
Alle Børn Spiser

Sammendrag af forskningsevalueringen af den kollektive gratis måltidsordning på Læsø Skole

Rose Langhof & Bent Egberg Mikkelsen

Institut for Geovidenskab
og Naturforvaltning
Københavns Universitet

Contents

Forord	3
1 Sammen drag	4
2 Indledning	5
3 Formål	5
4 Metode	5
5 Resultater – her er man nået langt	6
5.1 Mange fordele – mange interessenter	6
5.2 En bedre læring – et bedre undervisningsklima?	6
5.3 Bedre trivsel gennem frokosten?.....	7
5.4 Sundhed og ernæring er vigtig - men	7
5.5 En ny ordning – en ny maddannelse og kultur	9
5.6 En ny maddannelse – med lærerne som drivkraft?.....	10
5.7 Den nye skolefrokost – i børnehøjde.....	11
5.8 Skolefællesskabet – set med elevøjne	12
5.9 Den kulinariske profil - og grøntsagerne.....	12
5.10 Den nære løsning – med lokale fordele	13
5.11 Udviklingsprocessen – eget køkken eller ud i byen?	16
5.12 Ingen frokost ordning uden fokus på madspild?	16
5.13 En ny slags undervisning i maddannelse og klima?	17
5.14 Maden og skolefællesskabet.....	18
5.15 Færre konflikter – bedre trivsel?	19
5.16 Lærer involvering og måltidspædagogik som hjørnesten?.....	20
5.17 Alle Børn Spiser - mere end et slogan.....	20
5.18 Et bidrag til en ny fødevaretryghed?	21
5.19 Et bidrag til den lokale fødevareøkonomi?.....	22
5.20 Et bidrag til en særlig Læsø identitet?	22
6 Resultater - her kan man nå længere	23
6.1 En god start - men dokumentation er stadig vigtig	23
6.2 Skolemad kræver ny skemalægning	24
6.3 Skolemaden, menuerne, kødet og planterne	24
6.4 Forandringen - alt nyt er svært og kræver tid.....	26
6.5 Mere elevindflydelse på ordningen?	26
6.6 Lokale løsninger og forsyningssikkerhed	27
6.7 Uudnyttede potentialer i undervisningen?.....	27
6.8 Lidt fisk og tang – alt godt fra havet omkring Læsø.....	28
7 Summary :.....	29

Forord

Denne rapport er et sammendrag af den forskningsbaserede evaluering som er foretaget af den kollektive måltidsordning på Læsø Skole. Evalueringens arbejdstitel er Alle Børn Spiserundersøgelsen. Ordningen er gratis for brugerne og finansieret af kommunen. Det praktiske forskningsarbejde er udført af Cand. Tech Al Rose Langhof fra Københavns Universitet i samarbejde med professor Bent Egberg Mikkelsen, Institut for Geovidenskab og Naturressourceforvaltning. Formålet med undersøgelsen er at evaluere de oplevede såkaldte medfordele og potentielle negative effekter af Danmarks første gratis skolefrokostprogram på Læsø, når de vurderes af en række legitime interessenter i nærheden af skolemadsprogrammet og dets forsyningskæde. Studiet anvender to forskellige former for dataindsamlingsmetoder: individuelle interview med lærere, skoleledelse og fokusgrupper/gruppeinterview med elever. Fokus for dataanalysen er at forstå, hvilke fordele der identificeres af flere interessenter, og hvordan disse fordele kan lokaliseres i en integreret fødevarer systemtilgang. Resultatet af undersøgelsen formidles som 3 forskellige projekter. Dels udgør evalueringen KU speciale for Rose Langhof, dels formidles den fulde undersøgelse som en videnskabelig artikel på engelsk og dels formidles den som nærværende sammendrag på dansk som nærværende uddrag og sammenfatning, som er udarbejdet på dansk.

Rose Langhof & Bent Egberg Mikkelsen
Maj 2024

1 Sammendrag

Undersøgelsen viser at det er lykkedes at udvikle en velfungerende model for en gratis skolemadsordning, som udfolder sig omkring ønsket om at skabe mere trivsel, velvære, læringsklima og social sammenhængskraft. Centralt i ordningen står, at det er lykkedes at skabe en ordning som omfatter en pædagogisk indsats omkring frokosten og som bygger på en aftale med lærerne omkring selve måltidssituationen og spisepausen. Skolen har afprøvet forskellige modeller for hvordan frokostpausen skal gennemføres rent praktisk, men tilbage står at der er bred enighed blandt lang række aktører om at det lykkedes at skabe en ny bevidsthed om og anerkendelse af hvad skolemad i grunden kan. At en måltidsordning kan være et væsentlig bidrag til at skabe nye værdifulde skolefællesskaber og en ny fornemmelse af fødevarertryghed. Det er samtidig lykkedes at skabe en ordning, hvor interessenterne finder at der er væsentlige læringsmæssige gevinster og at der opnås et bedre socialt og undervisningsmæssigt klima i klasseværelset. Selve processen omkring indførelsen har i stor udstrækning været drevet af skolebestyrelsen og været karakteriseret af en bred dialog i lokalsamfundet mellem mange forskellige interessenter og over en relativt kort periode i forbindelse med det forrige kommunalvalg. Selve den administrative proces omkring indførelsen har været præget af en relativt pragmatisk tilgang og et udtalt ønske om at ned-bureaukratisere selve processen for at sikre en kort vej fra beslutning til implementering. Det gælder ikke mindst i spørgsmålet omkring udvælgelsen af leverandør. Det har samtidig betydet at kommunen har valgt ikke at opbygge sin egen køkkeninfrastruktur, men i stedet satsset på at udnytte eksisterende ressourcer. Centralt i indførelsen har også stået ønsket om at skabe en forsynings- og leveringssikkerhed, som skal sikre at skolemadsordningen opnår en vist robusthed. Med til ned-bureaukratiserings bestræbelserne har ganske tidligt i processen stået ønsket om at gøre ordningen gratis. Dels for at sikre bred deltagelse og opnåelse af de positive sociale-, trivsels- og læringsmæssige effekter for alle, som man havde ønsket og forudset. Beregninger tidlig i forløbet viste at en betalingsordning ville være administrativt for tung og at den risikerede at tage penge fra selve den ønskede kerneydelse. Resultaterne viser også, at der er en overvejende positiv vurdering af effekterne blandt en bred kreds af interessenter herunder ikke mindst potentialet i at udvikle elevernes maddannelse og interesse i at smage på nye typer af fødevarer. Undersøgelserne har også i identificeret et bredt sæt af succeskriterier når det gælder måden hvorpå fremtidige ordninger vil kunne evalueres. Med andre ord viser undersøgelsen, at der er værd at spørge en bred kreds af interessenter til råds, når man skal designe forskningsmæssige undersøgelser hvor man kigger på effekter, fremfor at blot at lade en vurdering af effekterne bero alene på teoretiske overvejelser. På den baggrund er undersøgelsen også et eksempel på hvordan samskabelse er fremtidens skolemad kan tænkes at kunne finde et sted. Selvom ambitionen har været at se meget bredt på de positive effekter og udviklingspotentialer, så viser undersøgelsen også, at når det gælder om at integrere emnet mad og fødevarer på skolen i undervisningen er man stadig et godt stykke fra at gøre de fremskridt som har været diskuteret. Undersøgelserne viser også at der er et ønske om at få skabt nogle mere præcise ernæringsmæssige kriterier for hvordan skolemaden bør være sammensat. Undersøgelsen viser endvidere at der af potentialer for at udvikle eleverne inddragelsen på samme måde som det er lykkedes skolen at implementere en velfunderet aftaler med lærerne omkring selve måltidssituationen. Når det gælder om at udvikle den lokale forsyningsinfrastruktur er der stadigvæk betydelige potentialer der kan udvikles. Her er der i interessentkredsen stor og bred interesse i at udvide leverandør samarbejde så det sikres at de lokale kræfter får mulighed for at byde ind. Det vil samtidig gøre det muligt at udvikle Læsø's identitet som fødevarerø.

2 Indledning

Lige siden FN's første globale topmøde om fødevarer i 2021 har indsatsen omkring mad på skolen stået højt på den politiske, Forskningsmæssige og professionspraktiske agenda i en lang række lande verden over. Og samtidig har opfattelsen af effekterne af skolemad bredt sig fra den traditionelle ernæringsmæssige tilgang til en langt bredere tilgang. Perspektivet og tanken om at skolemaden kan langt mere end blot at være god næring og godt brændstof. Den forskningsmæssige evidens for at skolemad giver ernæringsmæssige fordele er solid og er kommet til over seneste 30 år. Det er nemlig en ganske simpel årsag effekt sammenhæng som viser at tilgængelighed er sund mad øger indtaget. Det er vist i talrige interventionsstudier og dokumenteret i adskillige oversigtsstudier. Ikke mindst blev værdien af tilgængelighed efterprøvet for 15 år siden da EU besluttede at indføre den såkaldte skolefrugt og grøntsagsordninger. Her viste man på overbevisende måde, at gjorde man grøntsager og frugt tilgængelige på skolerne så blev der også spist mere. Det gjaldt ikke mindst hvis der var tale om gratis ordninger. Derfor er det heller ikke overraskende at FN's fødevarer topmøde i 2021 satte en indsats på skolerne allerøverst på dagsordenen, når det gælder om at fremtidssikre og gøre fremtidens fødevarer mere bæredygtige. Topmødet satte skub i udviklingen af den internationale skolemads koalition (School Meal Coalition), der er bakket op af en bred forskningsalliance, som løbende indsamler evidens om effekterne af indsatsen om mad på skolen. Og se det i lyset af den solide evidens, der findes omkring de ernæringsmæssige fordele, er der for alvor kommet fokus på det såkaldte med-fordele - de afledte effekter af skolemaden. At skolemaden kan langt mere end at være god ernæring. Det gælder for eksempel muligheden for at skabe et bedre lærings klima og social sammenhængskraft i skolen, at opnå læringsmæssige individuelle fordele, det gælder mulighederne for at integrere undervisning om fødevarer og klima i verdensmåls undervisningen, muligheden for at modvirke ulighed i sundhed og det gælder ikke mindst mulighederne for at skabe fordele for lokalsamfundet i og omkring skolen. Forskningsalliancen har også sat afgørende fokus på de ekstra effekter som universelle kollektive ordninger skaber og ikke mindst har man kigget på langtidseffekter der hvor gratis skolemad for alle har været tilbudt i mange år. På den baggrund har den skolemadsordning som blev indført på Læsø for et år siden, ikke overraskende tiltrukket sig stor opmærksomhed. Selvom skolemad er tilgængelig i en eller anden form på over halvdelen af danske skoler, så er de i alle tilfælde forældrebetalt, administrativt krævende og karakteriseret ved kun at blive brugt af nogle elever og kun en gang imellem. Ordningen på Læsø er på den baggrund historisk, idet der første gang at en kommunalt betalt ordning gældende for alle elever udvikles og afprøves.

3 Formål

Københavns Universitet har fulgt skolemadsordningen på Læsø rent forskningsmæssigt det seneste år. Formålet har været at undersøge og forstå ordningen set ud fra et multilateralt interessant perspektiv. Med andre ord stillede vi spørgsmålet hvilke fordele og ulemper skaber en universel skolemadsordning og for hvilke aktører. Desuden var vi interesserede i, at vide hvordan de mange forskellige interessenter mente at en skolemadsordning bedst kunne evalueres.

4 Metode

Skolemadsordningen på Læsø blev vedtaget at kommunen til start i begyndelsen af 2023. Den blev i første omgang sat i gang som en forsøgsordning, men blev senere gjort permanent. Læsø Skole er den eneste skole i Læsø kommune og skolen består af en børnehaveklasse og ni års folkeskole. I 2024 tæller Læsø Kommune 1.759 borgere. På skolen er der 114 børn, der undervises af 15 lærere. Derudover er pædagoger, sekretærer og skoleleder en del af skolen. Undersøgelsen er gennemført

blandt lærere skole administrativt og ledelsesmæssigt personale kommunale aktører leverandører forældre samt elever i alt har der har været involveret 30 personer i undersøgelserne, som har omfattet såvel individuelle dybde interviews og såkaldte fokusgruppeinterview som gennemføres i grupper. Alle interviewpersoner er blevet adspurgt om tilladelse til at indgå i undersøgelserne og for eleverne er der endvidere opnået tilsagn fra forældremyndighedsindehaverne. Alle interview er efter en karantæne periode blevet anonymiseret og det betyder at ingen personer nævnes ved navn. Alle informanter blev inden anonymisering kategoriseret i følgende typer: elever, lærere, skoleadministrativ personale, kommunalt personale (embedsmand), kommunalbestyrelsesmedlem, skolebestyrelsesmedlem og fødevarerleverandør. Projektet er godkendt af KU's forskningsetiske komite under journal nr. 504-0504/24-5000 og registreret på KU's database over projekter der omfatter et GDPR element. Dele af arbejdet er udført i tilknytning til projekterne EU Chorizo og SESAM2030.

5 Resultater – her er man nået langt

5.1 Mange fordele – mange interessenter

Resultaterne viser at interessenterne i og omkring ordningen ser fordelene ganske bredt. Alle aktører kunne således identificere mere end én positiv fordel. Nogle af de kommunale medarbejdere udtrykker det således:

"Jeg kan se mange perspektiver, og jeg ved, at ingen kun har ét perspektiv på ordningen. Alle kan se, hvad de selv får af udbytte, men også hvad andre kan få ud af det.

Ja, så der er den slags synergi."

Embedsmand

"Børn. Skolen, lærerne og forældrene. Politikerne. Skolebestyrelsen. Samfundet. [...] Ja så mange, mange har fordele ved den ordning."

Embedsmand

5.2 En bedre læring – et bedre undervisningsklima?

De fleste af de aktører, der ser fordele inden for det uddannelsesmæssige niveau, fremhæver flere gange de samme emner, når de skal vurdere effekterne af skolemåltidet på eleverne: fokus, læring, koncentration, opmærksomhed. En af lærerne nævner, at det giver bedre betingelser for undervisning og læring, at der er et madtilbud og at maden bliver spist sammen:

"Jeg har oplevet en slags stemningsændring her på skolen. Efter børnene har fået mulighed for at spise sammen med kammeraterne og lærerne. Det giver os undervisere bedre muligheder for at skabe gode rammer for læring."

Lærer/pædagog

"Selvfølgelig får man mere energi. Hvis du har mere energi, klarer du dig bedre. Socialt og i betydning af læring."

Skoleadministrativ ansat

Udover den øgede opmærksomhed og fokus efter frokost bliver det også fremhævet at der er færre konflikter, mindre uro og et mærkbart lavere støjniveau. Som det ene medlem af skolebestyrelsen udtrykker det:

"Støjniveauet er faldet mærkbart på gangene. Der er mere stille. De er mere koncentrerede. De er mere fokuserede."

Lærer/pædagog

Et andet medlem af bestyrelsen nævner udtrykker det på følgende måde :

"Jeg vil nok gætte på, at vi i sidste ende har færre konflikter end før, simpelthen fordi de har noget brændstof i tanken. Det gør at de kan klare at være i skole - også om eftermiddagen."

Skoleadministrativ ansat

Når det gælder det at kunne måle effekterne mere kvantitativt er informanterne mere i tvivl. Lærerne foreslår helt konkret at måle lydniveauet generelt da det anses for at være en god indikator for miljø og konfliktniveau. For de læringsmæssige kvantitative mål er der tvivl:

"Man kan jo så spørge: kan vi så se noget på karakterskalaen? Det er nok tvivlsomt. Det tror jeg er rigtig svært at måle. Dels fordi der er så få studerende i klassen, dels fordi det er ret store udsving mellem eleverne."

Embedsmand

En lærer ser det på lignende måde og udtrykker det med følgende ord:

"De kommer tilbage i klassen, og de har alle fået et godt måltid. De skal ikke genstartes på tom mave og vi ved de har spist ordentligt"

Lærer/pædagog

5.3 Bedre trivsel gennem frokosten?

En af skolemadsprogrammets vigtigste prioriteter var at fremme af elevernes trivsel gennem en fælles frokost, og det første års fokus har været at få erfaring med processerne før og under frokosten.

"Vi ville bare gerne have, at alle børnene spiste sammen. Det var hele idéen. Men vi ønskede, at processen skulle være god for børnene. Og ikke for skræmmende eller for overvældende."

Skoleadministrativ ansat

"Så rent trivselsmæssigt tror jeg at kan være betydningsfuldt, hvis børnene faktisk hver dag, de går i skole, fra lærerne og det andet personale kan opleves som børn, der faktisk er interesserede i at lære og kan bevare interessen. Også senere på dagen. Så vil vi være nået langt med projektet"

Embedsmand

Igen og igen fremhæves trivselsaspektet – altså at det at få et måltid og det at spise sammen skaber en bedre skoledag. En af de interviewede elever formulerer det således:

"Man trives knap så godt i skolen, hvis man er på tom mave."

Elev fra 7 klasse, dreng

"Vi vil have at folk skal have en chance for at se, hvad de kan få ud af ordningen, og så skal vi prioritere, at det handler om det sociale, sammen at spise."

Embedsmand

5.4 Sundhed og ernæring er vigtig - men

De ernæringsmæssige fordeler ved kollektivt at servere skolemad er typisk blandt de fordele som fremhæves i både i forskningen og i politikskabelsen. Dette aspekt nævnes da også i

mange interviews, men typisk ikke som det vigtigste. I udbuddet er de ernæringsmæssige krav formuleret relativt pragmatisk uden f.eks. af der refereres konkret til anbefalingerne fra Fødevarestyrelsen. Her som i flere andre steder i implementeringsforløbet står det klart at der har været et klart ønske om ikke at drukne opstarten af ordningen i tunge administrative krav og kontraktmæssige begrænsninger. Hvad angår de specifikke krav til sammensætning og ernæring udtrykker en fødevarerleverandør det således

"Siden det startede i februar [2023], har vi leveret en varm ret, salat og rugbrød hver dag til skolens elever. [...] De får en god og nærende kost med mindst 40 procent grøntsager, og råvarerne er så lokale som muligt."
Skolemadsoperatør

Det fremgår dog også at ordningen i næste fase kunne have gavn af et ernæringsmæssigt eftersyn. Som en af lærerne udtrykker det:

"Og der burde efter min mening være flere grøntsager at vælge imellem for børnene."
Lærer/pædagog

Ernæring og det forhold at man rent faktisk får noget ordentligt at spise på en varieret måde går igen i adskillige interviewudsagn.

"Det er ikke alle hjem, man spiser lige varieret, og det tror jeg også, vi generelt som skolebestyrelsesmedlemmer oplever"
Skolebestyrelsesmedlem

"Der var gange, når jeg havde min madpakke med og hvor jeg ikke spiste den. Fordi jeg ikke rigtig kunne lide de ting, jeg fik med. Men nede i kantinen er der faktisk altid mad, jeg godt kan lide."
Elev, 6. klasse, dreng

Og mange af informanterne refererer til situationen fra før ordningen når de skal vurdere effekterne på indtag og ernæring. Det gælder ikke mindst det skift, der er sket fra den traditionelle madpakkekultur til et egentligt tilberedt måltid:

"De har været vant til at få en flad madpakke. Nogen har taget den flade madkasse med, nogle har taget 6 mælkesnitter med, og nogen har taget penge med, så de kun skal gå uden for skolen og købe mad."
Skolemadsoperatør.

"Før vi fik skolemaden, var der mange elever, der ikke havde mad med hjemmefra. Så der blev ikke rigtigt spist noget heroppe i skolen. Det har ændret sig nu, fordi alle får mad."
Elev, 7. klasse, dreng

I ordningen har man taget højde for at ikke alle elever er parat til eller ønsker den nye type af mad. Derfor er den varme mad suppleret med et tilbud om en kold buffet, som så ligger tættere op af den klassisk dansk madpakkekultur. Observationsnoterne fra den kolde buffet fortæller at alle børn spiste noget. Dette omfattede alt fra servering en gang til flere gange, på den varme og/eller kolde buffet. Klokkeren 10:56 smides mad ud af børn, ny tallerken tages og de spiser pålæg/kold buffet (brød, salami, ristede løg, remoulade). I selve frokostpausen indgår lærerne som en integreret og meget vigtig del, men der er ingen regulering i hvad og hvor meget eleverne må tage. Derudover påpeger eleven, at der også er tryk i at have mad nok i

frokostpausen, hvilket muligvis ikke ville være tilfældet, hvis der ville være madpakke eller slet ingen madpakke.

"Dejlig - du behøver ikke bekymre dig om at have nok til en frokost."

Elev, 7, klasse, pige

Selve lighedsaspektet – det at ordningen er kollektiv – at alle børn spiser fremhæves i flere interviews. Altså at der er en nogenlunde garanti for, at alle børn får noget at spise til frokost, uanset om de har fået noget hjemmefra eller ej.

"Så det er muligt at det ikke er den færdige og komplette løsning, men vi har sørget for, at børnene får noget fornuftigt mad, det er der sandsynligvis nogle af børnene, der ellers ikke ville få"

Embedsmand

Der er bred enighed om at ordningen skal være god ernæring, men forholdet nævnes også her som et mere sekundært forhold

"Og det betyder at der er en mere afslappet stemning omkring hele frokosten. Og så man er sikker på, barnet får noget, der energimæssigt er godt for den enkelte"

Embedsmand

"Jeg har en søn, der fik mad med i skole til at begynde med, men han har det ikke længere, så det giver os en sikkerhed og følelse af at der er mæthed hele dagen."

Skolebestyrelsesmedlem

5.5 En ny ordning – en ny maddannelse og kultur

Skole frokost ordningen markerer en klar forandring i den traditionelle frokost kultur blandt elever og lærere. Det betyder både udfordringer i forhold til menusammensætning, fødevarervalg, måltidskultur og mulighed for at skabe et bidrag til bedre sundhed. Et medlem af skolebestyrelsen reflekterer ud over selve frokostens sundhedsaspekt:

"Men det synes jeg også er vigtigt for ens videre udvikling, dvs. for dannelsen, kroppen og for helheden. At du får et godt og sundt måltid mindst en gang om dagen."

Skolebestyrelsesmedlem

".....alle børnene får et sundt måltid, og at ingen frokost ender i snacks. Og alle får noget og ingen må springe frokosten over fordi de har glemt den derhjemme. Jeg synes, det er vigtigt, at de får et sundt måltid som de kan lære ud fra. "

Lærer/Pædagog

Et medlem af skolens ledelse beskrev vanskelighederne med at integrere frugt og grønt i menuen og men forklarede også fremskridtene.

"Nej, i starten ville de ikke have så meget grøntsager, og han forsøgte at putte det i pizzaen eller et eller andet og gemme det. Men i dag spiser de det faktisk"

Skoleadministrativ ansat

"De er vant til grøntsager på en anden måde. Så du kan ikke skjule noget for børnene, de finder det, men nu er det blevet på den måde at du skal tage nogle, og du får"

ikke dressing på. Men nu spiser de altså grøntsager og frugt"
Skoleadministrativ ansat

Selve forandringsperspektivet - at der sker noget nyt og at madkulturen er blevet tydeligt ændret med den nye ordning - fremhæves flere gange. Som en af pædagogerne udtrykte det under interviewet:

"En af drengene fra 7. klasse han spiste aldrig noget. Hans frokost var hvidt brød og snacks, og det ændrede sig aldrig; Det var altid det samme [hvad] han spiste. Og grøntsager var ikke i hans frokost, aldrig nogensinde.
Lærer/Pædagog

Men nu smager han alt. Han er ikke positiv, når du spørger ham, om han kunne lide frokosten, men han spiser den, og det siger det hele. Det er faktisk et stort skridt for ham, og jeg tror, at flere af børnene har det sådan."
Lærer/Pædagog

En af eleverne nævnte, at han blev vant til at spise kylling, som han ikke spiste før indførelsen af skolemaden.

Jeg spiste egentlig ikke så meget kylling, men nu får vi kylling en gang om ugen
Elev, 6. klasse, dreng

5.6 En ny maddannelse – med lærerne som drivkraft?

Et medlem af skolebestyrelsen forholdt sig også til den mad, der serveres, og pegede på, at skolen også er forpligtet til at forberede børnene til livet, at bidrage til at skabe varierede kostvaner og at udvikle maddannelse.

".....jeg tænker at der er noget oplagt pædagogisk, altså at der er en pædagogisk opgave i skolen, at børn skal eksponeres for et bredt udvalg af, retter og menuer i forhold til hvad de ellers er vant til at få."
Skolebestyrelsesmedlem

En lærer påpegede det potentiale der ligger i lærernes mulighed for at bidrage til maddannelsen. Ordvekslingen tog udgangspunkt i det faktum at det ifølge loven ikke er lærerne der har ansvaret for at opdrage børnene, men at frokostsituationen alligevel tilbyder en noget uformel platform – noget det ligner en slagt hjemlig situation"

"Det står ikke noget om det i loven, men vi har alligevel en ny del af loven, der antyder det. Jeg vil blot sige at denne fælles spisning ting jo er mere som hjemme. Og pointen er at det er mere naturligt at bidrage til at skabe maddannelse når du er i en hjemlignende situation.
Lærer/Pædagog

De så ud til at udsagn pege på et meget væsentligt aspekt nemlig at ole han for at skabe maddannelse er helt afhængig af i hvilken situation det sker i - klasseværelset eller kantine. Underforstået at mulighederne er større i sidstnævnte:

"Fordi, jeg vil sige, det kan være meget konfronterende, hvis du skal opdrage børn i et klasseværelse. Du ved jo udmærket godt, at det ikke er hjemme, så det er ikke naturligt, det er ikke den rigtige situation at opdrage børn i."
Lærer/Pædagog

5.7 Den nye skolefrokost – i børnehøjde

At skolemåltidet skal være afpasset ikke bare ernæringsmæssige krav, men også krav til variation og elevernes præferencer går igen i adskillige interviews. Når der spørges til elevernes perspektiv, beskrives de retter, der serveres, typisk i relation til madens smag.

"Bare simpel mad, som vi kender.

Og så skal det smage godt."

Elev fra 6. klasse, pige

"Det kan være, når vi koger kylling i karry. Den slags retter er lidt mormor-agtige, og de elsker det."

Fødevarereleverandør

"Det er ligesom meget simpelt.

Den er lavet til børn."

Elev fra 6. klasse, dreng

Og langt de fleste af eleverne fremhæver, at de foretrækker et varmt måltid frem for en madpakke. Og her er det tydeligt at der netop lægges vægt på det faktum, at maden er varm.

"Og det er meget bedre end at bringe et stykke koldt brød med lidt ost på eller noget."

Elev fra 6. klasse, pige

"Det er aldrig - og jeg mener aldrig - varm mad, du får, når du har en madpakke med."

Elev, 6. klasse, dreng

Den samlede opfattelse af den kulinariske kvalitet opleves generelt som god men som i alle forhold, der vedrører smags- og fødevarer præferencer er der langt fra altid enighed:

"Nogle gange er maden lidt underlig. Nogle gange, når vi får maden, ligner det noget, der har været i nogens fryser i flere måneder.

Men det meste af tiden er det fantastisk."

Elev fra 6. klasse, pige

"Jeg tror, børnene synes, det er en rigtig god idé. Men nogle gange synes de, at maden ikke er god nok, og så vil de hellere have en sandwich eller noget andet i stedet."

Lærer/Pædagog

"Det er vigtigt, at der bliver stillet krav til maden, så den er velsmagende, sund og fremstillet af bæredygtige råvarer.

Fødevarereleverandør

Det er tydeligt at ordningen har betydet en ganske mærkbare ændring i madkulturen og det ses klart at introduktionen til nogle fødevarerne og den nye måltidsprofil har været udfordrende. Spørgsmålet om at bruge bælgfrugter mere aktivt får følgende kommentar med på vejen:

"Det er der ikke så tit, men en gang imellem bruger vi dem i salater og sådan noget. De får bøtter i deres chili con carne, men det er ikke noget, de er vant til at spise."

Fødevarereleverandør

Jeg ved, at første gang vi lavede chili con carne der, gjorde vi det meget

*børnevenligt uden chili. Og der lærte vi så at de ikke spiste nok.
Fødevareleverandør*

*"Det er ligesom simpelt og lavet til børn.
Men jeg er meget øm over mayonnaise."
Elev, 6. klasse, dreng*

5.8 Skolefællesskabet – set med elevøjne

Men når eleven bliver spurgt om årsagerne til, at det er rart, at der er frokost med alle elever og lærere, er svaret:

*"Du har altid nogen at tale med. "
Elev, 6. klasse, dreng*

På spørgsmålet om, hvorvidt frokosten bidrager til at føle mere social sammenhæng med klassekammeraterne, er svarene blandede og kønsspecifikke. En dreng havde eksempelvis svært ved at se skønheden i en "samtale frokost":

*"Frokoster frokost. Altså man taler jo ikke om det
personlige nede til frokosten."
Elev, 6. klasse, dreng*

En dreng fra 6. klasse var på nogenlunde samme bølgelængde, som det kom til udtryk i følgende bemærkning:

*"Vi går bare ned i kantinen, vi spiser mad, og
så går vi ud i frokostpausen."
Elev, 6. klasse, dreng*

En pige fra samme årgang så det derimod helt anderledes:

*"Jeg synes bare, det er rart at sidde sammen med andre mennesker, som man normalt
ikke taler med. Vi [de jævnaldrende studerende] taler meget med hinanden om noget. Og
så sidder jeg pludselig sammen med andre mennesker, vi kan tale med om noget helt andet",
Elev, 6. klasse, pige*

En pige fra samme karakter opsummerede synet på det nye skolefællesskab:

*"Jeg synes også, at det er rigtig godt med det sociale, fordi vi
sidder sammen med folk, vi normalt ikke ville sidde sammen
med og snakke med. Så vi får nye venner [...]"
Elev, 6. klasse, pige*

5.9 Den kulinariske profil - og grøntsagerne

Som gennemgående tema i mange interviewede fremtræder desværre valg mellem en ernæringsmæssig optimal menu og en menu der tilgodeser elevernes ønsker. Alt sammen ud fra tanken om at mad der ikke bliver spist heller ikke skaber nogen som helst effekt. Der er dog langt fra enighed om hvordan den kulinariske profil af maden skal være når det står til eleverne. Og her er det særligt grøntsagerne som er i skudlinien.

*".....der er for mange grøntsager"
Dreng fra 6. klasse*

*Jeg synes at der generelt er
for få grøntsager"
Pige, 6. klasse*

Derudover bruges nogle serverede retter som dårlige eksempler og andre som gode eksempler.

*"...de laver rigtig god grøntsagspizza,
men det havde vi kun en gang. Det var rigtig godt."*

Elev fra 6. klasse, pige

Udfordringen med at lave mad til mange skolebørn og tilgodese de mange forskellige ønsker og forventninger går igen som tema i mange interviewudsagn. At der ikke må være for krydret på den ene side og ikke for intetsigende på den anden. Alle at der ikke må være for mange grøntsager og heller ikke får få. En god indikator for i hvor høj grad det lykkes at ramme præferencer sker gennem observation af madspild.

*"Vi kan bare se i det, vi bringer med hjem, hvad det er, de foretrækker,
og hvad de spiser meget af. Så selvfølgelig prøver vi at rette op, så
kan det godt være, der er en ret, de får 2 gange om måneden, men vi ved, at den bare bliver
spist. Og det er også en kvalitet i sig selv. Så i de tilfælde er der
ingen grund til at ændre noget."*

Fødevareleverandør

En pige fra 7.th karakter åbner op om, at hun kunne lide en ret, som hun ikke kunne lide før.

*"Jeg kunne ikke lide boller i karry, og mest fordi min far [...] kan lide, når
hans mad smager af noget, så han altid gjorde det krydret. Og jeg kan ikke lide
krydrede ting. Så det fortalte jeg ham. Og han er ligesom,
OK, jeg vil prøve ikke at gøre det krydret. Og nu kan jeg godt lide det. Hjemme og her. "*

Elev, 7. klasse, pige

En dreng fra 6th karakter svarer følgende, da han bliver spurgt, om der er noget, der har ændret sig i hans kost siden indførelsen af skolemadsordningen:

*"Ja, jeg spiste egentlig ikke så meget kylling faktisk, men nu får
vi kylling en gang om ugen."*

Elve, 6. klasse, dreng

Skolefrokosten har derfor vist sig at være en mulighed for at berige elevernes perspektiver, hvilket også anerkendes af medlemmer af skolebestyrelse og kommune samt kommunens sundhedskonsulent.

*"Det er et spørgsmål om at bryde nogle mønstre, og
når du taler om det som en dannelsesproces, ja, så er det
noget med at udvide din horisont for, hvilken mad det indeholder i en madpakke." "*

Skolebestyrelsesmedlem

5.10 Den nære løsning – med lokale fordele

Der har var fra starten været gået efter en løsning der tager udgangspunkt i de særlige geografiske forhold for læsø. Det betyder for eksempel at det på forhånd var udelukket at med en løsning hvor maden kom ude fra. Overvejelserne gik på at udnytte den lokale eksisterende køkken infrastruktur eller at finde end lokal leverandør med egen infrastruktur Søgningen efter en madleverandør blev udført gennem et bud udarbejdet af kommunen. Såvel udbudsprocessen som selve den politiske proces der lå før har været præget af ganske meget pragmatisme og et klart ønske om at det skulle holdes på et administrativt fornuftigt level niveau uden at drukne i papir. Udbuddet såvel som den endelige kontrakt indeholdt et begrænset antal eller som det blev udtrykt af et medlem af skolebestyrelsen.

"Vi formulerede krav om at så og så mange procentdele af maden skulle være dette eller hint. Og at den, der afgav bud, skulle have en vis størrelse. Så der var en vis garanti for levering"

Politiker

"Der skal være... Jeg mener, der kan være alle mulige formelle ting, der på en måde ville gøre det umuligt med en lokal løsning."

Skolebestyrelsesmedlem

Såvel muligheden for at producere i det lokale plejehjems køkken eller at bygge et nyt blev relativt hurtigt stemt ud. Det sidste kunne man let beregne sig til ville være en alt for dyr løsning. Beregninger viste at et sådant køkken let kunne løbe op i 3 - 4 mio. kroner. I stedet besluttede man sig for at gå efter en privat underleverandør

"Man kan sige, at kommunen støtter skolen med nogle midler, men pengene går direkte tilbage til den, der laver maden, som bor mindre end en kilometer væk fra skolen."

Skolebestyrelsesmedlem

".....så det er meget lokalt, og man kan sige, at pengene bliver inden for det område, hvor vi arbejder."

Politiker

Med i politikernes overvejelser var også at driften er en skole mads forsyning kunne give operatøren mulighed for helårsdrift af virksomheden. Den har nemlig haft sin traditionelle højsæson i den lyse del af året. Ved at lægge en skolemads service ind var der mulighed for at udvide sæsonen. Generelt så de fleste interviewede aktører fordelene ved at integrere lokale produkter og en chance for at gøre dette.

"Så vi har nogle specielle produkter på Læsø, tror vi, på fødevarerområdet, og vi har et fødevarer-netværk herovre, der bare prøver at vise fordelene ved at bruge nogle af de produkter."

Politiker

Fødevarereproducenten delte i interviewet en stor interesse og ideer til at øge andelen af lokale produkter.

"Jeg drømmer om, at vi sammen med den fiskehandler, vi bruger, kan udvikle et samarbejde omkring skolemads. Det kunne være, at han så en kæmpe fordel i at være med. Der er en grossist ude i Østerby, som har en fiskebutik."

Fødevarereleverandør

"Og så har vi vores leverandører af grøntsager, som vi gerne vil have involveret meget mere, og det kan endda indebære noget pædagogisk arbejde i klasseværelset. Derudover har jeg et stærkt ønske om at udvikle kartoffelforsyningskæden. Vi har nogle af Danmarks bedste kartofler. De fylder én, og det synes jeg er en god ting.", fødevarerelevandør

Interessenterne var også ret åbne om de begrænsninger, der skal overvindes for at få det til at ske.

"I den perfekte verden skal al maden komme fra de områder, hvor vi bor. Ja, i den perfekte verden. Men der er også en økonomi. Så jeg synes, at så meget du kan, skal du købe mad i nærheden."

Lærer/pædagog

Jeg tror, de har til hensigt, men jeg tror ikke, vi er der endnu, men jeg tror, at vi på et tidspunkt kommer til det punkt, at vi vælger lokalt, på nogle af tingene.
Fødevareleverandør

Den økonomiske faktor ved at inddrage lokale produkter blev også nævnt i interviews som f.eks. formuleret i dette udsagn:

"Vores udfordring er, at fisk koster betydeligt mere end almindeligt protein fra kylling, fjerkræ og lignende."
Fødevareleverandør

I adskillige interviews blev der udtrykt et ønske om at få mere fisk på menuen og dermed samtidig få den særlige traditionelle madkultur på øen bedre repræsenteret:

"Vi er nødt til at få nogle flere aktører på banen, for der er for lidt fisk på programmet, kan jeg se"
Skolebestyrelsesmedlem

Læsø har en række lokale produkter, der også er en del af identiteten og er kendt uden for øen. Disse produkter er salt, jomfruhummer og asparges som samtidig er produkter der sælges for en betydelig mere pris. En af leverandørerne ser dog samtidig et potentiale i den efterspørgsel, der kan skabes efter ukendte fisk, der i dag fiskes i Kattegat i farvandet omkring Læsø. Ideen skulle der være at bruge skolemadsordninger til at udviklet og styrke den ide:

"Der er masser af fjæsinger men der er ikke et stort marked, fordi folk ikke kender dem og tænker åhh de er jo giftige – dem tør jeg ikke spise. Men det er en fantastisk spise".
Fødevareleverandør

"Så det kunne være en god idé at styrke undervisning af de unge - at få udviklet maddannelsen I Danmark traditionelt vant til kun at spise torsk og rødspætter. Måske er det bedre at tage en af disse ualmindelige. Lige nu er der meget, stor bestand af kuller lige nu. Spis kuller i stedet for torsk".
Fødevareleverandør

Et andet eksempel på mulig integration af lokale produkter er brugen af tang i skolemad. En lokal producent, der arbejder med dette produkt formulerede det som følger:

"Det er vigtigt, at der stilles krav til maden, så den er velsmagende, sund og fremstillet af bæredygtige råvarer. Tang som ingrediens i måltider hjælper os med at opfylde alle tre kriterier. Nu mangler vi ikke, at skolen får brug for tang i maden, og at producenten af skolemad henvender sig – så er vi i gang".
Fødevareleverandør

En kommunal medarbejder fortalte, at beboerne på Læsø ikke var parate til at spise tang eller produkter, der anses for at være alt for "eksotiske":

"...helt klart. Jeg har det her perspektiv, at vi burde kunne udnytte tang mere i vores mad, men det er vi ikke klar til endnu".
Embedsmand

5.11 Udviklingsprocessen – eget køkken eller ud i byen?

Nogle forældre og skolebestyrelsesmedlemmer ønskede oprindeligt at etablere eget skolekøkken og have en skolehave, der kunne bruges som læresteder. Årsager til etableringen af et skolekøkken lagt i mangfoldigheden af eleverne, som omfatter børn med og uden indlæringsvanskeligheder. Et medlem af skolebestyrelsen formulerer det således:

"Vi gik meget op i rent faktisk at have køkkenet på skolen. Så at [..] hvis der er et barn, der har svært ved at sidde på sin stol i løbet af skolen. Så kunne vi have et program, hvor de måske en eller to gange om ugen eller sådan noget, kunne være der i en slags madskole, så man brugte køkkenet som et pædagogisk redskab."

Skolebestyrelsesmedlem

Deres idé om et eget skolekøkken endte dog med at blive kasseret på grund af praktiske og økonomiske årsager. På trods af det er den alternative og mere pragmatiske løsning blev bredt accepteret

"Så det er der, jeg begynder at tænke, hvordan kan jeg flytte fokus fra at lave det selv til at få det, de virkelig vil have. Og jeg konkluderede i mit hoved, at det mest ønskede var, at de gjorde en forskel fra børnene, ikke at børnene samlede agurker op eller noget, men at de rent faktisk gjorde en forskel fra dem."

Embedsmand

Med til overvejelserne i planlægningsfasen og beslutningen om at gøre ordningen kollektiv og gratis hører det faktum at familierne på Læsø har mange forskellige forhold og mønstre

"Familierne har forskellige rutiner og vaner. Vi tænkte at hvis det her skulle være tilgængeligt for alle, var vi ret overbeviste om, at det skulle være gratis"

Embedsmand

5.12 Ingen frokost ordning uden fokus på madspild?

En vigtig del af ordningen har siden indførelsen af skolefrokosten være at gøre en indsats for at minimere madspild. Dette opnås ved implementering af en restdag den sidste dag i ugen. Skriv det mig at operatøren har et samarbejde med skolen også gjorde den indsats for at se og måle på hvad spil mængderne få bedre kunne forstå hvilke måltider eleverne kan lide, og hvilke produkter de ikke spiser.

"Og vi vil gerne forsøge at være præcise på den mængde, vi producerer. Det er ikke meningen, at vi skal lave for meget mad, så der er et overskud og vi er kommet til at smide ud."

Fødevarerproducent

Et medlem af skolebestyrelsen fremhæver også det økonomiske aspekter som har indgået i selve planlægningen af ordningen og menu rotationen

"Og også, for at holde prisen nede, tænkte vi, at okay, fire dage om ugen, og hvorfor så ikke forblive anvende hvad er tilbage om fredagen."

Skolebestyrelsesmedlem

En af eleverne deler deres syn på årsagerne til, at eleverne fra de mindre klasser får servering af lærerne:

"Der står en lærer og giver dem først, så de ikke tager for meget, fordi nogle gange ser jeg de små børn tage for meget, og så kan de ikke spise det hele, og så smider de det ud."

Elev, 6. klasse, dreng

Der er også indbygget en rutine for opmærksomhed på korrekt sortering af affald. Den viden har børnene tilegnet sig i skolen og også derhjemme, fortæller en af pædagogerne.

"...så børnene, de kender det herfra, de kender det hjemmefra. De kender det fra alle steder. Og de ved også, at denne spand er til grise, og denne dåse er til affald. Så de ved, at det ikke er godt at plastik eller servietter ender hos kyllinger og grise."

Lærer/pædagog

5.13 En ny slags undervisning i maddannelse og klima?

Fra kommunal side var der fra starten hvert et ønske om at integrere madpakke sis mad undervisning i verdensmål og klima. Man vil således gerne bruge skolemesse programmet til også at komme videre i undervisningen omkring kop den er en og sundhed. Fra kommunal side erkender man da også at der har været et vist tidspres i at komme videre med denne integrationen og at Der er behov for at komme fortæl lidt længere

"Jeg har brug for, at vores skole bevæger sig hurtigere på verdensmålene, og jeg håber, at de kan begynde og se, hvordan de kan gøre en forskellen i uddannelsen, i miljøet, i ikke at spise så meget kød, hvordan bruger vi vores eget fiskeri? Jeg håber det. Men indtil nu er det meget, meget, meget små skridt."

Embedsmand

I interviewene med eleverne er det blevet klart, at der siden indførelsen af skolemadsordningen ikke har været en egentlig integreret undervisningstilgang hvor mad serverer en kobles med læring. Det, der har ved at inddrage de programmet programmet, er ekskursioner og temauger. Desuden skal alle elever i 7. klasse gennemføre et kursus omkring madlavning. Eleverne fra 6. klasse kunne således fortælle om et kursus, de havde for nylig, hvor de talte om mad og krop:

"Nå lige nu i videnskabsklassen har vi faktisk omtrent som sundhed og hvad du skal spise så det kunne jo være fantastisk at inddrage det som vi rent faktisk spiser i undervisningen."

Elev, 7 klasse, dreng

Derudover elever, der er tilmeldt fritidsaktiviteter (SFO) har også lejlighedsvis mad- eller madlavningsrelaterede aktiviteter. Eleverne fra 6. klasse kunne berette om deres interesse for at lære om mad og ernæring på en praktisk måde, hvad enten det var uden for skolen eller i den konkrete skolesammenhæng. En dreng understreger, at det ikke skal betyde mere indlæring eller flere lektioner men bare hvorfor de gerne vil lære om mad, og hvad der gør det specielt at lave madrelaterede aktiviteter.

"For så sidder man ikke bare i klassen og skriver på papir. Du går ud og ser den ægte vare, og det er meget cool, ja."

Elev, dreng, 7 klasse

"Jeg kan bare ikke lide, ligesom, at spise noget, jeg ikke ved, hvad er. [...]. Men ved du hvad er er får det dig også til at forstå, hvad du spiser, og det synes jeg er vigtigt."

Elev, 7. klasse. pige

nogle af de interviewede var dog lidt mere forbeholdende. Således parret nogle af de interviewede piger fra 7 klasse på det faktum at mange børn gennem deres dagligdag på Læsø har kontakt med fiskere, landbrug, dyr og natur og at nogen i hvert fald nogle af dem er ganske godt rustede når det gælder madkundskab.

Blandt underviserne var der forskellige holdninger. Generelt opfattes det som en god ide at lære børn om mad, spørgsmålet om hvordan og hvornår på den anden side ses på en ret praktisk måde, som kommentarer viser.

"at inddrage mad i læringen - jeg synes, det er noget, vi skal gøre, ikke bare i klassen, men overalt"

Lærer/pædagog

De er så holdninger skriver sig ind i en forudgående debat om hvordan madproduktionen rent praktisk skulle tilrettelægges. Her har der tidligere i processen været en diskussion om en meget integreret løsning hvor maden blev produceret på skolen og hvor den blev inddraget i de pædagogiske aktiviteter:

"[...] dette er en folkeskole og ikke en friskole. Vi ville have været nødt til at ansætte mere personale. Fordi det ville være en helt ny idé og et helt nyt fag."

Skoleadministrativ ansat

Der er ingen tvivl om at mange af de interviewede ser lærerne som havende en rollemodel funktion. Det påpeges, at frokostsituationen giver en oplagt mulighed for at lære eleverne bordmanerer, at demonstrere den rigtige andel af maden på en tallerken og at facilitere diskussioner om mad. Som en lærer udtrykte det:

"Så det er jo ikke meningen, at vi skal opdrage disse børn, men det er en meget flot måde alligevel at opdrage dem på - det er rundt om bordet."

Lærer/pædagog

Mulighed for at bruge frokosten til at lære eleverne om klima, samt hvordan en bæredygtig og sund kost skal se ud. Kommunalarbejderen, der ser en "*Stort potentiale*" i en integreret tilgang henvises igen til idéen om konsensus blandt aktørerne om den videre udvikling af programmet.

"Jeg synes det er en god ide men vi skal tale med lærerne. For lærerne skal finde ud af, at det er en god måde at skabe læring på. Ellers er det lige meget, for hvis læreren bare gør det, fordi de skal, så ville det blive lidt halvhjertet synes jeg."

Embedsmand

En elev delte et bud på, hvordan en integreret undervisning kunne se ud.

"Jamen, ja, jeg kunne vel godt tænke mig at vide hvad der er i maden. Så hvis vi kunne bruge nogle af de retter der er på menuen, og så kigge nærmere på nogle af ingredienserne, som er de mest anvendte selvfølgelig."

Elev, dreng, 6. klasse

De interviewede leverandører og fødevarerleverandøren udtrykte alle stor interesse for ideen om at integrere undervisning om deres arbejde eller produkter. De havde også helt konkrete bud på, hvordan man kunne gøre det. De erkender også, at undervisning af eleverne om deres lokale produkter og produktion ville være en god måde at genskabe deres forbindelse til naturen. I interviewene blev det også afsløret, at alle fødevareroperatører, der tilbyder undervisning på deres steder, havde tidligere undervisningserfaring.

5.14 Maden og skolefællesskabet

Næsten alle voksne informanter nævner, at frokost er med til at skabe en fællesskabsfølelse – den er med til at bygge skolefællesskaber. Et medlem af skolebestyrelsen siger i interviewet, at

det lå dybt i den oprindeligt tanke, at frokostordningen skulle være en mulighed for udvikle elevernes sociale samvær og ikke mindst på tværs af klassetrinnene:

"...en af de meget vigtige ting at være barn særligt i et område som dette er, at du har en god relation til nogle af dine klassekammerater"
Skolebestyrelsesmedlem

Den relation synes at være skabt i frokostsituationen, set med undervisningens øjne. Ikke kun det faktum, at den serverede frokost fører til en mætning, som påvirker tiden sammen efter frokosten, men også situationen i sig selv under serveringen og det fælles indtag under frokosten blev nævnt af en pædagog.

"din balladetærskel stiger når du er mæt. Det er den ene ting. Den anden ting handler om, konflikten. Mange børn kender hinanden fordi det er en lille skole. Men det, børnene spiser: den samme mad på samme tid – det er noget særligt. Så vi mødes og spiser, og når vi gør det, lærer vi hinanden at kende"
Lærer/pædagog

Adspurgt om den trivselsfremmende, den fællesskabsfremmende og konflikt nedsættende effekt så vil kunne måles bliver der svaret

"Jeg er slet ikke i tvivl om at det har en positiv effekt, men om man rent måleteknisk kan indfange værdien af at børn sidder i samme rum og spiser den samme mad og har nogenlunde den samme samtale og som også inkluderer voksne - det er jeg ikke sikker på"
Lærer/pædagog

5.15 Færre konflikter – bedre trivsel?

Et medlem af skolebestyrelsen gav udtryk for en klar fornemmelse af en bedre trivsel og færre konflikter som følge af frokostordningen:

"Der er færre konflikter sidst på dagen, sikkert fordi du har et mere stabilt blodsukker, så du ikke kommer så let i konflikt, og lærerne har også færre konflikter med børnene"
Skoleadministrativ ansat

I interviews blev der spurgt ind til om de færre konflikter og det tilsyneladende stærkere skolefællesskab der så ud til at vokse frem i takt med at frokostordningen blev implementeret, kunne tilskrives maden eller om der kunne være andre medvirkede årsager. Her blev det fremhævet at der ud over skolemadsprogrammet for nyligt havde truffet to andre foranstaltninger. At skolen i forbindelse med overgangen til skolemadsordning har introduceret en såkaldt tilsynspligt ordning som betyder at eleverne ikke må forlade skolen i løbet af skoledagen Det har betydning fordi skolen ligger lige overfor en købmand. Men tilbage og på tværs af de mange interviews står det faktum at et bredt udsnit af de interviewede peger på frokostordningen som den som en afgørende faktor. Så det mærkbare fremskridt på trivselsområdet:

".....det er for en rigtig stor dels vedkommende frokostordningen"
Lærer/pædagog

5.16 Lærer involvering og måltidspædagogik som hjørneste

Et afgørende element i implementeringen af ordningen på Læsø har været at se måltidet ikke bare som en bespisning men som en pædagogisk social aktivitet og når aktivitet som i selve sagens kerne inkluderer lærernes involvering. På den måde har skolefrokosten fra starten identificeret frokosten som et pædagogisk måltid, hvor lærer og pædagoger er til stede og spiller en central rolle:

"Der er lavet en aftale med alle lærere – cirka ti i alt – om at spise maden sammen med eleverne, og dermed lægger vi vægt på at det at spise er et socialt arrangement, som alle deltager i."
Skoleadministrativ ansat

Lærernes indsats blev anset for at være af væsentlig værdi for at give eleverne værdifulde sociale kompetencer til livet i og uden for uddannelsesmiljøet.

"Og selvfølgelig også, at vi bruger selve det pædagogiske måltid til at skabe udvikling af de sociale kompetencer mellem børn og forældre og lærere."
Embedsmand

"Så det er klart, at lærerne spiller en rigtig stor rolle i dette og også bidrager til, at det bliver en social proces, der også er med til at skabe læring - ikke kun mad - men også om forhold i relation til den øvrige skoledag."
Embedsmand

5.17 Alle Børn Spiser - mere end et slogan

Projektet blev relativt tidligt navn givet Alle Børn Spiser. Fra starten var det lidt ment som en pendant til Alle Børn Cykler men interviewene afslørede snart at mange informanter lagde stor vægt på det faktum at alle gjorde det samme. Kollektiviteten i at alle børn spiste det samme og at alle børn spiste sammen. Dette tema blev belyst i en lang række interview udsagn. En elev beskriver fordelene ved at spise den samme frokost inden for skolens rammer og adresserer potentielle gnidninger med jævnaldrende:

".... det at alle spiser. Du er lige pludselig ikke den eneste, der sidder og spiser. Du undgår lidt at blive udstillet. At dine klassekammerater ser på dig og spørger - hvorfor spiser du sådan? Eller hvorfor spiser du ikke mere. Men undgår lidt at føle sig dømt.",
Elev, 7, klasse, pige

Det kollektive fælles aspekt det blev belyst med reference til madpakken Der er jo per definition af individuel og dermed typisk meget forskelligt fra elev til elev. Som et medlem af skolens ledelse beskrev det Bare ønsket at opnå en

".....minimering af forskellen i børnenes madpakke"
Skoleadministrativ ansat

En af de kommunalt ansatte fremhæver ræsonnementet i, at familiebaggrunden kan træde lidt i baggrunden under frokosten.

"Jamen, vi ville gerne have, at det var gratis, for så kan man sige, at vi ikke sorterer nogen fra. I det øjeblik, det bliver brugerbetalt, så ville det være et tilbud, du skal vælge fra og til"
Politiker

"...det vil sige som forælder eller som bruger tænker du at 20, 30 eller 40 kroner at det er for meget og så giver vi vores børn madpakke, så i hele den

sociale del var der en vis risiko for at vi ville mislykkes.«

Politiker

Nedenstående kommentar fra en af lærerne afspejler også, at frokosten også er med til at skabe et godt fundament for den senere læring, hvor alle elever sikres hvor de samme "startbetingelser"

"At de behandles på samme måde, og at de alle får mulighed for at have energi og kalorier nok til en hel dags arbejde."

Lærer/pædagog

Det går igen i adskillige interviews at skolemadsordningen skal være med til at sikre den samme frokost til alle elever – at der ligger en stor fordel gemt i, at alle børn får den samme frokost. Også her bliver dette fremhævet i forhold til frokostsituationen før introduktionen.

"Læsø er et samfund med meget blandede familier"

Fødevarerleverandør

"Der er nogle, der har meget, og der er nogle, der ikke har meget, så der vil helt automatisk være nogle, der får noget, der er bedre end andre. Men lige det her det gør en forskel. Og her er jeg ekstraordinært stolt over, at vi kan være med til at modvirke den udvikling".

Fødevarerleverandør.

"....man skal spise noget, men her er vi med til at sikre, at alle får mulighed for at spise det samme."

Fødevarerleverandør.

Med til overvejelserne i planlægningsfasen og beslutningen om at gøre ordningen kollektiv og gratis hører det faktum at familierne på Læsø har mange forskellige forhold og mønstre

"Familierne har forskellige rutiner og vaner. Vi tænkte at hvis det her skulle være tilgængeligt for alle, var vi ret overbeviste om, at det skulle være gratis"

Embedsmand

5.18 Et bidrag til en ny fødevarertryghed?

Eleverne blev spurgt om deres forældres mening om den frokost, de får i skolen. To temaer kom tilbagevendende op, nemlig ressourcebesparelserne for forældrene, tids- og pengemæssigt.

"Så dine forældre behøver ikke købe mere mad, bare til en madpakke. Og min mor sagde, at hun er rigtig glad for, at vi fik mad, for siden da har hun ikke behøvet at pakke mig en frokost mere."

Elev, 7, klasse, pige

"Min mor er meget glad, fordi vi ikke behøver at bruge penge på brød eller mad til at tage med på skolen. Og fordi det er gratis her. Vi behøver hverken bruge så mange penge som tidligere, på mad."

Elev, 6, klasse, pige

Også fra det skole administrative personale er der enighed om at måltidsordningen har betydet noget for forældrene. Et medlem af skoleledelsen skildrer, hvordan dette kan tænkes at gavne forældrene.

"Jeg tror, det er en stor hjælp for mange familier, at de ikke behøver tænke på madpakker. Og de behøver ikke tænke på at

give deres børn et varmt måltid mad hver dag. [..]
Skoleadministrativ ansat

5.19 Et bidrag til den lokale fødevareøkonomi?

Et gennemgående tema i de gennemførte interview er ønsket om at udvikle en lokal ordning der også skaber lokale fordele. Det handler om arbejdspladser og det handler om Forsyning

"På Læsø er der mange hoteller, der er lukket om vinteren, og når de laver mad til os, er der åbent hele året rundt. De har fået en ny medarbejder, der står for madlavningen, så der bliver også lavet arbejdspladser."

Lærer/pædagog

Lidt mere overordnet udtrykker en af de kommunale medarbejdere det sådan.

Ja, men det er klart, at vi tænker meget på økonomi på Læsø og noget af det, som er vigtigt for os, det er også at få et offentligt-privat samarbejde, der giver os mulighed for at udvikle arbejdspladser og miljøer på Læsø"

Embedsmand

"..... man kan sige, at det måske også er derfor, at vi er rigtig trygge ved, at vi har det her element af lokale råvarer, og selvfølgelig også den lokale leverandør."

Politiker

Om det aspekt, at øen allerede har et køkken til plejehjemmet, fremhævede politikerens, at skolemadsordningen også bruges til at "støtte erhvervslivet". Til gengæld slog politikerens også fast, at:

"Det skal ikke lyde, som om vi redder hele erhvervslivet på Læsø ved at give eleverne et måltid mad hver dag, fordi så stort er projektet jo trods alt ikke".

Politiker

En fordel, der er blevet anerkendt af mange interessenter, knytter sig til muligheden for skolemadsoperatøren til at kunne operere uden for højsæsonen og muligheden for at ansætte personale. Skolemadsoperatøren fremhævede ordningens relevans for deres forretning.

"Hvilket betyder meget for mig også for den medarbejder, jeg nu har ansat til at tage sig af skolemaden. Det er sundt for min forretning, og det handler om kontinuitet."

Fødevareleverandør

"På en ø hvor folk, lever af at lave og servere maden hele året og hvor vi er meget afhængige af turismen i sommerhalvåret, så er det rigtig godt at have nogle ekstra arbejdspladser om vinteren uden for sæsonen"

Fødevareleverandør

5.20 Et bidrag til en særlig Læsø identitet?

Siden introduktionen i februar 2023 har både TV- og aviser dokumenteret udviklingen i forhold til skolemaden på Læsø. En af politikerne husker situationen dengang og reflekterede over hvor flygtig presse opmærksomhed kan være. Selvom den største medieopmærksomhed måske kun var i de første måneder, så kan – ifølge det interview - måske alligevel være den slags, der sammen med den gratis kollektive trafik spiller ind når man vælger bosted

".....måske en god grund til i det mindste også at bosætte sig her"

Politiker.

Faktum er – ifølge en informant - at en af de lokale ejendomsmæglere nu omtaler madordningen i salgsmaterialet. En lærer havde gjort sig følgende tanker om ordningen og desn bidrag til skabelsen af en fællesskabsfølelse og lokal stolthed.

"Som en borger der har boet her hele mit liv er jeg stolt af. Og jeg vil være mere positiv over for skolen i forhold til at fortælle om det. Jeg vil sige, at der bør gøres mere for at fortælle om det - ikke over for medierne - men samfundsmæssigt",
Lærer/pædagog

Her blev der også peget op At Det kan da være at se meget mere bredt på succeskriterierne altså de de mulige positive effekter af skolemadsordningen. Her hvor Der er peget på det bidrag skolemadsordningen yder til den økonomiske vækst, antallet af skabte arbejdspladser gennem skolefrokostordningen, det administrative arbejde, der spares ved at have indført en gratis løsning. Og dertil kommer den mere spekulative effekter som antallet af huse, der sælges eller lejes ud til nye familier.

6 Resultater - her kan man nå længere

6.1 En god start - men dokumentation er stadig vigtig

i flere interviews fremhæves det at dokumentation nøgletal og effektvurdering er vigtige elementer på den lidt længere bane.

"Det er også vigtigt for os at dokumentere det, for det er klart, når vi bruger en halv til en hel million på gratis mad til folkeskoleelever."
Embedsmand

"Og pludselig kan økonomien jo komme til at se helt anderledes ud, og det kan være mange ting som, hvor du faktisk har en mulighed her for at få en million i kassen og overføre den omkostning til vores forældre igen, især hvis du ikke har sørget for at dokumentere virkningen af dette."
Politiker.

Det nævnes samtidig ikke mindst på politiske og administrative niveau at beslutningen om finansieringen i nogen grad er knyttet til virkningerne af skolemadsprogrammet. Med andre ord at det er vigtigt at se på effekterne og finansieringen samlet set. Ikke desto mindre blev programmet forlænget allerede i det første år af pilot perioden

"Selve finansieringen af det kom i stand som en fagudvalgsbeslutning allerede i en prøveperiode, for når vi så på virkningerne af det, ja, så var der ikke langt til at gøre det til en permanent ordning."
Politiker

"Så vi havde egentlig ikke brug for, at de skrev det hele ned på papir, for at vi kunne forstå det. For baseret på den feedback vi fik så var det ikke meget tvivl om at de skulle have den forlængede periode, ja.",
Politiker.

Trivsels aspektet nævnes gang på gang og at mange forskellige aktører i interviewene Det er da også klart at trivsel er en kompliceret og svær opgave at sætte tal på. Trivsel på individ niveau og ikke mindst på kollektivt niveau er nemlig – fremhæves det -påvirket af mange aspekter;

"Men jeg er lidt nervøs for dette, fordi tusind andre ting spiller ind i om du trives. Hvordan går det derhjemme? Er din

hest død? Og alt er en del af, hvem du er som person”
Embedsmand

6.2 Skolemad kræver ny skemalægning

Hovedparten af de medvirkende fremhævede og anerkendte ved, at frokosten i skolen har en positiv effekt på elevernes koncentration efter frokostpausen. Ikke desto mindre medførte frokostpausen også en konflikt med skemaet, da fagene inden frokostpausen skulle reduceres. Frokostpausen blev forlænget, da eleverne skulle have tid nok til at spise i og også skulle have tilstrækkelig tid til at lege udenfor. Det var dog kun nogle af dem der var med i forsøgsordningen der var blevet berørt men ikke desto mindre blev der justeret som en ansat udtrykte det:

”Så næste år gør vi det på en anden måde. Så alle kommer til at betale for denne lille tid, vi stjæler fra de normale lektioner”

Skoleadministrativ ansat

På grund af at mange elever er afhængige af busplanen, der på sin side afhænger af færgeplanen, er det ikke muligt at forlænge elevernes tidsplan med 15 minutter hver dag. Det var primært lærerne som refererede til denne udfordring og i mindre grad eleverne. For de lærere og pædagoger, der skulle være til stede under frokosten, førte indførelsen af ordningen mindre tid til deres frokostpause og muligheden for at bruge denne tid "frit". Som en underviser udtrykte det:

”Så vi er nødt til at deltage. Og for nogle lærere betyder det, at den tid, de egentlig havde brug for til at forberede deres undervisning, den bliver i stedet brugt på at spise sammen med børnene i stedet. Det kan måske gå lidt ud over kvaliteten af deres undervisning”

Lærer/pædagog

Og måske føler de sig presset til at blive hos børnene under frokosten, og de får ikke en pause. Det er et problem. Og det skal vi have adresseret, og det skal vi løse. For det er helt OK i en kortere periode. Men når vi taler i længere tid, kan det måske være med til at forstyrre arbejdsmiljøet på en mindre heldig måde.”

Lærer/pædagog

”De holder faktisk deres pauser sammen med børnene. Og det tror jeg ikke er helt efter bogen hvis du spørger fagforeningerne.”

Skoleadministrativ ansat

Det blev i interviews både med det skole administrative og kommunale ansatte personale fremhævet at lærerens engagement i processen havde været var eksemplarisk, og at det pædagogiske personale blev ved med at vende tilbage til værdien i at kunne spise sammen med eleverne, fordi som det blev udtrykt:

”De kan se gevinsterne. Og de kan lide at være sammen med børnene og med hinanden”

Skoleadministrativ ansat

6.3 Skolemaden, menuerne, kødet og planterne

I observationsperioden - den periode hvor forskningsinterviews blev indsamlet - var alle ugens fire varme retter kødretter. Det generelle princip er at den sidste dag i ugen er opbygget som en kold buffet med pålæg, som også altid tilbydes de andre dage i ugen, som tilbud til dem som foretrækker smør selv. Den kolde buffet i observationsperioden indeholdt produkter som pålæg (salami, skinke, *rullepølse*), mayonnaise eller remoulade, margarine, ristede løg, æg, grøntsager i skiver (gulerødder og agurk) og kvarte appelsiner. Det konkluderes af denne observation er, at frokostmulighederne er relativt kødtunge, selvom der var grøntsager på den

kolde og varme buffet. Et yderst vigtigt tema i udviklingen og driften af ordningen er hvordan menuerne skal sammensættes herunder hvilken vægt der skal lægges på kød, planter, bælgfrugter og alternative proteinkilder. Skolemadsooperatøren delte i interviewet, at proteinkilden udgjorde den største udfordring for dem, også når det kommer til at integrere lokalt produceret oksekød.

"Fordi både Limousine og Galloway kvæg bliver det simpelthen for dyrt. Så i praksis er det kun hakket kød, jeg kan bruge, fordi der er noget med transporten til og fra Læsø og slagteriet, og så er det ikke et stykke kød, der er egnet til bøf eller lignende.

Fødevareleverandør

"Men så bruger vi meget kylling. Og svinemørbrad, hvis de skal have svinekød, og så bruger vi ellers hakket oksekød med 8-10% fedt i, så vi er sikre på, at det er noget der både er sundt og nærende."

Fødevareleverandør

"Fordi vores børn og vores forældre ikke er så forskellige. De er meget ens. Så jeg tror, at hvis vi havde et udvalg af forældre, der var meget opsat på den vegetariske mad, ville vi have et problem det.

Det ville have været en kamp hver dag, tror jeg."

Embedsmand

I flere interviewene fremkom synspunkter om madpræferencer og aspekter der kunne have med fødevareintolerans at gøre. En embedsmand delte følgende erfaring:

"De ting, [eleven] ikke må spise, er mælk, nogle mælkeprodukter. Så jeg spurgte [skolemadsooperatøren], man kunne bruge alternative produkter? Men det er svært, også for [skolemadsooperatøren]. Men jeg tror, at det nok skal komme."

Embedsmand

Skolen har organiseret arbejde med særlige præferencer på den måde at Det er muligt for et barn eller deres forældre at få vegetarisk mad Og hvad gælder i så fald for hele året. Dette sker hensyn til menuplanlægning og faste leveringsaftaler. Også her fremhæves det, at ordningen fortsat er under udvikling.

"Jeg mener, ikke at vi har hele konklusionen lige nu, fordi vi gjorde det for vores bedste indsats også for at gøre det så let som muligt, for eksempel for leverandøren. At han rent faktisk leverer maden på en måde, hvor han ikke bliver alt for forvirret over de mange retter og særønsker."

Skolebestyrelsesmedlem

"Fordi det er nok tvivlsomt om skolemadsooperatør ville forlænge denne kontrakt og levere mad i flere år, hvis der var et helt katalog over meget omfattende krav .

Skolebestyrelsesmedlem

Også her fremgår det klarer jeg ønske om at ned-bureaukratisere og undgå en unødvendig kontraktliggørelse har betydet meget opstarts fasen

"Det var meget, meget uformelt, i hvert fald i forhold til introduktionen eller den indledende fase."

Skolebestyrelsesmedlem

6.4 Forandringen - alt nyt er svært og kræver tid

Af flere af interviewene fremgår det at forandringsperspektivet er en af udfordringerne i ordningen. At eleverne er gået fra en situation hvor de enten ikke har spist, spist snacks fra supermarkedet eller den medbragte madpakke. Til en helt ny ordningen hvor mange forskellige hensyn skal forenes i en fælles menuplan. Her er det klart at ambitiøse mål om spisevanerne, der lægger sig så tæt op ad de officielle kostråd så muligt brydes med hensyn til at undgå madspild og at sørge for at maden rent faktisk bliver spist. Her fremgik det klart at der er i opstartsfasen havde hvad er det stort ønske om at ned bureaukratisere ordningen i forhold til krav men at der på den lange bane bare brug for mere præcise end næringsmæssige krav

"For så har alle haft fire år mere til at acceptere, at kød ikke er en menneskeret. Det er en proces der tager tid."

Embedsmand

Af de gennemførte interview fremgik det også at selvom langt de fleste var tilfredse og værdsatte den varme ordning, så var der stadigvæk elever som foretrække små selv ordningen og så i enkelte forældre som havde givet udtryk for at betænkelige ved hvad hedder skulle forlade madpakken

"Nogle forældre er stadig lidt ængstelig for, at de ikke kan kontrollere, hvad deres børn spiser og så videre og så videre."

Embedsmand

6.5 Mere elevindflydelse på ordningen?

Et tilbagevendende tema i mange interviews med elever er ønsket om at kunne præge menu sammensætning og måltidsudbuddet. En Mulighed ville være at lade ordningen følge af en løbende tilfredshedsvurdering. En af eleverne foreslår således, at børnene bliver spurgt mere om, hvorvidt de kan lide den serverede mad eller ej.

"Jeg tror, det ville være en god ide, hvis du har ligesom et stykke papir, og så vil du stille et par spørgsmål om maden. Og hvert barn fik ligesom et stykke papir, hvor de skal svare. Så vi kan ligesom have statistikker over, om folk kan lide det eller ej."

Elev fra 6, klasse

"Men jeg synes, at de burde give os mulighed for at vælge alt mere frit om, hvem vi sidder sammen med, så vi osse kunne møde nogle nye mennesker."

Elev, dreng, 7. klasse

"Da vi var nødt til at få ris og nogle andre ting og ligesom saucen var bare vand, var det bare vand med smag i det, og vi kunne ikke forstå, hvordan de slap væk med at give dette til os".

Elev, 7, klasse, pige

"Der var ingen tekstur, og det var som vand med ligesom, det var som en suppe dybest set."

Elev, 7, klasse, pige

Et par drenge er fra 7 klasse var heller ikke uddelt begejstret for alle retterne der blev serveret

"Det er ligesom, når du får det meget. Eller når det ikke er rigtig varmt, det er ikke godt. Og at få det samme tre gange om ugen er heller ikke særlig godt, nej"

Elev, dreng 7, klasse

6.6 Lokale løsninger og forsyningssikkerhed

Det mest almindelige svar på spørgsmålet om fremtidens potentielle udfordringer for SFP var relateret til skolemadsoperatøren og leveringsgarantien. Årsagen til disse udsagn lå formentlig i leverandørudvælgelsesprocessen forud for udrulningen af SFP'et på Læsø, som havde vist sig at være temmelig vanskelig. En kommunal medarbejder forklarede:

"Læsø, det er jo en ø ude midt i Kattegat, og der er ikke så mange leverandører og tilbudsgivere på sådan en opgave. Så den processen var tidsmæssigt faktisk lidt tung i starten, fordi der ikke blev budt på opgaven, af de lokale leverandører og producenter"

Embedsmand

En anden embedsmand forklarede det underliggende motiv for tøven blandt de fødevareroperatører på øen, og fremhævede også, at kun lokale leverandører fra baseret på øen kom i tvivl. Adskillige af informanterne giver udtryk for, at der kan være et problem, hvis skolemadsproducenten af en eller anden grund ikke kan levere. Samtidig blev der henvist til, at når denne situation ville opstå, ville den blive håndteret på det tidspunkt. Hvis man tager et skridt tilbage, kan afhængigheden af leverandøren blive en trussel mod SFP.

»Men at vi også prismæssigt ser ud til at se, at det bliver svært for andre også at konkurrere på det tilbud, som vi nu har fået fra den leverandør, der har vundet udbuddet"

Embedsmand

"....det er klart, at vi går meget op i den lokale leverandør, som nu har budt på opgaven, og som har fundet rytmen og fundet en god rød tråd, for vi havde ikke en eneste leverandør, fra hverken øen eller fastlandet der bød da vi havde det i udbud."

Embedsmand

Såvel kommunens størrelse som de geografiske forhold gør at skolemadsordningen har en vis naturlig skrøbelighed. Det betyder for eksempel at kommunen er ganske afhængige af skolemadsoperatøren og derfor har kommunen også arbejdet målrettet på at øge attraktiviteten og gennemførligheden af "forpligtelsen".

"Der skal være nogen, der kan se en værdi i, at vi skal have åbent hele året og finde nogle partnere. Og vi har set, at den nuværende leverandør faktisk har kunnet gøre det i de perioder, hvor de selv har brug for at holde fri"

Embedsmand

I de "frie" perioder har de så fået en anden af deres kolleger på Læsø til at hoppe på leveringen, så der er en god sammenhæng i det.«

Embedsmand

6.7 Uudnyttede potentialer i undervisningen?

Der er stor og bred interesse både på skoleniveau og i kommunen for at integrere selve emnet om fødevarer og klima i undervisning. På mandag den giver udtryk for at Det er et ønske de også oplever fra andre sider. Men interviewene viser også at det ikke er et område man er kommet specielt langt på

"Jeg mener, selvfølgelig skal de lære noget om dette. Og det håber jeg, de som skole gør noget ud af "
Skolebestyrelsesmedlem

"Jeg ved ikke, hvor meget lærerne rent faktisk taler med børnene om måltiderne. Det ved jeg ikke. Det må du hellere spørge dem om, eller eleverne. Men

jeg kan sige at det var en klar tanke om at det selvfølgelig skulle have noget at gøre undervisningen – f.eks. i eksempel biologi."

Skoleadministrativ ansat

6.8 Lidt fisk og tang – alt godt fra havet omkring Læsø

Det fremgår klart af adskillige interviews at den brede interessant tilgang samtidig gør at man ikke bare ser på positive resultater for læringen, for trivlsen, for lærerne og eleverne, men også ser på de mulige potentialer for Læsø som fødevarer. Her er det klart at ordningen udgør et fremskridt, men at der samtidig er yderligere potentialer at høste, når det gælder lokalt entreprenørskab og lokale fødevarer

"Intet kommer rigtig fra fiskeindustrien selv. Vi har ind imellem fået nogle gode priser på nogle fisk fra vores fiskeleverandør herovre, men det er ikke noget, der er i større skala.«

Fødevarerleverandør

"Tang er det sidste, folk fra Læsø spiser. De tænker: Hvad?!? Jeg kan på ingen måde putte det i maden."

Embedsmand

"... alle andre ville elske at putte tang i deres mad. Det er klassisk Læsø, at vi ikke finder det attraktivt at bruge det, der er lige udenfor, fordi det er for mærkeligt"

Embedsmand

".....der er osse noget medøh.. ordet økologi. Lidt ligesom hvorfor skulle vi gøre det, fordi øh, nogle mennesker ovre i København har besluttet? Så har vi som øboere lidt dette behov for selv at bestemme, hvad der er godt"

Embedsmand

"Tang som ingrediens i måltider hjælper os med at opfylde alle flere kriterier. Nu mangler vi bare, at skolen får driblet noget tang ind i menuplanen, og at vi bliver inddraget i næste fase"

Fødevarerleverandør

"vi har brug for, at de to lokale butikker på Læsø bliver involveret f.eks. med hensyn til fisk. Hos os gør vi kun de store forretninger, vi sælger kun som grossist."

Fødevarerleverandør

7 Summary:

Overview of benefits by affected sectors and stakeholders. All stakeholders recognise several benefits, for themselves and for others.

At school

- Better learning environment in the classroom
 - Lowering of the noise level
 - Pupils are more focused and attentive
 - Better conditions to learn and to teach
 - Doubts about learning related measurements via grading (too few students in Læsø)
- improved well-being among pupils since the school food introduction
 - pupils are not allowed to leave the school
 - sammling in the morning
 - phones are take from the kids in the moning
 - lunch is considered to be the driving factor to the improved well-being
- Community feeling at the school is influenced by the new lunch situation
 - minimising the difference in children's lunch boxes
 - all pupils eat the same and have the same start
 - Saturation of students is guaranteed
 - well-being-enhancing, community-enhancing and conflict-reducing effects
- Eating the same lunch together has cascading effects:
 - Canteen functions as social meeting point
 - Conversational lunch
 - Pupils can talk to peers during lunch
 - Variety of topics can be discussed with students form class or other grades
 - Lunch situation results in a better school day for pupils
 - Community feeling at the school is influenced by the new lunch situation
 - Saturation is guaranteed
 - minimising the difference in children's lunch boxes
 - all pupils eat the same and have the same start
 - well-being-enhancing, community-enhancing and conflict-reducing effects
 - clear change in the traditional lunch culture among students
 - School meals offer an opportunity to broaden pupils' horizons and change the way they think about food and ingredients
 - Lunch at school offers also an informal educational platform
 - Home-like situation
 - Social skill and manners development
 - Opportunity to talk about the lunch plate composition
 - involvement of the teachers is seen as crucial
 - teachers act as role models
 - serving of leftovers on the last day of the week
 - keeping food waste low
 - keeping the price low
 - kids are familiarised with food waste separation
- Potential to integrate the school lunch into the curriculum
 - integration of the food education is wished but moving slowly
 - mixed voices regarding the integration of food in the curriculum
 - pupils like the idea of practical learning
 - opinion from the school administration and teachers:
 - only pupils who are interested should be considered for learning more about food (in SFO or in elective subjects)
 - not the right school format for a more integrated approach
 - Pupils are assumed to already have a knowledge of food, given the rural nature of the area and the local fishing industry
 - Food suppliers are showing interest and offer ideas to integrate education about their work or products

Understanding the establishment process of the lunch programme to understand the current situation:

- Local food supplier selection via tender
 - Pragmatism during the development process
 - Making the food supply as attractive as possible
 - Little administrative expenditure
- Resulting in low-threshold conditions for food supplier
 - No reference to the Danish National Dietary guidelines
 - Share of vegetables and local products were developed with the food supplier
 - Influencing the nutritional profile of the served school lunch
- Focus on well-being and lunch processes development
 - Opportunity to make a contribution to better health, school lunch as a platform is recognised

Local products and producers:

- Wish to integrate local products
- Economic contains when it comes to protein source
 - Chicken is used often
 - Grounded beef
 - Local products are expensive (fish, lobster)
- Seaweed and uncommon fish are possible options to integrated, but:
 - food suppliers need to be brought together
 - training of chef to integrate
 - Too “out of the ordinary” for pupils

Aspects of the menu planning:

- What is served?
 - Kids friendly dishes
 - Classics of the Danish cuisine
 - Served food is perceived as generally good and tasty
- Challenging to cook for several pupils with different preferences
 - Challenges in terms of menu composition, food choices, meal culture
 - Pupils have all different preferences
 - Vegetables and legumes are a difficult to integrate
 - Balance between nutritionally optimal menu and a menu that fulfils the students' wishes

Effects on the community:

- School lunch also affects the routines and life of parents
 - Time and resource saving
- Contributes to the local business environment
- Food supplier can operate their business all year due to the school lunch
- Benefiting for the location, the island's reputation and the community feeling
- Contributes to the economic growth and the creation of jobs

Room for improvement

- Documentation is needed to secure the future funding and acceptance
- Longer lunch break leads to changes in the school schedule
- Shifting from a meat-heavy menu to a more sustainable, plant-rich and locally sourced menu
- Change takes time and needs broad acceptance
- Getting pupils more involved in the menu planning
- Supply security
 - Dependency on one food supplier
 - Efforts to make the job as attractive as possible
- Teaching pupils about food and climate is desired but not still at the beginning
- Making it clearly a solution that is not only beneficial for the pupils but also for the local community
 - Stronger involvement of local products and suppliers