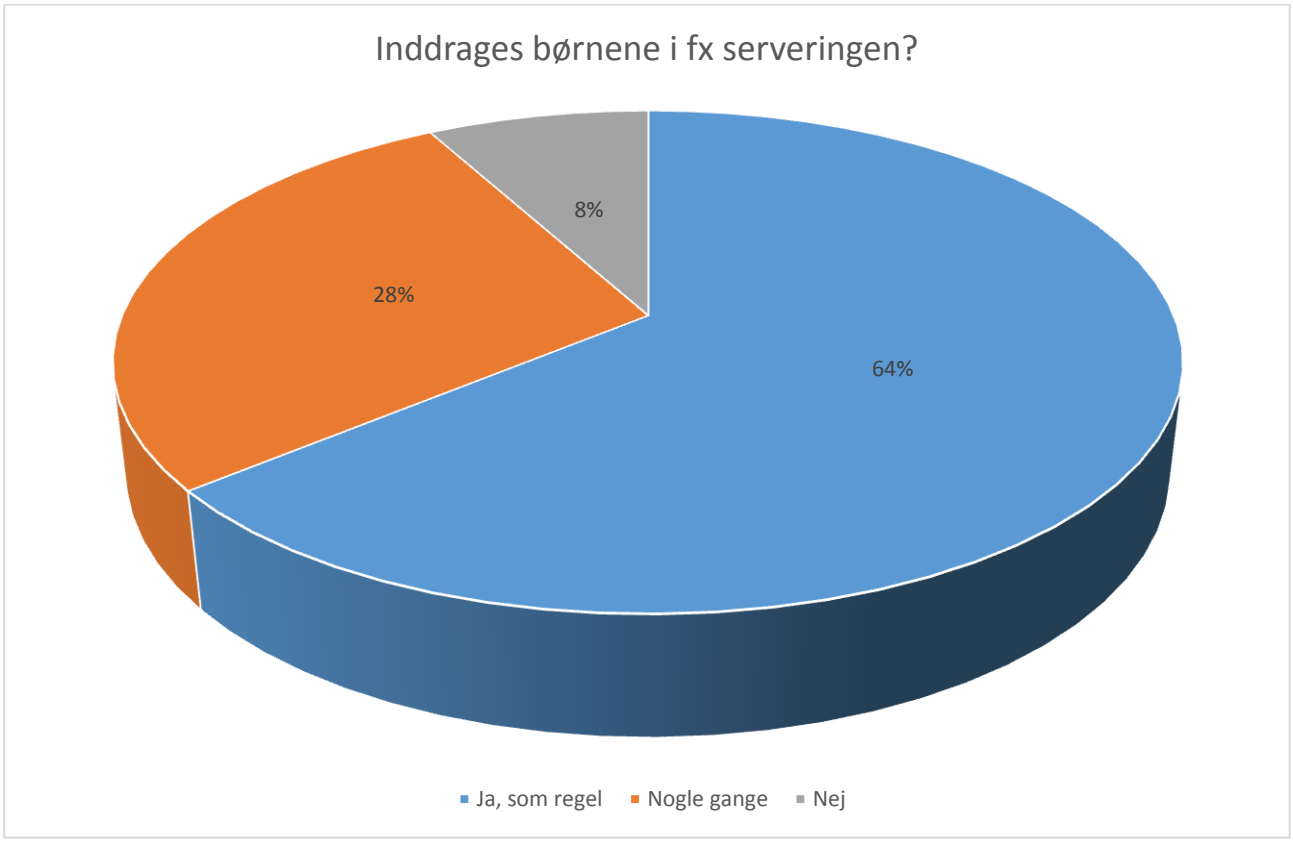
Der er en tendens til, at personalet i institutioner med en frokostordning tillægger måltidet størst betydning i forhold til pædagogikken. I mange beskrivelser henvises til de pædagogiske læreplanstemaer: Alsidig personlig udvikling, sociale kompetencer, sproglig udvikling, krop og bevægelse, naturen og naturfænomener, kulturelle udtryksformer og værdier. Mange institutioner giver eksempler på, hvorledes temaerne inddrages.

Der er en tendens til, at i institutioner med en frokostordning er stuemedarbejderne i højere grad helt enige i, at måltidet har en central plads i arbejdet med forståelsen af kroppen end i institutioner uden frokostordning. Tendensen gør sig også gældende, når stuemedarbejderne ser på den sociale udvikling.

Også køkkenmedarbejderne er blevet spurgt om deres indtryk af måltidet. Svarene stemmer rimeligt godt med svarene fra stuemedarbejderne.

I de fleste institutioner inddrages børnene i fx servering, jf. Figur 1.4.

Figur 1.4



Kilde: Skema til en stuemedarbejder.

Beskrivelserne fra institutionerne drejer sig både om, hvordan børnene og de voksne sidder ved bordene, hvordan bordet dækkes, æstetikken, hvordan børnene inddrages i det praktiske, og hvordan måltidet benyttes i forbindelse med pædagogiske aktiviteter.

Hvis vi ser nærmere på institutionernes beskrivelser af aktiviteterne under måltidet, har børnenes alder betydning.

Beskrivelserne for/af de mindste børn er præget af, at børnene skal prøve så meget som muligt og det vigtige i at skabe ro og god stemning omkring bordet. I børnehavealderen gøres ofte rigtig meget ud af, at bordet gøres veldækket, og at stemningen er god omkring måltidet.

Børnene inddrages på forskellige vis, afstemt efter deres alder. Institutionerne beskriver fx, hvordan børnene nogle steder præsenterer maden for deres venner, hvordan nogle deltager i at bringe maden og selv rydder op, og hvordan man synger sange og tæller og husker farver i forbindelse med måltidet.

Der er fx også beskrivelser af, hvordan nogle institutioner sætter æstetikken under måltidet højt.

2. Frokostordninger. Hvor udbredte er de?

2.1 Hvad tilbyder kommunerne?

Bureau 2000 har i forbindelse med sin kommunerundspørge nytår 2016 bl.a. bedt kommunerne om oplysninger om frokostordninger.[2]

Tabel 2.1 viser svarene, hvis vi ser på vuggestuer/vuggestuegrupper.

Tabel 2.1 Kommuner og børn fordelt på muligheden for frokost for vuggestuebørn

	Antal kommuner	Pct. af 0-2-årige institutionsbørn
Kommunen har ingen vuggestuer	4	1
Ingen mad	16	8
Alle får mad	33	25
Begge muligheder	45	66
I alt	98	100

Kilde: Bureau 2000s kommunerundspørge 2016. Der er vægtet med antallet af institutionsbørn i kommunen ifølge Danmarks Statistiks tal fra oktober 2014.

91 pct. af vuggestuebørnene går i institution i kommuner, hvor der enten er frokost i alle institutioner, eller hvor der er mulighed for frokost.

Tabel 2.2 viser svarene, hvis vi ser på børnehaver/børnehavegrupper.

Tabel 2.2 Kommuner og børn fordelt på muligheden for frokost for børnehavebørn

	Antal kommuner	Pct. af 3-5-årige institutionsbørn
Ingen mad	24	13
Alle får mad	7	5
Begge muligheder	67	82
I alt	98	100

Kilde: Bureau 2000s kommunerundspørge 2016. Der er vægtet med antallet af institutionsbørn i kommunen ifølge Danmarks Statistiks tal fra oktober 2014.

87 pct. af børnehavebørnene er i institution i kommuner, hvor der enten er frokost i alle institutioner, eller hvor der er mulighed for frokost.

Selv om en kommune fx giver mulighed både for frokost og for medbragt mad, kan man tænke sig, at muligheden i praksis enten bliver brugt af meget få, eller at næsten alle er med i en frokostordning. Bureau

[2] *Spørgsmålet, om der er mulighed for frokostordning, kan belyses ved, at man spørger til taksterne:*
– Hvis der kun er en takst med frokost, betyder det, at alle får frokost
– Hvis der kun er en takst uden frokost, betyder det, at der ikke er frokost i nogen af institutionerne
– Hvis der både er en takst med og en takst uden frokost, betyder det, at forældrene kan vælge.

2000 har derfor bedt kommunens pladsanvisning om at skønne, hvor stor en del af børnene i kommunen, der er omfattet af en frokostordning.

Når det gælder vuggestuebørnene, fremgår svarene af Tabel 2.3.

Tabel 2.3 Kommuner og børn fordelt efter kommunens skøn over, hvor stor en del af vuggestuebørnene der er omfattet af en frokostordning

Skønnet andel af vuggestuebørn i kommunen	Antal kommuner	Pct. af 0-2-årige institutionsbørn
Ingen madordning eller ingen vuggestuer	16	7
Under 25 pct.	10	5
25-50 pct.	5	6
50-75 pct.	4	12
Over 75 pct.	16	35
Alle	41	32
Spørgsmålet ubesvaret	6	5
I alt	98	100

Kilde: Bureau 2000s kommunerundspørge 2016. Der er vægtet med antallet af institutionsbørn i kommunen ifølge Danmarks Statistiks tal fra oktober 2014.

Når det gælder børnehavebørnene, fremgår svarene af Tabel 2.4.

Tabel 2.4 Kommuner og børn fordelt efter kommunens skøn over, hvor stor en del af børnehavebørnene, der er omfattet af en frokostordning

Skønnet andel af børnehavebørn i kommunen	Antal kommuner	Pct. af 3-5-årige institutionsbørn
Ingen	21	11
Under 25 pct.	30	22
25-50 pct.	8	6
50-75 pct.	8	15
Over 75 pct.	13	34
Alle	8	5
Spørgsmålet ubesvaret	10	8
I alt	98	100

Kilde: Bureau 2000s kommunerundspørge 2016. Der er vægtet med antallet af institutionsbørn i kommunen ifølge Danmarks Statistiks tal fra oktober 2014.

Institutionslederne er blevet spurgt, om institutionen har en frokostordning. Tabel 2.5 viser svarene.

Tabel 2.5 Børn fordelt på institutionstype og på om de er omfattet af en frokostordning.

	Har institutionen en frokostordning?			
Institutionstype	Ja, til alle børn	Kun til vuggestuebørn	Nej	I alt
Vuggestuer	95	-	5	100
Børnehaver	20	-	80	100
Aldersintegrerede institutioner	57	15	28	100
I alt	51	12	37	100

Kilde: Skema til institutionslederen. Svarene er vægtet med antal børn i institutionerne.

I alt er 78 pct. af vuggestuebørnene og 46 pct. af børnehavebørnene omfattet af en frokostordning.[3]

Der er betydelige geografiske forskelle i frokostordningernes udbredelse. Dette fremgår af Tabel 2.6.

Tabel 2.6 Udbredelsen af frokostordninger i de forskellige regioner

	Har institutionen en frokostordning?			
	Ja til alle børn	Kun til vuggestuebørn	Nej	I alt
	Pct. af børn			
Hovedstadsregionen	69	14	17	100
Region Midtjylland	48	14	38	100
Region Nordjylland	43	11	46	100
Region Sjælland	31	4	65	100
Region Syddanmark	35	11	54	100
I alt	51	12	37	100

Kilde: Skema til institutionslederen. Svarene er vægtet med antal børn i institutionerne.

Det ses, at frokostordninger er langt mere udbredte i Hovedstadsregionen end i det øvrige land.

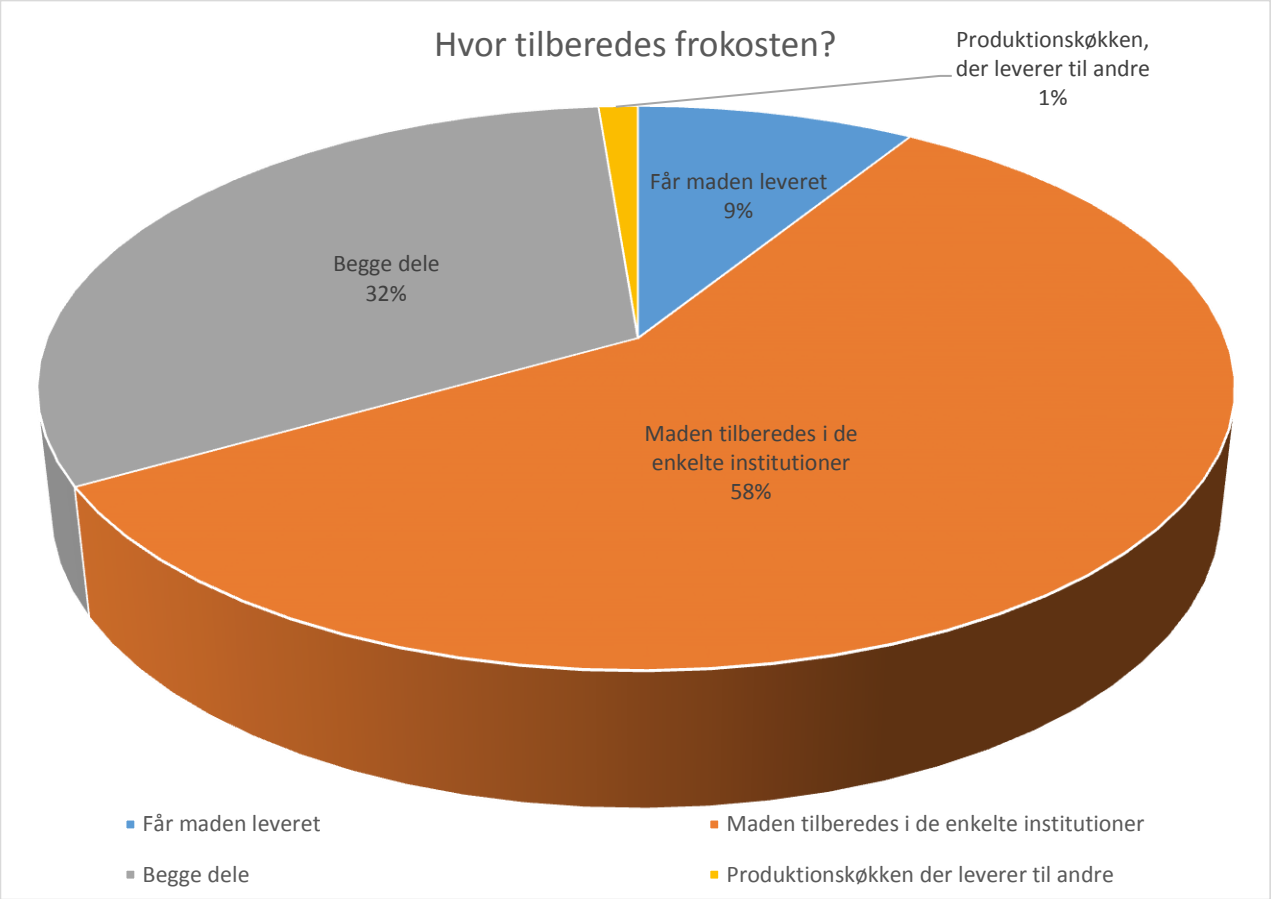
[3] Til sammenligning fandt Indenrigsministeriet i sin brugertilfredshedsundersøgelse i 2014, at 47 pct. af børnehavebørnene var omfattet af en frokostordning.

3. Hvilken kost tilbydes?

De fleste kommuner oplyser, at frokosten tilberedes i de enkelte institutioner. Kun 9 pct. af de børn, der får frokost, bor i en kommune, hvor alle institutioner får maden udefra. Ca. 1/3 bor i kommuner, hvor nogle får mad udefra, mens andre får maden tilberedt i institutionen.

Figur 3.1 viser, hvor frokosten tilberedes.

Figur 3.1



Kilde: Bureau 2000s kommunerundspørge 2016. Der er vægtet med antallet af institutionsbørn i kommunen ifølge Danmarks Statistiks tal fra oktober 2014.

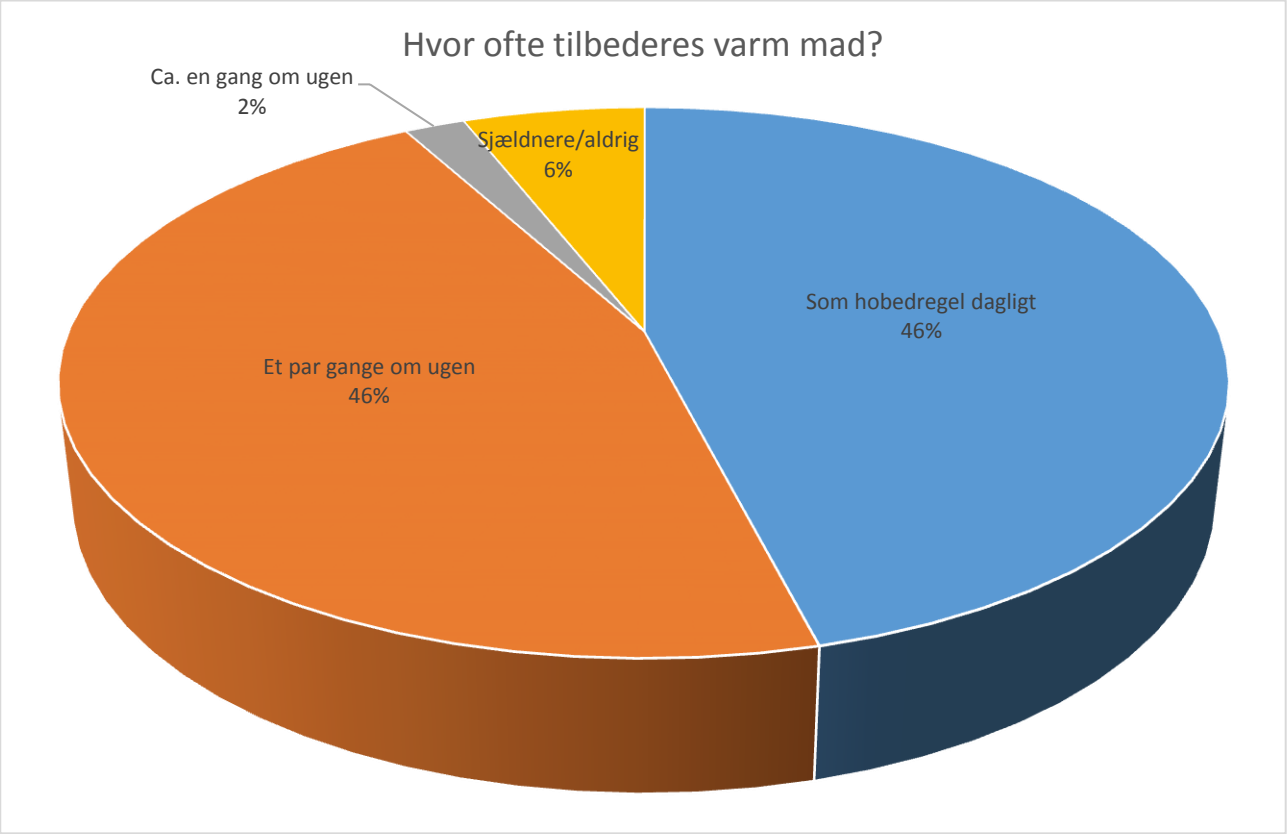
I 91 pct. af de institutioner, hvor der er frokostordning, tilberedes maden i institutionen.[4]

Ud af de 42 institutioner i undersøgelsen, der *ikke* tilbereder frokosten selv, oplyser 28 institutioner, at de får maden fra en privat leverandør. 5 institutioner får kost fra et centralt kommunalt køkken, og 9 får maden fra en anden institution eller fra en skole.

[4] Disse institutioner omfatter 97 pct. af de indskrevne børn i institutioner med frokostordning.

Køkkenmedarbejderne er blevet spurgt, hvor hyppigt der tilbederes varm mad. Svarene fremgår af Figur 3.2.

Figur 3.2



Kilde: Skema til køkkenmedarbejderen.

Det ses, at knap halvdelen af de institutioner, der har en køkkenmedarbejder, tilbyder varm mad dagligt. Lige så mange har varm mad på menuen et par gange om ugen.

96 pct. af institutionerne tilbyder kun én ret, mens 4 pct. tilbyder både forret og efterret.

Ud over frokost tilbyder de fleste institutioner mindre måltider i dagens løb. Tabel 3.1 viser, hvilke måltider, det er.

Tabel 3.1 Mellemmåltider m.v. i institutioner af forskellig type

	Morgenmad	Mellemmåltid formiddag	Frugt om eftermiddagen	Brød/bolle eftermiddag	*Enten* frugt *eller* brød/bolle eftermiddag	Børnene kan gå i køleskabet	Andet
	Pct. af institutioner, der har dette tilbud						
Vuggestuer	84	90	80	86	90	2	4
Børnehaver	81	34	43	38	57	13	11
0-6-års institutioner	88	68	61	63	72	7	10
Institutioner med skolebørn	87	57	57	62	65	2	10
I alt	87	62	58	59	69	7	10

Kilde: Skema til institutionslederen.

Gruppen "andet" dækker overvejende over, at børnene selv har snacks eller ekstra mad med, som de fx kan spise, hvis de bliver sultne om eftermiddagen.

Det må især vække til eftertanke, at der øjensynlig er en stor gruppe børn – navnlig i børnehaverne – der ikke tilbydes kost mellem kl. ca. 11, hvor der er frokost, og kl. ca. 16, hvor børnene typisk hentes. Et hyppigt kostråd er således, at man bør have hyppige, men små og sunde måltider.
Lidt sat på spidsen kan man sige, at de gode kostvaner, der grundlægges gennem et sundt frokostmåltid, kan blive delvis spoleret, hvis børnene er så sultne, når de hentes, at de får lov til at få slik eller fastfood på vejen hjem fra børnehave. Det bemærkes, at mange forældre i de pågældende institutioner sørger for at give børnene lidt ekstra mad med, men man risikerer, at nogle børn kommer til at undvære mad om eftermiddagen, hvis institutionen ikke sikrer dette.

De steder, hvor børnene får frugt eller brød om eftermiddagen, er det sædvanligvis forældrene selv, der betaler for det lille måltid – enten kontant eller ved at skiftes til fx at medbringe frugt[5]. Den gennemsnitlige kontante betaling er 75 kr. mdl.

En områdeleder beskriver mellemmåltiderne således:

"Måltider i børnehusene

Morgenmad: Der serveres morgenmad mellem kl. 6.00 og 7.30.

Vores tilbud vil være: Havregryn (minimum af sukker på), rugbrød, groft brød/-boller eller groft knækbrød, dertil Kærgården, ost og syltetøj. Der serveres økologisk mælk. Formiddagsmad og eftermiddagsmad: Frisk frugt, grønt eller groft brød. Hertil serveres vand. Tørret frugt kan ikke erstatte frisk frugt i små børns mad og bør betragtes som alternativ til slik pga. det høje energiindhold (der stammer fra et naturligt koncentreret frugtsukker).

[5] I 84 pct. af de institutioner, hvor der ikke er en frokostordning, men hvor børnene får frugt/brød om eftermiddagen, er det således forældrene, der betaler.

Frokost: Mellem kl. 11.00 og 12.00 spiser børnene deres medbragte madpakker, hertil serveres økologisk mælk og vand.

GI' MADPAKKEN EN HÅND

Grønt – gnavegrønt, salat eller pålæg. Brød – helst rugbrød eller groft brød .Pålæg – kød, ost eller æg. Fisk – mindst en slags fiskepålæg. Frugt – det friske og søde."

I de institutioner, hvor der er en køkkenmedarbejder, medvirker 98 pct. af institutionskøkkenerne til en eller anden form for mellemmåltider:

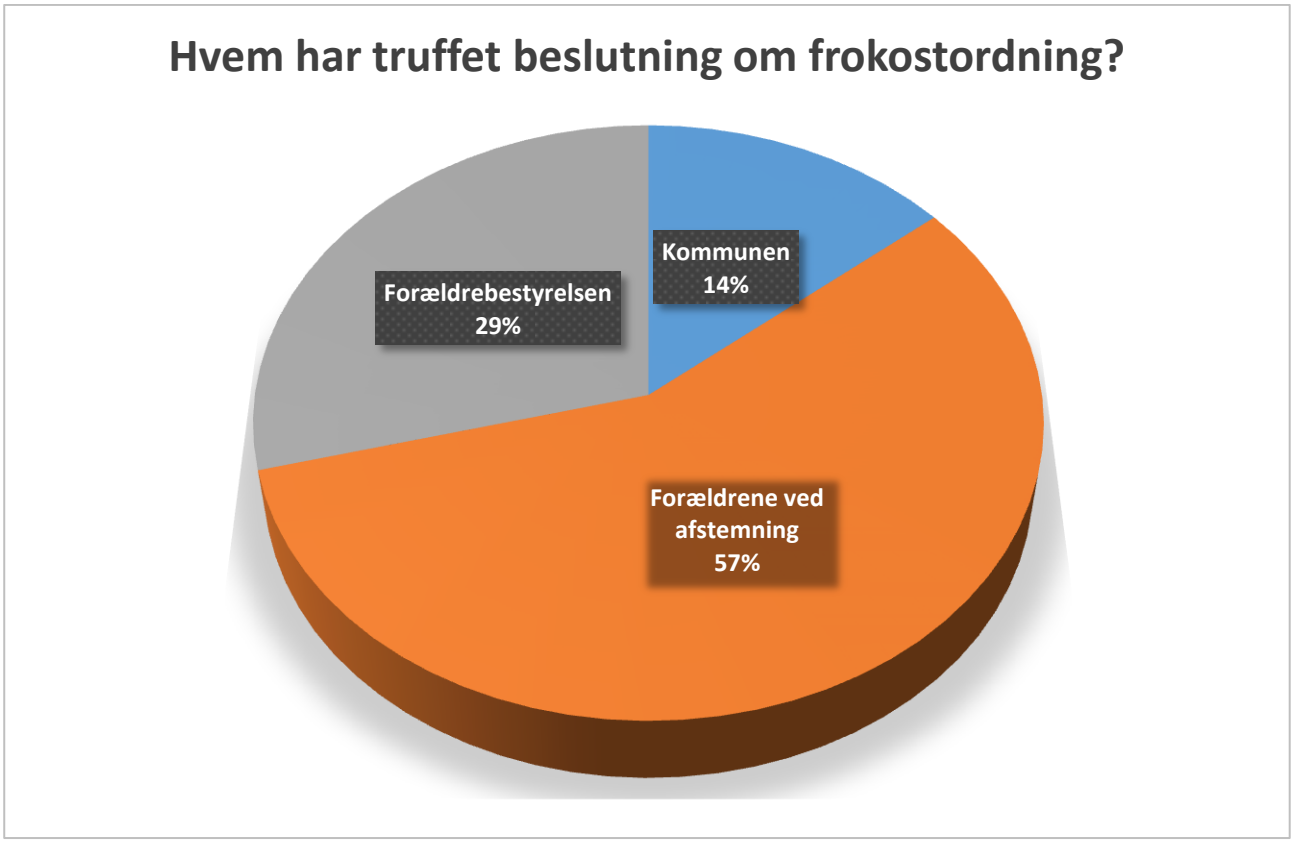
1. 90 pct. bager således boller
   40 pct. medvirker ved tilberedning af morgenmad
2. 66 pct. medvirker ved andre former for mellemmåltider.

4. Kostpolitik og indflydelse på den daglige menu

4.1 Hvem har truffet beslutning om frokostordning?

I nogle kommuner har kommunalbestyrelsen besluttet at gøre frokosten til en del af kerneydelsen, så den omfatter alle institutioner. Men i de fleste institutioner, hvor der er en frokostordning, er det forældrene, der har truffet beslutningen, jf. Figur 4.1.

Figur 4.1



Kilde: Skema til institutionslederen. Svarene er vægtet med antal børn i institutionerne.

Ifølge dagtilbudsloven kan en frokostordning enten være tilrettelagt af kommunen eller af forældrene.

Figur 4.2 viser, hvor stor en andel af de børn, der har frokostordning, der er omfattet af de to typer.[6]

[6] Svarene er vægtet med antal indskrevne børn.

Figur 4.2



Kilde: Bureau 2000s kommunerundspørge 2016. Der er vægtet med antallet af institutionsbørn i kommunen ifølge Danmarks Statistiks tal fra oktober 2014.

4.2 Kostpolitik eller retningslinjer for kost i det enkelte område eller institution

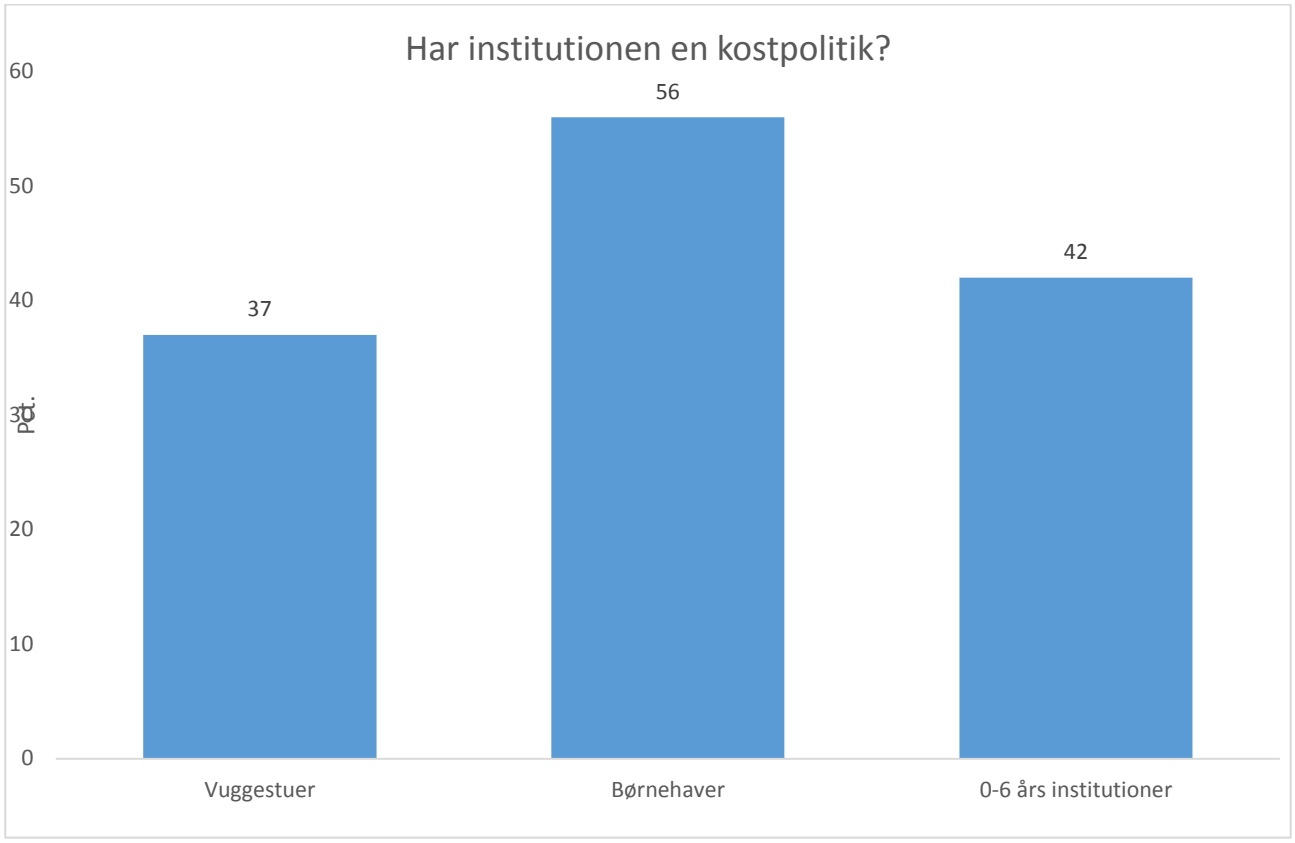
Madbeskrivelserne i institutionerne henviser ofte til officielle kostanbefalinger til børn og unge i Danmark fra september 2013, der har resulteret i de 10 kostråd:

- Spis varieret, ikke for meget og vær fysisk aktiv
- Spis frugt og mange grøntsager
- Spis mere fisk
- Vælg fuldkorn
- Vælg magert kød og kødpålæg
- Vælg magre mejeriprodukter
- Spis mindre mættet fedt
- Spis mad med mindre salt
- Spis mindre sukker
- Drik vand.

Kilde: www.altomkost.dk/raad-og-anbefalinger/de-officielle-kostraad/

Selv om en institution ikke har en egentlig kostpolitik, kan den godt have vedtagelser om kosten på et eller flere områder. Dette fremgår af Figur 4.3.

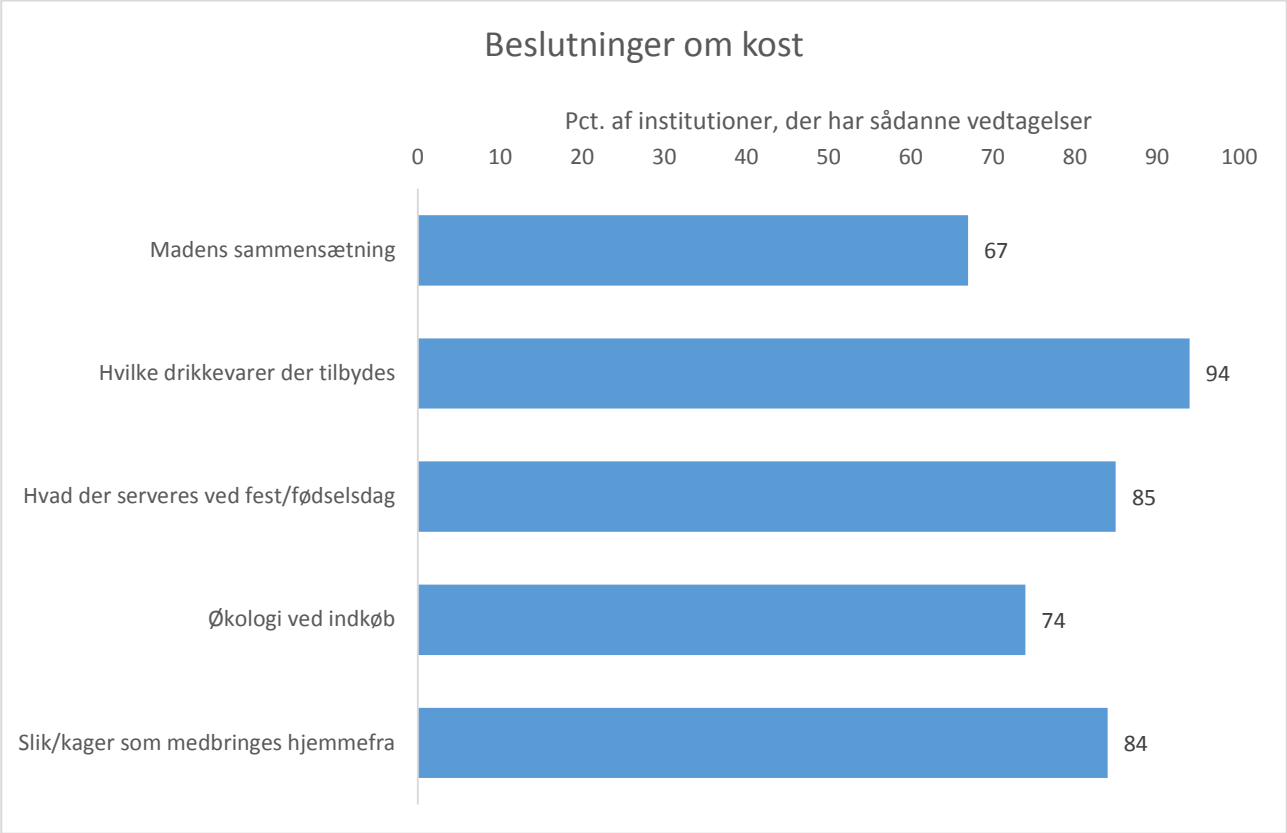
Figur 4.3



Kilde: Skema til institutionslederen.

45 pct. af institutionerne har en kostpolitik eller retningslinjer for kost. Som det fremgår af Figur 4.4, er det især børnehaverne, der har en kostpolitik. Det kan forstås således, at mange institutioner, der tilbyder frokost, finder, at kostpolitikken ligger implicit i deres kostvalg.

Figur 4.4



Kilde: Skema til institutionslederen.

Det ses, at næsten alle institutioner har beslutninger om hvilke drikkevarer, der skal tilbydes. Ca.75 pct. har beslutninger omkring økologi.

4.2.1 Anvisninger og råd til medbragt mad

I institutionerne, der ikke serverer frokost, er der ofte anvisninger og råd til madpakkerne og mellemmåltiderne. Nedenfor ses eksempler fra institutionerne.

Sund og nærende mad

"Madpakken skal være: Sund og nærende mad. Figenstænger og rosiner, hvis de skal have lidt lækkert. Der skal være mad nok. Maden skæres ud i kvarte. Indpakning i smørrebrødspapir. Ostestænger og lignende pakkes ud hjemmefra. Madkasserne skal være nemme at åbne. Tydeligt navn.

Vand tilbydes til måltidet.

Krav til turpakken: maden skal være i plast/frost med navn. Nem at spise. Klap-sammen-madder og sandwichs."

Slik er ikke frugt

"Da vi ved, at kostvaner dannes allerede i barndommen, ønsker vi at sende et signal til børnene om, at mad og frugt ikke sættes i forbindelse med slik og kager m.m. – derfor opfordrer vi til, at der ikke lægges mælkesnitte, Danone-yoghurt, müslibar, kiks, småkager, slik, drikkeyoghurt og chokolade m.m. i madpakken.

Der serveres vand til madpakkerne, og vi henstiller til, at børnene ikke medbringer drikkelse.

Frugtposerne kan – udover frugt og grønt – indeholde groft rugbrød eller en grovbolle, således at børnene får dækkes deres behov for energi og er mætte, indtil de skal spise aftensmad. HUSK navn på.

Da vi ønsker at signalere, at slik ikke er frugt, opfordrer vi også her til at undlade de søde sager.

Der serveres vand til frugten, og vi ser helst, at børnene ikke medbringer drikkelse."

Forældrenes ansvar, at madpakkerne sikrer energibehovet

"Det er forældrenes ansvar at sikre, at børnenes madpakker indeholder en sund og nærende kost, som sikrer at deres energibehov er dækket i det tidsrum, de er i Børnehuset.

Vi anbefaler, at der ikke er slik, kage, yoghurt og andre sukkerholdige ting i madpakken. For meget sukker spiller en væsentlig rolle i årsagen til det stigende antal tykke børn og kan påvirke barnets trivsel, adfærd, humør og indlæring i en negativ retning, samt ikke mindst øge barnets risiko for at udvikle livsstilssygdomme."

4.2.2 Når måltidet tilberedes i institutionen

I de institutioner, der tilbereder maden i eget køkken, er madplanen og kravene til måltidet ofte meget udførligt beskrevet. Økologi er meget ofte nævnt.

Økologisk spisemærke

"Madplanen er opbygget således, at der er taget højde for variation og årstider. På den måde sikres en bred vifte af råvarer, som indeholder forskellige vitaminer, mineraler og andre næringsstoffer. Der anvendes økologiske råvarer, hvorfor Børnehuset Kaninbjerget er certificeret til et økologisk spisemærke.

Ved særlige lejligheder og højtider vil der komme afvigelser fra kostpolitikken."

75 % af kosten er økologisk

"Den allerstørste del af kosten er økologisk. Frederiksberg Kommune har er mål om, at mindst 75% af kosten er økologisk. For at begrænse sukkerindholdet drikker vi kun vand eller letmælk til maden og serverer ikke slik og serverer meget sjældent kager."

Økologisk sølvmærke

"Vi har økologisk sølvmærke, som betyder, at vi serverer mellem 60 og 90 % økologiske råvarer. Vi bruger e-smiley til at kontrollere mad og mælk."

Økologi i det daglige pædagogiske arbejde

"Måltidet er et højdepunkt på dagen, der betyder noget særligt for os.

Økologi er, ud over det vi spiser, et stort og meget bredt emne, der rummer mulighed for mange forskellige aktiviteter. Vi vælger bevidst at medtænke økologi i det daglige pædagogiske, i valg af aktiviteter, blandt andet omkring køkkenhave og dyrehold."

Suppe, rugbrød, kød, fisk og overraskelse

"I Forfatterhuset sørger vi for, at børnene i løbet af en uge bliver præsenteret for en sund og varieret kost. Jens sammensætter hver uge en madplan bestående af suppe, rugbrød, kød og fisk. Fredag er ugens overraskelse, hvor der bliver benyttet rester fra ugen; et eksempel på dette kan være pizza med forskellige "toppings" og salater. På denne måde sørger vi for, at alle råvarer bliver brugt, og [der er] et minimum af madspild. Vores samlede kostsammensætning er 95 % økologisk og består i høj grad af fuldkorn, og samtidig følger vi Sundhedsstyrelsens anbefalinger. For os er sukker et krydderi, og det bliver derfor benyttet i madlavningen, når det er en naturlig ingrediens. Dette er f.eks. til de syltede agurker, som børnene sætter stor pris på. Vi imødekommer, hvis børnene af religiøse eller allergiske årsager ikke kan spise al slags mad og laver derfor alternative retter, som i udseende, konsistens og form lægger sig op af madplanen, så børnene derved ikke bliver ekskluderet ved at spise anden mad."

Reduceret sukkerindhold

"I 2011 har Københavns Kommune foræret os et helt nyt produktionskøkken, hvor Pia dagligt laver skøn og 90 % økologisk mad til alle børn. Vi tager højde for særlige kosthensyn, hvad enten dit barn er vegetar, spiser halal eller har (dokumenteret) allergi.

Bestyrelsen har besluttet at Hurlumhejs børn skal have reduceret sukkerindtag. Det betyder at jeres barn kan dele frugt eller is eller kage uden sukker ud til fødselsdag".

Hjemmelavede måltider fra bunden

"Stenurten følger Fødevarestyrelsens anbefalinger om ernæring. Undtagen på et punkt: vi spiser ikke kød, og derfor må der opfordres til, at det animalske proteinbehov dækkes i hjemmet. Vi sørger dog for at servere proteinholdige linser og bønner. Vi serverer derfor også skyr til børn under 2 år, da vort proteinindtag ikke er højt i forvejen. Der serveres ikke komælk til børn under et år.

Der lægges vægt på ikke at servere industrielt fremstillet mad, men hjemmelavede måltider fra bunden. Ernæringsmæssigt har vi fokus på at se på dagens samlede indtag af føde."

4.2.3 Når måltidet kommer udefra

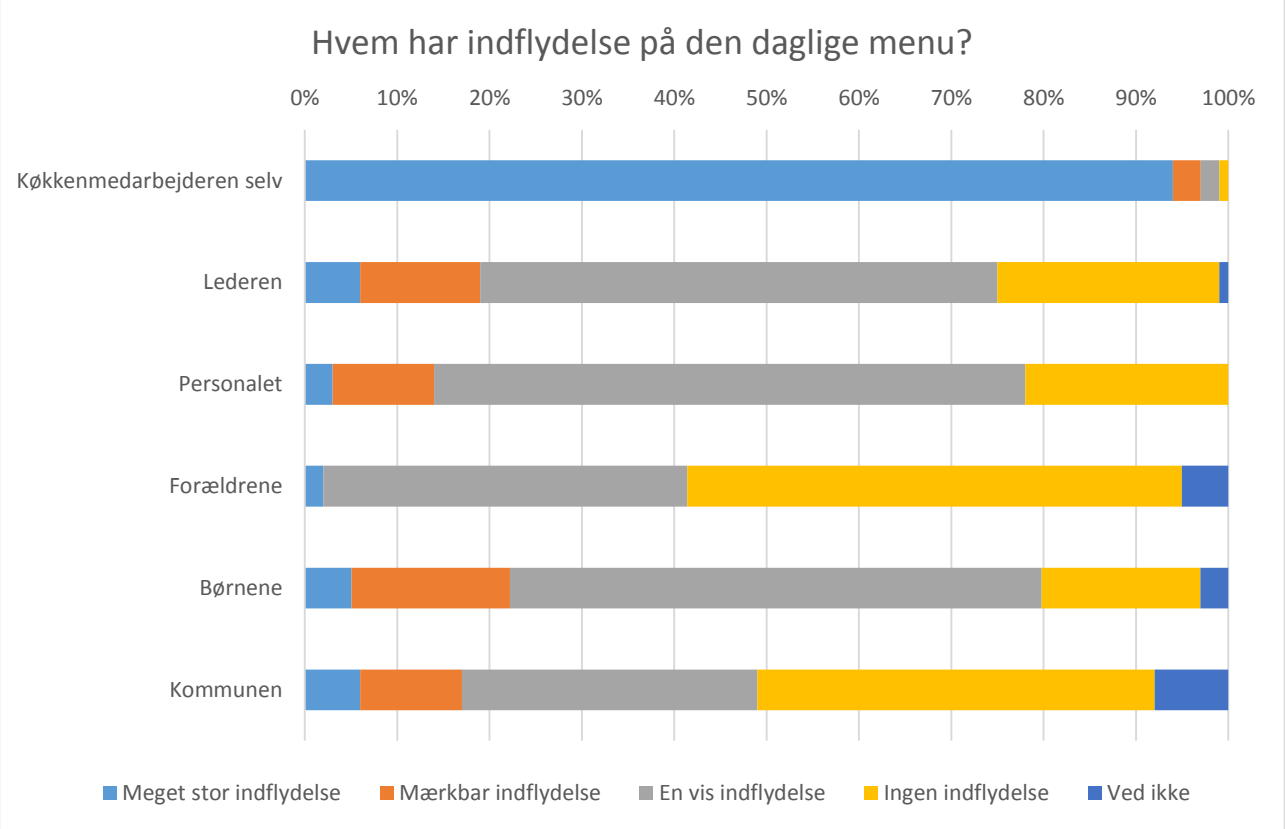
Flere institutioner får maden fra en ekstern leverandør, og en institution beskriver det således.

> ***"Fru Hansens Kælder" og "Hanegal"***
>
> *"Kommunalfrokostordningen "Fru Hansens Kælder" bruger 85 % økologiske varer og har netop etableret et samarbejde med "Hanegal" med henblik på øget økologi."*

4.3 Indflydelse på den daglige menu

Figur 4.5 viser, hvem der efter køkkenmedarbejdernes opfattelse har indflydelse på den daglige menu.

Figur 4.5



Kilde: Skema til køkkenmedarbejderen.

94 pct. af køkkenmedarbejderne oplever, at de selv har meget stor indflydelse på den daglige menu.[7]

Når det gælder børnenes indflydelse har 120 svarpersoner nærmere beskrevet, hvordan denne sker. Et flertal (67) forklarer, at man simpelthen søger at lytte til børnenes ønsker. 9 svarpersoner fortæller, at man mere systematisk spørger børnene om, hvad de gerne vil have. 13 svarpersoner fortæller, at man observerer, hvad børnene viser, at de kan lide, ved at de spiser meget af det.

Eksempler:

Alle kommer med ideer, dem vurderer jeg fagligt og i forhold til emneuge og lignende. F.eks jul og risengrød. Økonomi er også en vigtig faktor.

Børnene bliver en gang imellem spurgt, hvad de godt kunne tænke sig at spise, og hvis det er muligt, bliver det sat på menuen

[7] Dette udelukker naturligvis ikke, at køkkenmedarbejderen arbejder inden for de rammer og den kostpolitik, som institutionen eller kommunen har vedtaget.

Børnene bliver hver uge spurgt hvad deres ønske er ...

Børnene bliver ofte adspurgt til, hvad de kunne tænke sig at jeg lavede til deres frokost. Det sker også, at jeg har børnene med i varebestillingen.

Børnene kommer indimellem og fortæller, hvilken ret de gerne snart kan tænke sig. Så kommer det på en madplan inden for de næste uger

Børnene kommer med ønsker om retter, fx hvis de synes, der er gået noget siden, vi fik en ret, de godt kan lide. Børnene har et dagligt naturligt forhold til maden, da vi arbejder meget med fra jord til bord.

Børnene spørger "hvornår skal vi have....", og så lover jeg at lave det en af de næste uger.

De bestemmer menuen, når de har fødselsdag.

De bliver spurgt, hvad deres livret er.

De kommer med ønsker, som jeg forsøger at i mødekomme mht. sundhed/ernæringsrigtig mad.

Hvis børnene efterspørger nogle retter eller har idéer til noget, de kunne tænke sig, kommer de ud til mig i køkkenet, og så finder jeg en dag, hvor det passer i madplanen, hvornår de kan få det (inden for rimelighedens grænser). Det kan være pølsehorn, tomatsuppe, hjælpe med gulerodsskrælning eller brødbagning osv. Kommunen har en vis indflydelse, i og med at jeg skal overholde den overordnede kostpolitik, men jeg bestemmer selv den daglige menu inden for disse rammer.

Hvorvidt de spiser maden eller ej bestemmer meget, om det er noget, der skal gentages eller ej. De større børn kan også udtrykke, hvad de kan lide og ikke lide.

Nogle gange spørger pædagogen de børn, pædagogen spiser med, hvad de godt kunne tænke sig at få til frokost. Så får køkkenet en lang liste ud i køkkenet, som de kommende ugers menu planlægges ud fra. Børnene har indflydelse, ved at de siger deres livretter, og personale skriver det ned til os i køkkenet. Forældre i forældrerådet har bestemt nul sukker og nul svin, som vi som udgangspunkt skal følge. Personalet har den indflydelse at ønske retter, som de oplever, at børnene er glade for.

Børnene kommer ofte med forslag og ønsker til menu, og jeg tager dem så til overvejelse. Når børnehavebørnene har fødselsdag, er de medbestemmende om, hvad huset skal spise til frokost, og det er en kæmpe succes. Kommunen har indflydelse, ved at de har bestemt, at jeg skal have sølvmærket i økologi, og så er det dem, der bestemmer, hvor mange penge jeg har til rådighed pr. barn pr. dag.

Når børnene beder om nogle retter, så laver jeg de,.

Ønsker kommer i vores madpostkasse.

4.4 Kommunernes overordnede kostpolitik

Ca. 4/5 af de børn, der er omfattet af frokostordninger, bor i en kommune, der har fastsat retningslinjer for kostens kvalitet. Det kan fx være retningslinjer vedr. økologi, men kan også være mere generelle retningslinjer om sund kost.

Kommunerne har ofte en overordnet kostpolitik som institutionerne skal forholde sig til. Et eksempel er Roskilde Kommunes og Aarhus Kommunes retningslinjer.

***Roskilde Kommunes overordnede mål er**:*

- *at den mad, der serveres i kommunens institutioner, er sund, varieret og ernæringsrigtig*
- *at institutionerne bevidst arbejder med at minimere indtagelsen af sukkerholdige produkter i institutionen*
- *at institutionerne bevidst arbejder med sund kost*

Målene understøttes ved, at:

- *alle bestyrelser inden udgangen af 1. halvår 2008 skal have udarbejdet lokale kostpolitikker*
- *hovedparten af fødevarerne i Roskilde Kommunes institutioner skal være økologiske*
- *alle bestyrelser skal drøfte, i hvilket omfang der skal tilbydes særlig mad til børn på diæt og til børn fra andre kulturer*
- *alle bestyrelser inden udgangen af 1. halvår 2008 skal have truffet beslutning om, hvordan institution og forældre skal arbejde med og samarbejde om sund kost*
- *alle institutioner fra 2008 i virksomhedsplaner, årsrapporter m.v. skal særskilt redegøre for institutionens arbejde med sund kost.*

*Kilde: **http://roskilde.dk/sites/default/files/familie_og_boern/kostpolitik_skole_og_boern_2008.pdf***

Aarhus Kommunes overordnede kostpolitik.

Kostpolitik – for børn i daginstitutioner og dagpleje

1. *Kosten skal leve op til sundhedsmyndighedernes anbefalinger for kost til børn*
2. *Børnenes energi- og væskebehov skal dækkes i det tidsrum, de er i dagtilbud*
3. *Maden skal passe til barnets udvikling og alder*
4. *Dagtilbuddene skal være miljø- og ressourcebevidste i valg af fødevarer*
5. *Diætkost skal være lægeligt begrundet*
6. *Maden, der serveres i dagtilbuddene, tager udgangspunkt i dansk kulturtradition*
7. *Børnene inddrages i praktiske aktiviteter omkring måltidet*
8. *Børnenes måltider skal give grobund for et godt socialt samvær og fællesskab*
9. *Forældrene skal orienteres om kostplanen ved opslag*
10. *Det anbefales, at dagtilbud med madordninger har et kostudvalg.*

Kilde: http://www.aarhus.dk/~/media/Dokumenter/MBU/ST/Kost/Aarhus-Kommune-Kostpolitik-2004.pdf

5. Arbejdet med tilberedningen af maden

5.1 Køkkenpersonalet

50 pct. af institutionerne har køkkenpersonale ansat. Det fremgår af Tabel 5.1, som også viser, hvor mange timer om ugen institutionerne har køkkenpersonale ansat.

Tabel 5.1 Andel af institutioner med køkkenpersonale og gennemsnitligt antal timer pr. uge

Tilbydes frokost	Andel med køkkenpersonale i pct.	Gennemsnitligt antal timer pr. uge
Til alle børn	86	32
Kun til vuggestuebørn	83	18
Nej	13	2
I alt	52	17

Kilde: Skema til institutionslederen.

Det ses, at der i gennemsnit er ansat køkkenpersonale svarende til ca. 17 timer om ugen. Det svarer til rundt regnet 2.000 fuldtidsstillinger på landsplan.[8]

I den rundspørge, som er gennemført blandt køkkenmedarbejderne, oplyser de, at de i gennemsnit er ansat med 30 timer om ugen. 30 pct. har mindre end 30 timer. 24 pct. har præcis 30 timer. 29 pct. har mellem 30 og 37 timer. 17 pct. har 37 timer.

Ifølge rundspørgen til lederne i de institutioner, der har ansat køkkenpersonale, har 10 pct. ansat en kok. 46 pct. har en køkkenassistent/økonoma, og 46 pct. har køkkenmedarbejdere.[9]

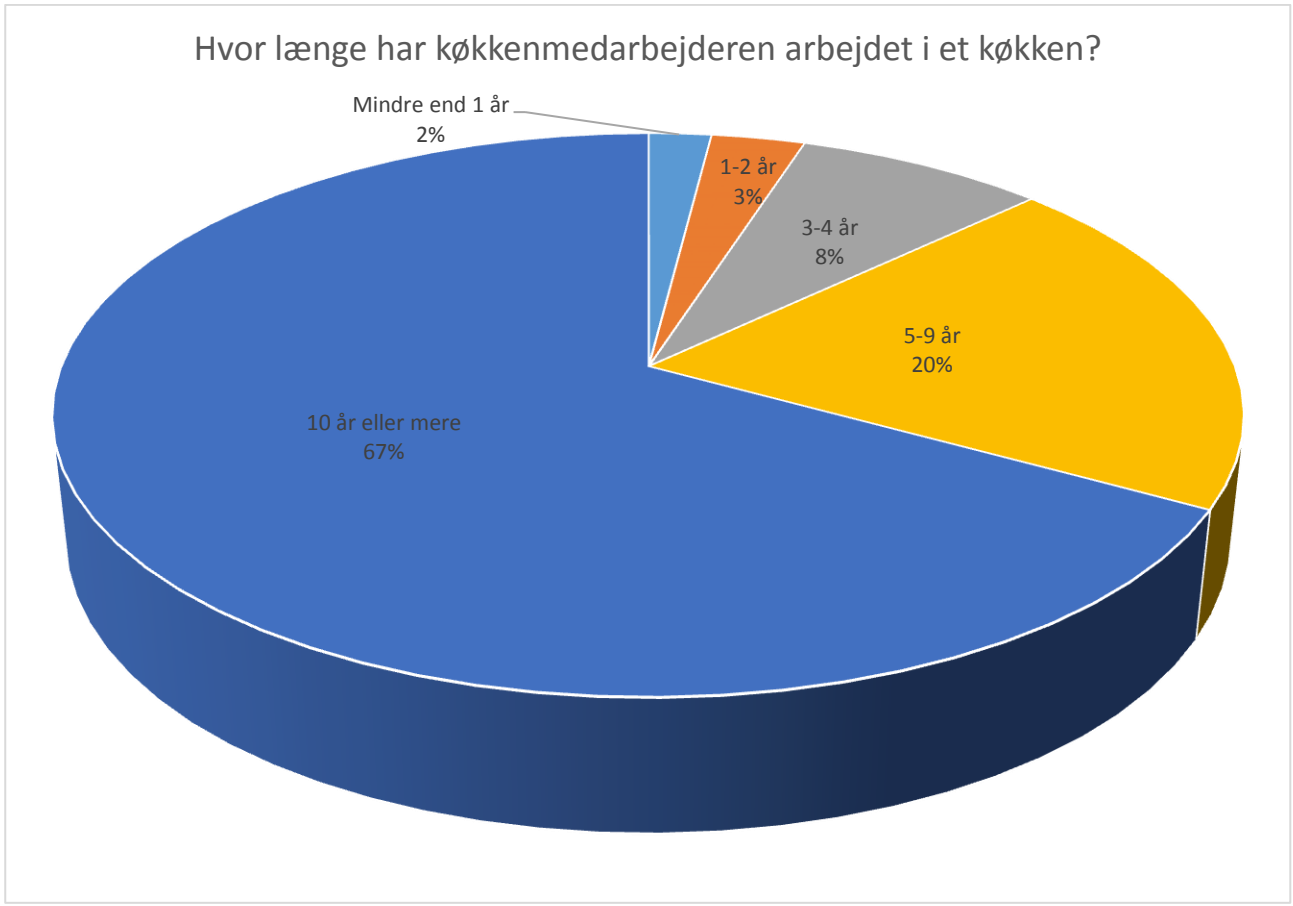
Spørger man køkkenmedarbejderne selv til deres uddannelse, er 15 pct. kokke, 38 pct. er køkkenassistenter/økonomaer, mens 47 pct. har en anden/ingen uddannelse.

Kun 8 pct. af køkkenmedarbejderne er mænd.

Køkkenmedarbejderne har som regel stor erfaring. Som det fremgår af Figur 5.1 og 5.2, har 2/3 arbejdet i køkkener i mere end 10 år, og de fleste har arbejdet i daginstitution i mere end 5 år.

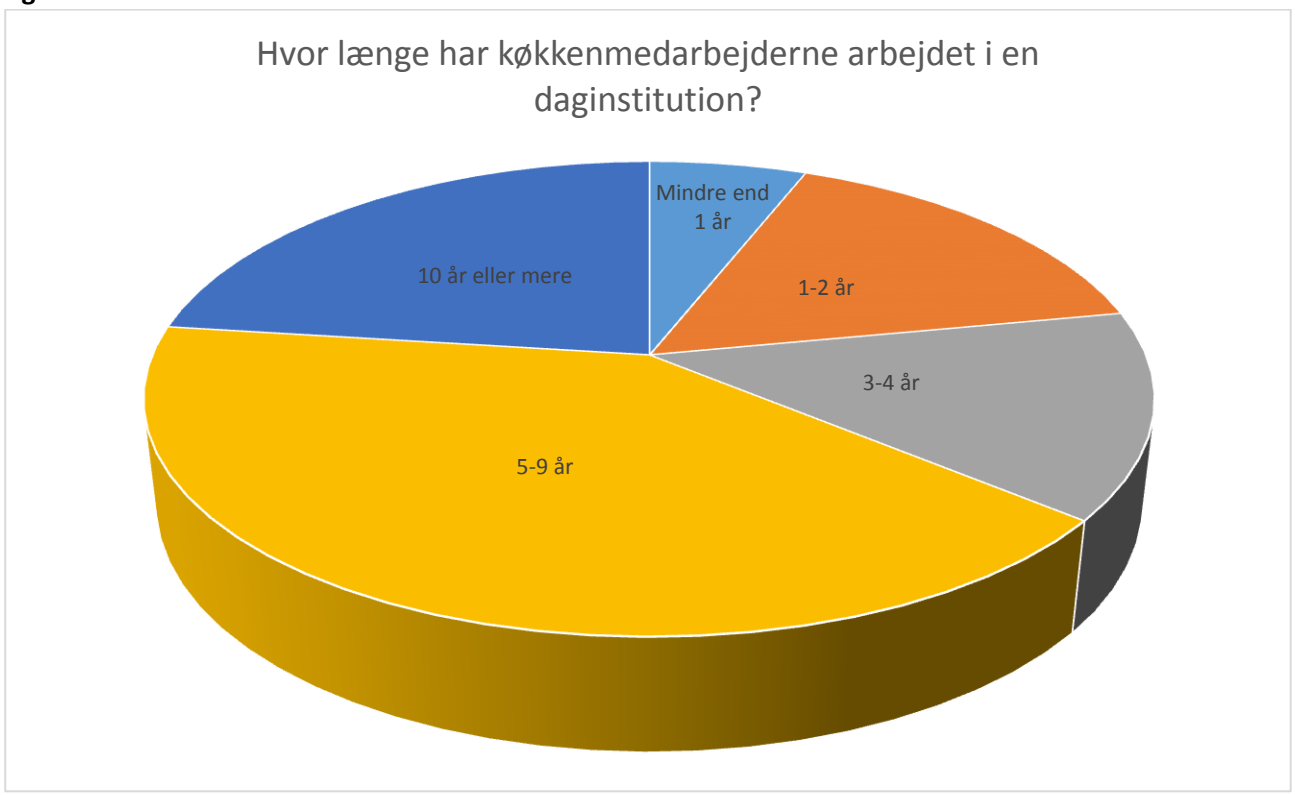
[8] Tallet 17 timer gælder for alle institutioner, incl. dem, der ingen køkkenmedarbejder har.
[9] Tallene summer til lidt mere end 100, idet nogle få institutioner har medarbejdere fra flere grupper.

Figur 5.1



Kilde: Skema til køkkenmedarbejderen.

Figur 5.2

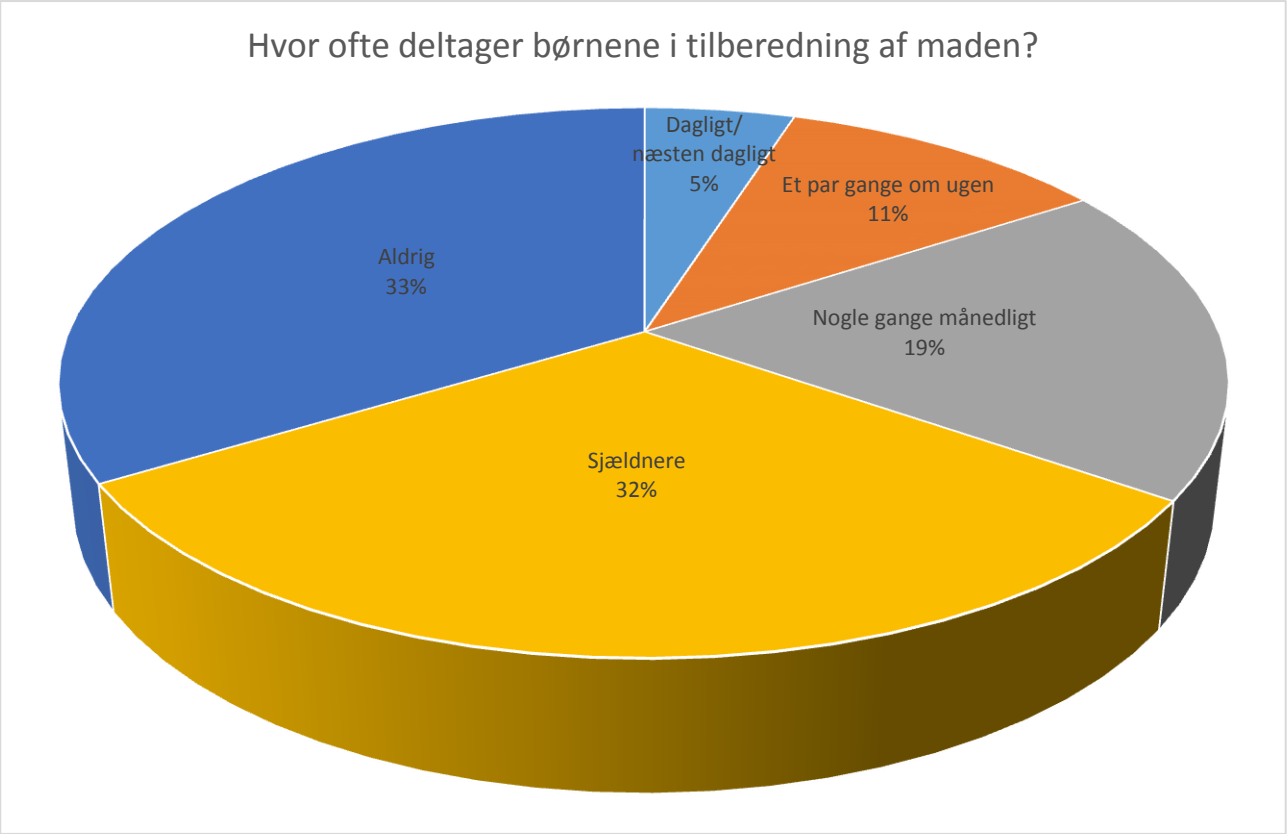


Kilde: Skema til køkkenmedarbejderen.

5.2 Børnenes inddragelse i tilberedningen af måltidet

Hvis køkkenet er indrettet til det, er der mulighed for at inddrage børnene i tilberedningen af maden. Køkkenmedarbejderne er blevet spurgt om, hvor hyppigt det sker, jf. Figur 5.4.

Figur 5.4



Kilde: Skema til køkkenmedarbejderen.

Det fremgår, at børnene de fleste steder sjældent deltager i arbejdet i køkkenet. Dette kan bl.a. hænge sammen med indretningen.

I forbindelse med børnenes inddragelse er der forskel på de beskrivelser, som vi har modtaget. De pædagogiske muligheder i forbindelse med måltidet er, som vi kan se af beskrivelserne, meget forskellige, afhængigt bl.a. af om børnene får samme måltid, eller om de får madpakken med hjemmefra.

Af institutionsbeskrivelserne fremgår det, at man i mange institutioner, hvor maden tilberedes i institutionen, giver mulighed for at inddrage børnene i hele processen omkring tilberedningen af måltidet. Som det ses af eksemplerne her, betones det, at børnene kan lugte, se og røre ved grøntsagerne.

Børnene deltager i den daglige madlavning

"Børnene kan frit deltage i den daglige madlavning. Dette giver mange udviklingsmuligheder.
Børnene kan spørge og snakke om råvarerne og lære grønt, frugt og råvarer at kende.
Børnene kan lugte, smage, se, røre ved råvarerne, både her i køkkenet og hos Jakob, hvor vi hver onsdag udvælger grøntsager og frugter.

Vi serverer små overskuelige og opdelte portioner, så barnet kan se, hvad det spiser, og kan vælge til og fra."

Snitte, forme og mærke fiskens skæl

"I Forfatterhuset gør vi meget ud af at inddrage børnene i måltidet. De kan bl.a. være med til at snitte grøntsager, forme boller, pille krydderurter og mærke på fiskens skæl. Børnene hjælper på skift med at dække frokostbordene. I børnehaven har de forklæder og kokkehue på hovedet, og er fulde af selvsikkerhed, når de gør bord og mad klar til dem selv og deres venner.

Børnene er aktive under måltidet. De øser selv mad og drikke op, smører og skærer ud, rækker fade rundt til hinanden, og spørger efter mere mad, når de har brug for det. Alt imens pædagogen konstant er klar med en hjælpende hånd til dem, der har brug for det. Hvis børnene har specifikke madønsker, hjælper vi med at videregive dem til køkkenpersonalet, som, så vidt det er muligt, imødekommer dem. Børnene er stolte, når lige netop deres mad er på menuen! Når børn får en sund og varieret kost, udvikler de sig til nysgerrige, sunde og aktive børn. De vokser og trives, og deres motoriske og sproglige udvikling støttes.

Når de er færdige med at spise, og vi rejser os, rydder børnene selv op efter sig og hjælper hinanden ved behov. De går forsigtigt ned fra stolen, skraber eventuelle madrester ned i skraldespanden, og sætter bestikket i en kande på gulvet. I løbet af dagen inddrager vi også de forskellige råvarer i aktiviteterne. Det kan være, når vi leger Kims leg, gæt en smag, gæt en duft, spiller huskespil, synger sange og laver ReMida billeder.

På vores sanselegeplads på 1.sal har vi plantekasser til forskellige grøntsager såsom kartofler, gulerødder, løg og velduftende krydderurter, som vi kan gå og dufte til og smage på. Vi passer og plejer det, til vi en skønne dag endelig kan tilberede og spise det.

På vores store legeplads i stueetagen har vi et bålsted, hvor vi også kan tilberede vores mad sammen med børnene. Eksempelvis koger vi suppe, pasta, steger æbler, bananer, bager boller og laver te. Det dufter og smager fantastisk! Rundt på legepladsen har vi jordbær og rabarber, som kan nydes i løbet af sommeren og bruges i madlavningen."

Fokus på årstiderne for forskellige råvarer og grønsager

"Børnene vil blive tilbudt at deltage i aktiviteterne omkring køkkenet, hvor de vil blive præsenteret for forskellige råvarer og grøntsager og med mulighed for at eksperimentere. Vi vil have fokus på årstiderne og forskelligheden i grøntsager og madvarer. På tavlen i mellemgangen vil der blive opslået både på skrift og billede, hvilke aktiviteter der vil være i ugens løb i køkkenet. I køkkenet vil der ydermere hver uge blive hængt sedler med tekst og billede af fire fokus madvarer/grøntsager, som der skal spises i løbet af ugen.

I mellemgruppen er der otte borde, hvor børnene spiser fast med deres kontaktvoksen. Vi øver os i at sætte navn på den ting, man gerne vil have, og på den, der skal hjælpe. De voksne hjælper og vejleder børnene i de praktiske gøremål med at dække bord, hente mad og rydde op efter måltidet. Vi drøfter forskellige madkulturer. Hvordan gør vi hjemme ved mig, og hvordan gør i hjemme ved dig. Vi har indført ugentlig dukse, som skifter imellem de fire kontaktgrupper i mellemgruppen."

Køkkenpersonalet tager børnene med

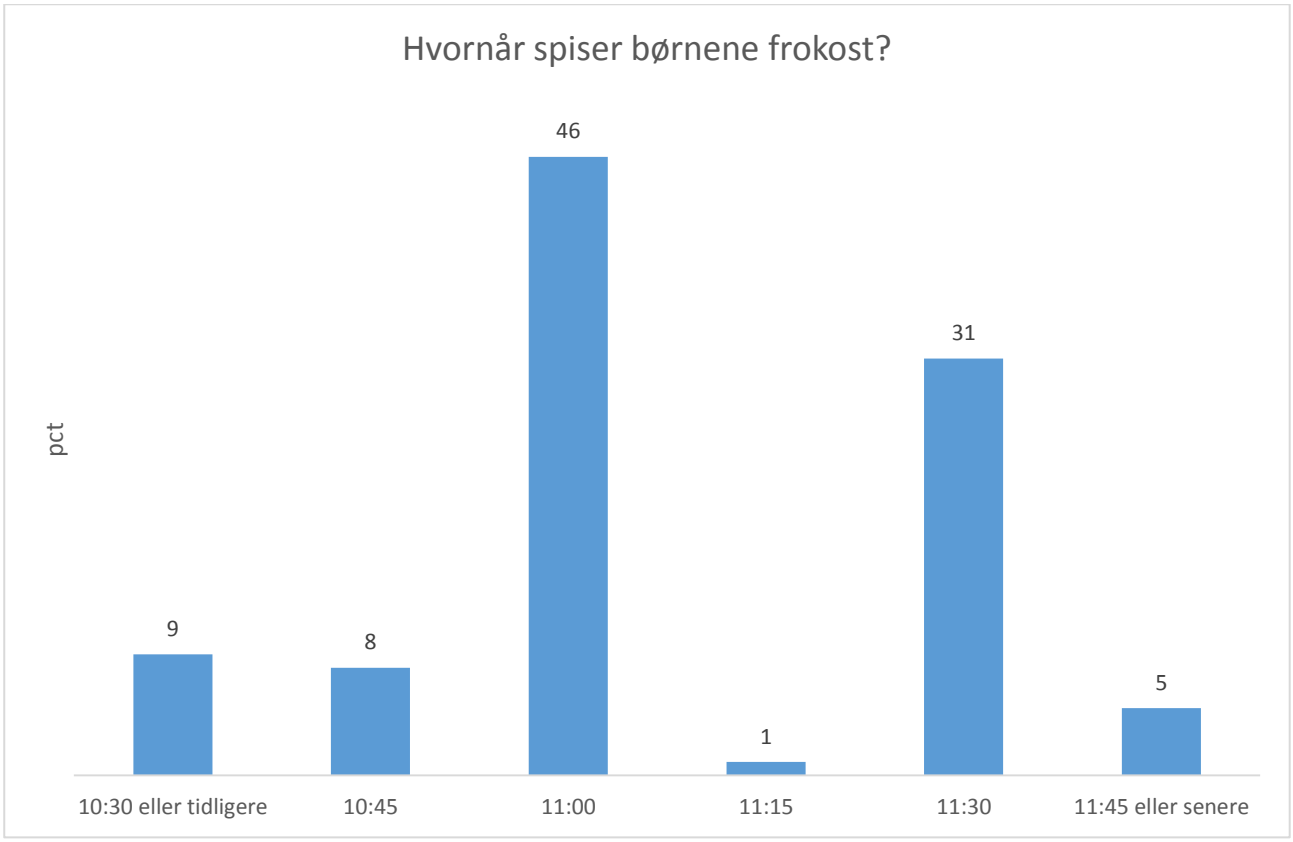
"Børnene deltager i små grupper i forskellige aktiviteter i forhold til deres alder, når køkkenpersonalet har mulighed for at tage dem med. Det kan være udskæring af grøntsager, frugt og lign. ... Det kan være ved bagningen af brød."

6. Måltidet og det pædagogiske arbejde

6.1 Måltidets tilrettelæggelse

I 99 pct. af børnehavegrupperne og 93 pct. af vuggestuegrupperne spiser børnene frokost på samme tid. Figur 6.1 viser, hvornår frokosten ligger.

Figur 6.1

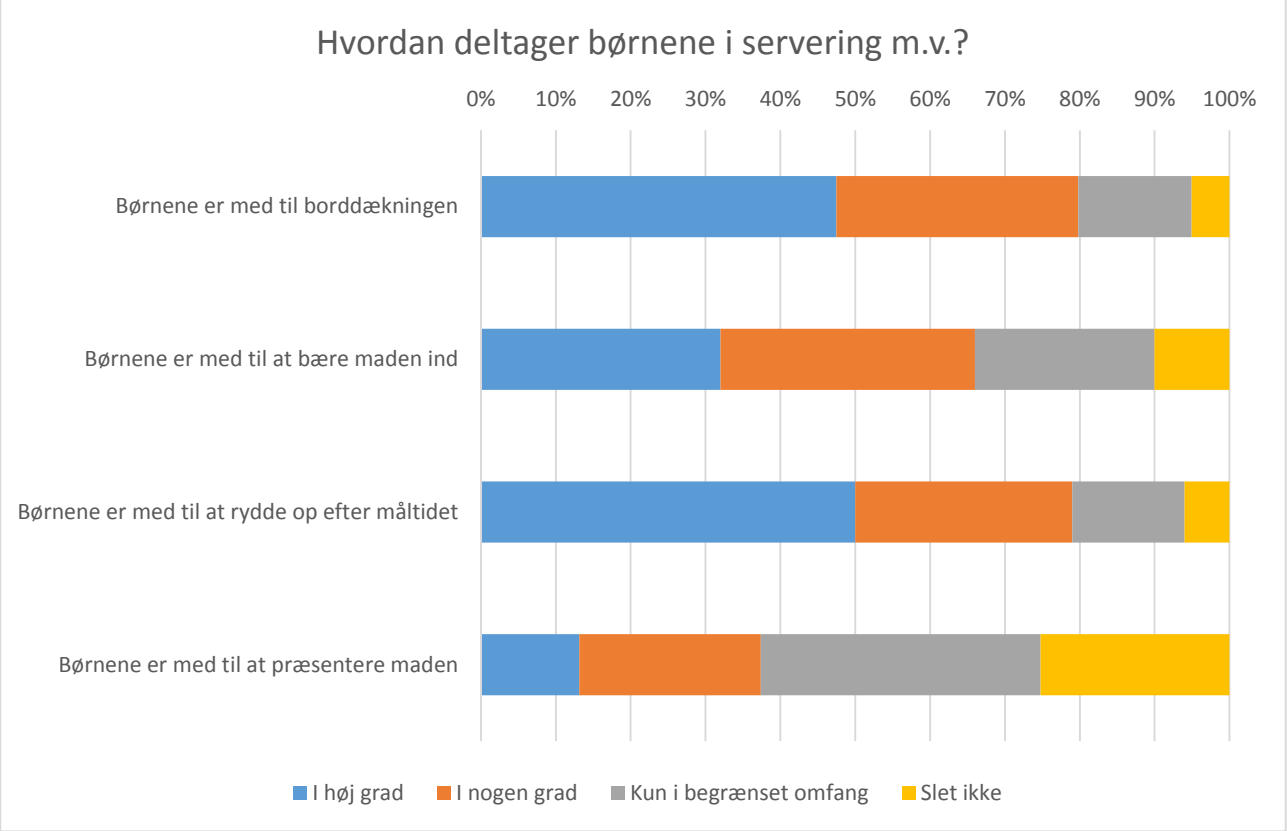


Kilde: Skema til en stuemedarbejder.

I gennemsnit begynder frokosten kl. 11:07.

Der er mange steder, hvor børnene er med til servering, oprydning m.v. Dette fremgår af Figur 6.2.

Figur 6.2



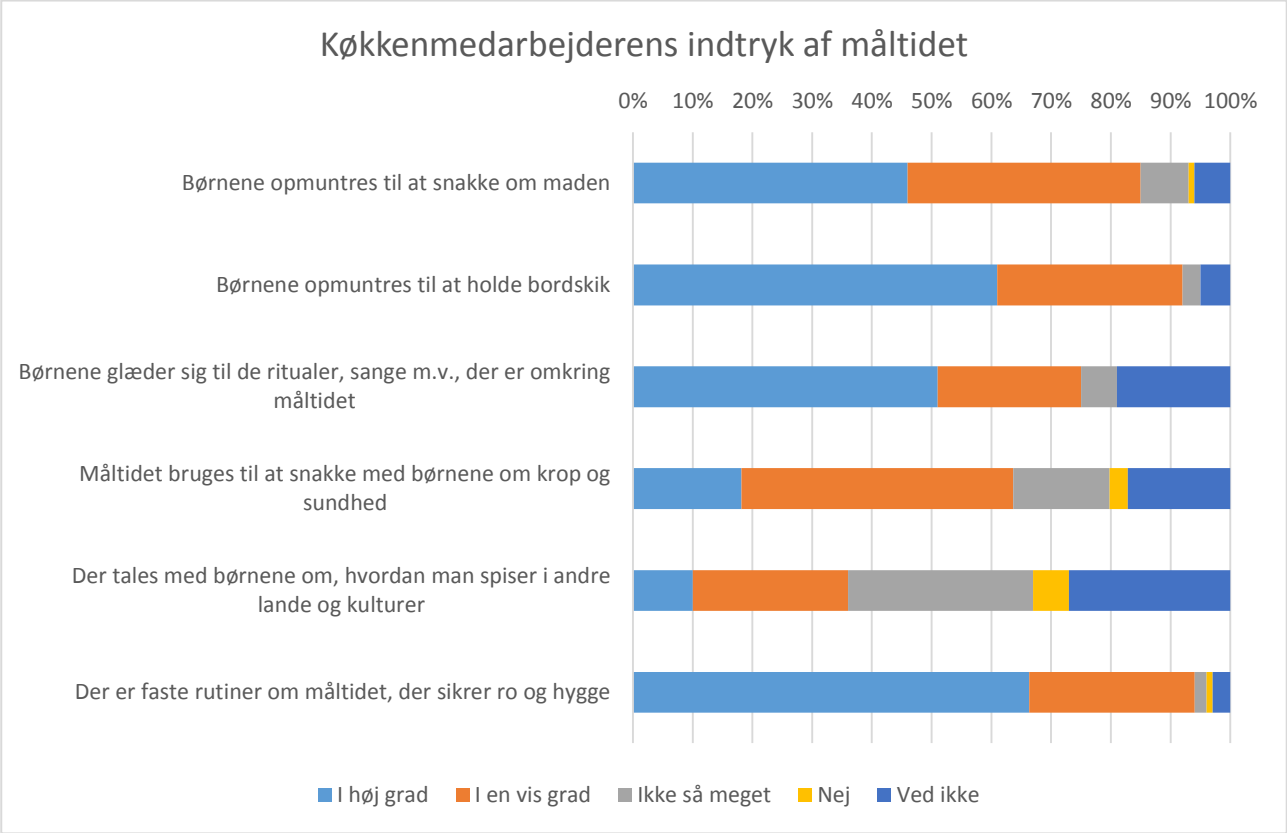
Kilde: Skema til køkkenmedarbejderen.

Spørger man stuemedarbejderne, oplyser 64 pct., at børnene som regel inddrages i serveringen.[10]

Køkkenmedarbejderne er også blevet spurgt om deres indtryk af måltidssituationen i øvrigt. Svarene fremgår af Figur 6.3.

[10] Svarene fra stuemedarbejderne omfatter også institutioner, hvor man ikke har en køkkenmedarbejder, men typisk har madpakker.

Figur 6.3.

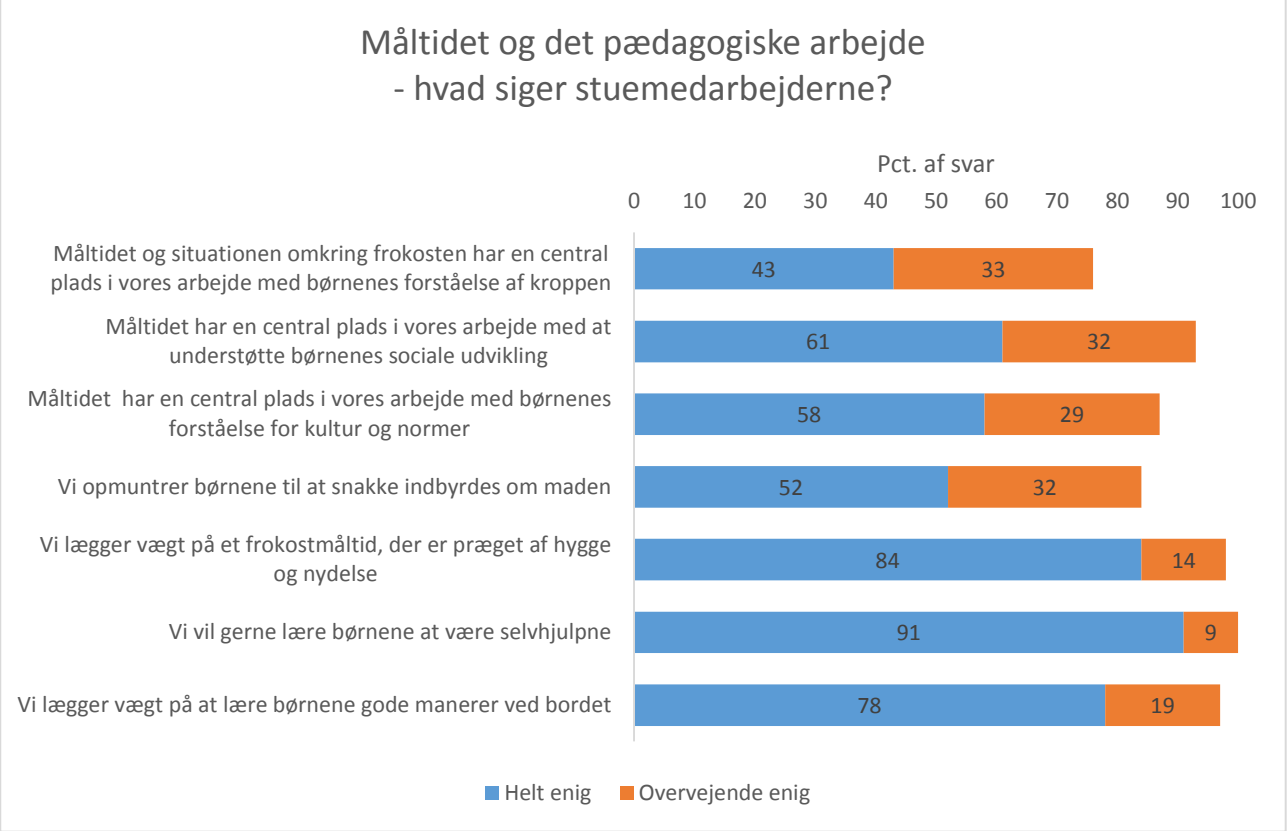


Kilde: Skema til køkkenmedarbejderen.

Det ses, at køkkenmedarbejderne overvejende har indtryk af, at der er faste rutiner og holdes bordskik. Mange mener også, at børnene opmuntres til at snakke om maden, og at de glæder sig til de ritualer, der er om måltidet. Når det gælder arbejdet med at sikre, at børnene forstår måltidet i en sundhedsmæssig og kulturel sammenhæng, er svarpersonerne mere usikre.

Spørger man det pædagogiske personale, er det den overvejende opfattelse, at måltidet og situationen omkring frokosten skal tænkes ind, når man tilrettelægger den pædagogiske praksis. Dette fremgår af Figur 6.4, som bygger på svar fra stuemedarbejdere.

Figur 6.4



Kilde: Skema til en stuemedarbejder.

Der er en tendens til, at personalet i institutioner med en frokostordning tillægger måltidet størst betydning i forhold til pædagogikken.

6.2 Beskrivelser fra institutionerne af situationen omkring måltidet

Beskrivelserne fra institutionerne drejer sig både om, hvordan børnene og de voksne sidder ved bordene, hvordan bordet dækkes, æstetikken, hvordan børnene indtages i det praktiske, og hvordan måltidet benyttes i forbindelse med pædagogiske aktiviteter.

6.2.1 Børn og voksnes fordeling ved bordene

En voksen ved hvert bord

"I videst mulig omfang sidder der en voksen ved hvert bord for at skabe en god atmosfære omkring måltidet og kunne hjælpe børnene til at snakke sammen og understøtte børnenes forskellige behov. Der er bordplan, hvor der er taget højde for, at man sidder sammen med kammerater og tilpasset børnenes forskelligheder og behov."

Bord til de største børn

"Der er 4 måltider. Vi sidder ved 3 borde på stuerne, således at de ca. 4 ældste børn sidder ved et lavt bord sammen med en voksen. De øvrige mindste børn sidder ved 2 høje borde på triptrap-stole eller bænk. Denne opdeling giver mulighed for at give de største børn ro til at prøve at øse op, og til at øve sig i at snakke lidt hyggeligt ved bordet."

Faste pladser og præsentation af maden

"Når der spises frokost på stuen, er børnene fordelt ved 3-4 borde. Børnene har faste pladser, når de sidder ved bordet, hvilket skaber ro omkring måltidet. Den voksne ved hvert bord præsenterer dagens menu for børnene.

Den voksne spiser med og kan være den første, der øser op og sender maden videre til "sidemanden". Der tages små portioner, fx ½ frikadelle og lidt af alt tilbehør. Maden er varieret, og der kan være nye smage, som vi skal vænne os til. Det er de voksnes ansvar at styre, hvor meget barnet øser op, og alle kan få mere, når deres tallerken er tom. Barnet bestemmer selv, hvad der skal på deres tallerken, de voksne kan opfordre til at smage. Det er vigtigt, at der ikke går megen mad til spilde."

Faste pladser, ro og forudsigelighed hos de 2-årige.

"Alle starter med hygiejne – toiletbesøg, vaske hænder, tørre næser, evt. bleskift

I roligt tempo guides børnene ind på deres pladser.

Børnene har faste pladser med billeder på, som er genkendeligt og giver ejerskab af pladsen. Dette skaber tryghed.

De voksne sørger for at være forberedt og lavet rullebordet klar. Der er billede på bordet af det barn, som skal dække bord den pågældende dag. Det skaber ro og forudsigelighed."

6.3 Læreplanstemaerne og måltidet

I mange beskrivelser henvises til de pædagogiske læreplanstemaer: alsidig personlig udvikling, sociale kompetencer, sproglig udvikling, krop og bevægelse, naturen og naturfænomener, kulturelle udtryksformer og værdier. Nedenfor er eksempler på hvorledes temaerne inddrages.

6.3.1 Krop og bevægelse

I institutioner med en frokostordning er der således 53 pct. af stuemedarbejderne, der er helt enige i, at måltidet har en central plads i arbejdet med forståelsen af kroppen. I institutioner uden frokostordning er det tilsvarende tal 33 pct.

Tre institutioner beskriver det fx således:

Krop og bevægelse

"At børnene udvikler deres finmotorik, når de f.eks. selv smører deres brød.

At børnene får en fornemmelse for "let" og "tungt", f.eks. når de selv henter en kniv/gaffel, og en tallerken af porcelæn.

At børnene udvikler deres sanser, syn, duft, smag."

Krop og balance

"Krop og bevægelse: Barnet bruger sin krop og balance, når det kravler op på Trip Trap-stolen. Barnet skal bruge sine "kræfter", når det skal bære en stak tallerkner hen på rullebordet. Barnet lærer, hvordan det skal holde på bestikket, når maden skal ind i munden. Som lille lærer barnet at få fat i maden på tallerkenen med fingrene og så ind i munden."

En institution beskriver et projekt, de har haft med fokus på netop krop og bevægelse.

Projekt: Krop og bevægelse

"Madværksted

I madværkstedet vil vi præsentere børnene for forskellige grøntsager og frugter. Noget, der er lidt anderledes end det, vi sædvanligvis ser i deres madpakker, noget, der ser anderledes ud og smager anderledes.

Hver gruppe har to dage i køkkenet. Den ene dag laver vi noget med grøntsager og frugt, den anden dag bager vi groft brød, og nogle gange brød med grøntsager i.

Vi vil snakke om, hvad der er sundt og usundt, hvad giver energi til musklerne og hjernen, og hvad giver ingen energi. Dette vil vi blandt andet gøre ved at lave collager og klippe billeder af sundt og usundt ud af blade og klistre det på en tegning af en madkasse for at vise, hvad der er sundt at have med i madkassen, og hvad der ikke er sundt i madkassen.

Vi vil også snakke lidt om, hvor produkterne kommer fra. Ikke bare fra supermarkedet, men fra markerne, træerne og dyrene. Vi skal prøve selv at kærne smør til vores brød og snakke om forarbejdning af forskellige produkter.

Hver dag synger vi nogle sange om mad, især om sund mad."

6.3.2 Den sociale udvikling

I institutioner med en frokostordning er 68 pct. af stuemedarbejderne helt enige i, at måltidet har en central plads i forhold til at understøtte den sociale udvikling. I institutioner uden frokostordning er det tilsvarende tal 54 pct.

Fællesskab/sociale kompetencer

"Børn, der spiser sammen, lærer af hinanden Det kan også styrke relationerne, fordi det skaber samhørighed at være sammen om måltidet."

Det sociale aspekt omkring borddækning og måltidet

"Borddækning
Det sociale aspekt: Børnene skiftes til at bidrage til fællesskabet ved at dække/rydde bord og hente mad

Måltidet
Det sociale aspekt: Børnene øver sig i at sende maden rundt, spørge hinanden, når de mangler noget, dele det, der er på fadene, holde maden på egen tallerken, ikke pille i andres mad og ikke proppe munden."

Den sociale relation under måltidet

"Måltiderne er af stor betydning for blandt andet barnets sproglige og sociale udvikling. I forbindelse med måltiderne befinder de sig i en social relation til andre – en relation, der gennem adfærd og samtale udtrykker samvær og kulturel identitet. Erfaringer viser, at tilstedeværelsen af en voksen person, der spiser sin mad sammen med børnene, skaber en yderligere ro og et indtryk af, at måltidet er relevant. Derfor vægter vi måltidet højt i børnehuset. Vi har til stadighed fokus på, hvordan vores måltider netop understøtter ovennævnte fx ved at være opmærksom på stemningen ved bordet, hvad gør den voksne."

6.3.3 Sproglige kompetencer

En institution har valgt en nærmere beskrivelse af den voksnes rolle for at understøtte måltidet som et læringsrum:

"Regler" omkring måltidet

"For at kunne understøtte vores intention om, at måltidet er et læringsrum med fokus på udvikling af blandt andet sproglige og sociale kompetencer, har vi valgt nedenstående "regler" omkring måltidet:

- *Den voksne forlader så vidt muligt ikke bordet under måltidet, men sørger for at have alt hvad der er brug for inden for rækkevidde.*
- *Den voksne har en rolig stemmeføring, der medvirker til ro omkring måltidet.*
- *Den voksne er rollemodel, i forhold til hvad der spises. Det vil sige at kostpolitikken for Bjergsted Bakker overholdes også af den voksne.*
- *Ved morgenbordet, hvor der er to voksne til stede, er der en klar fordeling af opgaver. Den ene sidder ved bordet sammen med de børn, der spiser. Det giver ro og mulighed for samtale ved bordet og for, at barnet kan få hjælp til fx at øve sig i at smøre et stykke rugbrød eller hælde mælk i koppen.*
- *Den anden voksne modtager børnene, vinker med børnene og hjælper dem i gang med enten at finde plads ved spisebordet, eller en anden aktivitet.*
- *De øvrige måltider foregår i læringsgruppen. Det vil sige en gruppe på omkring 8 børn og en voksen. På den måde kan den voksne koncentrere sig om børnene og ikke hinanden, som mange har en tendens til, hvis flere voksne sidder ved samme bord. Den voksne kan føre en rolig samtale med alle børnene ved bordet, og barnet får mulighed for at nyde sin mad i rolige omgivelser.*
- *Ved de lejligheder, hvor det ikke er muligt, at en voksen kan spise med en mindre gruppe, men fx 2 grupper, er det vigtigt så vidt muligt at fastholde intentionen om rolig samtale. Den voksne må forsøge at placere sig selv og børnene på en måde, der gør dette muligt."*

6.3.4 Kultur og normer

I institutioner med en frokostordning er der 68 pct. af stuemedarbejderne, der er *helt enige* i, at måltidet understøtter arbejder med forståelse af kultur og normer. I institutioner uden frokostordning er det tilsvarende tal 48 pct.

En institution beskriver det således

Kultur og traditioner

"Vi vil i videst muligt omfang præsentere forskellige retter for børnene, når vi har maddage. Vi vil bestræbe os på, at få børnene til at smage på maden, hvorefter de naturligvis kan fravælge at spise mere af det. Vi mener, at det er vigtigt i et forsøg på at få børn til at spise en varieret kost, at de bliver præsenteret for denne. Ved vores maddage vil vi tage hensyn til religiøse forhold.

Vi vil ved højtider tilbyde børnene nogle af de madtraditioner, der findes i Danmark i forbindelse med disse."

Hvis vi ser nærmere på aktiviteterne under måltidet, har børnenes alder betydning.

6.3.5 Børn i vuggestuealderen

Ser vi på de mindste børn, er beskrivelserne her præget af, at børnene prøver så meget som muligt, samt det vigtige i at skabe ro og god stemning omkring bordet.

Små glaskander, så børnene selv kan hælde vand og mælk

"Vasker hænder, og hjælper med at dække bord. Børnene tager selv tallerkener, glas, bestik og hagesmæk og sætter sig der, hvor de vil sidde og spise. Maden er anrettet i små skåle og fade, så børnene kan se og dufte maden og selv tage maden op på tallerknerne. Der er små glaskander, så børnene selv kan hælde vand og mælk op i glasset. Efter maden bringer børnene deres service hen til rullebordet og går ud på badeværelset med deres hagesmæk. Nogle børn er med til at vaske bordene og feje bordet."

Mulighed for at lære madens konsistens og redskaber at kende

"Der lægges bl.a. vægt på, at det enkelte barn får et smagfuldt og sanset måltid. Barnet skal have mulighed for at lære madens konsistens og redskaber at kende og især kende sine egne behov for sult og mæthed. En stor del af måltidet er at tale om, hvad vi spiser, om vi kan lide det, eller noget af det, og hvad vi vil have mere af."

Altid mulighed for at forsøge med ske eller gaffel

"De mindste børn får lov til at spise med fingrene, men der er altid mulighed for, at de kan forsøge sig med ske eller gaffel. De større børn skal spise deres varme mad med gaffel eller ske.

Under måltidet snakker den voksne med de børn, som vedkommende spiser med netop den dag, og vi forsøger at undgå, at de voksne snakker sammen ind over hovederne på børnene.

Når de fleste er færdige med at spise, bliver der hentet våde vaskeklude, som børnene selv forsøger at tørre ansigt og hænder med. De voksne hjælper, hvor der er brug for det, og børnene bliver derefter bedt om at skubbe deres stol ud fra bordet og kravle ned fra stolen. Derefter skal børnene gå hen til skraldespanden og smide deres vaskeklud ud."

De store børn rydder op efter sig selv

"I vuggestuen starter måltidet ved, at børnene kaldes til bordet, maden hentes, der dækkes bord, og der skabes ro ved, at alle sidder ned og starter måltidet sammen. Efter måltidet rydder de store børn op efter sig selv."

Samtale rundt om bordet

"I vuggestuen har børn og voksne faste pladser, da de små børn har brug for forudsigelighed ved det at vide, hvor de skal sætte sig, og eventuel forvirring og konflikter undgås.

Vi sørger for at samtale rundt om bordet og ikke på tværs i lokalet, og vi er bevidste om, at vi som voksne har et ansvar for at gøre det rart, roligt og trygt."

Også selv om det sviner lidt

"I vuggestuen øves barnet i selv at kunne spise med ske og drikke af en kop. De børn, som kan, får selvfølgelig lov, også selv om det sviner lidt. De ældste børn hjælper med oprydningen og lægger selv hagesmækken i vasketøjskurven og stiller eventuelt koppen til vask."

6.3.6 Børn i børnehavealderen

I børnehavealderen gør mange rigtigt meget ud af, at bordet gøres veldækket, og at stemningen er god omkring måltidet. Børnene inddrages på forskellige vis afstemt efter deres alder. Institutionerne beskriver, hvordan børnene fx nogle steder præsenterer maden for deres venner, hvordan nogle deltager i at bringe maden og selv rydder op, og hvordan man synger sange og tæller og husker farver.

Ved bordet tales om forskellige ting, og fantasien får frit løb

"Inden frokost rydder vi op på stuen, og børnene går på toilettet og vasker hænder. Hvert barn pakker sin mad ud og lægger den på en tallerken, affald og andet puttes i skraldespanden. Vand/mælk drikkes af gennemsigtige glas. Der er servietter i holder på hvert bord. Børnene oplever at blive inspireret af hinandens forskellige mad. Ved bordet tales om forskellige ting, og fantasien får frit løb. Når alle har pakket maden ud og er parate til at spise, bliver der ofte sat en spilledåse på bordet. Spilledåsen kan altid fange børnenes opmærksomhed, så der bliver ro, og barnet der har dækket bord kan sige "Vær-så-god".

Det barn, der har eftermiddagsmad med, hjælper til med at bære frugt og brød ned fra køkkenet sammen med et par kammerater. Når alle er samlet til eftermiddagsmad, fortæller barnet, hvad han/hun har med."

Barnet lærer at hjælpe andre og se andres behov

"De faste pladser og faste voksne ved de enkelte borde giver barnet tryghed, så det kan rette sin fulde opmærksomhed omkring at spise sin mad. Barnet opbygger sin ansvarsbevidsthed ved på skift at deltage i borddækning for alle børnene på stuen, Ligesom barnet får styrket sit selvværd, når de mestrer de daglige rutiner i forbindelse med spisningen.

Barnet lærer de andre børn ved bordet rigtig godt at kende, de lærer andres grænser og at give udtryk for deres egne. Barnet lærer at hjælpe andre, at se andres behov, fx "tænke på at sidemanden også kan være tørstig og række vandet til ham".

Når barnet sidder ved bordet sammen med andre børn, lærer det, hvordan omgangstonen/måden at tale sammen på er. Barnet øver sig i at lytte og at vente på deres tur til at bidrage til samtalen.

Hver dag hjælper børnene på skift med til at dække bord til alle børn på stuen. Børnene tæller, hvor mange der er til frokost denne dag, så de ved hvor mange tallerkner og kopper, de skal have på rullebordet.

Barnet lærer "bordskik", at sidde ordentligt på stolen, spise med kniv og gaffel og hælde vand fra kanden op i koppen. Barnet får fornemmelse for størrelse, rumfang og vægt og samtidig udviklet deres øje-/håndkoordination. Med tiden bliver barnet bevidst om, hvilken hånd det falder det mest naturligt at bruge. Barnet udvikler sin hånddominans.

Når vi spiser, taler vi om "vores" og andre landes madkultur."

Vi voksne er børnenes gode eksempler

"Børnene hjælper med at dække bord til frokosten, hvor børn og voksne spiser sammen. Der er kniv og gaffel på bordene som tilbud til børnene. Børnene må gerne tage en mad fra deres madkasse på andre tidspunkter i løbet af dagen. Vi forlanger dog, at børnene sidder ved bordet og spiser.

Der vaskes hænder, inden der spises. Børnene skiftes til at sige værsgo. Der skal være en rolig og hyggelig atmosfære omkring måltiderne. Vi lærer børnene gode manerer. Spise pænt, række tingene videre til hinanden, ikke snakke med mad i munden, blive siddende ved bordet, snakke stille og roligt med hinanden. Dette lærer vi børnene ved, at vi voksne er børnenes gode eksempler. Vi accepterer, at børnene ikke er sultne, men forlanger, at de sidder med til bords sammen med de andre. Der børstes tænder efter frokosten."

Børnene vænnes til at hjælpe hinanden

"Børnehavebørnene inddrages i borddækningen, og alle børn rydder op efter sig. Børnene vænnes til at hjælpe hinanden, spørge efter det, man mangler, og række noget til en anden. De øver sig i selv at smøre rugbrødet, og nogle vil gerne spise med kniv og gaffel."

Rimelig bordskik, men der kan også grines og pjattes

"Frokost i børnehavnen: Når alle er klar omkring bordet, bliver der sagt "vær så god", og måltidet starter. Vi kræver ikke, at børnene skal sige "Tak for mad", men de fleste siger, " nu er jeg færdig", "mæt" eller "tak for mad".

Vi holder en rimelig bordskik, men der kan både pjattes og grines. Vi vil gerne have, at børnene bliver siddende ved bordet, mens de spiser, når de altså ikke lige skal på toilettet e.l.

Vi har ingen regler om, i hvilken rækkefølge maden skal spises. Jo færre regler, vi har, jo færre konflikter giver det, og hvis børnene er sultne, skal de nok spise.

Hvis børnene ikke er sultne, tvinger vi dem ikke til at spise. Magtkampe om mad får som regel tingene til at gå i hårdknude. Langsomt spisende børn har mulighed for at sidde længere tid.

Når børnene er færdige med at spise, skal de rydde op efter sig selv. Tallerken, bestik og kop skal stilles på rullebordet."

Børnene vælger selv, hvor og med hvem de ønsker at spise

"Børnene finder selv deres madpakke og dækker op til dem selv med tallerken og kop. Afrydningen sørger børnene også selv for.

Der tilbydes minimælk (sundhedsstyrelsens anbefaling) og vand til frokosten.

Børnene vælger selv, hvor og med hvem de ønsker at spise."

Børneinddragelse, madmod og bordskik

"Børnene inddrages i borddækning. Er med til at hente madvognen i køkkenet, hvor de kan se foto af maden, som de skal præsentere for deres venner. De øser selv op, med opmuntring fra pædagogerne om at smage på det hele. (Hvis barnet intet kan lide af det, der bliver serveret, bliver de tilbudt et stk. rugbrød med smør). Vi arbejder med madmod, som betyder at børnene smager og inspirerer hinanden, alle voksne spiser det samme som børnene. Vi holder bordskik (afstemt efter hvor gamle børnene er)."

Dukseopgaven

"Dukseopgaven går ud på i fællesskab at afrydde bordene i køkkenet, tørre af, stole op og feje. Storegruppen får klargjort et rullebord med service og dagens mad, som bliver kørt i geo hvor storegruppen spiser. Efter endt måltid sørger det enkelte storgruppebarn selv for at få rester i skraldespanden, og sit service tilbage på rullebordet."

Hagesmækkefarver og en lille sang, inden vi spiser

"*Mens der er nogen i køkkenet efter mad, har de andre voksne på stuen fået placeret børnene rundt om bordene og givet dem hagesmækker på. Der bliver ofte snakket om, hvilke farver hagesmækkerne har, og der er måske også tid til at synge en lille sang eller fx snakke lidt om, hvad der er sket i løbet af formiddagen.*

Den voksne rækker barnet en tallerken og en kop og fortæller barnet, hvilket af de andre børn på stuen der skal have tingene. Sådan bliver man ved, til alle børn og voksne på stuen har fået. De børn, der har overskud og tålmodighed til at hjælpe mere, får også bestik, som de deler ud til alle. De hjælper evt. også med maden. Den voksne vurderer, om maden er for varm til, at børnene selv kan øse op, men hvis den ikke er, får børnene på skift lov til at tage kartofler, sovs osv. De voksne giver de mindste børn mad. Når maden er øst op, prøver barnet selv at skære maden ud under vejledning af den voksne, og der gives naturligvis den fornødne hjælp, hvis der er behov for det.

De dage, hvor vi får rugbrød, forsøger børnene selv at smøre deres mad. Børnene hælder også vand op i deres kop fra en lille kande. Til de mindre børn, har den voksne sørget for, at der ikke er mere vand i kanden, end der kan være i koppen, men de større børn får at vide, at der er meget vand i kanden, og at de derfor skal passe på med at hælde så meget op."

Tæller og husker farver

"Før vi spiser frokost, vasker vi hænder, og børnene sætter sig på deres garderobeplads. Det gør vi for at skabe ro og fokus på, hvad vi skal nu. Tit har børnene været i aktivitet eller på tur, og nu skal der ske noget andet, nemlig spisning. En voksen dækker vort rullebord og henter maden i køkkenet, tit sammen med 1 eller flere børn, der hjælper med at dække bord. Imedens bliver der i garderoben leget "lille hund" . Når middagen er klar, tæller dem, der har hjulpet med at dække bord, alle børnene i garderoben, og hjælperne skiftes til at sige en farve, og hvis man har tøj i den farve, må man gå ind og sætte sig ved middagsbordet. I

garderoben skaber vi en fællesskabsfølelse mellem de børn, der har lavet forskellige ting til formiddag. Nu er vi sammen alle sammen og skal sammen ind og spise. Samtidig har vi mulighed for at øve at tælle og huske forskellige farver.

Vi bestræber os på, når det er muligt, at der sidder en voksen med ved hvert bord og er ligesom vært. Dette kan lade sig gøre, når børneantallet er til at spise omkring 3 borde og vi er 3 voksne. Ellers spiser de store klubbørn for sig selv, og de voksne sidder ved de mindste børn.

Maden er serveret på små fade og mælken i små kander, og børnene tager selv maden og mælken og sender den videre. Det øver dem i at kunne selv og hjælpe hinanden og samtale. Vi er en social gruppe rundt om et bord, og vi har måltidet som fælles fokuspunkt. Der er meget læring gemt i det at spise sammen."

Mange af beskrivelserne taler om vigtigheden af ro og trykhed inder måltidet. Nedenstående er et eksempel på, hvordan man sætter æstetikken under måltidet højt.

Det æstetiske måltid

"Vi sørger for at sætte stemningen ved blandt andet at dæmpe lyset, lægge dug på bordet, servietter i glas eller sætte fyrfadslys på bordet – vi ændrer bordet, så det tydeligt har en anden funktion, end da vi tidligere sad ved det og lavede puslespil.

For at fuldende den samlede æstetiske madoplevelse har vi valgt at bruge porcelænsservice.

Vi sørger for at have god tid til måltidet og undgå unødvendige forstyrrelser, så alle har tid og ro til at nyde maden og at blive mætte. De børn, som spiser langsommere, skal have mulighed for dette.

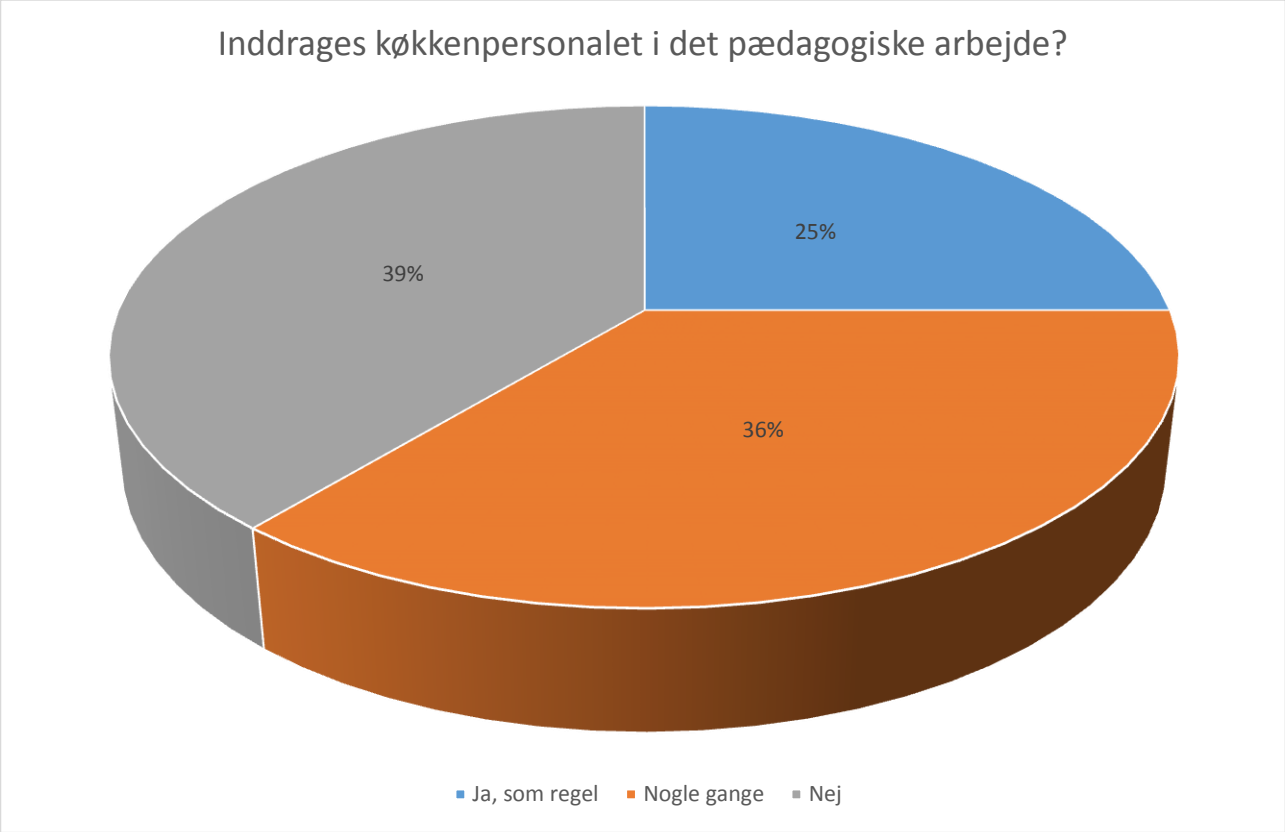
Vi taler sammen og er nærværende overfor børnene, og motiverer børnene til at sidde lidt længere. Dette giver en ro for alle, og tit bliver der smagt på lidt ekstra.

For at skabe en intimitet, nærhed og hygge omkring måltidet har vi valgt at sidde i mindre grupper og spise."

7. Samarbejde mellem det pædagogiske personale og køkkenpersonalet

Det er kun et mindretal af institutionerne, der fast inddrager køkkenpersonalet i det pædagogiske arbejde. Det fremgår af Figur 7.1[11].

Figur 7.1



Kilde: Skema til en stuemedarbejder.

I beskrivelserne fra institutionerne er der eksempel på, hvordan køkkenpersonalet inddrages. Nogle steder inddrages køkkenpersonalet direkte, andre steder mere indirekte

Udvikle læring og viden om madfabrikation

"Køkkenpersonalet planlægger deres opgaver, så de kan tage børnene med i nogle af processerne for at udvikle læring/viden om madfabrikation. Udvikling af børnenes evne til at deltage i bearbejdningen af råvarerne, og udvikling af børnenes viden. Det betyder større opmærksomhed på maden som en væsentlig del af børnenes hverdag. Endvidere samarbejde mellem køkkenpersonale og det pædagogiske personale."

[11] Som alene bygger på institutioner med en køkkenmedarbejder.

Krydre varieret og spændende tilbehør

"Vi mener, at en god måde at give børnene lyst til den sunde mad på, er at give dem gode smagsoplevelser. Så maden skal smage forskelligt, og vores køkkendame gør meget ud af at krydre maden varieret og sørge for spændende tilbehør til maden."

Køkkenpersonalet understøtter personalet i vuggestuen

"For at understøtte børnehavebørnene i at fortælle om maden, og for at personalet i vuggestuen kender til dagens mad, har vi lavet en aftale om, at personalet spørger ind til maden, når den hentes i køkkenet. Ofte kan man selv se, hvad maden indeholder, men det er vigtigt, at vi kan fortælle børnene om de ingredienser der er i fx suppe, og hvilken slags fisk, vi spiser, så en fisk ikke blot er en fisk. Køkkenpersonalet understøtter kendskabet ved at skrive dagens menu op på køkkenets infotavle til forældre."

Måltidspolitikken udarbejdes i samarbejde

"Der tages udgangspunkt i 5 dogmer: 1.) Den kulinariske kvalitet 2.) Råvarekvalitet 3.) Værtskabet 4.) Ernæring 5.) Ansvar og arbejdsglæde.

Måltidspolitikken er udarbejdet af køkkenmedarbejdere og en pædagog fra hver afdeling og pædagogisk leder."

Lederen og køkkenpersonalet sikrer "det sunde måltid"

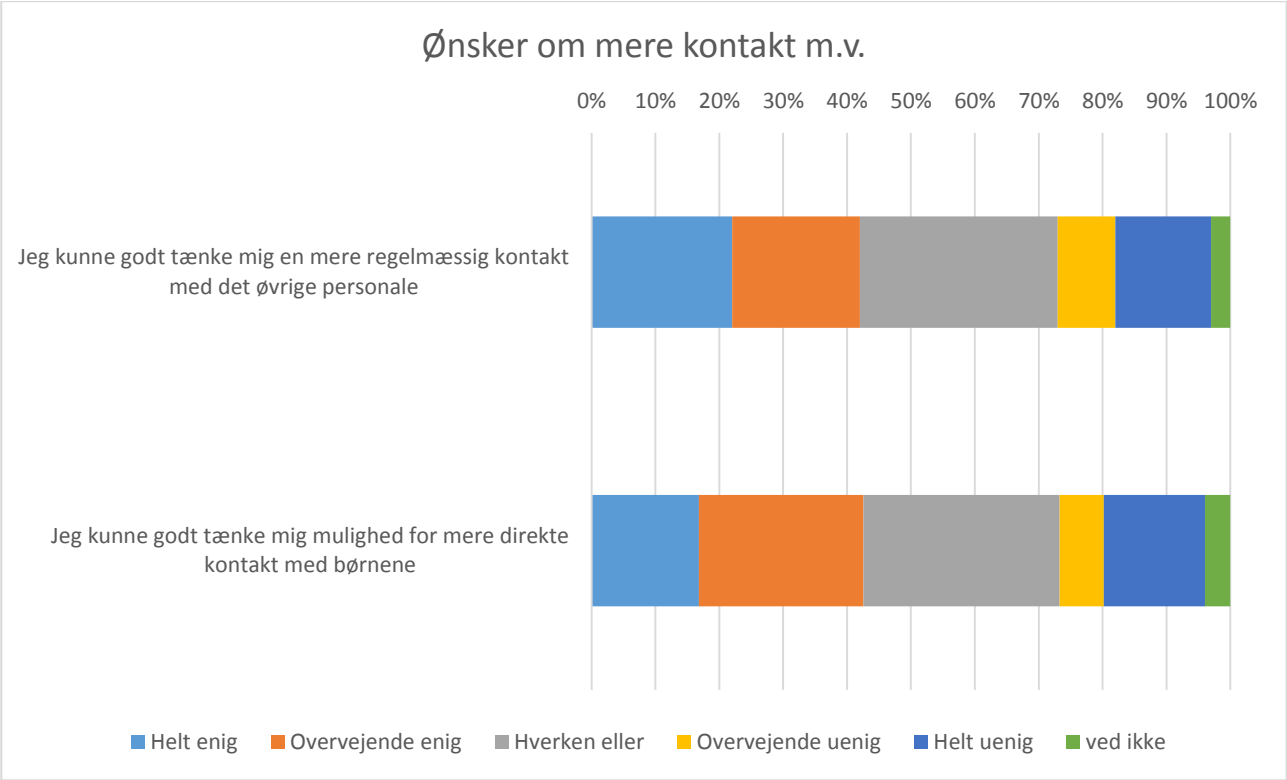
"Der er ansat 2 uddannede køkkenmedarbejdere til at lave maden, og de er sammen med lederen garanter for "det sunde måltid". Kosten følger de overordnede retningslinjer og anbefalinger for sammensætning og kvalitet, ligesom køkkenpersonalet holdes ajour med seneste nyt bl.a. via Vejle Kommunes kostkonsulent, kurser, temadage og udveksling af viden blandt køkkenpersonalet i kommunens øvrige institutioner."

Altid mulighed for snak om kosten

"Madplanen hænger ved køkkenet, og forældrene er altid velkomne til at kigge på den og få en snak om kosten med køkkendamen."

Endelig er køkkenmedarbejderne blevet spurgt, om de kunne ønske sig mere kontakt med personale og børn. Svarene fremgår af Figur 7.2.

Figur 7.2



Kilde: Skema til køkkenmedarbejderen.

Det bemærkes, at en del køkkenmedarbejdere måske mener, at de allerede har en god kontant med personale og børn og derfor ikke behøver mere.

Endelig er køkkenmedarbejderne blevet bedt om at fortælle, hvad man bør lægge vægt på i forhold til arbejdet i institutionernes køkkener, og hvad FOA evt. bør satse på. 62 har svaret. Her er et udsnit:

At der er mulighed for at lave rigtig mad! Ikke halvfabrikata og nemme løsninger. Børnene skal vide, hvad der er sundt, hvordan det laves, og hvor råvarerne kommer fra.

At det bliver højt prioriteret at lade børnene komme i køkkenet, og hjælpe med den daglige mad. At køkkenet bliver set som den "5." stue ... At være med i spisesituationen, så man kan danne sig et indtryk af hvad børnene "siger" til denne ret ... Alt dette kniber i denne børnehave ... FOA: Nogle kurser som er lavet til både pædagoger og køkkenpersonale omkring vigtigheden af spisesituationen, så de/vi hører og lærer det samme ... At kommunen lader køkkenfolket samles et vist antal gange om året for at sparre sammen omkring udfordringer, ideer osv. Kunne godt tænke mig efteruddannelse i bespisningen i daginstitutioner sammen med andre institutioner i kommunen

At maden ikke "bare er mad", der skal overstås for at komme videre til næste punkt ... At pædagogerne får en større forståelse for maden.

Bare, at man er med i udvikling af køkkenet, og man bliver en del af den personalegruppe, der er i børnehaven.

Daginstitutionerne kan i høj grad være med til at planlægge tiden således, at man som køkkenpersonale kan få lov til at spise sammen med børnene og dermed få et bedre indtryk af, hvordan børnene modtager maden. Derudover tænker jeg, at det ville være en fordel for køkkenpersonalet, hvis vi i højere grad bliver inddraget i møder med den øvrige personalegruppe – også selv om indholdet i højere grad er af pædagogisk karakter. Så får man også et bedre indtryk af, hvad der foregår i institutionerne og en følelse af at "høre til" og være en del af en personalegruppe frem for bare at være sin egen i køkkenet.

Det tværfaglige samarbejde mellem køkkenpersonale og det pædagogiske personale.

Det ville være dejligt at kunne inddrage børnene mere i madlavningen/tilberedningen, men det kræver, at køkkenet er indrettet dertil.

Flere timer til køkkenpersonale, så man kunne nå at forberede lidt eftermiddagsmad.
I vores børnehave er der stor kontakt mellem alt personale, børn og køkken. Det kunne ikke ønskes bedre :-)

En holdning om økologi fra kommunens side ville være dejlig og selvfølgelig også, at man prioritere maden højt i institutionerne.

Jeg har stor kontakt med båd børn og personale. Bedre udstyr i køkkener i form af køkkenmaskiner, opvasker m.v., som kan hjælpe med at effektivisere arbejdet og begrænse det fysiske arbejde.

Jeg synes, at køkkenerne og køkkenpersonalet skal inddrages mere i tværfaglige samarbejder som f.eks. pædagogisk læring omkring andre lande og deres mad. Man bør udnytte den resurse og den læring, der er i køkkenet.

Køkkenerne bliver større og større, og dermed bliver de mere til et industrikøkken fremfor et køkken med plads til pædagogisk arbejde. Jeg skal producere meget mad på kort tid og har derfor ikke tiden til at være en del af børnenes verden. Før jeg fik nyt køkken var jeg meget mere en del af huset, hvorimod jeg nu føler mig som en "særlig" enhed i institutionen. Jeg bliver ikke ret tit inviteret til personalemøderne (som før), det er jeg ærgerlig over. Der skal være fokus på, at køkkenet er en vigtig del af en velfungerende institution, og at der skal sættes pris på os i køkkenerne, så vi også trives. Lønmæssigt vil det også være rart, at man kan komme højere op i løntrin – at jeg som f. eks. kok kan få mere i løn pga. længere uddannelse ...

Mere info til pædagogerne/medhjælpere. Især omkring, hvordan man selv er positiv over for maden for at sælge det bedst mulig til børnene.

Samarbejdet mellem køkken og pædagogisk personale kan være udfordrende. Der ligger mange tanker bag det enkelte måltid, og dette skulle gerne videre formidles af pædagogerne. Dette er langt fra tilfældet.

Tid! Det kræver tid at planlægge gode menuer, hvor der er taget højde for, at børnene kan være med. Samtidig skal budget, økologi, allergi og anden etnisk baggrund jo også skal have opmærksomhed. Jeg ved ikke, om FOA kan forhandle mere tid til os ernæringsassistenter, men måske skabe et netværk, hvor vi kunne dele erfaringer.

Vi har rigtig gode arbejdsforhold i den institution, jeg arbejder i, så der er intet at sætte en finger på. Dog ville jeg ønske, at lønnen var væsentligt højere. Her kan der i hvert fald kæmpes for bedre vilkår.

Måske, at personalet, som spiser med børnene, kunne komme til temadage i madkultur, eller mindre kurser.

Bilag

Metode

Undersøgelsen benytter forskellige kilder:

Spørgeskemaundersøgelse til ledere og stuemedarbejdere

I tilslutning til undersøgelsen Daginstitutionernes Hverdag 2016 er spørgeskemaer til såvel leder som stuemedarbejder udvidet med ekstra spørgsmål vedr. kosten og måltidet. En del af disse spørgsmål er udarbejdet i samarbejde med professor Bent Egberg Mikkelsen, Klinisk Institut ved Aalborg Universitet i København, der arbejder med offentlig ernæring.

Undersøgelsen er gennemført som elektronisk spørgeskemaundersøgelse i januar-februar 2016. Udgangspunktet har været en adressefortegnelse fra Danmarks Statistik over vuggestuer, børnehaver og aldersintegrerede daginstitutioner pr. oktober 2014[12]. Ved at tage udgangspunkt i 2014-opgørelsen kommer de helt nye daginstitutioner ikke med. Det forekommer rimeligt, at helt nye daginstitutioner ikke indgår.

Spørgeskemaer er testet i udvalgte daginstitutioner, og daginstitutionernes e-mail adresser er indhentet via de kommunale hjemmesider og daginstitutionernes hjemmesider.

Daginstitutionerne er blevet bedt om at udfylde to spørgeskemaer:

– Et henvendt til lederen. Det vil for daginstitutioner med områdeledelse sige den pædagogiske leder/afdelingsleder af den lokale enhed.

– Et henvendt til en medarbejder på en stue. For at opnå statistisk tilfældighed er lederen blevet bedt om at give skemaet videre til den stuemedarbejder, hvis navn kommer først i alfabetet, på den stue, som kommer sidst i alfabetet.

Der er fundet e-mailadresser til 2905 daginstitutioner. I tallet er fraregnet daginstitutioner, hvor der ikke er fundet en virkende e-mailadresse, og daginstitutioner, der efterfølgende har meddelt Bureau 2000, at daginstitutionen fx er nedlagt. Der er modtaget 778 besvarede lederskemaer, hvilket giver en svarprocent på 27.

[12] For Aarhus Kommunes vedkommende er adresserne fra Danmarks Statistik suppleret med daginstitutioner indhentet via den kommunale hjemmeside. Det skyldes, at Aarhus Kommune i indberetningen til Danmarks Statistik anvender områder i stedet for daginstitutioner for de kommunale daginstitutioners vedkommende.

Der er modtaget svar fra daginstitutioner i 94 ud af landet 98 kommuner. I Tabel 8.1 sammenlignes besvarelserne i spørgeskemaundersøgelsen med tal fra Danmarks Statistik med hensyn til geografisk fordeling.

Tabel 8.1 Fordeling af børn under skolealderen på regioner i undersøgelsen og i Danmarks Statistiks ressourceopgørelse

Region	Undersøgelsen	Danmarks Statistik 2014
	Pct. af børn	
Hovedstadsområdet	39,1	38,1
Bornholm	0,4	0,4
Region Sjælland	15	12,9
Det fynske område	7,7	6,8
Sydjylland	8,9	11,4
Midtjylland	22,1	22,9
Nordjylland	6,7	7,6
I alt	100	100

Kilde: Data fra lederskemaet sammenholdt med data fra Statistikbanken.

Ud fra denne og tilsvarende sammenligninger konkluderer Bureau 2000, at undersøgelsen er repræsentativ på landsplan.

Deltagelsen fra stuemedarbejdere er noget lavere, hvilket hænger sammen med, at formidlingen er sket gennem to led. Der er modtaget 451 stueskemaer, hvilket svarer til en svarprocent på 16. Bureau 2000 vurderer, at også besvarelserne fra stuemedarbejderne er repræsentative på landsplan. Der kan imidlertid være en mindre usikkerhed omkring den præcise størrelse af de forskellige undersøgelsesresultater.[13]

For at belyse hvordan sammenhængen er mellem måltidet og den pædagogiske praksis i øvrigt, har Bureau 2000 indhentet en række praksisbeskrivelser fra institutioner, der har medvirket i Daginstitutionernes Hverdag 2016. Disse 27 meget forskellige praksisbeskrivelser er anvendt som eksempler i rapporten og giver et nærmere indblik i, hvordan – og hvor forskelligt – der arbejdes med kost i danske daginstitutioner.

Spørgeskemaundersøgelse til køkkenmedarbejdere

Bureau 2000 har i august 2016 gennemført en spørgeskemaundersøgelse blandt daginstitutionernes køkkenmedarbejdere. Spørgeskemaet er gennemført online, idet lederne har fået en opfordring til at formidle henvendelsen videre til køkkenmedarbejderen.

Der er udsendt invitationer til institutioner, der i "Daginstitutionernes Hverdag 2016" har oplyst, at de har en køkkenmedarbejder, og til institutioner i kommuner, hvor alle får mad.

Der er udsendt 937 invitationer og modtaget 195 besvarelser – en svarprocent på 21. Svarprocenten gør, at der er en vis usikkerhed omkring resultaterne. Alligevel er undersøgelsen efter Bureau 2000s opfattelse egnet til at give et billede af køkkenmedarbejdernes arbejdsforhold og oplevelse af deres arbejde.

[13] Se nærmere analysen heraf i "Daginstitutionernes Hverdag 2016"

Kommunerundspørgen

I tilslutning til Bureau 2000s kommunerundspørge nytår 2016 er kommunerne (pladsanvisningerne) blevet spurgt om frokostordninger m.v. Alle landets kommuner er med i denne undersøgelse, hvis begrænsning dog er, at de kommunale pladsanvisninger nok kender rammerne for frokostordningerne, men ikke den nærmere udformning i institutionerne.