

# Barrierer og muligheder for økologi i den danske skolemad



Roskilde Universitetscenter

TekSam, Bachelor dobbeltmodul 2007-2008



Stine Rosenlund Hansen og Hannah Wirenfeldt Schmidt



# **Muligheder og barrierer for brug af økologiske ingredienser i skolemadsordninger**



**Roskilde Universitetscenter 2007-2008  
TekSam, Bachelor dobbeltmodul**

**Udarbejdet af**

Stine Rosenlund Hansen og Hannah Wirenfeldt Schmidt

**Vejledere**

Maria Louisa Bruselius Jensen og Per Homann Jespersen

<b>1. Indledning</b>	<b>5</b>
<b>1.1 Skolemad og sundhed</b>	<b>6</b>
<b>1.2 Offentlig bespisning og økologi</b>	<b>7</b>
<b>1.3 Økologi som kickstarter for sundheden</b>	<b>9</b>
<b>1.4 Markedet for skolemad</b>	<b>12</b>
<b>1.5 Succeskriterier for skolemad generelt</b>	<b>14</b>
<b>1.6 Forbrugeres bevæggrunde for at (fra)vælge økologi</b>	<b>17</b>
1.6.1 Forbrugernes holdning til økologi	17
1.6.2 Børn som forbrugere	22
<b>1.7 Problemfelt</b>	<b>24</b>
<b>Problemformulering</b>	<b>26</b>
<b>1.8 Arbejdshypoteser</b>	<b>26</b>
<b>1.9 Afgrænsning</b>	<b>26</b>
<b>1.10 Arbejdsteknik</b>	<b>29</b>
<b>2. Metode</b>	<b>31</b>
<b>2.1 Valg af cases</b>	<b>31</b>
<b>2.2 Brug af teori</b>	<b>33</b>
<b>2.3 Indsamling af empiri</b>	<b>37</b>
2.3.1 Samspil mellem teori og empiri	38
2.3.2 Afklaringssemner for indsamling af empiri og analyse heraf	39
<b>2.4 Interview metode</b>	<b>41</b>
<b>2.5 Gyldighed og pålidelighed</b>	<b>43</b>
<b>3. Planlægning</b>	<b>45</b>
<b>3.1 Flyvbjerg</b>	<b>45</b>
<b>3.2 Kommunikativ planlægning</b>	<b>49</b>
<b>4. Valget af skolemadsordning i de to kommuner</b>	<b>52</b>
<b>4.1 Introduktion til de to case kommuner</b>	<b>52</b>
4.1.1 Roskilde	52
4.1.2 Høje-Taastrup	53
<b>4.2 Analyse 1</b>	<b>56</b>
4.2.1 Aktører og strategier	56
4.2.2 Legitimering af skolemad og prioritering af økologi	66
4.2.3 Diskussion af muligheder for økologi i en sundhedskontekst	74
<b>4.3 Lille marked for skolemad</b>	<b>77</b>
<b>4.4 Delkonklusion</b>	<b>78</b>
<b>5. Skolemadsfirmaer – produktion og salg af mad</b>	<b>80</b>
<b>5.1 Introduktion til cateringfirmaer og storkøkkener</b>	<b>80</b>
<b>5.2 Præsentation af cases</b>	<b>85</b>
1-2-3 Skolemad	85
Frydenholm	86

<b>5.3 Analyse 2</b>	<b>88</b>
5.3.1 Barrierer for benyttelse af økologiske ingredienser i firmaerne	88
5.3.2 Fordele og ulemper ved skolemadsfirmaernes organisation	94
5.3.3 Firmaernes holdning og motivation for skolemad og økologi	101
<b>5.4 Diskussion af løsningsforslag</b>	<b>104</b>
<b>5.5 Delkonklusion</b>	<b>106</b>
<b>6. Sammenholdende analyse</b>	<b>109</b>
6.1 Skolemadsfirmaer - mellem offentlig regulering og forbrugerdrevet salg	109
6.2 Hvordan påvirker firmaernes struktur kommunernes valg af skolemadsfirma	112
6.3 Trinbaseret udvikling eller økologi fra starten	114
<b>7. Konklusion</b>	<b>116</b>
<b>8. Perspektivering</b>	<b>119</b>
<b>9. Abstract</b>	<b>121</b>
<b>Litteraturliste</b>	<b>123</b>
<b>Bilag 1 - Interviewpersoner</b>	<b>127</b>
<b>Bilag 2 - Uformel samtale med kantinemedarbejder på skole X i Høje Taastrup</b>	<b>130</b>
<b>Bilag 3 - Spørgeguide til interview med de kommunale aktører</b>	<b>132</b>
<b>Bilag 4 - Spørgeguide til interview med repræsentanter fra firmaerne</b>	<b>135</b>
<b>Bilag 5 - Spørgeguide til interview med Niels Heine Kristensen og Thorkild Nielsen</b>	<b>137</b>
<b>Bilag 6 - Bogmærker fra 1-2-3 Skolemad</b>	<b>138</b>

# 1. Indledning

I Danmark er der i øjeblikket stigende fokus på fødevarer og deres betydning for vores sundhed, herunder tilsætningsstoffer i fødevarer, som kan være skadelige for både mennesker og natur. Vi udsættes i dag for flere og flere kemiske stoffer i vores hverdag, hvis effekt på helbredet ingen rigtigt kender. En del af disse stoffer stammer direkte eller indirekte fra vores fødevarer. Heri kan være en mangfoldighed af forureningsstoffer, herunder pesticider, plasticstoffer, metaller, radioaktive stoffer og medicinrester i kød. Derudover kan der være mange tilsætningsstoffer, der tilsættes maden for at forbedre holdbarhed, udseende, smag og konsistens. For mange af disse stoffers vedkommende er der mistanke om, at de virker kræftfremkaldende eller hormonforstyrrende i større eller mindre doser, og kan være med til at påvirke vores helbred på mange andre måder. Stoffer, der bruges i landbruget, kan ende i vores krop på mange måder. En af dem er selvfølgelig når vi indtager de fødevarer, der sprøjtes, kunstgødes eller medicineres (for dyrehold). Men forureningsstofferne koncentrerer sig ikke kun her. Mange af stofferne er langsomt nedbrydelige og kan derfor spores i miljøet i store afstande fra, hvor de blev benyttet. Når det regner, kan de for eksempel transporteres til vandløb, søer eller hav. Dette kan ske gennem overfladeafstrømning eller gennem grundvandet, hvor mange stoffer siver ned. Mange stoffer kan yderligere spredes og ophobes gennem fødekæden, via bioakkumulering.

Udover de skader, som direkte påvirker den menneskelige sundhed, har det konventionelle landbrug også konsekvenser for miljøet. Eksempelvis kan kvælstof udledt fra landbruget fortrænge visse planter, fordi det fremmer væksten af de mere konkurrencesterke arter. Kvælstof kan både spredes til vandløb, søer og fjorde, hvor det kan skabe algevækst og fiskedød, noget kan fordampe og spredes på jordoverfladen som regn (substralregn) og ødelægge den vilde bevoksning, mens andet kan havne i grundvandet.<sup>1</sup> I Danmark er grænseværdien for nitratindholdet i drikkevand 50 mg/l, og flere og flere vandboringer må efterhånden lukkes ned, fordi de ligger over denne grænse, eller fordi indholdet af sprøjtegifte eller disses nedbrydningsprodukter ligger over den tilladte grænse (0,1 µ/l). Lukningerne betyder, at rent drikkevand bliver sværere og sværere tilgængeligt, og udviklingen går den forkerte vej – i prøver fra nyere grundvand (fra 1990-1995) er 80 % forurennet med sprøjtegifte.<sup>2</sup> (det skal dog siges, at sprøjtegiftene ikke kun stammer fra landbruget).

---

<sup>1</sup> [www.dmi.dk](http://www.dmi.dk)

<sup>2</sup> Søggaard 2007: 134

Med de miljøproblemer, der i den senere tid er opstået i Danmark og resten af Verden, står det desuden klart, at der må arbejdes for et bedre miljø på alle niveauer. Dette faktum har medført en øget interesse for at afdække måder, hvorpå man kan begrænse de miljømæssige farer, som vi mennesker selv er ansvarlige for.

En af løsningerne er at bruge økologiske produkter, der er fremstillet uden brug af forurenende og potentielt skadelige stoffer. I denne sammenhæng finder vi det interessant at undersøge mulighederne for at fremme brugen af økologiske fødevarer, da man herved samtidig kan mindske brugen af eksempelvis sundheds- og miljøskadelige sprøjtegifte. Vi har valgt at koncentrere os om et område, hvor implementeringen af økologiske fødevarer potentielt kan medføre store ændringer, både for en stor gruppe mennesker og for økologiens fremgang generelt, nemlig indenfor offentlig bespisning – i dette tilfælde på skolemadsområdet.

## **1.1 Skolemad og sundhed**

Når man taler skolemad, kan man ikke komme uden om også at tale sundhed.

I de senere år har der været stort fokus på danskernes forringede sundhed – et problem, der forudsiges at skabe store problemer for det danske samfund som helhed og for de enkelte påvirkede individer og deres omgangskreds. Det er især de store velfærdssygdomme, som blandt andet kræft, diabetes og hjerte-kar sygdomme, der udgør en stor trussel for den danske befolkning. En af årsagerne til disse sygdomme er overvægt, som er blevet et stigende problem for mange danskere i alle aldre. Hvor det tidligere hovedsageligt var voksne, der var overvægtige, ses i dag en tendens til stigende overvægt blandt børn. Cirka 15 % af alle skolebørn er overvægtige eller fede, og antallet er stigende.<sup>3</sup> Fedme og overvægt er et komplekst problem, som kan have mange forskellige årsager. Et af de områder, der dog spiller en stor rolle, er kosten. Danske børn og unge indtager samlet en kost med for stort fedt- og sukkerindhold og for lille indhold af vigtige næringsstoffer. Udover at dette kan føre til overvægt, kan det også betyde dårlig koncentrationsevne, irritabilitet, træthed og dårligt immunforsvar med mere, hvilket kan give både fysiske, psykiske og sociale problemer.<sup>4</sup> I forhold til folkeskoleelever er kosten således særdeles vigtig, da denne gruppe, udover at skulle leve op til de mange krav, der stilles til deres faglighed, også befinder sig i en periode i deres liv, hvor de bruger mange ressourcer på personlig fysisk, psykisk og social udvikling. At

---

<sup>3</sup> [www.diaetist.dk](http://www.diaetist.dk)

<sup>4</sup> Bräuner i Deibjerg 2004: 35

indføre sund skolemad i de danske folkeskoler, kan således ses som et led i en forebyggelse af disse problemer, og ernæringskvaliteten af skolemad er derfor essentiel, og der må ikke gås på kompromis med denne.

Udbuddet af fødevarer i de vestlige supermarkeder er stort og fødevarerindustrien bruger kæmpe beløb på at markedsføre usunde fødevarer, der samtidig ofte er billigere end de sundere varer. Selvom der efterhånden er kommet mere fokus på sunde spisevaner og sunde produkter, er det stadig op til den enkelte forbruger at navigere igennem de mange tilbud og informationer om fødevarer. Den enkelte borger pålægges altså et stort ansvar for selv at træffe de sunde valg.<sup>5</sup> I dette perspektiv kan skolemad ses som et sundhedsfremmende tiltag, der både gør valget af en sund frokost nemt for eleverne, ligesom undervisning om ernæring, madkultur og så videre i forbindelse med skolemaden, kan være med til at ruste eleverne til at træffe sunde valg af fødevarer uden for skoletiden. Selvom skoleelevers kost i dag er et emne, der debatteres mere og mere, er der nemlig stadig mange elever, der spiser usundt (eller slet ikke spiser), mens de befinder sig i skolen. På kort sigt giver dette urolige elever, der forstyrrer undervisningen i de almindelige klasser eller må undervises i ressourcekrævende specialklasser. På langt sigt kan det betyde store udgifter i form af tab af arbejdsfunktion, sygdomsbehandling og så videre, hvis disse elever ikke ændrer kostvaner i voksenlivet. Selvom det er tvivlsomt at en sund skolemadsordning kan løse dette problem alene, kan det måske være et skridt i den rigtige retning, således udtaler Thorkild Nielsen, DTU:

*”Det har ikke ret stor effekt hvis vi taler fedme [...] fedme er jo et socialt problem. Men det kan da godt have en effekt i forhold til, at det kommer på dagsordenen og børnene diskuterer det. Især hvis man bygger det op omkring integration, hvor børnene skal forholde sig til det, og man diskuterer mad. [...] Så på den måde har det da en eller anden madpolitisk eller opdragende effekt.”*<sup>6</sup>

## **1.2 Offentlig bespisning og økologi**

I løbet af 1990'erne kom der øget fokus på at benytte økologi i de offentlige køkkener, men køkkenernes begrænsede ressourcer, betød at de ikke kunne efterspørge de økologiske produkter, da disse var væsentligt dyrere end de konventionelle. Forsøg med at støtte indkøb af økologiske ingredienser ved direkte at subsidiere merpriserne, viste sig at være kortsigtede strategier, da køkkenerne ikke efterfølgende kunne fortsætte med det økologiske forbrug.<sup>7</sup> I

---

<sup>5</sup> Land et al i Jensen et al 2007: 365

<sup>6</sup> Thorkild Nielsen, i interview med Niels Heine Kristensen og Thorkild Nielsen, DTU, 24.04.08. For beskrivelse af interviewpersonerne se kapitel 2 og bilag 1

<sup>7</sup> Elle et al 2006: kap 1

stedet krævede det en politisk indsats, som kom i midten af 1990'erne. Her afsatte folkettinget, ud fra miljømæssige overvejelser, penge på Finansloven til at omlægge de offentlige køkkener. Midlerne skulle bruges til at omlægge køkkenernes produktion, så de skete efter økologiske produktionsprincipper, således at køkkenerne kunne fortsætte med at benytte økologiske ingredienser, også efter at de ikke længere blev støttet finansielt. Sidst i 1990'erne blev dette udvidet med en støttepulje på 50 millioner kr. og omkring 2000 institutioner har siden deltaget i sådanne projekter.<sup>8</sup> Frem for, som tidligere, direkte at subsidiere merprisen ved økologiske ingredienser, blev midlerne nu brugt til analyse, undervisning og planlægning af køkkenernes drift, således at de kunne opnå en produktion med nye arbejdsmetoder og nye opskrifter (også nye ingredienser), der betød at mange af køkkenerne kunne omlægge til næsten 100 % økologi under samme budget som tidligere, og med samme eller forbedret ernæringsmæssig kvalitet. Dette gjaldt dog hovedsageligt de mindre køkkener, da de store køkkener har særlige behov med hensyn til forsyning (blandt andet af bearbejdede råvarer), der var vanskelige at opfylde med økologiske ingredienser.

Med regeringsskiftet i 2001 nedprioriteredes omlægningen til økologi i de offentlige køkkener, hvilket betød at projekterne ikke længere kunne få støtte. Dette medførte reelt, at der ikke længere blev gennemført nye omlægningsprojekter.<sup>9</sup> Skolemad er først rigtig blevet et populært emne efter 2001, og det er også først herefter, at der mange steder er blevet indført skolemad. Derfor nåede de fleste skolemadsprojekter ikke at komme med på økologibølgen, mens økologi var på den politiske dagsorden.

I stedet er det altså sundhedsdebatten, der dominerer i øjeblikket og ifølge Thorkild Nielsen, DTU, er det også sundhedsrelaterede spørgsmål, der har sat gang i skolemadsdebatten:

*"(...) fedmediskussionen er kommet til at spille en større rolle. Dels er der jo statistisk set flere børn, der er blevet fede og derfor har man sagt "jamen, hvad kan vi gøre?". En af de ting, hvor man måske kan gøre noget fra det offentlige, det er bespisning i det offentlige."*

Som det også vil fremgå i de følgende kapitler, har det tydeligt vist sig at det emne, der klart dominerer i debatten om skolemad, er sundhed. Økologi, derimod har ikke i særlig stor grad fået opmærksomhed i forbindelse med skolemadsdiskussionen. Det er derfor et led i projektets undersøgelse, af hvordan økologien kan fremmes i skolemaden, at se på hvordan økologi kan vinde indpas i en sundhedsdebat.

---

<sup>8</sup> Elle et al 2006: kap 1

<sup>9</sup> Ibid



Økologi og sundhed er to begreber, der ofte kædes sammen både i populær tale og i mere videnskabelig sammenhæng, men det er ofte uklart hvordan denne sammenhæng defineres. Således er der i hvert tre perspektiver, hvori denne sammenhæng ofte diskuteres. Dette er sammenhængen mellem:

- hvorvidt økologiske fødevarer reelt er biologisk sundere end konventionelle fødevarer
- hvorvidt forbrugerne opfatter økologiske fødevarer som sundere end konventionelle fødevarer
- hvorvidt omlægning til økologiske fødevarer medfører et øget fokus på kvalitet og ernæring, og dermed fører til en omlægning til sundere kost.

Vi vil ikke gå i detaljer med disse tre perspektiver, men blot kort opridse sammenhængende og hvilken betydning de har for vores felt. Vi har allerede overfladisk omtalt, at økologiske fødevarer er forbundet med mindre risiko end konventionelle. Derudover foreligger nogle få undersøgelser<sup>10</sup>, der peger på, at der måske også er et større næringsindhold i disse fødevarer. Vi vil ikke gå yderligere ind i denne diskussion i herværende projekt. I det følgende afsnit beskrives sammenhængen mellem omlægningen til økologi og sundhed, mens forbrugernes opfattelse af hvorvidt økologien er sundere end konventionelle fødevarer omtales i afsnit 1.6.

### ***1.3 Økologi som kickstarter for sundheden***

Som nævnt er sundhedsdebatten fremherskende i forhold til skolemaden, men meget peger i retning af at økologien også kan fungere som en "kickstarter" for at skabe en sund kost. Dette kan være et vigtigt argument for anvendelsen af økologiske ingredienser, da tidens trend blandt forbrugere og politikere netop ser ud til, at være at indføre skolemadsordninger som en strategi til at øge sundheden blandt eleverne.

Når et køkken vælger at omlægge til økologi, skal dette som oftest ske under samme driftsbudget som tidligere. Dette betyder, at der ikke er mulighed for blot at subsidiere de konventionelle ingredienser med økologiske og derefter fortsætte produktionen som tidligere. I stedet er køkkenerne nødt til at omlægge hele produktionen, både for at kunne overholde budgettet, og fordi økologisk produktion må fungere på andre forsyningsstrukturer, og med et

---

<sup>10</sup> Sjøgaard 2007

andet udvalg af produkter, end konventionel produktion, som vi vil komme nærmere ind på i kapitel 5. Dette betyder at køkkenerne må ændre både indkøbsvaner, tilberedning, opskrifter og færdige menuer.<sup>11</sup> Derfor medfølger ofte nogle sideeffekter, når et køkken omlægges til økologisk produktion, og en af disse kan være en bedre ernæringsmæssig værdi af kosten.

Ifølge en undersøgelse, foretaget af Fødevarerdirektoratet<sup>12</sup> af sammenhængen mellem brugen af økologiske ingredienser og den ernæringsmæssige værdi af maden i kantiner på danske arbejdspladser, er der en positiv sammenhæng mellem brugen af økologiske ingredienser og større tilgængelighed af ernæringsmæssigt sunde retter. Dette gjaldt især et større udvalg af grøntsager og frugt i de serverede retter, og særligt større brug af rodfrugter, bælgfrugter og sæsonbestemte grøntsager. En af forklaringerne kan være at de økologiske produkter er billigere, og det er derfor nødvendigt for kantinerne, at erstatte de dyre råvarer (eksempelvis kød), med nogle billigere (eksempelvis rod- og bælgfrugter).<sup>13</sup> Ligeledes viste undersøgelsen også, at de kantiner, der brugte økologiske ingredienser, oftere serverede retter med fisk end de konventionelle kantiner, hvilket også kan forklares ved, at prisen på fisk (der ikke behøver være økologisk) er billigere end økologisk kød. Der er dog også resultater fra undersøgelsen som ikke kan forklares ud fra økonomien. Dette gælder for eksempel, at de kantiner, der benyttede økologiske ingredienser, oftere serverede frugt skåret i stykker, samt oftere havde et udbud af fedtfattige retter. Dette tyder på, at de grønne kantiner generelt er mere bevidste om at servere ernæringsmæssigt sunde varer. Dette underbygges yderligere ved, at antallet af kantiner med en kostpolitik viste sig at være større blandt de grønne kantiner, end hos de konventionelle, ligesom de grønne gik mere op i efteruddannelse af medarbejderne.

Sammenhængene mellem brugen af økologiske ingredienser og brugen af flere grøntsager, særligt de fiberholdige og sæsonbestemte grøntsager og frugter, ses også ifølge rapporten i andre undersøgelser.<sup>14</sup> En anden undersøgelse af effekter ved omlægning til økologi i daginstitutioner<sup>15</sup> viser desuden, at omlægningen til økologi har fået både køkkenmedarbejderne og pædagogerne til at sætte større fokus på maden i det hele taget, hvilket har ført til ændrede vaner, ligesom der også er opnået øget læring omkring madens vej fra jord til bord og indførelse af kostpolitikker.<sup>16</sup>

---

<sup>11</sup> Elle et al 2006: kap 2

<sup>12</sup> Mikkelsen et al 2005

<sup>13</sup> Ibid: 4

<sup>14</sup> Ibid: 4

<sup>15</sup> ”Projekt Basiskost”, Elle et al 2006: kap 3.3

<sup>16</sup> Elle et al 2006: kap 3.3

At omlægning til økologi ofte medfører et øget fokus på sundere kost, kan blandt andet hænge sammen med, at der ofte lægges større vægt på videreuddannelse af køkkenmedarbejderne i de grønne køkkener, da det kræver mange rutinemæssige ændringer at arbejde med økologiske varer (når disse skal certificeres). Dette kan være medvirkende til at skabe et større fokus på sundhed og kvalitet af produkterne.<sup>17</sup> Ligeledes pointerer Anne-Birgitte Agger, der har arbejdet som konsulent i forbindelse med omlægning til økologi i storkøkkener, i et interview til økologisk jordbrugs ”Rapport”<sup>18</sup>, at i forbindelse med en omlægning sættes der fokus på, at kortlægge hvordan køkkenet arbejder, herunder undersøges ernæringsværdien af dets produkter. Omlægningen går altså ikke blot ud på at skifte konventionelle fødevarer ud med økologiske, men også på at sætte fokus på en opkvalificering af produkterne. Hvis køkkenets færdigprodukter viser sig, gennem denne kortlægning, at have lav ernæringsmæssig værdi, vælger mange efterfølgende at ændre på dette.<sup>19</sup>

Udover at en omlægning til økologi meget vel kan medføre en sundere menu, er der også undersøgelser, der peger på at de risici, man udsættes for når man spiser konventionelle fødevarer, ikke findes ved økologiske fødevarer.

Desuden kan implementeringen af økologisk skolemad kombineres med at lære eleverne om bæredygtige forbrugsvaner og fra en tidlig alder opdrage dem til at være bevidste forbrugere, og der kan således også opnås indirekte effekter. Således udtaler Niels Heine Kristensen, DTU:

*”Der er nogle gode ideer i at udnytte de der døre, der står på klem til at få bragt centrale udfordringer i spil, og der mener jeg, at sådan noget som miljødiskussionen, den er jo klart en udfordring for samfundet [...] Der bliver økologi interessant, det fremkalder nogle billeder. Og det fremkalder nogle tanker og nogle processer og åbner op for nogle ting. Så det er en måde at tænke lidt brugerorienteret. (Interviewer: Mener du for at påvirke eleverne?) ”Ja og forældrene og skolerne og andre aktører i den her sammenhæng, til at tænke den tanke”<sup>20</sup>*

Ud fra ovennævnte afsnit mener vi, at en øget satsning på økologi i skolemaden er nødvendig og dette projekt tager udgangspunkt i dette standpunkt.

---

<sup>17</sup> Mikkelsen et al 2005: 4

<sup>18</sup> [www.okologik.dk](http://www.okologik.dk)

<sup>19</sup> Ibid

<sup>20</sup> Niels Heine Kristensen i Interview med Niels Heine Kristensen og Thorkild Nielsen, DTU, 24.04.08. For beskrivelse af interviewpersonerne se kapitel 2 og bilag 1

## **1.4 Markedet for skolemad**

Når vi taler om at inddrage økologi i skolemaden, er det nødvendigt at vide, hvad de markeds-mæssige forudsætninger for dette er. Derfor vil vi kort opridse, hvordan markedet ser ud i dag.

I Danmark begyndte skolemadsdiskussionen omkring 1880'erne, hvor flere skoler begyndte at servere måltider for fattige elever. Dengang skulle maden fortrinsvis fungere som en slags opfedningskur for underernærede børn, og det var oftest varme retter, såsom grød og vælling, der blev serveret. Omkring 1930'erne opfandt en norsk overlæge "Oslo-frokosten", som bestod af rugbrøds-madder, mælk og frugt eller grønt, der først blev udleveret og senere skulle medbringes hjemmefra. Den viste sig at være et bedre middel til at ernære de fattige børn. Denne model blev hurtigt udbredt i Danmark, og blev efterhånden til den velkendte madpakke, som de fleste børn har haft med hjemmefra lige siden<sup>21</sup>.

Skolemaden har løbende været på dagsordenen efterfulgt af perioder uden fokus herpå, men i de senere år er det som nævnt igen blevet populært at tale om. Da forebyggelse fra 2007 er blevet en kommunal opgave, udviser flere kommuner i øjeblikket interesse for at lave måltidspolitikker og opstarte skolemadsprojekter. Der er ikke helt præcise beregninger på, hvor mange skoler, der har en madordning, men ifølge en undersøgelse af Marianne Sønderby Sabinsky<sup>22</sup> med en svarprocent blandt folkeskolerne på 39 % havde 72 % en madordning og ud af dem havde 48 % en mad- og måltidspolitik. På stort set alle skoler er det forældrene, der finansierer maden, og i 27 % af tilfældene finansierer de også en del af driften af madordningen. Kommunerne finansierer derimod ofte etableringen af skoleboder eller -køkkener, og i nogle tilfælde betaler de også kantinemedarbejdernes løn<sup>23</sup>.

Der er stor forskel på, hvordan kommuner vælger at tilrettelægge deres skolemadsordning, og nogle lader det være op til skolerne selv at starte en ordning. I det følgende vil vi forsøge at give et billede af, hvor udbredte de forskellige typer af ordninger er. Tallene er dels baseret på internetsøgninger på kommunernes hjemmesider og dels på en rundspørge foretaget af Familie & Samfund. Da det ikke er alle kommuner, der oplyser om de har skolemad på deres hjemmesider, og da kun 43 ud af 98 kommuner har valgt at svare på spørgeskemaet fra Familie

---

<sup>21</sup> Benn 1996: 67-75

<sup>22</sup> Sabinsky 2007: 21-22

<sup>23</sup> Hansen et al. 2008: 23

& Samfund, er tallene ikke helt nøjagtige, men de giver dog et godt billede af hvilke typer ordninger, der er mest populære.

Først og fremmest er det ikke på alle skoler, at eleverne kan vælge mellem flere forskellige retter. På størstedelen af de danske skoler findes kun en skolebod, hvor der sælges nogle få mellemmåltider såsom frugt, boller og drikkevarer<sup>24</sup>. Derudover fandt vi, at omkring 3 kommuner<sup>25</sup> har valgt at lave køkkener på skolerne og hyre kantinemedarbejdere, som tilbereder maden på skolen. I cirka 11 kommuner bliver skolemaden leveret fra eksterne leverandører, såsom plejehjemskøkkener, lokale bagere og så videre, og omkring 14 kommuner har valgt at hyre et decideret skolemadsfirma til at levere skolemaden. Der er altså 28 kommuner, som har oplyst, at de har en kommunal aftale om skolemad, hvor eleverne kan få serveret forskellige frokostretter.

Der findes en del skolemadsfirmaer i Danmark, som leverer konventionel skolemad (blandt andet 1-2-3 Skolemad, godskolemad.dk, skolekantin.dk), men kun nogle ganske få, som leverer økologisk skolemad. Firmaet Frydenholm, som leverer skolemad i Roskilde kommune, er det eneste, som er autoriseret økologisk og firmaets skolemad har en økologiprocent på omkring 90 %. Endelig har Diakonissens køkken, som leverer skolemad til skolerne på Frederiksberg, en del økologiske varer. Blandt andet er meget af deres brød, frugt, grønt og drikkevarer økologiske<sup>26</sup>. Ifølge firmaets køkkenchef har Diakonissens køkken bevidst valgt, ikke at blive autoriserede som økologiske leverandører, fordi kravene til certificeringen er for høje og det vil derfor kræve for mange ressourcer<sup>27</sup>.

Derudover har Københavns kommune oprettet deres eget offentlige skolemadskøkken, som bruger en del økologiske råvarer. Kommunen har som mål at 75 % af den mad, som bliver serveret i kommunale institutioner, skal være økologisk inden udgangen af 2008<sup>28</sup>.

Økologi er altså ikke særlig udbredt i større ordninger, og tilsyneladende er der heller ikke mange enkelte skoler, som har taget initiativ til økologiske ordninger. Ifølge interviews med flere rejseholdsmedarbejdere fra Fødevarestyrelsens "Alt om Kost" rejsehold er dette en tendens, som er gældende i hele landet. Ingen af de interviewede rejseholdsmedarbejdere kunne komme i tanke om skoler med individuelle økologiske ordninger<sup>29</sup>

---

<sup>24</sup> Hansen et al. 2008

<sup>25</sup> Ishøj, Gladsaxe og delvist i Roskilde

<sup>26</sup> www.dagensmad.dk

<sup>27</sup> www.ecoweb.dk

<sup>28</sup> Hansen et al. 2008: 20-22

<sup>29</sup> Interviews med rejseholdsmedarbejdere se bilag 1

Efter at have opridset markedet for skolemad og givet et billede af de betingelser skolemadsordninger har, vil vi nu kigge lidt på nogle generelle udfordringer for skolemadsordninger i den daglige drift.

## **1.5 Succeskriterier for skolemad generelt**

Baggrunden for at skrive denne projektrapport er blandt andet, at vi, gennem et tidligere projektarbejde<sup>30</sup>, har opnået en grundlæggende viden om og interesse for skolemad. Dette projekt fokuserede på elevernes holdning og forståelse af skolemaden. Ved herværende projekts begyndelse, kendte vi derfor allerede til nogle generelle succeskriterier for skolemadsordninger på mikroniveau. Det, at vi tidligere har beskæftiget os med mikroniveauet, har været drivkraften til at bevæge os videre og udforske de omstændigheder, der gør sig gældende for skolemad på kommunalt niveau. I det tidligere projekt arbejdede vi med emnet skolemad i en sundhedsfremmende kontekst, hvor vi havde fokus på, hvilke barrierer, der er for at indføre succesfulde skolemadsordninger i danske folkeskoler. Vi tog her udgangspunkt i Køss – skolemadsordningen i de københavnske folkeskoler. Ved hjælp af vores fokus på mikroniveauet blev det klart for os, at elevernes - og de madansvarlige på skolernes holdning til skolemadsordningen spiller en afgørende rolle for, om denne bliver en succes eller en fiasko. Det tidligere projekt havde fokus på Københavns kommune, men ved gennemlæsning af en række andre rapporter på området, er vi blevet bekræftet i at de barrierer, som forbindes med elever og madansvarlige i København, i mange tilfælde er de samme, som findes i andre kommuner.

### **Resultater**

Projektets formål var at afdække de barrierer, der kunne være forbundet med at implementere en skolemadsordning. Vi var interesserede i den praktiske drift og brug af skolemadsordningen, og udførte derfor et interview med en sekretariatsmedarbejder, i den forvaltning, der på det tidspunkt stod for Københavns skolemadsordning, Køss, lavede fokusgruppeinterview med en gruppe elever på en skole i København, samt et interview med den madansvarlige lærer på samme skole. Derudover læste vi forskellige rapporter om emnet skolemad og brugerundersøgelser af Køss.

---

<sup>30</sup> ”Skolemad vs. fastfood – en skolemadsordning fra teori til praksis”

Fordi eleverne ikke selv har efterspurgt skolemad, er det en generel udfordring at få dem til at købe skolemad. I projektet opdagede vi, at den elevgruppe vi fokuserede på, nemlig de ældre elever, havde mange specifikke ønsker til, hvordan skolemaden og -buden skulle, og ikke skulle, være. Vi så, at de var meget kritiske, men også meget opfindsomme i deres ønsker, og vi fandt det oplagt, at eleverne bør inddrages i udviklingen af en skolemadsordning, i hvert fald i forhold til nogle specifikke punkter.

En af de vigtigste pointer i forhold til de barrierer, der findes for at eleverne ønsker at spise maden er, at maden er meget mere end blot næring. Maden kan være en vigtig del af en identitetsskabelse og indgå som et vigtigt led i sociale sammenhænge. Dette betyder, at skolemadskonceptet skal skabes på en måde, så det kan indgå som en attraktiv del i elevernes hverdag, herunder at den har et image der tiltaler eleverne. Dette gælder både de fysiske rammer og selve maden.

Der er stor forskel på hvilke værdier, der opfattes positivt og negativt indenfor skolemads målgruppe, og derfor var en af projektets anbefalinger at lave forskellige tilbud til de små og store elever. Der er nemlig forskel på, hvad børn på forskellige klassetrin forbinder med mad og måltider. Således er de mindste børn meget knyttet til hjemmet og tillægger derfor den medbragte madpakke en hjemlig og tryk værdi. Derfor er det også sjældent de helt små børn, der køber mad i skolebuden<sup>31</sup>. På de fleste skoler er det mellemgruppen (elever i 2. til 6. klasse), der køber ind i skolebuden, og det er de ældste elever, som mest sjældent benytter skolebuden. For dem er det vigtigt at tage afstand fra de mindre elever, og de vil derfor ikke spise samme sted, eller samme mad, som dem. I stedet ønsker de at have deres eget sted, hvor de kan markere sig som del af gruppen af ældre elever. Det at markere sig som en del af denne gruppe er ofte en motivation for at forlade skolen i spisepausen. For nogle kan selve det at vise, at man er gammel nok til at have udgangstilladelse således være lige så vigtigt, som selve den mad man henter. For at få de ældste elever til at spise i skolebuden er det altså nødvendigt at skabe nogle rammer, som klart udtrykker, at dette sted ikke er for forældre og små børn – det skal være deres eget sted.

Derfor er det oplagt at inddrage eleverne i overvejelser omkring udformningen af måltidsrammerne for skolebuden. Endvidere var eleverne optagede af, at maden skulle virke

---

<sup>31</sup> Hastrup i Holm 2003: 250

hjemmelavet, og de brød sig derfor ikke om, at den blev leveret i store kasser, ikke blev lavet på skolen, og at den blev serveret i plasticbakker, da det fik dem til at tænke på fabriksmad<sup>32</sup>.

I projektet konkluderede vi, at det optimale ville være at ansætte personale til at stå og tilberede maden i skoleboden, da eleverne mente at maden så ville være mere ”personlig”. Dette er dog i praksis forbundet med mange problemer, blandt andet kræver det meget af dette personale, at lave maden god og spændende, og det er tvivlsomt, hvorvidt der findes tilstrækkeligt med kvalificeret personale. Samtidig er det en økonomisk dyr løsning.

I forhold til de madansvarlige læreres engagement fandt vi, at den enkelte lærer havde stor betydning for om skolemaden blev en succes. Fordi ordningen bliver pålagt skolerne fra politisk hold, kan det være svært at skabe motivation fra de madansvarlige læreres side. Som vi skrev i vores konklusion er det:

*” ikke sikkert, at lærergruppen vil være positivt stemt over for at skulle tage kurser i hygiejne og administration samt bruge 200 timer om året på at stå for driften af boden.”<sup>33</sup>*

De madansvarlige læreres engagement smitter i høj grad af på eleverne og en negativ stemning blandt dem, kan således brede sig til hele skolen og betyde at skoleboden bliver en fiasko. Derfor er det vigtigt at inddrage, eller i hvert fald lytte til dem, der står for den daglige drift af skoleboderne.

I projektet analyserede vi desuden to statslige sundhedsprogrammer, (Sund hele livet, 2002 og Folkesundhedsprogrammet 1998-2008) og fandt frem til, at der på statsligt niveau fokuseres mere på forebyggelse end på sundhedsfremme<sup>34</sup>, hvorfor der afsættes flere ressourcer til forebyggelse, såsom kampagner, der advarer mod farerne ved rygning, end der afsættes til sundhedsfremmende projekter, såsom tilbuddet om sund skolemad til elever. Det betyder at kommunerne selv må sørge for at afsætte penge i budgettet, hvis de gerne vil indføre skolemad.

---

<sup>32</sup> Belt et al. 2007: 95

<sup>33</sup> Belt et al. 2007: 107

<sup>34</sup> Forebyggelse har sine rødder i socialmedicin. Denne tilgang stræber efter at mindske risiko for sygdom ved at regulere og ændre miljø og levekår, blandt andet gennem oplysning. Man kan beskrive forebyggelse som omhandlende at *guide uden om noget*, hvor dette noget kan være sygdom eller dårligt helbred. Sundhedsfremme ønsker at styrke menneskers robusthed i forhold til livets forskellige udfordringer og stressorer. Sundhedsfremme kan ses som at *guide ind i noget*, hvor dette noget kan være et sundt og godt hverdagsliv. Sundhedsfremme har sit udgangspunkt i det sunde og det normale. Begrebet fokuserer på ressourcer og ikke på sygdom; det fokuserer på livet og ting i hverdagen, da det er her, sundheden skal fremmes. (Kilde: Jensen & Johnsen 2003: 78)



Fællestrækket ved alle de resultater vi opnåede syntes at være, at inddragelse af de aktører, som skal konfronteres med skolemadsordningen i deres hverdag, er en mangelvare<sup>35</sup> og resultaterne af projektet betød, at vi blandt andet starter herværende projekt med den antagelse at brugerinddragelse er en fordel for et skolemadsprojekt.

## **1.6 Forbrugeres bevæggrunde for at (fra)vælge økologi**

Efter at have præsenteret de udfordringer, som forbindes med forbrugerne i forhold til skolemadsordninger generelt, vil vi nu se på de udfordringer, som kan forbindes med brugen af økologi. Dels vil vi se på børns holdning til økologi, da disse netop er målgruppe for skolemaden, og deres holdning til økologien kan derfor spille en væsentlig rolle for mulighederne for at benytte økologiske ingredienser. Da børns forbrug i høj grad påvirkes af deres forældre, vil vi dog også se på den voksne forbrugers motiver for at vælge eller fravælge økologi. Dette skyldes også at forældrene gennem forældrebestyrelser, har indflydelse på skolerne og dermed skolemaden. Da der ikke eksisterer nogle brugerundersøgelser af forældres holdning til økologi i skolemaden, vil vi i stedet se på nogle generelle barrierer og motiver for at bruge økologi i hverdagsforbruget. Det vil delvist kunne forklare, hvilke overvejelser mange forældre gør sig, når de skal tage stilling til, om de vil betale en eventuel merpris for økologi i deres børns skolemadsordning.

### **1.6.1 Forbrugernes holdning til økologi**

Om fødevarerforbruget generelt kan man, med henvisning til en ph.d. afhandling af Dorthe Elle Ilsøe<sup>36</sup>, adskille nutidens forbrug fra fortidens ved kendetegn såsom, at der i dag bruges både mindre tid og færre penge på mad, og at forbrugerne har en mindre viden om de produkter, de køber. Tendensen med at bruge færre penge på fødevarer har, som vi vil komme ind på senere, især betydning for brugen af økologi da de økologiske produkter ofte er dyrere end de konventionelle. Endvidere er der et større forbrug af færdiglavede retter, hvorfor kvaliteten og den ernæringsmæssige værdi af disse bliver vigtig. Der er ligeledes kommet flere og flere discountbutikker med billige produkter, men begrænset udvalg. Som resultat af denne

---

<sup>35</sup> Belt et al. 2007

<sup>36</sup> Ilsøe 2006

udvikling er der i øjeblikket en stigende efterspørgsel efter kvalitetsprodukter, ligesom der er kommet et øget fokus på kroppen og dermed også på ernæring og sundhed<sup>37</sup>.

I Dorthe Ilsøes tekst opstilles to forskellige opfattelser af, hvordan den moderne forbruger foretager sine indkøb. For det første problematiseres det forhold at forbrugeren i dag ofte ses som: *"en suveræn aktør, der selv kan og skal træffe beslutninger uden udefrakommende rådgivning og regulering."*<sup>38</sup> At træffe et refleksivt valg kan være en svær opgave, fordi forbrugerne, ifølge denne opfattelse, generelt har en for lille viden om de mange produkter, der findes på markedet. I stedet for refleksion argumenteres der for, at det ofte er rutiner, der styrer forbruget. Dette kan blandt andet ses ved, at det i høj grad er de samme retter, der er populære i dag, som det var i 1960'erne<sup>39</sup>. Opfattelsen af forbrugeren som rutinepræget diskuteres dernæst i forhold til den opfattelse at fødevarerforbruget hænger sammen med skabelsen af identitet. Når man taler om økologi, kan det eksempelvis meget vel tænkes at produkterne bruges til at skabe en identitet som etisk ansvarlig eller engageret i egen sundhed, og da de økologiske produkter både er dyrere og mere tidskrævende at få fat på, må det således forventes, at økologiske forbrugere adskiller sig fra konventionelle forbrugere ved i højere grad at handle refleksivt frem for efter rutiner. Dette vil vi komme nærmere ind på nedenfor.

Ifølge en rapport fra Forskningscenter for Økologisk Jordbrug (FØJO) fra 2001 styres markedet for økologiske fødevarer i høj grad af forbrugernes efterspørgsel frem for efter producenternes tilbud<sup>40</sup>. Det betyder at forbrugere, der køber økologisk er loyale i den forstand, at de ikke automatisk skifter til et konventionelt produkt, fordi prisen på det økologiske stiger. Omvendt kan det være svært at overbevise den generelle forbruger om at købe økologisk frem for konventionelt, hvilket, i relation til ovenstående diskussion, muligvis kan skyldes, at mange forbrugere overvejende handler efter rutiner.

Samme rapport fastslår desuden, at det primært er yngre, veluddannede mennesker og primært mennesker fra storbyen, der køber økologisk. Endvidere er der en svag tendens til, at flest kvinder køber økologisk, om end dette dog muligvis også kan gælde for konventionelle varer og være betinget af den kønsmæssige arbejdsfordeling. Indkomst spiller derimod kun en lille

---

<sup>37</sup> Ibid: 166-168

<sup>38</sup> Ilsøe 2006: 167

<sup>39</sup> Ibid: 168

<sup>40</sup> Jensen et al. 2001: 23

rolle for forbruget af økologiske fødevarer, om end økonomi ofte bruges som motivation for ikke at købe økologisk<sup>41</sup>.

Andelen af økologiske produkter, som forbruges i forbindelse med catering er stadig meget lille. Ifølge en rapport udarbejdet på DTU er det kun 5 % af det totale salg af økologiske fødevarer, der kan tilskrives catering og restauranter. Derimod sælges 85 % af produkterne i supermarkeder, mens 6 % sælges i helsebutikker og 4 % sælges direkte på gårdene, på markeder eller på Internettet<sup>42</sup>.

Af motiver for at købe økologiske fødevarer, nævner FØJO rapporten sundheds- eller miljøhensyn som de vigtigste, og herefter følger motiver såsom etik, kvalitet og tillid til mærknings-, distributions-, forarbejdnings- og dyrkningssystemer<sup>43</sup>. Én person kan ifølge FØJO rapporten sagtens veksle mellem flere af disse grunde til at købe økologisk fra situationen til situation og alt efter, hvor de er i livet. Eksempelvis nævner Lotte Holm at mange unge par begynder at købe økologisk ud fra et sundhedsmæssigt synspunkt, når de bliver forældre, for at skåne det nyfødte barn<sup>44</sup>.

De vigtigste årsager til at danske forbrugere køber økologisk er som nævnt sundheds- og miljøhensyn. Sundhedshensynet er i de senere år er blevet mere udbredt på bekostning af miljøhensynet<sup>45</sup>. Således bruger 45 % sundhed som motiv, mens 39 % bruger miljøhensyn<sup>46</sup>. Det er ifølge FØJO rapporten de ældre forbrugere, der oftest vægter sundheden højest og de yngre, der vægter miljøet<sup>47</sup>. Sundhedshensynet er motiveret af et ønske om at undgå helbredsrisikoen ved konventionelle fødevarer og fødevarereproduktion. Mange af de forbrugere, der køber økologi, ser altså økologi som et middel til bedre sundhed, fordi de generelt har opfattelsen af, at økologisk mad er sundere end ikke-økologisk mad. Om økologiske fødevarer så rent faktisk *er* sundere end konventionelle fødevarer, betyder i virkeligheden ikke så meget for udbredelsen, hvis den generelle opfattelse er, at de er sundere, fordi illusionen i sig selv vil sælge varen.

---

<sup>41</sup> Ibid: 24

<sup>42</sup> DTU 2004: 19

<sup>43</sup> Jensen et al. 2001: 25

<sup>44</sup> Haastrup i Holm 2003: 170

<sup>45</sup> Jensen et al. 2001: 26

<sup>46</sup> Mikkelsen et al. 2005: 1

<sup>47</sup> Jensen et al. 2001: 24

Samme rapport fastslår, at det oftest er kvinder, der bekymrer sig om sundheden, mens mænd bekymrer sig mere om miljøet<sup>48</sup> Samtidig følges sundheds- og miljøhensynet dog ofte ad – blot er der forskel på, hvad forbrugerne ser som den væsentligste faktor. O’Doherty Jensen et al. skriver:

*” Begrebsmæssigt er det vanskeligt at skelne mellem sundheds- og miljøhensyn som købsmotiver (...) Forskelle i motiverne synes at afhænge af, om bekymringen rettes mod effekter ved indtag af produkterne eller mod effekter ved produktionen.”*<sup>49</sup>

### **Barrierer for at købe økologisk**

I den negative ende af skalaen kan nævnes en række barrierer for at købe økologiske produkter. Én er at mange forbrugere undlader at købe økologiske produkter på grund af mistillid til de økologiske producenter eller særlig tillid til konventionelle producenter. En femtedel af danske forbrugere frygter snyd med økologiske varer, og mange undlader derfor helt at købe dem, hvilket gør frygten til en barriere. Der er dog et godt kendskab til det danske øko-mærke, og mistilliden er da også størst til de udenlandske varer<sup>50</sup>.

En anden barriere er utilfredshed med kvaliteten af de økologiske produkter. Dette gør sig hovedsageligt gældende for frugt og grøntsager, som for eksempel kan have en kortere holdbarhedsperiode.

Dernæst er mange forbrugere - og dette er måske den væsentligste grund til at fravælge økologi - utilfredse med prisen på økologiske produkter, da nogle forbrugere enten mener, at produkterne simpelthen er for dyre, eller at merprisen for økologiske produkter bør følges med en bedre kvalitet, hvilket sjældent er tilfældet (ofte er kvaliteten den samme som for konventionelle produkter). For kød gælder det også, at prisen ofte vurderes for høj i forhold til det konventionelle alternativ.

Endelig findes den barriere, at den økologiske forbruger ofte får (eller påtager sig) en bestemt rolle som moralsk ansvarlig. Ifølge Dorthe Ilsøe føler de økologiske forbrugere sig:

*” (...) alene når de påtager sig rollen som politiske forbrugere, der forsøger at sende et signal til omverdenen om at de ønsker en mere sund og miljømæssig forsvarlig fødevarerproduktion. De er i tvivl om de bliver hørt og er i tvivl om at det at købe økologiske fødevarer bidrager til en bæredygtig udvikling.”*<sup>51</sup>

---

<sup>48</sup> DTU 2004: 17-18

<sup>49</sup> Jensen et al. 2001: 26

<sup>50</sup> Ibid: 27

<sup>51</sup> Ilsøe 2006: 312

Den økologiske forbruger kan altså selv blive demotiveret af den tvivl, han/hun føler i forhold til gennemslagskraften af den enkeltes rolle. Dette er et godt argument for, at cateringsektoren bør støtte forbruget af økologiske produkter, da dette både vil gøre tilgængeligheden af økologiske produkter lettere, samt fungere som en moralsk opfordring til den almene forbruger, der dermed ikke står alene med ansvaret. Derudover kan tilføjes at det image, som følger med det at være en økologisk forbruger, muligvis også kan fungere som en barriere. Folk, der køber økologisk opfattes sommetider som værende hippier, fanatiske eller lignende. Årsagen til disse opfattelser kan måske findes i, at den relativt lille andel af økologiske forbrugere for størstedelen udgøres af højtuddannede, yngre kvinder fra storbyen. Det kan betyde at økologi kædes sammen med noget feminint og muligvis, på grund af linket til storbyen og økonomi, opfattes som en modedille og noget snobbet. Nogle vil altså have svært ved at identificere sig med disse ting og føle trang til at distancere sig fra dette billede af den økologiske forbruger.

Afrundende kan det konstateres at økologiske produkter må placeres under betydeligt anderledes forbrugsforhold end konventionelle produkter. Først og fremmest er det væsentligt at økologiske produkter tilsyneladende ikke købes, medmindre forbrugeren kan se en dybere mening med købet. Det betyder, at forbruget af økologiske fødevarer ikke falder den almene forbruger naturligt for, og at de derfor kan være svære at omvende.

Forældregruppen, som skal tage imod forslaget, er en stor gruppe og selvom én forælder ønsker økologi ud fra et miljømæssigt motiv, vil han/hun måske blive standset af resten af forældregruppen, som måske ikke har det store ønske om økologi. Hvis sundhed generelt (og ikke kun i forhold til økologi) vægtes højere end miljøet, kan dette desuden være en grund til, at forældre bruger flere ressourcer på at kæmpe for sund skolemad, end for økologisk skolemad til deres børn. Desuden findes mange barrierer, som kan resultere i, at forældrene ikke ønsker økologi. Hvis sundheds- eller miljørelaterede motiver begrænses af barrierer såsom økonomi eller mistillid, er muligheden for at få forældrenes opbakning til økologi i skolemaden svindende. Der er altså mange barrierer for udbredelsen af det økologiske forbrug og skolemadsfirmaer, producenter, kommuner og andre må således tænke alternativt for at skabe plads for økologien.

## 1.6.2 Børn som forbrugere

Da det ikke er muligt at finde ret meget materiale specifikt om børn og unges holdning til økologisk forbrug, er datagrundlaget for dette afsnit ikke ret stort, og resultaterne er derfor kun antagelser. Dels er det baseret på vores interview med Jan Michelsen, direktør for skolemadsfirmaet 1-2-3 Skolemad<sup>52</sup>, og dels er det baseret på vores deltagelse i en ”Young researchers workshop” arrangeret af Fødevarerinstitutionen den 10. april 2008, hvor præsentationer af forskellige rapporter blandt andet omhandlede dette emne. Jan Michelsens udtalelser bruges her som et udtryk for skolemadsfirmaernes oplevelser med forbrugerne og må altså opfattes som en mere normativ indgangsvinkel, end de resultater vi inddrager fra rapporterne fremlagt ved den omtalte workshop.

Med børn som målgruppe har skolemadsfirmaerne en helt speciel kundegruppe. Ifølge Jan Michelsen og kantinedarbejderen på Skole X<sup>53</sup>, er eleverne ligeglade med, om maden er økologisk, og der er derfor heller ikke betalingsvillighed til at betale en merpris for disse produkter. Derfor kan økologi i skolemaden ikke, på nuværende tidspunkt, drives frem via en forbrugerdreven efterspørgsel, som det er sket på andre markeder, eksempelvis detailhandlen. I stedet må skolemadsfirmaerne tænke kreativt, hvis de vil sælge de økologiske produkter.

Ifølge Jan Michelsen er det essentielt at informere og skabe en god kommunikation til eleverne:

*”(...)grundlæggende mener vi jo at det ikke er maden i sig selv, det er også den der anden intervention, det pædagogiske; det med at vi kommunikerer med ungerne omkring sundhedsværdier eller økologiværdier – det er det, der ændrer børnene, det vi kan involvere dem i.”<sup>54</sup>*

Han mener altså at viden kan øge elevernes interesse for økologi. Derudover nævner han også, at et produkts succes er meget afhængigt af, om der tilfældigvis er én, som de andre elever ser op til, der giver udtryk for at kunne lide produktet:

*”Der er en smart pige i klassen, som siger: ”Sushi er bare det bedste i hele Verden!”, så spreder det sig som en lynild på skolen at sushi er det bedste i Verden, for det siger Sofie og så spiser de det bare.”<sup>55</sup>*

---

<sup>52</sup> For beskrivelse af Jan Michelsen se bilag 1

<sup>53</sup> Uformel samtale med kantinedarbejder på skole X, Bilag 2

<sup>54</sup> Interview med Jan Michelsen 19.02.08

<sup>55</sup> Ibid

Dette kan altså også være tilfældet for økologiske produkter. Det lader dog ikke til at ret mange elever går op i økologi, og det er spørgsmålet, hvordan man så kan skabe en idé om, at økologi er smart. Ifølge en norsk rapport går børns associationer i forbindelse med økologi på sundhed og smag, og det kan derfor tænkes at en fokusering på disse ting i undervisningen og i firmaernes markedsføring kunne skærpe deres interesse for økologien<sup>56</sup>. Dette hænger også sammen med Jan Michelsens erfaringer, som går på at børn er nogle meget kritiske forbrugere, som hurtigt kasserer et produkt, hvis det ikke smager dem, uanset om det er godt for miljøet eller ej.

Opsummerende er der altså tre aspekter, som er afgørende når man taler om børn som forbrugere. For det første er det vigtigt at informere om økologi på en måde, der kan inspirere eleverne. Derudover er det vigtigt at gøre økologi til noget, der opfattes som smart, men også ærligt af eleverne (det må ikke virke forhastet, jf. eksemplet med plasticbakker). Endelig har eleverne også brug for at styrke deres identitet igennem maden, både i form af smag, udseende og de omgivelser de spiser maden i. Hvis eleverne føler, at skolemaden er deres projekt og de har modtaget undervisning i økologi, er der måske større chance for at de vil foretrække økologi.

---

<sup>56</sup> Oplæg af Elin Marley i forbindelse med ”Young researchers workshop”

## 1.7 Problemfelt

Da der generelt ikke er efterspørgsel efter økologi blandt elever og forældre, er det i stedet kommunerne eller skolemadsfirmaerne, der må tage initiativet. Et interessant fokus er derfor, hvordan man kan få kommuner til at tænke økologien ind i skolemaden. I de senere år er flere og flere kommuner blevet interesserede i at implementere skolemadsordninger. Det hænger blandt andet sammen med, at kommunerne har fået ansvaret for forebyggelse, og dermed har en motivation for at tage initiativer, der kan forbedre sundheden. En af måderne hvorpå den opgave kan løses, er ved at satse på skolemad – heraf den øgede interesse for dette område. Ud fra de ovenstående afsnit kan det således konstateres, at sundhedsdebatten er vigtig, når man taler om skolemad. Sundheden har en fremherskende plads i den offentlige debat, og i kraft af de omtalte helbredsrisici, som efterhånden får større og større betydning for samfundet, er det også nødvendigt, at sundheden er i fokus. Økologien har ikke fået en nær så fremtrædende rolle i skolemaden, hvilket blandt andet skyldes, at skolemad først for alvor er blevet et populært diskussionsemne, efter de statslige støtteordninger til økologi ophørte. Blandt andet derfor overvejes økologi ofte slet ikke i forbindelse med opstarten af skolemadsordninger. De to begreber sundhed og økologi behøver ikke at udelukke hinanden, men alligevel overskygger problemstillinger i forhold til sundhed i høj grad fokus på økologi. Ved en hurtig søgning på Infomedia resulterede en søgning på sund skolemad således i 858 artikler inden for det sidste år, mens en søgning på økologisk skolemad resulterede i 106 artikler<sup>57</sup>.

Det offentlige har dog en mulighed for *både* at gribe ind i børns og unges usunde spisevaner, samt at støtte en udvikling til en mere bæredygtig fødevarerproduktion, ved at tilbyde sund økologisk skolemad på landets folkeskoler, kombineret med undervisning i sunde kostvaner og miljørigtig adfærd.

I nogle få kommuner forsøger man sig, som nævnt, i øjeblikket med økologiske eller delvist økologiske skolemadsordninger, og kommunerne kan potentielt have en stor rolle at spille som promotorer for økologi, fordi de politisk kan beslutte at indføre økologisk mad i deres institutioner og på den måde støtte lokale, regionale eller nationale producenter af økologiske fødevarer. Yderligere kan implementeringen af økologi, som vist ofte medføre et sundere udbud af mad og et fokus på økologi kan som nævnt også kombineres med et opdragende aspekt og lære eleverne om bæredygtighed.

---

<sup>57</sup> [www.infomedia.dk](http://www.infomedia.dk)



Det er interessant, at skolemadsordningernes succes er afhængig af hvorvidt, der findes en ”ildsjæl” på skolen, der påtager sig at investere tid og kræfter i skolebuden. Det viser at kommunens evne til at inddrage de involverede parter og bakke op om skolemaden (blandt andet i form af ressourcer), kan spille en stor rolle i forbindelse med skolemadsordningers succes eller mangel på samme. Der er samtidig stor forskel på, hvordan kommuner rundt omkring i Danmark vælger at varetage en opgave som skolemad – nogle kommuner vælger som nævnt at lægge al ansvar på skolerne, nogle vælger at udlicitere til et privat firma, mens andre påtager sig hele opgaven og skaber en kommunalt drevet ordning. I dette projekt ønsker vi derfor at opnå en forståelse af den kommunale beslutningsproces – hvorfor vælger kommunerne, som de gør? Vi finder det interessant at undersøge, hvad det er for nogle motiver, der ligger bag politikeres valg/fravalg af økologisk skolemad og skolemadskoncept, da denne viden måske kan bruges til at overkomme nogle af de barrierer, der er for indførelsen af sund økologisk skolemad, og afdække hvilke virkemidler, der skal til for at skabe politisk velvilje overfor økologi.

Der er i løbet af de senere år kommet mange skolemadsfirmaer i Danmark, som leverer skolemad på lokalt, regionalt eller nationalt niveau, og flere og flere kommuner vælger at udlicitere skolemaden til firmaerne. I kraft af deres store udbredelse spiller disse firmaer en vigtig rolle for udviklingen af dansk skolemad. Cateringbranchen, som storkøkkenerne er en del af, står tilsammen for cirka en tredjedel af det totale fødevareforbrug<sup>58</sup>. Som beskrevet findes dog kun ét privat skolemadsfirma, som har et fuldt certificeret økologisk skolemadskoncept. Vi mener derfor, det er interessant at undersøge, hvordan cateringfirmaerne kan komme til at spille en større rolle for brugen af økologiske ingredienser i skolemaden. Er der særlige barrierer forbundet med brugen af økologiske ingredienser når maden leveres fra et eksternt køkken? Og hvordan er firmaernes holdning til økologi?

Vi mener, at en sammenkædning af de to faktorer, politik og private firmaer, kan hjælpe til at skabe en forståelse af den komplekse sammenhæng, skolemad indgår i og dermed hjælpe os til at finde nogle løsninger på de mange udfordringer, der på nuværende tidspunkt findes i forbindelse med økologiske skolemadsordninger.

Ovenstående problemstilling leder os frem til følgende problemformulering:

---

<sup>58</sup> Kristensen et al 2002: 5

## **Problemformulering**

*Hvilke barrierer og muligheder findes for anvendelsen af økologiske produkter i skolemaden, når den leveres fra et privat firma?*

### **1.8 Arbejdshypoteser**

For at operationalisere problemformuleringen har vi opstillet nedenstående arbejdshypoteser.

1. Diskursen omkring skolemad er præget af sundhedsdebatten, og derfor bliver økologi ofte ikke inddraget.
2. Der er få aktører direkte involveret i planlægningen af et skolemadsprojekt, og disse har derfor stor indflydelse. Udfaldet er således præget af hvilke argumenter, der opfattes som legitime blandt disse aktører.
3. Det er dyrt og besværligt at omlægge til økologi i et cateringfirma, og dette er en barriere for at øge brugen af økologiske ingredienser blandt skolemadsfirmaerne.
4. Som vist i det indledende kapitel vægtes økologien generelt ikke særlig højt blandt forbrugerne. Dette er en medvirkende årsag til, at mange private skolemadsfirmaer og kommuner fravælger at bruge ressourcer på økologi.
5. Produktionen af skolemad kan planlægges på en måde så barriererne for brugen af økologiske ingredienser mindskes.

### **1.9 Afgrænsning**

Som nævnt fungerer dette projekt til dels som en videreførelse af vores tidligere arbejde med emnet skolemad. Dette arbejde indebar et fokus på elevernes oplevelser i forbindelse med skolebepisningen, hvorfor vi denne gang har fravalgt at beskæftige os med skolemad ud fra elevperspektivet. Resultaterne fra vores tidligere projektrapport gav os nogle indikationer på, hvilke barrierer en skolemadsordning møder på mikroniveau, og vi har derfor fundet det interessant denne gang at beskæftige os med kommuners og skolemadsfirmaers oplevelser med økologi i skolemaden.

Ligesom vi således fravælger at have fokus på mikroniveauet, bevæger vi os ikke op på makroniveau og kigger på national politik på skolemadsområdet. Vi er bevidste om, at de

nationale lovgivninger og retningslinier danner grundlag for kommunernes politiske bevægefrihed. Der findes dog ikke nogen lovgivning, der bestemmer om, og hvordan, kommunerne skal organisere en skolemadsordning, men kun retningslinjer herfor, som er frivillige for kommunerne at rette sig efter eller ej. Samtidig er mange sundhedsopgaver, efter kommunalreformen af 2007, lagt ud til kommunerne, og blandt andet har kommunerne nu ansvar for al forebyggelse, der ikke foregår under indlæggelse. Derfor finder vi det mest relevant at fokusere på det kommunale niveau, og se på hvordan kommunerne håndterer denne opgave i forbindelse med skolemaden. Regeringen har desuden, med sundhedsprogrammet fra 2002, lagt op til at det offentlige (kommunerne) skal sørge for:

*”Større tilgængelighed af sund mad og gode rammer for måltider på skoler, uddannelsesinstitutioner, arbejdspladser, i den offentlige forplejning m.v.”<sup>59</sup>*

Hvordan kommunerne vælger at håndtere forebyggelsesopgaven er altså af essentiel betydning, både for borgernes sundhed og for miljøet, da kommunerne jo både kan vælge og fravælge miljøhensyn såsom at anvende økologiske fødevarer i den offentlige bespisning.

Selvom en kommune varetager mange former for offentlig bespisning, holder vi os som bekendt til skolemaden. Grunden hertil er, at vi mener, projektet vil blive for omfattende, hvis vi også inddrager anden bespisning. At vi netop har valgt skolemaden som fokusområde skyldes de bestemte forhold, der gør sig gældende omkring netop skolemad. Skolemad er, i forhold til mad i daginstitutioner, et relativt nyt område i stor udvikling. Hidtil er økologisk skolemad ikke blevet indført ret mange steder, hvorimod der er langt flere daginstitutioner, der forsøger sig med dette. Vi finder det interessant at undersøge hvorfor økologien overses på et område, hvor der sker en så rivende udvikling, og hvor der netop kan synes at være plads til at skabe forandring såsom at inddrage miljøhensyn.

Den drivende motivation for at beskæftige os med økologi er således miljøhensyn. I denne sammenhæng bør det nævnes, at brugen af økologi ikke er ensbetydende med opnåelse af en bæredygtig skolemadsproduktion. Der er mange andre miljøperspektiver, man kan lægge på skolemaden, og det er således vigtigt at huske på, at der også er andre faktorer i forbindelse med produktionen af skolemad, der har indflydelse på miljøet. Dette gælder eksempelvis transport af maden fra firma til elev, brugen af energi i forbindelse med nedkøling eller frysning af maden og efterfølgende genopvarmning, hvorvidt firmaerne importerer

---

<sup>59</sup> Regeringen 2002: 16

ingredienser fra fjerne lande, der kræver lang transport, samt emballageforbrug når maden skal sælges. Disse forhold kan have stor betydning for produktionens samlede energi- og ressourceforbrug, CO2 udledning, produktion af affald og så videre. I et bæredygtighedsperspektiv er det således ikke nok at benytte økologiske ingredienser.

I herværende projekt har vi dog set os nødsaget til at afgrænse os fra at tage disse forhold i betragtning, da det ellers vil blive for omfattende. Derfor har vi valgt at benytte et snævert økologibegreb, der er defineret ved den danske eller europæiske certificering. Således tages der ikke hensyn til de ovennævnte faktorer i forbindelse med analyserne og projektet beskæftiger sig ikke med at finde løsninger på, hvordan skolemaden kan udvikles i forhold til en bredere bæredygtighedsforståelse.

Som bekendt har vi valgt at koncentrere os om kommunens valg af udlicitering til et skolemadsfirma. Dette skyldes, at denne model efterhånden er meget udbredt jævnfør kapitel 1, og firmaerne har derfor stor indflydelse på udviklingen af skolemad i Danmark. Kommunerne overlader ofte en stor del af beslutningerne til skolemadsfirmaerne, som derfor, og i kraft af deres størrelse og kundegrundlag, potentielt kan være vigtige aktører i udbredelsen af økologiske fødevarer. Det er således ikke hensigten, at evaluere om udlicitering af skolemaden er bedre end andre former for ordninger, men blot at afdække de muligheder, som ligger hos disse firmaer. Dermed undersøger vi ikke muligheder for at indføre økologi i de kommunale ordninger, der ikke udliciteres, eller i de ordninger, der kører separat på de individuelle skoler. Med vores fokus på kommuner og skolemadsfirmaer afskærer vi os ligeledes fra at kigge på de vilkår, som eksempelvis gælder for grossistvirksomheder, der leverer økologiske og konventionelle produkter til skolemadsfirmaerne. Det er muligt at en inddragelse af disse kunne have givet projektet en interessant vinkel, og måske kastet lys på nogle barrierer, som ikke fremgår når vi begrænser os til skolemadsfirmaernes produktion. På grund af tidsmæssige begrænsninger har vi dog set os nødsaget til at udelade dette perspektiv. Ud fra samme baggrund har vi heller ikke beskæftiget os med, hvordan NGO'er arbejder med skolemadsområdet. Her kunne det have været relevant at undersøge, hvorfor NGO'erne tilsyneladende ikke har været interesserede i at deltage aktivt i forhold til at få økologi ind i skolemaden<sup>60</sup>.

Projektets fokus på økologi betyder samtidig, at vi ikke undersøger de barrierer, der findes for skolemad generelt, men kun inddrager de faktorer, der er specifikt begrænsende for økologien.

---

<sup>60</sup> Jævnfør interview med Niels Heine Kristensen og Thorkild Nielsen

Grænsen er dog på nogle områder flydende, da de forskellige faktorer ofte influerer på hinanden, og kan være svære at adskille. Derfor vil vi kun omtale de generelle barrierer, der er særligt relevante for muligheden for at indføre økologiske ingredienser.

## **1.10 Arbejdstechnik**

For at besvare vores problemformulering og gøre denne operationaliserbar har vi opstillet de tidligere nævnte arbejdshypoteser. Disse arbejdshypoteser vil blive undersøgt løbende i projektet og samlet op på, først i delkonklusioner og til sidst i den endelige konklusion. Projektet har to dele – et politisk/kommunalt afsnit og et afsnit om skolemadsfirmaerne. I projektets første del undersøger vi den politiske håndtering af skolemaden i to udvalgte kommuner, med særligt henblik på hvilke faktorer, der er afgørende for, hvorfor/hvorfor ikke en kommune vægter brugen af økologiske ingredienser i skolemaden. Samtidig forsøger vi, i dette afsnit, at undersøge kommunernes syn på økologien. Dette har til formål at undersøge hvilke typer argumenter, der benyttes for at legitimere brugen af økologiske ingredienser i offentlig bispisning, eksemplificeret ved skolemad. Denne del af projektet bygger både på egen empiri, eksisterende empiri og teori, og er den ene af projektets to analyser.

I dette afsnit undersøger vi arbejdshypotese 1, ved at undersøge i hvilken kontekst skolemad bliver diskuteret når kommunerne planlægger en ordning som skolemad. Afsnittet skal derudover undersøge arbejdshypotese 2, ved at undersøge selve den beslutningsproces skolemadsordningen i de respektive kommuner har gennemgået, herunder hvilke aktører, der har været inddraget og med hvilke argumenter.

Kapitlet skal danne baggrund for en vurdering af hvordan kommuners motivation for en større satsning på økologi kan øges, og hvordan dette i praksis kan lade sig gøre.

Anden del af projektet undersøger en anden af de store indflydelser på udviklingen af skolemadsituationen i Danmark, nemlig skolemadsfirmaerne. Vi vil undersøge hvad, der kan få disse firmaer til at satse på økologi, hvilke barrierer de møder, og hvordan de opnår succes med økologi i skolemaden.

Afsnittet skal undersøge hvorvidt, der findes særlige barrierer for anvendelsen af økologiske ingredienser i skolemaden, udover de barrierer, der eksisterer for konventionelle ordninger. Yderligere vil vi undersøge, hvorfor nogle firmaer vælger at satse på økologi, på trods af eventuelle barrierer. Afsnittet skal således besvare arbejdsspørgsmål 2, 3 og 4. Afsnittet tager

udgangspunkt i en generel diskussion af økologi i storkøkkener, ud fra eksisterende empiri, hvorefter vores cases inddrages. Kapitlet bygger således både på eksisterende og egen indsamlet empiri, og fungerer som den anden af projektets analyser.

Hver del afsluttes med en delkonklusion, der besvarer de relevante arbejdsspørgsmål. Afslutningsvis følger vi op på nogle af de temaer, der er rejst undervejs i de to analyser, ved at se på det samspil, der finder sted mellem kommuner, firmaer og omgivelserne, i en sammenholdende analyse.

## 2. Metode

### 2.1 Valg af cases

For at besvare vores problemformulering har vi valgt at tage udgangspunkt i to cases, der repræsenterer forskellige grader af brug af økologiske produkter. Vi har her valgt at have fokus både på kommunens rolle og skolemadsfirmaernes rolle, da begge disse led hver især har stor betydning for i hvor høj grad, der satses på økologi.

Dette skyldes at mange kommuner, som tidligere nævnt, i dag har fået fokus på skolemaden, og er begyndt at indføre kommunale skolemadsordninger, der tilbydes eller pålægges kommunens skoler. Således spiller kommunerne en stor rolle i udviklingen af skolemaden. Når vi, på trods af vores fokus på skolemad, der leveres af private firmaer, taler om muligheder og barrierer i forhold til kommunerne, er dette altså fordi, det i første omgang er kommunerne, der udarbejder et udbudsmateriale og på baggrund heraf udvælger et firma. Det er således op til kommunerne hvorvidt, der stilles krav til brugen af økologi i dette materiale, ligesom kommunerne efterfølgende kan opfordre firmaerne til at øge brugen, blandt andet ved at tilføre øgede ressourcer hertil.

For at opnå indblik i hvilke barrierer og muligheder, der findes på kommunalt niveau har vi søgt indblik i de beslutnings- og planlægningsprocesser, der har fundet sted i de to kommuner omkring skolemaden. Dette skyldes at vægtningen af økologi i den offentlige bespisning i kommunerne, i høj grad er et spørgsmål om prioriteringer fra kommunens side. At opnå indblik i planlægnings- og beslutningsprocessen, kan således give et billede af hvilke faktorer, kommunerne hver især vægter højt i forbindelse med en skolemadsordning, og forklare hvorfor dette er tilfældet. Denne viden kan bruges til at udpege de forhold, der har betydning for mulighederne for at øge brugen af økologiske ingredienser. Til dette afsnit har vi fundet inspiration i Bent Flyvbjergs bog ”Magt og rationalitet”<sup>61</sup>, der vil blive yderligere præsenteret i kapitel 3.

I projektets anden del tager vi som nævnt udgangspunkt i skolemadsfirmaerne, da disse udgør den anden part af skolemadsordningen, og således også har stor indflydelse på hvorvidt der benyttes økologiske ingredienser. I de tilfælde hvor firmaerne ikke direkte er bundet til at

---

<sup>61</sup> Flyvbjerg 1991 og 1991a

producere økologisk gennem krav fra kommunen, kan firmaerne stadig vælge på eget initiativ, at indføre økologi. Derfor ønsker vi at undersøge hvilke faktorer, der kan virke motiverende for disse firmaer, da dette vil give et indblik i hvordan man i fremtiden kan fremme brugen af økologiske produkter de steder, hvor kommunen ikke har en aktiv rolle i forbindelse med økologien. Derudover har vi ønsket et indblik i hvilke praktiske barrierer, firmaerne oplever i forbindelse med brugen af økologiske ingredienser, og hvad de har gjort for at overkomme disse. Dette skal naturligvis medvirke til at udpege nogle områder, hvor der i fremtiden bør ske ændringer, hvis firmaernes brug af økologi skal øges.

For at opnå indsigt i hvordan disse to parter, kommune og firma, spiller sammen og hvilke andre faktorer, der påvirker skolemaden, afslutter vi med en sammenholdende analyse. Denne vil have en mere diskuterende karakter end de to andre analyser, og vi vil komme med nogle bud på, hvordan nye veje kan bidrage til løsninger, der skaber bedre muligheder for økologiens udbredelse.

For at opnå bedst mulig indsigt i ovennævnte forhold, har vi valgt vores cases ud fra de kriterier, at det skulle være to kommuner, der har et skolemadstilbud, der overordnet er styret af kommunen (og altså ikke af den individuelle skole), at opgaven skulle være udliciteret til et privat firma, og at økologi i en eller anden udstrækning er/har været på dagsordenen, således at der med sikkerhed ville have foregået nogle overvejelser omkring, og erfaringer med, økologien. I forhold til sidstnævnte ønskede vi en ordning, med en høj økologiprocent og en ordning med lav økologiprocent. Dette skyldes at vi både ønskede indblik i de faktorer, der virker fremmende for økologien og i de faktorer, der virker hæmmende.

I forhold til at udvælge en ordning med høj økologiprocent, som lever op til ovennævnte krav, er der kun en mulighed, nemlig ordningen i Roskilde kommune, hvor firmaet Frydenholm leverer maden. Dette valg forekom derfor naturligt og er således det ene af projektets to cases. I forhold til at udvælge den anden case, var der heller ikke mange muligheder, da der umiddelbart kun findes et skolemadsfirma, der i lille skala gør brug af økologiske ingredienser, nemlig 1-2-3 Skolemad, og vi ønskede derfor at vælge en kommune, der samarbejder med dette firma. Her var Høje-Taastrup et godt valg, fordi disse også tidligere havde haft forsøg med økologi i daginstitutionerne, ligesom der havde været overvejelser om økologi i skolemaden, der dog ikke blev til noget. Således var vi sikre på, at der var nogle erfaringer at trække på, ligesom denne kommune gav muligheden for at undersøge hvorfor den økologiske



ordning blev fravalgt, efter den var kommet på dagsordenen. Således blev ordningen i Høje-Taastrup, hvor maden leveres af 1-2-3 Skolemad, vores anden case.

For nærmere beskrivelse af kommunerne og firmaerne se kapitel 4 og 5.

## **2.2 Brug af teori**

I projektet inddrager vi Bent Flyvbjergs undersøgelse ”Rationalitet og magt – et case-baseret studie af planlægning, politik og modernitet”<sup>62</sup> og Annika Aggers artikel ”Kommunikativ planlægningsteori – nye idealer for borgernes rolle i planlægningen”<sup>63</sup>.

Disse fungerer som teoretisk baggrund for vores spørgeguides til interviewene, samt som analyseredskab. De vægtes dog ikke lige højt i projektet – således inddrager vi i højere grad Bent Flyvbjergs undersøgelse, både i forhold til indsamling af empiri, og i analysen, og denne er derfor også mest udførligt beskrevet i teori kapitlet.

Vi har valgt ikke at opbygge vores undersøgelse som en kopi af vores teoretikeres, og har således ikke slavisk fulgt nogle af deres metoder, men har derimod hentet inspiration fra disse, der hvor de bidrager til at indsamle og forstå det data, der er mest relevant for lige netop vores problemfelt. Således er det kun de relevante områder af teorierne, der er beskrevet i teorikapitlet. Som Bent Flyvbjerg skriver i ”Rationalitet og magt” bind 1, kan forskning i menneskelige aktiviteter, som beslutningsprocessen i kommunerne er, ikke fungere ud fra strenge metoderegler. Der skal være ”*plads for en helhedspræget og intuitiv forståelse, som ikke kan baseres på regelstyring*”.<sup>64</sup> Samtidig er det dog vigtigt for os at have nogle metodiske/teoretiske overvejelser at støtte os op af, således at vi ikke søger i blinde. Da skolemaden besluttet og planlægges i et felt af politikere og embedsmænd, har vi brug for nogle redskaber til at opnå forståelse af dette felt, herunder på hvilke forudsætninger beslutninger tages, hvad der styrer beslutningstagerne, og hvordan beslutningerne begrundes - er det rationelle beslutningsprocesser eller er der andet på spil, der påvirker beslutningstagerne?

I vores demokratiske samfund sker politiske beslutninger omkring planlægningsopgaver *ideelt* set på baggrund af rationalitet-til-magt relationer, det vil sige at beslutninger tages ud fra rationelle overvejelser med inddragelse af den relevante saglighed. Dette er dog ikke altid

---

<sup>62</sup> Flyvbjerg 1991a

<sup>63</sup> Agger i Jensen et al 2007: Kapitel 2

<sup>64</sup> Flyvbjerg 1991: 119

tilfældet i virkeligheden. Vi bruger derfor Bent Flyvbjergs undersøgelse som inspiration til at få et indblik i hvad, der kan være udslagsgivende for hvilke beslutninger, der tages i en planlægningsproces. I sin undersøgelse, undersøger Flyvbjerg samspillet mellem rationalitet og magt i planlægning, politik og modernitet gennem en konkret case, nemlig ”Aalborg-projektet”, der er en planlægningsopgave i miljø-, trafik-, og byplanlægning i Aalborg bykerne. Flyvbjerg viser hvordan forholdet mellem magt og rationalitet har påvirket både de tekniske, politiske, økonomiske og organisatoriske forhold i planlægningen, samt hvad dette har betydet konkret.<sup>65</sup> Da herværende projekts undersøgelse af beslutningsprocessen om skolemad i de to kommuner på mange områder minder om Flyvbjergs analyse, har vi fundet hans analyse og diskussion meget relevant som et af udgangspunkterne for vores egen analyse. Hans diskussion af magt og rationalitet er stærkt inspireret af Michel Foucault, og er derfor også en mere generel diskussion af disse to begreber – operationaliseret i forhold til hans konkrete case. Dette betyder at undersøgelsen, udover selvfølgelig at sige noget konkret om Aalborg-projektet, også kan sige noget mere generelt om, hvad der kan påvirke beslutningsprocesser og planlægningsopgaver, og derfor også kan bruges i andre cases, som i herværende projekt. Flyvbjergs analyse er dog langt mere dybdegående og detaljeret end dette projekts, og mange af hans pointer inddrager vi derfor kun overfladisk eller slet ikke i projektet. Dette skyldes simpelthen, at det ressourcemæssigt ikke har været muligt at gå lige så meget i dybden. Dette gælder særligt i forbindelse med vores empiriindsamling, hvor vi har været nødt til at afgrænse os til de senere nævnte interviewpersoner og derfor ikke har kunnet få et ligeså detaljeret indblik i planlægningsprocessen, som Flyvbjerg har i Aalborg-casen. Af samme årsag har vi valgt et snævert fokus på planlægningen af selve skolemaden, og dermed ikke analyseret den planlægningskontekst som skolemaden er en del af, nemlig sundheds- og/eller miljøpolitikken i de to kommuner. Dette kunne have været interessant og måske have givet nogle gode pointer i forhold til diskussionen om skolemaden, da denne er et lille led i en større indsats for bedre sundhed og – i Roskilde kommune – også et bedre miljø.

Annika Aggers kommunikative planlægningsteori kan bidrage med nogle instrumenter til at forklare, hvorfor nogle projekter ikke lever op til deres mål, samt give nogle forslag til at forbedre den offentlige planlægning. Idealet er her demokrati og inddragelse, og teorien opstiller nogle punkter, som kan forbedre planlægningsprocessen efter dette ideal. Som vi senere i dette kapitel vil komme ind på, mener vi ikke i herværende projekt, at det er muligt at

---

<sup>65</sup> Flyvbjerg 1991a: 21

opstille universelle objektive kriterier for den gode planlægning, og derfor kan det måske virke modstridende at inddrage en teori, der netop forsøger dette. I projektet har vi dog valgt ikke at forfølge teoriens punkter som universelle idealer, der kan bruges som checkliste i forhold til at pointvurdere planlægningsprocesserne. Dette er ikke formålet med projektet. Inddragelse af eleverne har, gennem vores tidligere beskrevne erfaringer med skolemad, vist sig som et vigtigt element i succesfulde skolemadsordninger, og derfor mener vi, at teoriens ideal stemmer godt overens med vores felt. Derfor inddrager vi artiklen som en normativ inspiration til, hvordan planlægningen kunne blive mere brugervenlig.

Samtidig fokuserer den kommunikative planlægningsteori på den betydning, beslutningstagernes udvælgelse af viden, data og indsatsområder, kan have for planlægningsprocessen. Dette ses som et udtryk for hvilke emner og data, der accepteres som gyldige i den givne planlægning. Teorien beskriver ligeledes hvordan dette valg ikke altid behøver være bevidst, men kan ske ved tilfældigheder.

De to tekster supplerer hinanden ved at den kommunikative teori har mere overordnet fokus på, hvilke vidensformer, der accepteres og fremhæves i planlægningsprocesser, mens Bent Flyvbjerg mere detaljeret analyserer, hvordan disse vidensformer gyldiggøres i forhold til andre aktører. Vi bruger Bent Flyvbjerg til at sætte fokus på de magtrelaterede aspekter af planlægningsprocessen, mens den kommunikative planlægning i højere grad kan sætte fokus på de forhold, der opstår som tilfældigheder, men som kan spille en stor rolle for hvilke vidensformer og argumenter, der accepteres eller overhovedet kommer på dagsordenen. Begge tekster kritiserer desuden magthaverne for, ofte at anvende rationaler, der kommer til at fungere som endegyldige fordi de bygges på argumenter, der bliver fremlagt som rationelle uden nødvendigvis at være det. Således kritiserer den kommunikative planlægning at: *”Den viden, der ofte benyttes i planlægning og den offentlige debat, er domineret af tekniske og strategiske rationaler, der ofte ikke står til diskussion under henvisning til, at det bygger på videnskabelige facts”*<sup>66</sup>

Begge teorier, hjælper os således til at indfange nogle af de ting, der kan foregå i en planlægningsproces, som det kan være svært at få øje på, hvis projektet udelukkende var empirisk funderet. I forhold til de tilfældigheder, der spiller en mindre eller større rolle i planlægningen, kan teorierne ikke direkte fortælle os, hvad vi skal lede efter, da disse kan være

---

<sup>66</sup> Agger i Jensen et al 2007: 43

meget forskellige, fra case til case. I stedet har teorierne åbnet vores horisont og lært os, at det ikke kun er de mere indlysende faktorer, der har relevans. Teorierne har dermed inspireret os til også at se efter de skjulte betydninger og forstå at også de ting, der umiddelbart forekommer som selvfølgeligheder, kunne have været anderledes og derved have fået en anden betydning for planlægningen.

Bent Flyvbjerg er som nævnt inspireret af Foucault, og selvom vi ikke tager udgangspunkt i en socialkonstruktivistisk tilgang i projektet, er mange af vores overordnede videnskabsteoretiske overvejelser i overensstemmelse hermed. Når vi i ovenstående skriver, at vi vil bruge den kommunikative planlægningsteori som inspiration til hvordan beslutningsprocessen måske kunne gøres bedre, er det således med den bevidsthed, at de succeskriterier vi opstiller, for eksempel om inddragelse af borgere (elever) ikke er et objektive succeskriterium, men derimod kan være et tidsbegrænset ideal, gældende i nogle dele af samfundet. I denne kontekst er herværende projekts fokus på at fremme brugen af økologiske ingredienser også et normativt valgt fokus – selvom der er mange såkaldte beviser på, at det er gavnligt for miljø og sundhed at vælge en øget satsning på økologi, kan disse beviser også anskues som tidsbegrænsede – et ideal om bæredygtighed og sundhed, der måske ændres over tid, ligesom der kan opstå ny viden, der ændrer disse bevisers gyldighed. I samme stil er vores valg af, hvad der er vigtigt at fremhæve i skolemadens historie, også afhængigt af det fokus vi har lagt i projektet – der er ingen objektive måder at bestemme hvilke hændelser, der er vigtigere end andre. Vores valgte fokus på økologiske ingredienser betyder, at nogle beslutninger og hændelser bliver vigtigere for vores projekt end andre. Dette er dog ikke ensbetydende med, at de samme hændelser/beslutninger ville være lige vigtige i andre analyser af skolemaden i de to cases, hvis det valgte fokus var et andet.

I forhold til vores undersøgelse af firmaerne har vi ikke inddraget decideret teori, som baggrund for vores undersøgelse. I stedet har vi læst og inddraget rapporter og anden empiri, der er lavet på området, da disse gav en mere relevant viden i forhold til den meget praktiske problemstilling, der er forbundet med at indføre økologi i cateringfirmaer. Disse rapporter danner udgangspunkt for beskrivelsen af storkøkkeneres og cateringfirmaers brug af økologiske ingredienser i afsnit 5.1

## **2.3 Indsamling af empiri**

For at kunne besvare vores problemformulering og arbejdsspørgsmål fandt vi det nødvendigt at indsamle egen empiri, da der ikke eksisterede tilstrækkelig empiri i forvejen. Vi har derfor gennemført interviews med en række personer, der er centrale for vores område.

De følgende interviewpersoner er udvalgt ud fra deres arbejde med skolemadsordningerne i de to valgte cases. Vi ønskede at udføre interviews med en repræsentant fra hver af de fire involverede parter (Roskilde kommune, Høje-Taastrup kommune, 1-2-3 Skolemad og Frydenholm A/S). I kommunerne ønskede vi at tale med personer, der havde været tæt på processen, da skolemaden blev indført, samtidig med at vi også ønskede at interviewe nogle informanter, der besad en mere nutidig viden om kommunernes arbejde med skolemaden. I Høje-Taastrup gennemførte vi interview med borgmester Michael Ziegler, da han har været meget engageret i skolemadsordningen. Da han dog ikke har et nuanceret indblik i det mere praktiske arbejde, var det nødvendigt at udføre endnu et interview med en informant, der havde arbejdet med skolemaden i praksis, for at opnå indblik i det daglige arbejde og de overvejelser, der har været om skolemad før Michael Zieglers tid som borgmester. Vi tog kontakt til Nina Andersen, som har været en central aktør i implementeringen og også i dag arbejder med skolemaden i Høje-Taastrup. Hun fortalte, at hun var på barsel i den periode hvor selve beslutningen blev taget, og henviste os derfor til den medarbejder, der var involveret i den pågældende periode. Vedkommende ønskede dog ikke at blive interviewet, og vi udførte derfor kun interview med Nina Andersen. I projektet mangler vi derfor detaljeret viden omkring selve beslutningsfasen i Høje-Taastrup, selvom Nina Andersen også har bidraget med informationer om denne fase på trods af hendes barsel.

I Roskilde kommune interviewede vi Kirsten Blicher Friis, fordi hun var en central aktør, dengang skolemaden skulle besluttes og implementeres, og besidder derfor den relevante viden omkring denne fase. Hun har dog ikke detaljeret indblik i den nuværende situation, og derfor kontaktede vi Mads-Peter Klink Engelhardt, der arbejder med skolemaden i dag, og dermed besidder en mere tidssvarende viden om ordningen. På denne måde har vi fået indblik i planlægningsprocessen i de to kommuner.

For at opnå indblik i de to firmaers erfaringer med økologien har vi interviewet Jan Michelsen, der er direktør for 1-2-3 Skolemad og Karen Lindgaard, der er ansvarlig for skolemaden i Frydenholm.

Yderligere har vi udført et ekspertinterview med Niels Heine Kristensen og Thorkild Nielsen fra IPL (Institut for Produktion og Ledelse), DTU. Disse har i flere år beskæftiget sig med økologisk fødevarerproduktion, og har blandt andet haft fokus på økologi i storkøkkener og i offentlig bespisning. På nuværende tidspunkt forsker de blandt andet i økologisk skolemad. Deres viden er derfor utrolig relevant for dette projekts fokus, særligt fordi de besidder en bredere viden om feltet, og kan således sætte skolemaden i en større kontekst. Det er særligt med dette formål, at vi udførte interviewet, og dermed var dette også fokus for vores spørgsmål.

For nærmere beskrivelse af interviewpersonerne, se bilag 1.

For at få et billede af, hvordan en skolemadsordning fungerer i praksis, besøgte vi for sjov, af to omgange, en skolekantine i Høje-Taastrup, som får skolemad fra 1-2-3 Skolemad. Da besøget var uanmeldt og vi snakkede uformelt med en kantinemedarbejder, refereres her til skolen som skole X. For nærmere beskrivelse se bilag 2. Vi ville også gerne have besøgt en skole i Roskilde, men dette nåede vi desværre ikke, på grund af tidsmæssige begrænsninger. Her ligger altså en svaghed i projektet ved at vi ikke har den samme billedlige oplevelse af Roskilde kommunes skolekantiner. Vi har dog forsøgt at skabe os et billede gennem samtale med Karen Lindgaard, Frydenholm og ved kigge på hjemmesider fra nogle enkelte skoler i Roskilde.<sup>67</sup>

### **2.3.1 Samspil mellem teori og empiri**

For at sikre, at den indsamlede empiri kunne danne udgangspunkt for en senere analyse, havde vi, forud for interviewene, læst og beskrevet projektets teoretiske fundament, samt læst anden eksisterende empiri, således at dette kunne danne udgangspunkt for vores spørgeguides. På denne måde sikrede vi spørgsmålenes relevans, ligesom vi blev opmærksomme på mange relevante emner, som vi, uden det teoretiske fundament, ikke ville have overvejet at undersøge. Endvidere inddrages teorien løbende i analysen af vores empiri, hvormed den teoretiske og empiriske viden sammenholdes. Vi mener, dette giver det bedste konklusionsgrundlag, da teorien og empirien supplerer og underbygger hinanden. Således har vi valgt en abduktiv arbejdsform.

---

<sup>67</sup> Blandt andet: [www.absalonsskole.roskilde.dk](http://www.absalonsskole.roskilde.dk), [www.daastrup-skole.dk](http://www.daastrup-skole.dk), [www.trekronerskolen.roskilde.dk](http://www.trekronerskolen.roskilde.dk)

Vi har benyttet en blanding af eksisterende og egen empiri, da vi mente, at dette gav det bedste konklusionsgrundlag. I nedenstående afsnit beskriver vi vores overvejelser omkring indsamling af empiri nærmere.

### **2.3.2 Afklaringsemner for indsamling af empiri og analyse heraf**

For at sikre at vores interviews og anden indsamling af empiri, gav den relevante data, til at besvare vores arbejdshypoteser og, i sidste ende, vores problemformulering, har vi opstillet nogle temaer, som skal danne baggrund for vores indsamling af empiri og efterfølgende hjælpe til at holde fokus i vores analyse. Disse emner er operationaliseret i spørgeguides, som vi benyttede til de forskellige interviews.<sup>68</sup> I det følgende beskrives de overordnede temaer i forhold til deres relevans og formål. Dette har medvirket til at sikre refleksion og afklaring af formålene med vores empiri indsamling og analyse. Projektets mere teoretiske afsnit om planlægningsteori og om storkøkkener har i høj grad dannet baggrund for valget af emner.

Første del af empiriindsamlingen skal danne baggrund for analysen af de to udvalgte kommuners valg og planlægning af de respektive skolemadsordninger, og skal således besvare arbejdshypoteser 1,2 og 4

Her valgte vi at holde fokus på følgende overordnede emner:

#### **Aktører og baggrundsmateriale**

For at forstå hvorfor de forskellige beslutninger vedrørende de to skolemadsordninger er træffet, har vi undersøgt hvilke aktører, der har været direkte inkluderet i processen, og hvilken rolle disse har spillet. For yderligere at undersøge hvilke argumenter, der prioriteres højt i de to kommuner, har vi ligeledes valgt at undersøge hvilke typer baggrundsviden (hvis nogen), der har været inddraget og hvilke strategier, der eventuelt har været brugt. Som tidligere nævnt er vi af den overbevisning, at der vil være mange positive virkninger af at inddrage eleverne i højere grad i planlægningen af skolemaden, og derfor har vi undersøgt i hvilken grad eleverne og deres forældre, har været involveret, og hvilken rolle de potentielt kunne spille. Her undersøges arbejdshypotese 2 og 4 således.

---

<sup>68</sup> Se spørgeguides bilag 3-5

### **Legitimering af skolemaden**

Der er mange måder at betragte skolemad på, og det er derfor interessant, at se hvordan politikerne i de to kommuner anskuer formålet med skolemaden. Hvad er det primære mål/drivkraft, og er der mere end et mål med skolemaden? Dette skal hjælpe os til at undersøge hvilke argumenter, der vejer tungest i forhold til beslutningerne om skolemaden.

### **Prioritering af økologi**

De to kommuner har i praksis valgt to meget forskellige løsninger i forhold til økologi, og det er derfor interessant at undersøge de argumenter og holdninger, der ligger bag deres respektive valg. Her undersøges også kommunernes holdning til økologien, og hvorfor de overhovedet har fundet den værd at overveje.

Sammen med ovennævnte emne, skal dette punkt skabe grundlag for at undersøge arbejdshypotese 1.

Den anden del af empiriindsamlingen skal give information om de to udvalgte skolemadsfirmaer og skal således besvare arbejdshypoteserne 3, 4 og 5.

### **Barrierer for benyttelse af økologiske ingredienser i firmaerne**

For at undersøge hypotese 3, har vi spurgt ind til den praktiske organisering af skolemadsordningerne, og hvilke barrierer skolemadsfirmaerne støder på i forbindelse med indførelsen af økologi. Idet der er forskel på, hvor stor erfaring de to firmaer har med økologiske ingredienser, er det også interessant at se, om det er de samme barrierer, de oplever. Ud fra rapporten ”Anvendelse af økologiske fødevarer i kommuner og amter”<sup>69</sup> kan vi se, at firmaer med lille erfaring ofte oplever andre barrierer end firmaer med stor erfaring – det er således interessant om dette også gør sig gældende her.

### **Markedsføring**

Derudover vil vi undersøge, hvilke virkemidler de to skolemadsfirmaer bruger for at sælge maden på skolerne, med fokus på markedsføring af økologien, samt hvordan de tager stilling til forbrugernes ønsker.

---

<sup>69</sup> Kristensen et al 2002: 13



Der er altså to spørgsmål, dels det, der omhandler forbrugernes ønsker, og det firmaerne gør for at imødekomme disse, og dels det, der omhandler de metoder, firmaerne eventuelt bruger i forsøget på at ændre forbrugernes opfattelse af bestemte produkter, ud fra etiske, økonomiske eller politiske overvejelser. Det kan eksempelvis tænkes at specielle strategier skal bruges for at oparbejde et ønske om økologi hos forbrugerne.

Under dette tema undersøger vi også hvordan 1-2-3 Skolemad har arbejdet med økologi som tema og hvordan det er modtaget.

### **Holdning og motivation for skolemad og økologi**

Hvis hypotesen om, at det er dyrt og besværligt at omlægge til økologi, viser sig at være korrekt, og der samtidig ikke er den store efterspørgsel efter økologi blandt elever/forældre, er det interessant at undersøge hvad, der alligevel får de to firmaer til at satse på økologien i stor eller mindre grad. Hvad ligger bag Frydenholms fokus på økologiske ingredienser, og hvorfor vælger 1-2-3 Skolemad i højere grad at satse på økologi og hvorfor nu?

### **Løsning af problemerne**

For at undersøge hvordan skolemadsfirmaer, der ønsker at satse på økologi, kan overkomme barriererne, er det relevant at undersøge strategier og praktiske erfaringer fra firmaer og køkkener, der har arbejdet med økologi. Dette gælder både rapporter vedrørende andre firmaer, samt vores to udvalgte cases, særligt Frydenholm, da dette firma i mere eller mindre grad har formået at overkomme barriererne tilstrækkeligt til at drive et økologisk skolemadsfirma.

## **2.4 Interview metode**

Selve interviewene med repræsentanterne fra vores cases blev udført som semistrukturerede enkeltmandsinterview. Før interviewene sendte vi per mail de emner, som vi kom ind på under selve interviewet til interviewpersonen. Dette gjorde vi, fordi vi mener, at det er med til at give interviewpersonen tillid til, at interviewet kommer til at foregå på hans/hendes præmisser, og at der ikke kommer uventede spørgsmål, som kan virke provokerende. Det var vigtigt for os at interviewpersonen forstod, at vi kom med et åbent sind og ikke på forhånd havde dannet os en mening. Disse emner repræsenterede vores spørgeguide, som vi, under selve interviewene, fulgte delvist uden at interviewene dog var så strukturerede, at der ikke var plads til at stille

uddybende spørgsmål. Samtidig er det vores erfaring, at denne type interviews ofte bliver bedre, hvis informanten har haft mulighed for at forberede sig på spørgsmålene i forvejen, så han/hun er opdateret på de emner, der skal diskuteres og dermed sidder inde med den viden, der efterspørges.

Alle interviewene blev optaget på diktafon og efterfølgende transskriberet. I og med at vi kun havde en enkelt interviewperson per interview, og interviewene blev udført i rolige omgivelser, var det gennemgående nemt at høre udtalelserne tydeligt på diktafonen, og vi mener derfor ikke, at der er problemer med pålideligheden af transskriptionerne. Vi valgte alligevel, for at sikre korrekt citering, at lytte interviewene igennem mens vi læste transskriptionerne og fik på denne måde rettet de sidste fejl. Transskriptionerne er vedlagt på cd-rom bagerst i projektet.<sup>70</sup>

Respondenterne indvilgede i at blive citeret med navn, de fleste dog med det forbehold, at de skulle godkende de relevante afsnit, før projektet blev trykt. Derfor er de dele af projektet, der bygger på udsagn fra disse respondenter, blevet sendt til kommentering og godkendelse, og vi har ikke oplevet nogen problemer hermed. Ingen har haft negative kommentarer, og der har kun været et par mindre rettelser, der ikke har haft den store konsekvens for projektet. Dette har været med til at sikre, at vi er sandfærdige overfor vores kilder og ikke fortolker deres udsagn på en måde, de ikke kan stå inde for. Vi ser derfor dette som en styrke for projektet.

I projektet arbejder vi således med kvalitative metoder. At empiriindsamlingen bygger på denne type data skyldes en opfattelse af, at dette vil give de mest relevante data til besvarelse af problemformuleringen. Dette skyldes at valget af en kvalitativ metode gør det muligt at se på de begrundelser og oplevelser, der eksisterer hos de involverede parter i de pågældende ordninger, både fra kommunernes side og fra skolemadsfirmaernes side. Kvantitative metoder vil ikke i samme grad kunne give et indblik i, hvorfor der prioriteres, som der gør og hvorfor barrierer opstår, men blot kunne konstatere at, og hvor, de opstår.

---

<sup>70</sup> Af hensyn til interviewpersonerne, er denne cd-rom ikke vedlagt i biblioteksudgaven.

## **2.5 Gyldighed og pålidelighed**

I dette projekt har vi vægtet gyldighed frem for reproducerbarhed. Det vil sige, at vi har forsøgt at sikre, at vores indsamling og anvendelse af empiri og teori danner et fyldestgørende grundlag for besvarelse af vores problemformulering. Vi har altså ikke forsøgt at opstille en teori, der til enhver tid vil kunne sige noget om planlægningen af skolemad i en hvilken som helst kommune. Dette skyldes blandt andet at vi, jævnfør afsnit 2.2 ikke mener, at det er muligt at producere sådanne eviggyldige teorier. I forhold til analysen af kommunerne, vil der altid være forskelle i planlægningsprocessen i forskellige kommuner, da der er forskellig praksis for den måde en opgave gribes an på, og det vil være forskelligt hvilke personer, der involveres, hvilke dagsordener skolemaden italesættes i og hvilke argumenter, der benyttes og accepteres i de forskellige kommuner. Således kan vores undersøgelse ikke sige noget specifikt om andre kommuner, end de to udvalgte. På et lidt mere overordnet plan mener vi dog, at vores undersøgelse kan bruges til at pege på nogle faktorer, der med stor sandsynlighed spiller en rolle i forhold til prioritering af økologien. Dette skyldes, at der var mange lighedspunkter mellem de to kommuner i forhold til de overordnede motiver for skolemaden, ligesom begge kommuner oplevede mange af de samme udfordringer – de har blot fundet forskellige måder at håndtere dem på. Mange af disse overordnede faktorer er også noget, der udtrykkes i medierne på nationalt niveau, hvilket bakker op om vores formodning om, at de er mere generelt gældende end hos blot de to kommuner. Vi vil derfor kunne bruge vores resultater til at pege på hvilke strategier, det vil være gavnligt at benytte i et forsøg på at promovere økologien i skolemaden på det overordnede niveau. Der vil dog være nogle nationale geografiske/demografiske forskelle på kommunerne, som ikke er udtryk gennem vores cases, der begge ligger forholdsvist tæt på København og er storbykommuner og begge er relativt store. Som vist i kapitel 1 spiller forskellen på land og by en betydelig rolle i forhold til forbrugernes holdning til økologien, og dette kan derfor også tænkes at have en betydning i forhold til kommunernes prioritering af økologi i skolemaden. Dermed kan vores resultater formentlig bedst bruges i forhold til kommuner, der ligner vores cases.

Om end der er forskelle mellem eksempelvis plejehjem, daginstitutioner og folkeskolers forudsætninger for at få en madordning, er det vores formodning, at de resultater vi har opnået gennem projektarbejdet vil være relevante, også for anden offentlig bespisning. Dette mener vi, fordi en del af beslutningen om at indføre økologi ligger hos kommunen, og der må derfor forventes at være en vis lighed i kommunens prioritering af økologien i de forskellige former

for offentlig bispisning. Viden om mulighederne for at indføre økologi i skolemaden må derfor forventes at kunne bruges også på andre områder.

I forhold til firmaerne er vores resultater underbygget af andre rapporter, der har undersøgt lignende problemstillinger. Selvom nogle af disse undersøgelser er nogle år gamle, var der mange ligheder med de resultater, vi fandt frem til gennem vores empiri, og de er altså stadig aktuelle. At vores resultater på mange områder underbygges af andre undersøgelser, indikerer, at der er stor lighed i de barrierer, cateringfirmaer oplever ved brugen af økologiske ingredienser, og vores resultater på dette område kan derfor bruges på et mere generelt plan end blot de to udvalgte firmaer.

### 3. Planlægning

Dette afsnit skal hjælpe til at forstå hvad, der spiller ind, når en kommune skal planlægge et tiltag som skolemad. Første del af afsnittet tager udgangspunkt i Bent Flyvbjergs undersøgelse med titlen ”Rationalitet og magt – et case-baseret studie af planlægning, politik og modernitet”.<sup>71</sup> Her beskrives nogle af de mere usynlige faktorer, særligt omkring magtforhold, der kan gøre sig gældende i en planlægningsproces, og afsnittet har således til formål at hjælpe os til at forstå og synliggøre disse ting, der ellers hurtigt kan blive overset. Næste afsnit tager udgangspunkt i artiklen ”Kommunikativ planlægningsteori – nye idealer for borgernes rolle i planlægningen”<sup>72</sup> af Annika Agger. Dette afsnit er i højere grad en normativ tilgang til feltet, da kommunikativ planlægningsteori opstiller nogle kriterier for hvad, der kendetegner en god planlægning, og teoriens fokus på inddragelse inspirerer os, som tidligere nævnt, i forhold til vores fokus på skolemad og dennes målgruppe.

Kapitlet skal således både hjælpe til at skabe en forståelse af, hvordan vægtningen af bestemte vidensformer, argumenter og magtforhold kan spille en rolle i planlægningen, samt inspirere til hvordan den praktiske planlægningsproces i de to cases eventuelt kan forbedres.

#### 3.1 Flyvbjerg

Som nævnt er Flyvbjerg stærkt inspireret af Foucault og operationaliserer mange af Foucaults metodiske og teoretiske overvejelser. En af Foucaults mere overordnede diskussioner, der ligger til grund for Flyvbjergs undersøgelse, er diskussionen om magt, rationalitet, sandhed og fornuft.<sup>73</sup> Her forstås magtfordeling, rationalitet og sandhed ikke som faste størrelser, men derimod som begreber i forandring, ligesom de er gensidigt afhængige af hinanden ”*Magt producerer rationalitet og sandhed. Rationalitet og sandhed producerer magt.*”<sup>74</sup> Hvad der anses som rationelt og sandt er altså ikke objektivt, men et produkt af magtkampe. Samtidig kan magt opnås ved at argumentere og handle (eller i det mindste overbevise om at man gør det) ud fra det, der opfattes som rationelt og sandt. Dette er en vigtig pointe i forhold til at forstå, hvorfor nogle emner får større italesættelse i debatten om skolemad end andre, samt til

---

<sup>71</sup> Flyvbjerg 1991a

<sup>72</sup> Agger i Jensen et al 2007: Kapitel 2

<sup>73</sup> Flyvbjerg 1991kap 7

<sup>74</sup> Flyvbjerg 1991: 124

at forstå hvorfor nogle argumenter anvendes og accepteres mere end andre, da noget måske opfattes som mere rationelt end andet. Ligeledes giver Foucaults beskrivelse af magt som noget dynamisk, der konstant skal erobres, generobres og udøves, en forklaring på hvorfor politikerne (der i traditionel forstand allerede besidder magten) også konstant må søge at opretholde magten. En strategi hertil kan således være at søge at fremstille sine argumenter som værende rationelle, sande eller fornuftige. Magten er altså ikke koncentreret i hverken kommunen eller hos politikerne, men er til stede i alle relationer, og skal konstant genforhandles.<sup>75</sup> Selvom herværende projekt altså ikke foretager en decideret magtanalyse, er ovennævnte vigtigt for også at forstå de mindre gennemsigtige ting, der kan ligge til grund for hvorfor politikerne handler, som de gør.

Flyvbjerg opstiller ti udsagn om rationalitet og magt, som han har udarbejdet på baggrund af Foucaults generelle diskussion af magt og rationalitet sammenholdt med Flyvbjergs egen case om Aalborg-projektet.

I det følgende fremstilles de af Flyvbjergs udsagn om magt og rationalitet, som er mest relevante for herværende projekt. Til slut søges disse operationaliseret i forhold til projektets undersøgelse og analyse. Det er hovedsageligt diskussionerne om, hvordan magt skaber rationalitet, der inddrages i dette projekt. De mere dybdegående analyser og diskussioner af magten (magtrelationer og deres historie) er mindre relevante for projektet, da vi som nævnt ikke vil gå ind i en decideret magtanalyse af kommunerne.

Flyvbjerg argumenterer for, at magt definerer, hvad der er den fysiske, økonomiske, økologiske og sociale virkelighed. Der er ingen objektiv virkelighed, i stedet fastsættes denne af magtudøvere. Dette kan ske ved at argumentere for sine synspunkter ud fra manipulerede dokumentationer, der så kommer til at skabe vidensgrundlag for beslutningerne. En strategi kan også være at gentage en påstand tilstrækkelige gange til denne efterhånden opfattes som virkelighed. Et andet eksempel, på hvordan magten kan definere virkeligheden, er gennem fortolkning af data – den samme rapport kan vise forskellige ting alt efter hvilke aktører, med bestemte interesser, der fortolker den. I planlægningsregi kan magt, og dermed virkelighed, også være betinget af økonomi internt i planlæggergruppen – de aktører, der besidder de største budgetter, kan have større indflydelse på hvilken virkelighed, der skabes, og hvilke områder der kommer i fokus som indsatsområder. Ligeledes kan et område i kraftig vækst få større

---

<sup>75</sup> Flyvbjerg 1991: kap 7

indflydelse end et i stagnation. En anden vigtig kilde til magt er ifølge Flyvbjerg alliancer mellem aktører. Derudover nævner Flyvbjerg, at rene tilfældigheder kan spille en rolle, for eksempel ved at nøgleaktører tilfældigt sættes ud af spil (for eksempel gennem barsel som i Flyvbjergs case).<sup>76</sup> Magtudøvere kan i forhold til beslutnings/planlægningsprocesser være politikerne, men det kan også være andre aktører, som private firmaer, NGO'er, borgerrepræsentanter, embedsmænd eller helt andre.

En anden pointe fra Flyvbjergs undersøgelse er, at rationalisering og rationalitet er kontekstafhængige, og at konteksten ofte er magt. Det er derfor vigtigt at skelne mellem formalrationalitet og realrationalitet. Magten vil ofte fremstille rationaliseringer, og beslutninger generelt som værende rationelle, selvom dette måske ikke bunder i realrationelle overvejelser. Dette behøver dog ikke altid være et bevidst forsøg på at "snyde", da aktørerne selv kan tro på rationaliseringen.<sup>77</sup> Dette forhold beskrives således:

*"Det er ligesom den historie om Lilleby, hvor klokkeren ringer til telefoncentralen, fordi han skal have stillet kirkeuret. Så ringer han til telefoncentralen og spørger, hvad klokken er, hvorefter telefondamen ser ud af vinduet på kirkeuret og siger. 'Den er fem'. 'Godt', siger klokkeren, 'så passer mit ur'"*<sup>78</sup>

Rationalitet kan også transformeres til det modsatte, hvis magtforholdene skifter, og/eller forholdene fremstilles anderledes. Også medierne kan være med til at fremstille beslutninger som rationelle, og dermed påvirke både aktører og borgere i almindelighed til at mene at en given beslutning er rationel. I Flyvbjergs case skete dette ved, at en del af pressen gav størst pressedækning til de mest markante og hyppigst fremførte synspunkter, samt forholdte sig relativt ukritisk hertil. Samtidig fandt en rationalisering sted i pressen, som ændrede sin argumentation fuldstændig undervejs, da dette gavnede målet:

*"Aalborg Stiftstidende vendte på den måde 180 grader i sin argumentation. Målet helligede tilsyneladende midlet og det er i den forstand, man kan tale om rationalisering"*<sup>79</sup>

Pressen kan altså i nogle tilfælde have sin egen agenda. Dette gælder også i almindelighed andre aktører, der kan benytte rationaliseringer som en vigtig strategi – mere eller mindre bevidst. Nogle aktørers interesser kan altså – hvis deres interesser fremstilles med effektive

---

<sup>76</sup> Flyvbjerg 1991a: 331-335

<sup>77</sup> Ibid: 337-350

<sup>78</sup> Ibid: 341

<sup>79</sup> Ibid: 345

strategier, rationaliseres op til et niveau hvor de synes at være generelt gældende for en langt større gruppe, end det egentligt er tilfældet. En af årsagerne, til at denne strategi kan være så effektiv, er, at rationaliseringer ofte er svære at gennemskue, da de jo fremstilles som rationelle. Derudover kan en problematisering af rationaliseringer nogle gange være uønsket af de involverede parter, da dette kan besværliggøre beslutningsprocessen.<sup>80</sup>

Flyvbjerg pointerer dog, at jo mere magt en aktør har, des mindre har aktøren brug for at benytte rationelle argumenter og dokumentation. Manglende dokumentation og argumentation for en beslutning kan altså være et tegn på, at den gældende beslutning er taget af aktører, som besidder stor magt. Stor magt koncentreret hos få aktører kan altså på denne måde betyde, at mindre saglighed er nødvendigt, for at få gennemført en beslutning. Et eksempel herpå kan gives fra Aalborg-casen:

*”Man havde jo besluttet, i og for sig, på forhånd, at der skulle laves et buscenter på Nytorv. At dokumentere dets nødvendighed har vi nok anset for mindre væsentligt.”<sup>81</sup>*

Sådanne eksempler på at dokumentation ikke er nødvendig ses oftere på ledelsesniveau, end på den menige teknikers/embedsmands niveau.<sup>82</sup>

Flyvbjerg diskuterer yderligere forholdet mellem rationalitet og magtrelationer, når disse enten er stabile magtrelationer eller magtforhold i åben konfrontation. I lighed med ovenstående udsagn om at sagligheden bliver mindre nødvendig, jo større magt en aktør besidder, skriver Flyvbjerg at, i åben konfrontation er dette endnu mere udtalt, og sagligheden er ofte uden vigtighed i forhold til rå magtudfoldelse.<sup>83</sup> Samtidig er de stabile magtrelationer ofte bygget på (formal)rationalitet, da beslutninger taget på baggrund af (tilsyneladende) rationelle argumenter bedre kan legitimeres i forhold til beslutninger, der er baseret på rå magtudøvelse.<sup>84</sup> Derfor forbliver magten i højere grad stabiliseret. Sagligheden spiller her især en rolle i forsøget på at danne konsensus og dermed undgå åben konfrontation. Flyvbjerg pointerer, at stabile magtrelationer ikke er ensbetydende med balancerede magtrelationer, med ligevægtige aktører. Der kan altså sagtens være tale om en magtrelation, hvor en aktør har større magt end andre, og

---

<sup>80</sup> Flyvbjerg 1991a: 350

<sup>81</sup> Ibid: 353

<sup>82</sup> Ibid: 350-354

<sup>83</sup> Ibid: 366-367

<sup>84</sup> Ibid: 370-371



dette forhold kan, som nævnt, også have betydning for nødvendigheden af at bruge saglig (real)rational dokumentation.<sup>85</sup>

Der er mange fordele for de involverede parter i at forsøge at opretholde stabile magtrelationer og opnå konsensus. Dette skyldes blandt andet at beslutninger, der er truffet i enighed, har større chance for at blive gennemført, ligesom en åben konfrontation koster flere ressourcer, er ubehagelig for de involverede parter og tager tid og opmærksomhed fra andre aktiviteter.<sup>86</sup>

Der er således mange relevante pointer i ovenstående i forhold til herværende problemstilling. Ud fra disse pointer er det interessant, at forsøge at danne en afklaring af, hvordan virkeligheden om skolemaden opfattes og skabes, da dette kan give nogle bud på hvorfor bestemte beslutninger træffes frem for andre. Det er også herudfra interessant at undersøge hvem og hvad, der definerer virkeligheden, og med hvilke strategier denne virkelighed frembringes. Ikke fordi dette kan give et eviggyldigt billede af de vigtigste aktører i forhold til skolemaden, men fordi det kan forklare, hvorfor nogle emner kom på banen frem for andre i de to udvalgte cases. Samtidig kan det måske være medhjælpende til at give et bud på, hvilke strategier man i fremtiden kan benytte sig af, hvis særlige emner ønskes indført i skolemaden. I forhold til herværende projekt er det også interessant at undersøge hvordan de argumenter, der er brugt af forskellige aktører i beslutningsprocesserne i de to kommuner, fremstilles – er rationalitet her en vigtig kilde til legitimitet? I det omfang det er muligt, er det også relevant at undersøge, hvorvidt argumenterne er real- eller formalrationelle, og hvorvidt der er sket rationaliseringer i de to cases.

I forhold til herværende projekt er det yderligere relevant, at undersøge om der ligger dokumentation til grund for de valgte skolemadsordninger og så fald hvilken dokumentation, for at undersøge om saglighed har været et vigtigt argument i planlægningen.

### **3.2 Kommunikativ planlægning**

En af de teoretiske tilgange til planlægning, der kan bidrage med nogle instrumenter til at forklare, hvorfor nogle projekter ikke lever op til deres mål, samt nogle forslag til at forbedre

---

<sup>85</sup> Ibid: 371

<sup>86</sup> Flyvbjerg 1991a: 372

den offentlige planlægning, er teorien om kommunikativ planlægning<sup>87</sup>. Denne teori bygger på en demokratisk planlægningsforståelse, der siger at alle parter, der berøres af et givent projekt, skal inkluderes i planlægningen. Teorien er således i opposition til den mere rationelle tilgang, hvor planlægning i høj grad er et projekt for politikere og ”uvildige” embedsmænd.<sup>88</sup> I kommunikativ planlægning er det vigtigt at opløse skellet mellem offentligt og privat, således at borgerne får mulighed for at yde indflydelse på de områder, der berører dem og at projekterne således ”bliver mere forankrede i lokalsamfundet og så der opstår ejerskab til projekterne blandt de lokale”<sup>89</sup>. I forhold til et fænomen som skolemad, er dette aldeles relevant. Ud fra vores erfaringer fra tidligere nævnte RUC projekt ”skolemad vs. fastfood”<sup>90</sup>, er det meget vigtigt, at skolemaden tilrettelægges i samarbejde med eleverne, da disse ellers ikke finder maden interessant og derfor undlader at købe den. Det er nødvendigt, at eleverne oplever et ejerskab for skoleboden, eller at denne planlægges på en måde, der tiltrækker eleverne. I sidste ende er det elevernes/forældrenes valg, om de ønsker at benytte ordningen. Det er altså ud fra dette perspektiv vigtigt, at denne gruppes interesser tages med i overvejelserne, når maden planlægges. Ligeledes kan andre interessenter som eksempelvis skolemadsfirmaer være gavnlige at have med i planlægningsprocessen.

En af begrundelserne for kommunikativ planlægning er, at samfundsudviklingen har bevæget sig mod en mere individualiseret og politiseret verden, hvor borgerne ønsker indflydelse på deres hverdag, også på den del af livet, der foregår i og påvirkes af, det offentlige. Hvis de offentlige projekter ikke lever op til interessenternes forventninger/ønsker, kan det ende med at blive en fiasko, hvor målgruppen for projektet ikke ønsker deltagelse. Den kommunikative planlægningsteori pointerer samtidig, at inddragelsen af borgene kan ses som en form for uddannelsesproces, hvor borgerne lærer at begå sig og deltage i det demokratiske samfund.<sup>91</sup> Dette kan være særligt relevant i forhold til skoleelever, da det vil kunne supplere den teoretiske læring, de får gennem undervisningen.

Den kommunikative planlægningsteori lægger yderligere vægt på sprogets betydning i planlægningen. Dette skyldes, at planlægning ses som en kommunikation mellem mange forskellige interessenter, hvilket betyder, at planlæggerens udvælgelse og bearbejdning af data

---

<sup>87</sup> Kommunikativ planlægningsteori er især kommet på dagsordenen i løbet af 1990’erne efterhånden som politikkerne er blevet opmærksomme på de fordele, der findes ved at inddrage befolkningen i den offentlige planlægning. Den filosofiske baggrund for teorien er især Habermas teori om kommunikativ handling og neopragsmatisme. (Kilde: Agger i Jensen et al 2007: 31+36)

<sup>88</sup> Agger i Jensen et al 2007: 34

<sup>89</sup> Ibid: 31

<sup>90</sup> Belt et al 2007

<sup>91</sup> Agger i Jensen et al 2007: 38

og problemer bliver en central del af selve planlægningen.<sup>92</sup> Planlæggeren vil altid vælge at fremlægge udvalgt viden på bekostning af anden, og derfor findes der ingen neutral viden. Det er derfor et vigtigt element i analysen af en beslutningsproces at inddrage planlæggernes begrundelser for valg af data og formulering af indsatsområder, da dette bestemmer hvilke emner, der overhovedet kan diskuteres og hvilke løsningsmuligheder, der kan arbejdes videre med.<sup>93</sup> Dette kan også bidrage til at forstå, hvorfor nogle emner får større indflydelse end andre, når skolemaden diskuteres – det er altså af stor betydning, hvilke former for viden, der lægges på bordet, når beslutningerne skal tages.

---

<sup>92</sup> Ibid: 35

<sup>93</sup> Agger i Jensen et al 2007: 36

## 4. Valget af skolemadsordning i de to kommuner

### 4.1 Introduktion til de to case kommuner

#### 4.1.1 Roskilde

Roskilde kommune har cirka 81.000 indbyggere<sup>94</sup> og 18 skoler<sup>95</sup>.

I Roskilde kommune serveres der, som del af et projekt kaldet ”Det Gode Måltid”, økologiske måltider i institutioner og skoler. Kommunen har haft skolemad i mange år, men begyndte at omlægge til sund og økologisk mad i 1997, og skolerne kører i dag med en økologiprocent på omkring 90 %<sup>96</sup>. Det er i høj grad den daværende borgmester i samarbejde med de ansatte i Planlægningsafdelingen, der har været drivkraften bag den økologiske skolemad, og ordningen er således et politisk initiativ. Således siger Kirsten Blicher Friis: ”*Det er Roskilde kommune der har taget initiativet og som har fulgt det både fra start til slut.*”<sup>97</sup>

”Det gode måltid” startede som et pilotprojekt på plejehjem, i kantiner og i børneinstitutioner, men i 2001 blev det et permanent projekt, og alle skoler i kommunen blev tilbudt at være med. Omlægningen til økologi blev støttet af Den Grønne Fond<sup>98</sup> og Den Grønne Jobpulje<sup>99</sup>.

Ambitionen var, at al kommunal bispisning skulle være økologisk ved udgangen af 2001. Det lykkedes ikke til fulde, men blandt andre Rådhusets kantiner, 9 skoler og ca. 3000 børn i vuggestuer og børnehaver får alle økologisk mad<sup>100</sup>. Tidligere var skolebispisningen en opgave, som Roskilde kommune selv varetog, mens Frydenholm A/S leverede råvarer til en række institutioner, men nu leverer Frydenholm forarbejdede produkter og hele måltider til skolerne<sup>101</sup>. Frydenholm og Roskilde kommune har indgået en kontrakt, der binder firmaet til at levere skolemad, der følger de offentlige ernæringsanbefalinger og er økologisk. Denne kontrakt gælder indtil foråret 2009, hvor den skal genforhandles.<sup>102</sup>

På hver skole er indrettet et køkken, der er egnet til tilberedning af maden, og ansat en kantinemedarbejder, som har ansvaret for den daglige drift, herunder den daglige kontakt til

---

<sup>94</sup> [www.roskildekom.dk](http://www.roskildekom.dk)

<sup>95</sup> [www.ecoanalyse.dk](http://www.ecoanalyse.dk)

<sup>96</sup> Friis, Kirsten Blicher: ”Slut med madpakker?” ([web.eco-net.dk](http://web.eco-net.dk))

<sup>97</sup> Interview med Kirsten Blicher Friis: 2

<sup>98</sup> Fond oprettet af Miljøstyrelsen i 1994, blandt andet til støtte af miljøbeskyttende projekter. Fonden blev nedlagt efter VKO-regeringen blev valgt ind i 2001

<sup>99</sup> Pulje oprettet af Miljøstyrelsen i 1997. Puljen skulle fremme skabelsen af nye, varige arbejdspladser inden for miljøområdet. Den blev nedlagt efter VKO-regeringen blev valgt ind i 2001.

<sup>100</sup> [www.okologik.dk](http://www.okologik.dk)

<sup>101</sup> Ilsøe 2006: 144

<sup>102</sup> Interview med Mads-Peter Klink Engelhardt: 5

Frydenholm, i form af at foretage bestillinger. Kommunen tager sig af de mere overordnede praktiske ting, såsom leveringsproblemer, og har altså også kontakt til Frydenholm. I forhold til udviklingen af skolemadsordningen er Frydenholm ansvarlig for udviklingen af menuer, logistisk og så videre, mens kommunen har ansvaret for den del af ordningen, der finder sted på skolerne, det vil sige kantinedarbejdernes ressourcer, køkkenfaciliteter og rammerne for spisepausen. I det daglige arbejder kommunen ikke meget med udviklingsarbejdet, dette anses ikke som nødvendigt:

*”Når jeg er tovholder, så er det primært i forhold til at styre driften. Der er ikke så meget udvikling i det mere. Det er mere noget, der bare kører derud af.”<sup>103</sup>*

Kommunen har dog som nævnt stadig en rolle i forhold til udviklingen af de mere overordnede rammer, og her har de indgået et samarbejde med Økologisk Landsforening. Mads-Peter Klink Engelhardt fortæller, at foreningen sender konsulenter ud på skolerne, som skal melde tilbage på ordningen, hvorefter der skal laves en handleplan for videre udvikling:

*”Jamen det går ud på at... at de kigger skolemadsordningen efter i sømmene. Vi har en konsulent, som tager ud på hver skole og tager en dialog med vores kantineleder om, om der er nogle ting, der kan forbedres, og om de har brug for at få hjælp og sådan noget og på baggrund af det, er det meningen, at der skal laves sådan en handleplan.”<sup>104</sup>*

Finansieringen af ordningen er delt mellem forældrene/eleverne og kommunen, således at førstnævnte betaler for ingredienserne, og kommunen betaler kantinedarbejdernes løn<sup>105</sup> og etablering af køkkener.

#### **4.1.2 Høje-Taastrup**

Høje-Taastrup kommune har ca. 45.600 indbyggere og 12 skoler<sup>106</sup>. Syv ud af kommunens tolv skoler har en skolemadsordning<sup>107</sup>, og i løbet af 2008 vil de sidste fem skoler også komme med i ordningen<sup>108</sup>. Skolerne får leveret skolemaden fra 1-2-3 Skolemad.dk, med hvem de har indgået en 3-årig aftale. Høje-Taastrup kommune betaler visse af skolemadsordningens udgifter:

---

<sup>103</sup> Interview med Mads-Peter Klink Engelhardt: 1

<sup>104</sup> Interview med Mads-Peter Klink Engelhardt: 2

<sup>105</sup> [www.okologi.dk](http://www.okologi.dk)

<sup>106</sup> [www.htk.dk](http://www.htk.dk)

<sup>107</sup> Roskilde dagblad 2007

<sup>108</sup> [www.1-2-3-Skolemad.dk](http://www.1-2-3-Skolemad.dk) (a)

*”Vi får fuld valuta for pengene ved at investere i en skolemadsordning. Først etablerer vi et køkken på skolen, og så betaler vi derefter lønomkostningerne til en køkkenmedarbejder”<sup>109</sup>*

Køkkenet, der omtales i citatet, er et udleveringskøkken. Retterne er ikke økologiske, men 1-2-3 Skolemad har nogle få økologiske produkter på menuen, og i vintermenuen 2008 satte de fokus på mere økologi ved at holde nogle temauger omkring økologi.<sup>110</sup>

Selvom skolebørnene ikke får økologisk mad, har Høje-Taastrup kommune alligevel haft øje for økologi. I 1998 startede kommunen et projekt ”Sund mad og økologisk”, som kørte indtil 2000, og blandt andet havde til formål at alle daginstitutioner, som på daværende tidspunkt tilbød mad, skulle omlægge til økologiske fødevarer inden 2001, og at børnene skulle opnå større miljøbevidsthed. Projektet blev en succes, og i 2001 kørte alle 41 daginstitutioner med gennemsnitlig 90 % økologiske fødevarer.<sup>111</sup> I kommunens ”Grønne Regnskab” for 2001 nævnes desuden, at man for fremtiden bør:

*”[...]sætte fokus på økologisk mad alle steder, hvor kommunen fremstiller mad eller sætter rammer op for måltider (for eksempel rammer for skolebørns spisning af madpakker.)”<sup>112</sup>*

Derudover var målet, at 80 % af kommunens samlede indkøb i fremtiden skulle udgøres af grønne indkøb.<sup>113</sup> I 2003 frafaldt kravet om økologi dog, men mange af daginstitutionerne fortsætter ifølge Nina Andersen stadig med at bruge økologiske ingredienser i deres madlavning, og hun skyder på, at gennemsnittet af økologiske fødevarer i dag ligger på omkring 60 %.<sup>114</sup>

I forhold til skolemaden har man altså i Høje-Taastrup valgt at købe et færdigt koncept gennem 1-2-3 Skolemad, hvor køkkener, menuer, priser, bestillingssystem og markedsføring er udarbejdet af firmaet. Således var det også firmaet selv, der lavede et udkast til udformningen af den skolemadsordning, som senere kom til at gælde på alle skoler i Høje-Taastrup.<sup>115</sup> I udbudsmaterialet beskrev kommunen, at de ønskede en ordning, der involverede eleverne i skolebøden, og at maden skulle være sund. Her var også opstillet nogle uddybende beskrivelser

---

<sup>109</sup> [www.foodculture.dk](http://www.foodculture.dk)

<sup>110</sup> [www.1-2-3 Skolemad.dk](http://www.1-2-3-Skolemad.dk) (b)

<sup>111</sup> Høje-Taastrup Kommune, ”Grønt Regnskab 2001”, side 9

<sup>112</sup> Ibid: side 10

<sup>113</sup> Ibid: side 21

<sup>114</sup> Interview med Nina Andersen: 7

<sup>115</sup> Ibid: 2

af, hvad kommunen opfattede som sund. På denne måde har kommunen forsøgt at få indflydelse på skolemaden, men 1-2-3 Skolemad og Høje-Taastrup kommune har ikke indgået en kontrakt, der binder parterne til at overholde eventuelle krav, og kommunen kan derfor ikke stille direkte krav til skolemaden. Der er dog enighed om, at målet er at maden skal være sund. Således fortæller Jan Michelsen, direktør for 1-2-3 Skolemad:

*”Vi har jo ikke nogen kontrakt med nogen kommuner. Det findes der ikke. Det vil de gerne i starten, og når vi så begynder at stille krav også, så vil de det ikke. Sådan er det jo, men der er lidt konsensus om, at man skal overholde de nordiske ernæringsanbefalinger”<sup>116</sup>*

Politikerne har altså valgt at lade firmaet stå med dette ansvar. Kommunen har løbende møder med 1-2-3 Skolemad, hvor de drøfter de problemstillinger, der opstår undervejs. Her føler Nina Andersen, der arbejder med den daglige drift, at firmaet er forholdsvist lydhøre overfor hendes kommentarer:

*”Men jeg synes egentlig, at de tager ting til sig, altså det der med sundhed tænker jeg, der har de i hvert fald arbejdet med det der med at komme flere fibre i bollerne, og der har også været kritik af, at grøntsagsmængderne var for små, og det har de også arbejdet med”<sup>117</sup>*

At kommunen oplever, at det er nemt at komme igennem med disse kritikpunkter, kan også skyldes, at 1-2-3 Skolemad har modtaget kritik på disse områder fra andre aktører<sup>118</sup>.

---

<sup>116</sup> Interview med Jan Michelsen: 10

<sup>117</sup> Interview med Nina Andersen: 4

<sup>118</sup> Eksempelvis Danmarks Fødevarerforsknin, andre kommuner, pressen

## **4.2 Analyse 1**

Gennem de interviews vi har gennemført omhandlende Høje-Taastrup og Roskilde kommuners valg af skolemadsordninger, har vi fundet frem til nogle forskelle og ligheder, som beskriver hvilke overvejelser, der spiller ind, når en skolemadsordning skal implementeres. Analysen er delt op i temaer, der er udvalgt på baggrund af empiri og teori. For hvert tema analyseres kommunerne først separat, derefter sammenlignes de for at anskueliggøre de forskelle og ligheder, der har særlig betydning for at indføre økologiske ingredienser i skolemadsordningerne. Hvert analysetema afsluttes med en diskussion af fremtidige muligheder for at udvikle skolemadsordningerne i forhold til de temaer, der fremstod som centrale i analysen, med særligt fokus på økologien. I dette kapitel fokuseres på de faktorer, der spiller en rolle internt i kommunen, mens vi analyserer de muligheder og begrænsninger, der opstår som et samspil mellem kommune og firma i kapitel 6.

### **4.2.1 Aktører og strategier**

I det følgende afsnit analyseres hvem, der har været de vigtigste aktører i kommunen, i planlægningen af skolemaden i de to cases, og hvilken rolle de forskellige aktører har spillet, herunder hvilke strategier, der har været benyttet, hvis nogle. Dette gør vi ud fra den antagelse, at det har stor betydning hvilke aktører, der har adgang til at påvirke beslutningsprocessen, grundet forskellige magtpositioner. I afsnittet anvender vi perspektiver fra Bent Flyvbjergs arbejde med magt og rationalitet i planlægningsprocesser, som er beskrevet i afsnit 3.1. Vi har valgt dette analysetema, fordi der, jævnfør Flyvbjerg, kan være stor forskel på et arguments gennemslagskraft, alt efter af hvem og hvordan dette fremføres. Afsnittet sigter således på at afdække, hvilken betydning det har haft for muligheden for at indføre økologi i skolemadsordningerne, hvilke aktører, der har været på banen, og med hvilke strategier de har fremført deres argumenter.



## **Beslutningstagere**

### **Roskilde**

I Roskilde kommune er det, som nævnt, den daværende borgmester i samarbejde med Planlægningsafdelingen, der har været drivkraften bag den økologiske skolemad. Disse har naturligvis ikke taget beslutningen alene, men har været nødt til at få samtykke fra de resterende politikere i byrådet.

Projektet har været et relativt dyrt projekt for kommunen, og gennem vores empiri kan vi se, at der ikke var lige stor opbakning blandt alle politikere til at gennemføre det. En vigtig faktor var derfor, at det, som nævnt tidligere, var muligt for kommunen at få statsligt tilskud til projektet.

*”Jeg tror, der har været lidt uenighed om, hvor vigtigt det var, men samtidig så tror jeg, at det med, at det var muligt at få støtte udefra, har gjort, at det var mere spiseligt. De politikere, der så ikke har syntes, det var jordens bedste idé, har så alligevel godt kunnet se, at der var mulighed for at få ganske mange penge til at løfte et projekt, hvor kommunen godt nok selv skulle skyde ligeså mange penge i.[...] altså i det øjeblik pengene var bevilget fra kommunen selv, så tror jeg, der var sådan én: ”hvis bare vi ikke laver ballade, eller kokser i budgetterne, så er det okay”.”<sup>119</sup>*

At projektet kunne få statslig støtte, har formentlig også haft andet end den rent finansielle betydning. Når et argument kan finde statslig støtte, kan dette give argumentet større legitimitet, end hvis det kun fremføres af få isolerede aktører.

I Roskilde har der altså været en diskussion af skolemaden internt, og de involverede parter har haft forskellige prioriteringer. Det har derfor, jævnfør Flyvbjerg, været nødvendigt for de engagerede parter at fremlægge argumenterne på en måde, så disse virker overbevisende for de øvrige aktører i beslutningsprocessen.

*“(...)fordi der har været så mange strenge at spille på, fordi det både har været økologi og ernæring og noget kulinarisk for dem, der bare synes, at mad er sjovt og spændende, og noget om maddannelse, så har der været rigtig mange måder at sælge projektet på, så på én eller anden måde så har det kunnet sælges til langt de fleste.”<sup>120</sup>*

---

<sup>119</sup> Interview med Kirsten Blicher Friis: 2

<sup>120</sup> Interview med Kirsten Blicher Friis: 2

Således har det også været væsentligt, at sundheden har haft en central plads.

En vigtig pointe er dog også at hente i Flyvbjergs udsagn om, at magt kan definere, hvad der opfattes som rationalitet, og jo mere magt en aktør har, jo mindre behov er der også for at begrunde beslutninger sagligt. I forhold til Roskilde kommune, har det givetvis haft betydning, at det er borgmesteren, der har kæmpet for økologien i skolemaden. Jævnfør ovennævnte har der ikke været stor opbakning til økologien blandt alle de øvrige politikere, men i kraft af at økologien er italesat fra en ledende positionen, har argumenterne større gennemslagskraft, og dette er formentlig en af forklaringerne på, hvorfor det har været mindre nødvendigt at underbygge argumenterne rationelt. Således har der ikke været inddraget videnskabelig dokumentation eller andre former for undersøgelser.

Fortalerne for økologien i Roskilde kommune har desuden brugt en strategi, der gik ud på, at forsøge at minimere fokuset på økologien, således at dette emne ville blive debatteret mindst muligt. Dette er sket ud fra den antagelse, at der var risiko for, at der ikke ville være flertal for økologien.

*”Og fordi de politiske holdninger skiftede lidt, så var økologien lige pludselig ikke lige så vigtig. [...] Der var det sådan: ”okay, det har vi vedtaget en gang, at vi går efter...”, [...] men det var ikke noget, som man skulle råbe helt vildt meget op om. Det var mere, at der gjorde man klogt i bare at sige ”jamen okay, det har vi snakket om og så... videre”.*<sup>121</sup>

Hendes oplevelse af at økologien ikke har haft lige stor opbakning blandt alle involverede aktører, underbygges af, at Mads-Peter Klink Engelhardt ligeledes mener, at sundhed var det vigtigste argument for mange. Således er det ikke sikkert, at der var blevet stillet decideret krav om økologi i udbudsmaterialet, hvis spørgsmålet om økologi var blevet bragt på dagsordenen igen. Som citatet bevidner, har fortalerne for økologien altså bevidst forsøgt at undgå en åben konfrontation mellem de involverede parter.

## **Høje-Taastrup**

I Høje-Taastrup har skolemaden været på dagsordenen af to omgange. Første gang omkring 2001 og anden gang i 2005.<sup>122</sup>

---

<sup>121</sup> Ibid: 4

<sup>122</sup> Interview med Michael Ziegler: 1

### *Skolemadsprojekt i 2001*

Det første forsøg på at skabe en skolemadsordning i 2001 er utrolig interessant for dette projekts fokus. Dette skyldes, at skolemadsprojektet var planlagt som en økologisk ordning og havde sin oprindelse i de omlægninger til økologi, der var sket i daginstitutionerne, og skulle støttes af de statslige puljer, der på dette tidspunkt var tilgængelige. Projektet havde altså mange ligheder med det i Roskilde og skete i samme periode. Derfor er det interessant, hvorfor projektet ikke blev gennemført i Høje-Taastrup.

En del af forklaringen herpå kan findes i fraværet af vigtige aktører på bestemte tidspunkter. Som det var tilfældet i Roskilde kommune, kan enkelte aktører spille en stor rolle i en beslutningsproces, og fraværet af sådanne aktører må dermed formodes ligeledes at kunne få negativ betydning for et projekts gennemførelse, en pointe, der også fremhæves af Bent Flyvbjerg. I forbindelse med det første skolemadsprojekt i Høje-Taastrup var chefen for Pædagogisk Udviklingscenter en central aktør, der satte gang i projektet, men vedkommende blev udskiftet i projektets begyndelse:

*”Sådan sker det jo i den kommunale organisation, der er hele tiden sådan nogle sløjfer ind over hinanden. Det der med en person eller en gruppe, der har stået bag, i hvert fald det her projekt, det er et eksempel på, at der er nogen, der ryger ind og ryger ud, og så skaber man jo hele tiden nye forståelser og nye meninger i takt med, at der kommer nye personer, der præger og nye beslutningstagere og sådan noget ikk’.”<sup>123</sup>*

Nina Andersen bekræfter altså, at beslutningsprocessers udfald bærer præg af de få personer, som agerer, når beslutningen skal træffes, og at et projekt således kan komme til at se meget anderledes ud i praksis, end det blev tænkt i teorien.

Projektet har også lidt under fraværet af andre relevante aktører, der kunne videreføre argumenterne for projektet i den politiske debat efter udskiftningen af projektets initiativtager. Her kunne Nina Andersen have spillet en rolle, da hun også var involveret i projektet, men hun var på barsel i perioden omkring år 2000, hvor man overvejede, om man skulle afsætte de penge, det krævede at medfinansiere den økologiske skolemadsordning.

Efter at have slået fast at enkeltpersoner, hvis de optræder på de rette tidspunkter, kan have stor mulighed for at præge en beslutningsproces, må vi anerkende den potentielle rolle, som Nina Andersen kunne have spillet, hvis hun ikke havde været på barsel og i stedet havde kunnet virke som fortaler for økologien:

---

<sup>123</sup> Interview med Nina Andersen: 6

*”(...) altså ikke for at overvurdere min egen betydning, men når jeg så gik på orlov, altså der var jo ikke nogen der sådan ligesom kunne støtte op på det vel så...”<sup>124</sup>*

Nina Andersen fik således ikke indflydelse på beslutningen, og i stedet blev andre synspunkter gældende:

*”Jeg fik bare at vide, på et tidspunkt hvor jeg var nede under orloven, at det var den tidligere borgmester, der havde besluttet, at der ikke var penge i det, og at det ikke var noget. Jeg tror, det var min chef, der var i dialog med ham om det, måske gennem direktøren, det ved jeg ikke.”<sup>125</sup>*

Projektet har altså ikke fundet politisk opbakning og den store udskiftning af centrale aktører i projektet, har betydet, at der ikke har været en stabil argumentation for projektet.

### **Skolemadsprojekt i 2005**

Efter en periode uden det store fokus på skolemaden kom emnet igen på dagsordenen i 2005. I denne omgang var det især SF, der fremsatte ideen, og partiet har spillet en vigtig rolle i forhold til at få gennemført en fælles skolemadsordning for kommunen.

*”Men SF har blandt andet haft det med som én af de ting, de havde med til budgetforhandlingerne for 2007. [...] og der var én af de ting, der gjorde, at vi fik SF med, det var at vi dér rullede skolemad ud på nogle flere skoler.”<sup>126</sup>*

Dette faldt sammen med, at Jan Michelsen, direktør for 1-2-3 Skolemad, tog kontakt til den daværende direktør for børne- og kulturområdet, som han kendte fra tidligere arbejde. Denne kontakt gav anledning til, at kommunen satte fokus på firmaet 1-2-3 Skolemad. Således blev det aldrig reelt overvejet at benytte andre former for skolemadsordninger end at udlicitere, en beslutning, der tilsyneladende blev taget uden de store overvejelser om alternative muligheder. Til spørgsmålet om der for eksempel var blevet kigget på relevante forskningsrapporter, svarede Nina Andersen:

*”Nej ingen undersøgelser. Det var bare lige på og hårdt. Ikke nogen sondering rundt i muligheder eller noget. Ikke noget jeg har kunnet opspore i hvert fald.”<sup>127</sup>*

---

<sup>124</sup> Interview med Nina Andersen: 1

<sup>125</sup> Interview med Nina Andersen: 6

<sup>126</sup> Interview med Michael Ziegler: 2

I forbindelse med planlægningen af skolemadsordningen havde Nina Andersen et møde med firmaet Frydenholm, på forespørgsel af Frydenholm. Nina Andersen fortæller, at hun vurderede, at konceptet var for krævende i forhold til, hvad der var opbakning til blandt politikerne i Høje-Taastrup. Kort efter mødet gik Nina Andersen desuden igen på barsel, og således var der ikke nogen til at følge op på mødet. Dermed kom økologien og dette firma aldrig rigtig på tale i Høje-Taastrup, da ingen af de aktører, der blev direkte involveret i beslutningsprocessen, udtrykte et særligt ønske herom. Som Michael Ziegler siger, har der: *"(...) ikke været nogen i byrådet, der har slået i bordet og sagt "Det skal være økologisk"*<sup>128</sup>. På trods af at Nina Andersen egentlig fungerede som en ret central aktør i forbindelse med skolemadsordningen, blev hun, på grund af de to gange hun var på orlov, sat lidt ud af spillet, og hun endte med at stå udenfor selve beslutningsprocessen og fik ikke indflydelse i de dele af forløbet, hvor de store beslutninger blev truffet.

Som tidligere nævnt var der heller ikke længere mulighed for at få statsligt støtte til økologiske omlægningsprojekter. Disse manglende støtteordninger repræsenterer samtidig et mindre fokus på økologiens rolle i den nationale debat om skolemad. I stedet er fedmeproblematikken på dette tidspunkt blevet et centralt emne i den offentlige debat, og disse nationale diskurser har, med stor sandsynlighed, influeret på den kommunale debat om skolemaden. Således blev det disse fokuspunkter frem for dem, der omhandler økologi, der blev de dominerende, fordi de blev præsenteret på det tidspunkt, hvor beslutningen skulle træffes.

### **Sammenligning af de to kommuner**

I begge kommuner har man gennemført projekter, der har omlagt maden i daginstitutionerne til økologisk mad, og dette har medført et ønske om at videreføre ideen til skolerne. Der er dog forskel på hvilke aktører inden for kommunerne, der har italesat denne ide, ligesom der har været brugt forskellige strategier. I begge kommuner har det således haft stor betydning hvilke aktører, der har været involveret i beslutningen. I den sammenhæng er det en tilfældighed, at Nina Andersen var på barsel, på det tidspunkt beslutningerne blev taget, og tilfældigheder har derfor også spillet en rolle i beslutningsprocessen, som pointeret på baggrund af den kommunikative planlægningsteori. Det er således af stor betydning hvem, der har fremført hvilke argumenter på de afgørende tidspunkter. Således har der været et fast hold af fortalere

---

<sup>127</sup> Interview med Nina Andersen: 2

<sup>128</sup> Interview med Michael Ziegler: 3

for økologien i Roskilde, mens der i Høje-Taastrup har fundet stor udskiftning sted af de personer, der prioriterede økologien højt.

Der har samtidig været stor forskel på, hvilken magtposition aktørerne har besiddet i de to kommuner. Således har borgmesteren i Roskilde prioriteret økologien højt, mens borgmesteren i Høje-Taastrup har haft andre prioriteter, og således ikke har bakket op om projektet med økologisk skolemad. I begge tilfælde har borgmesteren altså været en central aktør og har haft afgørende betydning for udfaldet, blot i forskellig retning.

I Roskilde blev økologien således italesat fra en position med stor magt, nemlig borgmesteren, mens det var på embedsmandsniveau, at denne blev italesat i Høje-Taastrup. På trods af at disse havde udført et vist forarbejde og fået tilsagn om statslig støtte, fandt man således ikke politisk opbakning til at finansiere den resterende del, og projektet døde igen. Havde ideen været italesat fra en mere central position, som i Roskilde, kan det tænkes, at den havde fået flere overvejelser fra politisk side.

I begge kommuner har der siddet nogle få aktører, der har ønsket at sætte økologien på dagsordenen i forhold til skolemaden, og at deres projekt er lykkedes i Roskilde skyldes en blanding af, at aktørerne har været placeret på nogle magtfulde positioner internt i kommunen, at de har haft held med at bruge en strategi, der har taget noget af fokus fra det område, hvor der kunne opstå uenighed med de andre parter, nemlig økologien, samt at de fandt støtte til projektet uden for kommunen, fra staten. På nationalt niveau var der således, omkring 2001, hvor skolemaden blev indført, en udbredt enighed om, at omlægning til økologi var et vigtigt fokusområde, hvilket også påvirker de kommunale aktører.

At de omtalte aktører besad de pågældende positioner samtidig med, at der blev oprettet statslige støttemuligheder, er en tilfældighed, men dette har formentlig været helt afgørende for, at økologien blev indført i skolemaden i Roskilde. Da skolemaden kom på dagsordenen anden gang i Høje-Taastrup, var der sket et skift i den nationale indstilling til økologien i negativ retning. Dette har formentlig været medvirkende årsag til, at der ikke var det samme fokus på økologien fra politisk side i Høje-Taastrup, og samtidig har de aktører, der italesatte økologien, været sat ud af spillet på centrale tidspunkter, blandt andet som følge af barsel eller udskiftning af personale. Dette faldt sammen med, at 1-2-3 Skolemad tog kontakt til kommunen gennem et personligt bekendtskab. Således har økologien ikke fået nogen central rolle i diskussionen omkring skolemaden i Høje-Taastrup.

Årsagerne til at økologien er vægtet forskelligt i de to kommuner, skyldes altså både nogle strategiske, aktørafhængige og samfundsmæssige faktorer i samspil med nogle tilfældige hændelser, der har influeret på beslutningsprocessen.

### ***Diskussion af fremtidige muligheder for inddragelse af andre aktører***

Der er ingen af kommunerne, der har fundet det nødvendigt direkte at inddrage andre aktører i selve beslutningsprocessen, udover cateringfirmaerne. Dette forklarer i høj grad, hvordan de ovennævnte enkelte aktører kan spille en så stor rolle.

I det følgende diskuteres den potentielle rolle, som brugerne kunne have spillet, hvis de var blevet inddraget mere. Her finder vi stor inspiration i den kommunikative planlægningsmodel. Således er afsnittet skrevet ud fra det ideal, at inddragelse af de berørte parter i et givent projekt kan medføre mange positive aspekter, som der er argumenteret for i afsnit 3.2. De berørte parter i en skolemadssituation er både eleverne og deres forældre, hvorfor der fokuseres på disse i det følgende.

#### **Elever**

Eleverne involveres i begge kommuner først i selve driften af skoleboden i forbindelse med lettere tilberedningsopgaver og salg af maden. Jævnfør det kommunikative planlægningsideal ville det dog være oplagt at inddrage denne gruppe i selve planlægningen af skolemaden, både for at sikre at skolemaden lever op til de ønsker, som disse aktører måtte have, og for bedst muligt at sikre en ejerskabsfølelse for skolemaden, da dette, som tidligere nævnt, er vigtigt for skolemadens succes. Udover dette ser vi også andre mulige gevinster ved at inddrage eleverne i planlægningen af skolemaden. Et af de argumenter, der ofte nævnes for at indføre skolemad, er således, at skolemaden kan fungere som et led i undervisningen af eleverne, så disse lærer om madlavning, hygiejne, betjening og regnskab. Dette læringsperspektiv ville dog kunne udvides, hvis eleverne også deltog aktivt i planlægningsfasen. Jævnfør den kommunikative planlægningsmodel kan et incitament til at involvere de berørte brugere i en given planlægningsfase nemlig også være, at dette fungerer som et dannelsesforløb, hvor borgerne kan lære at begå sig og deltage i et demokratisk samfund. Det virker også oplagt, at en sådan effekt ville kunne opnås i forbindelse med skolemaden, da denne allerede indgår i en

uddannelseskontekst. I dette perspektiv kunne en højere grad af involvering af skoler og elever allerede i planlægningsfasen også give eleverne et indblik i, hvordan det kommunale styre fungerer, og hvordan en planlægningsopgave kan håndteres, samt hvordan man som borger kan opnå medbestemmelse og få medansvar for de rammer, der omgiver ens dagligdag.

I forhold til mulighederne for at indføre økologi i skolemadsordninger er inddragelse dog ikke noget entydigt positivt. Elever og kommuner har nemlig meget forskellige ønsker til skolemaden. Som vi senere vil komme ind på, er det fundamentale argument for begge kommuner for at investere i skolemaden, at denne skal være ernæringsmæssigt sund, og for Roskilde er økologien også et vigtigt aspekt. Disse aspekter vil ikke nødvendigvis spille en stor rolle hos eleverne, jævnfør kapitel 1, og elevinddragelse må i denne kontekst ikke formodes at gøre noget positivt for økologien, da dette ikke er et ønske blandt eleverne.

I Roskilde kommune lader det således også til at være et bevidst valg, at tage beslutningerne inden for kommunen uden at involvere elever eller forældre.

*"[...] på den måde er der måske lidt smagsdommeri eller diktatur over det, men man kan sige, at hvis nu man lod skolebestyrelsen have rigtig meget indflydelse, så kunne man jo risikere at de sagde "vi synes ikke det skal være økologisk", og det hænger jo ikke sammen med, at man har en politisk målsætning om, at man skal have økologi ind i institutionerne (...) Så på den måde er der nogle ting i projektet, som ikke er til diskussion, hvor kommunen og de, der arbejder med projektet, har det sådan at: "Vi er sådan set lidt ligeglade med hvad I synes, fordi det skal være økologisk, og det skal følge de offentlige ernæringsanbefalinger, og vi skal have en høj kulinarisk kvalitet, og vi er ligeglade med, at I synes MacDonald's-mad er rigtig dejligt".<sup>129</sup>*

Som Kirsten Blicher Friis nævner i citatet, giver det bedre muligheder for kommunen at gennemføre de værdier, der her prioriteres højt, hvis brugerne ikke inddrages. Særligt i forhold til muligheden for at indføre økologi i skolemaden kan det således være en fordel, at kommunen tager styringen.

Samtidig nytter det ikke noget at skabe en ordening, med sund, økologisk mad, hvis eleverne ikke vil benytte den.

I forhold til at skabe en skolemadsordning som eleverne ønsker at benytte, og hvori kommunens mål, herunder eventuelt økologi, samtidig kan implementeres, vil det altså være nødvendigt at finde en mellemting mellem fuld kommunal kontrol, men med en højere grad af inddragelse af eleverne end den nuværende.

---

<sup>129</sup> Interview med Kirsten Blicher Friis: 3



## Forældre

Selvom forældrene ikke direkte har været inddraget i planlægningsprocessen i de to kommuner, spiller de en rolle i forbindelse med at sætte skolemad på dagsordenen generelt i landet. Begge kommuner oplever således også tilfredshed blandt forældrene med selve det, at kommunerne har en ordening. Forældrenes motiver kan være mange, men i et større perspektiv kan ønsket om skolemad ses som en følge af forældrenes manglende tid til selv at opfylde de krav, de sætter til omgivelserne i deres børns hverdag. Således udtaler Niels Heine Kristensen, DTU:

*”Den der dårlige samvittighed overfor børnene - har de det nu godt nok og så videre, den er med til at tricke nogen af de her ting, forstået på den måde, at forældrene ofte har en bekymring omkring de her børn. [...] I det her videnssamfund handler det jo meget om at organisere verden omkring - hvis man ikke selv kan være sammen med børnene, så kan man i hvert fald organisere verden omkring dem på en eller anden måde.”<sup>130</sup>*

I denne sammenhæng kan skolemaden altså opfattes som et serviceprojekt for forældrene, så de kan være med til at sætte dagsordenen for deres børns skoledag, uden selv aktivt at gøre en indsats. Forældrene har således haft stor succes med at sætte skolemaden på den politiske dagsorden, og de må formodes at have stor indflydelse på politikernes prioritering i forhold til skolemaden, selvom de ikke direkte bliver inddraget i beslutningsprocessen. Dette synspunkt bakkes op af Niels Heine Kristensen:

*”Det er forældrene, der er den drivende faktor, og dem, der er med til at få det på dagsordenen hos politikerne. De presser på. Det er ikke politikerne, der har taget initiativet til at snakke skolemad, dybest set.”<sup>131</sup>*

Dermed kan en strategi i forhold til at sætte økologi på dagsordenen være, i højere grad, at satse på denne aktørgruppe.

Som nævnt i kapitel 1 begynder mange småbørnsforældre at købe økologi, af sundhedshensyn til det lille barn, og dette kan være en medvirkende årsag til, hvorfor der er større fokus på brugen af økologi i daginstitutioner. Det virker dog ikke som om, der er den store forældreinteresse for økologi i skolemaden, som vi senere vil komme ind på, og en af måderne, hvorpå der kan skabes større fokus på økologien blandt forældregruppen, kunne dermed være

---

<sup>130</sup> Interview med Niels Heine Kristensen og Thorkild Nielsen, DTU

<sup>131</sup> Interview med Niels Heine Kristensen og Thorkild Nielsen, DTU

at fastholde forældrenes fokus på økologi og sundhed, også i forhold til de større børn, gennem øget oplysning.

#### **4.2.2 Legitimering af skolemad og prioritering af økologi**

Med henvisning til Bent Flyvbjerg, er det interessant at bemærke, hvordan bestemte argumenter for skolemaden går igen i de udførte interviews. Vi spurgte de udvalgte respondenter, hvorfor det er vigtigt at have en skolemadsordning, og hvad det vigtigste formål med skolemaden var. Her viste det sig, at deres svar kunne deles op i bestemte emner, som præsenteres nedenfor. Således ser det ud til, at der findes nogle få måder at legitimere en skolemadsordning på, som går igen i begge kommuner, og som yderligere er at finde i den offentlige debat om skolemaden. I forhold til dette emne var der mange fællestræk i de to kommuner, og derfor analyseres de ikke i adskilte afsnit.

Derudover analyseres kommunernes holdning til- og prioritering af økologien.

I et afsluttende afsnit diskuteres hvordan disse to emner, legitimering af skolemad og prioritering af økologi, spiller sammen.

#### ***Skolemad giver sunde børn og sunde børn lærer bedre***

Gennem samtlige interviews med repræsentanter for kommunerne finder vi to argumenter, der konsekvent bruges til at legitimere de to skolemadsordninger i de respektive kommuner. Disse to argumenter handler om sundhed og indlæringsevne, og er de helt dominerende argumenter. Dette stemmer godt overens med den generelle diskussion om skolemad:

*”Der er rigtig mange, der snakker om de her ting med skolemad, men det er jo langt hen ad vejen præget af ernæringsfolket. Det er ernæringsvidenskaben eller ernæringsaktørerne, der prøver at få sat det her op”<sup>132</sup>*

I Høje-Taastrup fortæller borgmester Michael Ziegler således også om kommunens prioriteringer:

---

<sup>132</sup> Niels Heine Kristensen i interview med Niels Heine Kristensen og Thorkild Nilsen

*”(...) det er jo noget sundhed, altså det er to ting i virkeligheden; det ene er jo, at vi ser, at der er nogle af... for mange af børnene, der møder i vores skoler uden at have fået morgenmad og uden at have fået madpakke med – og det går jo ud over deres sundhed, men det går også ud over indlæringen og muligheden for at holde ro i klassen.”<sup>133</sup>*

Som det fremgår af citatet vurderes skolemaden altså at have en effekt på elevernes sundhed og indlæringsevne, hvilket viser sig at være et væsentligt argument for at bruge penge på dette område i Høje-Taastrup:

*”(...) derfor så er det jo også en reel interesse for politikerne at få, altså at børnene skal spise noget, så de får noget ud af deres undervisningsudgifter ikk’. Eller udgifter til folkeskolen i det hele taget, fordi det gør da en forskel, det tror jeg da ikke, der er nogen, der er i tvivl om.”<sup>134</sup>*

Også i Roskilde er argumenterne om sundhed og læring dominerende. Ét af målene med ”Det Gode Måltid” var ifølge en artikel af Kirsten Blicher Friis fra 2003<sup>135</sup>, at give børnene gode spisevaner fordi det forventes, at dette vil resultere i sundere, raskere og gladere børn, som fører de gode vaner med sig ind i voksenlivet. Målet er altså umiddelbart sundhed. Ifølge Dorthe Elle Ilsøe bundede interessen for projektet fra skoleledernes side også i en erkendelse af de sociale og indlæringsmæssige problemer, som dårlig ernæring og fedme kan medføre. Sundhedsværdien vægtes altså også meget højt i Roskilde, og i den forbindelse kædes også indlæringsevnen på:

*”Man vil jo gerne have sunde elever. Og sunde elever, som spiser i kantinen eller som får mad i det hele taget, de er jo også bedre til at koncentrere sig i undervisningen for eksempel.”<sup>136</sup>*

I begge kommuner er der altså en stålsat tro på, at skolemaden giver sundere børn, og at skolemaden også forbedrer elevernes indlæringsevne. Dette er på trods af, at der ikke er dokumenteret nogle af disse virkninger. Faktisk kommer Nina Andersen selv med et argument for, hvorfor de nævnte effekter ikke nødvendigvis opnås i virkeligheden:

*”(...) man skal ikke forestille sig, at det er børn, der spiser der hver eneste dag. Så der vil jo stadigvæk være nogle, der får både det ene og det andet ulødigt. Eller mors gode madpakker [...] vi kan ikke bare måle succesen af skolemadsordningen, altså sundhedssuccesen på*

---

<sup>133</sup> Interview med Michael Ziegler: 2

<sup>134</sup> Interview med Nina Andersen: 2

<sup>135</sup> Friis på: web.eco-net.dk

<sup>136</sup> Interview med Mads-Peter Klink Engelhardt: 7

*skolemadsordningerne på, hvor meget den bliver brugt, for vi kan ikke vide hvad de børn, de ellers ville have fået, hvis de ikke havde spist i den ordning der.*”<sup>137</sup>

Som det præsenteres i citatet kan en skolemadsordning på ingen måde garantere sunde elever, da det ikke er alle elever, der benytter skoleboden og fordi eleverne ikke spiser alle måltider i skoleboden, ligesom de ikke altid køber de sunde produkter. For nogle elever vil skolemad formentlig gøre en positiv forskel og meningen med dette projekt er ikke at undervurdere skolemadens betydning, men blot at pointere det modsætningsfyldte i at sundhed er blevet et så gennemtruffende argument, at der ikke sættes spørgsmålstegn herved, selvom den overordnede effekt af skolemaden på målgruppens sundhed, unægtelig afgøres af om eleverne spiser maden. Desuden er det også af betydning hvilke elever, der benytter ordningen, da den jo kun har en positiv sundhedseffekt hvis de børn, der benytter ordningen, er de børn, der ellers ville have fået ernæringsmæssig dårlig mad eller slet ingen.

Med henvisning til Flyvbjergs magtdiskussion kan man sige, at det giver magt at tale sundhed, da dette opfattes som et rationelt argument. At legitimere en skolemadsordning ud fra argumenter om sundhed og indlæringssevne opfattes altså i begge kommuner som naturligt, og der sættes ikke spørgsmålstegn fra politikernes side ved, hvorvidt de valgte skolemadsordninger reelt har en afgørende rolle herfor. Med inspiration fra Bent Flyvbjerg kan der altså siges at være sket en form for rationalisering af disse argumenter. Dette medfører, at det opfattes som rationelt at oprette skolemadsordninger for at imødekomme sundheds- og indlæringsproblemer blandt eleverne, selvom denne sammenhæng ikke bunder i realrationelle overvejelser.

At denne rationalisering har fundet sted, kan der være flere årsager til. En af forklaringerne kan være at mad, historisk set, i langt højere grad har været forbundet med helbred og trivsel end med produktion og miljøfaktorer, måske fordi mad er en betingelse for overlevelse og tidligere har været en mangelvare. De senere år forbindes maden i højere grad med et overflodsproblem, og der har været særligt fokus på børn og unges sundhed i denne sammenhæng. Gennem videnskabelige undersøgelser er det blevet bevist, at sund mad er et led til at overkomme nogle af de problemer, børn og unge har med fedme og koncentrationsproblemer.

Samtidig har kommunerne, med den nye kommunalreform, fået ansvaret for forebyggelse og arbejder således på at sætte gang i nogle tiltag herfor. Dette kan være en af forklaringerne på, hvorfor det opfattes som naturligt at legitimere skolemaden ud fra sundhedsargumenter, uden at

---

<sup>137</sup> Interview med Nina Andersen: 5

det dog er undersøgt, om de nuværende skolemadskoncepter faktisk har en effekt i det store billede.

I praksis betyder dette også, at det er utænkeligt at udlicitere til et skolemadsfirma, der ikke taler sundhed, og der har således været krav til madens sundhedsværdi i begge kommuners udbudsmateriale, ligesom det er nedskrevet i kontrakten mellem Frydenholm og Roskilde kommune.<sup>138</sup>

De sundhedsargumenter, kommunerne nævner, stemmer overens med, hvad der generelt nævnes i den offentlige diskussion, herunder den nationalpolitiske debat. Dette peger på, at kommunerne er blevet inspireret af denne debat og ikke nødvendigvis som udgangspunkt har haft egne motivationer for at indføre skolemad. Således forekommer det os, at vores interviewpersoner ikke har haft helt klare ideer om, hvordan man sikrer sund skolemad. I Roskilde er der et ønske om, at skolemaden skal være sund og økologisk, mens Høje-Taastrup nævner sundhed og elevinddragelse som vigtige elementer. Hvordan man nærmere løser disse opgaver, har kommunerne ikke et svar på. Denne opfattelse underbygges af Thorkild Nielsen, DTU, som dog i det følgende citat taler mere generelt om forskellige beslutningstagende aktørers målsætninger for skolemad:

*”Der er meget uklare om, hvad det er vi skal med det. Det er sådan noget med: ”Børnene skal have det sundt. Det er det bedste for vores børn, og de bliver klogere.” Det er en helt masse målsætninger, men uden at man er præcise om, hvad er det så? Hvordan kommer vi her fra den her målsætning, til at der er en effekt? Der er ikke rigtig nogen, der snakker om det, synes jeg.”<sup>139</sup>*

Således er der ikke klare ideer om, hvordan det sikres at skolemaden får en reel sundhedsfremmende effekt for elevernes dagligdag. Dette kunne eksempelvis være i form af at skabe en holistisk madoplevelse, der kunne påvirke elevernes madvaner i et bredere perspektiv end blot at dække frokosten på skolen. I Roskilde begrænser kommunen sig således til at tale økologi, men udbreder ikke begrebet til at dække bæredygtighedsprincipper.

På denne måde lader det ikke til, at kommunerne har en gennemgribende plan med skolemadsordningerne, men at indførelsen af disse blandt andet er påbegyndt af den årsag, at skolemad er blevet et populært emne, uden at det står klart, hvordan de ønskede effekter med skolemaden opnås.

---

<sup>138</sup> Interview med Kirsten Blicher Friis: 5 og med Nina Andersen: 4

<sup>139</sup> Thorkild Nielsen, i interview med Niels Heine Kristensen og Thorkild Nielsen

## **Legitimering og prioritering af økologi**

I det følgende diskuteres holdningen til økologi i de to kommuner, med henblik på at undersøge hvilken betydning økologien tillægges, hvor højt den prioriteres, og hvordan en eventuel brug af økologiske ingredienser legitimeres.

### **Hvor højt prioriteres økologien?**

#### ***Høje-Taastrup***

I Høje-Taastrup har man valgt en ikke-økologisk skolemadsordning, men som nævnt har der tidligere været succesfulde omlægninger i daginstitutionerne, der skete som et krav fra kommunen. Således har kommunen tidligere prioriteret økologien relativt højt, og det er derfor interessant, hvad der har fået kommunen til at opgive denne politik, da man i 2003 opgav kravet til daginstitutionerne om at bruge økologiske ingredienser. Især fordi projektet, ifølge Nina Andersen var en ”solskinshistorie”<sup>140</sup>, som gav et kæmpe løft til maden. Vi har tidligere berørt dette emne i forhold til aktører i afsnit 4.2.1, men udbygger her analysen af Høje-Taastrups nedprioritering af økologi med andre faktorer.

At man opgav kravet om økologi i daginstitutionerne begrundes med, at der i 2003 var en sparerunde i kommunen:

*”Der skal laves et sparekatalog til byrådet, og der griber man det så an på den måde at man melder ud i systemet at nu er det givet, at der skal laves besparelser – vil I ikke komme med noget input til: hvor er gode steder at spare eller hvor gør det mindst ondt at spare. Og der er det så at forældrebestyrelserne, blandt andet i daginstitutionerne, de melder tilbage og siger: ”Jamen, det her med at vi er låst til at købe ind økologisk bestemte steder, det er en ting, som begrænser os. Det er simpelthen for dyrt. Så det vil vi gerne være fritaget for.”<sup>141</sup>*

Som det kan læses af citatet, er økologien altså ikke et område, der prioriteres højt af forældrene i daginstitutionerne. Dette udtrykker formentlig også holdningen blandt forældrene til skolebørnene, da det er den samme forældregruppe, der på nuværende tidspunkt har børn i skolerne. Der kan naturligvis være sket en holdningsændring i den pågældende periode, men

---

<sup>140</sup> Interview med Nina Andersen: 7

<sup>141</sup> Interview med Michael Ziegler: 4

dette synes ikke umiddelbart at være tilfældet, da hverken politikere eller skolemadsfirmaer, mærker en efterspørgsel efter økologi fra forældrene. Dette betyder, at viljen til økologi ikke opstår i kommunen som følge af et pres fra borgerne, hvilket medfører, at det kan være vanskeligt for kommunen at legitimere en øget økonomisk støtte til maden i daginstitutioner/skoler, som følge af indførelsen af økologi.

Hvis der skal satses på økologi, må viljen således opstå fra andre aktører, eksempelvis en embedsmand eller politiker. I Høje-Taastrup er der, som nævnt, ikke nogen central aktør i beslutningsprocessen med et særligt ønske om økologi, og derfor har kommunen ikke særligt fokus herpå.

Ifølge Michael Ziegler er der også mere socialpolitiske grunde til at nedprioritere økologien. Han nævner at økologien må træde i baggrunden for mere vigtige ting, såsom at maden passer til den store diversitet, der er i befolkningen i Høje-Taastrup, eksempelvis i forhold til indvandrere:

*”for det er jo også meget dem, kan vi se, som møder op i skolen uden madpakke og uden at være spist af om morgenen. Det er meget de to-sprogede. Så det har været én af driverne for det hele, så har det været det, der var vigtigt – at få noget, der kunne være målrettet dem.”<sup>142</sup>*

Hensyn til sammensætningen i befolkningen betyder også, at nogle ansatte i kommunen mener, at den økologiske mad som Frydenholm leverer, ikke egner sig til Høje-Taastrup:

*”[...] at det er simpelthen for mærkelig mad, det er for – det er ikke noget der er gangbart her. Hvis man er vant til at spise pizza, så spiser man altså ikke økologisk hvedekernesalat med rødbeder. Altså hele sortimentet var for mærkeligt til den befolkningsgruppe vi har.”<sup>143</sup>*

Denne påstand er ikke dokumenteret, men troen på den har medvirket til, at Frydenholm ikke opfattes som en god mulighed for kommunen.

Høje-Taastrup har således mange andre udfordringer, der prioriteres højere, og dette kan således også være en forklaring på, hvorfor økologien ikke prioriteres højt. Denne prioritering kan begrundes således:

*Hvis man ikke lige har økologi som fokusområde, så er der altså en vifte af alle mulige andre vigtige og spændende opgaver, som man skal tage fat på, og det tror jeg nogle gange, at*

---

<sup>142</sup> Interview med Michael Ziegler: 5

<sup>143</sup> Interview med Nina Andersen: 6

*økologien drukner lidt i. Det er én af rigtig mange dagsordener (...) Der kan man da ikke fortænke nogen i at sige: "Hvis vi nu bare kan få lavet noget ordentlig mad, så kan det med økologien måske vente"<sup>144</sup>*

Michael Ziegler nævner endvidere, at der er bedre muligheder for økologi i eksempelvis vuggestuer, fordi man her giver mere støtte til maden. Dette begrundes med, at det er vigtigere at hjælpe forældrene med at skabe en god udvikling, når børnene er helt små, end når de bliver større:

*"[...] når børn lige er kommet ud over den mindste alder, så er det i virkeligheden et forældreansvar [...] Så giver vi det her tilbud for at understøtte en sund udvikling i virkeligheden, men jeg synes ikke nødvendigvis man behøver – altså økologi er godt, men det er jo ikke noget man behøver at jage for enhver pris synes jeg."<sup>145</sup>*

Der er altså ikke politisk opbakning til at støtte økologien økonomisk i Høje-Taastrup, og da der samtidig ikke udtrykkes ønske herom fra forældre eller skoler, bliver økologien ikke prioriteret. Dette betyder, at indførelsen af økologi i skolemaden i dette tilfælde skal ske på initiativ fra skolemadsfirmaet, uden at dette kommer til at koste ekstra for elever/forældre eller kommunen. Muligheden herfor bliver analyseret i kapitel 5.

### **Roskilde**

I Roskilde har man som nævnt valgt en økologisk skolemadsordning, og selvom sundhed også har været en stor motivationsfaktor, har økologien altså været prioriteret højt. Dette har dog ikke været tilfældet hos alle aktører:

*"altså at byrådet i Roskilde i årene efter... der var det ikke økologien, der var det bærende. Der var det sådan: "okay, det har vi vedtaget engang at vi går efter...", jeg kan ikke huske hvordan målsætningen var formuleret, men der var en politisk målsætning om at man var positivt indstillet overfor økologi, men det var ikke noget, som man skulle råbe helt vildt meget op om."<sup>146</sup>*

Selvom der har været tilstrækkelig opbakning til at indføre økologien, har dette altså ikke været en prioritering, der har været lige vigtig for alle de involverede parter. Dette betyder, som nævnt tidligere, at økologien er meget afhængig af velviljen hos få centrale beslutningstagere.

---

<sup>144</sup> Thorkild Nielsen, i interview med Niels Heine Kristensen og Thorkild Nielsen

<sup>145</sup> Interview med Michael Ziegler: 5

<sup>146</sup> Interview med Kirsten Blicher Friis: 4



Både Kirsten Blicher Friis og Mads-Peter Klink Engelhardt nævner, at de ikke mener, at politikerne i Roskilde kommune brænder så meget for økologi i dag, som de gjorde dengang, det økologiske koncept blev vedtaget. De fortæller, at ernæring nok er en større prioritering nu, og at økologien mest er noget, man fortsætter med, fordi det allerede er der. Således fortæller Mads-Peter Klink Engelhardt: *”Politikerne er også, som jeg forstår, interesserede i økologi, men ikke sådan at de er meget strenge omkring det.”*<sup>147</sup>

Økologien er stadig noget, der prioriteres, men det skal ikke blive for besværligt: *”der er opbakning om at maden skal være økologisk, men man ser sådan meget pragmatisk på det. Hvad kan praktisk lade sig gøre”*<sup>148</sup>

Der er altså forskel på hvor højt økologien prioriteres blandt politikerne i de to kommuner, men samtidig ser det ud til, at der er sket et skift i prioriteringen i Roskilde. Der er stadig et ønske om økologi i Roskilde, men dette synes ikke at være så stort som tidligere.

Samtidig mærker de en større interesse for skolebespisningen, herunder også økologien, blandt forældrene i Roskilde end i Høje-Taastrup. *”Der er mange forældre, der er interesserede i det. Det er det vi mærker – at der er ret stort fokus på det fra forældrenes side.”*<sup>149</sup> Vi kan ikke, ud fra datagrundlaget, vide om forældrenes interesse for økologien i Roskilde skyldes, at der er kommet fokus herpå gennem skolemadsordningen, eller om den også eksisterede før ordningen opstod. Noget tyder dog på, at forældrene er blevet vænnet til økologien, da der i opstartsfasen kom negativ respons fra disse:

*”Umiddelbart så det ud som om at maden blev dyrere og så kom der også en respons på at ”jamen det er også bare fordi det er økologisk”, men reelt set, så fik man dobbelt så meget mad for dobbelt så mange penge”*<sup>150</sup>

I begyndelsen var forældrene altså kritiske overfor økologien, selvom kritikken ikke bundede i korrekte informationer, da det ikke var på grund af økologien, at priserne steg.

Den respons kommunerne får omkring økologien fra forældrene i Roskilde har altså ændret sig i en mere positiv retning i den tid skolemaden har været økologisk. Dette gør det nemmere for politikerne at legitimere brugen af økologiske ingredienser, og kan således også være med til at fastholde økologien. Accept af økologien blandt forældrene kan således være meget vigtig i forhold til at bevare økologien som en prioritering.

---

<sup>147</sup> Interview med Mads-Peter Klink Engelhardt: 2

<sup>148</sup> Ibid: 8

<sup>149</sup> Ibid: 2

<sup>150</sup> Interview med Kirsten Blicher Friis: 3

## Hvad er motivationen for økologi

Selvom de to kommuner vægter økologien forskelligt i forhold til skolemaden, er motivationen for overhovedet at overveje økologi generelt den samme blandt politikerne i kommunerne. Det er overvejende hensyn til miljøet, der virker motiverende.

Kirsten Blicher Friis fortæller således, om opstartsfasen i Roskilde, at miljøaspektet dengang var det centrale, og at beslutningen om at omlægge skolemaden til økologi blev truffet alene af kommunens politikere:

*”Det har meget været et ideologisk synspunkt, som har handlet om miljøet. I højere grad, tror jeg, end et sundhedsaspekt for børnene. Der var en borgmester på det tidspunkt i kort tid, Jette Kristensen, som var meget miljøinteresseret og -engageret”<sup>151</sup>*

I Høje-Taastrup har der også, udover det miljømæssige aspekt, været en holdning om at en omlægning til økologi giver bedre kvalitet og større interesse og glæde ved maden:

*”Den chef der satte det i gang hun ville det jo fordi der var gode erfaringer med det fra daginstitutionsområdet. Det gav jo et kæmpe løft, både til maden i de institutioner og til de køkkenmedarbejdere, der arbejdede med maden der ikk’, altså det var jo et rigtig stort løft af det, og af madens status i institutionerne”<sup>152</sup>*

Den største motiverende faktor for kommunerne i forhold til at benytte økologiske ingredienser, er altså miljømæssige overvejelser, samt kvalitet og madglæde.

### 4.2.3 Diskussion af muligheder for økologi i en sundhedskontekst

Som nævnt er sundhed og læring de dominerende argumenter for at indføre en skolemadsordning i begge de valgte kommuner. Dette betyder at udviklingen af en sund skolemadsordning er det største fokusområde for kommunerne, og i en kommune hvor der er afsat få ressourcer til en skolemadsordning, bliver der derfor ikke overskud til økologien. Dette er således tilfældet i Høje-Taastrup. På spørgsmålet om hvad der er fokuspunkt for den fremtidige udvikling af skolemaden, svarer Michael Ziegler:

---

<sup>151</sup> Interview med Kirsten Blicher Friis: 1

<sup>152</sup> Interview med Nina Andersen: 7

*”Det er sundhed tror jeg. Det er det, der interesserer. At få det udbredt på de sidste, det har været meget i fokus [...], men ellers er det sundhedsdagsordenen, som fylder utroligt meget. Og der er vi ikke ude i det der helt forfinede med økologien, der er vi ude i noget med: ”Lad os komme af med alt det sukker, lad os komme af med alt det usunde stivelse og så lad os få noget grundlæggende sund mad ind, så kan vi altid tage det andet når vi er nået dertil.”<sup>153</sup>*

I Høje-Taastrup er holdningen således, at der ikke er overskud til at udvikle en sund og økologisk ordning samtidig. I stedet ansues udviklingen af skolemaden som noget, der sker trinvis, hvor sundheden kommer først, og økologien derefter følger på et af de sidste trin. Hertil er kommunen ikke nået endnu og således betyder kommunens fokus på sundhed, at der ikke er plads til at tale økologi.

I Roskilde prioriteres sundheden ligeledes højere end økologien:

*”Da vi udviklede skolemadskonceptet, der var økologi i virkeligheden noget sekundært. Ernæring, for eksempel, var noget af det primære – at skolemaden skulle følge de offentlige gængse ernæringsanbefalinger – og så kom økologien så i anden række.”<sup>154</sup>*

Som også tidligere nævnt er sundhedsargumentet således det overvejende argument, men i Roskilde ansues skolemaden ikke som en trinbaseret udvikling i forhold til sundhed og økologi. I stedet har disse begge været implementeret samtidig og har således fulgtes ad.

Denne forskel i vurderingen af, hvornår det er ønskeligt/muligt at indføre økologi i en skolemadsordning diskuteres yderligere i kapitel 6.

Da det er konstateret at sundheden er det dominerende argument for begge skolemadsordninger, er det interessant at diskutere hvordan økologien kan italesættes i denne kontekst. Hos begge kommuner legitimeres en eventuel brug af økologiske ingredienser som nævnt hovedsageligt ud fra miljøhensyn. Dette betyder, at der er forskellige formål med den sunde mad og den økologiske mad, hvilket medfører at økologien ikke naturligt kobles til debatten om sunde skolemadsordninger. Det kræver altså en særlig indsats at sætte økologien på dagsordenen.

---

<sup>153</sup> Interview med Michael Ziegler: 7

<sup>154</sup> Interview med Mads-Peter Klink Engelhardt: 2

Samtidig viste vi i kapitel 1, at forbrugernes motivation for at købe økologisk, overvejende opstod ud fra sundhedshensyn, baseret på en tro på, at de økologiske fødevarer medfører mindre risiko for den individuelle sundhed end de konventionelle.

Der er altså forskel på den måde, hvorpå politikerne i kommunerne legitimerer brugen af økologiske ingredienser og den måde borgerne argumenterer herfor. Denne forskel kan have en betydning for kommunernes mulighed for at finde opbakning til at indføre økologi i skolemaden blandt borgerne.

Det er således nødvendigt at anerkende den store rolle sundheden spiller i skolemadsdebatten. I forhold til mulighederne for at sætte større fokus på økologien i skolemadsordninger i fremtiden, vil det således være en fordel at italesætte økologien i denne kontekst. At koble argumenterne om økologi og sundhed kan således være en strategi til større italesættelse af økologien. En sådan kobling ville i så fald vægte de tidligere omtalte undersøgelser, der viser at en omlægning til økologi også ofte medfører en omlægning til sundere kost, ligesom den kunne fremhæve et forsigtighedsprincip, omhandlende den mindre risiko, der er forbundet med økologiske ingredienser.

I forhold til hvilke andre muligheder, der er, for i fremtiden at italesætte økologien, fortæller Niels Heine Kristensen, DTU:

*”Jeg tror, at det der med at de [kommunerne, red] nu har fået ansvaret for grundvandet eksempelvis, drikkevandet, altså det er vores gamle erfaring fra amterne, at når de nu finder ud af, at det faktisk er noget de har fået ansvaret for, og at de er nødt til at lukke borer for fordi de finder pesticidrester og sådan noget i. Det tror jeg sagtens vi kan se dukke op igen som et punkt på dagsordenen.”<sup>155</sup>*

En faktor, der således kan være med til at øge muligheden for at sætte økologi på dagsordenen i kommunerne, er at kommunerne nu har fået ansvaret for drikkevandet, som følge af strukturreformen. Dette betyder, at de har en direkte interesse i at undgå forureningsstoffer, eksempelvis pesticidrester, i grundvandet, og dette er netop en af de risici, der er forbundet med det konventionelle landbrug, men ikke med det økologiske landbrug. Dermed har kommunerne et incitament for at gå mere aktivt ind i bevarelsen af rent drikkevand, og omlægning til økologi kan ses som et led i en sådan proces. Således kan en strategi til at øge fokus på økologien være at italesætte denne som et muligt svar på problemstillingerne omkring grundvandet.

---

<sup>155</sup> Interview med Niels Heine Kristensen og Thorkild Nielsen

### **4.3 Lille marked for skolemad**

Udover de ovennævnte udfordringer, der er forbundet med at øge kommunernes prioritering af økologien, er der også en mere praktisk barriere forbundet med oprettelsen af en økologisk ordning.

Den måske mest åbenlyse barriere er at der foreløbig kun findes ét skolemadsfirma, som udbyder økologisk skolemad, nemlig Frydenholm. Dette betyder at en kommune, der ønsker en økologisk skolemadsordning enten kan udlicitere til dette firma eller, som det eneste reelle alternativ, selv etablere produktionskøkkener, lave egne aftaler med leverandører af økologiske råvarer, og få gang i en produktion. Som vi vil komme ind på i kapitel 5 er der mange udfordringer i at producere økologisk og kommunen skal derfor ansætte køkkenmedarbejdere, som ved hvordan en økologisk menu kan tilrettelægges, så den ikke bliver dyrere end en konventionel. Dette vil formentlig blive vurderet for ressourcekrævende af de fleste kommuner. Samtidig er Frydenholm et relativt lille firma, og kan naturligvis ikke som udgangspunkt levere til alle skoler i Danmark.

Begge de nævnte muligheder, er dyrere end at udlicitere opgaven til et konventionelt skolemadsfirma og dette var årsagen til Høje-Taastrups valg af 1-2-3 Skolemad: *”(...) hvis man skulle have en økologisk løsning, så var det Frydenholm og det kunne man ikke stille op til (...)”<sup>156</sup>.*

Og Michael Ziegler forklarer endvidere:

*”(...) hvis vi skulle have noget der var økologisk, så skulle vi have lavet det i form af et produktionskøkken. Og der er det noget nemmere at håndtere bare at købe det, det er meget mere fleksibelt ikke?”<sup>157</sup>*

I Høje-Taastrup var det således en forudsætning at man ville udlicitere opgaven og det manglende udbud af skolemadsleverandører, der kan levere økologisk skolemad er altså en medvirkende årsag til at Høje-Taastrup valgte en konventionel leverandør.

---

<sup>156</sup> Interview med Nina Andersen: 5

<sup>157</sup> Interview med Michael Ziegler: 5

#### **4.4 Delkonklusion**

Igennem sammenligning af vores analyse af de to kommuner, har vi fundet, at der er nogle særlige faktorer, der har muliggjort implementeringen af økologi i skolemaden i Roskilde, som ikke var til stede i Høje-Taastrup. I vores arbejdshypotese 2 gisnede vi om at planlægningsprocessen omkring en skolemadsordning er præget af få aktører, som derfor opnår stor indflydelse. Denne hypotese stemmer godt overens med de resultater, vi har analyseret os frem til. For det første har det været afgørende at der i Roskilde, på det tidspunkt hvor skolemaden skulle nytænkes, sad en borgmester, som var interesseret i miljøaspekter og var villig til at arbejde for at få økologi ind. En vigtig strategi har desuden været, at benytte mange forskellige argumenter for ordningen frem for at have stort fokus på økologien. I Høje-Taastrup har der ikke været samme politiske interesse for økologien, i stedet har den været italesat af embedsmænd og har ikke fået samme gennemslagskraft. Dette skyldes også at beslutningsprocessen i Høje-Taastrup var præget af, at de involverede aktører ikke var til stede på vigtige tidspunkter.

På trods af de to kommuners forskellige prioritering af økologien, er hovedformålet med begge skolemadsordninger at påvirke elevernes sundhed i positiv retning. Sundhedshensyn har altså vist sig, i overensstemmelse med vores første arbejdshypotese, at være et argument, der i begge kommuner, vejer tungere end at benytte økologiske ingredienser.

For begge kommuner gælder dog at økologien overvejende forbindes med miljøhensyn, hvilket er i modsætning til forbrugernes motivation for at købe økologi, der i højere grad går på at undgå risici ved de konventionelle fødevarer.

En af mulighederne for at italesætte økologien i forbindelse med skolemadsordninger, er således i højere grad at koble debatten om økologi og sundhed.

I forhold til vores fjerde arbejdshypotese om at økologien fravælges i kommunerne fordi der mangler opbakning til den blandt brugerne har vi erfaret en dobbelttydighed ved at Høje-Taastrup oplever mangel på interesse og bruger dette som et af argumenterne for at fravælge økologi, mens Roskilde oplevede modstand i opstartsfasen, men valgte at fortsætte med økologien alligevel, hvorefter efterspørgslen efter økologi blandt brugerne synes at være steget. Således oplever vi at mangel på interesse blandt brugerne ikke har den store indflydelse på kommunernes beslutninger, da de vælger at ignorere den hvis deres egen motivation for

økologi er høj nok. På den måde kan manglen på opbakning altså ikke direkte siges at være en barriere for økologien. Omvendt kan brugernes holdning dog tilsyneladende bruges til at underbygge og forstærke den indstilling, som kommunen selv har, hvad enten den er positivt eller negativt rettet mod økologi. Ligeledes vil en efterspørgsel efter økologi blandt brugerne motivere en negativt indstillet kommune til at revurdere sin holdning til brugen af økologi. Derfor vil en positiv indstilling blandt brugerne kunne virke forstærkende på brugen af økologi i skolemaden.

Da det er meget ressourcekrævende at oprette egen kommunal skolemadsproduktion, vælger mange kommuner at udlicitere opgaven. En stor barriere for at implementere økologiske skolemadsordninger er derfor det meget lille udbud af økologiske skolemadsleverandører, da der på nuværende tidspunkt kun findes ét økologisk skolemadsfirma. Hvis dette ikke lever op til kommunernes forventninger, og kommunen ikke selv vil producere, er der reelt ikke mulighed for at vælge en økologisk ordning.

## 5. Skolemadsfirmaer – produktion og salg af mad

Dette kapitel har til formål at undersøge de barrierer, der er forbundet med at indføre økologiske ingredienser i de private skolemadsfirmaers produkter, samt hvilke muligheder, der er for at overkomme disse barrierer. Afsnittet er delt op i en beskrivende del, der tager udgangspunkt i allerede-eksisterende empiri om økologi i storkøkkener og cateringfirmaer generelt, samt en analyserende del, hvor vi undersøger de udvalgte cases i forhold til deres brug af økologiske ingredienser, samt deres tanker og holdninger hertil. Vi har valgt denne opbygning, da mange af de generelle problemer og løsningsmodeller, der allerede er fremstillet i andre undersøgelser, også er aktuelle for skolemadsfirmaerne. Det giver os således en vigtig baggrundsviden at opnå forståelse for denne branches erfaringer med økologien. Vi inddrager både empiri om private og offentligt ejede køkkener. Dette gør vi, dels fordi mange af barriererne er fælles for offentlige og private køkkener/firmaer, og dels fordi skolemadsfirmaerne fungerer i et meget tæt samarbejde med det offentlige, hvilket betyder, at mange af de afhængighedsforhold, blandt andet i forhold til politisk opbakning og styring, der er for de offentligt ejede køkkener, også gør sig gældende for de private skolemadsfirmaer. Yderligere er kundegruppen den samme for de private skolemadsfirmaer, som for de kommunalt ejede skolemadsordninger, og de barrierer/muligheder, der er forbundet med forbrugerne må derfor formodes at være de samme.

Ydermere adskiller skolemadsfirmaer sig fra andre private cateringfirmaer og fra offentlige køkkener, på mange områder, som vi vil komme ind på i analysen. Derfor undersøges de valgte cases specifikt i analysen, men med inddragelse af de problemstillinger, der beskrives i det nedenstående.

### **5.1 Introduktion til cateringfirmaer og storkøkkener**

Storkøkkener og cateringfirmaer er kendetegnet ved at levere mad og måltider til mange, og sektoren står for cirka en tredjedel af det totale fødevarerforbrug.<sup>158</sup> Sektoren består både af en offentlig del og en privat del.

---

<sup>158</sup> Kristensen et al 2002: 5



Storkøkkenerne forsynes oftest via cateringgrossister, og markedet er præget af stadigt større grossistfirmaer, samtidig med at en række mindre, alternative firmaer etablerer sig. De store firmaer er ofte hovedsageligt leverandører af konventionelle varer, men mange af dem har et mindre udbud af økologiske varer. De firmaer, der udelukkende leverer økologiske varer, er oftest mindre firmaer.<sup>159</sup>

Der ses i dag en tendens til at cateringopgaver både i det offentlige og private, udliciteres til cateringfirmaer, der driver cateringopgaven. Dette ses også i stigende grad i kommuner<sup>160</sup> og det er i denne kontekst at skolemadsfirmaerne gør deres entre.

### **Motivation for omlægning til økologi**

Som beskrevet i afsnit 1.6 kan der være flere årsager til at folk vælger at benytte økologiske ingredienser, og dette gælder også for cateringfirmaer/storkøkkener.

En undersøgelse fra 2002 viser, at de køkkenansvarlige i de offentlige køkkener oftest ønsker at omlægge til økologi ud fra miljøhensyn (27 % af de adspurgte), mens 19 % ønsker omlægning på grund af sundhed, 17 % pga. kvalitet, 11 % pga. smag og 3 % pga. et ønske fra brugerne.<sup>161</sup> Således er det altså oftest et ønske fra de ansvarlige og ikke et ønske, der er drevet af forbrugerne. Ligeledes er de kommunalt planlagte omlægnings til økologi i daginstitutioner ofte drevet af et politisk ønske om at være en grøn kommune, altså ud fra miljøhensyn.<sup>162</sup>

### **Barrierer**

Via gennemlæsning af flere rapporter på området<sup>163</sup> ser det ud til, at det er mange af de samme barrierer, der generelt opfattes som de mest betydningsfulde i forhold til at anvende økologiske ingredienser i forskellige cateringfirmaer og storkøkkener.

Økologiske ingredienser er generelt dyrere end konventionelle varer. Det kan være særligt svært for de store køkkener at finde økonomien til at omlægge til økologi, da disse køkkener ofte allerede har gennemført rationaliseringer og effektiviseringer. Det er derfor oftest ikke muligt at finde ekstra ressourcer til at dække merudgiften forbundet med gennemførelsen af sådanne processer.<sup>164</sup>

---

<sup>159</sup> Kristensen et al 2002: 5

<sup>160</sup> Ibid: 8

<sup>161</sup> Ibid: 14

<sup>162</sup> Mikkelsen et al 2004: 14

<sup>163</sup> Hansen et al 1997, Fødevarerdirektoratet 2002a, Kristensen et al 2002

<sup>164</sup> Kristensen et al 2002: 12

En anden af de store barrierer, der ifølge rapporten ”Anvendelse af økologiske fødevarer i kommuner og amter”<sup>165</sup>, findes for anvendelsen af økologiske ingredienser i cateringbranchen er, at der næsten ikke findes dansk produktion af økologisk hel- og halvfabrikata – især grøntsager leveres næsten udelukkende som råvarer. Dette er især et problem for de store køkkener, da det så bliver for ressourcekrævende at skulle klargøre alle ingredienser fra bunden.<sup>166</sup> Udover at det, rent arbejdsmæssigt, er mere ressourcekrævende at tilberede mad fra uforarbejdede ingredienser, er det også forbundet med hygiejnemæssige barrierer, idet for eksempel grøntsager med jord på skrællen skal holdes adskilt fra andre ingredienser. Rapporten er nogle år gammel, og der er sket meget på dette område siden, men som det vil fremgå i analysen i afsnit 5.3 opleves denne barriere stadig at have stor betydning for 1-2-3 Skolemad. På trods af en positiv udvikling i retning af et større udbud er denne barriere altså stadig gældende.

Der findes kun få leverandører, der kan levere et fuldt økologisk sortiment. Derfor kan det være nødvendigt at få leveringer fra forskellige leverandører, hvis man ønsker at producere 100 % økologisk. Dette kan være en barriere, fordi det kan være svært at få et samarbejde med mange forskellige leverandører til at fungere optimalt. Derudover har de rent økologiske leverandører ofte ikke samme leveringssikkerhed som de større firmaer (der ofte har et stort sortiment af konventionelle produkter og et mindre udvalg af økologiske produkter), samtidig med at de rene økologiske firmaer ikke altid har erfaring med, hvad der kræves i køkkenerne.<sup>167</sup> Som vi vil komme ind på i vores analyse af de to cases nedenfor, kan der desuden ofte forekomme problemer med svigtende eller forsinkede leverancer.

I forhold til arbejdet i selve køkkenet kan en omstilling til økologi indebære forandringer i køkkenet – nye leverandører, nye arbejdsrutiner og anderledes planlægning for eksempel ved at ændre på traditionelle menuer.<sup>168</sup> Dette påskønnes ikke nødvendigvis af brugerne og køkkenpersonalet, hvorfor det kan være nødvendigt at sørge for uddannelse af køkkenpersonale samt inddragelse af brugerne i højere grad. Begge dele er ressourcekrævende.

---

<sup>165</sup> Ibid

<sup>166</sup> Mikkelsen et al 2002:47

<sup>167</sup> Elle et al 2006: kap 4.2.1

<sup>168</sup> Kristensen et al 2002: 12

Mange offentlige køkkener oplever derudover, at politikere ofte er meget positive overfor omstillingsprojekter, men at dette kun gælder, så længe det ikke kræver flere økonomiske ressourcer. Så snart der skal investeres økonomisk i økologien fra kommunens side, forsvinder velviljen.<sup>169</sup>

En anden barriere kan forekomme i forbindelse med de strenge krav, der stilles for at blive certificeret som økologisk producent.

Der er to måder hvorpå cateringfirmaerne på lovlig vis kan reklamere med brug af økologiske fødevarer. Reglerne gælder når virksomhederne målrettet informerer kunderne om indhold af økologiske produkter. De to måder er: Anprisningen af serverede økologiske fødevarer og anprisning af anvendelsen af økologiske råvarer.

Først nævnte tilfælde gælder, når kunderne informeres om at den serverede vare er økologisk, eller indeholder økologiske ingredienser. I dette tilfælde skal maden leve op til de krav, der stilles i økologireglerne<sup>170</sup> og underlægges økologikontrol. Endvidere skal der udarbejdes økologirapport. Under disse krav hører at mindst 95 % af varens landbrugsingredienser skal være økologiske. Retten eller dele af retten kan Ø-mærkes, hvis betingelserne herfor er opfyldt. Den anden model, råvareanprisningsmodellen, kan bruges til at fortælle at en eller flere råvarer i køkkenet er økologisk. Dette kan eksempelvis være, at alt mel er økologisk.<sup>171</sup> Sådanne anpriser skal være præcise og lette at kontrollere. Dette indebærer, at et køkken/firma ikke kan benytte anpriser, der fortæller, at der overvejende anvendes økologiske ingredienser – det skal tydeligt fremgå hvad og hvor meget, der er økologisk. Derudover må der først anpriser om benyttelsen af en given økologisk råvare, når alle tilsvarende konventionelle råvarer eller varer, der indeholder disse råvarer, er opbrugt fra lager, inklusiv frostvarer. Dette betyder i praksis, at hvis et køkken vil anprise benyttelsen af økologisk mel, skal alle varer, der indeholder konventionelt mel, være opbrugt før anprisningen kan træde i kraft. Køkkenet skal yderligere kunne dokumentere, at leverandøren er omfattet af økologikontrol, og at hvert indkøbt parti af varen er økologisk. Råvareanpriser må ikke forbindes til det serverede produkt, kun til anvendelsen i køkkenet, og Ø-mærket kan ikke benyttes på de solgte/serverede produkter.<sup>172</sup>

---

<sup>169</sup> Kristensen et al 2002: 13

<sup>170</sup> EU's økologiforordning (Rådets forordning Nr. 2092/91 af 24.juni 1991) og den danske økologi-bekendtgørelse (nr. 761 af 14. august 2000) Kilde: Fødevaredirektoratet 2002a.

<sup>171</sup> Fødevaredirektoratet 2002a 6

<sup>172</sup> Fødevaredirektoratet 2002a

Da der som nævnt er mange barrierer forbundet med at benytte økologiske ingredienser, vil det for mange firmaer være vigtigt at kunne vise forbrugerne, at de vælger at bruge ressourcer på at inddrage økologi i produktionen, da dette kan have en vis reklameværdi. Mange firmaer vil derfor kun benytte økologiske ingredienser, hvis de kan markedsføre sig herpå, og dette kræver, at de opfylder de ovennævnte krav.

Disse meget strenge krav kan altså betyde, at firmaerne opgiver at producere økologisk, da det kræver for mange ressourcer at leve op til kontrollen. Certificeringskravene spiller dermed en modsætningsfyldt rolle, da de på den ene side er lavet for at sikre forbrugernes tillid til certificeringen, hvilket kan komme de certificerede firmaer til gode, da denne tillid er vigtig i en markedsførings sammenhæng. På den anden side er kravene så strenge, at de måske hæmmer benyttelsen af økologiske ingredienser.

## 5.2 Præsentation af cases

### 1-2-3 Skolemad

Firmaet 123 skolemad blev grundlagt i 2005. Firmaet er nationalt, og som det kan læses på firmaets hjemmeside, er det startet for at give et sundt alternativ til skoleelevers usunde spisevaner. I foråret 2007 færdiggjordes projektet, der gik ud på at lave en model for et nationalt skolemadsprojekt – dette skete i samarbejde med Landbrugsraadet og Danmarks Fødevarerforskning og var økonomisk støttet af fødevarerministeriet<sup>173</sup>.

123 skolemad samarbejder med firmaer som Tulip, Arla (Arla pakker og transporterer blandt andet maden) og Agrova<sup>174</sup>. De leverer på nuværende tidspunkt skolemad til cirka 35 skoler, fordelt i Vejle, Ballerup og Høje-Taastrup foruden nogle enkelte skoler i andre kommuner (blandt andet Hedensted, Odsherred og Kolding).<sup>175</sup> Antallet af skoler bliver øget efter sommerferien 2008, hvor blandt andet de resterende skoler i Høje-Taastrup og Vejle også inkluderes efter aftale med kommunerne. Derudover er firmaet i dialog med andre kommuner, der overvejer at benytte 1-2-3 Skolemad på skolerne. I alt har de således et samarbejde med syv kommuner, hvor nogle altså har valgt at indføre konceptet på alle kommunens skoler, mens andre foreløbig kun har pilotprojekter. Yderligere har ti kommuner vist interesse for 1-2-3 Skolemad, efter at firmaet lavede en reklame bustur rundt i landet. Det er dog uklart hvad, der kommer ud af denne interesse.<sup>176</sup>

Maden, som 1-2-3 Skolemad leverer til skolerne produceres decentralt hos forskellige leverandører (blandt andet de ovennævnte) og samles to gange om ugen på de to centrallagre i København og på Fyn. Herfra pakkes maden i overensstemmelse med skolernes bestillinger, og den færdige mad sendes videre ud til skolerne, hvor den lægges på frys eller køl<sup>177</sup>. 1-2-3 Skolemad udvikler selv deres menuer, i samarbejde med leverandørerne:

*”Vi lægger standarder ned over dem og så laver vi opskrifterne færdige og: ”Sådan skal I gøre”, bam bam bam! Og det gør vi så med alle vores partnere.”<sup>178</sup>*

---

<sup>173</sup> [www.1-2-3 Skolemad.dk](http://www.1-2-3-Skolemad.dk) (c)

<sup>174</sup> [www.1-2-3 Skolemad.dk](http://www.1-2-3-Skolemad.dk) (d)

<sup>175</sup> Interview med Jan Michelsen (1-2-3 Skolemad): 8

<sup>176</sup> Ibid: 8

<sup>177</sup> [www.1-2-3 Skolemad.dk](http://www.1-2-3-Skolemad.dk) (e)

<sup>178</sup> Interview med Jan Michelsen (1-2-3 Skolemad): 8

Hver mandag laves der desuden kvalitetskontrol af hele produktionen. Det foregår på den måde, at 1-2-3 Skolemad får prøver af alt, hvad der er produceret, og så vurderer de det og sender kommentarer tilbage til produktionen<sup>179</sup>.

På skolerne har eleverne mulighed for at købe retterne direkte fra skoleboden, men de kan også bestille i forvejen på Internettet. 1-2-3 Skolemad har, ifølge deres hjemmeside, gjort meget ud af at indrette boderne, så de er funktionelle og eleverne hurtigt kan få udleveret deres mad og undgå ventetid<sup>180</sup>

## Frydenholm

Frydenholm A/S ejes af Frydenholm Holding, der ejes af Vibygård gods og tre pensionskasser. Firmaet har til formål at skabe et netværk af økologiske fødevarerproducenter, der gør økologiske fødevarer tilgængelige for et bredere publikum<sup>181</sup>. Frydenholm A/S har, udover at indgå i dette netværk, også et tæt samarbejde med årstiderne A/S<sup>182</sup>. Firmaet er certificeret til at lave økologisk mad og kører med en økologiprocent på omkring 90 %<sup>183</sup>. Det leverer mad og råvarer til offentlige køkkener, institutioner og firmaer, men i dette afsnit fokuseres udelukkende på Frydenholm A/S's salg af skolemad.

Firmaet består af en købmandsbutik (købmandsvarer), et produktionskøkken (hel og halvfabrikata) og en kødopskæring. Skolerne køber varer fra begge steder, og sammensætter selv varerne til menuer på skolerne. Frydenholm sætter som forudsætning for at bruge skolemadskonceptet, at alle varer købes gennem Frydenholm A/S. De skoler, der ønsker at tilberede meget selv, køber flest varer hos købmandsbutikken, mens de, der kun ønsker at lave lidt selv, køber mest fra køkkenet<sup>184</sup>. Købmandsbutikken er lagerførende med 1500 økologiske produkter<sup>185</sup> og køkkenet kan producere op til 10.000 måltider dagligt<sup>186</sup>. Når maden er lavet i produktionskøkkenet køres det til et pakkeri- og distributionscenter i Bjæverskov, hvor det pakkes til de enkelte køkkener, før en chauffør kører det ud. Frydenholm A/S har cirka 800 køkkener som kunder og indkøbsaftaler med 15 kommuner (ikke kun skolemad). I forhold til skolemad har firmaet aftale med Roskilde kommune og nogle enkelte skoler i andre kommuner

---

<sup>179</sup> Interview med Jan Michelsen (1-2-3 Skolemad): 9

<sup>180</sup> [www.1-2-3 Skolemad.dk](http://www.1-2-3-Skolemad.dk) (f)

<sup>181</sup> [www.frydenholm.dk](http://www.frydenholm.dk) (a)

<sup>182</sup> [www.frydenholm.dk](http://www.frydenholm.dk) (a)

<sup>183</sup> Interview med Mads-Peter Klink Engelhardt: 5

<sup>184</sup> [www.frydenholm.dk](http://www.frydenholm.dk) (b)

<sup>185</sup> [www.frydenholm.dk](http://www.frydenholm.dk) (c)

<sup>186</sup> [www.frydenholm.dk](http://www.frydenholm.dk) (d)

(Ishøj, Værløse, Frederiksværk, Gladsaxe).<sup>187</sup> Ude på skolerne sælges maden typisk i skoleboder eller skolekantiner, hvor der er ansat personale til at færdigtilberede maden. Eleverne kan ikke købe maden direkte på Internettet af Frydenholm, da det er de enkelte skoler, som fastsætter priserne i deres egen skolebod og står for salget af de færdige retter.

---

<sup>187</sup> Interview med Karen Lindgaard (Frydenholm): 1

## 5.3 Analyse 2

På baggrund af de to cases, Frydenholm og 1-2-3 Skolemad, vil vi forsøge at opridsede de barrierer, skolemadsfirmaer står over for i forhold til at bruge økologiske ingredienser i skolemaden, samt komme med nogle bud på hvilke tiltag, der er nødvendige for at overkomme disse barrierer.

### 5.3.1 Barrierer for benyttelse af økologiske ingredienser i firmaerne

Firmaerne oplever, som beskrevet, mange af de samme barrierer, som andre cateringfirmaer og storkøkkener. Der er dog samtidig forskel på, hvilke barrierer de to firmaer fremhæver, og denne forskel vil blive analyseret yderligere i afsnit 5.3.2. I det følgende analyseres de største udfordringer for firmaerne, og analysen afsluttes med en diskussion af, hvordan nogle af de nævnte barrierer kan overkommes.

#### Leverandører, udbud af økologiske produkter og økonomi

En stor barriere for 1-2-3 Skolemad er problemer med leverandører. På den ene side er der, som nævnt ovenfor, et meget begrænset udbud af hel- og halvfabrikerede økologiske produkter, og 1-2-3 Skolemad oplever også, at det kan være svært at skaffe de ønskede produkter:

*”lige præcis det produktovre fra dem, [...] jeg skal have det skåret og det kan de ikke. Så skal jeg have det sendt et andet sted hen og blive skåret, og så bliver det dyrt igen ikk”<sup>188</sup>*

Firmaet oplever ikke dette problem i forbindelse med konventionelle varer, hvor der er et langt større udbud af halv- og helfabrikata. Karen Lindgaard fra Frydenholm, fremhæver dog samtidig, at der, i Frydenholms levetid, er kommet et langt større økologisk udbud, og Frydenholm benytter nu forarbejdede grøntsager i deres køkkenproduktion, da dette også prismæssigt kan betale sig. Der er altså sket en udvikling i retning af et økologisk udbud, der kan tilfredsstille cateringfirmaernes behov, men denne mangler stadig en del, før firmaer som 1-2-3 Skolemad, der ikke har egen køkkenproduktion, kan finde de efterspurgte varer til en pris, der kan svare sig.

---

<sup>188</sup> Interview med Jan Michelsen (1-2-3 Skolemad): 21



1-2-3 Skolemad oplever også problemer med, at leverancer bliver forsinkede eller aflyst. Dette gælder også for konventionelle produkter, men særligt for de økologiske.

*”Vores økologiske leverandører, som vi sætter meget pris på – når det kommer til stykket, så kan de ikke. [...] der er selvfølgelig også problemer med de andre leverandører, men jeg vil sige at de driller mig ekstra meget – økologiske leverandører.”<sup>189</sup>*

Eksempelvis nævner han, at 1-2-3 Skolemad har prøvet at indføre sandwiches fra en leverandør, der var ved at blive godkendt til økologisk produktion, men måtte opgive, da *”[...] den der leverandør knaldede rundt i vores butik og kunne slet ikke hitte ud af en skid, så nu har vi måttet skifte igen, for vi fik simpelthen så mange utilfredse kunder derude.”<sup>190</sup>* Citatet vidner også om, at leverandøren manglede viden om, hvordan de mere praktiske ting skal foregå i forhold til 1-2-3 Skolemads forventninger. Kirsten Blicher Friis fortæller ligeledes:

*”[...]jeg tror også at leverandørerne skal have rigtig meget hjælp til at bruge økologiske varer, for de er ikke vant til at følge årstiderne overhovedet, og de er ikke vant til at tænke i de begrænsninger, som økologien giver.”<sup>191</sup>*

Jævnfør afsnit 5.1 er denne mangel på professionel viden blandt økologiske leverandører om, hvad det kræver at levere til et cateringfirma/storkøkken også et problem, der opleves blandt andre cateringfirmaer/storkøkkener.

Da den, i citatet omtalte leverandør, er den eneste i industriproduktionen i Danmark, der kan levere økologiske sandwiches, prøvede 1-2-3 Skolemad at få en aftale med et økologisk bageri:

*”Så fik jeg lavet en aftale med et økologisk bageri. Vi skulle have nogle specielle produkter, og vi fik nogle prøver på det, og det var rigtig godt. [...] Så kunne bageriet ikke levere. Lige pludselig var det sådan: ”Nej, puha vi har så travlt, det kan vi slet ikke presse ind, Jan det må vente. Kan du ikke vente til uge” et eller andet.”<sup>192</sup>*

---

<sup>189</sup> Interview med Jan Michelsen (1-2-3 Skolemad): 7

<sup>190</sup> Ibid: 6

<sup>191</sup> Interview med Kirsten Blicher Friis: 7

<sup>192</sup> Interview med Jan Michelsen (1-2-3 Skolemad): 7

Firmaet har således flere gange oplevet problemer med at finde stabile leverandører af økologiske varer. Et andet stort problem i den forbindelse er også prisen, da de økologiske produkter ofte er væsentligt dyrere end de konventionelle.

*”På et tidspunkt så ringede jeg til Mogens [direktør i Frydenholm, red] og hørte om han ikke kunne levere 10.000... jeg tror, det var 55 grams bøffer, som jeg skulle bage ind i noget brød, så jeg kunne lave sådan en indbagt burger. Altså prisen på den bøf kostede mere end det indbagte produkt, færdigt, pakket i kollier, med en konventionel bøf, af faktisk en ok kvalitet”*<sup>193</sup>

Denne prisforskel gælder generelt, men skolemadsfirmaerne synes at være særligt følsomme overfor høje priser, da der er en forventning blandt elever, forældre og politikere om, at skolemad ikke må koste ret meget. Således udtaler Jan Michelsen (1-2-3 Skolemad): *”Og alle de prisstigninger som alle klager over, som er ganske voldsomme altså... men på skolemaden må vi ikke sige det.”*<sup>194</sup>

Dette opleves også hos Frydenholm:

*”Men man kan sige den der 20’er, det er jo noget, jeg tror alle skolemadsleverandører oplever, at der er sådan en grænse, der hedder en 20’er. Og jeg ved ikke hvorfor, altså hvis man går på café, så slipper man jo ikke med en 20’er for et dejligt måltid mad vel”*<sup>195</sup>

For 1-2-3 Skolemad er dette en barriere, der betyder, at økologien ofte må udelades, og Jan Michelsen (1-2-3 Skolemad) peger således på økonomien som den vigtigste barriere for at benytte økologiske ingredienser.

*”Jamen altså det aller, aller vigtigste er økonomien i det, vil jeg sige [...] Når Jette ude fra Il Fonaio [leverandør af økologisk brød, red] kommer og fortæller, at nu har hun lavet de og de brød og det koster det og det. Så..., det er 2-2,5 per sandwich vi skal lægge på. Jeg tjener ikke engang 2 kroner per sandwich, altså det gør vi ikke. Så det er sådan, what to do?”*<sup>196</sup>

Økonomien er altså en stor barriere for at indføre økologi i skolemadsfirmaer, og en af årsagerne hertil kan måske findes i skolemadens særlige kundegruppe, eleverne. Jævnfør afsnit 1.6 ser det ikke umiddelbart ud til, at ret mange elever viser nogen interesse for økologiske produkter, og der er ikke betalingsvillighed til at betale merprisen for disse produkter.

---

<sup>193</sup> Ibid: 20

<sup>194</sup> Ibid: 18

<sup>195</sup> Interview med Karen Lindgaard (Frydenholm): 11

<sup>196</sup> Interview med Jan Michelsen (1-2-3 Skolemad): 21

Økologien i skolemaden ser altså ikke ud til, på nuværende tidspunkt, at kunne drives frem via en brugerreven efterspørgsel, som det er sket på andre markeder, eksempelvis detailhandlen. I stedet kræver det en økonomisk støtte, som 1-2-3 Skolemad ikke har kunnet finde hverken hos kommunerne eller andre aktører, eller at firmaerne finder en særlig måde at producere på, for at overkomme barriererne.

I forbindelse med 1-2-3 Skolemads tema om økologi har firmaet samarbejdet med Økologisk Landsforening. Disse har presset på for at få 1-2-3 Skolemad til at indføre yderligere økologi, men kan ikke stille med den økonomiske opbakning, der ville muliggøre en sådan satsning:

*”Og de prøver hele tiden at overbevise os, men når vi siger: ”Kan I så give lidt støtte til det?”, så stopper festen der. Det kan de ikke. Der er ingen, der kan give støtte. Så alt det økologi, vi laver i øjeblikket, det er der jo ingen, der giver os støtte til.”<sup>197</sup>*

En anden barriere, som 1-2-3 Skolemad oplever, er, at det kan være svært at finde leverandører, der vil levere i relativt små mængder:

*”De ville alle sammen rigtig gerne snakke med mig, men de spurgte alle sammen, hvor mange tons eller paller jeg tog af dét og dét og dét, altså... jamen: ”Vi tager ikke paller og... rolig nu”, men så var de ligeglade, så var de ikke interesserede. [...] Men det er en vigtig pointe – at størrelse, altså mængder af varer, der ryger igennem systemet, er helt afgørende for, hvor meget økologi du kan tage ind eller ej.”<sup>198</sup>*

Efterhånden som firmaet er vokset, oplever Jan Michelsen (1-2-3 Skolemad) dog, at det er blevet nemmere at stille krav til sine leverandører.

På den ene side er det altså nemmere at skaffe økologiske ingredienser, jo større mængder man kan aftage, men på den anden side betyder firmaets ambition om at blive et stort firma, at de er afhængige af leverandører, der kan leve op til krav om stabile leverancer, der passer ind i konceptet og netop kan leveres i tilstrækkelige mængder.

*”[...] hvis vi skal kunne klare fem hundrede kunder på et eller andet tidspunkt, så kan vi lige så godt acceptere, at vi skal arbejde med de store – de allerstørste, fordi de små og mellemstore de kan simpelthen ikke klare det.”<sup>199</sup>*

---

<sup>197</sup> Ibid: 17

<sup>198</sup> Ibid: 3

<sup>199</sup> Interview med Jan Michelsen (1-2-3 Skolemad): 4

Firmaet føler sig altså afhængige af at samarbejde med de store firmaer, og disse er sværere at stille krav til end de mindre. På denne måde oplever 1-2-3 Skolemad problemer med at finde leverandører, som på den ene side kan leve op til de krav, som firmaet er nødt til at stille for at kunne tilfredsstille sine kunder, omkring stabilitet, priser, know-how og levering af produkttyper, der passer til 1-2-3 Skolemads koncept, og som samtidig vil/kan levere økologisk. I stedet har firmaet valgt at benytte konventionelle leverandører, som efterhånden har fået et mindre udbud af økologiske produkter.

Selvom 1-2-3 Skolemad har været med til at udvikle økologiske produkter i samarbejde med disse leverandører, og på denne måde har været med til at præge de store leverandørfirmaer i retning mod mere økologi, er det stadig i høj grad leverandørerne, der sætter dagsordenen, for hvad der kan lade sig gøre og hvad der ikke kan, herunder om der kan leveres økologiske produkter. Dette tyder altså på, at selvom der er sket en stor udvikling indenfor levering af økologiske produkter, mangler der stadig en professionalisering og udvikling af de økologiske leverandører, så disse kan konkurrere med de konventionelle firmaer. Et større udbud af sådanne økologiske leverandører ville udvide skolemadsfirmaernes mulighed for at indføre økologiske ingredienser i deres produkter.

Frydenholm oplever slet ikke samme problemer med leverandører, som 1-2-3 Skolemad. En af årsagerne hertil er, at firmaet har en lang historie som økologisk producent, og har været økologisk fra starten. Dermed er firmaets produktion bygget op om de produkter, som det er muligt at få økologisk. Samtidig har firmaet eget køkken og har derfor ikke været ligeså afhængige af at benytte hel- og halvfabrikata som 1-2-3 Skolemad. Yderligere har Frydenholms ejere selv et økologisk landbrug, som leverer kød til Frydenholm, der også har egen kødopskæring. Vi vil komme nærmere ind på, hvilken betydning forskellen mellem de to firmaers organisering af skolemaden får for muligheden for at indføre økologiske ingredienser i afsnit 5.3.2.

### **Kantinemedarbejderen og køkkenfaciliteter**

En anden barriere, som begge skolemadsfirmaer møder, er, at skolebodens succes i høj grad er afhængig af kantinemedarbejdernes engagement, og af de ressourcer hun bliver stillet til rådighed, herunder køkkenfaciliteter og timetal.

I forbindelse med begge firmaers levering til de to kommuner, er det kommunerne, der betaler for etablering af køkkener og for kantinemedarbejdernes løn. Dette betyder, at det er kommunerne, der bestemmer hvor meget tid, kantinemedarbejderne har til rådighed, og begge firmaer oplever, at der ikke stilles nok timer til rådighed. For 1-2-3 Skolemad betyder dette, at de er tvunget til kun at levere færdigprodukter til skolerne, da der ikke er tid i kantinerne til at færdigtilberede maden, selvom dette er et ønske fra firmaets side.

*”Til gengæld så synes jeg, man skal overveje at give tid nok ude på skolerne, sådan at man ikke kun laver convenience, sådan som vi gør det, [...] altså man kan godt lave noget, der er sådan en mellemting, hvor man oplever en væsentligt bedre friskhed og fleksibilitet, hvor jeg synes, at vores er for lidt fleksibelt. Men det kan bare ikke være anderledes lige nu, med den tid der er til rådighed ude på skolerne. Men lidt mere tid kunne skabe lidt mere fleksibilitet og friskhed, og det ville jeg fandeme synes var dejligt.”<sup>200</sup>*

Selvom dette ikke direkte er en barriere, der er særligt forbundet med økologiske produkter, har det alligevel en effekt herpå. Jævnfør ovenstående oplever 1-2-3 Skolemad problemer med at finde økologiske varer, der kan passe ind i deres koncept, hvor alt skal leveres helt færdiglavet til skolerne. Hvis kantinemedarbejderne således havde et større antal timer til rådighed, ville konceptet blive mere fleksibelt, og det kan tænkes, at nogle af de barrierer, der er forbundet med at finde de rigtige økologiske produkter, ville blive mindre, fordi kantinemedarbejderne selv kunne færdiggøre maden på skolerne.

Ligeledes pointerer begge firmaer, at kantinemedarbejdernes evner spiller en meget stor rolle. Karen Lindgaard (Frydenholm) siger således:

*”Og så kan man sige, at hvis man har en rigtig dygtig kantinedame, så kører det bare rigtig godt, og hvis man har en knap så dygtig, så kører det knap så godt. Så man kan sige at kantinedamen, hun er en rigtig vigtig person i det her skolemad.”<sup>201</sup>*

Projektet ”Fastfood versus skolemad”<sup>202</sup> viser ligeledes, at kantinemedarbejderne spiller en stor rolle for, om det er muligt at få eleverne til at købe de sunde retter, og de retter som er anderledes, end det eleverne er vant til. Nogle kantinemedarbejdere lægger et stort engagement i at udfordre eleverne, og informere om og reklamere for de sunde retter og gøre skoleboden til et ”sejt” og indbydende sted. Dette er også en erfaring, de har gjort i Frydenholm i forhold til at sælge de sunde fiskeretter, som børn ellers ofte fravælger:

---

<sup>200</sup> Interview med Jan Michelsen (1-2-3 Skolemad): 24

<sup>201</sup> Interview med Karen Lindgaard (Frydenholm): 3

<sup>202</sup> Belt et al 2007

*”[...] igen så tror jeg det er noget med den, der står og sælger det. Hvis hun synes, at det er lækkert, og hun synes, det er god mad, så er mit indtryk i hvert fald, at så skal hun nok få det solgt.”<sup>203</sup>*

Dette kan også tænkes at være en faktor for, hvorvidt eleverne bliver opmærksomme på de økologiske retter, og hvilken værdi disse tillægges. Hvis en kantinemedarbejder gør en stor indsats for at sælge de økologiske varer, kan dette måske have en effekt, ligesom det har vist sig at have for de sunde varer. Således kan kantinemedarbejderen spille en rolle i forhold til at uddanne eleverne til mere bevidste forbrugere.

På skole x i Høje-Taastrup fortæller kantinemedarbejderen også, at hun forsøger at påvirke eleverne i deres valg af produkter, men her er udfordringen foreløbig at få eleverne til at spise mørkere brød, altså mere fiberholdigt. Hendes fokus er altså nødt til at ligge på de små ændringer i retning af et sundere brødvalg, og der er ikke overskud hos eleverne til at begynde at tænke i økologi.<sup>204</sup> Dette viser altså, at kantinemedarbejderne kan spille en rolle, men at hun samtidig må arbejde på det ”niveau”, hvor eleverne befinder sig. Således er det altså vigtigt, at hendes arbejde bakkes op med en helhjertet indsats fra både skolen og skolemadsfirmaet.

### **5.3.2 Fordele og ulemper ved skolemadsfirmaernes organisation**

Som nævnt i ovenstående afsnit oplever 1-2-3 Skolemad langt flere barrierer i forbindelse med de økologiske produkter end Frydenholm, og dette hænger i mange tilfælde sammen med måden, de to firmaer organiserer skolemaden på. Denne forskel bliver analyseret i det følgende, med henblik på at undersøge hvilke organisatoriske faktorer, der fremmer økologien bedst muligt i et privat skolemadsfirma.

#### **Fordeling af produktion mellem skolemadsfirma og skolekantine**

Frydenholms koncept er, at kantinerne på skolerne i mere eller mindre grad deltager i produktionen af skolemaden, idet de kan vælge mellem at købe råvarer og tilberede alt fra bunden, at købe næsten færdige retter eller en blanding af de to. Men for alle de varme retter gælder, at der skal ske et minimum af tilberedning på skolerne. Hvis en skole sælger pasta med

---

<sup>203</sup> Interview med Karen Lindgaard (Frydenholm): 5

<sup>204</sup> Samtale med kantinemedarbejder på skole x i Høje-Taastrup bilag 2

kødsauce, skal de således selv koge pastaen, opvarme kødsaucen og lave noget grønt til.<sup>205</sup> Dette betyder altså, at en del af produktionen foregår på skolerne, hvilket kan være med til at holde salgspriserne nede. Dette gælder ikke nødvendigvis den samlede produktionsudgift, da det formentlig er dyrere at betale hver enkelt kantine for at koge pasta hver især i små mængder, end hvis denne blev kogt samlet. Men da kantinedarbejdernes lønninger betales af kommunen, påvirker dette ikke salgsprisen. På denne måde betaler kommunerne indirekte en del af produktionsomkostningerne, hvilket kan være en af forklaringerne på, hvordan Frydenholm kan producere økologisk, uden at deres produkt bliver dyrere for eleverne end 1-2-3 Skolemads produkter.

For 1-2-3 Skolemad er det ikke en mulighed at lægge mere af produktionen ud på skolerne med det timetal og de køkkenfaciliteter, der stilles til rådighed af kommunerne.

*”Du kan ikke få dem til at lave en sandwich, du kan ikke få dem til at lave en salat. De er mega pressede på tid.” Altså, og de får ikke mere tid, det er jo en politisk holdning. Så man kan sige, at hvis nu vores kommuner sagde dobbelt op i tid eller sådan noget, så kunne vi lige pludselig lave noget helt andet.”<sup>206</sup>*

Dette betyder, at 1-2-3 Skolemad er tvunget til at levere et færdigt produkt til skolerne, hvilket igen betyder, at 1-2-3 Skolemad står for alle produktionsomkostningerne. Dette kan gøre det svært i sig selv at holde salgspriserne nede på de konventionelle produkter og endnu sværere på de økologiske.

Hermed har firmaerne altså ikke selv fuld kontrol over hvilke midler, der findes til at producere maden. Dette betyder, at de to firmaer befinder sig i en slags gråzone mellem privat og offentligt, da det er firmaet selv, der bestemmer over og tilrettelægger maden, indtil den når skolerne, mens det offentlige (enten kommunerne eller skolerne) bestemmer hvilke ressourcer, der skal stilles til rådighed på skolerne.

### **Udlisitering eller eget køkken og grossistvirksomhed**

De to firmaer adskiller sig fra hinanden ved, at Frydenholm både fungerer som økologisk grossist og storkøkken, mens 1-2-3 Skolemad fungerer som leverandør uden eget køkken og hovedsageligt leverer ikke-økologiske måltider. Det betyder, at 1-2-3 Skolemad skal købe alle

---

<sup>205</sup> Interview med Karen Lindgaard (Frydenholm): 2

<sup>206</sup> Interview med Jan Michelsen (1-2-3 Skolemad): 7

produkter via eksterne firmaer. Dette kan både være en mulighed og en begrænsning i forhold til økologien.

På den ene side har de mulighed for at få en vis indflydelse på, hvilke produkter samarbejdsfirmaerne udvikler og kan dermed være med til at præge disse firmaer generelt, hvorved effekten kan række ud over selve skolemaden. Eksempelvis fortæller Jan Michelsen, at 1-2-3 Skolemad, via forhandlinger med Arla, har opnået, at Arla nu producerer et helt nyt økologisk produkt:

*”Vi har fået Arla til at lave nogle helt specifikke økologiske produkter kun til os, hvor målet jo er at få det integreret på markedet. Så vi synes lidt, at vi er helte, når vi har fået Arla til at åbne for det økologiske. På den måde er vi spydspids på mange leder, ind i nogle af de store virksomheder.”<sup>207</sup>*

På samme måde har 1-2-3 Skolemad, også forhandlet med større leverandører om at lave sundere produkter, såsom pølsehorn med flere fibre: *”På den måde ”opdrager” 123 på virksomhederne ved at stille krav til dem om produkternes kvalitet, med en imageændring som ”gulerod”.”<sup>208</sup>*

På den anden side sætter samarbejdet med større grossister, som tidligere nævnt, også nogle barrierer for, hvilke produkter det kan lade sig gøre at få leveret. Dette er i høj grad forbundet med økonomi – de store firmaer er ikke interesserede i at levere i de relativt små mængder, som 1-2-3 Skolemad kan aftage. Hvis 1-2-3 Skolemad således ikke kan finde firmaer, der er indstillede på at ændre deres produktion, er man mere eller mindre tvunget til at acceptere dette. Af denne grund har 1-2-3 Skolemad, måtte opgive at indføre flere ønskede produkter, eller de har opgivet at lave dem i økologiske varianter og i stedet købt konventionelt. Da firmaet ikke har eget køkken, er de også afhængige af, at ingredienserne skal være forarbejdede i den udstrækning det kræves for at producere det pågældende færdigprodukt. Dette betyder, at deres menuudvikling i høj grad er afhængig af hvilke produkter, der findes på markedet, og dette er særligt et problem i forhold til benyttelsen af økologiske produkter.

Frydenholm derimod har selv det fulde ansvar for indkøb og bearbejdning af råvarer. Dette giver dem et større råderum, for selv at bestemme hvilke produkter de vil producere. Idet de selv producerer i eget køkken, kan de ligeledes bedre håndtere forskellige produkter og bliver

---

<sup>207</sup> Interview med Jan Michelsen (1-2-3 Skolemad): 7

<sup>208</sup> Interview med Jan Michelsen, udført af Maria Bruselius Jensen i forbindelse med et forskningsprojekt for Danmarks Fødevareforskning.



dermed mindre afhængige af, hvilket udbud der findes af hel- og halvfabrikata. Således fortæller Karen Lindgaard (Frydenholm):

*”Da vi startede op, der lavede vi det jo selv, revne gulerødder og sådan. Men nu køber vi det, altså også til køkkenet, skrællede løg og sådan noget. Og det kan godt svare sig for os.”<sup>209</sup>*

Således kan Frydenholm udnytte markedet og købe de produkter, der bedst kan betale sig uden at være afhængige af særlige produkttyper, mens 1-2-3 Skolemad ikke har muligheden for at benytte økologiske grøntsager, før disse udbydes i en variant, der kan indføres i konceptet. Der er altså stor forskel på de to firmaers afhængighed af markedet, hvilket formentlig også er en stor del af forklaringen på, hvorfor Frydenholm ikke oplever de samme problemer med økologiske leverandører som 1-2-3 Skolemad.

Frydenholms krav om at alt skal være økologisk, betyder samtidig at menuerne bygges op efter, hvad der findes af økologiske produkter:

*”Jeg synes vi har et godt samarbejde med dem, der er i produktionen, sådan så det hænger godt sammen. Vi finder ud af, hvordan det kan laves. Hvis man ikke lige kan få det ene, jamen så tager vi det andet”<sup>210</sup>*

Dette betyder, at det er nemmere at tage hensyn til prisforskelle og strukturelle forskelle på økologiske og konventionelle produkter, da man opbygger menuerne efter hvad, der kan betale sig i forhold til udbuddet af økologiske varer. Dette er frem for først, at udvikle en menu uden hensyn til det økologiske udbud, og derefter forsøge at skaffe de nødvendige ingredienser i økologiske varianter.

*”Altså, vi er jo nødt til at følge årstiderne, kan man sige. På den måde, at nu her hvor vi laver sommermenuerne, jamen så er det noget med nogle lette salater og sådan noget.”<sup>211</sup>*

I samme stil er en vigtig pointe, i forhold til hvorvidt de to firmaer oplever problemer med at finde økologiske produkter og stabile leverandører, formentlig at selve firmaet Frydenholm fra starten er bygget op omkring økologiske produkter, mens 1-2-3 Skolemad er startet med at benytte konventionelle produkter og derefter forsøger at indføre økologi i den eksisterende struktur. Således er der fra starten taget hensyn til de strukturelle forskelle, der er i at producere

---

<sup>209</sup> Interview med Karen Lindgaard (Frydenholm): 12

<sup>210</sup> Ibid: 6

<sup>211</sup> Interview med Karen Lindgaard (Frydenholm): 6

økologisk og konventionelt. Derfor oplever Frydenholm ikke de samme problemer med leverandører og dårligt udbud som 1-2-3 Skolemad. På spørgsmålet om hvorvidt Frydenholm oplever problemer med at producere økologisk, svarer Karen Lindgaard: *”Nej, fordi vi er jo startet med at køre økologisk, og så er det bare en videreudvikling af det.”*<sup>212</sup>

Den økologiske produktion er således nemmere for et firma, der har et bredere virke indenfor økologi og er bygget op omkring økologiske produkter. Det er nemmere at bruge de produkter, der kan skaffes, frem for at forsøge at skaffe de produkter, der skal bruges.

På den anden side betyder Frydenholms måde at organisere sig på også, at konceptet bliver dyrere for kommunerne/skolerne, og det kan derfor være sværere at sælge konceptet. Dette var som nævnt årsagen til, at Høje-Taastrup i sin tid fravalgte firmaet. Dette vil vi komme nærmere ind på i kapitel 6.

Yderligere står Frydenholm også alene med ansvaret for logistik, produktudvikling, markedsføring og så videre, hvorimod 1-2-3 Skolemad har kunnet trække på sine samarbejdspartnere, og dette har de særligt benyttet i forhold til logistikken, hvor de har fået hjælp af Arla:

*”Det har været med sådan nogle systemer, altså både bestillingssystemer – det er ganske tungt, sådan nogle praktiske ting. Altså sådan nogle bestillingssystemer og hele deres IT-enhed er gået ind i det og har hjulpet. Og på et tidspunkt sagde de: ”Jamen vi stiller hele vores logistik til rådighed!”. Og det er den største logistikpartner overhovedet i Danmark!”*<sup>213</sup>

For 1-2-3 Skolemad er det altså en force at samarbejde med et stort firma som Arla, der blandt andet har erfaring med at tilrettelægge produktionen så der undgås for stort spild. Samtidig kan det, at Arla har en markant og fasttømret rolle på det danske marked tænkes at være en fordel for 1-2-3 Skolemad, fordi potentielle kunder så vil opfatte firmaet som sikkert og leverancedygtigt. 1-2-3 Skolemad kan altså bruge deres samarbejdspartneres brand i deres markedsføring, hvorimod Frydenholm selv skal udarbejde al markedsføring fra bunden, herunder skabelsen af firmaets image.

---

<sup>212</sup> Ibid: 8

<sup>213</sup> Interview med Jan Michelsen (1-2-3 Skolemad): 4

## Firmaernes markedsføring

Skolemadsfirmaernes markedsføring kan analyseres som et tegn på, hvilke værdier firmaerne gerne vil fremhæve i forhold til deres image, og hvilke strategier firmaerne eventuelt bruger i forsøget på at ændre forbrugernes opfattelse af bestemte produkter ud fra etiske, økonomiske eller politiske overvejelser.

Frydenholm og 1-2-3 Skolemad har meget forskellige måder at markedsføre på. Forskellen i firmaernes organisering af skolemaden betyder ligeledes, at de ikke har samme kontrol med markedsføringen. 1-2-3 Skolemad styrer således selv al markedsføring både i forhold til kommuner, skoler og elever, mens Frydenholm har langt mindre kontakt til eleverne, da det er de enkelte kantiner, der har ansvaret for markedsføringen på skolerne.

1-2-3 Skolemad markedsfører sig på et sundt image og fører dette budskab helt ind i deres prissætning, ved at føre en ”sundhedspolitisk prispolitik”, som Jan Michelsen (1-2-3 Skolemad) kalder det. Firmaet reklamerer også med økologi og gør meget ud af at lave plakater og informationsmateriale til skolerne og eleverne<sup>214</sup>. Blandt andet lavede firmaet som nævnt tre uger med fokus på økologi i skoleboden. I denne forbindelse udarbejdede firmaet plakater, der tydeligt fortalte, at de pågældende produkter var økologiske, samt bogmærker, der skulle udleveres til eleverne ved køb af mad i boden i økologiugerne, som informerede om økologi. Reklameværdien er altså afgørende, og det er derfor vigtigt at økologien er synlig:

*”Vi tager kun økologi ind, hvis vi kan få et økologimærke på. Det danske økologimærke. Og det betyder, at vi så ikke kommer til at have ingredienser, hvor brødet er økologisk, og det andet ikke er. Vi går efter, at det skal kunne mærkes. Det gør vi, fordi vi gerne vil have det skal være synligt.”*

I fremtiden åbner Jan Michelsen dog op for muligheden for også at benytte enkelte økologiske ingredienser i et produkt, der således ikke kan certificeres økologisk. Synligheden af økologien spiller dog stadig en stor rolle.<sup>215</sup>

1-2-3 Skolemad laver, ifølge Pil Amundsen<sup>216</sup>, også undervisningsmateriale, der skal informere eleverne om maden. Derudover tager firmaet ud på skolerne, og fortæller om

---

<sup>214</sup> Ibid: 17

<sup>215</sup> Opfølgende kommentar fra Jan Michelsen, 09.05.08

<sup>216</sup> Meddirektør for 1-2-3 Skolemad og gift med Jan Michelsen (1-2-3 Skolemad)

skolemadsordningen, når kommunerne har lavet en aftale med 1-2-3 Skolemad<sup>217</sup>. Således gør firmaet meget ud af at være synlige overfor både kommuner, skoler, elever og medierne.

Omvendt er det hos Frydenholm. Her fortæller Karen Lindgaard, at firmaet oftest bliver kontaktet af skoler, der har hørt om firmaet frem for selv at kontakte potentielle kunder. På samme måde har firmaet deltaget i, men ikke selv arrangeret, smagedage på enkelte skoler og i forbindelse med forskningsprojekter<sup>218</sup>. Karen Lindgaard fortæller, at de meget gerne vil deltage og også vise folk rundt og se Frydenholm, men det er oftest på andres initiativ. Ligeledes er firmaet kun i lille grad involveret i, hvordan der markedsføres på skolerne. Det skyldes som nævnt, at kantinerne er ansvarlige for salgsarbejdet i højere grad end hos 1-2-3 Skolemad. Som Karen Lindgaard selv siger: *”Altså på den måde så er vores kunde jo kantinen, og kantinens kunder er så eleverne, så der er i virkeligheden et led i mellem.”*<sup>219</sup> Kommunikationen med skolerne foregår i stedet igennem kantinemedarbejderne, som modtager information om maden fra Frydenholm:

*”Vi har egentlig ikke så meget kontakt til børnene som sådan, det er mere kantinelederen ikk’. Og for hver menu, der laver vi sådan en menu vejledning, hvor der står hvordan, det skal varmes og alt omkring det, ernæring og det hele ikk’. Og i den, der står så også: husk at smage til med ditten og datten, så på den måde prøver vi at give informationerne videre.”*<sup>220</sup>

Det eneste reklamemateriale som firmaet selv producerer til ophængning på skolerne, er menuplakater. Selvom firmaet kører med 90 % økologi, er dette ikke noget, de gør specielt opmærksom på, på disse plakater. Således er der et Ø-mærke i bunden af plakaten, men derudover er det helt op til de enkelte kantinemedarbejdere at informere eleverne om, at maden er økologisk, og hvad økologi i det hele taget er<sup>221</sup>. Ifølge en undersøgelse foretaget på forskellige skoler i Roskilde tyder det dog på, at eleverne ikke altid ved, at maden er økologisk. I nogle tilfælde er ikke engang kantinemedarbejderne klar over det<sup>222</sup>.

Overordnet synes 1-2-3 Skolemad at have en langt mere omfattende markedsføring end Frydenholm. Om 1-2-3 Skolemads markedsføring har en effekt, er svært at sige, da vi ikke er i

---

<sup>217</sup> Telefoninterview med Pil Amundsen, 02.10.07

<sup>218</sup> Interview med Karen Lindgaard (Frydenholm): 2

<sup>219</sup> Ibid: 9

<sup>220</sup> Ibid: 4

<sup>221</sup> Interview med Karen Lindgaard (Frydenholm): 10

<sup>222</sup> Oplæg af Chen He Sonne i forbindelse med ”Young researchers workshop”

besiddelse af nogen undersøgelser, der bekræfter eller afviser dette. Det tyder dog om ikke andet på, at Frydenholms begrænsede markedsføring har betydet at informationen om, at maden er økologisk, ikke er nået ud til alle brugere. Dette er formentlig ikke noget, der har betydning for udfordringerne ved at producere økologisk, men det må unægtelig have betydning for efterspørgslen efter økologi. Hvis ikke eleverne ved, at maden er økologisk, bliver de ikke opfordret til at tage stilling til, om de synes det er godt eller dårligt, og det medvirker ikke til at øge deres forståelse for, eller efterspørgsel efter, økologi.

### 5.3.3 Firmaernes holdning og motivation for skolemad og økologi

Som det fremgår af ovenstående afsnit, er der mange barrierer forbundet med at indføre økologiske ingredienser i skolemaden. Derfor kræver en satsning på økologi enten, at firmaerne bliver motiveret til at benytte økologi via en efterspørgsel fra deres kunder – kommuner, skoler eller elever, eller at der sidder nogle beslutningstagere i firmaerne, som virkelig ønsker en sådan satsning. Derfor er det interessant at se på, hvad det er, der skaber velvilje for økologien. Dette er tidligere i projektet diskuteret i forhold til kommuner og elever, og i det følgende undersøger vi holdningen hos firmaerne.

#### Definition af økologi

For begge firmaer gælder, at økologi defineres som produkter, der er certificerede med det danske Ø-mærke eller EU mærkningen. 1-2-3 Skolemad har ikke yderligere overvejelser omkring økologien:

*”vi går ikke ind og definerer, det er noget med dyrevelfærd, hvordan man dyrker og... det tænker vi ikke så meget over. Økologi er økologi for os. Det er noget vi ved, og det er noget, der skal være statsgodkendt.”<sup>223</sup>*

Frydenholm bruger også certificering som definition, men giver derudover udtryk for nogle overvejelser om en bredere forståelse af økologisk produktion:

*”[...] altså på et eller andet tidspunkt ville det være dejligt at gå over til at lave kølemad igen. Der er jo også noget u-økologisk og u-økonomisk i, at man først varmer det op, og så køler man og så fryser man, og når det så kommer ud, så skal man varme det igen.”<sup>224</sup>*

<sup>223</sup> Interview med Jan Michelsen (1-2-3 Skolemad): 17

Ligeledes fremgår det af firmaets hjemmeside, at de prioriterer danske fødevarer, helst lokale, frem for udenlandske.<sup>225</sup>

Således har firmaet et ønske om at producere miljøvenligt, men fokus er at følge reglerne for certificering af økologiske fødevarer.

At firmaerne fokuserer på certificerede økologiske ingredienser, frem for at prioritere andre fokusområder i et miljøperspektiv skyldes formentlig, at brugen af certificerede økologiske ingredienser er nemmere at synliggøre og dermed bruge i firmaernes markedsføring. Det at der findes en certificering, som de danske forbrugere generelt har tillid til, gør det altså nemmere for firmaerne at definere økologien, og dermed er det også nemmere at arbejde med de økologiske produkter, end hvis firmaerne selv var tvunget til at definere kravene og videreformidle (og legitimere) disse til deres brugere. Således kan certificeringssystemet også være med til at skabe velvilje for økologien blandt firmaerne, så længe kravene dog ikke er så strenge, at de virker som en barriere.

### **Fokusområder for skolemaden**

For 1-2-3 Skolemater er hovedformålet med skolemateren at bidrage til en forbedret sundhedstilstand blandt eleverne. Firmaet er således startet med det ønske at gøre en forskel for børnenes sundhed, hvilket også betyder, at der er et socialt islæt – de vil gerne hjælpe de børn, der har behov for det. Dette har firmaet oplevet som en svær opgave, fordi det oftest er børn fra ressourcestærke hjem, der er interesserede i den sunde mad. Således er Hellerup og Gentofte områder, hvor 123 kører rigtig godt.<sup>226</sup> Dermed oplever firmaet en udfordring i at gøre den sunde mad interessant for de ressourcevage børn, hvilket også bekræftes af vores eget besøg på skole x i Høje-Taastrup (se bilag 2). Denne udfordring prioriteres højt af firmaet, og forsøget på at få eleverne til at spise den sunde mad er således deres vigtigste fokusområde. Dette kommer til udtryk i den ”sundhedspolitiske prispolitik”, hvor firmaet sænker priserne på de sunde produkter:

---

<sup>224</sup> Interview med Karen Lindgaard (Frydenholm): 11

<sup>225</sup> [www.frydenholm.dk](http://www.frydenholm.dk) (e)

<sup>226</sup> Interview med Jan Michelsen udført af Maria Bruselius Jensen i forbindelse med et forskningsprojekt for Danmarks Fødevarerforsknig.

*”Vi synes ligesom, at ungerne skal spise noget mere rugbrød. Vi har i dag et produkt – et miniskolerugbrød, som vi giver 3,75 for, og som skolerne køber for 2,75 og sælger for 3,00, så vi taber faktisk næsten en krone hver gang”<sup>227</sup>*

Selvom sundheden altså er firmaets vigtigste motivation, viser Jan Michelsen (1-2-3 Skolemad) samtidig, at de har et meget positivt syn på økologi, og fortæller, at de gerne ville bruge flere økologiske ingredienser i deres produkter, men hovedformålet med skolemadsordningen er at øge elevernes sundhed, og dette prioriteres højere end økologien:

*”Altså sundere børn ud af skolen er stadigvæk prioriteringen. Jeg er meget mere loyal over for børnene, end jeg er over for de økologiske landmænd, hvis man skal sige det sådan helt firkantet og groft, men hvis vi kan begge dele, så vil vi helt vildt gerne det. Og det er en vurdering af [pause] [...] der er simpelthen ingen økonomi i det.”<sup>228</sup>*

1-2-3 Skolemad udtrykker altså velvilje overfor økologien, og har samtidig stort fokus på sundhed. Disse to begreber synes dog ikke at opfattes som værende sammenhængene i firmaets forståelse. På spørgsmålet om hvorfor økologi er vigtigt, sættes økologi i forbindelse med et bedre miljø og ikke i forhold til sundere madvarer.

*”Det er noget personligt, politisk om at vi synes faktisk man skal passe på vores miljø. Jeg synes også, det er blevet rimelig aktuelt nu med de klimaforandringer, der er ved at ske. Så det er faktisk noget, der er rigtig mange år gammelt hos os, vi har bare ikke kunnet løse opgaven.”<sup>229</sup>*

I det reklamemateriale firmaet har udarbejdet i samarbejde med Økologisk Landsforening til økologi temaugerne<sup>230</sup>, lægges der ligeledes vægt på miljøhensyn, særligt grundvand, samt på dyrevelfærd.

Dette syn på økologi betyder ikke, at firmaet opfatter økologi og sundhed som modstridende begreber, der sættes blot ikke nogen sammenhæng imellem dem. Det betyder at økologi og sundhed bliver til to forskellige fokusområder - hvor sundheden altså prioriteres på bekostning af økologien, da der ikke er ressourcer til en ligelig satsning på begge områder. Firmaet oplever så mange udfordringer i forhold til at sælge den sunde skolemad til eleverne, at der ikke er overskud til at satse yderligere på økologi.

---

<sup>227</sup> Ibid: 18

<sup>228</sup> Ibid: 6

<sup>229</sup> Ibid: 6

<sup>230</sup> se bilag 6

Frydenholm er et økologisk firma, og økologien er derfor en betingelse for firmaets produkter – dette er grundlaget for firmaet. Yderligere er de bundet til at levere økologisk af kontrakten med Roskilde kommune. Samtidig er det dog, som nævnt, ikke noget, der fremhæves særlig meget i deres markedsføring. I stedet lægges vægt på madens ernæringsmæssige værdi.

Økologi og sundhed er altså to meget vigtige fokusområder for firmaet, men ligesom 1-2-3 Skolemad udtrykker de ingen kobling mellem de to begreber.

Som tidligere vist er mange forbrugere generelt optaget af sundhedsaspektet i forbindelse med økologien, og ovennævnte kan derfor få den konsekvens, at der ikke vægtes de ting i markedsføringen af økologien, som brugernes interesse måske ville blive fanget af.

Hos begge firmaer er der altså velvilje for økologien, og denne velvilje stammer hovedsageligt fra et personligt ønske fra beslutningstagerne i firmaerne om at gøre en positiv indsats for miljøet. Samtidig oplever firmaerne en efterspørgsel efter økologien fra kommuner og forskningsverdenen<sup>231</sup>, som kan være med til at understøtte denne velvilje.

## **5.4 Diskussion af løsningsforslag**

I ovenstående er fremhævet nogle af de største barrierer for at øge brugen af økologiske ingredienser i skolemadsfirmaerne og i det følgende diskuteres nogle mulige tiltag, der kunne hjælpe til at løse nogle af disse udfordringer.

I forhold til at overkomme de problemer, der er forbundet med leveringsproblemer, manglende udbud og høje priser, kan der findes stor inspiration i Frydenholms koncept. Det, at firmaet er tvunget til at benytte en stor procentdel økologiske produkter, betyder, at de har fundet nogle løsninger på nogle af disse problemer. Dette drejer sig især om at indrette menuerne efter hvilke økologiske produkter, der er tilgængelige og hvilke, der kan fås billigt. Dette medfører, at firmaet i høj grad må følge årstidernes udbud og må bruge flere basisvarer. Denne måde at løse problemer med økonomi og tilgængelighed på er også afprøvet i andre omlægningsprojekter, og er således en succesfuld måde at overkomme mange barrierer på<sup>232</sup>. Et andet tiltag, som kan afhjælpe disse problemer er, at danne netværk mellem skolemadsfirmaerne (og andre cateringfirmaer/køkkener), således at disse kan samarbejde om at aftage varer. Netværkssamarbejde er en idé, som også præsenteres i den kommunikative

---

<sup>231</sup> Interview med Jan Michelsen (1-2-3 Skolemad): 17 og interview med Mads-Peter Klink Engelhardt: 2

<sup>232</sup> Fødevarerdirektoratet 2002: 6.2



planlægningsteori, hvor det nævnes at planlæggere kan drage nytte af hinanden ved at dele viden og erfaringer<sup>233</sup>. Ideen om at samarbejde er Jan Michelsen (1-2-3 Skolemad) også selv inde på:

*”Hvis vi i stedet for sagde, at jeg kom med mine nogen-og-halvtreds skoler bliver det til her efter sommerferien og deres [Københavns kommune, red] 60, så kunne vi lige pludselig gå ud til nogle leverandører og sige: Prøv lige at høre her, skal vi ikke.”*<sup>234</sup>

På denne måde ville et netværk kunne aftage flere produkter og dermed blive mere interessante for grossistvirksomhederne. Dette kan måske være med til at lægge større pres på de store virksomheder til at forhandle flere økologiske ingredienser, påvirke firmaernes leverandører til at skaffe de efterspurgte varer, og måske i en forarbejdningsgrad, der bedre passer til cateringfirmaernes behov, samt presse prisen ned. Et sådan netværk ville samtidig kunne bruges til at dele know-how, da det kan være en svær proces at starte op som økologisk producent.

Kommunerne har også vist sig at spille en væsentlig rolle for hvilke rammer, de to firmaer har for at producere skolemaden. Det er således kommunerne, der bestemmer, hvor mange timer kantinedarbejderne har til rådighed i kantinerne, og som vist spiller dette en stor rolle for, i hvor høj grad firmaerne er afhængige af markedet for økologisk hel- og halvfabrikata. En løsning ville således være, at kommunen gav en større økonomisk opbakning til skolemaden, eksempelvis i form af flere timer til kantinepersonalet, da dette ville give større frihed for firmaerne, der dermed også ville få nemmere ved at benytte de produkter, der er til rådighed i økologisk variant.

Kantinepersonalets engagement har yderligere vist sig at have stor betydning for skolekantinenes succes, og det kan tænkes, at disse i højere grad vil engagere sig i kantinen, hvis de tilbringer mere tid her, får et større ansvar og bedre mulighed for at påvirke maden. I Roskilde har kantinedarbejderne disse muligheder, men Frydenholm har samtidig hermed overdraget en meget stor del af ansvaret for markedsføringen på skolerne til kantinepersonalet. Således har de ikke selv styring med, om og hvordan økologien bliver præsenteret, og præsentationen bliver således meget afhængig af den enkelte kantinedarbejders holdning til økologien.

---

<sup>233</sup> Agger i Jensen et al 2007: 33

<sup>234</sup> Interview med Jan Michelsen (1-2-3 Skolemad): 21

En indsats fra både kommune og firma, kan således være at skabe nogle arbejdsforhold, der virker motiverende for kantinepersonalet, kombineret med en grundig oplysning om, hvorfor der satses på økologien og hvordan der bedst muligt arbejdes med denne, så kantinepersonalet kan hjælpe med at videreføre en positiv opfattelse af økologien til eleverne. Dette vil samtidig medvirke til at forankre økologien i hele skolekantinens.

## **5.5 Delkonklusion**

På baggrund af ovenstående kapitel kan vi delvist bekræfte arbejdshypotese 3, der siger at: *Det er dyrt og besværligt at omlægge til økologi i et cateringfirma, og dette er en barriere for at øge brugen af økologiske ingredienser blandt skolemadsfirmaerne.* Firmaet 1-2-3 Skolemad oplever mange problemer med at indføre økologiske ingredienser, mens Frydenholm i mindre grad oplever dette. Der er altså ikke et entydigt svar på denne hypotese. Begge firmaer oplever en begrænsende faktor for deres muligheder for udvikling af skolemaden, i at prisen for et måltid ikke må overstige tyve kroner. Det skyldes, at der på markedet for skolemad er en konsensus, eller forventning, om, at maden skal være billigere, end den for eksempel er i andre kantiner, på cafeer og restauranter, uden at der må gås på kompromis med kvaliteten af maden. Inden for disse rammer er der dog forskel på, hvilke barrierer de to firmaer oplever. Frydenholm er et eksempel på et firma, der har bygget skolemadskonceptet op omkring økologi. Firmaet har helt klart en struktur, der kan anses som en fordel for udbredelsen af økologi. På den anden side har firmaet udviklet et koncept, der er dyrere for kommunerne at indføre, og dette er medvirkende til, at Frydenholm ikke har lige så mange kunder som 1-2-3 Skolemad.

I 1-2-3 Skolemad er skolemadskonceptet bygget op omkring nogle forestillinger om, at eleverne skal inddrages i arbejdet med skolemaden, for at de kan blive interesserede og udvikle ejerskabsfølelse overfor skolemadsordningen. Firmaet gør en stor indsats for, at konceptet skal være nemt for kommuner og skoler at etablere, men de har til gengæld ikke mulighed for at implementere økologi i særlig stor grad, da firmaets struktur ganske enkelt indebærer former for produktion, som ikke let kan forenes med økologi. Firmaet oplever således mange barrierer i forhold til at finde egnede økologiske leverandører, forarbejdning af produkter, mangel på økonomisk støtte udefra og begrænsninger i forhold til den mængde af varer, firmaet er i stand til at aftage. Disse barrierer oplever Frydenholm ikke i samme grad.

Forklaringen på hvorfor der er så stor forskel i de barrierer, firmaerne oplever, ligger delvist i deres organisering, og det er også her, at en del af svaret på arbejdshypotese 5 kan findes (Produktionen af skolemad kan planlægges på en måde så barriererne for brugen af økologiske ingredienser mindskes). For Frydenholm er økologien det grundlæggende, og hele firmaet er bygget op omkring økologisk produktion. De har fundet opbakning til systemet i Roskilde Kommune, der er villige til at betale merprisen for Frydenholms koncept. Dette, kombineret med Frydenholms lange erfaring med økologisk produktion og indretning af firmaet efter økologiske produktionsmetoder, betyder, at de kan drive et skolemadsfirma med økologiske ingredienser. 1-2-3 Skolemad får ikke samme økonomiske opbakning fra kommunerne, og den lave betalingsvillighed, som begge firmaer oplever blandt eleverne og deres forældre, betyder, at firmaet oplever mange udfordringer i forhold til udvikling af menuer og koncept. De har først og fremmest fokus på at producere sund mad, og økologien kommer i anden række. At firmaet oplever mange barrierer for at producere økologisk, bunder delvist i, at firmaet ikke er indrettet med hensyn til de særlige produktionsstrukturer, der gør sig gældende for økologisk produktion. En måde at planlægge skolemaden på, som vil hjælpe til at overkomme mange af barriererne ved brugen af økologiske ingredienser, er altså at implementere disse fra begyndelsen.

Analysen af de to firmaer viser yderligere at arbejdshypotese 4, der antager, at den manglende efterspørgsel efter økologiske ingredienser i skolemaden blandt forbrugerne, medvirker til, at mange private skolemadsfirmaer fravælger at bruge ressourcer på økologien, kun delvist stemmer overens med de resultater, vi har analyseret os frem til. Det er således korrekt, at firmaerne ikke oplever et ønske om økologi fra elevernes side, hvilket også betyder, at eleverne ikke er villige til at betale en merpris for et økologisk varesortiment. Dette er en barriere for firmaerne, særligt 1-2-3 Skolemad, da de som nævnt har svært ved at indføre økologiske produkter, uden at disse bliver dyrere end de konventionelle. Dette betyder dog ikke, at firmaerne fravælger at bruge ressourcer på økologien. Frydenholm er bundet til at producere økologisk og fortsætter med at producere med en stor økologiprocent, men 1-2-3 Skolemad gør også en indsats for at øge brugen af økologiske produkter på trods af den manglende efterspørgsel. Dette betyder altså, at der er nogle andre faktorer, end blot elevernes efterspørgsel, som er drivende for firmaets udvikling. Vigtige faktorer har således vist sig at

være beslutningstagernes (internt i firmaerne) personlige holdning til økologi og samarbejdet med andre aktører, særligt kommunerne og forskningsverdenen.

I og med at firmaerne vælger i større eller mindre grad at satse på økologi på trods af den manglende efterspørgsel, forsøger de samtidig at øge elevernes (og forældrenes) opmærksomhed på økologien, og håber dermed at skabe en større efterspørgsel. Her er særligt 1-2-3 Skolemad meget aktiv på trods af, at dette firma har en betydelig mindre økologiprocent end Frydenholm. Dette underbygger altså ikke vores arbejdshypotese, idet firmaet faktisk yder en ekstra indsats for netop at skabe en større efterspørgsel. Hvorvidt dette lykkes, kan ikke vurderes på projektets datagrundlag. Frydenholm er kun i meget lille grad involveret i markedsføringen af maden på skolerne, hvilket medfører, at nogle elever og kantinedarbejdere ikke ved at maden er økologisk. Dette er en barriere i forhold til at udbrede viden om, hvorfor økologien er prioriteret i skolemaden, og kan være en barriere for at skabe større efterspørgsel.

Økologi i skolemaden kan på nuværende tidspunkt ikke drives frem af en efterspørgsel fra brugerne, og en satsning herpå kræver derfor velvilje blandt andre involverede aktører.

Overordnet er der mange udfordringer i at producere økologisk skolemad, og selvom det er muligt at planlægge skolemaden på en måde, der muliggør brugen af økologiske ingredienser, kræver dette altså en særlig indsats.

## **6. Sammenholdende analyse**

I projektets to dele er vi nået frem til nogle konklusioner, der hver især beskriver nogle forhold, der påvirker mulighederne for at indføre økologiske ingredienser i skolemadsordningerne fra forskellige vinkler. I dette afsnit fokuserer vi på, hvordan de tre perspektiver, forbruger, kommune og firma, spiller sammen. Da den danske skolemadsmodel er bygget på principper om brugerbetaling, og da eleverne selv skal tage stilling til, om de vil benytte skolemadsstilbuddet, har alle tre aktører stor indflydelse på udviklingen, og tilsammen udgør disse tre aktører et meget komplekst samspil af forskellige interesser.

### ***6.1 Skolemadsfirmaer - mellem offentlig regulering og forbrugerdrevet salg***

Skolemadsens særlige placering mellem at være markedsdrevet og politisk reguleret, betyder, at der stilles krav rigtig mange steder fra, som gør det svært for skolemadsfirmaerne at få det til at løbe rundt.

Skolemad er et emne, der er meget ”oppe-i-tiden”, og som diskuteres meget politisk. Idet skolemadsfirmaerne ofte ansættes af kommunerne, er de nødt til at lytte til de ønsker, som kommunerne stiller til skolemaden. Nogle firmaer, som Frydenholm, er på kontrakt med kommunen, og er derfor direkte tvunget til at overholde kravene, mens andre, som 1-2-3 Skolemad, er indirekte tvunget hertil, da kommunen formentlig ellers vil skifte til et andet firma eller en anden model, hvis der opstår for stor utilfredshed. Samtidig er firmaerne afhængige af, at eleverne køber produkterne, og skolemadsfirmaerne har på denne måde kunder i flere led, som alle skal stilles tilfredse på trods af, at deres ønsker kan være modstridende.

Kommunerne påvirkes formentlig af den diskussion omkring skolemaden, der foregår på nationalpolitisk niveau og i medierne, som har meget stort fokus på, at der skal tilbydes et sundt måltid i skolerne. Samtidig har kommunerne med den nye kommunalreform fået ansvar for forebyggelse, og sund skolemad kan ses som et forebyggende tiltag. Dermed er kommunerne meget fokuserede på ernæringsværdien af skolemaden, som nævnt i afsnit 4.2.2,

og dette fylder meget i deres krav til skolemadsfirmaerne, ligesom forskningen og den offentlige debat også fokuserer herpå. Dette kan nogle gange skabe nogle krav og ideer om skolemaden, som kan være svære for firmaerne at leve op til:

*”Det er ligegyldigt – hvis du gør en gruppe tilfreds, og det kan du sagtens gøre – for eksempel den nye menuplan, der synes folk, det er sgu en flot menuplan – vi har aldrig solgt så lidt af det sunde, som vi gør nu, vi gik bare for langt.”<sup>235</sup>*

1-2-3 Skolemad fortæller altså, at de forsøger at leve op til de krav, der stilles fra politisk side, men at dette samtidig har betydet, at maden er blevet ”så sund”, at eleverne ikke gider købe den. Forklaringen på skolemadsfirmaernes problemer kan formentlig findes i den danske skolemadsstruktur, hvor maden er brugerbetalt per måltid og samtidig er frivillig at købe. Dette betyder, at børnene har meget stor medbestemmelse for at sætte rammerne for skolemadsfirmaernes udvikling. De er måske mindre tilbøjelige til at prøve noget nyt, da de selv skal betale, og samtidig er der mange andre fristende tilbud, som firmaerne skal konkurrere med, særligt for de ældre elever, der har udgangstilladelse. For at få økonomien til at løbe rundt er firmaerne altså nødt til at lytte til børnene. Her oplever de problemer med, at eleverne ikke ønsker at købe de sunde retter, som efterspørges fra politisk side.

*”hvis jeg laver helt vildt meget grønt, meget fisk, så kan jeg ikke få ungerne til at spise det, og jeg får rigtig mange klager fra børn og deres forældre: ”Hvad fanden har du tænkt dig mand? Fire retter med fisk, er du helt gak gak?”, det er sådan nogle ting.”<sup>236</sup>*

Det er altså svært at leve op til de modsatrettede krav, der stilles fra forskellige aktører. Selvom 1-2-3 Skolemad gerne vil lytte til forskere og politikere, føler de ikke, at disse altid er realistiske i deres anbefalinger:

*”Vi hører da efter eksperterne [...] og så siger vi: ”Nu gør vi det sådan” og vælger derfra – og de rigtige eksperter har vi glemt, det er jo ungerne. Vi bliver nødt til at gradbøje sundhed – sund, sundere, sundest – og starte et sted. Det dur ikke, at vi springer nogle led over, og det er læren af det her, jeg har gjort mig [...] det er noget med, at vi skal finde vores egen måde at gøre det på, og vi skal veksle de der 8 kostråd til noget praktik. Den der rigide opfattelse af hvordan tingene skal være, det er bare ikke os, og så kan det godt være, at vi måske ikke kommer i det fine selskab, men til gengæld kan det faktisk være, det lykkes for os at få noget*

---

<sup>235</sup> Interview med Jan Michelsen: 9

<sup>236</sup> Ibid: 9

*mere frugt og grønt i ungerne og måske endda at få en forretnings succes ud af det, for hvis ikke det er det, så lukker vi jo og hvad er alternativet så.*<sup>237</sup>

Uanset hvilke gode intentioner firmaerne har med deres madtilbud, er de i sidste ende afhængige af, at kunne sælge maden til eleverne, da de ellers ikke kan løbe rundt økonomisk. I en brugerdreven skolemadsmode l betyder det altså, at krav til maden, stillet af eksperter og politikere, har svære vilkår, hvis de ikke harmonerer med elevernes ønsker. Dette er en vigtig pointe i forhold til økologien, da denne, som vist, både er dyrere og mere besværlig at arbejde med, og som mange elever samtidig er ligeglade med – og de er derfor ikke villige til at betale ekstra for økologien. Som nævnt i afsnit 5.1 omlægges kun 3 % af de offentlige køkkener til økologi som følge af et ønske fra brugerne. Derfor må firmaerne selv finde strategier, der gør det muligt at holde priserne på de økologiske produkter på samme niveau som de konventionelle, hvilket i praksis kan være svært. Dette bliver ikke nemmere af, at der stadig, på trods af en positiv udvikling, er et relativt lille udbud af økologiske leverandører, der kan leve op til de krav firmaerne stiller.

Skolemadsfirmaerne oplever altså nogle problemer, der er særligt forbundet med skolemaden, og som adskiller dem fra mange andre cateringfirmaer, da de befinder sig i en vanskelig zone mellem privat og offentlig, hvor de er tvunget til at lytte til kravene fra begge sider. Således udtaler Karen Lindgaard:

*"[...] det er jo også en salgs situation. Der er jo stor forskel på, om det er en del af at gå i vuggestue, eller om man skal have 20 kroner med hjemme fra. Desværre..."*<sup>238</sup>

I en vuggestue er alle fælles om at spise den serverede mad – det er ikke et valg, og dermed er det også en naturlig del af det at være i vuggestuen. Dette gælder ikke for skolemaden, der skal konkurrere med madpakker og diverse salgstilbud omkring skolen.

En løsning, der ville gøre det væsentligt nemmere for det offentlige at stille krav til skolemaden, ville således være at indføre et skolemadskoncept, der i højere grad er obligatorisk og støttet af det offentlige. Der kan være mange måder at organisere og finansiere sådanne obligatoriske skolemadssystemer på, blandt andet forskellige grader af forældrebetaling og offentlige tilskudsordninger, der tager hensyn til sociale uligheder. Vi vil ikke gå nærmere ind i en detaljeret diskussion af hvilke typer af obligatorisk skolemadssystemer, der er mest

<sup>237</sup> Interview med Jan Michelsen: 9-10

<sup>238</sup> Interview med Karen Lindgaard: 3

optimal, da dette ligger uden for herværende projekts fokus. Det synes dog at være en vigtig pointe, at den nuværende struktur ikke virker fremmede for en øgning af brugen af økologiske ingredienser, da dette ikke på nuværende tidspunkt er et ønske, der udspringer fra eleverne. Det samme gælder i en eller anden udstrækning også for den sunde mad. Der findes mange erfaringer med obligatoriske skolemadsordninger, både i Danmark (i privatskoler) og udlandet, herunder Italien, Finland og Sverige, og der vil formentlig med fordel kunne trækkes på erfaringer herfra.

## **6.2 Hvordan påvirker firmaernes struktur kommunernes valg af skolemadsfirma**

Som vi tidligere har været inde på, er der stor forskel på de to firmaers organisering, og dette har stor betydning for, hvad det kræves af kommunerne at implementere ordningerne. I det følgende analyseres de to koncepter, i forhold til hvilke krav de stiller til kommunerne og kantinepersonalet, og hvilken betydning dette har for kommunernes valg af ordning.

Frydenholm har udviklet et koncept, der kræver en større økonomisk indsats af kommunerne end 1-2-3 Skolemads koncept. Dette er både i form af en større udgift til kantine medarbejdernes løn, da disse kræver et større timetal i Frydenholm end hos 1-2-3 Skolemads, ligesom etableringen af køkkenerne er dyrere, da de skal kunne benyttes til at tilberede maden, hvorimod 1-2-3 Skolemads koncept kun kræver, at køkkenerne skal kunne opbevare og eventuelt opvarme maden, samt bruges til udlevering/salg. Den daglige drift af Frydenholms koncept, kræver ligeledes større faglige egenskaber af kantinepersonalet i og med, at de står med en del færdigtilberedning af maden, og eksempelvis skal smage til med krydderier. Personalet har altså et større ansvar for madens smag, udseende og hygiejne end hos 1-2-3 Skolemads. Tidligere har Frydenholms koncept været baseret på kølevarer, der skulle bestilles af kantinerne 14 dage i forvejen, hvilket medførte, at systemet var meget lidt fleksibelt. Dette har firmaet dog ændret på, således at de i dag sælger frostvarer, der kan bestilles med to dages varsel. Dermed er der ikke længere stor forskel på fleksibiliteten af de to firmaers koncepter.

1-2-3 Skolemads tilbyder et udvalg af forskellige typer mad, og kan derfor ramme en bred målgruppe, og de mærker også forskel på hvilken type produkter, de sælger i kommuner med demografiske forskelle. Deres menuer er eksempelvis udviklet til at kunne tilpasses en



målgruppe med mange tosprogede. Samtidig udarbejder 1-2-3 Skolemad selv undervisningsmateriale, reklamemateriale og salgsbetingelser, hvilket betyder, at der ikke er meget kantine/kommunerne, selv skal tage stilling til, efter at ordningen er valgt. Pil Amundsen understreger således også, at der er meget faste rammer for ordningen, hvilket betyder, at man undgår diskussioner på skolerne blandt skole- og kantinepersonale omkring udformningen og driften af skolekantin. <sup>239</sup> Set i andre perspektiver er dette ikke nødvendigvis positivt, men det betyder, at kommunen og skolerne skal bruge færre ressourcer på ordningen.

I forhold til hvilke ressourcer systemet kræver af skolerne og kommunerne, er det altså nemmere at benytte 1-2-3 Skolemads koncept end Frydenholms. Dette siger dog intet om, om benyttelsen af dette firma giver en bedre skolemadsordning end benyttelsen af Frydenholm. Gennem vores interview med repræsentanter fra de to kommuner, kan vi se, at ovennævnte har haft en betydelig indflydelse på kommunernes beslutninger om skolemad.

I Høje-Taastrup har man eksempelvis en stor andel af tosprogede elever, og derfor har dette været et væsentligt aspekt i valget af skolemad. Samtidig har man ikke haft viljen til at ofre mange ressourcer på driften af skolemaden, således udtaler borgmester Michael Ziegler:

*”Men når vi nu sådan for alvor tog fat i det, så tror jeg, det har været klart, at vi skulle have et eller andet tilbud for børn, som var nemt driftsmæssigt at have med at gøre, hvor man selv betalte sin mad; og som havde den her fleksibilitet med et udbud, så man kunne imødekomme muslimerne.”*<sup>240</sup>

Som vi tidligere har været inde på, var der også ansatte i Høje-Taastrup kommune, der mente, at den mad der blev tilbudt gennem Frydenholm, var for speciel til kommunens skolebørn. Samtidig var Frydenholms koncept på det tidspunkt, hvor det var til overvejelse i Høje-Taastrup, ikke fleksibelt nok til kommunens behov, og det blev i det hele taget vurderet til at være for stor en mundfuld for denne kommune.

På denne måde havde firmaernes organisation altså indflydelse på beslutningsprocessen i Høje-Taastrup og fik afgørende betydning for kommunens valg af 1-2-3 Skolemad.

I Roskilde havde man tidligere haft eget produktionskøkken, og kommunen ønskede at have relativt stor indflydelse på udformningen af skolemaden, og var altså også villig til at bruge ressourcerne på at få denne indflydelse. Dette kunne Frydenholm imødekomme, i og med at de

---

<sup>239</sup> Telefoninterview med Pil Amundsen 02.10.07

<sup>240</sup> Interview med Michael Ziegler: 3

udviklede ordningen i et samarbejde med kommunen. Da man oprettede samarbejdet med Frydenholm, var der ikke mulighed for at vælge 1-2-3 Skolemad, da dette firma endnu ikke eksisterede. Som det dog tidligere er nævnt, udløber kontrakten med Frydenholm næste år, og Roskilde kommune skal derfor overveje om de vil genforhandle med dette firma eller benytte en anden model, og her kan der måske komme overvejelser om 1-2-3 Skolemad. Det virker dog ikke sandsynligt, at kommunen vælger denne model, da det er andre værdier, der vægtes i Roskilde end i Høje-Taastrup. Hvor Høje-Taastrup lagde vægt på at konceptet skulle være nemt og billigt for kommunen/skolerne, er man i Roskilde mere fokuserede på kvaliteten og oplevelsen af maden:

*”Altså det er mit indtryk, at fra politisk side så er man ikke interesseret i sådan noget flymad i Roskilde kommune, der vil man gerne have noget, der er niveauet højere.”<sup>241</sup>*

Dette indebærer, ifølge Mads-Peter Klink Engelhardt, at maden er tilberedt på skolerne og er af høj kvalitet. Ofte sættes økologi i forbindelse med netop kvalitet og etik og fordrer et mere holistisk syn på maden, og derfor kan Frydenholms brug af økologiske produkter også være med til at påvirke opfattelsen af madens kvalitet i positiv retning. Således kan Roskilde, og eventuelt andre kommuner, måske motiveres til, i fremtiden, at vælge et koncept som Frydenholms:

*”Generelt er interessen for etik og fødevarer og miljøet, de er jo bare voldsomt voksende, så der vil komme et pres også på det politiske system, og accepten af at man nu kommer og siger, at nu vil man lave økologi, den er jo meget større end den var for 10-15-20 år siden.”<sup>242</sup>*

Dermed betyder 1-2-3 Skolemads organisering af skolemaden, at firmaet ikke er en sandsynlig løsning i Roskilde kommune, hvorimod Frydenholm vægter de samme ting i deres produktion, som Roskilde kommune prioriterer.

### **6.3 Trinbaseret udvikling eller økologi fra starten**

En af de grundlæggende forskelle, der er på de to ordninger, både i forhold til kommunerne og skolemadsfirmaerne, er, hvornår i processen økologien er overvejet/implementeret. Som vi tidligere har været inde på, har økologien været højt prioriteret i Roskilde helt fra starten, både

---

<sup>241</sup> Interview med Mads-Peter Klink Engelhardt: 9

<sup>242</sup> Thorkild Nielsen i interview med Niels Heine Kristensen og Thorkild Nielsen

fra kommunens side, der har haft dette som et krav i deres udbudsmateriale, og hos Frydenholm. Dette betyder, at der er taget hensyn til de særlige forhold, der gør sig gældende i forbindelse med økologisk skolemadsproduktion.

Som vi tidligere har konkluderet kan en af årsagerne til at denne skolemadsordning ikke forbindes med særlige problemer, vedrørende selve økologien, således findes i, at ordningen er bygget op omkring økologien.

I Høje-Taastrup har økologien også været på dagsordenen, og der findes et ønske om at øge brugen af økologiske ingredienser, både hos kommunen og hos 1-2-3 Skolemad. Der gælder dog den opfattelse, at økologi er noget, der eventuelt kan implementeres efter, at skolemadsordningen er kommet op og køre. Denne opfattelse af udviklingen af skolemaden kan ses som en trinbaseret udvikling, og den er gældende både i Høje-Taastrup kommune og hos 1-2-3 Skolemad. Hos begge disse aktører er holdningen, at de første trin i udviklingen går ud på at skabe en ordening, der bliver sundere og sundere, og først derefter kan økologien forsøges implementeret. Dette betyder, at man både fra kommune og firmaets side, har opbygget skolemaden efter de forhold, der gælder for konventionel skolemad, og dette er en af forklaringerne på, hvorfor 1-2-3 Skolemad oplever så mange udfordringer i forbindelse med at indføre økologiske produkter. For kommunen betyder valget af 1-2-3 Skolemad, at man har bygget udleveringskøkkenerne på skolerne efter 1-2-3 Skolemads model, og det er derfor svært for kommunen at skifte til andre former for skolemad, hvis der skulle opstå et ønske om at skifte til en økologisk ordening. Dette ville i mange tilfælde kræve en ombygning af køkkenerne.

Når man således sammenholder erfaringerne fra disse to typer af skolemadsordning, tyder det på, at økologien er nemmest at implementere i opstartsfasen, frem for at forsøge at inddrage økologiske produkter i en veletableret ordening. Dermed er det altså en vigtig pointe i forhold til at fremme brugen af økologiske ingredienser, at forsøge at påvirke en planlægningsproces fra starten og gøre opmærksom på de problemer, der med stor sandsynlighed opstår, hvis man satser på at indføre økologien på et senere tidspunkt.

## 7. Konklusion

Formålet med dette projekt har været at finde nogle bud på hvilke muligheder, der findes for at udbrede brugen af økologi i skolemaden, og hvordan kommuner og skolemadsfirmaer hver for sig og sammen, kan arbejde for at øge brugen af økologi i skolemad.

Overordnet har det vist sig, at der forekommer en række barrierer, som må overkommes, for at økologien kan fremmes i skolemaden.

For skolemadsfirmaerne gælder for det første det problem, at der ikke findes særlig mange leverandører af økologiske hel- og halvfabrikata, og at de der er, ikke vurderes at være tilstrækkeligt leveringsdygtige eller i besiddelse af den nødvendige know-how, det kræver at levere til et større cateringfirma. De senere år er der kommet flere og flere leverandører af økologiske varer, men udvalget af de mere præparerede varer kan stadig ikke leve op til firmaernes behov. Dette er især et problem, hvis et skolemadskoncept ikke indebærer tilberedning af maden på skolerne. Mange af de store leverandører vil desuden ikke levere økologiske produkter i små mængder. I de tilfælde hvor skolemadsfirmaerne er afhængige af samarbejdet med andre cateringvirksomheder, kan det altså være svært at stille krav til leverancerne, så længe der kun kan aftages små mængder af det pågældende produkt. Dertil kommer, at de økologiske varer, særligt hel- og halvfabrikata, er væsentligt dyrere end de tilsvarende konventionelle produkter, hvilket også er en betydelig barriere.

Sammenligningen af de to cases 1-2-3 Skolemad og Frydenholm, har dog vist, at der opstår færre af de problemer, der er specifikt forbundet med de økologiske produkter, hvis disse implementeres i opstartsfasen, frem for at forsøge at inddrage disse i en veletableret ordning.

En mulig løsning på disse problemer er således at indarbejde økologien i skolemadskonceptet fra starten sådan, at den danner grundsten for opbygningen af firmaet. På denne måde kan skolemadsmenuerne tilrettelægges efter hvilke ingredienser, der er til rådighed i en økologisk variant og sådan, at der benyttes flest af de billige basisvarer. Et andet tiltag, der vil kunne gavne mulighederne for at øge andelen af økologiske produkter, er, at flere skolemadsfirmaer går sammen i et netværk, der både kan dele know-how, og især kan gå sammen om at aftage økologiske produkter i så store mængder, at det i højere grad bliver interessant for

grossistvirksomhederne. Dette vil øge skolemadsfirmaernes muligheder for at yde indflydelse på udbuddet og priserne på de økologiske produkter.

Analyserne af beslutningsprocesserne i de to kommuner, Roskilde og Høje-Taastrup, har vist, at de kommunale fokusområder for skolemaden er præget af de nationale politikker og diskussioner. Statslige støtteordninger har i begge kommuner spillet en vigtig rolle i forbindelse med at sætte økologien på dagsordenen. De temaer, der fylder meget på nationalt niveau, bliver således også vigtige i kommunalpolitikken. Med regeringsskiftet er der sket et skift i vægningen af økologi, og i dag fylder sundhed og ernæringsværdi det meste af den nationale skolemadsdebat. Dette afspejler sig i den kommunale debat, og det har vist sig, at disse emner tager det meste af fokuset, når der tales skolemad, hvilket betyder, at der ofte ikke er plads til at fokusere på andre områder end sundheden. Begreberne sundhed og økologi er langt fra modstridende, men opfattes ofte som to forskellige fokuspunkter, fordi økologi næsten udelukkende forbindes med miljøpolitikker og ikke sundhedsfremmende tiltag. I forbindelse med skolemaden prioriteres sundheden således højest.

Hvis andelen af økologiske produkter i skolemaden skal øges, er det vigtigt, at der bakkes op om brugen af økologiske ingredienser på nationalt plan, samtidig er det nødvendigt i højere grad at italesætte økologien i den dominerende sundhedskontekst, således at disse ikke forstås som to forskellige fokusområder, men derimod som to områder, der yder positiv indflydelse på hinanden.

Analysen har yderligere vist, at det kun er relativt få aktører, der har direkte adgang til beslutningsprocesserne i de to kommuner. Hverken brugere, Ngo'er eller eksperter har været direkte involveret i beslutningen. Dette betyder, at muligheden for at satse på økologi i høj grad er afhængig af, hvilken holdning de involverede parter har til dette område, herunder om der er nogle, der fremfører argumenterne for økologi og i så fald hvilken magtposition disse besidder.

Den danske skolemadsmodel, der er baseret på frivilligt køb og brugerbetaling per måltid, betyder, at skolemaden i høj grad må foregå på brugernes præmisser. Dette betyder, at de målsætninger, som kommuner og firmaer, har for skolemaden, har svære betingelser, hvis de ikke harmonerer med brugernes ønsker. Dermed er brugerne en vigtig aktørgruppe, og opbakning/modstand fra denne gruppe er afgørende for en skolemadsordnings succes. Derfor er det en udfordring i forhold til at indføre økologiske ingredienser, at der generelt ikke er

interesse for økologien fra elevers og forældrenes side. Hvis disse motiveres til at interessere sig for økologien og begynder at efterspørge den, vil den have langt bedre muligheder for at blive udbredt.

En øget satsning på økologien i skolemad bør derfor kombineres med en øget oplysning om effekterne af fødevarerproduktion og økologi, med det formål at skabe forståelse for de ændringer en omlægning til økologi i mange tilfælde medfører for skolemaden.

På nuværende tidspunkt er der kun et meget lille marked for skolemad. De to firmaer 1-2-3 Skolemad og Frydenholm, der analyseres i projektet, dominerer således markedet på Sjælland. De har meget forskellige måder at organisere skolemaden på, og ligeledes er der stor forskel på, hvad koncepterne kræver af ressourcer fra kommunens og skolernes side. Dette får afgørende indflydelse på kommunernes valg af koncept. Hvis kommunerne ønsker at benytte økologiske ingredienser i skolemaden, kræver dette, at kommunen enten selv producerer maden, eller at de benytter firmaet Frydenholm. Begge løsninger er meget ressourcekrævende. En afgørende barrierer for at benytte økologiske ingredienser i skolemaden er derfor, at der ikke findes nogen mindre ressourcekrævende løsninger med økologiske produkter.

Skolemad er et område, der præges af mange aktører og hvis brugen af økologiske ingredienser skal øges, er det nødvendigt, at både brugere, kommuner og firmaer involveres aktivt.

## 8. Perspektivering

Vi konkluderede i projektet at den danske skolemadsmodel, er meget afhængig af brugerne, da den er baseret på deres frivillige køb af maden. Disse har derfor stor indflydelse på skolemadsordningernes grad af succes, og da de ikke efterspørger økologi, er denne skolemadsmodel ikke fordelagtig i forhold til at indføre økologiske produkter, ligeledes heller ikke de sunde produkter. Den overlader således en meget stor del af ansvarsbyrden til de private firmaer, der har svært ved at leve op til målsætninger om sund og økologisk skolemad. I denne kontekst er det derfor interessant at diskutere obligatoriske skolemadsmodeller, da disse ikke i samme grad er afhængige af elevernes efterspørgsel.

Der findes eksempler på sådanne ordninger mange steder, men i forhold til økologien er Italien en af de mest interessante cases. I Italien har man således fastlagt en række nationale retningslinier for skolemad. Her har man haft skolemad i omkring 120 år, og den første brug af økologiske ingredienser kom for cirka 20 år siden. I 1990'erne begyndte man at udforme love, som skulle sikre brugen af økologiske ingredienser. Således fastslog staten eksempelvis i en finanslov, at skolemad skulle udgøres af økologiske, traditionelle italienske fødevarer. Staten udformer altså anbefalede retningslinier for de overordnede strukturer.<sup>243</sup> Rammer for skolemaden har været italesat i Italien i mange år, og det var tilsyneladende en efterspørgsel fra forbrugerne efter kvalitetsmad, der satte skub i brugen af økologiske produkter i skolemaden. Blandt italienske politikere er der bred enighed om de høje krav til skolemaden, og der ses også en tendens til, at flere og flere økologiske producenter viser interesse for skolemadsområdet, ligesom eksempelvis forbrugerorganisationer støtter udbredelsen af økologi i skolekantiner.<sup>244</sup> I Italien er der altså generelt større opbakning til økologi i skolemad, end der er i Danmark. Vi mener, at det ville være en force for Danmark at lade sig inspirere af den Italienske case. Således kan brugen af økologiske fødevarer sikres ved at den kræves oppefra.

Jævnfør herværende projekt er det samtidig vigtigt at huske på, at en obligatorisk madordning stadig bør tage hensyn til elevernes ønsker, hvis det skal blive en god og sundhedsfremmende oplevelse at spise fra skolekantin. Derfor vil det være gavnligt, at inddrage brugerne i nogle af de beslutninger, der vedrører skolemadsordningerne, uden at dette dog skal gælde alle aspekter af skolemadsordningen, da brugerne ikke nødvendigvis vil prioritere ting som

---

<sup>243</sup> Bocchi 2008: 15-16

<sup>244</sup> Ibid: 18

sundhed og økologi. Ud fra denne antagelse kan det derfor anskues som fordelagtigt, at denne type bestemmelser træffes ovenfra.

Ud fra vores synspunkt vil det således være ideelt, hvis staten (eventuelt kommunerne) fastlægger rammerne for skolemaden og heri stiller krav om brugen af sunde økologiske ingredienser. Samtidig bør der være en højere grad af brugerinddragelse i forhold til udvikling af koncepter og menuer og ideer til omgivelser for skoleboden. Man kan sige, at staten skal sætte rammerne mens elever, skoler og firmaer skal samarbejde om at udfylde dem.

Danmark skal således ikke nødvendigvis kopiere den Italienske model fuldstændig. Samtidig er der også fordele ved den danske madpakkekultur. Eksempelvis kan madpakken have en symbolværdi for elever i de små klasser, fordi den fungerer som en hilsen fra hjemmet og giver dem en følelse af tryghed. Ud fra dette perspektiv kan det muligvis være en fordel at kombinere skolemåltider med elevernes egne madpakker. Frem for at indføre obligatorisk skolemad i hele skoletiden, kunne der i stedet indføres et par dage med obligatorisk skolemad om ugen. Dermed ville der stadig blive taget hensyn til den danske madpakkekultur, samtidig ville der måske blive lagt flere kræfter i at lave gode, sunde madpakker, hvis dette kun skulle gøres et par gange ugentligt.



## 9. Abstract

The overall aim of the project is to examine ways of increasing the use of organic ingredients in school meal systems, which are outsourced to private companies.

The project considers the arguments that two Danish municipalities mention in relation to using, or choosing not to use, organic ingredients in school meal systems. It also considers the reasons, why school meal companies select or deselect the use of organic ingredients in their production as well as the challenges they meet in relation to organic food.

In relation to analyzing how the municipalities organize the school meal systems, we include issues such as the most valued arguments used to legitimize their choice of meal system, objectives, involvement of users, most relevant decision makers etc.

In the case of school meal companies, the project includes an analysis of barriers such as economy, supply of organic ingredients, structural conditions, cooperation with municipalities etc.

The project is limited to examine the cases where municipalities have chosen to outsource the school meal system to a private company, and has its starting point in two Danish cases. These are Roskilde municipality which cooperates with the company “Frydenholm”, and Høje Taastrup municipality which cooperates with the company “123-skolemad”.

Results of the project includes:

- Arguments regarding health related issues dominate the discussion about school meal systems, leaving little room for environmental issues. This means that the use of organic ingredients is not very often prioritized.
- In the two cases, there are very few actors involved in the decision making process concerning school meal systems, which means that the process is dominated by views valued at the present time by the present actors. Scientific reports and experiences from other cases are seldom considered.

- Lack of school meal suppliers means that the field is dominated by a small number of companies, forcing the municipalities to cooperate with one of these specific companies.
- There are very few organic distributors. If school meal firms form networks, enabling them to buy a larger amount of goods, conventional distributors are more likely to accept a request to start producing organic ingredients for the school meal systems.
- An integration of organic ingredients in connection with the establishment of a school meal system makes it easier to overcome potential barriers.
- There are many structural and economic barriers preventing the school meal companies from using organic ingredients. Political support is crucial.

## Litteraturliste

### Bøger, artikler og rapporter

Agger, Annika: ”Kommunikativ planlægningsteori – nye idealer for borgernes rolle i planlægningen” i Jensen, Anne, John Andersen, Ole Erik Hansen og Kurt Aagaard Nielsen: ”Planlægning i teori og praksis”, Roskilde Universitetsforlag 2007

Benn, Jette ”Kost i skolen – skolekost 1 – en undersøgelse af forhold, tilbud og muligheder i forbindelse med skolernes spisepause i dag – Fra fattige børns bospisning til sundhedspædagogiske projekter.” Ph.d. afhandling, Institut for biologi, geografi og hjemkundskab, Danmarks Lærerhøjskole, 1996

Belt, Nina Lærke, Stine Rosenlund Hansen, Silke Reinhold Pedersen, Hannah Wirenfeldt Schmidt og Katrine Nyholm Tingskov: ”Skolemad vs. fastfood - En skolemadsordning fra teori til praksis”, RUC, Sundhedsfremme og sundhedsstrategier 2007

Bocchi, Stefano, Roberto Spigarolo, Natale Marcomini og Valerio Sarti: “Organic and conventional public food procurement for youth in Italy” Bioforsk Report 2008

Bräuner, Frede: ”Unge der bliver tabt i systemet” i Deibjerg, Jonna: ”Hvad fylder vi i børnene”, Forlaget HØST & SØN, 2004

DTU (Danmarks Tekniske Universitet), upubliceret OMIaRD rapport, ”Understanding consumer attitudes to organic food in Denmark”, Institut for ledelse og produktion 2004

Elle, Jens Christian, Maria Bruselius Jensen og Bent Egberg Mikkelsen ”Projekt basiskost – sunde og økologiske fødevarer i storkøkkener. Slutrapport”, Danmarks Fødevarerforskning (2006)

Flyvbjerg, Bent: ”Rationalitet og magt – det konkrete videnskab”, Akademisk forlag, 1991, 1.udgave, 8.oplag (1999)

Flyvbjerg, Bent: Rationalitet og magt – et case-baseret studie af planlægning, politik og modernitet”, Akademisk forlag, 1991a, 1.udgave, 2.oplag (1992)

Friis, Kirsten Blicher: ”Slut med madpakker?” på: <http://web.eco-net.dk/nyhedsblad/detail.asp?id=62>

Fødevarerdirektoratet 2002: ”Mad til børn i daginstitutioner og skoler”, 1.udgave, 1.oplag af: Lene Møller Christensen, Bent Egberg Mikkelsen og Zita Jeppesen.

Fødevarerdirektoratet 2002a: ”Vejledning om økologikontrol af storkøkkener”

Hansen, Pia, Peter Slej Juul, Jacob Rensch Sode, Morten Ernstrand Larsen: ”Indførelse af økologiske fødevarer i offentlige institutioner – eksemplificeret ved Ballerup kommune”, RUC, Institut for miljø, teknologi og samfund. (1997)

Hansen, Stine Rosenlund, Hannah Wirefeldt Schmidt, Thorkild Nielsen og Niels Heine Kristensen: ”*Organic and conventional public food procurement for youth in Denmark*”, Bioforsk report 2008

Haastrup, Lisbeth: ”*Mad og måltider i skolen*” i Holm, Lotte: ”*Mad, mennesker og måltider – samfundsvidenskabelige perspektiver*”, Munksgaard Danmark 2003

Høje-Taastrup Kommune: ”*Grønt regnskab 2001*”, 2001

Ilse, Dorthe Elle, ”*Økologisk fødevarerforbrug mellem marked, hverdagsliv og visioner om en bæredygtig madkultur*”, TekSam, Institut for Miljø, Teknologi og Samfund, Roskilde Universitetsforlag, 2006

Jensen, Katherine O’Doherty et al. ”*Økologiske fødevarer og menneskets sundhed - Rapport fra videnssynthese udført i regi af Forskningsinstitut for Human Ernæring, KVL*”, Forskningscenter for Økologisk Jordbrug, FØJO-rapport nr. 14, 2001

Jensen, Torben K. og Tommy J. Johnsen, *Sundhedsfremme i teori og praksis*, Forlaget Philosophia 2003.

Kristensen, Niels Heine, Thorkild Nielsen og Bent Egberg Mikkelsen ”*Anvendelsen af økologiske fødevarer i kommuner og amter*”, Fødevedirektoratet 2002.

Land, Birgit, Kirsten Bransholm Pedersen, Dorthe Elle Ilse: ”*Sundhedsfremme og planlægning – sociologiske perspektiver*” i Jensen, Anne, John Andersen, Ole Erik Hansen og Kurt Aagaard Nielsen: ”*Planlægning i teori og praksis*”, Roskilde Universitetsforlag 2007

Mikkelsen, Bent Egberg, Thomas Thoning Pedersen og Katrine Nordbo Therkildsen ”*Meget mere end økologi... en undersøgelse af bevæggrunde og effekter i forbindelse med økologiske omlægningsprojekter i daginstitutioner i kommunerne*”, Danmarks fødevarerforskning 2004.

Mikkelsen, Bent Egberg, M. Bruselius-Jensen, JS Andersen og A. Lassen: ”*Are green caterers more likely to serve healthy meals than non-green caterers? Results from a quantitative study in Danish worksite catering*” 2005.

Mikkelsen, Bent Egberg, Niels Heine Kristensen og Thorkild Nielsen: ”*Organic foods in catering – the nordic perspective*” Fødevedirektoratet 2002.

Regeringen, *Sund hele livet – de nationale mål og strategier for folkesundheden 2002-10*, Indenrigs- og Sundhedsministeriet, Schultz 2002.

Roskilde dagblad, 2. sektion, ”*Skolekantiner sikrer sund mad*”, 6/6 2007

Sabinsky, Marianne Sønderby: ”*Statusundersøgelse om madordninger og mad og bevægelsespolitikker i dagtilbud og på skoler*” Fødevarerinstitutionen 2007

Søgaard, Ane Bodil og Troels V. Østergaard: ”Hvad er det du spiser?”, Forlaget Hovedland 2007

### **Internet henvisninger:**

www.dagensmad.dk:

<http://b.dagensmad.dk/fb.aspx?hde=&valg=Okologi> (04.05.08)

www.diaetist.dk:

<http://www.diaetist.dk/composite-69.htm> (13.05.07)

www.dmi.dk:

[http://www.dmi.dk/dmi/darligere\\_afgroder\\_ved\\_oget\\_co2](http://www.dmi.dk/dmi/darligere_afgroder_ved_oget_co2) (06.05.08)

www.ecoanalyse.dk:

<http://www.ecoanalyse.dk/visdata.asp?pageref=50277102968&datasheet=92475801072966&encryptionkey=65473213> (www.09.01.08)

web.eco-net.dk:

<http://web.eco-net.dk/nyhedsblad/detail.asp?id=62> (02.11.08)

www.ecoweb.dk:

<http://www.ecoweb.dk/artikler/20060503.htm> (03.05.08)

www.foodculture.dk:

<http://www.foodculture.dk/Arkiv/Numre/2007/22/Tema/Det%20handler%20om%20prioritering.aspx> (11.01.08)

www.frydenholm.dk:

a:[http://www.frydenholm.dk/skolemad/virksomheden/frydenholm\\_og\\_skolemaden.html](http://www.frydenholm.dk/skolemad/virksomheden/frydenholm_og_skolemaden.html) (14.04.08)

b:[http://www.frydenholm.dk/skolemad/leverandoererne/hvor\\_kommer\\_varene\\_fra.htm](http://www.frydenholm.dk/skolemad/leverandoererne/hvor_kommer_varene_fra.htm) (14.04.08)

c:[http://www.frydenholm.dk/skolemad/hvordan\\_blive\\_kunde/bestillingsprocedurer.htm](http://www.frydenholm.dk/skolemad/hvordan_blive_kunde/bestillingsprocedurer.htm) (16.04.08)

d:<http://www.frydenholm.dk/skolemad/virksomheden/organisation.html> (16.04.08)

e:<http://www.frydenholm.dk/frydenholm/varepolitik.html> (14.04.08)

www.htk.dk:

[http://www.htk.dk/Om\\_kommunen/Oekonomi\\_og\\_statistik/Befolkning\\_og\\_statistik.aspx](http://www.htk.dk/Om_kommunen/Oekonomi_og_statistik/Befolkning_og_statistik.aspx) (11.01.08)

www.okologi.dk:

[http://www.okologi.dk/Forbruger/Tema/Skolemad\\_Sats\\_paa\\_okologi.asp](http://www.okologi.dk/Forbruger/Tema/Skolemad_Sats_paa_okologi.asp) (09.11.07)

www.okologik.dk:

<http://www.okologik.dk/Virksomhed/Catering/314-rap-1.pdf> (24.01.08)  
(Økologisk jordbrug maj 2004, 2.sektion s.8)

www.infomedia.dk:

[www.infomedia.dk](http://www.infomedia.dk) (27.04.08)

www.roskildekom.dk

<http://www.roskildekom.dk/webtop/site.aspx?p=2769> (08.11.07)

www.123skolemad.dk:

a: <http://www.123skolemad.dk/news.read.php?id=59> (11.01.08)

b: <http://www.123skolemad.dk/page.php?id=23> (21.01.08)

c: <http://www.123skolemad.dk/page.php?id=28> (14.01.08)

d: <http://www.123skolemad.dk/page.php?id=46> (14.01.08)

e: <http://www.123skolemad.dk/page.php?id=87> (11.05.08)

f: <http://www.123skolemad.dk/page.php?id=35> (11.05.08)

**Andet:**

Young researchers workshop: Deltagelse i “Young Researchers Workshop on Organic and healthy foods in schools – methods and early results”, Fødevareinstituttet/DTU, arrangeret af Bent Egberg Mikkelsen og Thorkild Nielsen, den 10. april 2008. Ved workshoppen mødtes omkring ti studerende, som alle havde skrevet projekter om emner relateret til skolemad. Formålet var at dele erfaringer omkring metodevalg og resultater fra undersøgelserne. Workshoppen foregik på engelsk, da der, ud over danskere, var deltagere fra Norge og Tyskland.

Interview med Jan Michelsen, udført af Maria Bruselius Jensen i forbindelse med et forskningsprojekt for Danmarks Fødevareforskning.

## **Bilag 1 - Interviewpersoner**

For at belyse vores problemstilling har vi udført en række interviews med personer, der på forskellig vis har en specialviden om skolemadsfeltet. Vores primære empiri udgøres således af interviews med personer, der kan inddeles i tre grupper: personer, der har en specialviden om skolemadsordningerne i de to casekommuner, personer, der er knyttet til de to skolemadsfirmaer og personer, der har en generel viden om skolemad i Danmark. Nedenfor følger en kort introduktion til interviewpersonerne.

### **Kommuneinterviews:**

#### **Kirsten Blicher Friis**

Kirsten Blicher Friis arbejder i Københavns Madhus, hvor hun fungerer som husbestyrer og souschef. Hun har tidligere arbejdet som projektleder for ”Det Gode Måltid” i Planlægningsafdelingen, Roskilde kommune, hvor hun var med til at starte den økologiske skolemadsordning op. Derudover har hun også arbejdet som Grøn Guide, i Natur og Ungdom, i Det Økologiske Råd og som informationsmedarbejder i Frydenholm. Det er især hendes viden om opstartsfasen af skolemadsordningen i Roskilde kommune, vi har valgt at fokusere på i interviewet.

#### **Mads-Peter Klink Engelhardt**

Mads-Peter Klink Engelhardt er direktionsassistent og arbejder i Skole- og Børneforvaltningen i Roskilde kommune. Han er tovholder på driften af kommunens skolemadsordning.

#### **Michael Ziegler**

Michael Ziegler er konservativ borgmester i Høje Taastrup kommune. Han har ikke været med til at starte skolemadsordningen op, men har vist stort engagement for skolemaden. Han har blandt andet deltaget i åbninger på skoler og ofte udtalt sig i pressen.

#### **Nina Andersen**

Arbejder som pædagogisk konsulent for kost og udvikling i Høje Taastrup kommune

## **Firmainterviews**

### **Jan Michelsen**

Jan Michelsen er direktør for 123skolemad. Han har tidligere arbejdet i Københavns kommune, hvor han var med til at starte et forsøg med økologisk skolemad på Nørrebro, der senere blev udviklet til Køss (Københavns sunde skolemadsordning). For at få større frihed til at planlægge og implementere egne ideer, startede han sammen med sin kone 123skolemad.

### **Karen Lindgaard**

Karen Lindgaard arbejder i Frydenholm og er blandt andet ansvarlig for produktionen af skolemaden. Hun er uddannet ernæringskandidat fra Den Kgl. Veterinær- og Landbohøjskole (KVL) og startede i Frydenholm i 2003.

## **Interviews om skolemad generelt**

### **Niels Heine Kristensen**

Niels Heine Kristensen er lektor på DTU, Institut for Produktion og Ledelse. Han underviser og forsker i økologi og økologisk fødevarerproduktion.

### **Thorkild Nielsen**

Thorkild Nielsen er forsker på DTU, Institut for Produktion og Ledelse. Han forsker blandt andet i fødevarerproduktion, globalisering og etik.

### **Alt om kost – Rejseholdmedarbejdere:**

Alt om kost's rejsehold tager ud på skoler og i institutioner og informerer om etablering og organisering af madordninger. Medarbejderne på rejseholdet kan derfor ofte give konkrete eksempler på succeshistorier og problemer med madordninger i forskellige kommuner.

De interviews med alt om kost's rejseholdsmedarbejdere, vi henviser til i projektet er udført i forbindelse med et Europæisk forskningsprojekt om skolemad (innovative Public Organic Procurement for Youth, iPOPY), som vi er ansat på, på DTU. Her foretog vi en rundringning til rejseholdsmedarbejdere i forskellige dele af Danmark (Århus, Haderslev, Ringsted, Vejle og København) med henblik på at opsamle viden om forskellige typer af skolemadsordninger. Vi har fået tilladelse, fra DTU, til at henvise til disse interviews i forbindelse med herværende



projekt, men har primært brugt dem som baggrundsviden for at supplere vores egen viden. Vi henviser dog til dem nogle få steder i projektet.

## **Bilag 2 - Uformel samtale med kantinedarbejder på skole X i Høje Taastrup**

Ved det første besøg på skole X, den 11. februar 2008, i Høje Taastrup kom vi ind i kantinen i slutningen af spisefrikvarteret. Det var en relativt stor kantine, med en salgsdisk og cirka 15-20 borde hvor eleverne kunne spise.

På væggene på hver sin side af salgsdisken hang plakater, der viste hvad, der kunne købes i kantinen i dag. På disse plakater var nogle få økologiske sideretter. På grund af tidspunktet var der ikke så mange børn tilbage i kantinen, og kantinedarbejderen havde derfor tid til kort at fortælle os som sit arbejde i kantinen, mens hun forberedte lukningen af kantinen og betjente de sidste kunder.

Vi fortalte at vi skrev projekt om 123-skolemad og derfor var interesserede i at se en kantine i virkeligheden og hun virkede glad for vores interesse og gik selv i gang med at fortælle om kantinen.

Vi spurgte om, hvad hun solgte mest af, hvorpå hun viste os nogle boller bagt af lyst mel. Da vi spurgte om der var nogen efterspørgsel efter økologiske varer, fortalte hun at det var der ikke. Hun ville gerne selv sælge nogle flere af de sunde produkter, men lige nu gik hendes kamp på at få hendes unger, som hun kaldte dem, til at spise nogle mere fiberrige boller.

Vi spurgte hende om hun mente at 1-2-3 Skolemad havde fokus på økologi og hun fortalte os at de snart skulle have tre temauger om økologi. Hun havde endnu ikke fået det materiale i form af plakater og bogmærker, som skulle udleveres til eleverne i de pågældende uger, men viste os i stedet nogle bogmærker fra nogle temauger de lige havde haft om japansk mad. På disse var blandt andet noget information om sushi og en introduktion til mangategning.

Vi bestemte os for at komme tilbage til kantinen når temaugerne om økologi var kommet i gang, og besøgte derfor kantinen igen den 10. marts 2008, igen i slutningen af spisefrikvarteret, så vi kunne tale med kantinedarbejderen. På vej gennem kantinen stoppede to piger os, og spurgte hvorfor vi var der. Vi fortalte at vi skulle se på deres kantine hvorefter den ene pige

sagde at de bare skulle sælge nogle flere usunde ting, så ville de tjene millioner på det. Burgere og shawarma ville hun gerne have.

Da vi kom op til salgsdisken var kantinemedarbejderen i gang med at betjene en kunde og vi kiggede lidt på plakaterne i mens. Denne gang var plakaterne for temaugerne om økologi kommet op og hænge ved siden af de almindelige menuplaner, og viste hvilke produkter, der kunne købes. Sammen med hvert billede af produkterne var det røde Ø-mærke som viste at produkterne var økologiske. Derudover var der ingen særlig reklame for de økologiske produkter.

Da kantinemedarbejderen blev færdig med sin ekspedition spurgte vi hende om elevernes modtagelse af økologi temaet og hun fortalte at de ikke viste nogen interesse. Hun havde nogle små yoghurter med drys, som hun solgte for 4 kr stykket, men hun mente at hun nok blev nødt til at sætte dem ned til 2 kr stykket ellers ville hun ikke kunne nå at sælge dem inden påske og de kunne ikke holde sig til efter påskeferien. Herefter spurgte vi om eleverne var negative overfor økologien eller blot ligeglade, og hun svarede bekræftende på sidstnævnte. Til sidst gav hun os fire bogmærker om økologi, som også blev udleveret til eleverne. Disse introducerede kort til kravene til økologi, dyrevelfærd og vigtigheden af at holde grundvandet rent (se bogmærkerne på bilag 6)

## **Bilag 3 - Spørgeguide til interview med de kommunale aktører**

### **Fælles spørgsmål stillet til begge kommuner:**

#### **Den indledende fase:**

- Hvornår blev der første gang talt om at indføre skolemad i kommunen?
- Hvordan opstod ønsket om at få skolemad – hvad var argumenterne?
- Hvem var initiativtager(e)?
- Hvad var motivationen for at starte en skolemadsordning og hvad var målet?
- Hvad er motivationen/drivkraften i dag?
  - Har man ændret opfattelse af, hvilke mål det er muligt/ønskeligt at opnå med en skolemadsordning?

#### **Beslutningsprocessen og driften**

- Hvilken forvaltning har været, og er, ansvarlig for udviklingen af skolemadsordningen?
- Hvor lang tid gik der fra ideen om at indføre en kommunal skolemadsordning opstod til beslutningen var taget?
- Hvilken type baggrunds information har været inddraget før beslutningen om skolemadsordningen blev truffet? Findes der noget skriftligt materiale, vi må læse?
- Hvem har udvist interesse for skolemadsordningen (politikere såvel som ikke politikere)?
- Hvilke interessenter har været med i selve beslutningen?
- Har der været uenighed om skolemadsordningen?
- Er borgerne (for eksempel elever, forældre eller andre) blevet inddraget i overvejelser over udformningen af skolemadsordningen?
  - Hvis ja, på hvilken måde?
  - Har I gjort jer specielle overvejelser omkring borgerinddragelse i forbindelse med planlægningen af skolemadsordningen?
- På hvilken måde indsamler kommunen viden om borgernes ønsker/behov? Hvad er disse behov?
- Hvem vil du pege på som de mest relevante aktører i forhold til skolemaden?
- Hvilke emner diskuterer I, i kommunen, mest i forbindelse med skolemadsordningen?

#### **Økologi**

- Kommunens holdning til og syn på økologi, herunder definition af økologi

### **Spørgsmål kun stillet til Michael Ziegler og Nina Andersen:**

- Gjorde I jer oprindeligt nogen overvejelser over, om skolemaden skulle være økologisk ligesom i daginstitutionerne?
- Hvis ja:
  - Hvad var argumenter for/imod?
  - Hvorfor har I valgt at benytte økologi i daginstitutionerne, men ikke i skolerne?
- Er der nogle politikere eller ikke-politikere, der har udtrykt et ønske om økologi i skolemaden?
  - Hvis ja, hvem og med hvilke argumenter?
- Er der nogle aktører der er uønskede i debatten
- Er der nogle synspunkter, der er særligt populære?
- 
- 123 som kommunen bruger som leverandør, har fået lidt fokus på økologi – er dette noget I har lagt mærke til og hvordan er holdning til dette?
- Har I spurgt skolerne om deres interesse i at anvende økologiske produkter?
- Har du noget indtryk af hvad borgernes holdning til økologi er?
- Hvad tror du der skal til for at Høje Taastrup indfører økologi i skolemaden?
- Hvorfor valgte man lige netop at benytte skolemadsfirmaet 123-skolemads?
  - Overvejede man i sin tid andre mulige ordninger eller firmaer? Hvorfor blev disse fravalgt?
- Hvem laver mad til daginstitutionerne i Høje Taastrup eller hvem leverer råvarer?

### **Spørgsmål kun stillet til Kirsten Blicher Friis:**

- Hvor blev maden produceret i begyndelsen – og hvorfor?
- Hvorfor valgte man i sidste ende at udlicitere?
- Hvorfor Frydenholm?
- Overvejelser om andre firmaer?
- Samarbejdet med Frydenholm
  - På hvilke områder mener du at kommunen er ansvarlig for tilrettelæggelse af skolemadsordningen?
  - Har kommunen fastsat nogle overordnede mål for skolemadsordningen eller er det skolemadsfirmaet, der står for det?
  - På hvilken måde følges op på skolemadsfirmaets indsats/formåen?
- Hvorfor økologi? Hvad var argumenter for/imod?
- Aktører
  - Hvem har været på banen i forhold til at satse på økologi
  - Er der nogen der har været uenige i beslutningen om økologi?
- Modtagelse af økologien hos brugerne
  - Har I spurgt skolerne om deres interesse i at anvende økologiske produkter?
  - Har du noget indtryk af hvad borgernes (børn – forældre) holdning til økologi er?
- Barrierer og problemer
- Økonomi

**Spørgsmål kun stillet til Mads Peter Klink Engelhardt:**

- Er den økologiske skolemadsordning noget kommunen er stolt af – promoverer de sig på det?
- Er der fortsat opbakning til økologien politisk?
- Oplever kommunen opbakning til valget af skolemad på skolerne og blandt forældre/elever? Herunder også deres forhold til øko.
- Oplever kommunen nogle særlige barrierer i forbindelse med valget at økologi (praktiske barrierer såsom priser, modvilje blandt elever/forældre/skoler, besværlige regler)?
- Hvis ja hvordan overkommes disse barrierer så?
- Økonomi – er der fortsat økonomisk opbakning til at økologien kan fortsætte?

## Bilag 4 - Spørgeguide til interview med repræsentanter fra firmaerne

### Spørgsmål stillet til begge interviews:

#### Opstart

- Hvordan opstod ideen?
- Motivation
- Hvem var involveret?
- Overvejelser om udformningen af firmaet (Leverandører)
- Overvejelser om økologi?
- Baggrundsmateriale for ordningen (erfaringer/evalueringer af andre firmaer eller skolemadsordninger, viden om målgruppen, politisk udformede ideer, materiale fra leverandører)

#### Daglig drift

- Praktisk organisering (hvor mange køkkener, hvordan tilberedes maden, af hvem)
- Hvor mange skoler og kommuner
- Dækningsprocent/hvor stort salg
- Barrierer
- Hvad gøres for at overkomme disse barrierer og forslag til hvad der yderligere kan gøres.
- Motivationen i dag (har den ændret sig siden starten)
- Aktører
- Diskussionsemner i firmaet (hvad diskuteres mest i forhold til at overkomme evt barrierer og i forhold til den fremtidige udvikling)
- Samarbejde (elever, forældre, skoler, kommuner, andre)
- Hvem er de vigtigste samarbejdspartnere?
- Krav og ønsker ude fra (fra elever, forældre, skoler, politikere, samarbejdspartnere, medier andet)
- Føler de at de kan leve op til de krav der stilles udefra?

#### Økologi

- Definition af økologi
- Holdning til økologi / ønske om økologi i firmaet
- Hvordan modtages økologien hos firmaets brugere eller andre aktører
- Barrierer ved produktion af økologiske varer
- Barrierer ved salg af økologiske varer
- Prisforskel på konventionelle og økologiske varer
- Er det på bekostning af noget andet når man vælger at indføre økologi? Opfattes det sådan hos forbrugerne/skolerne

#### Markedsføring og salg

- Markedsføringen overfor henholdsvis kommuner, skoler og elever/forældre
- Vægtning af økologien i markedsføringen

- Hvordan opleves den offentlige diskussion om skolemad og hvordan forholder firmaet sig til den?
- Geografiske eller demografiske forskelligheder i efterspørgsel

**Spørgsmål kun stillet til Jan Michelsen:**

- Hvad skal til, for at 1-2-3 Skolemad vælger en større satsning på økologi?
- Hvorfor ikke større brug af økologiske ingredienser?
- Hvorfor mere fokus på økologi og hvorfor nu

**Spørgsmål kun stillet til Karen Lindgaard:**

- Hvordan fornemmes Roskildes holdning/vilje til økologi i dag – er der stadig opbakning og er det stadig et ønske fra kommunens side?
- Problemer med leverandører?
- Er det svært at leve op til certificeringskravene – er disse for strenge, er det en barriere?
- Ændring af barrierer over tid?
- Hvad muliggør at Frydenholm kan sælge økologisk skolemad
- Hvordan ser fremtiden ud for Frydenholm skolemad?
- Vurdering af hvordan økologien kan udbredes i skolemaden i dk – hvad skal der til?



## **Bilag 5 - Spørgeguide til interview med Niels Heine Kristensen og Thorkild Nielsen**

- Hvorfor tror I at skolemad er blevet så populært at snakke om (lige nu)?
- Hvad betyder skolemaden for danske børn?
- Hvorfor skal man satse på økologi i skolemaden?
- Hvilken betydning vil det få hvis skolemaden bliver økologisk?
- Hvilke muligheder har NGO'er for at påvirke brugen af økologi i skolemad?
- Hvad er de største barrierer for at få kommuner til at satse på økologi?
- Hvad betød de statslige støtteordninger der fandtes før 2004 for skolemaden (børnekostpuljen)?
- Ville en genoprettelse af denne være en god måde at fremme økologien på?
- Er det en løsning, der fører til blivende ændringer?
- Har I noget indtryk af hvilken betydning de konsulenter, der hjalp med omlægning til økologi i kommunerne havde for successen af omlægningerne?
- Har I noget indtryk af om de omlægninger til økologi nogle kommuner lavede i 1990'erne stadig holder ved, eller om de er skiftet til konventionelle som eksempelvis i høje taastrup?

## Bilag 6 - Bogmærker fra 1-2-3 Skolemad



ekologiske  
quick sandwich  
m. tomat el. rindstjerne  
og 1 grøvebolle  
pris: 15,-



ekologisk  
morgenpose  
m. 1 yoghurt (naturel),  
1 juice og  
1 grøvebolle  
pris: 15,-



**123**  
Skoledag

• Et økologisk produkt er et produkt, der er produceret og forarbejdet på en måde, der sikrer, at det er naturligt og sundt. Det betyder, at der ikke er brug for kunstige tilføjelser, og at produktet er miljøvenligt.

• Et økologisk produkt er et produkt, der er produceret og forarbejdet på en måde, der sikrer, at det er naturligt og sundt. Det betyder, at der ikke er brug for kunstige tilføjelser, og at produktet er miljøvenligt.

• Et økologisk produkt er et produkt, der er produceret og forarbejdet på en måde, der sikrer, at det er naturligt og sundt. Det betyder, at der ikke er brug for kunstige tilføjelser, og at produktet er miljøvenligt.

• Et økologisk produkt er et produkt, der er produceret og forarbejdet på en måde, der sikrer, at det er naturligt og sundt. Det betyder, at der ikke er brug for kunstige tilføjelser, og at produktet er miljøvenligt.

• Et økologisk produkt er et produkt, der er produceret og forarbejdet på en måde, der sikrer, at det er naturligt og sundt. Det betyder, at der ikke er brug for kunstige tilføjelser, og at produktet er miljøvenligt.



**123**  
Skoledag



ekologisk  
juice i 3 varianter  
pris pr. stk.: 7,-



ekologisk  
yoghurt  
naturel  
mysli  
med nødder  
eller frugt  
pris: 6,-



ekologisk  
grøvebolle  
pris: 3,-



**123**  
Skoledag

Økologi er det  
rene vand ...



Når du tænker for vandet, så tænker du måske ikke lige på, fra vandet kommer fra. Men det vand, der kommer ud af vandhanen, er grundvand og kommer altså fra jorden. Hvis vi vil være sikre på, at der skal blive vand ned at komme rest vand ud af jorden, så er vi nødt til at tænke os godt om ...

En af de måder du kan være med til at passe på grundvandet, er ved at vælge økologisk. I det økologiske landbrug er det forbudt at bruge sprøjtegift. Du kan derfor være sikker på, at hver gang du vælger økologisk, så sparer du grundvandet for meget vand og af de mange sprøjtegift, der er blevet i det traditionelle landbrug.



**123**  
Skoledag

