



Sundere kantiner på gymnasier

en
go **Bgym'**

TrygFonden

SDU 
STATENS INSTITUT FOR
FOLKESUNDHED

Sundere kantiner på gymnasier

© 2019 Forskningsprojektet *en go' Bgym'*, skoleåret 2016/2017, Center for Interventionsforskning, Statens Institut for Folkesundhed, SDU.

Grafisk tilrettelæggelse: Stig Krøger Andersen, Statens Institut for Folkesundhed, SDU.

Fotos: Janne Bagger og Malou Lund.

Forfattere: Katrine Sidenius Duus, Katrine Rich Madsen og Rikke Fredenslund Krølner, Statens Institut for Folkesundhed, SDU.

Citater: Interviews med kantinepersonalet er udført af Katrine Sidenius Duus og Trine Dansgaard Kristensen i forbindelse med praktikophold ved Statens Institut for Folkesundhed, SDU.

www.sdu.dk/da/sif/forskning/projekter/en_go_bgym_cfi

Forskningsprojektet *en go' Bgym'* er støttet af TrygFonden og Nordea-fonden.

Denne inspirationsrapport er udviklet med støtte fra

TrygFonden

Indhold

Forord	5
Sundere kantiner på gymnasier	6
Kantineindsatsen	8
Evaluering af kantineindsatsen	10
Kantinepersonalets værdier	11
Bevidsthed	12
Holdning	14
Motivation	16
Kantinens samspil med elever og gymnasiets ledelse	19
Elevernes efterspørgsel	20
Gymnasiets ledelse	22
Kantinens ressourcer	25
Økonomi	26
Tid og arbejdsgange	28
Skab en sundere kantine på gymnasiet	30
Forskningsprojektet en go' Bgym'	36
Referencer og materialer	39



Forord

Hver tredje danske gymnasieelev spiser ikke morgenmad, og hver femte spiser ikke frokost på alle fem hverdage. Samtidig spiser over halvdelen af gymnasieeleverne ikke frisk frugt dagligt, det samme gælder for indtaget af grøntsager. Knap halvdelen af eleverne drikker sodavand, og hver femte elev spiser fastfood 2-4 dage om ugen. Uregelmæssige måltider og usund kost kan have betydning for de unges evne til at koncentrere sig om undervisning, lektier, bevægelse og samvær med deres kammerater samt for deres generelle trivsel og sundhed.

Vi ved i dag, at omgivelserne har en stor indflydelse på de valg, vi tager. Gymnasiet kan dermed være med til at påvirke og støtte deres elever i at træffe sunde valg i forhold til deres mad- og måltidsvaner i skoletiden.

Denne inspirationsrapport sammenfatter kvalitative fund og læringspunkter fra kantinetiltaget i forskningsprojektet *en go' Bgym' (en god begyndelse på gymnasiet)*. Formålet med *en go' Bgym'* har været at udvikle og afprøve forskellige tiltag målrettet gymnasieelevers sundhedsadfærd (mad- og måltidsvaner, søvn og bevægelse), fællesskab og stress, der samlet kan forbedre gymnasieelevers trivsel og velbefindende. Kantineiltaget havde netop til formål at øge gymnasieelevers adgang til sunde

morgenmads-, frokost-, og mellemmåltider samt koldt drikkevand ved at skabe et sundere udbud i kantinen på gymnasiet.

Vi skylder en stor tak til alle de kantiner og gymnasier, der har deltaget i projektet og særligt til de personer, som har medvirket i vores interview. Vi vil ligeledes takke de to kantinekonsulenter, Janne Bagger og Malou Lund, som besøgte og rådgav kantinerne i projektperioden og bidrog til udvikling og implementering af kantineindsatsen, herunder projektets idekatalog.

Vi skylder også en stor tak til Maja Lund og Fie Nehammer, akademiske medarbejdere ved Fødevarestyrelsen, for at læse og kommentere på rapporten inden udgivelsen.

Vores håb er, at vi med denne inspirationsrapport kan bringe projektets erfaringer og viden i spil i praksis og inspirere til at skabe sundere kantiner på de danske gymnasier.

Morten Grønbæk
Direktør

Rikke Fredenslund Krølner
Seniorforsker

Sundere kantiner på gymnasier

Inspirationsrapporten *Sundere kantiner på gymnasier* bygger på 14 gymnasiekantiners erfaringer fra deres deltagelse i forskningsprojektet *en go' Bgym' (en god be- gyndelse på gymnasiet)* i skoleåret 2016/2017, som har fremme af gymnasieelevers trivsel som det overordnede formål.

Rapporten skal inspirere til arbejdet med at skabe sunde kantiner på gymnasier. I kan som ledelse bruge viden fra rapporten til at gå i dialog med kantinepersonalet på jeres gymnasium om, hvordan I kan tilbyde de unge gode og sunde måltider, færre usunde snacks og sukkerholdige drikke. Rapporten giver konkrete eksempler på, hvad kantinepersonalet har påpeget som både godt og udfordrende ved at arbejde med at skabe en sundere kantine i forbindelse med deres deltagelse i *en go' Bgym's* kantineindsats. Dernæst følger en opsummering af gode råd til at komme i gang med at skabe en sundere kantine på gymnasiet. Rapporten afsluttes med en beskrivelse af forskningsprojektet bag, samt metodiske begrænsninger og styrker ved rapporten.

Baggrund for rapporten

Formålet med *en go' Bgym's* kantineindsats har været at øge elevers adgang til sund morgenmad, frokost og mel-

lemmåltider på gymnasier gennem rådgivning af kantinepersonalet. Evaluering af indsatsen viser, at de deltagende kantiner i gennemsnit har forbedret ernæringsværdien af deres udbud med 20 %.

Sund mad og regelmæssige måltider er med til at øge elevers energiniveau og har indflydelse på deres indlæring og evne til at koncentrere sig (Stovgaard et al. 2017; Institut for Human Ernæring 2009). *Ungdomsprofilen 2014* – den hidtil største undersøgelse af gymnasieelevers sundhed, helbred og trivsel, gennemført af Statens Institut for Folkesundhed, SDU – viser imidlertid, at en stor del af danske gymnasieelever har u hensigtsmæssige mad- og måltidsvaner. For eksempel springer hver tredje gymnasieelev morgenmaden over, hver femte spiser ikke frokost på skoledage, og mere end hver anden spiser ikke frisk frugt eller grøntsager dagligt. Samtidig spiser næsten 20 % af danske gymnasieelever fastfood 2-4 gange om ugen (Bendtsen et al. 2015).

Læs mere om forskningsprojektet *en go' Bgym'* på side 36 sidst i rapporten.



Kantineindsatsen

Kantineindsatsen i *en go' Bgym'* består af tre dele:

- 1) Besøg af kantinekonsulent
- 2) Opfølgning fra kantinekonsulent
- 3) Idékatalog

Besøg af kantinekonsulent

Ved skoleårets start fik alle kantiner på indsatsgymnasierne besøg af en kantinekonsulent. Kantinekonsulenten var en uddannet fagperson inden for kost og ernæring med stor erfaring i at rådgive kantiner om et sundere udbud. Under besøget foretog kantinekonsulenten en systematisk gennemgang af kantinen udvalgt ud fra det standardiserede "Kantinetjekket|Buffet" (Kantinetjekket), hvor der gives point for ernæringsværdien af udvalget. Efterfølgende holdt kantinekonsulenten et møde med kantinepersonalet og repræsentanter fra elevgruppen og gymnasiets ledelse. Formålet med mødet var at sikre ledelsesopbakning til fremtidige ændringer af kantinen udbud og samtidig at sikre, at udbuddet i kantinen ville matche elevernes efterspørgsel. På mødet præsenterede kantinekonsulenten resultatet fra Kantinetjekket, gennemgik, hvorfor sunde måltider er vigtige, og kom med råd og vejledning til, hvordan kantinepersonalet kunne gøre kantinen udvalgt sundere. Kantinekonsulent-

ten brugte resultatet fra Kantinetjekket til at skræddersy rådgivningen til den enkelte kantine, med fokus på hvad den enkelte kantine i forvejen udbød, og hvad kantinen havde kapacitet til at udbyde.

Opfølgning fra kantinekonsulent

Der var to kantinekonsulenter tilknyttet projektet. Den ene besøgte kantiner på Sjælland, og den anden besøgte kantiner i Jylland. Kantinekonsulenten, der var tilknyttet de sjællandske kantiner, foretog et opfølgende opkald til alle de kantiner, hun havde besøgt ca. en måned efter besøget. Formålet med opkaldet var at følge op på det første besøg og høre kantinepersonalet, om de havde forsøgt sig med nogle af de tiltag, der var blevet talt om på mødet. Hvis de ikke havde igangsat nogle ændringer endnu, foreslog hun tiltag på ny.

Idékatalog

Omkring 4-5 måneder efter kantinekonsulentens besøg modtog alle kantiner et idékatalog. Formålet med idékataloget var at hjælpe kantinerne til at videreudvikle eksisterende tiltag i kantinen og give nye idéer til at skabe en sundere kantine. Idékataloget indeholdt generelle råd og vejledning om, hvordan ernæringsværdien af udbuddet kunne forbedres og virkemidler til at sælge de sundere

varer fra kantinekonsulenten. Derudover indeholdt idékataloget gode erfaringer og idéer til sund morgenmad, frokost og mellemmåltider, som var indsamlet blandt de 14 kantiner under kantinekonsulentens besøg. Herudover skulle idékataloget inspirere kantinerne til at kontakte hinanden med henblik på gensidig idé- og erfaringsudveksling. Alle idéer og billeder i kataloget var markeret med deltagergymnasiets navn, og på bagsiden var indsat kontaktoplysninger på kontaktpersoner i hver kantine. En anonymiseret og opdateret version af idékataloget kan findes her:

www.sdu.dk/da/sif/forskning/projekter/en_go_bgym_cfi.

Kick-off arrangement

Inden indsatsen blev igangsat på gymnasierne, blev forskellige hovedaktører fra indsatsgymnasierne, herunder kantinepersonalet, samlet til et kick-off arrangement på SDU i Odense. Her præsenterede forskningsgruppen bag *en go' Bgym* baggrunden for indsatsens mål og tiltag. Kantinekonsulenten fortalte desuden om formålet med Kantinetjekket og serverede smagsprøver på sunde snacks og måltider.

Kantinetjekket|Buffet er udviklet i et samarbejde mellem DTU Fødevareinstituttet og Kræftens Bekæmpelse. Til Kantinetjekket anvendes et skema, som systematisk gennemgår kantiners udvalg ud fra; 1) de forskellige dele: kolde retter, varme retter, salatbuffet og andet (kage, frugt, slik og drikkevarer), og 2) de ernæringsmæssige kriterier: fuldkorn, frugt og grønt, fedt, fisk, salt og sukker. Der kan opnås mellem 0 og 50 point, hvor 50 point er et udtryk for det sundeste udbud.

Evaluering af kantineindsatsen

En projektmedarbejder fra forskningsgruppen besøgte 12 af de 14 medvirkende kantiner 6-8 måneder efter besøget af kantinekonsulenten. To kantiner afslog det opfølgende besøg. Formålet med det opfølgende besøg var at registrere ændringer i kantinenes udbud fra det første besøg af kantinekonsulenten tidligere på året samt at undersøge kantinepersonalets erfaringer og oplevelser med at være en del af *en go' Bgym*'-indsatsen.

Kantinetjekket

Projektmedarbejderen gennemgik igen kantinenes udvalg ved hjælp af Kantinetjekket. I den forbindelse blev de konkrete tiltag, kantinekonsulenten havde påpeget ved første besøg, drøftet, herunder udfordringer med realisering af disse tiltag samt kantinepersonalets mening om Kantinetjekket. Disse samtaler blev inkluderet i analysen af udfordringer og erfaringer med indsatsen.

Interview

For nærmere at undersøge kantinepersonalets erfaringer med kantineindsatsen foretog projektmedarbejderen interview med kantinepersonalet på ti af gymnasierne. Interviewene handlede overordnet om, hvordan kantinepersonalet havde oplevet at være en del af projektet,

herunder hvad de syntes var godt og mindre godt. Interviewene blev analyseret med henblik på at identificere centrale temaer, med betydning for indsatsen. Temaerne kan grupperes inden for tre overordnede kategorier:

- Kantinepersonalets værdier
- Kantineens samspil med elever og gymnasiets ledelse
- Kantineens ressourcer

Hovedfundene fra analysen udgør indholdet i denne inspirationsrapport og præsenteres på de følgende sider.

Interview med kantinepersonalet

Individuelle interview: to kantineejere, fire kantineledere og to kantinemedarbejdere.

Gruppeinterview: to kantineejere fra samme kantine og en kantineleder og en kantinemedarbejder fra samme kantine.

Kantinepersonalets værdier

- Bevidsthed
- Holdning
- Motivation

Bevidsthed – ”Vi er faktisk begyndt at tænke over det”

Kantinepersonalet i samtlige kantiner giver udtryk for, at de har haft et positivt udbytte af Kantinetjekket. Én kantineleder beskriver Kantinetjekket som et slags helbredstjek af kantine. Flere kantine medarbejdere udtrykker desuden, at det første Kantinetjek gav dem en a-ha oplevelse, der fik dem til at indse, at kantine ikke var så sund, som de troede. Andre fortæller, at de fik bekræftet ting, de var klar over i forvejen, der gav en positiv oplevelse af Kantinetjekket.

Kantinepersonalet fortæller, at de oplevede, at kantinekonsulenterne tog udgangspunkt i, hvad de allerede tilbød i deres kantine, kantine kapacitet, og hvor kantine havde størst potentiale til at udvikle og forbedre sig.

Langt størstedelen af kantinepersonalet udtrykker, at de er blevet mere bevidste om, hvordan de kan skabe en sundere kantine efter kantinekonsulentens besøg, hvilket netop var et af formålene med besøget. Som det fremgår af de følgende sider, er der mange forskellige forhold, der har betydning for, hvorvidt kantinepersonalet formår at omsætte denne bevidsthed til en sundere kantine.



Vidste du, at fuldkornsbrød i tørstofvægt skal indeholde mindst 30 % fuldkorn for at blive mærket med Nøglehulsmærket og mindst 50 % for at leve op til Fuldkornslogoet (www.fuldkorn.dk). Kantinetjekket stiller krav om, at fuldkornsprodukter skal leve op til Fuldkornslogoet. Ved det første besøg fik kun 14 % af kantinerne max point for fuldkorn. Ved det andet besøg fik 33 % af kantinerne max point for fuldkorn.

Sagt om Kantine tjekket og den øgede bevidsthed

"Det var meget fint lige at få det der tjek, ikke! Altså, jeg var godt klar over, vi ikke var helt afsporet, men det var meget sjovt." (*Kantineleder*)

"Vi troede jo rent faktisk, vi lå højere [på Kantine tjekket]. For vi synes jo, rigtig mange af vores ting var grove, pasta og bollerne og sådan noget. Det er jo Nøglehulsmærket alt vores brød. Jeg tror sgu, det kom lidt bag på os, at vi lå så langt nede." (*Kantinemedarbejder*)

"Og jeg kan også se, vi slår ikke fuldstændig fejl i det, vi laver fra starten af. Det også en god ting at høre det fra starten, at det hele ikke skulle laves om." (*Kantineleder*)

"Jeg var godt klar over, inden hun kom, ud fra det, vi havde været til derover [kick-off arrangement for indsatsgymnasier i Odense], og de papirer og informationer, vi havde fået, at vi ikke ville score nogen topkarakter." (*Kantine-ejer*)

"[Kantinekonsulenten] kunne gøre os opmærksomme på, hvor vi kunne sætte ind henne, på, hvor vi godt kunne skifte nogle ting ud, der var et lidt sundere alternativ." (*Kantinemedarbejder*)

"Altså der var jo det, det hun sagde med saltet, altså det var for eksempel med vores boller. "Ved I, hvor meget salt der er i. Ja det gør vi da. Jamen hvor meget er det så? Der er to håndfuld, ej tre". Det er jo rigtigt, det ved vi ikke, og det gør vi stadig ikke, men det er jo blevet sådan, at vi siger det til hinanden, "hey, hvor meget salt er der lige i?", det jo sådan blevet lidt en stående vits, men på den måde, at man tænker over det. Altså nu smagte jeg også lige lasagnen, og den var ret salt. Jeg tror, der var kommet lidt for meget bouillon i, men vi er faktisk begyndt at tænke over det der med salt til hverdag, på den måde, der er det jo godt." (*Kantineleder*)

Holdning – ”Det er jo noget, eleverne selv bestemmer”

Kantinepersonalet har på tværs af gymnasierne delte holdninger til, hvor sund kantine skal være, og om de som kantinepersonale har et ansvar for, at eleverne spiser sundt.

På den ene side står det kantinepersonale, der ikke mener, at slik, kage og junkfood hører hjemme i kantine på gymnasiet. De føler et meget stort ansvar for, at eleverne spiser sundt. I disse kantiner fandt vi sjældent usunde varer i deres udvalg, og kantinepersonalet vil gerne arbejde for at begrænse det yderligere. På den anden side står det kantinepersonale, der ikke kan se et problem ved at tilbyde eksempelvis slik og sodavand. De mener, at det er op til eleverne selv at tage valget mellem det sunde og det usunde.

I de kantiner, hvor personalet i højere grad mener, at eleverne selv skal bestemme om, de vil spise sundt eller usundt, er udbuddet generelt mindre sundt. Ligeledes er personalet i disse kantiner mindre villige til at fjerne de usunde varer. De fleste er dog åbne over for at tilføje flere sundere alternativer.



De kantiner, der har et personale, der mener, at de har et ansvar for, at eleverne spiser sundt, scorer 8 point mere ved det andet KantineTjek end kantiner med personale, der lægger ansvaret over på eleverne (34 point versus 26 point).

Sagt om at have ansvar og arbejde for en sund kantine

”Ja, det rigtige måltid midt på dagen, det er rigtig vigtigt. Det er jo derfor, jeg synes, det er spændende, det er derfor, jeg synes, det er godt at være her. At man kan være med til det, være med til at præge deres hverdag, de holder til lidt mere. Det er det, der rykker mig.” (*Kantinemedarbejder*)

”Det jo også derfor, at vi valgte at sige ja til det her [være med i kantineindsatsen]. Det er også derfor, vi ikke laver tarteletter i asparges hver fredag, for så kunne vi sælge et tons tarteletter hver fredag, men det gør vi ikke. Vi gør det måske to gange om året. Så jo, vi føler et kæmpe ansvar, og det er jo også derfor, vi varierer maden så meget, for at lære [eleverne] at spise forskellige ting.” (*Kantineejer*)

”Jeg kommer her om morgenen for at lave noget sund og god mad til ungerne, så jeg er sikker på de får i hvert fald ét godt måltid om dagen. Hvad de gør derhjemme, aner det ikke.” (*Kantineleder*)

”Altså eleverne, de er da lidt op i alderen. [...] De har alverdens meninger om alt ting, og de kan tage stilling til mange ting. Altså det er nok lidt min holdning, hvis de ville spise sundt, så kan de gøre det, men jeg kan da sagtens se, at der også er muligheden for ikke at gøre det.” (*Kantineejer*)

”Alternativet er der, men det [hvad eleverne spiser] er jo noget, de selv bestemmer. Om de vil købe den hvide bolle frem for den grove bolle. Men det er lidt svært, fordi de har valgmuligheden. Hvis de ikke havde haft valgmuligheden, så havde jeg [haft et ansvar]. Men nu har de valgmuligheden for at købe en rugbrødsbolle frem for en eller anden flødebolle. Så jeg har god samvittighed med det, vi serverer.” (*Kantineleder*)

Motivation – ”Det kunne være dejligt, hvis kantineindsatsen fortsatte”

På trods af kantinepersonalets delte meninger om, hvor sund en gymnasiekantine skal være, er kantinepersonalet generelt meget åbne for at arbejde med sundere tiltag. Hvor nogle kantiner kan se meningen med enkelte tiltag som for eksempel at udbyde morgenmad eller skifte til fuldkornsbrød, er andre åbne for samtlige af kantinekonsulentens forslag. Selvom kantinepersonalet er motiveret og har lyst til at arbejde med en sundere kantine, er det ofte udfordrende at realisere de tiltag, de sætter sig for, da faldende motivation, utilstrækkelig økonomi og manglende tid opleves som barrierer.

For at fastholde kantinepersonalets motivation til at arbejde med de sunde tiltag, indeholder *en go' Bgym'*-kantineindsatsen en opfølgende samtale med kantinekonsulenten og et idékatalog. Kantinepersonalet påpeger, at denne opfølgning er vigtig for at fastholde motivationen og skabe forankring. Formålet med kantinekonsulentens samtale var at minde kantinepersonalet om indsatsen og følge op på de punkter, som blev fremhævet ved første besøg. Samtalen motiverer også nogle af kantine medarbejderne til at genoptage ideer, som kom frem under kantinekonsulentens besøg. Idékataloget har samme effekt, og kantinepersonalet værdsætter den form for inspiration.

Kantinepersonalet fremhæver, at de er glade for at få en tilbagemelding på deres arbejde. Her har projektmedarbejderens opfølgende besøg og kantinetjek været vigtigt. Tilbagemeldingen motiverer kantinepersonalet til endnu en gang at overveje, om der er noget, de kan ændre, og giver dem ideer til, hvordan de kan gøre kantinen endnu sundere.



Sagt om motivation og opfølgning

"Når man går ind i sådan et projekt og engagerer sig, så skal man også ville det." (*Kantineleder*)

"Vi har jo googlet mange opskrifter, været inde og kigge og diskuteret, og når vi er, når man er ude alle steder, så kigger man, "ej det kunne man måske godt bruge her" og snakker om det. Vi vil rigtig gerne." (*Kantinemedarbejder*)

"Men det vi har snakket om i gruppen, det er, at vi bliver nødt til ligesom at holde dampen oppe, for det er sådan én, der godt kan... flade ud jo." (*Kantineejer*)

"Man får det da lige op i reminderen igen, og så tager man lige én til gang og kører igennem, så lidt har det [betydet]. Det er ikke, fordi jeg tænker på [kantineindsatsen] hver dag, men det har det gjort på en eller anden måde, så tænker man, "når nej, man skal lige prøve det og det", helt sikkert. Men det ikke noget, jeg går og tænker på hver dag, nej. Men ubevidst, der tror jeg faktisk, der har det lige [betydet noget]. Så får man lige sådan et, eller du ringer, nu ved jeg, ja nu kommer du i dag, så tager man lige [kantinekonsulentens råd op igen]." (*Kantineleder*)

"Det kunne være dejligt, hvis det fortsatte, men det er nok dér, jeg ser faren, at det er noget, der flader ud, altså. Hvor er vi henne om to år, eller et år for den sags skyld, er det noget der går ind i det nye skoleår? [Løbende opfølgning] tror jeg, er vigtigt for, at den bliver holdt i live, ideen altså." (*Kantineejer*)

Kantinens samspil med elever og gymnasiets ledelse

- Elevernes efterspørgsel
- Gymnasiets ledelse

Elevernes efterspørgsel – ”Eleverne har en helt anden tilgang til mad”

En stor del af kantinepersonalet fortæller, at eleverne foretrækker de sukkersødede drikke, slik, kage, pizzastykker, pølsehorn, hvidt brød og pasta. Denne fortælling bygger de på deres daglige erfaringer med, hvad eleverne køber og efterspørger, hvad deres egne børn foretrækker og på generelle forestillinger om, hvad unge vil have. Mange af kantinerne tilbyder derfor kage, slik, fastfood og sukkersødede drikke og er skeptiske over for at fjerne disse varer, da de gerne vil efterleve elevernes ønsker.

Det er dog ikke alle kantiner, der lader elevernes efterspørgsel styre udbuddet. Kantinepersonalet i disse kantiner fortæller, at de mener, det handler om, hvorvidt man tør ”tage springet” og tilbyde et sundere udbud. Det er en tilvænningsfase, og i sidste ende oplever kantinepersonalet, at eleverne er glade for det sundere udbud. Samtidig påpeger de vigtigheden af at kommunikere med eleverne for at sælge varen, når man laver ændringer, for eksempel ved at gøre reklame for nye tiltag og fortælle, hvilke ændringer man har lavet og hvorfor. Disse kantiner har allerede inden *en go’ Bgym*’-kantineindsatsen formået at skabe en sundere kantine og møder dagligt en bred opbakning blandt elever og ansatte på gymnasiet.

Kantinepersonalet i en kantine fortæller, at en tredjedel af eleverne på gymnasiet spiser mad fra kantinen på daglig basis. På et andet gymnasium har personalet erfaret, at eleverne ikke længere benytter konkurrerende tilbud i lokalområdet så ofte, efter de har indført et sundere udvalg og har åbent hele dagen.



Vidste du, at mange gymnasieelever ringer til Danske Gymnasieelevers Sammenslutning for at søge råd til, hvordan de kan få en sundere kantine på deres gymnasium.

Sagt om betydning af elevers efterspørgsel for udbud af usunde varer og implementering af nye tiltag

”De [eleverne] har en helt anden tilgang til mad. Jeg tror først, de lærer det senere hen, hvad der er sundt. [...] de kunne sagtens leve af pizza, shawarma og pomfritter.” *(Kantinemedarbejder)*

”Hvis det skulle være rigtigt rigtigt sundt, så skulle vi jo flytte kakaoen og isteen og alt sådan noget, og det er jo præcis dér, hvor de går ombord, ikke.” *(Kantinemedarbejder)*

”Men altså dér kommer jeg til at mangle noget, nogle produkter, hvis det kun skal være Nøglehuls[mærket], så den går altså stadig mest efter, hvad er det, eleverne gerne vil have.” *(Kantineejer)*

”Vi er ikke en restaurant, der kan vælge kun at sælge sundt, og så kommer alle de folk fra byen, der gerne vil have det. Her er der mange forskellige mennesker, og de vil ikke allesammen have det sunde.” *(Kantinemedarbejder)*

”Hvis de [eleverne] kunne få pizza og sådan nogle ting hver dag, så ville de jo være glade, ikke. Det så noget, vi har valgt at sige, det er noget, vi gør en gang imellem, det måske en gang om året eller to gange om året, så laver vi sådan et eller andet. Men ellers, altså så laver vi det, vi har lyst til [sundere tilbud], og det synes jeg egentligt, eleverne er gode til at spise også.” *(Kantineejer)*

”Selvom det er en skole med femhundrede elever, så skal det [nye tilbud] også markedsføres rigtigt, så det ligesom kommer ud til eleverne, med en god historie [...], det er i hvert fald med til at sælge tingene på en anden måde.” *(Kantineejer)*

Gymnasiets ledelse – ”Hvorfor interesserer ledelsen sig ikke?”

Indsatsen var designet til at inddrage gymnasiets ledelse i indsatsen i kantinerne. Formålet var at skabe forankring, opbakning og åbne op for en kommunikation mellem gymnasiets ledelse og kantinen. En dialog, der fokuserede på, hvad kantinen kunne tilbyde, og hvordan kantinen kunne fungere som en sundhedsressource for eleverne på gymnasiet.

Kantinepersonalet har delte meninger om, hvordan og hvor meget ledelsen på gymnasiet skal involveres i kantinen arbejde og udbud. På flere gymnasier er kantinepersonalet enige om, at gymnasiets ledelse ikke er en vigtig samarbejdspartner. Når vi spørger kantinepersonalet, om de har et samarbejde med gymnasiets ledelse, og om de kunne tænke sig at have det, bliver det ofte afvist, med det argument, at kantinepersonalet ikke vil have, at ledelsen skal blande sig i deres arbejde eller bestemme, hvordan kantinen skal drives. Ledelsen skal ikke blande sig i kantinen udvalg, da de ikke har de rette kompetencer. Kantinepersonalet på andre gymnasier ser derimod gerne, at ledelsen kommer mere på banen, da de har relevante meninger og holdninger til, hvad kantinen skal tilbyde.



Sagt om samspillet mellem kantinepersonale og gymnasiets ledelse

”Fordi ledelsen synes nogle ting skal være sådan, er det jo ikke ensbetydende med, at det er det, der fungerer, så er det jo nemmere med dem, man ligesom skal servicere [eleverne].” (*Kantinemedarbejder*)

”Jeg har hørt om andre steder, hvor ledelsen bestemmer en stor del, og nej, det har vi ikke lyst til. Vi har jo været her i [mange] år.” (*Kantineejer*)

”Jeg synes jo, det er den rigtige vej at gå. Det er jo, at vi tager skolelederen ind over, og vi tager eleverne ind over, hvad de har, de har jo alle sammen nogle tanker om det, vi går og laver. Og for at rykke os tættere på, hvad vi alle sammen gerne vil, så bliver vi nødt til ikke kun at have vores mening inde fra køkkenet.” (*Kantinemedarbejder*)

”Hvis man [ledelsen på gymnasiet] ikke engang kommer ned og ser på det sortiment, vi har lavet, og hvad der er sket før og efter [kantineindsatsen], så virker det sådan lidt, ah, hvorfor interesserer man sig ikke? Hvis man nu sætter det i gang deroppe, hvorfor kommer man så ikke lige ned og følger det lidt til dørs?” (*Kantineleder*)

Kantinens ressourcer

- Økonomi
- Tid og arbejdsgange

Økonomi – ”Med vores økonomi, så bliver det ikke bedre”

Økonomi er en central faktor for kantinepersonalet i samtalen om kantinedrift og arbejdet med at skabe en sundere kantine. Generelt har kantinerne et stramt budget. Mange fremhæver, at der er en øvre grænse for, hvor meget kantinen kan tage for en vare, som kan være fastsat i forbindelse med en forpagtningsaftale/kontrakt eller fastsat med øje for elevernes stramme økonomi.

Kantinepersonalet fortæller, at kantinen økonomi på mange gymnasier er så presset, at der ikke er råd til at indføre de sundere varer, såsom fuldkornsbrød og -mel, magre mælkeprodukter og fisk, som typisk er dyrere end de usunde varer. Økonomien er ikke kun et problem i forhold til indkøb af sundere varer. Økonomiske betragtninger er også årsagen til, at flere kantiner udbyder usunde varer som sodavand, slik, kage og fastfood, da det er en god indtægtskilde. Flere fremhæver, at det netop er disse varer, der holder kantinen økonomi stabil. På nogle gymnasier fortæller kantinepersonalet, at de tilbyder de usunde varer i et forsøg på at undgå, at eleverne går ud til det nærmeste supermarked, kiosk eller fastfoodrestaurant for at købe sodavand, slik og frokost, og bruger deres penge her.

På enkelte gymnasier har kantinepersonalet, enten alene eller sammen med skolens elever, besluttet, at kantinen skal have et sundt udbud. En beslutning, der er blevet taget, inden de blev inviteret med i *en go' Bgym'*. Det betyder, at der enten slet ikke eller blot i meget begrænsede mængder serveres kage, slik og sukkersødede drikke. Samtidig er fastfoodlignende tilbud som pizzastykker og pølsehorn fjernet fra kantinen udbud. Disse kantiner har fokus på sunde, nærende frokostmåltider. En fællesnævner for disse kantiner synes at være personalets holdning om, at kantiner på gymnasier skal være sunde. Kantinepersonalet er økonomisk bevidst om madspild og tilbyder derfor færre varer i kantinen. For at spare yderligere på udgifterne producerer den ene kantine selv nogle af deres produkter, fx ryger de deres egen fisk og bacon og har en urtehave i en af skolens gårdhaver. Den anden kantine forsøger sig med billigere kødudskæringer og flere grøntsager i ellers kødfyldte retter samt vegetarretter flere gange ugentligt.

Sagt om økonomi

"Men priserne, det skal man i hvert fald tænke på, vi er meget hængt op, sådan prismæssigt. Det er sådan det eneste, og vi må ikke lige sådan [hæve priserne], det er blevet besluttet [kontrakt med gymnasiet]." (*Kantineleder*)

"Det er en forretning, vi skal leve af. Så hvis der ligesom var en form for økonomisk tilskud, så kunne det godt være, det kun var Nøglehulsmærket det hele, men sådan er det ikke. Hvis det giver underskud, så har vi altså underskud. Så derfor er det [slik og sodavand] nødt til at være der, jeg tør ikke tage chancen, men jeg vil gerne tage chancen, hvis [gymnasiet] vil holde en hånd under." (*Kantineejer*)

"Med vores økonomi, så bliver det ikke bedre. Nu så jeg det dér skema [Kantinetjekket], der skulle vi servere mere fisk. Nu interesserer det mig ikke, hvad vi får af point i sådan et skema. Men så er det sådan noget med, at vi skal servere mere fisk og sådan, men ja, det koster mange penge. [...] Hvis vi køber laks, så køber jeg økologisk laks og sådan noget, så bliver det bare dyrt, og det er der bare mange elever, der ikke har råd til. Så gør vi det på en anden måde." (*Kantineleder*)

"Økonomi, det er jo en forretning. Vi er jo en skolekantine, og priserne er derefter, som du kan se, er det jo ikke cafépriser [hentyder til prisen på sandwichene], vi skal jo tjene vores penge et sted." (*Kantineejer om, hvad der skal til for at fjerne eksempelvis sodavand*)

Tid og arbejdsgange – ”Vi har ikke tiden og mandskabet til det”

Kantinepersonalet på flere gymnasier fortæller, at de er meget få medarbejdere i kantinerne, og de derfor oplever, at tid er en begrænset ressource. Flere kantinemedarbejdere fremhæver, at ændringer og nye tiltag ofte ikke bliver gennemført, da der ikke er tilstrækkelig tid og bemanning. Mange af kantinekonsulentens forslag til nye tiltag bliver opfattet som tidskrævende, da det opleves som ekstra opgaver, og det kræver overskud. Samtidig påpeger kantinepersonalet, at der er en tilvænningsfase, hvor nye ting vil tage længere tid at lave. Der skal sandsynligvis handles nye ting ind, og det skal afprøves. Det handler om et brud med gamle vaner og nytænkning af arbejdsgange i kantinen, som kantinepersonalet giver udtryk for, at der ikke altid er overskud til. En kantinemedarbejder nævner også, at det kan have noget med arbejdskulturen at gøre, om man er omstillingsparat og åben for ændringer.



Vidste du, at knap halvdelen af danske gymnasieelever drikker sodavand mindst 2-4 dage om ugen. DTU Fødevareinstituttets kostundersøgelse 'Danskernes kostvaner' viser, at unge, der indtager meget sukker, generelt spiser mere usundt. Fødevarestyrelsen anbefaler, at unge drikker max ½ liter sodavand om ugen.

Sagt om tid og nye tiltag

”Ja, det med, at vi er tre personer, og vi har nogle ting, der skal nås hver dag. Ud over det, så er det svært at nå nogle af de lidt sjovere ting også. Så en halv dame eller mand mere, det ville jo være fantastisk, det ville rykke sindssygt meget. Men det er ikke mig, der har midlerne til det, der skal spares nogle steder. Og det er jo personalet, der bliver sparret på rigtigt meget. Og vi kan sgu nok ikke løbe hurtigere, end det vi gør.” (*Kantinemedarbejder*)

”Hvis du gerne vil udvikle dig, så skal du også have tiden til at udvikle dig. Du kan ikke bare forlange, at de [personalet], der er der i forvejen, bare må løbe hurtigere, det kan man bare ikke.” (*Kantinemedarbejder*)

”Jeg ved, at de [kantinen på et andet gymnasium] bruger den der rugbrødsdej, som du kan se derovre, og så putter de noget tørret frugt og nødder eller kerner i, men det har vi simpelthen ikke tid til.” (*Kantineejer*)

Skab en sundere kantine på gymnasiet

Vi håber, at denne rapport har inspireret jer til at arbejde med at gøre kantinen til en sundhedsressource for eleverne på jeres gymnasium. Nedenfor vil vi opsummere en række råd til, hvordan I, gennem forskellige trin, kan arbejde med *en go' Bgym'*-kantineindsatsen.

Mad- og måltidspolitik

Nedsæt en arbejdsgruppe bestående eksempelvis af repræsentanter fra ledelsen, lærere og elever til at udforme eller revidere mad- og måltidspolitikken på jeres gymnasium. Overvej, om I ønsker at have repræsentanter fra kantinen med i udvalget, da det er forskelligt, om det giver mening for det enkelte gymnasium. Det kan være relevant at overveje: 1) Hvad er de vigtigste elementer i en sund kantine for jer?, 2) Hvilke mad- og drikkevarer skal være tilgængelige på gymnasiet (kantine, automater, lærerværelse) på henholdsvis hverdage og til særlige arrangementer?, 3) Hvilke krav stiller punkt 1 og 2 til jeres kantines udvalg af mad og drikke?, 4) Hvordan kan I støtte elever i, at få spist (sund) morgenmad og frokost hver dag? Hvordan kan I inspirere elever, til at erstatte usunde snacks og sukkersødede drikke med sunde mellemmåltider og vand? og 5) Hvordan kan I fremme fællesskab omkring måltider på gymnasiet? I kan finde

inspiration til udformning af en sundhedspolitik i *en go' Bgym'* inspirationskataloget, som kan findes her: www.sdu.dk/da/sif/forskning/projekter/en_go_bgym_cfi.

Handlingsplan

I arbejdsgruppen kan I med udgangspunkt i mad- og måltidspolitikken fastsætte rammerne for indsatsen i jeres kantine. Overvej gymnasiets økonomiske ramme for at skabe en sundere kantine og sundere rammer for elevernes mad og måltider på gymnasiet. Er der eksempelvis penge til fysiske ændringer af kantinen, til at opsætte vandposter eller til at tilbyde gratis frugt eller grønt ved køb af en dagens ret en gang om ugen. Hvis kantinen er forpagtet eller udliciteret, så kan I undersøge i kontrakten, om der er nogle krav til, hvad kantinen skal levere, og om I kan ændre i de krav. Nye krav kunne være, at der ikke må sælges slik og sukkersødede drikke eller, at der skal tilbydes fuldkornsprodukter dagligt. Hvis I ikke kan ændre i kravene, kan I overveje, om I skal forlænge samarbejdet ved kontraktens udløb.

Vores evaluering viser, at det er vigtigt, at gymnasiets mål for kantineindsatsen er tydelige. Kantinepersonalet på flere gymnasier gav udtryk for, at de troede, vi lagde

op til, at de skulle foretage endnu større ændringer, end de gjorde, for at de kunne leve op til at få en 'sundere kantine'.

Aftal et møde med kantinepersonalet og inddrag gerne elever eller opret et kantineudvalg, bestående af repræsentanter fra ledelsen, kantinepersonalet, lærerne og eleverne. Her kan I lægge en handlingsplan for, hvordan I kan få en sundhedsfremmende kantine på gymnasiet og opfylde jeres mad- og måltidspolitik.

Husk at være opmærksom på, at kantiner ikke er ens

Der er stor variation i, hvordan kantiner er organiseret på forskellige gymnasier, og hvad de har af kapacitet. Det giver forskellige udgangspunkter for, hvordan I kan arbejde med at skabe en sundere kantine. Kantiner kan være styret af gymnasiet, kommunen, udliciteret eller forpagtet. Mange kantiner på gymnasier har også et begrænset køkken og område til salg af varer.

Vores evaluering viser, at det er vigtigt at inddrage kantinepersonalet i en afklaring af, hvilke ressourcer gymnasiet og kantinen har. Det er samtidig vigtigt at inddrage elever og lærere i ændringerne af kantinen for at sikre, at udbuddet lever op til efterspørgslen. Hvordan kan I få elever og lærere til at købe mad i kantinen? Hvad kan de lide? I kan overveje at gennemføre en spørgeskemaundersøgelse og/eller opsætte en idékasse i kantinen, hvori personale og elever kan komme med forslag, ris og ros til kantinen.

Kantinekonsulent og kantinetjek

I vores indsats brugte vi en kostfaglig konsulent til at hjælpe kantinerne med at vurdere deres udbud. Under besøget tog konsulenten udgangspunkt i værktøjet Kantinetjekket|Buffet.¹ Efterfølgende har Fødevarestyrelsen og DTU Fødevareinstituttet udviklet en ny guide, 'Fødevarestyrelsens guide – til sundere mad på uddannelsesinstitutionen og arbejdspladsen' (guiden kan findes her: www.altomkost.dk/maaltidsmaerket/ungdomsuddannelsen/guide-til-sundere-mad-paa-ungdomsuddannelsen/).

¹ Læs mere her: www.food.dtu.dk/nyheder/2012/03/tjek_paa-buffetens_sundhed?id=2d0de6ef-fdad-40ea-a2b9-96da0f2eeb8e.

Guiden indeholder nogle bærende principper, der bygger på de officielle kostråd, en tjekliste til, hvordan de kan følges, samt en råvareoversigt. Guiden er et værktøj til kantinepersonalet, som de selvstændigt kan arbejde med i kantinen. Hvis kantinen efterlever guiden, er det muligt at markedsføre sig gratis med det såkaldte Måltidsmærket.²

Vores evaluering viser, at en kostfaglig konsulent kan være en god hjælp til at igangsætte arbejdet med at skabe en sundere kantine. Konsulenten kan give en uvildig vurdering af jeres kantine og den ernæringsmæssige værdi af kantinenes udbud samt gode råd og vejledning til jeres kantine. En fordel ved kantinekonsulenten er også, at det er en fagperson inden for samme område som kantinepersonalet, hvilket kan afhjælpe den afvisning, I som ledelse kunne opleve ved selv at påpege konkrete ændringer, hvilket vores evaluering har vist kan forekomme.

² Hvis man markedsfører sig med Måltidsmærket, kommer det under den almindelig kontrol, som Fødevarestyrelsen udfører i kantinen. Ved misbrug af mærket, kan der sanktioneres for vildledning. Læs mere på www.måltidsmærket.dk.

En kostfaglig konsulent kan på et møde i for eksempel kantineudvalget fremlægge sine observationer og komme med forslag til, hvordan kantinen kan blive (endnu) sundere. I kan se besøget af en kantinekonsulent som et helbredstjek, hvor I og kantinepersonalet kan blive mere bevidste om, hvilke dele af kantinen der sundhedsmæssigt fungerer godt, og hvilke dele I kan arbejde med at forbedre. Sørg for på forhånd at tydeliggøre jeres mål med kantineindsatsen over for konsulenten, herunder hvilken kapacitet og ressourcer, I har, og hvilke særlige udfordringer, I har (eksempelvis konkurrence fra omkringliggende butikker, lille køkken osv.). På den måde kan konsulenten skræddersy vejledningen til jeres gymnasium og foreslå ændringer, som er realistiske for jer at gennemføre. Herefter kan I sammen med kantinepersonalet, lærere og elever beslutte, hvilke af konsulentens råd I ønsker at arbejde videre med.

Søg hjælp hos Fødevarestyrelsen

I kan skrive ind til Fødevarestyrelsen på maaltidsmaerket@fvst.dk, hvis I har spørgsmål til, hvordan I kan skabe en sundere kantine. Desuden holder Fødevarestyrelsen jævnligt seminarer, hvor madprofessionelle kan få mere viden om Fødevarestyrelsens anbefalinger.



Besøg andre kantiner

Som ledelse kan I give kantinepersonalet (og evt. andre medlemmer af kantineudvalget) mulighed for at besøge andre kantiner for at blive inspireret af deres udbud og erfaringsudveksle. Måske har den kostfaglige konsulent nogle kontakter, I kan benytte jer af?

Start i det små

Det kan synes som en stor opgave at skabe en sundere kantine og ændre på indarbejdede rutiner og praksis. Vores indsats arbejder ud fra et princip om, at små ændringer kan gøre en stor forskel. Et princip som kantinepersonalet mange steder værdsatte. Tag udgangspunkt i, hvad der i forvejen serveres i kantinen, og hvordan det kan gøres sundere. Kan brødet og pastaen udskiftes med fuldkornsvarianter? Kan nogle af de sundere varer sælges billigere ved at sætte prisen op på det mere usunde? I idékataloget (findes her: www.sdu.dk/da/sif/forskning/projekter/en_go_bgym_cfi) kan I finde inspiration til flere tiltag, der kan gøre jeres kantine sundere. I kan også besøge www.altomkost.dk, www.fuldkorn.dk og www.måltidsmærket.dk, hvor I blandt andet kan finde opskrifter og inspiration til sundere måltider.

Fasthold motivationen og nye tiltag

Det tager tid at foretage og fastholde ændringer. Kantinepersonalet skal vænne sig til nye vaner og rutiner, og eleverne og resten af skolens personale skal vænne sig til et nyt udbud. Som ledelse kan I løbende bakke indsatsen i kantinen op ved at være synlige og tilgængelige. Det kan være en god idé at sætte tid af til opfølgende møder med kantinepersonalet eller i kantineudvalget, hvor I drøfter, hvad der fungerer godt, hvilke udfordringer der er, og hvem der kan hjælpe med at løse de udfordringer.

I dette projekt har vi erfaret, at det opfølgende besøg samt det andet kantinetjek af forskningsprojektets medarbejder fastholdt motivationen blandt kantinepersonalet. I kan således overveje at konsultere en kostfaglig konsulent med jævne mellemrum, sådan at I kan få en vurdering af, om kantinen udbud bliver sundere.

Det kan være en idé at udforme en samlet plan for et helt skoleår, når I planlægger at gennemføre en indsats i kantinen, samt hvordan I kan føre det videre til de kommende skoleår. På den måde opnår alle parter en bedre

Vejledning til kantinepersonale

Kantinepersonale kan søge råd og vejledning til at skabe en sundere kantine i en go' Bgym's idé-katalog og i 'Fødevarestyrelsens guide til sundere mad på ungdomsuddannelsen og arbejdspladsen' (www.måltidmærket.dk).

Hvad kan kommunen gøre?

Sundhedsstyrelsens og Fødevarestyrelsens Forebyggelsespakke Mad og Måltider rummer anbefalinger til, hvordan kommuner kan være med til at skabe sundere kantiner på gymnasier og andre ungdomsuddannelser. Forebyggelsespakken kan downloades og bestilles her: www.sst.dk/da/udgivelser/2018/forebyggelsespakke-mad-maaltider

forståelse for, hvilke mål I har, og hvad der forventes af den enkelte for at nå de mål, der kan være med til at fastholde motivationen.

Markedsføring af nye produkter

Som ledelse på gymnasiet kan I hjælpe med markedsføring og lancering af nye tiltag på gymnasiets kommunikationsplatforme. Her kan det eksempelvis også være relevant at inddrage elevrådet.

Smagsprøver kan påvirke eleverne og personalets præferencer og inspirere dem til at købe retter, de ellers ikke ville have købt. I kan også lade elever og personale stemme på nogle smagsprøver og dermed finde frem til deres favoritter. I idékataloget præsenteres også andre virkemidler, der kan fremme salget af de sundere varer.



Forskningsprojektet *en go' Bgym'*

Formålet med forskningsprojektet *en go' Bgym'* er at udvikle, implementere og evaluere en skolebaseret indsats, der skal fremme gymnasieelevers trivsel og velbefindende. Indsatsen blev afprøvet i et randomiseret kontrolleret studiedesign. Vi rekrutterede 30 gymnasier fra hele landet, der tidligere havde deltaget i Ungdomsprofilen 2014 (Bendtsen et al. 2015), til at deltage i projektet. De 30 gymnasier blev ved en lodtrækning delt i to grupper, en indsatsgruppe og en sammenligningsgruppe, med 15 gymnasier i hver. Målgruppen for indsatsen var elever i 1. g, som vi ønskede at give *en go' Bgym'* (*en god begyndelse på gymnasiet*).

En go' Bgym'

På baggrund af den bedst tilgængelige videnskabelige litteratur, sundhedsadfærdsteorier og forskningsgruppens egne kvalitative og kvantitative studier på gymnasier er *en go' Bgym'*-indsatsen designet til at fremme trivsel ved at reducere forekomsten af stress, fremme regelmæssige bevægelses-, måltids- og søvnvaner samt skabe stærke fællesskaber blandt unge i gymnasiet. Forskning viser, at flerstrengede tiltag, der kombinerer undervisning, information og støttende rammer, er mest effektive til at skabe adfærdsendringer. Indsatsen *en go' Bgym'* er

derfor udviklet med fire primære indsatslementer: 1) undervisningsmateriale, 2) et inspirationskatalog, herunder kantineindsatsen, 3) en innovationsworkshop (Young & Active) og 4) en app, der til sammen adresserer de vigtigste personlige, sociale og omgivelsesmæssige faktorer med betydning for gymnasieelevers stress, bevægelses-, måltids- og søvnvaner og fællesskaber. Indsatsen blev implementeret i skoleåret 2016/2017.

Evaluering af en go' Bgym'

Denne inspirationsrapport er et bidrag til en omfattende evaluering af den samlede indsats. Alle komponenterne i *en go' Bgym'*-indsatsen bliver grundigt evalueret både ved proces- og effektevaluering. I forbindelse med effektevalueringen har elever og rektorer/kontaktpersoner besvaret de samme spørgeskemaer før indsatsen blev implementeret (august 2016), lige efter indsatsens afslutning (maj 2017) og et år efter (maj 2018). De kortsigtede og langsigtede effekter af indsatsen på elevernes mad- og måltidsvaner, samt de andre fokusområder, vil således blive evalueret og afrapporteret i den kommende tid. Procesevalueringen baseres på utallige interviews, både enkelt- og fokusgruppeinterview, med kontaktpersoner, ledere, lærere, kantinepersonale og studievejleder på

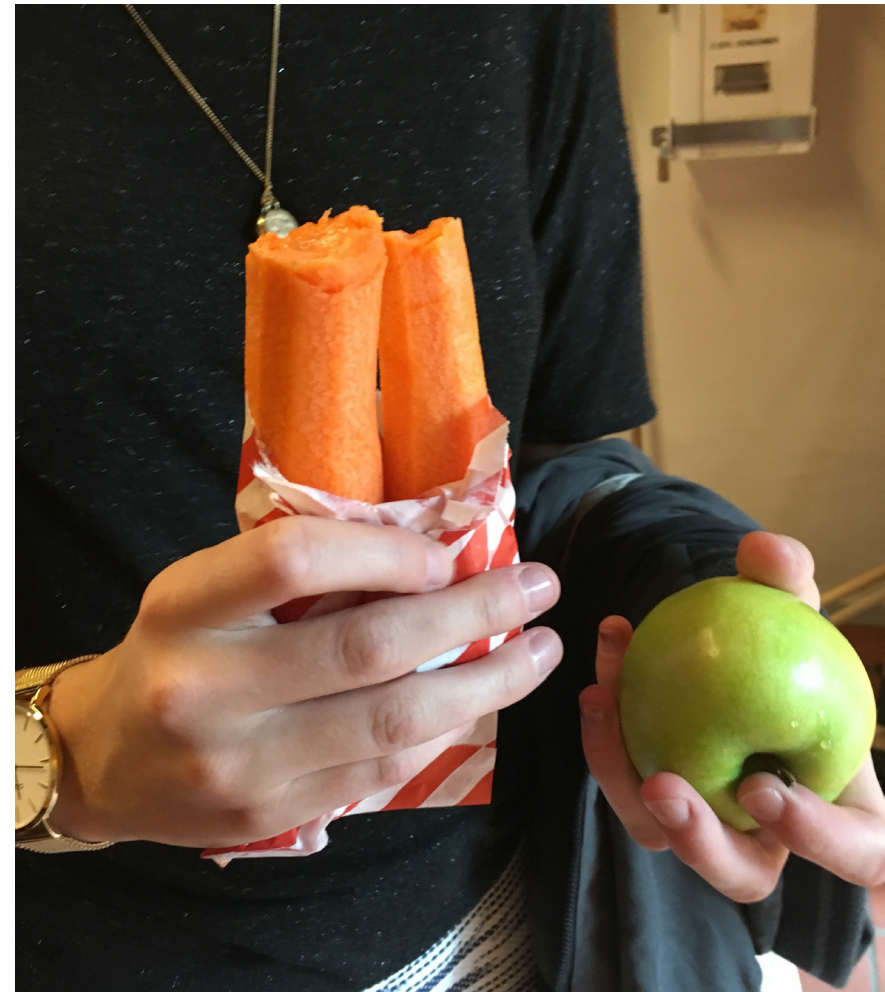
gymnasierne samt på spørgeskemabesvarelser fra elever, rektorer og lærere.

Evaluering af kantineindsatsen

Evalueringen af kantineindsatsen har både sine begrænsninger og sine styrker.

Begrænsninger

En begrænsning i vurderingen af ændringen i point ved Kantinetjekket er, at vi ikke har kantiner at sammenligne resultaterne med, hvilket betyder, at vi med mindre sikkerhed kan sige, at ændringen skyldes indsatsen. Da de fleste point ved Kantinetjekket bliver givet med udgangspunkt i, hvad der serveres den pågældende dag, vil der være en dag-til-dag variation i pointene. Flere kantinetjek over en periode kunne have givet en mere repræsentativ opgørelse af kantinenes ernæringsmæssige værdi. De to kantinetjek blev desuden foretaget af to forskellige personer – kantinekonsulenten og en projektmedarbejder, som kan have medført en mindre variation i tildelingen af point. Projektmedarbejderen blev forud for besøgene oplært af kantinekonsulenten i at gennemføre Kantinetjekket for at minimere denne variation. Til projektet var tilknyttet to forskellige konsulenter, hvilket betyder, at der



har været lidt forskellige forløb, hvor de sjællandske kantiner fik et opfølgende opkald, som de jyske ikke fik. Der blev ikke foretaget interview i fire kantiner. Vi har dog været i kontakt med alle 14 kantiner enten ved besøg, telefonisk eller pr. mail, og har dermed et indblik i deres oplevelse af indsatsen. De to kantiner, der ikke ønskede et opfølgende kantinetjek, gav det indtryk, at de synes indsatsen er god, men ifølge dem selv var indsatsen ikke nødvendig eller passede ikke til deres kantine. De to kantiner som afslog interview, adskiller sig ikke fra de kantiner, vi fik interview med, og ytrede ikke markant andre meninger under samtalen ved det opfølgende besøg.

Styrker

I vores interviewrække oplevede vi en mætning i forhold til de temaer, som vi identificerede. Således blev de samme udsagn gentaget hos deltagerne, og der opstod ikke markant anderledes temaer ved de sidste interview. Det giver en indikation på, at vi i undersøgelsen har en god repræsentation af de holdninger, der er blandt kantinepersonale. Det afspejles også i, at vi interviewede kantinepersonale, der var både positive og skeptiske over for indsatsen.

Praktisk set oplevede vi, at det efterfølgende besøg og interview var en god måde at få afsluttet indsatsen på. Kantinepersonalet var positive over for at få feedback på deres indsats, og vi oplevede, at de satte pris på at blive hørt i projektet, som nogle følte var blevet pålagt dem af gymnasiets ledelse.



Referencer

Bendtsen P, Mikkelsen SS, Tolstrup, J. Ungdomsprofilen 2014. Sundhedsadfærd, helbred og trivsel blandt elever på ungdomsuddannelser. Statens Institut for Folkesundhed, Syddansk Universitet. 2015

Stovgaard M, Thorborg MM, Bjerger HH, Andersen BV, Wistoft K. Rammer for mad og måltider i skolen. En systematisk forskningskortlægning. DCA – Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug. 2017

Institut for Human Ernæring. Kostens Betydning for læring og adfærd hos børn. En gennemgang af den videnskabelige litteratur (Udredningsopgave for Fødevarestyrelsen). Det Biovidenskabelige Fakultet. Københavns Universitet. 2009

Materialer

en go' Bgym-idékatalog og -inspirationkatalog kan findes her: www.sdu.dk/da/sif/forskning/projekter/en_go_bgym_cfi

Måltidsmærkets guidelines, råvareoversigt og tjekliste findes her: www.altomkost.dk/maaltidsmaerket/uddannelsesinstitutionen/

Sundhedsstyrelsens og Fødevarestyrelsens Forebyggelsespakke Mad og Måltider kan findes her: www.sst.dk/da/udgivelser/2018/forebyggelsespakke-mad-maaltider

Kantinetjekket|Buffet kan findes her: www.food.dtu.dk/nyheder/2012/03/tjek_paa-buffetens_sundhed?id=2d0de6ef-fdad-40ea-a2b9-96da0f2eeb8e

en go'Bgym'