

## Økologisk, sundt, lokalt og klimavenligt mad i dagtilbud

### Baggrund

På baggrund af budgetresolutionen om ”Økologisk, sundt, lokalt og klimavenligt mad i dagtilbud” har forvaltningen undersøgt det nuværende billede af fødevarerindkøb og arbejdet med madmod samt sund og klimavenlig kost. Budgetresolutionen var formuleret som følger:

”Vi ønsker, at vores dagtilbud så vidt muligt køber økologisk mad allerede nu og arbejder med at gøre børnene madmodige. Administrationen skal undersøge mulighederne og omkostningerne ved at tilbyde så vidt muligt økologisk, sundt, lokalt og klimavenligt mad i kommunens dagtilbud. Herunder evt. konsekvenser for fx de forældrebetalte madordninger.”

### Datagrundlag

Hørkram Foodservice A/S er langt den største leverandør af fødevarer til kommunens dagtilbud, hvorfor forvaltningen har kunnet hente omfattende data på indkøb herfra. Dataet har været dækkende for en indikativ undersøgelse af dagtilbuddenes indkøbsvaner inden for økologiske og lokale råvarer. Data baserer sig på indkøb foretaget af dagtilbuddene i 2021.

Ud af kommunens 23 dagtilbud er fire sorteret fra i den indledende undersøgelse: Kommunens tre børnehaver – Bybjerget, Carlsro og Nyager – som ikke har frokostordning og dermed har meget få madindkøb, og dagplejen, hvor råvarer indkøbes og tilberedes lokalt i hvert dagplejehjem som en del af det fradrag, man er berettiget til som dagplejer.

Ud af de 19 dagtilbud der har været inddraget i undersøgelsen, har 13 dagtilbud haft tilstrækkelig data registreret i Hørkram til at kunne indgå i de kvantitative opgørelser. Forvaltningen har vurderet, at fire af de resterende seks dagtilbud kan sammenlignes med dagtilbud, der har været med i opgørelserne. Kvantitative data i undersøgelsen baserer sig derfor på oplysninger om 13 ud af 19 dagtilbud.

### Økologiske råvarer

Forvaltningen har undersøgt den nuværende grad af økologi i kommunens dagtilbud med udgangspunkt i data fra Hørkram og sammenholdt med Fødevestyrelsens økologiske spsemærker. Forvaltningen har undersøgt om dagtilbuddene har en økologiprocent svarende til minimum sølvmærket (60-90% økologi) som svar på, hvorvidt dagtilbuddene ”så vidt muligt” køber økologi. De 13 dagtilbud fordeler sig med følgende økologiprocenter:

1. 10 dagtilbud har en økologiprocent på mellem 60 % og 100 %, svarende til sølv- eller guldmærke.
2. Tre dagtilbud har en økologiprocent på under 60 %

Med udgangspunkt i supplerende oplysninger fra de 19 dagtilbud tegner sig desuden følgende billede af anvendelsen af økologiske råvarer i dagtilbuddene:

1. Seks dagtilbud har allerede sølv- eller guldmærke i økologi
2. To dagtilbud var efter eget udsagn undervejs i ansøgningsprocessen om at få sølvmærket
3. Syv dagtilbud havde ikke et økologimærke men vurderer, at de allerede havde så høj grad af økologi i dagtilbuddet, at de ville kunne få et mærke, hvis de søgte om det.
4. Fire dagtilbud havde ikke et økologimærke, men mente at de indkøbte økologiske råvarer i nogen grad.

## Lokale råvarer

Forvaltningen har i undersøgelsen af lokale råvarer defineret lokale råvarer som danske råvarer. Forvaltningen har fået data fra Hørkram, der viser andelen af danske råvarer i de 13 dagtilbud. Syv dagtilbud har en andel på mellem 25 – 49 % indkøbte danske råvarer. Seks dagtilbud har indkøbt råvarer, hvor mellem 50 og 79 % var danske.

I budgetresolutionen ønskes fokus på både økologiske og lokale (danske) råvarer. Kun ét af kommunens dagtilbud indkøber mere end 60 % økologiske råvarer, der samtidig er danske. Alle andre dagtilbud har en andel af økologiske varer, der også er danske, på under 60 %.

## Lokale eller økologiske råvarer

Forvaltningens analyse viser, at ni ud af de 13 dagtilbud har indkøbt 90 – 100 %, som er enten økologiske eller danske:

- 90 – 100 %: Ni dagtilbud
- 80 – 89 %: To dagtilbud
- 60 – 69 %: To dagtilbud

De ni dagtilbud med den højeste procentdel varierer i størrelsen på deres frokostproduktion. Forvaltningen vurderer derfor, at der gennem videndeling og opkvalificering vil være mulighed for at stort set alle dagtilbud kan nå en procentdel på 90 % råvarer, der er enten danske eller økologiske, hvis det besluttes, at det er en målsætning (ikke at forveksle med en økologandel på minimum 60 % svarende til sølvmærket i økologi).

## Sund og klimavenlig mad

På Dagtilbudsområdet i Rødovre er det i høj grad op til det enkelte dagtilbuds ledelse i samarbejde med køkkenpersonalet og forældrebestyrelsen at beslutte principper for den kost, der serveres i det enkelte dagtilbud. Forvaltningen henviser dog altid til Fødevarestyrelsens anbefalinger ved tvivlsspørgsmål.

Forvaltningen har defineret sund og klimavenlig mad som mad, der tager udgangspunkt i Sundhedsstyrelsens syv kostråd. Disse præsenteres netop som ”godt for sundhed og klima”.

Fødevarestyrelsens anbefaling er at bruge basisråvarer, som følger Fødevarestyrelsens officielle kostråd. Når man bruger basisråvarer, som grøntsager og frugt, fisk og magert kød, kartofler og fuldkorn samt planteolier som fx raps- og olivenolie, har man skabt et godt grundlag for at lave både sund (og velsmagende) mad. Det

betyder, at der også er plads til, at man indimellem kan variere med andre råvarer, fx federe kød, smør og fløde, som Fødevarestyrelsen kalder supplerende råvarer.

Forvaltningen har på baggrund af Fødevarestyrelsens anbefalinger, som beskrevet herover, interviewet to af kommunens dagtilbud for at undersøge, om det er muligt at leve op til anbefalingerne inden for nuværende frokostbudget i henholdsvis et stort og et lille dagtilbud. Konklusionen er, at det var fuldt ud muligt for begge dagtilbud at leve op til anbefalingerne.

Samtidig fik forvaltningen indblik i de mange måder hvorpå dagtilbuddenes køkkener arbejder med klimavenlige tiltag som fx at indkøbe råvarer i sæson, øget brug af plante proteiner og reduktion af madspild.

Tre eksempler på reduktion af madspild fra dagtilbudskøkkenerne:

- *Rugbrødsrester og endeskiver bruges til fx ymerdryk og øllebrød eller bagte brødsnacks som supplement til frokostretterne.*
- *Overskydende mad som fx grøntsager, grød og ris bruges i nye retter som fx brød, ”deller” og supper. Også økologiske citruskaller og stokkene fra blomkål og broccoli er en del af madlavningen.*
- *Mad der har været på stuerne må ikke genanvendes. Derfor arbejdes der med afmålte portioner til stuerne, så overskydende mad kan genanvendes. Man kan altid hente mere mad til børnene i køkkenet.*

Forvaltningen kan dog konkludere, at der er en del variation i tilgangen til fx reduktion af madspild og Fødevarestyrelsens principper for sund og klimavenlig mad. Dette skyldes formodentligt delvist de manglende muligheder for løbende faglig sparring og opdatering af viden.

## Dagtilbuddenes arbejde med madmod

På Dagtilbudsområdet arbejder man indirekte med madmod som en del af læreplanstemaet ”Krop, sanser og bevægelse”. Når man inddrager dette læreplanstema vil man i mange dagtilbud naturligt også inddrage børns oplevelser med mad, da barnet gennem måltidet erfarer verden gennem sin krop og sine sanser. De pædagogiske læringsmiljøer i dagtilbuddene skal understøtte barnets erfaringer om verden gennem egen krop. Det hænger sammen med fysisk helbred og herunder også ernæring. (Den styrkede pædagogiske læreplan – Rammer og indhold, s. 42.)

I en tid med fokus på klimavenlig kost er der også fokus på at bruge andre råvarer end medarbejderne og børnenes forældre formodentligt selv er opvokset med påpeger flere dagtilbud. Definitionen på, hvad mad er, ændrer sig. Madmod er dermed en naturlig og vigtig medspiller i at arbejde hen imod en anderledes og mere klimavenlig kost, bemærkede en af de køkkenansvarlige, som forvaltningen har talt med. Derfor er der også fokus på, at maden skal smage af noget, så børnene lærer, at en grøntsagssuppe også kan være ”megalækker”.

Forvaltningen har fået eksempler fra nogle af dagtilbuddene på, hvordan de arbejder med madmod.

I to dagtilbud inddrager de børnene i køkkenet. I det ene dagtilbud kan man komme på et forløb i køkkenet, hvis man er særligt kræsen, hvor det i det andet dagtilbud foregår mere ad hoc. Samme dagtilbud arbejder også med at give børnene god tid til at vænne sig til forskellige råvarer eller retter. I første omgang behøver man ikke nødvendigvis at smage på maden, men får det præsenteret på sin tallerken. Frokosten serveres op-

delt i mindre skåle, så børnene nemmere kan overskue det. For at gøre børnene trygge, får de også altid kendt mad på tallerkenen i tillæg til eventuel ny og mere ukendt mad.

I to dagtilbud er der også mulighed for at bruge sanserne til at udforske maden. Særligt i det ene dagtilbud udforsker man maden ved at undersøge de råvarer, der er blevet brugt – børnene har for eksempel udforsket både tørre kikærter og afskårne fiskehoveder.

I et dagtilbud arbejder man med børnenes medbestemmelse ved at lade børnene komme med forslag til køkkenet om deres yndlingsmad eller yndlingsgrøntsag. Børnene skriver deres forslag ned og putter det i en postkasse med hjælp fra de pædagogiske medarbejdere.

Madmod defineres forskelligt af dagtilbuddene, og det vil derfor være et relevant emne at tage op som en videndelingsaktivitet for både dagtilbudsledere, pædagogisk personale og køkkenmedarbejdere i dagtilbuddene.

## Konklusioner fra undersøgelsen - muligheder med opkvalificering og videndeling

Dagtilbudsledere har ikke kostfaglig baggrund og kan dermed have svært ved at drive udvikling og kvalitet i dagtilbuddenes køkkener. Dermed står mange køkkenansvarlige med et stort eneansvar uden sparring fra en kostfaglig leder.

På baggrund af data fra Hørkram og interviews og samtaler med dagtilbudsledere og køkkenansvarlige i udvalgte dagtilbud tegner der sig et billede af, at Dagtilbudsområdet dog i langt overvejende grad allerede kan leve op til de politiske ønsker i budgetresolutionen med udgangspunkt i forvaltningens oversættelse af kriterier for at leve op til ønskerne i budgetresolutionen:

- Økologi skal udgøre minimum 60 % svarende til et sølvmærke i økologi
- Lokalt forstås som dansk
- Sundt og klimavenligt oversættes til Fødevarerstyrelsens kostråd
- Madmod har været en eksplorativ undersøgelse af dagtilbuddenes nuværende praksis, hvor dagtilbuddene selv har defineret deres forståelse af madmod.

Hvis alle dagtilbud skal omstille yderligere til endnu mere økologisk, lokal og klimavenlig kost og samtidig arbejde med børnenes madmod, vil det være nødvendigt at understøtte arbejdet med mulighed for mere videndeling, faglig sparring og opkvalificering.

De dagtilbud, hvor forvaltningen ikke har kunnet trække data fra Hørkram, kan sammenlignes med andre af de dagtilbud, hvor data har været tilgængelig. Dog med undtagelse af kommunens mindste madproduktioner til hhv. 12 og 24 børn. Her er der brug for en selvstændig undersøgelse af mulighederne, da de har andre vilkår for indkøb og produktion – For eksempel kan der med fordel foretages en analyse af den eksisterende økonomiske tildelingsmodel for at sikre, at små madproduktioner også kan prioritere økologiske og lokale råvarer. For resten af dagtilbuddene betyder det, at det bør være muligt at leve op til budgetresolutionens ønsker inden for den nuværende budgetramme.

Budgetresolutionens forespørgsel indeholder dog det paradoks, at økologisk, lokalt, sundt og klimavenligt kombineret med at arbejde med madmod ikke altid kan forenes i én råvare. Komplexiteten er høj, når den "mest rigtige" råvare skal vælges. Til eksempel blev i et dagtilbud forklaret, at en økologisk tomat fra Spanien

i sæson kan være mere klimavenlig end en dansk tomat uden for sæson på grund af de energikilder, der bruges til drivhuse. Dette er dog et område i udvikling, hvorfor det er vigtigt med løbende opkvalificering og videndeling blandt de køkkenansvarlige i kommunens dagtilbud.

Forvaltningen vil på baggrund af budgetresolutionen bede dagtilbuddene om at efterstræbe så vidt muligt økologiske og danske råvarer i deres madproduktion. Selvfølgelig under hensyntagen til, at SKI-aftalen for fødevarer kan have indflydelse på muligheden for at kunne handle økologisk og lokalt inden for nuværende budget.

Alle dagtilbud kan opfordres til at ansøge om Fødevarestyrelsens økologimærke. Forvaltningen kan videreforsende materiale om madmod og i øvrigt henviser til Fødevarestyrelsens syv kostråd, der senest blev revideret i 2021.