



måltids
partnerskabet

Evaluering Sundere Erhvervsskoler

Måltidspartnerskabet - Nemt at spise sundere

INDHOLDSFORTEGNELSE

PROCESEVALUERING

1.	Indledning	3
2.	Baggrund for projekt	3
3.	Skolernes ledelse	5
4.	Kantineledelse og inddragelse af personalet i certificeringsprocessen	6
5.	Økonomi	7
6.	Tid, ressourcer, prioritering, holdning og formidling	8
7.	ERFA-grupper og sparringsmøder	10
8.	Små skridt – bygge langsomt op	11
9.	Årsager til frafald – kommentarer fra skolerne	13
10.	Partnerskabets betydning	14
11.	Fremtidige muligheder	14

PROCESEVALUERING

1. INDLEDNING

I regi af Måltidspartnerskabet har nærværende projekt i 2014 haft som mål at øge tilgængeligheden af sundere mad i kantiner på erhvervsskoler i Danmark. Det er gjort ved at nøglehulscertificere kantiner på erhvervsskoler. Nøglehullet giver kantinebrugerne mulighed for at vælge et måltid med et minimumsindhold af salt, fedt og sukker, samt et maxindhold af fuldkorn.

Projektet er gennemført under projektledelse af Hjerteforeningen.

I denne procesevaluering er de væsentligste erfaringer, forhindringer og løsninger beskrevet, således at de kan anvendes af andre fremtidige projekter. Emnerne nævnes i prioriteret rækkefølge, således at de emner, som har haft størst betydning for dette projekts succes, omtales først.

Foruden procesevalueringen er der gennemført en spørgeskemaundersøgelse blandt personalet i de medvirkende kantiner. Resultatet af spørgeskemaundersøgelsen er frit tilgængelig og kan hentes på:

https://docs.google.com/forms/d/1TWedaSQ82R2SLwjQqQDdN9ohUyqIQrcNcqhNtDREy8Q/viewform?usp=send_form

På nedenstående links kan I læse mere om udvidelsen af projektet:

<http://maaltidspartnerskabet.dk/>

<http://www.hjerteforeningen.dk/>

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Sider/forside.aspx>

2. BAGGRUND FOR PROJEKT

Der er social ulighed i sundhed. Personer med kort uddannelse spiser mindre sundt og er mindre fysisk aktive sammenlignet med personer med lang uddannelse. Den usunde livsstil øger risikoen for at udvikle hjertekarsygdom, diabetes og visse former for kræft. Dødeligheden af iskæmisk hjertesygdom er således over dobbelt så høj blandt personer

med kort uddannelse set i forhold til personer med lange videregående uddannelser¹

Elever på erhvervsskoler repræsenterer som ovenfor beskrevet gruppen af personer med kort uddannelse, som generelt lever mindre sundt. Elever på erhvervsskoler er unge voksne, der er tæt på at flytte hjemmefra og dermed have det fulde ansvar for deres liv. Skabes der sunde rammer omkring disse unge mennesker, vil de sandsynligvis påvirkes positivt til en sundere hverdag, og der vil være chance for, at nogle af disse vaner integreres ind i voksenlivet. Der er derfor potentiale i sundhedsfremme og forebyggelse for denne gruppe unge.

Nøglehulscertificering af kantiner på erhvervsskoler øger tilgængeligheden af sundere mad for erhvervsskolernes elever, og bidrager dermed til en sundere livsstil i form af sundere madvaner. Det oprindelige mål med projektet, var at få 25 kantiner på landets erhvervsskoler nøglehulscertificeret, men grundet stor interesse er projektet blevet udvidet til at omfatte 35 kantiner. Ved projektets afslutning december 2014 er der 36 kantiner, som er blevet nøglehulscertificeret og ydermere er der 2 på venteliste. Der er 10 kantiner, som gennem projektperioden har udmeldt sig ordningen. Den primære årsag til frafald er mangel på ressourcer og øget tidspres i kantinerne grundet langtidssygemeldinger og omstruktureringer.

De 36 erhvervsskoler, der via projektet er blevet nøglehulscertificeret er beliggende i byerne: Frederikshavn, Hjørring, Skive, Haderslev, Sønderborg, Aabenraa (SOSU skole), Silkeborg, Odense, Brøndby (SOSU skole), Hillerød, Slagelse, Kalundborg, Nykøbing F, Maribo, Nakskov.

Hjerteforeningen har en projektleder til det opsøgende og koordinerende arbejde. Hjerteforeningens diætister fra landets rådgivningscentre har bistået med konsulentbistand til de kantiner, som måtte have behov for hjælp til at omlægge udbuddet af mad, så det kan leve op til nøglehulsmærket. Der har primært været efterspørgsel på kostfaglig rådgivning i forbindelse med de ændringer, som var nødvendige i kantinerne for at tilpasse det eksisterende sortiment til nøglehullets kriterier. Ligesom skolerne i deres undervisning og formidling af konceptet har anvendt det som en garant for lødighed og sundhed, at der var kliniske diætister tilknyttet projektet. Desuden har

¹ Dansk hjertestatistik, side 17

diætisterne deltaget i sparringsmøder samt holdt korte oplæg på enkelte skoler.

3. SKOLERNES LEDELSE

Skolelederen på en erhvervsskole er ansvarlig for den enkelte skoles pædagogiske og faglige indhold, økonomi og personalemæssige forhold. Samtidigt har skolelederen mange aktører at skulle forholde sig til: De statslige institutioner, kommunalbestyrelsen, forvaltningen, skolebestyrelsen, det samlede ledelsesteam, faglige organisationer, lærerne samt skolens øvrige personale og eleverne. Derfor anså vi det for vigtigt at få skolelederen involveret i nøglehulscertificeringen på så tidligt et stadie som muligt. Indledningsvis blev der sendt en email med tilbuddet om at deltage i projektet. Henvendelsen var rettet personligt til den enkelte skoles skoleleder samt kantineleder. Derefter blev skolelederen samt kantinelederen kontaktet telefonisk af Hjerteforeningens kliniske diætist, som spurgte ind til hvorvidt de havde set, læst og forholdt sig til emailens indhold. Ligesom telefonsamtalen gav anledning til at svare på diverse kostfaglige spørgsmål og give yderligere information omkring projektets indhold. Hovedparten af skolelederne samt kantinelederne, huskede, at de var blevet kontaktet skriftligt, men for langt de fleste var emailen ”forsvundet” i stakken og derfor var der kun få, som havde forholdt sig til henvendelsen. Det var først ved den telefoniske henvendelse, at skole- og kantinelederen begyndte at reflektere over og tage stilling til, hvorvidt ordningen var interessant for dem at deltage i. Der blev ligeledes afholdt flere møder omkring på landets erhvervsskoler, hvor Hjerteforeningens kliniske diætister besøgte kantinerne og i nogle tilfælde deltog skoleledelsen også i besøget. Formålet med besøgene var at give svar på afklarende spørgsmål, samt at afmystificere det at blive nøglehulscertificeret, idet mange troede, at kantinerne ikke længere måtte sælge sodavand, pølsehorn, kage mm, som en del af deres sortiment. Møderne med kantinepersonalet og skoleledelsen blev også brugt til konkret at tale om hvilke ændringer, der skulle foretages i deres køkken for at de kunne leve op til kravene ift. certificering. Som oftest var ledelsen yderst positiv over for projektet, og på nogle skoler så man det som en naturlig del af pædagogikken at øge elevernes generelle sundhed.

4. KANTINELEDELSE OG INDDRAGELSE AF PERSONALET I CERTIFICERINGSPROCESSEN

Nedenfor er et repræsentativt udpluk af de kommentarer og tanker som vi hørte fra landets kantineledere ift. Nøglehullet på spisesteder:

Visse skoler oplever nøglehulscertificeringsprocessen, som en rigtig god mulighed for gratis presseomtale og dermed som en chance til at få bragt en god historie i lokale medier omkring, at deres skole, gør en indsats ift. at udligne det faktum, at unge ufaglærte og håndværkere lever usundt og har kortere levetid. Flere skoleledelser så projektet som en mulighed for at gøre en indsats for at udligne uligheden i sundhed ved at tilbyde et sundere udbud i kantinen.

Flere kantineledere udtrykker, at de ikke vil snyde eleverne, men kantinen behøver ikke nødvendigvis at orientere om ændringer forud, men der kan "gemmes" flere grøntsager i varme retter, ligesom der kan anvendes flere grøntsager i bagværk mm. Når forandringen er sket og eleverne har taget godt imod dette uden at registrere nogen ændring, så "råb højt" om hvilke ændringer der har været. Det er ligeledes erfaret at, der mange steder bliver spist flere grøntsager, hvor næsten alle er grove. Dog er der adskillige kantineledere, som har erfaret, at det er svært at lave en energitæt suppe således, at den lever op til kriterierne i Nøglehullet.

Kantineledelsen har naturligvis også gjort sig nogle overvejelser i forhold til at få medarbejderne med på ideen – "Just do it" og herefter via inddragelse og faglighed vinde kantinepersonalets opbakning. I øvrigt har flere oplevet at fællesskabet blandt kantinepersonalet er blevet styrket, da hele teamet i fællesskab har deltaget i AMU-kurset nøglehullet.

Flere kantineledere udtrykker ydermere, at de har erfaret, at personalet er motiveret for nytænkning, når blot de inddrages i hele processen. Der har naturligvis været udfordringer undervejs, bl.a. har personalet skulle lære at tænke i friske råvarer fremfor at anvende "snit grønt", ligesom det har været en krævende tankeproces at skulle tænke nøglehulsberegneren som en ressource frem for en belastning.

Flere skoler udtrykker, at de har valgt at se det som en investering, når der er lagt en grundopskrift ind, idet der er altid kan justeres på denne, samt at kravet ift. arbejdet med nøglehulsberegneren fastholder medarbejderen i sin faglighed. Kantine medarbejderne oplever, at de nu har dokumentation/belæg for at være dygtige ”madsnedkere”. Mange kantine medarbejdere fortæller, at de er meget glade for løbende opdatering i nøglehulsberegneren. De fleste steder oplever kantinepersonalet en faglig stolthed ved at holde fokus på næringsindholdet i de retter, som serveres og dermed er de motiveret til at fastholde anvendelsen af de sundere råvarer i dagligdagen.

Kantinelederen søgte via mødet med Hjerteforeningen at få kantinepersonalet til at forstå, at det ikke krævede uoverkommeligt mange ændringer i deres nuværende sortiment, arbejdsmetoder og produktvalg at blive nøglehulscertificeret. I nogle tilfælde hvor det var nødvendigt med yderligere faglig støtte, kom en ressourceperson fra Fødevarestyrelsen ud på den enkelte skole for at vejlede kantinepersonalet ift. produktvalg, praktisk udregning og arbejdet med nøglehulsberegneren og lign.

5. ØKONOMI

De kantiner, som drives af eksterne udbydere, f.eks. ISS eller lign. private aktører, har været svære at inddrage i projektet, idet de frygtede nedgang i indtjeningen. Den generelle opfattelse fra kantineledelsen var, at implementeringen af nøglehullet ville være en tidskrævende proces for medarbejdere og mange anså det ikke som deres opgave, via udbuddet i kantinen, at fremme de studerendes sundhed. Argumentet var, at hvis ikke kantinen udbød pølsehorn, pizza, sodavand, burgere, slik, kager og lign. usunde tilbud ville eleverne blot gå til en af de forretninger, som lå lige i nærmiljøet og købe disse varer. Forudsætningen for at skolerne ville indgå var, at der ikke blev nogen omsætningsnedgang, hvilket vi naturligvis ikke kunne garantere. Vi kunne blot nævne alle de muligheder, som tilgængelighed af sundere madvarer medfører.

Når vi har spurgt ind til de økonomiske konsekvenser oplyses det, at omsætningen i nogle kantiner faktisk er steget. Kantinerne er ikke villige til at oplyse hvor stor omsætningsfremgangen har været. Det er

ydermere blevet erfaret, at det er billigere at anvende ”snit grønt” i stedet for frysegrønt.

6. TID, RESSOURCER, PRIORITERING, HOLDNING OG FORMIDLING

Det er meget forskelligt hvordan skolerne har valgt at håndtere den praktiske del af implementeringen af Nøglehullet, samt hvilken opfattelse de har af processen. Nedenfor følger et udvalg af nogle kommentarer fra diverse kantineledere og kantinemedarbejdere:

Den generelle holdning blandt kantinelederne og personalet er, at det er spændende at arbejde med nøglehullet og langt de fleste oplever det berigende med faglige udfordringer. Ligesom personalet vurderer, at der via nøglehullet skabes en naturlig nyhedsværdi og dermed mulighed for branding af deres kantine. Dog udtrykker nogle medarbejdere, at det er tungt og besværligt at arbejde i nøglehulsberegneren, flere oplever, at når de printer en opskrift står alt blandet sammen i en ”pærevælling”.

Så godt som alle havde en positiv oplevelse med at deltage i AMU-kurser, og flere skoler var yderst tilfredse med, at Fødevarestyrelsen med meget kort varsel, kunne arrangere et kursus specifikt for deres team. Andre har fortalt, at de var lidt skuffet over niveauet på underviserens viden, idet de havde forventet, at underviseren kunne forhold sig til specifikke problemstillinger i deres køkken.

En skoleleder fortæller, at nøglehulscertificeringen af en af organisationens kantiner giver inspiration til, at andre kantiner i virksomheden nu overvejer at blive nøglehulscertificeret. Personen oplyser ligeledes, at kantinemedarbejderne har tilmeldt sig ERFA gruppen, for erfaringsudveksling idet de har lyst til at blive fagligt stærkere i anvendelsen og udvidelsen af nøglehullet i kantine. Ligesom skolen der serverer mad til både kursister udefra og elever via buffeten, hvor kursisterne er glade for Nøglehullet, mens elever er knap så begejstrede. Dog har man på skolen erfaret, at der generelt spises mere grønt i kantine. Personalet er ligeledes blevet opmærksom på indholdet af salt og anvender nu mindre i madlavningen. Ligesom flere

kantineledere har erfaret, at selvom der er tilbud om grøntsager når der serveres pålæg, er der rigtig mange som fravælger dette, og blot øser på af f.eks. fiskefrikadellen, frikadellen, roastbeef eller lignende.

Flere skole- og kantineledere fortæller, at når de nu har besøg af leverandører, foretrækkes der produkter fra leverandører, som har mange nøglehulsmærkede produkter i sit sortiment, hvilket man ikke var bevidst om tidligere. Ligesom flere medarbejdere med stolthed i stemmen, fortæller at de oplever, at Nøglehullet er det alle taler om, både brugerne af kantinen men også kontakter uden for jobbet, så de føler, at det har været alt arbejdet og besværet værd at blive nøglehulscertificeret.

Én skole har i særdeleshed oplevet, at det har været et stort arbejde for kantinelederen, idet der var 6 kantiner, som skulle nøglehulscertificeres samtidig eller i umiddelbar forlængelse af hinanden. Organisatorisk og motivationsmæssigt, har det været udfordrende og meget krævende ledelsesmæssigt at få alle medarbejdere involveret samt at føle ejerskab samtidig. En enkelt kantineleder har erfaret, at eleverne ikke mener, at der er nok dressing i maden, ligesom et par kantineledere har noteret, at selv om det kun er ca. 10 %, der øser op efter tallerkenmodellen, så er det stort set alle kunder, der vælger noget nøglehulsmærket mad.

Der er flere skoler, som har organiseret det således, at det kun er kantinelederen, der indtaster alle opskrifter, hvilket gør systemet yderst sårbart ved sygdom, ferie opsigelser mm. Kantinelederne er opmærksomme på dette, hvilket der arbejdes på at få løst ved, at der er min. 1 gerne 2 andre medarbejdere, som kan håndtere nøglehulsberegneren.

For nogle skoler har det været en del af skolens generelle holdning til sundhed, at tilmelde sig nøglehulscertificering af kantiner på erhvervsskolerne.

Formidlingen om, at skolens kantine er blevet nøglehulscertificeret, er typisk foregået via skolernes hjemmesider, interne nyhedsbrev og anvendelse af diverse sociale medier. Overrækkelsen af nøglehulscertifikatet blev af mange skoler festliggjort med en nøglehulsoppyntet kantine, hvor skolens gæster kunne købe (nogle steder få gratis) et måltids nøglehulsmærket mad. Den festlige begivenhed blev ydermere forstærket via taler mm. På mange skoler

blev disse events dækket af den lokale presse, ligesom skoleledelsen og enkelte steder byens borgmester også var til stede ved overrækkelsen af nøglehulscertifikatet.

7. ERFA-GRUPPER OG SPARRINGSMØDER

Fødevestyrelsen og Hjerteforeningens diætister har afholdt, og vil fremadrettet afholde, ERFA-grupper og sparringsmøder for de kantineledere samt medarbejdere, der har lyst til at blive fagligt stærkere i anvendelsen og udvidelsen af Nøglehullet.

I projektperioden har der været afholdt tre ERFA-gruppemøder i henholdsvis Aars og Aabenraa. Hvor kantinelederne og deres personale, kunne erfaringsudveksle og få inspiration af hinanden, udveksle opskrifter mm til arbejdet med nøglehulscertificeringen i deres kantine. For at få et tættere samarbejde med Sekretariatet i Fødevestyrelsen og for at skabe et fagligt større netværk inden for branchen, og for at få hurtigere info om nyheder og kampagner samt dele erfaringer med hinanden, er Fødevestyrelsen nu ved at etablere landsdækkende ERFA-grupper. Målet er at etablere 8 grupper, rundt omkring i landet. Fordelt på byerne Glostrup, Roskilde, Odense, Haderslev, Kolding, Herning, Aarhus, Aalborg. Dette er indtil videre lykkedes i byerne Glostrup, Roskilde, Kolding og Herning. På møderne deltager både personale fra kantinerne der er med i projektet "Sundhed på erhvervsskoler" samt personale fra landets øvrige nøglehulscertificerede spisesteder.

DELTAGERENE I ERFA-SAMARBEJDET HAR UDTRYKT FØLGENDE FORVENTNINGER TIL ERFA-SAMARBEJDET:

- Faglig inspiration
- Hvordan kan vi gøre det hurtigere og nemmere at leve op til kravene i hverdagen?
- Hvordan kan vi bruge rester/spild?
- Lade sig inspirere til nye tiltag vi kan implementere i vores normale rutiner
- Nøglehulsberedningen, hvad gør vi når der er ingredienser, der ikke er indtastet i nøglehulsberedningen?
- Materialer/skilte til brug i hverdagen

- Alle vil gerne dele opskrifter, der er gennemtestet og realistiske, ligesom deltagerne ønsker at dele erfaringer, både positive og negative samt få nye idéer og inspiration fra hinanden.

En ide er bl.a. at samle et korps af ambassadører blandt kantinelederne og evt. skolelederne, som kan rådgive nye skoler.

8. SMÅ SKRIDT – BYGGE LANGSOMT OP

Mange af skolerne føler sig motiveret til at udvide tilbuddene af nøglehulsmærkede madretter i kantinen. Valget har for nogle været at ”starte langsomt op”, således at de indledte med. f.eks. at certificere kantinens morgenmad, andre har valgt bl.a. at starte med en sandwich frem for en større sammensat varm ret. Nogle skoler har implementeret Nøglehullet både ved morgenmad og frokostbuffetservering. Årsagen til dette er bl.a., at man ville ”føle sig lidt frem” og ikke mindst vurdere, hvilken påvirkning det havde på omsætningen, arbejdsgangene i køkkenet og kantinen, samt hvordan det påvirkede arbejdsmiljøet og trivlsen i køkkenerne.

Erhvervsskole	Serveringer
CELF Erhvervsskole	
CELF Erhvervsskole	Frokost
CELF Maribo	Frokost
CELF Merkurs Plads	Frokost
CELF Nakskov	Frokost
Teknisk Skole Silkeborg	
Elevhus TSS	Morgenmad
Hotel og Restaurant Silkeborg	Morgenmad;Frokost
EUC Nord	
EUC Nord	Frokost
EUC Nord Frederikshavn	Frokost
EUC Syd	
EUC Syd - Christen Koldsvej	Frokost
EUC Syd - Hilmar FinsensGade	Morgenmad;Frokost
EUC Syd - Lundsberg	Frokost

EUC Syd - Plantagevej	Frokost
EUC Syd - Sdr. Landevej	Morgenmad
EUC syd - Stegholt	Morgenmad;Frokost
Skolehjemskøkkenet Bargumsvej	Morgenmad
Selandia CEU	
SCEU Bredahlgade 1	Morgenmad;Frokost
SCEU Bredahlgade 3	Morgenmad;Frokost
SCEU Dalsvinget 18-20	Frokost
SCEU JBG	Morgenmad
SCEU Willemoesvej 4	Frokost
Skive kantinerne	
Skive Gymnasium og HF	Frokost
Skive Handelsskole	Frokost
Skive Tekniske Skole	Frokost
Social og Sundhedsskolen Skive	Frokost
EUC Nordvestsjælland	
Processkolen - Rynkevang	Morgenmad;Frokost
Syddansk Erhvervsskole	
Syddansk Erhvervsskole	Frokost
Syddansk Erhvervsskole	Morgenmad;Frokost
Kantine K4	Frokost
Kantine K5	Frokost
Kantine OTG	Frokost
Kantine Petersmindevej	Frokost
Erhvervsskolen Nordsjælland	
Erhvervsskolen Nordsjælland	Frokost
Sosu Syd i Aabenraa	
Sosu Syd	Morgenmad
EUC Nordvest	
EUC Nordvest	Frokost
Kold College	
Kold College	Frokost
Social og sundhedsskolen i Brøndby	
Max´ s Kantine	Frokost

9. ÅRSAGER TIL FRAFALD – KOMMENTARER FRA SKOLERNE

Skole	Udmeldelsesgrund	Kommentar
Business College Syd Mommark	Ordningens struktur ved Bekendtgørelsen	Ønsker ikke at være en del af Nøglehullet - det er skodmad
Business College Syd Sønderborg Handelsskole	Ordningens struktur ved Bekendtgørelsen	Ønsker ikke at være en del af Nøglehullet - det er skodmad
Kantinen Haderslev Handelsskole	Ressourceforbrug	Langtidssygemeldinger hos flere personaler og kantinelederen er nu også langtidssygemeldt. De vil vente til der er mere styr på personalefronten.
Erhvervsskolerne Aars	Ordningens struktur ved Bekendtgørelsen	De synes ordningen var for besværlig i forhold til deres virkelighed, da de havde flere forskellige typer af serveringssteder. Ordningen var for tung og tidskrævende. De kunne godt ønske sig at der var mindre dokumentation, grundopskrifter kunne være en rigtig fin løsning. De producerer mad til svingende antal gæster hver dag i 3 kantiner med forskellig serveringer, så det blev alt for omstændigt med dokumentation for alle tre steder. De syntes ikke at producenterne var klar, det kunne man måske også arbejde på. Og bedre opskrifter.
EUC Nordvestsjælland Audebo	Ressourceforbrug	De havde ikke de personaleressourcer de synes det krævede at få ordningen op at køre. Der var for meget arbejde i ordningen.
Kantinen A&I, Silkeborg Tekniske Skole	Lukket	Kantinen er lukket
Århus Tech Center for Mad og gastronomi	Ressourceforbrug	De havde simpelthen ikke nok ressourcer. De havde før 6 elever, som nu alle var stoppet og de var barberet ned til kun 3 medarbejdere. De ville rigtig gerne fortsat lave mad efter principperne, men havde ikke tid til dokumentation mv
Agroskolen Hammerum	Ressourceforbrug	De brugte for lang tid, de havde ikke ressourcer til at implementere ordningen. Det indebar mere arbejde end de troede og de havde simpelthen ikke tid til næringsberegning, det var alt for omfattende. Når man havde arbejdet med madlavning i 30 år og havde rigtig mange gode og afprøvede opskrifter, så var det alt for omfattende pludselig at skulle næringsberegne dem alle og lave dem om. Hvis kravene til dokumentation ændres, så kunne de godt forestille sig at melde sig til igen.
SCEU Valbyvej 69C	Lukket	Kantinen er omdannet til undervisningsbrug

10. PARTNERSKABETS BETYDNING

Det er Fødevarestyrelsens og Hjerteforeningens oplevelse, at det er en stor styrke, at projektet involverer mange og forskelligartede partnere: Måltidspartnerskabets sekretariat, Horesta, Landbrug & Fødevarer, FOA, Sekretariatet for Nøglehul på spisesteder i Fødevarestyrelsen og Kost- og Ernæringsforbundet, som skolerne formentlig opfatter som "deres" organisationer. Fødevarestyrelsen og Hjerteforeningen har erfaret, at skolerne kan opfatte os som "frelste sundhedsapostle". Derfor har det været befriende for primært kantinepersonalet at erfare, at der i dette projekt var inkluderet nogle af de organisationer, der repræsenterer deres medlemmer, holdninger og livssyn. Herudover er det en styrke, at Landbrug & Fødevarer er repræsenteret i projektet, da de i kantinepersonalets og muligvis elevernes optik fremstår som en organisation, der bl.a. kæmper for bevarelse af dagligdags genkendelige produkter som leverpostej, spegepølse, flæskesteg mv. Ligeledes er flere blandt de ansatte medlemmer hos Kost og Ernæringsforbundet og/eller Horesta, hvilket blåstempler projektet i medlemmernes øjne.

11. FREMTIDIGE MULIGHEDER

Projektet har været en succes og det giver anledning til overvejelser om potentialet for videreudvikling.

Hjerteforeningen har sideløbende med dette projekt også kørt et sundhedsfremmeprojekt på én erhvervsskole, med indsatser inden for mad, motion, rygning og overvægt. Det har været en meget lærerig oplevelse at køre disse to projekter sideløbende og derigennem se fordele og ulemper ved de to projekttyper. Whole school-tilgangen (med flere KRAM-faktorer) har sine udfordringer i praksis, idet det hurtigt kan blive for krævende af erhvervsskolerne. Fordelen ved nærværende projekt i Måltidspartnerskabet er, at vi starter med et overkommeligt skridt (sundere udvalg af mad via nøglehul) i den sundere retning. Når skolerne har vænnet sig til det, kan vi bygge videre med et skridt mere (nudging). Efter denne model, kan man fortsat bygge på i et tempo, hvor skolerne kan følge med.

En anden overvejelse er, hvorledes ordningen kan kombineres med økologi, hvis man ønsker at komme op på 90 – 100% økologi i køkkenet. Ligesom det er interessant at forholde sig til madspild, hvor det er relevant at tage stilling til hvordan kantinerne kan anvende rester, som ikke kan indgå i nye sammenhænge?



måltids
partnerskabet

Måltidspartnerskabet
Stationsparken 31
2600 Glostrup

Tlf. +45 2877 4100
info@maaltidspartnerskabet.dk

CVR-nr. 34 77 11 62