

I Mål - Implementering af Fødevarestyrelsens guide og tilhørende materialer vedrørende rammer om det gode måltid i daginstitutionen

Rådgivningsrapport fra DCA – Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug

Ole Henrik Hansen og Lone Svinth

DPU - Danmarks Institut for Pædagogik og Uddannelse

Datablad

Titel:	Implementering af Fødevarestyrelsens guide og tilhørende materialer vedrørende rammer om det gode måltid i daginstitutionen – En evaluering.
Forfatter(e):	Lektor Ole Henrik Hansen, DPU, AU og lektor Lone Svinth, DPU, AU
Fagfællebedømmelse:	Førsteamanuensis, Ellen Os, institut for barnehagelæreruddanning (BLU), OsloMet
Kvalitetssikring, DCA:	Ulla Sonne Bertelsen og Susanne Hansen, DCA Centerenheden, AU
Rekvirent:	Fødevarestyrelsen, Fødevarerministeriet
Dato for bestilling/levering:	30.01.2019 / 20.02.2023
Journalnummer:	2019-760-000939
Finansiering:	Besvarelsen er udarbejdet som led i ”Rammeaftale om forskningsbaseret myndighedsbetjening 2022-2025” indgået mellem Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri (FVM) og Aarhus Universitet under ID nr. F3.02 i ”Ydelsesaftale Fødevarekvalitet og forbrugeradfærd”.
Ekstern kommentering:	Kommenteringsark inkl. AUs håndtering af kommentarerne kan findes via dette link: https://bit.ly/3IC0mcN
Eksterne bidrag:	Nej
Kommentarer til bestilling:	Bestillingen er ikke revideret undervejs, men ændringer i projektet er sket med bestillers viden og accept.
Kommentarer til besvarelse:	<p>Projektet bag rapporten startede inden Covid-19 og blev i flere omgange afbrudt. Dette har påvirket den planlagte dataindsamling og dermed også de data, som indgår i rapporten.</p> <p>Rapporten præsenterer resultater, som ved rapportens udgivelse ikke har været i eksternt peer review eller er publiceret andre steder. Ved en evt. senere publicering i tidsskrifter med eksternt peer review vil der derfor kunne forekomme ændringer.</p>
Citeres som:	Hansen, O.H. & Svinth, L. (2023). I Mål - <i>Implementering af Fødevarestyrelsens guide og tilhørende materialer vedrørende det gode måltid i daginstitutionen</i> . 48 sider. Rådgivningsrapport fra DCA – Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug, Aarhus Universitet.
Rådgivning fra DCA:	Læs mere på https://dca.au.dk/raadgivning/

Forord

Rapporten er blevet bestilt af Fødevarestyrelsen ud fra et ønske om at få indsigt i, hvordan implementeringen af Fødevarestyrelsens **guide og tilhørende materialer vedrørende rammer om det gode måltid i daginstitutionen** foregår i praksis i daginstitutioner.

Projektet består af en evaluering, der skal undersøge, hvilke ændringer der sker i daginstitutioner som følge af implementering af Fødevarestyrelsens guide og tilhørende materialer vedrørende rammer om det gode måltid. Projektet vil rumme overordnede problemstillinger knyttet til både implementeringen og hvilke virkninger implementeringen har i praksis – både på barneniveau, ledelses- og medarbejderniveau samt organisationsniveau. Projektet skal således bidrage med et forskningsbaseret afsæt for Fødevarestyrelsens opfølgning på udvikling af guide og materialer om rammer om det gode måltid i daginstitutioner, og desuden bidrage med et forskningsbaseret grundlag for videre politikudformning om mad og måltider i bl.a. kommuner og daginstitutioner.

Hensigten er desuden, at rapporten skal være inspiration til, hvordan primært aktører i daginstitutioner kan implementere materialet.

Forskere fra Danmarks Institut for Pædagogik og Uddannelse, Aarhus Universitet har gennemført projektet, og rapporten er fagfællebedømt af førsteamanuensis ph.d. Ellen Os fra institut for barnehageuddanning, OsloMet, Norge.

København, februar 2023

Ole Henrik Hansen, Lone Svinth og Tine Mark Jensen

1. Indholdsfortegnelse

1.	Indholdsfortegnelse.....	4
2.	Baggrund.....	6
2.1	Undersøgelsesfoki og metoder	6
2.2	Tidsperspektiv	6
2.3	Rammer om det gode måltid.....	8
3.	Metode.....	14
3.1	Aktionsforskning.....	14
3.2	Strukturerede interviews.....	15
3.3	Kriterier for deltagelse	15
4.	Aktionsforskning: Laboratorieføløbet	16
4.1	Sociokulturelt perspektiv på måltidet	17
4.2	Erfaringsopsamling fra laboratorieføløbet.....	18
4.2.1	Den inspirerende måltidspraksis og forældresamarbejde	18
4.2.2	Det tværfaglige samarbejde.....	20
4.2.3	Det omsorgsfulde læringsmiljø omkring måltidet.....	22
4.2.4	Udvikling af børn deltagelse og trivsel i forbindelse med måltider.....	23
4.3	Gode råd til udvikling af måltidspraksis	25
5.	Afrapportering af interview vedrørende de daginstitutioner som gennemførte projektet.	26
5.1	Interviewguide	27
5.2	Besvarelser	27
5.2.1	Institution A.....	27
5.2.2	Konklusion institution A	29
5.2.3	Institution B	29
5.2.4	Konklusion institution B.....	30
5.2.5	Institution C	30
5.2.6	Konklusion institution C	32
5.2.7	Institution D.....	32
5.2.8	Konklusion institution D.....	33
5.2.9	Institution E	34
5.2.10	Konklusion institution E	35
5.2.11	Institution F.....	35
5.2.12	Konklusion institution F.....	36
5.2.13	Institution G.....	36
5.2.14	Konklusion institution G.....	37
5.2.15	Institution H.....	37

5.2.16	Konklusion institution H.....	38
5.3	Sammenfatning.....	38
6.	Implementering	40
6.1	Institutionerne formår at fastholde implementeringen på trods af covid-19	41
6.2.	Gode råd til implementering af måltidspraksis	42
7.	Konklusion og diskussion.....	44
7.1	Fund.....	44
7.2	Diskussion.....	44
8.	Referencer	46
	Bilag 1. Interviewguide.....	47

2. Baggrund

Denne rapport er en afrapportering af projektet: *Implementering af Fødevarestyrelsens guide og tilhørende materialer vedrørende rammer om det gode måltid i daginstitutionen – ”I Mål”*.

I Mål Projektet ville undersøge, hvilke ændringer der skete i daginstitutioner som følge af implementering af Fødevarestyrelsens guide og tilhørende materialer vedrørende rammer om det gode måltid.

Det skulle undersøges, hvordan guide og materialer iværksættes i praksis, herunder hvordan de fortolkes, operationaliseres, og erfares af aktører på forskellige niveauer i sektoren (nationalt, kommunalt, institutionelt og især på barn/voksnet niveau). Og hvordan Fødevarestyrelsens materialer vedrørende rammer om det gode måltid i daginstitutionen kunne bidrage til kvaliteten af måltidet i den enkelte institution. Desuden skulle projektet også inddrage, hvilke udfordringer som implementeringsprocesserne kunne medføre. Derudover ønskedes fokus på, hvordan kommuner kan understøtte og styrke arbejdet med gode rammer om måltiderne i daginstitutioner, blandt andet ved brug af Fødevarestyrelsens guide og materialer.

Genstandsfeltet var det institutionaliserede, offentlige 0-6 års område, det vil sige vuggestuer, børnehaver og aldersintegrerede institutioner. Projektet startede d. 1. maj 2019 og blev afsluttet sommer 2022.

1.1 Undersøgelsesfoki og metoder

Fokus for undersøgelserne i projektet var følgende:

- a. Hvordan fortolker centrale aktører guide og materialer vedrørende rammer om det gode måltid i daginstitutionen, og hvordan oplever de implementeringsprocessen?
- b. Hvordan arbejder aktører på forskellige niveauer for at implementere guide og materialer vedrørende rammer om det gode måltid i daginstitutionen?
- c. Hvilken betydning får det for børnene i forhold til deres bevidsthed om mad og måltider, deres trivsel og deres deltagelsesmuligheder.
- d. Hvordan overlever de implementerede praksisformer over tid?

Metoder som blev taget i anvendelse, var følgende:

- a. Kortlægning via survey og observationer som en før- og eftermåling. Vi har udført førmålingen, men pga. frafald af deltagende institutioner som følge af Covid-19, blev en eftermåling ikke tilstrækkelig sammenhængende og sammenlignelig med førmålingen, og denne kortlægning er derfor taget ud og erstattet med kvalitative fokusgruppinterviews (c. nedenfor).
- b. Aktionsforskning.
- c. Strukturerede interviews af aktører inddelt i faggrupper.

1.2 Tidsperspektiv

Projektperioden blev planlagt til tre år med start forår 2019. Vi ønskede en lang periode, så vi kunne se, hvordan implementeringen potentielt overlevede over tid, blandt andet hvordan måltidets pædagogiske idé overlevede skift i det pædagogiske personale, ledelsesskift og skift af det kostfaglige personale (tabel 1).

Tabel 1. Tidstabel for det oprindelige projekt.

Tidsplan	Forår 2019	Efterår 2019	Forår 2020	Efterår 2020	Forår 2021	Efterår 2021	Forår 2022
Rekruttering							
Førmåling							
Eftermåling							
Aktionsforskning							
Rapportskrivning							

Men på grund af korona-epidemien blev projektrytmen, aktionsforskningen, dataindsamlingen og ikke mindst daginstitutionernes måltidspædagogik forstyrret. D. 11. marts 2020 lukkede den danske regering det danske samfund ned. Der blev indført en række restriktioner, som også ramte daginstitutionerne. Statsminister Mette Frederiksen udtalte på pressemødet d. 11. marts 2020:

Skoler og institutioner vil blive holdt åbne til de forældre, der ikke kan finde en anden løsning.

Hvis man ikke har andre muligheder, så må man selvfølgelig møde op med sit barn. Så må skolen eller daginstitutionen finde ud af det. Det er ikke, fordi det er blevet farligt at gå i skole. Men der er en smitterisiko, når man er mange samlet.

Daginstitutionerne blev således utilgængelige for vores dataindsamling, og vi måtte lukke aktionsforskningslaboratorierne og observationer i institutionerne i forbindelse med før og eftermålinger. Måltiderne i daginstitutionerne blev pålagt restriktioner, og de guidelines for måltidet, som vi skulle måle på, blev påvirket i væsentlig grad.

Vi diskuterede derefter om vi kunne gennemføre projektet. Men det var hypotetiske diskussioner, da ingen vidste, hvor længe restriktionerne ville vare. Dog besluttede vi at se tiden an og se nedlukningen som en ekstra belastning på implementeringen i daginstitutionerne, og fortsatte projektet, men med en forlængelse.

I foråret 2021 begyndte danskerne at blive vaccineret, og samtidig åbnede samfundet langsomt op. Den 21. maj er stort set alt i Danmark åbent.

Desværre betød nedlukningen også, at vi udover ikke at have kunnet komme i institutionerne, også mistede deltagende kommuner og daginstitutioner. Desuden blev vores tilstedeværelse i institutionerne pålagt lokale restriktioner.

Igen overvejede vi om projektet skulle fortsætte, og besluttede, at vi ville færdiggøre de daginstitutioner, som var blevet i projektet og som stadig arbejdede efter Fødevarestyrelsens anbefalinger. Vi ventede til vi igen kunne få adgang til institutionerne og færdiggjorde aktionsforskningen og i forår/sommer 2022 gennemførte vi kvalitative interviews med personalet i institutionerne (tabel 2).

Tabel 2. Tidstabel for det reviderede projekt.

Ny plan	Forår 2019	Efterår 2019	Forår 2020	Efterår 2020	Forår 2021	Efterår 2021	Forår 2022	Efterår 2022
Rekruttering								
Førmåling								
Eftermåling								
Aktionsforskning								
Interviews								
Rapportskrivning								

1.3 Rammer om det gode måltid

I årene 2015 til 2018 gennemførte vi projektet: *Professionalisering og øget tværfaglighed i samarbejdet omkring mad og måltider i dagtilbud* (Hansen et al., 2018). På baggrund af dette projekt lavede vi 23 guidelines fra laboratorierne, som vi samlede i 10 tværgående guidelines. Fødevarestyrelsen brugte rapporten, herunder de 10 guidelines, som afsæt for at formulere Fødevarestyrelsens anbefalinger i guiden 'Rammer om det gode måltid' (Fødevarestyrelsen, 2018).

I dette materiale samlede og beskrev Fødevarestyrelsen på baggrund af rapporten fra 2018 fem anbefalinger, og hvordan de skulle iscenesættes pædagogisk. De fem anbefalinger og det medfølgende materiale er således det, som de deltagende daginstitutioner og kommuner i dette implementeringsprojekt forventes at implementere – og det er denne implementering som vi i denne rapport evaluerer.

Fødevarestyrelsen introducerer materialet således (Fødevarestyrelsen, 2018, p. 3):

Måltidet i børnehøjde

Mange børn i daginstitution spiser mindst halvdelen af deres daglige måltider, mens de er væk fra hjemmet, og det er derfor vigtigt, at maden i institutionen er sund, mættende og velsmagende. Men gode måltider er meget mere end sund mad. Gennem måltidet udvikler børn deres spisevaner, og de indgår i et socialt fællesskab med jer og hinanden. Måltidet giver mulighed for at dele erfaringer, og det bidrager til at udvide børns praktiske kompetencer og kritiske bevidsthed.

Jeres engagement er vigtigt

Som pædagogisk personale, madprofessionelle og ledere i vores daginstitutioner spiller I en vigtig rolle. I fællesskab kan I sørge for at skabe rammer for et godt spisemiljø og gode måltidsoplevelser. Med en fælles måltidspædagogik kan I skabe sammenhæng mellem mad og pædagogik og sikre gode måltider hver dag.

Guiden hjælper jer på vej

I denne guide finder I Fødevarestyrelsens officielle anbefalinger til rammer om det gode måltid, herunder inspiration til praksis. Anbefalingerne i guiden er baseret på praksisnær forskning fra Danmarks Institut for Pædagogik og Uddannelse (DPU) ved Aarhus Universitet. Guiden er tilpasset på baggrund af feedback fra daginstitutioner og kan bruges både i daginstitutioner med madpakker og med madordning.

Vi ønsker jer rigtig gode måltider i børnehøjde!

Herefter introduceres måltidets pædagogiske fundament, som består af tre grundsten: 1. Vision, 2. Ledelse og samarbejde og 3. Måltidspædagogik.

1. Vision

Visionen rummer de værdier og idealer, I har for det gode måltid i jeres institution. Når I udarbejder en vision, sikrer I, at I deler værdierne omkring måltiderne og får en fælles forståelse og retning. På den måde kan I gøre måltidet til et aktivt pædagogisk rum i hverdagen. Uanset om I har madordning eller madpakker, er det vigtigt, at alle er involveret i at udarbejde visionen – både ledelse, pædagogisk personale, madprofessionelle og forældre. Hvis I har en lokal politik eller handlingsplan, kan I koble jeres vision for måltidet hertil. Undersøg også om jeres kommune har en sundheds- eller mad- og måltidspolitik, som I kan skabe sammenhæng med.

Og refleksionsspørgsmålet her er: *Bliver jeres måltider styret af individuelle opfattelser afhængig af hvilken pædagog, der er på arbejde? Eller har I en fælles vision, som*

I arbejder ud fra? (Fødevarestyrelsen, 2018; Hansen et al., 2018, pp. 9-11).

Og der var følgende spørgsmål til overvejelse vedrørende vision:

Hvad skal børnene have ud af måltidet i jeres institution?

Hvad forstår I ved det gode måltid i jeres institution?

Hvilke pædagogiske og madfaglige værdier og mål ønsker I at arbejde med for måltidet?

Hvordan arbejder I målrettet med jeres vision?

2. Ledelse og samarbejde

Det er vigtigt, at I arbejder på tværs, så I kan drage nytte af hinandens kompetencer og fagligheder. Når I aktivt bruger hinanden, bidrager det til nytænkning, ejerskab og øger lysten til at samarbejde om maden og måltiderne. Ledelsen har derfor et særligt ansvar og en central opgave. Tager ledelsen løbende initiativ til samarbejde, og bakker alle medarbejdere op, kan der skabes et unikt måltidsmiljø.

Hold kursen

Mad, måltider og pædagogik er dynamiske størrelser. En professionel tilgang af høj faglig kvalitet sikres derfor bedst ved løbende opmærksomhed og evaluering. I kender hverdagen i jeres institution og ved bedst, hvordan og hvornår I skaber plads til refleksion, så I holder kursen. Når både ledelse, pædagogisk personale, madprofessionelle og forældre arbejder sammen, kan I udvikle nye vaner og praksisformer.

Og refleksionsspørgsmålet her er: *Understøtter ledelsen i jeres institution samarbejde på tværs, og har I indblik i hinandens fagligheder?* (Fødevarestyrelsen, 2018, p. 12).

Og følgende initiativer vedrørende Ledelse og samarbejde blev anbefalet:

Nedsæt et måltidsudvalg med både pædagogisk personale, ledelse, forældre og ikke mindst madprofessionelle, hvis I har madordning.

Gør mad og måltider til et fast punkt på dagsordenen til personalemøderne. Her kan pædagogiske og madfaglige spørgsmål og viden diskuteres og løses.

Lad de madprofessionelle have fast gang på stuerne under måltiderne. Det kan give bedre viden om, hvad børnene er optaget af, og de madprofessionelle kan bringe deres faglige kompetencer i spil sammen med børnene.

Etabler rutiner og arbejdsgange, hvor I arbejder sammen om det gode måltid.

3. Måltidspædagogik

Måltidet er en hverdagsaktivitet, der udgør et pædagogisk læringsmiljø, som åbner for, at børn kan trives, lære, udvikle sig og dannes. Med synlige pædagogiske begrundelser for hvordan og hvorfor I arbejder med måltidet, kan I både sikre, at I arbejder ud fra en fælles måltidspædagogik og understøtte en helhed i børnenes oplevelse mellem institution og hjem.

Knyt måltidet til den pædagogiske læreplan

Ved at knytte måltidet til den styrkede pædagogiske læreplan, bliver måltidet til en del af det overordnede læringsarbejde og en integreret del af jeres pædagogiske praksis. Når I tænker leg og læring ind i måltidet, kan I udnytte hele dagen som et pædagogisk læringsrum.

En synlig måltidspædagogik

Det er vigtigt, at I får diskuteret og kort beskrevet institutionens aftaler og rutiner i forbindelse med måltiderne, og hvad I gør på dage med sygdom og fravær. Dette gør I bedst gennem en fælles dialog mellem ledelse og personale på enten stue eller institutionsniveau. I opnår størst effekt, hvis I jævnligt følger op og retter til. Jeres aftaler og rutiner kan med fordel hænges op i institutionen eller ligge digitalt, så I viser forældre og nyt personale, hvordan I arbejder med det gode måltid.

Og refleksionsspørgsmålet her er: *Er det tydeligt for vikarer, forældre og nyt personale, hvordan måltiderne foregår hos jer?* (Hansen et al., 2018, p. 13).

Og forslag til hvad Institutionens aftaler og rutiner kan sætte fokus på:

Det pædagogiske personales ansvar og rolle.

De madprofessionelles ansvar og rolle, hvis I har madordning.

Ledelsens ansvar og rolle. Forældrenes ansvar og rolle. Børnenes rolle.

Til sidst i Fødevarestyrelsens materiale, blev fem gode råd beskrevet (Fødevarestyrelsen, 2018, pp. 16-25):

1. Måltidet har plads til leg og læring

Børn vil gerne samarbejde og indgå i fællesskaber. Når I som voksne er åbne for børnenes input, styrker det børnenes lyst til både at eksperimentere med og smage på maden samt indgå i sociale fællesskaber.

Måltidet er en balance mellem voksenstyring og fri leg. Set fra et voksent perspektiv kan det være svært at give slip på styringen under måltidet. Men med en meget stram voksenstyring bliver måltidet let mekanisk. Det kan sagtens fungere og ofte endda bedre uden, at en voksen styrer og blander sig i alt, hvad børnene gør. Så I kan med fordel lade børnene have friere rammer for måltidet, så der også er plads til leg og læring.

Inspiration til praksis:

Aftal hvordan måltidet kan foregå i legende trygge rammer, fx hvad ”god pædagogisk bordskik” er.

Fordel praktiske opgaver og roller voksne og børn imellem.

Afprøv forskellige måder at spise på fx store eller små spisegrupper, inde og udenfor, tag-selv buffet og café.

Sæt telefonen på lydløs.

Brug ”Vi spiser-skilte” på døren, der på en positiv måde signalerer, at der ønskes ro til fordybelse.

Udnyt overgangen fra at andre aktiviteter stopper, til måltidet begynder fx ved at inddrage børnene i at lave bordopstilling, dække bord, forberede og hente mad.

Vær nysgerrig og spørg ind til, hvorfor børnene gør, som de gør.

Optag et måltid på video, og brug det til at blive klogere på jeres egen praksis.

2. Måltidet styrker selvhjulpnehed

Måltider med fokus på børns aktive deltagelse, gør børn mere selvhjulpne. Når I skaber trygge rammer, hvor børnene får ansvar og frihed, styrkes deres engagement og muligheder for at øve sig på at klare sig selv sammen med andre. På den måde undgår I at optræde som overvågende serviceorganer, der går rundt mellem bordene parat til at gribe ind i situationer, som barnet selv ville kunne klare. Det kan føre til, at børnene får mere ejerskab over måltidet og appetit på maden.

Selvhjulpne børn er ikke blot optaget af deres egen deltagelse i måltidet, de finder også glæde ved at hjælpe de andre børn ved bordet. Når I arbejder med børnenes evne til at kunne klare sig selv, bidrager det derfor

til udvikling af deres sociale kompetencer

og til fællesskabet omkring måltidet.

Inspiration til praksis:

Vær åben og afventende – undlad at gøre de ting, som børnene selv kan.

Sørg for børnevenligt service fx gennemsigtige små skåle, fade, kander og bestik i passende størrelse.

Lad børnene have indflydelse på den rækkefølge, de spiser deres mad i.

Lad børnene være med til at:

- planlægge dagens måltider
- købe ind, hvis det kan lade sig gøre • lave mad
- dække bord
- sige værsgo?
- tage mad på tallerkenen
- pakke madpakker ud
- hælde op i glas
- hjælpe hinanden
- hjælpe med oprydning.

3. Måltidet rummer forbilleder:

Voksne er forbilleder og en kilde til inspiration, som børnene spejler sig i. Når I spiser sammen med børnene, bliver deres lyst, nysgerrighed og mod på at smage nyt understøttet. Samtidig bliver måltidet et fællesskab, hvor I og børnene er sammen om at nyde maden.

Har I en åben, nysgerrig, positiv og legende tilgang til maden og måltidet, vil børnene også få det. Udnyt at børn også spejler sig i og inspireres af andre børn og skab et fællesskab, hvor I åbner en verden af farver, smage, konsistens og dufte sammen med børnene.

Inspiration til praksis:

Sid sammen med børnene under måltidet og smag gerne den samme mad.

Giv rum til at børnene selv kan udvikle gode spiseoplevelser.

Hold jer til jeres fælles måltidspædagogik, og undgå at egne madpræferencer bliver en barriere for børnenes eksperimentering og madglæde.

4. Måltidet er fuld af smag

Vi spiser ikke kun for at blive mætte, men også fordi maden syner, dufter og smager godt – det er en sansemæssig og social oplevelse, som danner rammen om fællesskab. Måltidet er et rum, hvor børn kan danne deres smag, og de kan opleve og udtrykke egen individualitet. I fællesskabet kan de også opleve andre børns oplevelser med smag.

I kan understøtte børnenes oplevelser og dannelse af smag ved at skabe plads til børnenes eksperimentering med mad og samtidigt respektere børnenes grænser.

Inspiration til praksis:

Spørg nysgerrigt og åbent ind til det enkelte barns smagsoplevelser.

Tænk over hvordan børnenes smagssanser kan stimuleres under måltidet og i løbet af dagen.

Det kan fx være ved at finde mad

i naturen, tale om den eller lege med og smage på råvarerne, inden de skal spises.

Flyt fokus fra 'kan lide'/'kan ikke lide' til at tale om teksturer, farver, hvor maden kommer fra og om maden smager surt, sødt, bittert, salt eller umami.

Præsenter retten og råvarerne for børnene, inden I går i gang med at spise.

Server mad med variation i smag, konsistens og udseende.

Hjælp børnene til at sætte ord på deres madoplevelser ud fra fx smagssans, lugtesans, følesans, synssans og høresans.

Respekter hvis børnene ikke har lyst til at smage på maden og brug situationen til at snakke om, hvad det skyldes.

5. Måltidet involverer forældrene

Åben kommunikation om maden og jeres praksis omkring måltiderne bidrager til det gode forældresamarbejde og understøtter måltidspædagogikken. Del derfor gerne jeres pædagogiske og faglige overvejelser med forældrene om:

- jeres måltidspædagogik
- maden og menuplanen, hvis I har madordning.

Hvis børnene har madpakker med, så tal med forældrene om at give børnene sund mad med.

Gennem jeres dialog med forældrene om maden og måltiderne i institutionen, får forældrene et vigtigt indblik i og en større forståelse for, hvordan måltiderne indgår i børnenes hverdag.

Derved kan forældrene understøtte børnenes oplevelse af sammenhæng mellem måltiderne hjemme og i institutionen.

Inspiration til praksis:

Gør beskrivelserne af jeres aftaler og rutiner omkring mad og måltider synlige fx på stuen eller digitalt, så forældrene kan følge med og bakke op. Synliggør:

- hvad børn og voksne gør før, under og efter måltidet
- menuplanen og billeder af retter og råvarer
- hvilke måltider I tilbyder i løbet af dagen
- når I følger Fødevarestyrelsens guide til sundere mad i daginstitutionen

- historier og billeder fra spisesituationer • pædagogiske aktiviteter med mad
- aftaler om fødselsdage, fester og traditioner • økologi.

Sæt mad og måltider på dagsordenen til møder med forældrene og lad den madprofessionelle fortælle om maden og tankerne bag, hvis I har madordning.

Synliggør i køkkenet hvor mange der spiser på stuerne, og om der er børn, som har allergi eller andet, der kræver særlig mad.

Inviter ind imellem forældrene med til et af dagens måltider.

3. Metode

Formålet med dette projekt er at kortlægge, hvordan guide og tilhørende materialer vedrørende rammer om det gode måltid i daginstitutionen implementeres og iværksættes i praksis, og undersøge, hvordan de operationaliseres på længere sigt. Projektet vil rumme overordnede problemstillinger knyttet til både implementeringen og hvilke virkninger/konsekvenser denne har i praksis - både på barneniveau, ledelses- og medarbejderniveau og på organisationsniveau.

Kort sagt må denne rapport sige noget om, hvorvidt guide og materialer bidrager til etablering af gode rammer om måltiderne i daginstitutioner, herunder hvilke ændringer som sker i daginstitutioner, i hvilken grad disse ændringer hænger sammen med guide og materialer, samt implementeringen af dem og hvorvidt de har en effekt på bl.a. børns trivsel, bevidsthed om mad og måltider og deltagelsesmuligheder?

For at gøre dette, har vi anvendt følgende metoder.

3.1 Aktionsforskning

For de institutioner der deltager i aktionsforskning, inspireres implementeringsprocessen i et forløb, hvor forskere i samarbejde med praktikerne i de relevante institutioner der implementerer guide og materialer vedrørende rammer det gode måltid i daginstitutionen. I processen udvikles og beskrives implementeringsstrategier, og der opsamles erfaringer. Denne proces kan se således ud:

1. Forskere og praktikere formulerer ideer / problemformuleringer som relaterer sig til forskningsspørgsmål,
2. de fastlægger en overordnet plan, de beskriver og beslutter og udfører det første aktionstrin,
3. parallelt hermed gennemføres et undersøgelsestrin med dataindsamling om det første aktionstrin, dets forløb og resultater,
4. med afsæt heri træffer de beslutninger om næste aktionstrin.

Dette indebærer en spiralformet proces bestående af 4 gentagende faser:

1. **Plan:** Planlægning af forandring. Nedskrivning af mål, og tegn på succes. Definerer af problemstillinger og status quo. Beskrivelse af nuværende praksis. Aftale om struktur for forandringsproces.
2. **Praksis:** Den planlagte forandringsproces går i gang. Deltagerne må handle og observere. Hertil hører dokumentation. Man udfører første skridt af planen.
3. **Refleksion:** Refleksion over praksisændringer, og konsekvenser af disse. Bruger mål og tegn fra planen. Lægger frem for deltagerne og forskerne stiller kritiske spørgsmål.
4. **Ny plan:** En gentagelse af fase 1; baseret på de reflekterede erfaringer fra fase 3.

Det er forventningen, at der i de tre laboratorier blev arbejdet med særlige genstandsfelter, som blev udvalgt i samarbejde med de deltagende kommuner.

3.2 Strukturerede interviews

For at evaluere implementeringsprocessen gennemførtes strukturerede kvalitative interviews (Brinkmann, 2018). Interviewguiden til disse interview spurgte ind til Fødevarestyrelsens anbefalinger beskrevet i denne rapport afsnit 1.3, og desuden til udfordringer ved implementeringen (Jf. bilag 1).

3.3 Kriterier for deltagelse

De deltagende daginstitutioner blev inddelt i følgende grupperinger:

Type af madordning:

- Fuld madordning (alle måltider bliver serveret i daginstitutionen)
- Halv madpakke, halv madordning (fx madordning til frokost og madpakke til eftermiddag/formiddag)
- Kun madpakker (madpakker til alle måltider), evt. morgenmad i institutionen.

Ernæringsmæssig kvalitet:

- Følger Fødevarestyrelsens guide til sundere mad i daginstitutionen og har Måltidsmærket¹
- Følger Fødevarestyrelsens guide til sundere mad i daginstitutionen, men har ikke Måltidsmærket
- Laver sund mad, men har ikke fokus på Fødevarestyrelsens anbefalinger
- Laver ikke-sund mad.

Kvaliteten af måltidsrammer:

- Arbejder med fokus på rammer om måltidet. Arbejder ikke med fokus på rammer om måltidet
- Har overvejet at arbejde med rammer om måltidet

Kommune-kriterier

- Geografisk spredning – kommuner fra hele landet, bredt repræsenteret:
- Økonomisk spredning – midler til rådighed pr. borger
- Sundhedstilstand i kommunen
- Størrelse/antal indbyggere
- By vs land

Daginstitutionskriterier:

- Størrelse
- Integreret og opdeling i vuggestue og børnehave.

¹ Måltidsmærket var Fødevarestyrelsens mærkningsordning, der ophørte pr. 31.12.2020. Med Måltidsmærket har køkkenerne kunne vise deres brugere og kunder, at de arbejder systematisk med at lave sundere mad.”

4. Aktionsforskning: Laboratorieforløbet

Projektets aktionsforskningsforløb, som er skitseret i nedenstående oversigt (faktaboks 1), bestod af 8 laboratiemøder for kostansvarlige, pædagoger og ledere fra oprindeligt ca. 30 institutioner fordelt på to laboratoriehøld i byerne København og Århus. Aktionsforskningen er valgt, da netop aktionsforskning giver deltagerne mulighed for at reflektere over deres egen praksis og i dette tilfælde implementeringen af nye praksisformer. Samtidig er der læringsprocesser indbygget i laboratoriarbejdet.

Inden Covid-19 var der syv kommuner med: Hvidovre, Roskilde, Ikast-Brande, Vejle, Viborg, Aalborg og Aarhus. Tilsammen deltog 24 institutioner til start. Til slut var der fem kommuner tilbage: Vejle, Aalborg, Viborg, Aarhus og Hvidovre, og otte dagtilbud gennemførte projektet. Dvs. at denne rapport bygger på data fra disse otte dagtilbud. Tre institutioner havde vuggestueafdeling med børn i alderen ca. 10 måneder til 34 måneder. I børnehaveafdelinger og børnehaverne er børnene 34 måneder til ca. 72 måneder. Samtlige otte tilbageværende institutioner deltog i både laboratoriarbejdet og i interviewundersøgelsen.

Faktaboks 1: Oversigt over aktionsforskningsforløb

Laboratoriegange kl. 10-15 et hold i Kbh. og et hold i Århus

1. **Introduktion**, præsentation af temaer, intro til aktionsforskning, læreplan, højt til loftet, måltidet som et socialt forum, kontrol og regler, jeres rolle og ansvar, når måltidet går i gang går pædagogikken i stå, (Ole og Lone) (29. og 30. okt. 2019).
2. **Visioner, organiseringer**, måltidspædagogik, roller og ansvar (Ole) (26. og 27. november 2019).
3. **Ledelse og samarbejde**, forældre (Ole) (4. og 5. februar 2020).
4. **Voksen barn samspil**, de voksne som forbilleder, omsorg, atmosfære (Lone) (5. og 6. maj)
5. **Børns deltagelse**, selvhjulpethed (Lone) (1. og 2. september).
6. **Mikroovergange**, korridorid (Ole) (3. og 4. november)
7. **Smag, leg og læring** (Lone) (9. og 10. februar 2021)
8. **Opsamling** (Ole og Lone) (4. og 5. maj 2021)

Som følge af Covid-19 blev afviklingen af laboratoriegangene et år forsinket og 4. runde blev desuden afviklet via zoom møder. Gennem processen har der været en del udskiftninger og et relativt stort frafald som følge af det pres, som situationen medførte rundt om i institutionerne. Særligt sidste halvdel af laboratoriarbejdet blev amputeret og præget af aflysninger pga. Covid 19 og de følger, denne havde for arbejdet i institutionerne. I laboratoriet deltog ledere, pædagogisk personale og kostfagligt personale.

Arbejdet i laboratorierne bestod typisk af tre dele: 1. Undervisning i dagens tema. 2. gennemgang af fx institutionernes medbragte videomateriale og 3. planlægning af næste aktionstrin, på baggrund af analyser af videomaterialet fra punkt 2. På den måde var laboratorierne dels en videns-udviklende platform og dels en analytisk platform, hvor forsker og praktikere sammen analyserede det medbragte materiale.

I dette afsnit vil vi (1) kort redegøre for det teoretiske perspektiv, som laboratoriarbejdet var baseret på samt (2) præsentere de tilbageværende laboratoriedeltageres erfaringer med udvikling af

måltidspraksis. Denne del er baseret på lydoptagelser af de pædagogiske refleksioner fra den sidste laboratoriedag, som blev afviklet den 21. april 2022 i Århus.

4.1 Sociokulturelt perspektiv på måltidet

De faglige oplæg på laboratoriedagene kan over en bred kam siges at være teoretisk forankret i et sociokulturelt perspektiv på børns trivsel og udvikling og ikke mindst mad og måltider som pædagogiske aktiviteter. I dette perspektiv bliver barnet til som menneske i samspil med andre mennesker og den teoretiske grundantagelse er, at børns trivsel, læring og udvikling, er knyttet til, hvordan de bliver mødt af voksne og andre børn fx i forbindelse med måltider. I den udviklingsforståelse, som vi præsenterer her, forstås læring og udvikling som kvalitative skift i barnets deltagelsesmåde og dets sociale position, snarere end på eventuelle kvantitative ændringer fx i psykiske funktioner, som fx det at tage imod en kollektiv besked og en vedvarende opmærksomhed fx under måltidet (Winther-Lindqvist & Aabro, 2019).

Et sociokulturelt perspektiv har med andre ord blik for, at børns viden, kompetencer og identitet bliver konstrueret gennem deres samspil og deltagelse bl.a. før, under og efter et måltid i en daginstitution. Måltidet som aktivitet antages desuden at være formet af både fysiske, psykiske, sociale og æstetiske dimensioner, som er kulturelt bestemt og bl.a. formet af de normer og værdier, som hersker i den enkelte daginstitution. Hver af disse dimensioner kan have betydning for, hvordan måltidet forløber som aktivitet, og hvilke deltagelsesmuligheder der skabes for børnene. Et sociokulturelt perspektiv skærper med andre ord blikket for, hvordan børn inviteres til medbestemmelse og deltagelse. Læringsteoretikeren Étienne Wenger formulerer det på følgende måde:

'Set fra et socialt læringsperspektiv synes det lovende at søge opfindsomme måder, hvorpå man kan inddrage børnene i meningsfulde praksisser, give dem adgang til ressourcer, der styrker deres deltagelse, åbne deres horisont, så de kan påbegynde læringsbaner, de kan identificere sig med og involvere dem i handlinger, diskussioner og overvejelser der betyder noget for de fællesskaber de værdsætter' (Wenger, 2004: 20).

Citatet illustrerer betydningen af at have blik for barnets deltagelse, og hvordan den udvikler sig fra øjeblik til øjeblik fx i en daginstitutionssammenhæng. Barnets deltagelse er med andre ord en vigtig markør, for det udviklingspotentiale en daginstitution stiller til rådighed for et barn. Samtidig peger citatet også på vigtigheden af det pædagogiske bidrag, for det pædagogiske personale er, som Sommer (2003: 115) formulerer det, udviklingsaktører, der bl.a. gennem sproget og i vores tilfælde måltidet formidler samfund og kultur til barnet. Det at søge opfindsomme måder at tilrettelægge og gennemføre en måltidspraksis, som er meningsfuld for børnene og som åbner for udvikling af deltagelsesmuligheder, er en dyd i sig selv. På laboratoriedagene arbejdede vi også med den pædagogiske atmosfære omkring måltidet. Her inddrog vi bl.a. Professor Eva Johansson (2008) og hendes beskrivelse af atmosfære, som tilbagevendende træk af attituder, måder at forholde sig på, og graden af engagement i børns livsverdener, der kommer til udtryk i pædagogens samspil med børnene. Vi var særligt optaget af hendes kategori samspillende atmosfære, som udtrykker en bestræbelse efter lydhørhed og et gensidigt møde med barnet samt nærvær og afslappethed over for børns grænseoverskridelser. I den samspillende atmosfære er relationen mellem pædagog og barn desuden

båret af (1) tiltro til barnet (2) sensitivitet over for barnets erfaringer og livsverden (3) et konstruktivt billede af barnet.

Disse og andre teoretiske forståelser arbejdede vi med på laboratedagene, hvor de bl.a. dannede grundlag for deltagernes projektplaner, refleksioner og praksisfortællinger.

4.2 Erfaringsopsamling fra laboratorieforløbet

I denne erfaringsopsamling fra laboratorieforløbet vil vi vise eksempler på, hvordan daginstitutionerne konkret har arbejdet med at omsætte visionerne og anbefalingerne i Fødevarestyrelsens guide og materialer til konkrete pædagogiske måltidspraksisser.

Afsnittet vil indeholde praksisfortællinger vedrørende det gode måltid i daginstitutionen samt laboratedeltagernes refleksioner over, hvilken betydning den gode måltidspraksis får for børnenes bevidsthed om mad og måltider og ikke mindst deres trivsel og deltagelsesmuligheder.

Denne erfaringsopsamling vil kredse om følgende temaer: (1) Den inspirerende måltidspraksis og forældresamarbejdet (2) Det tværfaglige samarbejde (3) Det omsorgsfulde læringsmiljø omkring måltidet (4) Udvikling af børns deltagelse og trivsel i forbindelse med måltidet. (5) Gode råd til udvikling af måltidspraksis.

Indledningsvist skal det dog understreges, at Covid-19 pandemien bestemt også var et tema på laboratedagene, også selv om restriktionerne var fjernet, da vi mødtes i april 2022. Som en leder udtaler:

Vi må nok erkende, at korona var noget af et benspænd for vores måltidspraksis og vi har stadig et efterslæb. Børnene er hurtige til at justere sig til den ændrede virkelighed, men det er mere os, der måske er lidt træge i at komme tilbage igen. Børnene måtte ingenting og det var jo vores kostansvarlige der smurte maderne under koronaen. Det pædagogiske personale synes, det var dejligt at slippe for den opgave, og nu er det faktisk lidt svært at få ændret den praksis igen. Det giver en anden frihed for pædagerne, at maden har været smurt.

En anden deltager påpeger, at ”koronaen har været noget af en stopklods.” 1½ år med korona gjorde, at det var svært at komme i gang igen. Der skal være mere fokus på måltidet igen.

Alle var da også enige i, at Covid-19 havde været dårlig for den gode pædagogiske måltidspraksis, men der var alligevel flere, der påpegede, at der var rutiner fra den tid, som godt kunne være relevante at holde fast i. Fx fortalte en pædagog, at de stadig spiser meget udenfor, bl.a. på forskellige steder på legepladsen eller på tur uden for institutionen. Pandemien havde på sin vis åbnet for en ny inspirerende praksis, for den fleksibilitet det gav at spise ude var guld værd for det pædagogiske arbejde og hverdagens rytme.

4.2.1 Den inspirerende måltidspraksis og forældresamarbejde

Det var et tilbagevendende tema på laboratedagene at udveksle inspirerende måltidspraksisser bl.a. i lyset af forældresamarbejde og i dette afsnit vil nogle af disse ideer blive opremset.

En kostansvarlig fortæller, at de lægger deres madplan på Aula, hvilket bl.a. betyder, at forældrene er begyndt at spørge efter opskrifter og i det hele taget søger inspiration til nye retter hos køkkenpersonalet. En anden fortæller, at hun har ændret på rækkefølgen af fødevarerne på de madplaner, som hænger i garderoben til information for forældrene. Nu er det ikke længere kødet, der står først, men grønsagerne. Det er hendes måde at vise, at frikadeller ikke er mere vigtige end den kål og salat, som børnene får til frokost. Den ændrede rækkefølge betød faktisk, at kødet fyldte mindre i børnenes bevidsthed. En mor havde også spurgt personalet, om institutionen var blevet vegetarisk med alle de grønsager, som børnene fik.

I en anden institution var der tradition for, at de kommende skolebørn bestemte menuen den sidste uge af deres børnehaveliv. Det betød rigtig meget for børnene at opleve medbestemmelse og i det hele tage drøfte med hinanden, hvad de skulle have at spise i den pågældende uge.

I en børnehave havde de tradition for, at børnene på skift fik en iPad med hjem, så de kunne tage billeder af måltiderne i hjemmet. Det gav grundlag for en række interessante samtaler med børnene og gjorde i det hele taget, at dialogen omkring mad og måltider blev styrket på tværs af institution og familie.

Laboratoriedeltagerne lavede også praksisfortællinger om den inspirerende måltidspraksis. Neden for er der indsat et eksempel herpå.

”Pluk og spis menu” - Praksisfortælling fra kostansvarlig i vuggestue (1-2 årige børn)

Køkkenet har tilstræbt at bryde med de voksnes kulturelle traditioner for, at pålægget altid skal spises sammen med rugbrødet. Vi har også ønsket, at de voksne skal slippe kontrollen med måltidet og sætte fokus på, at give børnene ro til at lege, udforske og tale om den mad de har på tallerkenen. Her er blevet bygget madder og eksperimenteret med konsistensen og smage. Rugbrød må spises med eller uden pålæg, og pålæg må spises uden rugbrød, altså i den rækkefølge barnet har lyst til. ”Pluk og spis menuen” bestod af pålægsfade med bagt laks og kartofler, dampet romaneskokål, gulerødder, æg og mayonnaise og rugbrød med smør. Erfaringerne og denne praksisfortælling er vidensdelt med forældre på stue samt personalet i hele institutionen. Eksempel på kommentar fra forælder: ”Det ser superlækkert ud! håber de små nød friheden til selv at vælge ☺”. Samarbejdet mellem køkkenet og pædagogisk personale bliver styrket. Der var meget positiv respons og gode refleksioner over praksis fra det pædagogiske personale efterfølgende.



Som vi skrev i afsnit 4.1. vil Wenger (2004) kalde det en pædagogisk dyd ”at søge opfindsomme måder, hvorpå man kan inddrage børnene i meningsfulde praksisser og give dem adgang til ressourcer, der styrker deres deltagelse”. Med deres ”pluk og spis menu” initiativ åbner institutionen for udvidelse af børns deltagelsesmuligheder ved netop at gøre frokosten til en mere meningsfuld aktivitet, hvor børnene bl.a. kan gøre sig erfaringer med medbestemmelse. At initiativet også åbner for det tværfaglige samarbejde, er yderligere en gevinst, hvilket næste afsnit vil kigge nærmere på.

4.2.2 Det tværfaglige samarbejde

På tværs af laboratedeltagerne er det tydeligt, at styrkelsen af det tværfaglige samarbejde er et meget centralt aspekt i forbindelse med udviklingen af en inspirerende måltidspædagogik. Dette indebærer bl.a., at der skal afsættes tid til dialog mellem det pædagogiske personale og de kostfaglige. Som flere laboratedeltagere understreger, betyder det rigtig meget, at mad og måltider bliver tænkt ind i de pædagogiske aktiviteter. En pædagog fortæller, at de fx var ved at planlægge et tema om klima og bæredygtighed i institutionen, og at den kostansvarlige bliver involveret fra starten af, og at hun straks er gået i gang med at planlægge, hvordan maden selvfølgelig også skal afspejle dette fokus.

En anden kostansvarlig påpeger, at sundhed og trivsel generelt er kommet mere i fokus på daginstitutionens område, og at det faktisk er med til at højne de kostfagliges anseelse i institutionen, da de jo qua deres faglighed netop har meget at byde ind med i forhold til både sundhed og trivsel.

I det daglige arbejde med måltidspædagogikken betyder det også rigtig meget, at lederen har interesse i køkkenet og i måltidet. Som en laboratoriedeltager understreger, giver det et kæmpe boost til personalet i køkkenet og albuenum til at være kreative og aktive, at de ved, at de har ledelsens opbakning. Som en kostansvarlig understreger, kræver det ledelsesmæssig opbakning at få skabt rum og prioriteret måltidet, ellers risikerer du som kostansvarlig at blive kørt over. Hun uddyber:

Køkkenpersonalet udgør en meget lille gruppe ud af institutionens samlede personale, så vi står meget selv med vores faglighed, også når vi fx gerne vil igennem med nye initiativer eller ideer. Der kan hurtigt være en mening ude blandt pædagogerne, som ikke sluger med de tanker, som vi havde.

Flere laboratoriedeltagere nævner, at der er sket et holdningsskifte, og at det pædagogiske personale har fået mere respekt for samarbejdet med køkkenet. Før i tiden kunne det pædagogiske personale fx finde på at sige, at ”det der gider børnene ikke spise, lad være med at lave det, kan vi ikke bare få boller i karry hver uge?”. Den slags udsagn høres ikke så meget mere. Der har spredt sig en erfaring med, at dem der er i køkkenet, ved hvad det er for mad, børnene skal have, og at det vel at mærke er ok, at børnene skal præsenteres for ny mad og ingredienser nogle gange, før de er trygge ved at spise den. Der er ikke den samme kritiske stemning: ”hvorfors laver de den mad, når de ved, børnene ikke vil have den?” En kostansvarlig har også gode erfaringer med nogle gange at prøve at spørge det pædagogiske personale:

Hvad vil I egentlig sige til, hvis køkkenet blander sig i jeres faglighed, på samme måde som I blander jer i deres? For os handler det meget om ligeværdighed, maden og måltidet er også et pædagogisk læringsmiljø for os. Når jeg er på kursus med andre kostansvarlige, hører jeg ofte fra kollegaer rundt omkring, at den største udfordring de møder i hverdagen er, at pædagoger og leder ikke vil samarbejde med dem. Så er det godt nok op af bække, når der ikke er respekt for hinandens fagligheder.

At det tværfaglige samarbejde ikke er en selvfølge, fortæller en anden kostansvarlig også om:

Vi har meget lidt demokratisk og tværfagligt samarbejde omkring måltidet hos os, det bliver ikke prioriteret. Det er den nye styrkede læreplan, der er i fokus. Set fra mit synspunkt kan hele den styrkede læreplan puttes ind i temaet ”måltidet”, men det er ikke sådan det opleves i praksis. Jeg kan se, at måltidet kan være med til at skabe en ny arbejdskultur på tværs af stuerne, og at måltidet kulturelt har udviklet sig, i de 3 år jeg har været ansat her. Jeg er ildsjælen, der har sat denne proces i gang, og derfor ville det være så skønt, hvis vi som faggruppe, blev mere anerkendt af det pædagogiske felt, vi arbejder indenfor.

En tredje kostansvarlig uddyber behovet for den gensidige respekt på tværs af faggrupper:

Jeg stejler, når jeg hører, at nogen bruger betegnelsen Madmor. Det er som om, folk glemmer, at mange af os har en uddannelse, der er lige så lang som den uddannelse, pædagogerne har. Jeg ved godt, at det er kærligt ment, men det er faktisk en uddannelse, vi har.

Generelt var oplevelsen dog, at den pædagogiske dialog er øget, og at hele personalegruppen ved, at alle arbejder ud fra de bedste intentioner om at gøre det godt for børnene. Det betyder også, at pædagogerne ikke tænker, at ”Lene laver noget mad, som børnene ikke kan lide”. I dag ville tankegangen snarere være, at køkkenet laver den mad, som børnene har brug for, så de trives og udvikles bedst muligt. En leder fortæller, at de bruger deres kostansvarlige i alle spørgsmål, der har med

mad og kost at gøre. De kan fx finde på at sende forældre ned til Camilla i køkkenet, hvis forældrene oplever udfordring omkring mad og måltider derhjemme.

4.2.3 Det omsorgsfulde læringsmiljø omkring måltidet

I en af de refleksionsøvelser som deltagerne arbejdede med, blev de bedt om at beskrive, så detaljeret og konkret som muligt, en frokoststund som bedst illustrerer, hvad de mener kendetegner et omsorgsfuldt læringsmiljø. Vi bad dem eksplicit have fokus på, hvordan frokoststunden var med til at udvide børns deltagelsesmuligheder og børnefællesskabet. Det kom der mange spændende og hjertevarme beretninger ud af. Neden for fortæller en vuggestuepædagog om erfaringerne fra deres institution.

Vi prøver at skabe en stor rummelighed over for børnenes madpræferencer og hele måltidssituationen. Det bliver fx ikke problematiseret, at ikke alle børn er madmodige. Det er fint nok, at børn vælger noget fra. Vi er også meget bevidste om at skabe en rolig stemning og give alle børn plads. Vi lægger desuden vægt på, at de store børn hjælper de mindre børn, fx med at hælde vand op, eller ved at de store vuggestuebørn hjælper de mindre med at vaske hænder inden måltidet. Vi vil gerne give dem mulighed for at spejle sig i hinanden og i det hele taget få øje på deres rolle i fællesskabet. Vi prøver at give børnene en oplevelse af, at de er værdifulde i sig selv, og at de bliver set og hørt, når de ytrer sig.

Børn er hele tiden i proces med at forhandle positioner og deltagelse, og det er interessant at se og høre om, hvordan et omsorgsfuldt læringsmiljø i forbindelse med måltidet kan være med til at understøtte disse vigtige, men også komplicerede sociale processer. Blikket for at børn ikke skal gøres forkerte, og at det er ok, at børn har forskellige præferencer, er vigtige pædagogiske dyder også i forbindelse med måltidet. Den pædagogiske vedholdenhed, fantasifuldhed og tålmodighed det kræver at bidrage konstruktivt til disse sociale processer, er vigtig at få kastet lys på. Det pædagogiske personale er, som Sommer (2003: 115) formulerer det, udviklingsaktører, der bl.a. gennem sproget formidler samfund og kultur til barnet. Måltidet er en glimrende pædagogisk ramme til at lære børn om centrale normer og værdier, så som at hjælpe hinanden og acceptere forskelle. En pædagog fortæller, at de har nogle grønsagsfade som går rundt, og at øvelsen her er, at børnene skal huske på, at der skal være til alle. Pædagogen fortæller:

Vi appellerer meget til, at børnene viser omsorg for hinanden, og at de hjælper hinanden. Vi lægger også stor vægt på, at der skal også være plads til at børnene får lov til at eksperimentere. Hos os gør det ikke noget, at vandet løber ved siden af koppen - så tørrer vi bare op.

På tværs af laboratoriedeltagerne kan der spores en fælles forståelse af, at kerneopgaven i forhold til måltidet er, at skabe inkluderende børnefællesskaber baseret på en fleksibel, omsorgsfuld og engageret pædagogisk praksis. En pædagog fortæller, hvordan de forsøger at følge børnenes interesser og spor under måltidet:

Vi prøver at understøtte nysgerrighed og undren under måltidet. For os handler et omsorgsfuldt læringsmiljø i forbindelse med måltidet nemlig i høj grad om at følge børnenes spor, hvad er det, der optager dem lige nu og her? Hvis vi fx skal have laks til frokost, og børnene er nysgerrige efter, hvad det er for en fisk, kan vi finde på, at finde et billede af en laks på Ipad'en og lade den gå rundt. For os er det vigtigt at tale om, hvor laksen kommer fra og hvordan den lever.

I et sociokulturelt perspektiv kan både psykologiske og materielle ressourcer få betydning for børnenes deltagelse. Her bliver inddragelsen af en iPad medvirkende til, at børnene får understøttet deres engagement og nysgerrighed.

En pædagog har sendt os følgende praksisfortælling om måltidet som et omsorgsfuldt læringsmiljø hendes vuggestuen:

En voksen og seks vuggestuebørn er samlet til eftermiddagsmåltidet. Børnene har hver deres drikkedunk til måltidet. Et nyt barn, vi er i gang med at lære at kende, er meget optaget af at hælde selv under måltidet. Derfor har vi givet ham en kop under måltiderne, så han har mulighed for at hælde vand fra sin drikkedunk ned i koppen. Børnene er blevet tilbudt en kop med mælk, dem på to år hælder selv fra en kande, dem på et år har fået det holdt op. Et barn (to år) siger nej til koppen med mælk, jeg stiller den tilbage i skabet. Efterfølgende siger han, at han gerne vil have en kop til at hælde vand i. Jeg bekræfter, at han bare kan hente koppen i skabet. Han kravler ned af sin taburet, går hen til skabet, åbner det, bekræfter med mit navn og peger på kopperne. Jeg bekræfter, at han bare kan tage den. Han kravler op og hælder selv vand fra sin vandflaske i sin kop. De tre andre store kopierer handlingen. Vi taler om, at de har fyldt meget vand i kopperne. De vil gerne hælde mere, jeg beder dem om at drikke vandet i koppen, så der bliver plads til mere. Det gør de. En pige spilder en smule, hun kravler ned, og henter en klud i skabet og tørrer op. En dreng putter sin bolle i koppen med vand: "Den er stor" siger han, vi taler om at bollen fylder hele koppen, at nu er bollen våd. "Smager den bedre?" Spørger jeg. Han svarer ikke, men er meget optaget af at røre ved bollen. "Nu er den blød", siger jeg. Drengen bekræfter med ja og gentager, mens han griner, og begynder at spise sin bolle. Vi bestræber os på, at børnene bliver set og anerkendt i deres initiativer, hele tiden er der fokus på, at de skal have lov til at øve sig. De føler sig trygge i forudsigeligheden; de ved hvor de kan finde kop og klud, og de kan selv hente dem. De får spist og drukket en masse, imens vi taler og leger lidt med mad og vandet. De små er rolige og glade under måltidet, de har "travlt med at spise", de beder flere gange om mere, de følger med i de stores "leg" med øjnene, men kopierer ikke adfærden.

Inspireret af begrebet om den samspillende atmosfære (Johansson, 2008) illustrerer ovenstående case, hvordan måltiden kan opleves som en sammenvævning af kropslighed, emotioner, sansindtryk og handlinger. Igen og igen relaterer pædagogen til børnene som subjekter, der er værd at lytte til. Den lydhørhed, varme og åbenhed der kendetegner den samspillende atmosfære, træder i denne situation frem som et fleksibelt og varieret pædagogisk samspil. I forløbet bliver samspillet og dialogen bevæget af det, børnene er optaget af her og nu. Pædagogens åbenhed for børnenes perspektiver er afgørende vigtig for, at dialogen udvikler sig over mange led. I den forbindelse er det vigtigt at understrege, at åbenheden ikke kun vedrører børns verbale ytringer, men også åbenhed for deres kropssprog og sanselighed. I den samspillende atmosfære ses også pædagogens bestræbelse efter et gensidigt møde med børnene. Både lydhørhed over for børnene, nærvær, samt afslappethed over for børns grænseoverskridelser er ligeledes faktorer der kender den samspillende atmosfære (Johansson, 2008).

4.2.4 Udvikling af børn deltagelse og trivsel i forbindelse med måltider

I et sociokulturelt perspektiv vil man typisk se barnets udvikling som kvalitative skift i barnets *deltagelsesmåder* og *sociale position*. I dette perspektiv er børns deltagelsesmuligheder med andre ord en vigtig markør for det udviklingspotentiale, en daginstitution stiller til rådighed for et barn. Et konkret

eksempel fra laboratoriarbejdet på en udvidelse af børns deltagelsesmuligheder var en institution, som i lyset af diskussionerne om regler og normer for måltidet på en tidligere laboratoriegang gik hjem og diskuterede dette med sine kollegaer på stuen. Hvor vigtigt er det egentlig hos os, at børnene sidder helt roligt på deres stole og at alle bliver siddende til frokosten, er slut? Personalegruppen blev enig om at slække på nogle af reglerne til frokost, hvilket førte til, at der var færre irettesættelser, en meget bedre stemning og en udvidelse af børnenes deltagelsesmuligheder. Fx var der en dreng, der havde rigtig svært ved at sidde stille under frokosten, og personalet blev derfor enige om, at han skulle have lov til at stå op at spise. Det gav en hel anden ro i spisesituationen og de andre børn accepterede meget hurtigt, at der gjaldt en særlig regel for Johan. Som en af pædagogerne sagde:

Det skal være dejligt at komme ned at spise, det skal være afslappende og rart for alle børn - det er jo vores ansvar, som pædagogisk personale at sørge for det.

Også i praksisfortællingerne fyldte dette perspektiv på læring og udvikling relativt meget, hvilket nedenstående praksisfortælling fra en pædagog illustrerer.

En gruppe børn sidder rundt om bordet og spiser grød med æblemos til frokost. Nicolai vil gerne have mere æblemos til sin grød og spørger "hvor er æblegrøden?" Joakim (et andet barn) rækker ham skålen, hvorefter Nicolai begynder at øse æblemos op på sin tallerken. Efter et øjeblik siger Joakim: "Han tager det hele, du må ikke tage det hele, så er der ikke noget til os andre." Nicolai fortsætter med at øse op, mens han kigger på Joakim, som gentager: "han tager det hele, der er ikke mere til os." Nicolai har nu fyldt sin tallerken op, og har tømt skålen med æblemos. Joakim udbryder: "Der er ikke mere æblegrød, han har taget det hele." Nicolai kigger på ham og begynder hurtigt at spise sin grød og mos. Den voksne kigger først på Nicolai derefter på Joakim og spørger: "Ja hvad kan vi gøre?" Joakim svarer: "Vi kunne måske spørge i køkkenet om vi må få noget mere." Ved bordet ved siden af hører 2 drenge deres samtale. De kigger på deres egen skål med æblemos og siger "Vi har æblegrød, du må gerne få vores." De rejser sig begge og tager skålen og giver den til Joakim, som smiler og siger "tak".

Et daginstitutionsliv er fyldt med situationer, hvor børn forventes at tilpasse sig gældende normer og værdier, frokoststunden er ingen undtagelse. Situationer som den, der er beskrevet oven for, kunne nemt have ført til konflikter og irettesættelser, men fordi pædagogen holder sig selv tilbage, åbner hun for, at børnene gør sig erfaringer med at byde ind med mulige løsninger på et problem og derved løse uoverensstemmelser selv. I kraft af disse erfaringer ændres og udvikles børnenes måder at deltage på. Både deres vurderinger af situationen, deres handlinger og ikke mindst deres oplevelse af fællesskab er med til at give dem frugtbare erfaringer videre med i daginstitutionslivet. Praksisfortællingen understreger måltidets pædagogiske potentiale, og hvordan en dygtig pædagog netop åbner for frugtbare erfaringer og deltagelsesmuligheder ved bl.a. at understøtte børnenes sociale positioner og børnefællesskabet.

Pædagogen reflekterede selv over praksisfortællingen og uddyber:

Vores mål er at give alle børn redskaber til at klare daglige udfordringer selv, og ved hjælp af samarbejde finde gode løsninger. Vi arbejder med at sætte ord på vores handlinger og på børnenes. Blikket rettes automatisk mod fællesskabet, når det ikke forventes, at man selv skal finde løsninger på alt. Hos os er det en vigtig del af det pædagogiske arbejde, at vi møder børnene anerkendende og i et børneperspektiv. Et børneperspektiv hvor børnene selv får muligheden for at være med til at løse dagligdagens udfordringer.

Citatet her illustrer den centrale point at udvikling af børns deltagelse i høj grad har at gøre med at se på hvordan de måder vi organiserer børns hverdag på betydning for børns deltagelsesmuligheder – også i forbindelse med måltidet.

4.3 Gode råd til udvikling af måltidspraksis

På tværs af erfaringerne fra laboratoriarbejdet træder det frem at mad og måltider i daginstitutioner pædagogisk set rummer et gigantisk potentiale for frugtbare oplevelser og erfaringer for både børn og professionelle. Vi har i dette kapitel tilstræbt at illustrere dette potentiale ved at kaste lyse over en række forskellige tematikker: (1) den inspirerende måltidspraksis og forældresamarbejdet (2) det tværfaglige samarbejde (3) det omsorgsfulde læringsmiljø omkring måltidet (4) Udvikling af børns deltagelse og trivsel i forbindelse med måltidet. Gode råd til udvikling af måltidspraksis.

Som afrunding på dette afsnit vil vi opliste nogle af de gode råd som deltagerne i laboratoriet pegede på i forhold til videreudvikling af dagtilbuddets måltidspraksis.

- Der skal systematik til for at fastholde den gode måltidspraksis. Overvej om der skal laves en plan over hvordan vi skal arbejdes med måltidspædagogikken og hvornår. Skab en overordnet fælles vision, som stuerne skal arbejde med implementering af. Overvej om planen, skal skrives ind i ugeplanen, eller om den måske skal fast på programmet til et personalemøde fx en gang om måneden.
- Det betyder rigtig meget, at lederne hjælper med at få fulgt op på de initiativer der bliver sat i søen, og at de i det hele taget får spurgt ind til, hvordan det går.
- For os er det alfa og omega, at vi har fået en øget bevidsthed om, at måltidet har samme status som andre pædagogiske aktiviteter, det er noget, der skal prioriteres lige så højt. Hos os indgår måltidspraksis også i de pædagogiske tilsyn, hvilket er med til at sikre et kontinuerligt fokus og en øget bevidsthed.
- Det er utrolig vigtigt, at de voksne er bevidste om den stemning, der skabes før, under og efter måltidet. Hos os sidder børnene med en bog eller deres egen mappe inden frokost, det giver ro på, fremfor at børnene bare går rundt, og venter på at skulle sætte sig til bords. Efter frokost skal der også være en klar plan for, hvem der gør hvad. Så slipper de voksne også for at skulle tale sammen hen over hovedet på børnene.

5. Afrapportering af interview vedrørende de daginstitutioner som gennemførte projektet.

Vi gennemførte strukturerede interviews med tre personalekategorier i de tilbageværende otte institutioner som gennemførte forløbet: 1) leder, 2) madprofessionel/kostfagligt personale, 3) pædagogisk personale. Det var dog ikke i alle tilfælde muligt at få alle for tre personalekategorier at deltage. Der blev således gennemført 19 interviews med 15 hovedspørgsmål og 58 underspørgsmål som alle refererer til Fødevarestyrelsens materialer. Fordelingen af deltagende personalekategorier fremgår af nedenstående tabel 3:

Tabel 3: Deltagende personalekategorier fra de otte deltagende institutioner.

Institution	Leder	Madprofessionel/kostfagligt personale	Pædagogisk personale
A	√	√	√
B	√		√
C	√	√	
D	√	√	√
E	√	√	
F	√	√	√
G		√	√
H	√	√	

Nedenfor bliver disse spørgsmål og besvarelser beskrevet. Først vil besvarelserne fra alle otte institutioner blive beskrevet enkeltvis og der vil blive lavet en samlet konklusion på hver enkelt institutions beskrivelse af deres implementeringsproces.

Alle informanter har givet mundtligt tilsagn om deltagelse i disse interviews, og tilsagn om at disse interviews anvendes i denne rapport. Efter at rapporten er udgivet, opbevares besvarelserne i et år, hvorefter de slettes. De opbevares digitalt på et drev uden adgang fra internettet.

Interviewene er fortaget ved fysisk tilstedeværelse, og besvarelserne er nedskrevet i Microsoft Excel. Interviewene foreligger således i tekstform. De er derefter gennemlæst, så det har været muligt at danne sig et overblik over forskelle og ligheder i respondenternes besvarelser. Derefter er interviewene kodet i forhold til kategorier bestemt ud fra spørgsmål og overordnet tema (1. Fødevarestyrelsens anbefalinger og 2. Udfordringer ved implementering).

I nedenstående analyse er citater ikke anvendt systematisk, (der forekommer dog få citater), men grundlæggende sammenskrivning af svar fra institutionens respondenter, med informationer om den enkelte respondents standpunkter i forhold til undersøgelsens centrale temaer og identificeret i forhold

til spørgsmålene. Dette er valgt for at undgå at udvalgte citater kan give et skævt indtryk af materialet, som ikke nødvendigvis repræsenterer de samlede interviewdata, samt at give det tværfaglige element i arbejdet med måltiderne et relevant udtryk. De valgte beskrivelser i analysen, er valideret ved at en kompetent fagperson har gennemlæst henholdsvis oprindelige besvarelser og de efterfølgende sammenskrivninger.

5.1 Interviewguide

Se bilag 1 bagerst i rapporten.

5.2 Besvarelser

Nedenfor er de otte institutioners besvarelser. Disse nedskrevne besvarelser er en sammenskrivning af svar. I disse besvarelser, som har karakter af afrapportering, indgår forklarende og uddybende citater fra institutionerne som en del af teksten. Citater er udsagn som udtrykkes ved pronomenerne 'vi'. Se deltagende personalekategorier i tabel 3 ovenfor.

5.2.1 Institution A

Institutionen har madordning til alle måltider, følger Fødevarestyrelsens guide til sundere mad i daginstitutionen og har Måltidsmærket.

Der arbejdes med fokus på rammer om måltidet. Lederen italesætter rammer omkring måltidet på personalemøder fx at det er de voksne, der skal skabe god stemning, det er de voksne, der har ansvar og ikke børn, og ro, nærvær og tid skal danne rammerne for den pædagogiske aktivitet. Der bruges læreplanstemaer undermåltidet, og de film, der er produceret til aktionsforskningsprojektet, bliver brugt til at evaluere og udvikle praksis.

Visionen for måltidet er, at måltidet er et vigtigt sted at skabe sundhed, at være madmodig, mulighed for fordybelse, nærvær med børnene, øve madmod og sprog, gode oplevelser, fællesskab, ro og nærvær. Børnene skal præsenteres for noget de kender, men også nye ting, og de må gerne lege med maden, ikke noget med at spise pænt, maden skal mærkes og der er fokus på den voksnes rolle i disse processer. Vi har arbejdet målrettet med denne vision.

Der er ikke et formaliseret tværfagligt samarbejde, hvor samarbejdet var tvunget af institutionsstruktur og fagsammensætning, men der er fokus på at være fælles om både det kostfaglige og det pædagogiske. En pædagog er ansvarlig for dette samarbejde.

I forhold til måltidspædagogikken, er der en klar rolle og ansvarsfordeling mellem den madprofessionelle og det pædagogiske personale. Måltidet er knyttet til den pædagogiske læreplan, børn må eksperimentere og lege med maden, og det er den voksne som kontrollerer måltidet, og overgange inden og efter måltidet bliver udnyttet til inddragelse af børnene, men de kunne blive bedre til dette.

Børns deltagelsesmuligheder bliver prioriteret. Børn får mulighed for at gøre ting selv, øve sig i at spise og der er børnevenligt service. Ligesom børnene har indflydelse på, hvilken rækkefølge de spiser maden i.

Børnene deltager ikke i planlægning og indkøb, men i den praktiske forberedelse af hvert måltid.

Hvordan agerer I som voksne foran børnene? Vi giver rum for, at børnene selv kan få gode spiseoplevelser (fx blande pålæg, der ikke normalt hører sammen), og de voksne undgår at italesætte personlige madpræferencer.

Smag er et vigtigt element. Vi tænker bevidst i at udvide børnenes smagsoplevelser, og hvordan børnenes smagssanser stimuleres. Det er tilladt ikke at kunne li' maden, ligesom nye råvarer bliver præsenteret for børnene og der er en stadig variation i smag, konsistens og udseende af maden.

Forældrene bliver involveret og der er bevidsthed om, at måltidet fylder meget, når børnene starter. Der bliver fortalt om måltid og mad på forældremøder.

Udfordringer ved implementering beskrives først og fremmest som forårsaget af Covid-19. Der har været personaleudskiftninger undervejs, men det er ikke set som en udfordring, 'fordi vi snakker så meget om det' (=måltidet). Holdningerne fra forældrene er positive, de finder det fantastisk. Holdningen blandt kolleger har været positiv. Det kan være en udfordring, hvis der er sygdom blandt personalet, og de er motiverede – men skal lære at lade være med at være 'dikterende' over for børnene, fx du skal spise dette! Husets indretning kan gøre, at det er svært at implementere måltidspædagogikken.

Det er lykket at implementere på trods af Covid-19: Dette skyldes vidensdeling om, hvordan man implementerer på tværs af en institution, og der har været lagt en plan for at være skarp på at evaluere praksis løbende; filme, evaluere film, koordinere, 'vi ved det er enormt vigtigt, men kræver fuld fokus, have faste tovholder der tør at sige, at nu skal vi gøre det her'

5.2.2 Konklusion institution A

Hvordan fortolker centrale aktører guide og materialer vedrørende rammer om det gode måltid i daginstitutionen, og hvordan oplever de implementeringsprocessen?	Hvordan arbejder aktører på forskellige niveauer for at implementere guide og materialer vedrørende rammer om det gode måltid i daginstitutionen?	Hvilken betydning får det for børnene i forhold til deres bevidsthed om mad og måltider, deres trivsel og deres deltagelsesmuligheder.
<i>Institutionen har fulgt Fødevarestyrelsen anbefalinger, og er lykkedes med implementeringen på trods af Covid-19.</i>	<i>Der arbejdes bevidst med vidensdeling om, hvordan man implementerer på tværs af en institution, og der har været lagt en plan for at være skarp på at evaluere praksis løbende; filme, evaluere film, koordinere, 'vi ved det er enormt vigtigt, men kræver fuld fokus, have faste tovholder der tør at sige at nu skal vi gøre det her'. Lederen har fra starten italesat krav og forventninger på personalemødet. Personalet og forældre har været motiveret og der ses en sammenhæng mellem at være tro mod visionerne i Fødevarestyrelsens anbefalinger, tværfagligt samarbejde, fastholdelse af de pædagogiske anbefalinger og en succesfuld implementering.</i>	<i>Børnene i denne institution må forventes at få en udvidet bevidsthed om mad og måltider (dvs. at måltidet går fra at være en passiv rutine til at blive en og en aktiv læreproces med aktiv deltagelse), forbedret madtrivsel (dvs. en øget glæde ved måltidet, maden og samværet omkring bordet) og øget deltagelsesmuligheder.</i>

5.2.3 Institution B

Vuggestueafdelingen har fuld madordning, børnehaveafdelingen har madpakker med frugtordning. Institutionen har sølvmærke i økologi, men mangler en fastansat kostfaglig.

Der arbejdes med fokus på rammer om måltidet. Lederen har fokus på, hvor meget voksne bestemmer, voksnes rolle, før under og efter måltidet - fælles fokus om kommunikation, og værtsrollen, hvad der er mest relevant i de faste grupper de spiser i. Lederen ser sin opgave som at være sikker på, at alle er i gang med noget. Et fokus som ifølge det pædagogiske personale har været med til at ændre institutionens praksis.

Visionen for måltidet er at inddrage børnene, så de er aktive deltagere, tilpasset børnenes alderstrin – dvs. at få børnene engageret og at inddrage deres meninger. At lave måltider med læring i, sikre at alle føler sig som en del af fællesskabet, lytter til andre, at børnene opnår dannelse i måltidet, opnår forberedelse til skole, selvhjulpethed og oplevelse af, at alle har en værdi.

Det tværfaglige samarbejde er med til at gøre børnene aktive i køkkenet.

I forhold til måltidspædagogikken, er måltidet en del af læring hele dagen. Der er ikke en synlig måltidspædagogik, og der er debat om man fx skal spise maden i en rigtig rækkefølge. Det vigtige her, synes at være diskussionen og mulighed for at udvikle dette.

Børns deltagelsesmuligheder bliver prioriteret. De voksne nivellerer deres styring, så børnene får mulighed for at deltage.

I forhold til det at være et voksent forbillede, viser det sig her, at der er forskel på pædagogers evne til at påtage sig rollen som et forbillede. Og der arbejdes i institutionen på at skabe præcedens for at kunne være et godt forbillede.

Smag er et vigtigt fokusområde. Nye smage deles ud og udfordrer børnenes smagssans, og der er bevidsthed om, hvad de yngste børn siger nej til af både smag og konsistenser.

Forældrene bliver ikke direkte involveret.

Udfordringer ved implementering har været Covid-19, i den forstand at det over en længere periode ikke har været muligt at inddrage børnene. Men det har ikke skullet bruges som undskyldning i forhold til implementering. Der har nogle gange været personale, som har været bestemmende/anvisende over for børnene: fx 'spise ordentligt'. Der har været udfordringer med den kostfaglige, som ikke var faglig skarp på Fødevarestyrelsens anbefalinger, hvorfor lederen har været meget 'ind over'. Der er forskelle i personalets motivation, ikke alle har været indstillet på at ændre praksis – omvendt vælger alle at indgå i at ændre praksis. Endelig kræver en fuld implementering, at køkkenet ændres.

5.2.4 Konklusion institution B

Hvordan fortolker centrale aktører guide og materialer vedrørende rammer om det gode måltid i daginstitutionen, og hvordan oplever de implementeringsprocessen?	Hvordan arbejder aktører på forskellige niveauer for at implementere guide og materialer vedrørende rammer om det gode måltid i daginstitutionen?	Hvilken betydning får det for børnene i forhold til deres bevidsthed om mad og måltider, deres trivsel og deres deltagelsesmuligheder.
<i>Institutionen har fulgt Fødevarestyrelsens anbefalinger, og er i proces med at lykkes med implementeringen på trods af Covid-19. Udfordringer er først og fremmest forskelle i personalets syn på måltidet, at der ikke er ansat en fast kostfaglig medarbejder med indsigt i Fødevarestyrelsens anbefalinger.</i>	<i>Særligt lederen trækker et stort læs. Hun arbejder målrettet for at implementere ved at skabe motivation, indsigt og ændre eksisterende praksis.</i>	<i>Børnene i denne institution må forventes at få en udvidet bevidsthed om mad og måltider og en forbedret madtrivsel og øget deltagelsesmuligheder.</i>

5.2.5 Institution C

Vuggestueafdelingen har fuld madpakkeordning. Det samme har børnehaveafdelingen. Institutionen følger Fødevarestyrelsens guide til sundere mad i daginstitutionen, men har ikke måltidsmærket.

Der arbejdes med fokus på rammer om måltidet, i takt med at børnene ændrer sig. Der er en dynamisk tilgang, hvor leder og personale i løbende vurderer hvordan implementeringen forløber.

Visionen for måltidet er, at børnene overordnet skal have fornemmelsen af at det er et rart sted at komme og spise. Børnene skal have mod på at smage forskellige ting, blive mætte og få energi for dagen. Måltidet er et fællesskab med forståelse for hele processen - hvor kommer maden fra (grønsager, kompost, urtehave). Intet er rigtigt eller forkert - de får hvad de har brug for.

Børnene ønskes at opnå et kendskab til sprog omkring mad eksempelvis udtrykke "det kan jeg ikke lide" – og begrunde deres udtalelse: "fordi det er surt, sødt, hårdt", osv.

Visionen har ifølge lederen ikke været genstand for et målrettet arbejde for institutionen.

Det tværfaglige samarbejde er et fast punkt på personalemødet. Der er ikke et måltidsudvalg, men den kostfaglige medarbejder er involveret i børnenes tilfredshed/utilfredshed med maden og måltidet. Den kostfaglige medarbejder er fagpersonen. Og der er etableret en madklub, der betyder, at der er en pædagog der er knyttet til køkkenet, og sammen med børnene samarbejder med den kostfaglige medarbejder. Lederen blander sig ikke i dette arbejde. Den kostfaglige medarbejder har ansvar for at tilrettelægge mad og måltider ift. Fødevarestyrelsens anbefalinger. Børnene inddrages, når hun skriver kostplan, osv. Madværksteds pædagog har ansvar for de madrelaterede aktiviteter, og de samarbejder omkring dette med den kostfaglige medarbejder.

I forhold til måltidspædagogikken, har huset ikke en synlig måltidspædagogik, men børnene må eksperimentere og får i et vist omfang lov til at afprøve måltidets elementer. Man må ikke kaste mad på gulvet, men man må godt røre maden og røre. Der er dannelse i at sidde sammen med flere. Og de yngste i vuggestuen har høj grad af sansning. De får lov at sidde med maden, uden at den voksne hjælper for meget, og vi taler med forældrene om disse ting, så de forstår det.

De voksne forsøger at undgå at kontrollere måltidet. Vores ansvar er, at de har fået noget at spise og er i trivsel.

Der afprøves forskellige måder at spise på. Grundformen er, at børnene skal være så aktive som muligt. Stå i kø for at tage mad, finde en plads, rydde bordet. Og de henter selv det, de skal bruge. Og de må gerne gå, når de er færdige.

Der er 'vi spiser' skilte på dørene, så børnene ikke bliver forstyrret under måltidet.

Børns deltagelsesmuligheder bliver prioriteret. De får mulighed for at udføre ting, de kan gøre selv, der er børnevenligt service og i køkkenet også knive, gryder etc. Og børnene har indflydelse på, hvilken rækkefølge de spiser i. Børnene deltager aktivt med borddækning, og i madklubben forklarer de om maden, og sige værsgo, pakke madpakker ud, hælde op i glas, hjælpe hinanden og hjælpe med oprydning.

De voksne agerer som forbilleder, og de spiser sammen med børnene, og giver rum for at børnene kan få gode spiseoplevelser.

De tænker aktivt i bevidst at udvide børnenes spiseoplevelser. Præsenterer maden og sikrer variation i smag, konsistens og udseende af maden.

Forældrene bliver involveret i måltiderne, og de bliver af og til inviteret til at spise med.

Udfordringer ved implementering har været Covid-19, som har stoppet en række ting.

Ved personaleudskiftninger har det været væsentligt at forklare madværksted, og mad og måltidspædagogik. Det er en udfordring med sygdom i personalet, og det er svært at bevare den røde tråd i projektet, når der er gået så lang tid siden det startede (Covid-19).

De mål der har været, er lidt op ad bakke pga. personaleudskiftning, men det løses det ad hen ad vejen.

5.2.6 Konklusion institution C

Hvordan fortolker centrale aktører guide og materialer vedrørende rammer om det gode måltid i daginstitutionen, og hvordan oplever de implementeringsprocessen?	Hvordan arbejder aktører på forskellige niveauer for at implementere guide og materialer vedrørende rammer om det gode måltid i daginstitutionen?	Hvilken betydning får det for børnene i forhold til deres bevidsthed om mad og måltider, deres trivsel og deres deltagelsesmuligheder.
<i>Institutionen har fulgt Fødevarestyrelsens anbefalinger, og har udviklet interessante elementer – madklub og madværksted. Udfordringer er først og fremmest affødt af Covid-19.</i>	<i>Lederen og det kostfaglige personale virker både innovative, målrettede og gode til at implementere Fødevarestyrelsens anbefalinger.</i>	<i>Børnene i denne institution må forventes at få en udvidet bevidsthed om mad og måltider og en forbedret madtrivsel og øget deltagelsesmuligheder.</i>

5.2.7 Institution D

Institutionen har fuld madordning (alle måltider bliver serveret i institutionen) og følger Fødevarestyrelsens guide til sundere mad i daginstitutionen, men har ikke måltidsmærket. Desuden har de en sukkerpolitik. Der arbejdes med fokus på rammer om måltidet, men i en fleksibel form. Der er på én gang fokus på fællesskabet og på børnenes deltagelsesmuligheder.

Visionen for måltidet er aftalt på en personale dag, og det gode måltid er der, hvor måltidet er et sted, hvor der er ro til at være i situationen, hvor vi snakker sammen om maden og andre ting, og hygger med hinanden.

Børnene skal lære at mærke deres egen krop, blive mætte, sige til og fra, gøre måltidet færdigt sammen, den voksne er fuldt involveret under hele måltidet, børnene skal opnå kendskab til fødevarer, dufte og smage.

Vore pædagogiske og madfaglige værdier for måltidet er at børnene skal have deltagelses muligheder, madbestemmelser, og bruger læreplanstemaer, udfordrer hinanden i køkkenet. Projekter baseret på mad og de processer omkring maden. Vi ser allesammen værdier i det - også at pædagoger med i køkkenet. Den kostfaglige medarbejder understreger, at børnene skal sidde ordentligt og spise ved bordet med kniv og gaffel. Ikke lege med maden. Børnene hjælper hinanden og fortæller, hvad de alle skal spise.

Der er en overordnet vision, som altid har været der (som beskrevet ovenfor), fællesskab om måltidet, respekt for maden, en pædagogisk aktivitet, børnene med fra starten, præsentere mad for hinanden, det pædagogiske personale med i køkkenet.

Det tværfaglige samarbejde: der er et måltidsudvalg. Leder, børnehave, vuggestue og kostfaglig medarbejder. Og alle samarbejder/snakker med den kostfaglige om maden og børnene om de kunne lide maden.

I forhold til måltidspædagogikken, er måltidet ikke en pause i pædagogikken. Det gøres i forhold til Fødevarestyrelsens anbefalinger. Der arbejdes med kompetencer, dannelse etc. Måltidet er knyttet til de pædagogiske læreplaner. Børnene hjælper i køkkenet og der er en folder til forældrene. Vi hjælper i højere grad end vi kontrollerer børnene og overgangene før og efter måltidet udnyttes pædagogisk.

Børns deltagelsesmuligheder bliver prioriteret. Børnene deltager i planlægning, borddækning, at sige værsgo, tage mad på tallerken, hælde op i glas, hjælpe hinanden, hjælpe med oprydning.

De voksne agerer som forbilleder, og de spiser sammen med børnene, og giver rum for at børnene kan få gode spise oplevelser. Og de forsøger at undlade at præsentere deres egen smagspræferencer.

De tænker bevidst over at udvide børnenes smagsoplevelser, og hvordan de kan stimulere børnenes smagssanser. Det er tilladt ikke at kunne lide maden. Nye råvarer præsenteres og der er stadig variation i smag, konsistens og udseende af maden.

Forældrene er med på sidelinjen og får madplaner med nyheder om maden og måltiderne.

Udfordringer ved implementering: Vi har ingen udfordringer under normale vilkår. Men Covid-19 bevirkede, at vores identitet 'røg ud dér', fællesskab, fællesmåltider, børns initiativer.

Ved personaleudskiftninger har vi en god madkultur, så der er en indlæringsproces – derefter går det fint.

Personalets holdninger har ikke influeret negativt på implementeringen. De er positive. Børn med særlige behov fordrer at forældre og personale lægger en plan for disse børns måltider.

5.2.8 Konklusion institution D

Hvordan fortolker centrale aktører guide og materialer vedrørende rammer om det gode måltid i daginstitutionen, og hvordan oplever de implementeringsprocessen?	Hvordan arbejder aktører på forskellige niveauer for at implementere guide og materialer vedrørende rammer om det gode måltid i daginstitutionen?	Hvilken betydning får det for børnene i forhold til deres bevidsthed om mad og måltider, deres trivsel og deres deltagelsesmuligheder.
<i>Institutionen har fulgt Fødevarestyrelsens anbefalinger, og arbejder i en fasttømret kultur, som rummer Fødevarestyrelsens anbefalinger. Udfordringer er først og fremmest affødt af Covid-19.</i>	<i>Leder, pædagoger og det kostfaglige personale virker interesserede og har et godt billede af betydningen af et pædagogisk måltid. Der synes at være en sund måltidskultur.</i>	<i>Børnene i denne institution må forventes at få en udvidet bevidsthed om mad og måltider og en forbedret madtrivsel og øget deltagelsesmuligheder.</i>

5.2.9 Institution E

Fuld madordning. Institutionen følger Fødevarestyrelsens guide til sundere mad i daginstitutionen, og har måltidsmærket. Desuden etaper med mindre kød (fisk og kylling i moderate mængder).

Der arbejdes med fokus på rammer om måltidet, men Covid-19 ødelagde maget, og det er svært at løbe i gang igen – og svært at slippe kontrol over børnene.

Visionen for måltidet er gode rutiner, personalet som et godt forbillede, deltage med børnene, smage nye ting, fortælle om ingredienser, selvhjulpenhed, nærværende samtaler, oplevelser, spise i små grupper, flere grøntsager og fokus på sundhedsmæssige elementer – være madmodig.

Der er ikke arbejdet målrettet med måltidet, men det har været diskuteret og er italesat i hverdagen.

Der er ikke et madudvalg, men den kostansvarlige er med til personale- og forældremøder. Desuden er hun med til at respondere børnenes undren.

I forhold til måltidspædagogikken, er måltidet knyttet til den pædagogiske læreplan, og der er en synlig måltidspædagogik (hjemmeside, forældre- og bestyrelsesmøder). Børnene må generelt gerne lege med maden 'jo mere de sanser, jo mere spiser de – lad dem opdage selv'. Kontrol er noget der arbejdes med – og der afprøves forskellige måder at spise på og overgangene rundt om måltidet udnyttes pædagogisk.

Børns deltagelsesmuligheder bliver prioriteret. Børnene får mulighed for at gøre ting, de kan selv, der er børnevenligt service og de fleste steder i institutionen har børnene indflydelse på rækkefølgen, de spiser deres mad i. Børnene deltager i planlægning, borddækning, at sige værsgo, tage mad på tallerken, hælde op i glas, hjælpe hinanden, hjælpe med oprydning.

De voksne agerer som forbilleder, og de forsøger at undlade at præsentere deres egen smagspræferencer.

Forældrene har mulighed for at søge information om mad og måltider på institutionens hjemmeside.

Udfordringer ved implementering: Covid-19 – vi var kommet ind i en god rutine, men kan mærke, at vi er startet forfra. Personaleudskiftninger kan have indflydelse, imens holdninger til måltidet fra forældre ikke fylder meget. De kommenterer, men er mest nysgerrige. Holdninger til måltidet fra personalet kan være svært. Men vi snakker om vores pædagogiske argumenter. Nye kostråd med bønner, linser og ærter kan strække budgettet. Ligesom 'ikke madspild' har samme effekt. Der er ikke som sådan faglige begrænsninger i personalet. Det var mere i gamle dage. Sygdom er ikke et problem, men det kan være udfordrende med børn med særlige behov.

5.2.10 Konklusion institution E

Hvordan fortolker centrale aktører guide og materialer vedrørende rammer om det gode måltid i daginstitutionen, og hvordan oplever de implementeringsprocessen?	Hvordan arbejder aktører på forskellige niveauer for at implementere guide og materialer vedrørende rammer om det gode måltid i daginstitutionen?	Hvilken betydning får det for børnene i forhold til deres bevidsthed om mad og måltider, deres trivsel og deres deltagelsesmuligheder.
<i>Institutionen har fulgt Fødevarestyrelsens anbefalinger, og arbejder i en fasttømret kultur, som rummer Fødevarestyrelsens anbefalinger. Udfordringer er først og fremmest affødt af Covid-19.</i>	<i>Leder og det kostfaglige personale er interesserede og arbejder konstruktivt og vedholdende med de udfordringer de har. Der synes at være en sund måltidskultur.</i>	<i>Børnene i denne institution må til en vis grad forventes at få en udvidet bevidsthed om mad og måltider og en forbedret madtrivsel og øget deltagelsesmuligheder.</i>

5.2.11 Institution F

Fuld madordning. Institutionen følger Fødevarestyrelsens guide til sundere mad i daginstitutionen, og har måltidsmærket.

Der arbejdes med fokus på rammer om måltidet, og institutionen vil gerne have alle med – vuggestue og børnehaveafdeling, leder og kostfagligt personale. Alle stuer lavede aktionsplan for at have fokus på måltidet. Vuggestuen er aldersopdelt (0-2 og 2-3) og børnene har forskellige behov i forskellig alder. Vuggestuens har fokus på forstyrrelse - hvordan giver det mening, hvor og hvornår de spiser, hvad kan de selv. 2-3-årige, slip kontrollen - lave 'ulækkert' mad, hvor børnene kan blande mad. Børnene er inddraget i alt omkring måltidet.

Visionen for måltidet er, at alle får mad i en afslappet tone. Målet er at inddrage dem i alt om måltidet, demokrati, at få en stemme i forskellig type mad, bæredygtig kost, mindre kød. Der er en vision for måltidet og der er arbejdet målrettet med den.

Der er arbejdet målrettet med måltidet, og lavet et kostråd med ideer til kolleger, eksperimenterer og afprøver nye tiltag. Folk er meget påvirkelige og villige til at afprøve nyt.

Det nye kostråd er ikke så effektivt som det gamle. Det gamle kostråd blev opløst da deltagerne i kostrådet stoppede.

Der er en formuleret måltidspædagogik, og køkkenet involverer pædagogerne med demokratidage (dage hvor der arbejdes bevidst med demokratiske værdier), og pædagogerne omsætter det som køkkenet laver til demokrati. Og måltiderne er knyttet til de pædagogiske læreplaner. Desuden er måltidspædagogikken synlig.

Kontrollen er afløst med evnen til lydhørhed; at lytte til børnene.

Børnene må lege alderssvarende med maden. Og overgangene til måltidet udnyttes pædagogisk.

Børnene har maksimum deltagelsesmuligheder.

Børnene deltager i planlægning, borddækning, at sige værsgo, tage mad på tallerken, hælde op i glas, hjælpe hinanden, hjælpe med oprydning.

De voksne er aktive forbilleder, spiser med børnene og de forsøger at undlade at præsentere deres egen smagspræferencer.

Smag er vigtigt, og børnene må gerne afvise mad, men de skal smage på det inden de siger nej tak. Der er variation i smage og årstidens grøntsager bliver brugt.

Forældrene er involveret i børnenes mad og måltider og den madprofessionelle fortæller om måltidet til forældremøder.

Udfordringer ved implementering: Covid-19 – ødelægger alt. Men vi fandt gode løsninger.

Personaleudskiftninger driller, men vi kommer over det og det går ok. Holdninger blandt forældre og personale er ikke et problem. Heller ikke faglige mangler i personalet. Der er en travl leder, som har for travlt, hvilket kan bremse implementeringen. Men så hjælper personalet. Og lederen er engageret trods travlhed.

5.2.12 Konklusion institution F

Hvordan fortolker centrale aktører guide og materialer vedrørende rammer om det gode måltid i daginstitutionen, og hvordan oplever de implementeringsprocessen?	Hvordan arbejder aktører på forskellige niveauer for at implementere guide og materialer vedrørende rammer om det gode måltid i daginstitutionen?	Hvilken betydning får det for børnene i forhold til deres bevidsthed om mad og måltider, deres trivsel og deres deltagelsesmuligheder.
<i>Institutionen har fulgt Fødevarestyrelsens anbefalinger, og arbejder i en fasttømret kultur, som rummer Fødevarestyrelsens anbefalinger. Udfordringer er først og fremmest affødt af Covid-19 og travlhed hos lederen. Men ingen af delene er i stand til at standse implementeringen.</i>	<i>Leder og det kostfaglige personale er interesserede og arbejder konstruktivt og vedholdende med de udfordringer de har. Der synes at være en sund måltidskultur.</i>	<i>Børnene i denne institution må forventes at få en udvidet bevidsthed om mad og måltider og en forbedret madtrivsel og øget deltagelsesmuligheder.</i>

5.2.13 Institution G

Fuld madordning. Institutionen følger Fødevarestyrelsens guide til sundere mad i daginstitutionen, og har måltidsmærket.

Der arbejdes med fokus på rammer om måltidet, og institutionen har åbent fra 6 til 6, så der er mange måltider i løbet af dagen.

Visionen for måltidet er ikke i alle dele i mål. Vi arbejder med det. Børnene skal lære at mærke efter appetit og mæthed etc.

Måltidet skal være et sted man har lyst til at deltage, uden strenge regler eller løftet pegefingre. Vi bruger den tid det tager. Vi stopper ikke børnene, når det er hyggeligt. God dialog med køkkenet, og vi

snakker om de kunne lide det/spiste de det? Forskel på, hvordan hun præsenterer det (selv smøre rugbrød eller at det er afleveret færdig-smurt rugbrød - hvordan er det serveret). Vi giver meget feedback frem og tilbage. Og vi vil gerne have at døren er åben. Vi har arbejdet målrettet med visionen, men blev afbrudt pga. Covid-19. Desuden er der faldgruber, fx et barn som ikke fik meget mad.

Måltidspædagogikken er i centrum, og vi arbejder med at tilpasse og udvikle den. Vi har 'slip struktur' dage, hvor de voksne er mindre kontrollerende. Og vi spiser ofte udendørs.

Børnene gives mange deltagelsesmuligheder. Børnene deltager således i planlægning, borddækning, at sige værsgo, tage mad på tallerken, hælde op i glas, hjælpe hinanden, hjælpe med oprydning.

De voksne er aktive forbilleder, spiser med børnene og de forsøger at undlade at præsentere deres egen smagspræferencer og tænker aktivt over den måde de italesætter mad og måltid på.

Smag er vigtigt, og børnene må gerne afvise mad. Der er variation i smage og årstidens grøntsager bliver brugt.

Forældrene er involveret i børnenes mad og måltider men nok ikke tilstrækkeligt. Der er desuden en bedsteforældredag. Og den madprofessionelle fortæller om måltidet til forældremøder.

Udfordringer ved implementering: Covid-19 – satte al udviklingen tilbage. Men vi lærte også at tilpasse os. Personaleudskiftninger driller, men vi kommer over det og det går ok. Holdninger blandt forældre og personale er ikke et problem. Svært hvis der ikke er voksne nok.

5.2.14 Konklusion institution G

Hvordan fortolker centrale aktører guide og materialer vedrørende rammer om det gode måltid i daginstitutionen, og hvordan oplever de implementeringsprocessen?	Hvordan arbejder aktører på forskellige niveauer for at implementere guide og materialer vedrørende rammer om det gode måltid i daginstitutionen?	Hvilken betydning får det for børnene i forhold til deres bevidsthed om mad og måltider, deres trivsel og deres deltagelsesmuligheder.
<i>Institutionen har fulgt Fødevarestyrelsens anbefalinger, og arbejder i en fasttømret kultur, som rummer Fødevarestyrelsens anbefalinger. Udfordringer er først og fremmest affødt af Covid-19. Men det har ikke standset implementeringen.</i>	<i>Alle er interesserede og arbejder konstruktivt og vedholdende med de udfordringer de har. Der synes at være en sund måltidskultur.</i>	<i>Børnene i denne institution må forventes at få en udvidet bevidsthed om mad og måltider og en forbedret madtrivsel og øget deltagelsesmuligheder.</i>

5.2.15 Institution H

Fuld madordning. Institutionen følger Fødevarestyrelsens guide til sundere mad i daginstitutionen, men har ikke måltidsmærket.

Der arbejdes med fokus på rammer om måltidet.

Visionen for måltidet det ernæringsmæssige og at følge de pædagogiske læreplaner og fællesskabet (det sociale element) ved måltidet. Der er samarbejde i den forstand, at den kostfaglige er med til at respondere børnenes undren ved måltiderne.

Børnene gives fuld deltagelsesmuligheder. Børnene deltager således i planlægning, borddækning, at sige værsgo, tage mad på tallerken, hælde op i glas, hjælpe hinanden, hjælpe med oprydning.

Børnene måtte lege med maden på nogle stuer, men ikke på andre. Forskellen var bestemt af personalets holdninger. De voksne er aktive forbilleder, spiser med børnene og de forsøger at undlade at præsentere deres egen smagspræferencer og tænker aktivt over den måde de italesætter mad og måltid på. Børnene deltager i planlægning, borddækning, at sige værsgo, tage mad på tallerken, hælde op i glas, hjælpe hinanden, hjælpe med oprydning.

De voksne er forbilleder for børnene og smag er vigtigt, og børnene må gerne afvise mad.

Forældrene er ikke direkte involveret i børnenes mad og måltider, men nye forældre bliver inviteret til at spise med.

Udfordringer ved implementering: Covid. Personaleudskiftninger driller, men vi kommer over det og det går ok. Holdninger blandt forældre er ikke et problem, men blandt personale er det et problem. Svært hvis personalet ikke er motiveret.

5.2.16 Konklusion institution H

Hvordan fortolker centrale aktører guide og materialer vedrørende rammer om det gode måltid i daginstitutionen, og hvordan oplever de implementeringsprocessen?	Hvordan arbejder aktører på forskellige niveauer for at implementere guide og materialer vedrørende rammer om det gode måltid i daginstitutionen?	Hvilken betydning får det for børnene i forhold til deres bevidsthed om mad og måltider, deres trivsel og deres deltagelsesmuligheder.
<i>Institutionen har fulgt Fødevarestyrelsens anbefalinger, men arbejder ikke i en fasttømret kultur, yderligere er der udfordringer med personalets motivation. Udfordringer er affødt af Covid-19 og manglende motivation – ligesom holdninger fra personalet er tilladt i forhold til hvordan det er ønsket i en pædagogisk sammenhæng.</i>	<i>Alle er ikke lige interesserede og det påvirker arbejdet. Der synes at være en potentiel sund måltidskultur.</i>	<i>Børnene i denne institution må i nogen grad forventes at få en udvidet bevidsthed om mad og måltider og en forbedret madtrivsel og øget deltagelsesmuligheder.</i>

5.3 Sammenfatning

Institutionerne har arbejdet intenst med implementeringsprocesserne. På grund af nedlukninger og Covid-19 restriktioner har de mødt udfordringer som var usædvanlige og som har vanskeliggjort processerne. Alligevel har de arbejdet sig igennem restriktionerne med Fødevarestyrelsens

anbefalinger for det gode måltid i behold. De klarede at fastholde implementeringsarbejdet over tid, og de udviklede arbejdet udover den formelle interventionsperiode. Dette er imponerende tilskrives at institutionerne fandt det meningsfuldt at implementere Fødevarestyrelsens anbefalinger.

Der har været nogle gennemgående karakteristika på tværs af institutionerne som er nuancerede og kontekstuelle. Alligevel kan de samles i fire punkter: 1. Holdninger hos personale kan være en udfordring som institutionens ledelse konstant skal være opmærksom på og arbejde med. Fx holdningen til niveauet for inddragelse af børn, eller holdningen til 'at slippe kontrollen over børnene'. Det samme kan siges om holdninger til sund og usund mad og i hvilken rækkefølge disse skal spises. Også holdninger til det kostfaglige personale og holdninger til hvor meget det kostfaglige personale skal inddrages, og endelig holdninger til forældre og forældres intentioner. 2. Fysisk indretning af institutionen kan være en udfordring. Fx skal køkkenet være indrettet så inddragelse af børn er muligt. 3. Personaleudskiftninger undervejs vil altid være en udfordring og disse udskiftninger er en opgave for ledelsen i forhold til ansættelse og uddannelse af nyt personale - og ikke mindst til holdningsbearbejdelse. 4. Helt grundlæggende er en vedholdende og tydelig ledelse afgørende. En ledelse som guider, uddanner, opmuntrer og fastholder systematisk arbejde og med faglig indsigt og formår at bevare momentum i implementeringen. En leder som generelt er opmærksom på at bevare et kritisk, og positivt fokus på måltidskulturen i institutionen. I den forstand er ledelsen den helt centrale person i implementeringsprocesserne – og dermed nøglen til implementering.

6. Implementering

På baggrund af Fødevarestyrelsens anbefalinger for rammer for måltidet, undersøgte vi, hvordan disse blev implementeret. Dette perspektiverer vi med implementeringsteori.

Ifølge Roland og Westergård (2015) omhandler implementering, hvordan individer og organisationer omformer, lærer og indfører forskellige former for ændringer. Roland and Westergård (2015) beskriver tre grader af implementering i organisationer:

1. De som har vanskeligt ved at igangsætte ændringsprocesser.
2. De som får en god start, men som falder af efterhånden som implementeringsfasen skrider frem.
3. De som klarer at fastholde implementeringsarbejdet over tid, og som udvikler arbejdet over den formelle interventionsperiode.

Når vi så ser på de otte institutioners erfaringer med og udsagn om deres implementeringsproces, falder alle otte institutioner ind under punkt tre: de som klarer at fastholde implementeringsarbejdet over tid, og som udvikler arbejdet over den formelle interventionsperiode.

Det vil sige, at de alle otte viser en organisation, som holder implementeringsarbejdet «varmt», dvs. sikrer at implementeringen er en fortløbende proces, som aldrig vil slutte, men fordrer, at de arbejder med ændringsprocesser over tid. For at sikre en sådan vellykket implementering, bør implementeringen gøres i passende «doser» - det vil sige, at der kan være behov for en gradvis ændring i daginstitutionens praksis, fremfor at alle ændringer skal ske på samme tid (Roland & Westergård, 2015). Et sådant arbejde kræver systematik, og en tydelig implementeringsplan som registrerer fremdrift, resurseforbrug og ansvar i processen.

Institutionerne har dog ikke alle lige problemfrie processer. Institutionernes udsagn om implementering lyder således:

Institution A:

Denne institution er lykkedes med implementering, på trods af Covid-19 og husets indretning. Institutionen angiver, at dette skyldes holdningen hos forældre og personale, vidensdeling og en vedholdende evaluering.

Institution B:

Her er motivationen tilsyneladende mindre ensartet positiv, men til gengæld har lederen fastholdt processen. Og igen fordrer den fulde implementering en ombygning af køkkenet.

Institution C:

Her er implementeringen også lykkedes, men pga. personaleudskiftninger over den lange periode, har det været væsentligt at forklare processerne for at bevare implementeringen.

Institution D:

Igen en implementering som er lykkedes på trods af Covid, og det er lykkedes at overkomme personaleudskiftninger via oplæring af nye personalemedlemmer. Personalets holdninger til måltidet har ikke influeret negativt på processen.

Institution E:

En institution som også er lykkedes med at fastholde implementering, på trods af diverse udfordringer, først og fremmest Covid-19. Denne institution angiver, at holdninger i personalet kan være svært, men ikke uoverkommelige. Børn med særlige behov synes at udfordre i den forstand, at det kan være et problem ved sygdom.

Institution F:

Covid-19 ødelægger alt. Men institutionen fandt gode løsninger. Personaleudskiftninger driller – men det kommer de også over. Holdninger blandt forældre og personale og manglende faglighed i personalet er ikke et problem, men en travl leder kan bremse implementeringen.

Institution G:

Covid-19 – satte al udvikling tilbage. Men institutionen lærte at tilpasse sig. Personaleudskiftninger driller, men de kom over det og det går ok. Holdninger blandt forældre og personale er ikke et problem. Svært hvis der ikke er voksne nok.

Institution H:

Covid-19 er den helt store udfordring. Personaleudskiftninger driller, men de kom over det og det går ok. Holdninger blandt forældre er ikke et problem, men blandt personale er det et problem. Svært hvis personalet ikke er motiveret.

6.1 Institutionerne formår at fastholde implementeringen på trods af covid-19

Implementering handler om, hvordan individer og organisationer transformerer, lærer og introducerer forskellige former for forandring (Roland 2015). I implementeringsteorien skelnes der ofte mellem selve interventionen og dens gennemførelse. Interventionen er "hvad" der skal implementeres i praksis (se fx Ogden og Fixsen 2014; Roland 2015). I dette tilfælde Fødevarestyrelsens anbefalinger for det gode måltid, og dette er udover materialet medieret af aktionsforskningsarbejdet. Implementeringen handler om, hvordan implementeringen af Fødevarestyrelsens anbefalinger foregår, og hvilke implikationer eller resultater dette fører til i praksis i organisationen. Implementeringen handler ikke kun om, hvilke planer og strategier der udvikles for at implementere den nye intervention eller foranstaltning. Implementering handler også om, hvordan hele organisationen omsætter nye ideer, teori og visioner til praksis – og fastholder den nye praksis over tid.

Og i dette projekt, har alle tilbageværende institutioner været i stand til at fastholde den nye praksis over tid. Især er udfordringer pga. Covid-19 blevet løst. Covid-19 har været den altoverskyggende faktor til institutionernes udfordringer ved at implementere. Men de har generelt også overvundet disse udfordringer.

Og en vigtig årsag til dette, kunne være som Roland (2015) understreger, at for at opnå en succesfuld implementering skal man have en tostenget tilgang, hvor man har lige så meget fokus på at

implementere forandringen som på selve interventionen. Institutionerne har generelt været glade for Fødevarestyrelsens anbefalinger, og der har været en stor vilje til at implementere dem.

Endelig er det sådan, at selvom daginstitutionen er bekendt med Fødevarestyrelsens anbefalinger og har ambitioner om at implementere dem, så er det ikke, på baggrund af data fra de otte deltagende institutioner i dette projekt, givet, at andre daginstitutioner vil have det samme held til at igangsætte de nødvendige forandringsprocesser for at realisere dette i praksis.

Det kan der være mange årsager til. Relateret til spørgsmålet om, hvor godt implementeringsarbejdet udføres, og hvad dette arbejde består i, samt hvad det indebærer at noget er implementeret. For at kunne vurdere, hvordan og i hvilket omfang Fødevarestyrelsens anbefalinger er blevet implementeret, skal det derfor undersøges, om og hvordan målsætningerne og visionerne i anbefalingerne videreføres over tid og aktivt udvikles gennem børnehavens praksis.

Østrem et al. (2009) påpeger at begrænsede økonomiske rammer og begrænset tid til refleksion er faktorer, der hæmmer implementeringen. I den enkelte daginstitution kan implikationer af den oplevede kløft mellem de stillede krav og ressourcerne til at imødekomme disse betyde, at måltidet bliver rutine med begrænset plads til fælles refleksion blandt personalet (Ljunggren et al. 2017). Disse rammer og forudsætninger kan vi dog ikke se i dette projekt.

I stedet synes det gennemgående for de otte institutioner at for at få succes i forandringsarbejdet kræves der systematisk arbejde med en klar implementeringsplan, der viser fremdrift, motivation og ansvar i processen. Endelig synes det afgørende, at alle involverede, kan se meningen i projektet.

6.2. Gode råd til implementering af måltidspraksis

I dette afsnit vil vi opliste nogle af de gode råd som deltagerne i laboratoriet pegede på i forhold til videreudvikling af daginstitutionens måltidspraksis og som også blev nævnt i de otte institutioners interview. Disse anbefalinger er som nævnt trukket ud af laboratoriarbejdet – men også af de gennemførte interviews.

1. Systematik

Der skal systematik til for at fastholde den gode måltidspraksis. Overvej om der skal laves en plan over, hvordan der skal arbejdes med måltidspædagogikken og hvornår. Skab en overordnet fælles vision, som stuerne skal arbejde med implementering af. Overvej om planen skal skrives ind i ugeplanen, eller om den måske skal fast på programmet til et personalemøde fx en gang om måneden.

2. Lederens opgave

Det betyder meget, at lederne hjælper med at få fulgt op på de initiativer, der bliver sat i søen, og at de i det hele taget får spurgt ind til, hvordan det går. Desuden fungerer lederen, som en der driver implementeringen og tager dette ansvar på sig, både af projektet generelt og af samarbejde på tværs af faggrupper. Desuden at forestå, at måltidet bliver del af fx personale- og forældremøder.

3. Kostfaglige personale

For det kostfaglige personale i institutionerne er det alfa og omega, at de har fået en øget bevidsthed om, at måltidet har samme status som andre pædagogiske aktiviteter - at det er noget, der skal prioriteres lige så højt.

4. Det pædagogiske personale

Det er vigtigt, at det pædagogiske personale er motiveret og kan gennemskue den pædagogiske idé med måltidet, som beskrevet i Fødevarestyrelsens anbefalinger.

5. Vedholdenhed

Det er vigtigt ikke at give op. At personalet bruger hinanden til at holde fast og overkomme forhindringer.

6. Børn med særlige behov

Børn med særlige behov kan fordrer en øget opmærksomhed for at indgå i flere af de anbefalede pædagogiske retningslinjer. Fx at den voksne skal slippe kontrollen. Det er desuden vigtigt at være opmærksom på, at alle børn får tilstrækkelig med mad over tid.

7. God stemning

Det er utrolig vigtigt, at de voksne er bevidste om den stemning, der skabes før, under og efter måltidet. Et sted sidder børnene med en bog eller deres egen mappe inden frokost, det giver ro på, fremfor at børnene bare går rundt, og venter på at skulle sætte sig til bords. Efter frokost skal der også være en klar plan for, hvem der gør hvad. Så slipper de voksne også for at skulle tale sammen hen over hovedet på børnene.

8. Det pædagogiske tilsyn

Måltidspraksis indgår i de pædagogiske tilsyn, hvilket er med til at sikre et kontinuerligt fokus og en øget bevidsthed.

Disse otte råd, som kommer fra deltagerne, svarer til intentionerne i den udvidede pædagogiske læreplan, og de harmonerer med et sociokulturelt, teoretisk grundlag for den pædagogiske praksis. Det indebærer også et børnesyn, som det vi i Danmark har fra FN og børnekonventionen. Desuden er de tre råd om faggruppernes vedholdenhed, noget som vil være vigtigt at tage med sig fra dette projekt. Vedholdenhed, god stemning, systematik og særlig opmærksomhed på børn med særlige udfordringer, synes at være nøglen til implementering af Fødevarestyrelsens anbefalinger.

7. Konklusion og diskussion

Denne rapport har til formål at evaluere hvorledes daginstitutionerne i Danmark har implementeret Fødevarestyrelsen's guide Rammer om det gode måltid. Herunder, hvordan aktører fortolker og oplever implementeringsprocessen i deres institution, hvordan aktørerne i institutionerne foretager implementeringen, hvad der lykkes og hvad der ikke lykkes, og hvilke udfordringer de har haft med implementeringen. Til det formål planlagde vi oprindeligt en kortlægning via survey som en før- og eftermåling. Men grundet Covid-19, og nedlukningen af det danske samfund var dette ikke muligt. I stedet blev der gennemført strukturerede interviews med forskellige aktører i de otte tilbageværende institutioner.

7.1 Fund

Projektet har med udgangspunkt i Fødevarestyrelsen's materiale arbejdet empirisk med implementeringsprocesserne og på baggrund af rapportens teoretiske grundlag, har vi fundet følgende elementer som i projektet medførte en positiv implementeringsproces. Vi fandt at institutioner kan fastholde implementeringsprocesser *hvis ideen er meningsfuld for personalet* og vi fandt at implementeringen styrkes af otte sammenhængende elementer: 1. Institutionerne skal formå at arbejde *systematisk* for at fastholde den gode måltidspraksis. 2. Desuden at *ledelsens* skal tage ansvar for processen og være opmærksom på at følge op på initiativer og sikre samarbejde på tværs af faggrupper. Ledelsen er grundlæggende den centrale person i implementeringsprocesserne. 3. Vi fandt desuden at det *kostfaglige personale* opnår en øget bevidsthed om måltidet som en pædagogisk aktivitet, 4. ligesom det *pædagogiske personale* kan gennemskue den pædagogiske idé, som den er beskrevet i Fødevarestyrelsens anbefalinger. 5. Vi fandt at *vedholdenhed* er afgørende, at personalet holder fast selvom det kan synes svært, og at de bruger hinanden til at holde fast og overkomme forhindringer. 6. Der fordres desuden et særligt fokus på *born med særlige behov*. Disse er vigtige at få medtænkt i de pædagogiske retningslinjer, da de ellers risikerer at blive overset. 7. Vi fandt at det er afgørende at fastholde en *god stemning*, både før, under og efter måltidet. Dette fordrer didaktiske overvejelser over tiden inden måltidet og efter måltidet. Hvordan forberedes måltidet, hvordan inddrages børnene og hvordan skabes meningsfulde mikroovergange til måltidet og efter måltidet – til næste aktivitet. 8. Endelig er det afgørende at *det pædagogiske tilsyn* formår at følge op på institutionernes bestræbelser, og ikke bliver en stopklods, men tværtimod er medskabere af det gode måltid.

7.2 Diskussion

Covid-19 har været den helt store udfordring for institutionerne i forhold til implementeringsprocesserne. Men trods udfordringerne synliggjorde Covid-19 perioden, at når den pædagogiske idé er tilstrækkelig meningsfuld, så formår institutionerne at overkomme selv en massiv samfundsmæssig udfordring.

Der er mange måder at arbejde med implementeringen af Fødevarestyrelsens anbefalinger, både internt i institutionerne og på tværs af institutioner og kommuner. Men generelt har aktørerne samarbejdet om ét fælles mål.

Nuancerne i implementeringsarbejdet fra institution til institution har været mangfoldige og denne rapport yder ikke hverdagens udfordringer fuld retfærdighed for alle deltagere. Det kan i sådan en rapport være vanskeligt for den enkelte pædagog, det enkelte barn, den enkelte leder og de enkelte forældre, at genkende måltidet, måltidspædagogikken og de vilkår som det hele skabes under. Ikke to dage i en institution er ens og når måltidet består af adskillige børn og forskellige personalekategorier som alle er mennesker der medbringer forskellige livshistorier – er generaliseringer problematiske. For nogle var måltidet inden projektet et helt andet og de var som fagpersoner og mennesker indkultureret i en grundlæggende anderledes måltidskultur. Der kan være langt fra offentlige anbefalinger og pædagogiske retningslinjer - til en grå efterårsdag med sygdom blandt personalet og trætte børn. Det kan være en udfordring for alle, og det skulle fastholde og gennemføre implementeringen af en nytænkt pædagogik med et smil på læben, kan være en næsten uoverstigelig udfordring. Alligevel har institutionerne gennemført det.

Det betyder, at lederne har været opmærksomme på at drive implementeringen og at fastholde den. Forældre og børn er blevet inddraget og det kostfaglige personale og det pædagogiske personale forstået og evnet at samarbejde om implementeringen. Det som har drevet alle, er det meningsfulde i Fødevarestyrelsens anbefalinger.

Dette må antages at have fået betydning for børnene i forhold til deres bevidsthed om mad og måltider, deres trivsel og deres deltagelsesmuligheder. Der er grund til at tro, at børnene har fået øget bevidsthed om mad og måltider. Øget trivsel især omkring måltidet og maden. Og de har fået trænet deres evne til at deltage positivt og aktivt.

Det at implementeringen overlevede en så markant udfordring som Covid-19, må tolkes som et signal om, at implementeringen af Fødevarestyrelsens anbefalinger overlever over tid – så længe at disse anbefalinger giver så god mening for daginstitutionerne, som det har været tilfældet i dette projekt. I den forstand kom Covid-19 trods alt heldigt ind; at implementeringen fik særlige udfordringer – og viste sig at overlevelsedygtig. Til sidst skal det nævnes, at Fødevarestyrelsens anbefalinger har vist sig inspirerende for både børn, forældre og personale. Og denne inspiration har måske været en væsentlig del af institutionernes evne til at være vedholdende.

Holdningerne til guide og materialer vedrørende rammer om det gode måltid i daginstitutionen og implementeringsprocessen, har således været positive. Det udtrykkes så fint i de strukturerede interviews. En leder beskriver det således: 'Det har været så spændende, ærgerligt at så mange faldt fra. Vi var meget inspireret af andre'. Det er generelt holdningen. Dog kan enkelte af det kostfaglige personale, synes at der er for mange pædagogiske snakke. Men det er ikke en generel holdning blandt de kostfaglige deltagere. Og en pædagog siger: 'Virkelig fedt. Har givet så meget! God viden og aktionslæring er så givende. Vi var så klar. Og man overskrider egne grænser. Der er kommet en højere kvalitet i madplanen og læreplanen pga. projektet. Personalet er stolt over den måde, vi gør tingene på.'

8. Referencer

- Brinkmann, S. (2018). The Interview. In N. K. Denzin & Y. S. Lincoln (Eds.), *The SAGE Handbook of Qualitative Research* (pp. 576-399). SAGE.
- Fødevarestyrelsen. (2018). *Rammer om det gode måltid*. <https://altomkost.dk/materialer/publikation/pub/hent-fil/publication/foedevarestyrelsens-guide-til-rammer-om-det-gode-maal-tid-i-daginstitutionen>
- Hansen, O. H., Leer, J., Warrer, S. D., Broström, S., & Jensen, T. M. (2018). *Professionalisering og øget tværfaglighed i samarbejdet omkring mad og måltider i dagtilbud*. https://dcapub.au.dk/djfpdf/DCA_rapport_125_A4_Professionalisering_og_oeget_tvaerfaglighed_samlet_web.pdf DCA Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug Aarhus Universitet.
- Johansson, E. (2008) Atmosfære og pædagogik. I Dupont, S. og Lisberg, U. (red.) *Atmosfære - i pædagogisk arbejde*. København: Akademisk forlag.
- Kvale, S., & Olesen, L. (2006). *Interview : en introduktion til det kvalitative forskningsinterview*. KLO.
- Ljunggren, B., Moen, K.H., Seland, M., Naper, L., Fagerholt, R.A., Leirset, E. og K.Å. Gotvassli (2017): Barnehagens rammeplan mellom statlig styring og skjønn. En kunnskapsstatus om implementering og gjennomføring med videre anbefalinger.
- Ogden, T & Fixsen, D. L. (2014). Implementation Science. A Brief Overview and a Look Ahead. *Zeitschrift für Psychologie* IV. Vol 222(1): 4-11.
- Roland, P., & Westergård, E. (2015). Implementering: å omsette teorier, aktiviteter og strukturer i praksis. Oslo: Universitetsforlaget. Røvik, KA (2007). *Trender og translasjoner. Ideer som former det*, 21.
- Sommer, D. (2003). *Barndomspsykologi: Udvikling i en forandret verden*. København: Hans Reitzels Forlag.
- Wenger, E. (2004). *Praksisfællesskaber: læring, mening og identitet*. København: Hans Reitzel Forlag.
- Winther-Lindqvist, D. A. & Aabro, C. (2019). Alsidig personlig udvikling. I C. Aabro (red.), *Den styrkede pædagogiske læreplan: baggrund, perspektiver og dilemmaer*. Samfundslitteratur.
- Østrem, S., Bjar, H., Føsker, L.R., Jansen, T.T., Nordtømme, S. og K.R. Tholin (2009) Alle teller mer. En evaluering av hvordan Rammeplan for barnehagens innhold og oppgaver blir innført, brukt og erfart. Rapport 1/2009. Tønsberg: Høgskolen i Vestfold.

Bilag 1. Interviewguide.

Denne guide blev brugt som skabelon for de kvalitative interviews.

A	Hvilken madordning havde I i din gammel institution? - flere valgmuligheder:	1. Fuld madordning (alle måltider bliver serveret i daginstitutionen)? 2. Halv madpakkeordning, halv madordning (fx madordning til frokost og madpakke til eftermiddag/formiddag)? 3. Madpakker (madpakker til alle måltider), evt. morgenmad i institutionen?
B	Hvordan vil du beskrive den ernæringsmæssig kvalitet?	1. Følger I Fødevarestyrelsens guide til sundere mad i daginstitutionen og har Måltidsmærket? 2. Følger I Fødevarestyrelsens guide til sundere mad i daginstitutionen men har ikke Måltidsmærket? 3. Laver I sund mad men har ikke fokus på Fødevarestyrelsens anbefalinger? 4. Har I ikke særlig fokus på sund mad?
C	Arbejdede I med fokus på rammer om måltidet?	Ja/Nej, Hvordan/overvejelser?
D	Vision for måltidet? Har I gjort jer overvejelser om de følgende ting?:	Hvad forstået I ved <i>det gode måltid</i> i din tidligere institution? Hvad var det børnene skulle have ud af måltidet? Nogle overvejelser om pædagogiske og madfaglige værdier og mål for børn, mad og måltider? Har I arbejdet målrettet med en vision for måltiderne?
E	Samarbejde på tværs?	Havde I et måltidsudvalg? (Ja/Nej) Var mad og måltider et fast punkt på dagsordenen til personalemøder? (Ja/Nej) Var du som køkkenleder med til at respondere børnenes undren ved mad og måltider?
F	Måltidspædagogik?	Havde I en klar rolle- og ansvarsfordeling i forhold til mad og måltider, mellem dig og de pædagogiske personaler? Var måltiderne knyttet til den pædagogiske læreplan? Havde I en synlig måltidspædagogik? Var det tilladt at børnene legede med maden? Var det den voksne der kontrollerede måltidet? (bordskik, manérer, spise maden i den rigtige rækkefølge mv.) Afprøvede I forskellige måder at spise på? (inde og udenfor, tag-selv buffet, café) Var der "vi spiser" skilte på døren? Bliver overgangene omkring måltidet udnyttet pædagogisk?
G	Børns deltagelsesmuligheder?	Fik børnene mulighed for at gøre ting de selv kunne? Var der børnevenligt service? Havde børnene indflydelse på rækkefølgen de spiste deres mad i?
H	Deltog børnene aktivt i: (Ja/Nej) - en ad gangen	Planlægning? Indkøb? Borddækning? Sige værsgo? Tage mad på tallerken? Pakke madpakker ud? Hælde op i glas? Hjælpe hinanden?

		Hjælpe med oprydning?
I	Voksne forbilleder?	Spiste de voksne sammen med børnene?
		Fik børnene lejlighed til at eksperimentere med maden?
J	Smag?	Tænker du at i bevidst udvider I børnenes smagsoplevelser?
		Har I tænkt over hvordan børnenes smagssanser stimuleres?
		Er det tilladt ikke at kunne lide maden?
		Bliver nye råvarer præsenteret for børnene?
		Er der stadig variation i smag, konsistens og udseende af maden?
K	Forældre?	Blev forældrene involveret i mad og måltider i jeres institution?
		Blev forældrene af og til inviteret til at spise med?
		Fik du lejlighed til at fortælle om maden på forældremøder?
L	Udfordringer ved implementering	Spørge om du kan beskriv hvilke udfordringer du/I har oplevet ved implementering af FVST guidelines.
M	Har udfordringerne skyldtes:	COVID-19
		Personaludskiftninger
		Holdninger til måltidet blandt forældre
		Holdninger til måltidet blandt kolleger
		Begrænsninger i kostbudget
		Faglige begrænsninger i personalet
		Sygdom i personalet
		Børn med særlige behov
		Manglende motivation blandt personalet
		Andre årsager
N	Har ikke oplevet udfordringer	Beskriv implementeringsprocessen
O	Oplevede I udfordringer ved implementering af FVST guidelines?	
		Er der andet som jeg ikke fik spurgt ind til som er relateret til projektet du vil tilføje?