

Kan mad på skolen være en kulturel brobygger – Ukraine og Danmark tager de første skridt til et partnerskab

Bent Egberg Mikkelsen, Orest Stepanyak, Anastasiia Shevchenko og Peter Haag

Mad på skolen – hvad kan de to lande lære af hinanden?

Skole mads programmer er en af de mest effektive metoder til at fremme sundere, mere bæredygtige og retfærdige fødevarer systemer fordi den knytter ernæring, uddannelse, fødevarerproduktion og lokale økonomier sammen. Siden FN's topmøde om Fødevarer systemer i 2021 har ideen om skole mads programmer som strategi spredt sig over hele verden som en effektiv strategi til at forbedre folkesundheden. Det er resultatet i dannelsen af den internationale skole mads koalition - School Meals Coalition – et initiativ som også Danmark har tilsluttet sig. Det samme gælder Ukraine - et land vi allerede har tætte bånd til på mange politikområder. Og lige præcis på skole mad området deler Danmark og Ukraine en slags skæbnelighed. Herhjemme er der på finansloven vedtaget i november 2024 sat næsten 1 mia. danske kroner af til en ambitiøs forsøgsordning på næsten 200 skoler. I Ukraine er de en anelse foran og har nu 5 års erfaring med at udvikle skole mads. Så hvorfor ikke tage ved lære af dem? Herhjemme ved vi faktisk ikke meget om, hvordan det gøres bedst med hensyn til praktikken, logistikken og alt det bygningsmæssige. Og om hvordan man indbygger robusthed i ordningerne. Her kan vi lære noget af Ukraine, som er et par år foran os, og som også ved noget om hvordan man skaber resiliens - robusthed. Ukraine har nemlig vist, hvordan man kan få skole mads til at fungere – selv under en ødelæggende krig. Til gengæld ved vi i Danmark rigtig meget om de pædagogiske muligheder der er for at koble madforsyningen med læring og maddannelse for skole elever. Det gælder madkundskabsundervisningen, det gælder udviklingen af de danske mad skoler og det gælder udviklingen af nye læringsformer omkring dyrkningen i skole haver. Og alle de spørgsmål tager vi fat på når en ukrainsk skole mads delegation besøger Danmark for at se nærmere på danske erfaringer, dele nogle af de ukrainske og for at drøfte et gensidigt fremtidigt samarbejde mellem de to lande. Besøget afsluttes på Folkemødet – med en paneldebat. Men lad os først se nærmere på, hvad situationen er i de to lande hvad angår mads og læringen om den.

Et langt dansk tilløb men nu er en ambitiøs pilotordning skudt i gang

Danmark har historisk haft en meget begrænset regulering af skole mads området. Den har overladt det meste af ansvaret til kommuner, skoler og ikke mindst til forældrene. Men over de seneste par årtier er der sket en betydelig udvikling i holdningen til skole mad. Der er kommet mere fokus på den offentlige bispisning og der er kommet mad ordninger både på mange arbejdspladser og i dagtilbuddene. Og nu er turen kommet til skolerne. Det er en udvikling der er blevet drevet frem af de store kommuner og en ny



generation af forældre. I slutningen af nullerne blev de første statsstøttede pilotprojekter for skolemåltider igangsat, samtidig med et der bredte sig et stigende politisk ønske om mere bæredygtige offentlige fødevarerindkøb. Kommunale initiativer, såsom forældrebetalte måltidsordninger i København og oprettelsen af institutioner som Københavns Madhus, samt en række banebrydende madskoler rundt om i landet fremmede yderligere tanken om, at det offentlige burde engagere sig mere i at sikre at børn får ordentlig mad i skolen. Og udviklingen har særligt vist at det er muligt at koble bespisning med de pædagogiske muligheder. Der er i madkundskab undervisningen i udvikling af de danske madskoler og i udvikling af skolehave undervisningen.



Den nuværende skolemadskultur i Danmark er organiseret på vidt forskellige måder. Nogle ordninger er baseret på centralt tilberedte takeaway-måltider, der distribueres til skoler, mens andre driver køkkener på stedet bemanded af skole- eller kommunalt personale. En tredje model, "madskolen" integrerer madlavning, madundervisning og fælles spisning. Her er der skabt sammenhæng mellem lokale indkøb, maddannelsesaktiviteter,

elevinvolvering og bæredygtighed. Også indenfor madkundskab undervisning er der sket store fremskridt og Det er det fag er i dag et af de mest populære tilvalgsfag i folkeskolen. På trods af de seneste årtiers innovation er skolemadsinfrastrukturen dog stadig meget broget på de danske skoler, og deltagelsen i organiserede skolemåltider er relativt begrænset. Det skønnes at på trods af at omkring halvdelen af skolerne tilbyder en eller anden form for mad, så er det alligevel kun ca. 1/3 af eleverne der benytter tilbuddene, der i alle tilfælde er betalingsordninger. Tiden vil vise om forsøgsordningen kan lykkes med at lave om på dette forhold.

Kun et enkelt sted i landet – nemlig på Læsø – er skolemaden gratis og for alle. Ikke desto mindre er den offentlige opbakning til skolemåltider stærk, idet cirka 85 % af danskerne ifølge Madkulturen støtter ideen om skolemåltidsprogram i folkeskolen. Og ikke mindst COVID-19-pandemien og flere lokale pilotinitiativer, har øget den politiske opmærksomhed og ført til etableringen af Danmarks andet nationale pilotprogram for skolemåltider under Finansloven 2025. Pilotprogrammet er baseret på en bred politisk aftale, der løber over fire år og omfatter 180 ud af i alt omkring 1500 offentlige og private skoler. Den afsætter næsten 1 milliard danske kroner, hvoraf langt den største del går til mad og implementering, og 10 millioner er afsat til evalueringen. Udover den officielle evaluering følges programmet op af en række selvstændige forsknings- og evalueringsprojekter.

Fem års erfaring med at reformere skolemaden i Ukraine viser vigtige fremskridt

I Ukraine blev skoleernæringsreformen lanceret i 2020 på initiativ af den ukrainske førstedame

Olena Zelenska. Formålet var ikke kun at forbedre skolemåltiderne, men også at skabe en ny kultur omkring mad, sundhed og hverdagsvaner hos børn og deres familier. I dag betragtes reformen som en af de største transformationer inden for uddannelse og folkesundhed i Ukraine. Den opstod ud fra en erkendelse af eksisterende udfordringer og et ønske om at ændre millioner af børns daglige oplevelse — at gøre skolemåltider ikke blot nødvendige, men til et udtryk for omsorg, værdighed og et moderne uddannelsessystem.



Før reformen blev skudt i gang, afslørede en landsdækkende undersøgelse behovet for systemiske forandringer: Det gælder opgradering af den fysiske køkkeninfrastruktur, tilberedningsrutiner og processer til nytænkning af ernæringens rolle i barnelivet. På baggrund af resultaterne godkendte Ukraines regering den nationale strategi for reform af skoleernæring i 2023. Strategien kombinerer en modernisering af infrastrukturen med faglig udvikling for de køkkenprofessionelle, styrket fokus på fællesskaber, fremme af sunde spisevaner og et øget internationalt samarbejde. I 2023 tilsluttede Ukraine sig School Meals Coalition, bl.a. med en ambition om at i 2027 skal alle folkeskoleelever i landet modtage sunde skolemåltider.¹



På blot få år er reformen allerede blevet en meget synlig del af skolernes dagligdag. Omkring 2 millioner elever modtager nu gratis varm mad, mere end 1.700 skolekøkkener og relateret bygningsmasse er blevet moderniseret efter moderne standarder, og over 9.500 kokke og madserviceprofessionelle har gennemgået et fagprofessionelt

¹ <https://schoolmealscoalition.org/member/ukraine>

uddannelsesprogram. Samtidig er nationale kommunikationskampagner, der fremmer en sund spisekultur, nu nået ud til mere end 7 millioner mennesker.

Det, der gør disse bedrifter særligt betydningsfulde, er, at de finder sted under en fuldskala krig. I Ukraine er skolemåltider nemlig ikke kun et spørgsmål om sundhed og uddannelse, men er også et vigtigt element i det at skabe modstandsdygtighed. Derfor er det blevet til en vigtig del af omsorgen for børn og i støtten til lokalsamfund i en svær periode. Siden 2024 har Ukraines regering systematisk afsat statslige midler til gratis skolemad og modernisering af køkkener og spisefaciliteter. Samtidig spiller lokalsamfund og internationale partnere en afgørende rolle i at hjælpe med at skalere reformen og indføre moderne tilgange og løsninger. På trods af de vanskelige omstændigheder fortsætter Ukraine med aktivt at dele erfaring og ekspertise med det internationale skolemadsnetværk. Den ukrainske tilgang ses nemlig ikke kun som en reform af skoleernæring, men også som et eksempel på, hvordan mad, uddannelse og delt ansvar kan styrke samfundet, selv i tider med store udfordringer.

Fælles udfordringer og samarbejdsmuligheder

Selvom både Danmark og Ukraine er kommet langt, når det gælder om at indsamle erfaringer omkring skolemad, så er der betydelige muligheder for samarbejde og yderligere udvikling forude. I begge lande har skoler stadig brug for modernisering af infrastrukturen og opdateret udstyr, lokalsamfund har brug for yderligere støtte for at udvide adgangen til gratis varme måltider, og madserviceprofessionelle har fortsat brug for nye muligheder for faglig udvikling og træning i moderne teknologier og standarder. Det betyder et stort behov for ny viden om hvordan lokaler køkkener indrettes eller drives på den bedst mulige og mest økonomisk forsvarlige måde.

Og selvom der i begge lande er stor folkelig opbakning til skolemad, er det vigtigt at vedblive med at gennemføre aktiviteter der bibeholder den brede støtte. Uden støtte og opbakning fra de mange forskellige interessenter, der skal til for at få skolemadsprogrammer til at fungere, vil der hurtigt kunne opstå problemer: Her er et godt samarbejde med leverandører, virksomheder, organisationer, det civile samfund elever, forældre og en lang række andre interessenter afgørende.

Og et af de områder hvor Danmark har noget særligt at byde på er når det kommer til den pædagogiske integration af noget med i skolen. Der ligger store perspektiver i at koble mad servering med en pædagogisk og uddannelsesmæssig tilgang. Det finder for eksempel sted i madkundskabsundervisningen og det finder sted i det madskoler som man flere steder i landet er lykkedes med at udvikle. Her deltager eleverne med opgaver som borddækningen til hævning af mad afrydning skabelse af en social måltidsatmosfære samtidig med at de lærer noget om råvarer og ernæring og madlavning. Derfor er det heller ikke tilfældigt at vi tager den ukrainske delegation med på besøg på 2 gode eksempler på hvordan man pædagogiske indskrevet mad i undervisningen Vi skal nemlig besøge både på Ellebjerg skole – en af de københavnske madskole og vi skal se hvordan moderne madkundskabsundervisning fungerer på Lindevangskolen på Frederiksberg. Her er de nemlig i gang med et forsøg på at udvikle undervisning om plantekost og bælgfrugter i undervisningen ved hjælp af KlimaHack – et nyt computerprogram samtidig som de underviser aktivt i have dyrkning i samarbejde med Haver til Maver.

Samtidigt er det vigtigt at der fokuseres på evaluering, forskning og løbende indsamling af nøgletal for skolemaden. Det er nemlig noget af det der kan sikre den fortsatte folkelige og politiske opbakning til ideen om mad på skolen. Der er allerede udviklet gode metoder til at vurdere de ernæringsmæssige effekter; men for andre parametre såsom velvære, trivsel og ikke mindst læringsparathed er der stadig stort behov for gode effektvurderings metoder. Også økonomiske nøgletal er vigtige for at kunne sikre den mest rationelle drift i fremtiden.

Den internationale skolemadskoalition har allerede vist, hvor langt man kan komme med internationalt diplomati og samarbejde på skolemadsområdet. Men også Danmark og Ukraine vil kunne opnå mange fælles fordele ved et øget samarbejde på dette felt.

Vil du vide mere om, hvordan Danmark og Ukraine kan arbejde tættere sammen omkring skolemaden, så kom og mød os på Folkemødet lørdag den 13. juni kl. 11:00 i Strandvejs teltet. Her er der nemlig lagt op til paneldebat under titlen [“School meals as a cultural bridgebuilder - Ukraine and Denmark in partnership?”](#). Debatten og debatindlæggene delegationsbesøg fra Ukraine er blevet til med støtte fra Københavns Universitet, Lund Universitet, Mejeriforeningen, FOA, Madkulturen, Skolemad.dk og Fru Hansens Kælder.



Debatten og debatindlæggene delegationsbesøg fra Ukraine er blevet til med støtte fra Københavns Universitet, Lund Universitet, Mejeriforeningen, FOA, Madkulturen, Skolemad.dk og Fru Hansens Kælder. Bent Egberg Mikkelsen er Professor og forsker på hhv. Lunds og Københavns og Universitet, Orest Stepanyak er Leder af Reformteamet for skolemad i Ukraine og Anastasiia Shevchenko, er international koordinator i Reformteamet for skolemad i Ukraine; samt Lektor på Det Fødevareteknologiske Universitet i Kyiv. Peter Haag er senior konsulent i FN's Fødevareprogram.