

## **Ukraine og Danmark kan noget sammen når det gælder mad på skolen**

af Bent Egberg Mikkelsen

Mens Danmark netop har skudt arbejdet med at reformere madkulturen på skolen i gang har de lidt længere erfaring i Ukraine. Her blev skoleernæringsreformen lanceret i 2020 på initiativ af førstedame Olena Zelenska. Og med 2 lande som i forvejen har et stærkt kulturelt og økonomisk samarbejde er det indlysende at der kan være perspektiver i at samarbejde om de netop mad på skolen. I 3 dage har Københavns og Lunds Universitet været vært for en ukrainsk ekspert delegation og formålet har været at se nærmere på hvad det er vi kan lære af den ukrainske tilgang og hvad ukrainerne for deres del måske kan tage med hjem i bagagen. Delegationen bestod af Orest Stepanyak, leder af skolens ernæringsreformteam, Dmytro Sivak, næstformand for skoleernæringsreformteamet og forsker Anastasiia Shevchenko, international samarbejdsleder for skoleernæringsreformteamet og lektor ved det Nationale Fødevareteknologiske Universitetet i Kyiv.

### **Et hurtigt indblik i nogle af de bedste syd skandinaviske erfaringer**

Rundturen i det Københavnske, Sydsvenske og Bornholmske omfattede besøg på en række skoler og skolehave dyrknings initiativer. På Lindevang Skole på Frederiksberg så delegationen nærmere på hvordan teknologi forstås til kan inddrages i emner omkring maden, maddannelse og Haver til Maver undervisning i skolehaven. Delegationen fik demonstreret KlimaHack initiativet klima hack som forskere på Københavns Universitet har udviklet og havde mulighed for er tale med både elever, lærere og have instruktører, samt at smagsteste forskellige grader af klimavenlighed i konkrete mad retter.

På Ellebjerg skole i Københavns Sydhavn bliver du set nærmere både på skolens havedyrknings initiativ, dets arbejde som FN rettighedsskole og ikke mindst arbejdet med kommunens madskole indsats. Delegationen havde lejlighed til at tale med både madskole instruktører, lærere og elever fra madskolen.

Efter en velfortjent frokost i madskolen gik turen over Øresundsbroen til Johannesskolens skolerestaurant i Malmøbydelen Triangeln. Her var der rig lejlighed til at se og høre mere om erfaringerne med den traditionsrige skolemad i den svenske vision om folkehjemmet. Delegationen hilste både på en repræsentant fra kommunens skoler restauranter og det lærer at øvrige medarbejdere der står for den daglige skolemad.

Inden delegationen satte kurs mod syd og Ystad færgehavn var der besøg på det såkaldte SOIL initiativ på Botildborg i den sstre del af byen. Med Social Innovation Lab har man her sat gang i et ambitiøst initiativ omkring dyrkning, maddannelse og læring om det at lave mad. Et initiativ der omfatter både børnehavebørn skolebørn og det lokale samfund.

Næste dag stod på en solbeskinnet tur over Østersøen og besøg på den bornholmske madskole initiativ på Paradisbakkeskolen i Nexø. Delegationen havde her rig mulighed for at se hvordan skolen arbejder med havedyrkning, dyrehold, adskole og involvering af eleverne i

madlavning og pædagogik. Der var også mulighed for at høre om historikken i madskolen og om deres indsats for løbende at skabe synlighed og opbakning til initiativet. Og ikke mindst at modstå de forsøg der jævnligt er på at få sat madskole initiativet på det kommunale sparekatalog.

### **Hvad har Folkemødet i grunden med skolemaden at gøre?**

Besøget på Bornholm inkluderede samtidig en rundtur på Folkemødet. Fredag eftermiddag havde Helsingør Lærereforening i samarbejde med Københavns og Lunds Universitet arrangeret en debat omkring de første erfaringer med den danske pilotordning for skolemad. Debatten omfatter af både repræsentanter fra forskning, lærereforeningen, skoleledelse og elever. Også her var en vigtig del af diskussionen at sikre den fortsætter opbakning og finansiering skolemad initiativer og ikke mindst at undgå at skolemaden kommer i konkurrence med den brede interesse, der heldigvis er for at løfte folkeskolen generelt. Og det var der enighed om skulle ske blandt andet gennem indsamling af data omkring hvordan skoledemanden ”kan betale sig selv tilbage”.

Besøget blev afrundet på Folkemødet sidste dag med en paneldebat om hvordan skolemaden i Danmark og Ukraine kan fungere som en kulturel brobygger mellem de 2 lande. Her var der repræsentation for både forskning, fra FN's internationale fødevareprogram, fra det danske ukrainske ungdomsinitiativ og fra den ukrainske delegation. En af de vigtige ting der var bred enighed om, var vigtigheden af at sikre løbende opbakning fra det centrale politiske niveau og at sikre at skolemaden hele tiden forbliver synlig. På den måde kan man lettere undgå at skolemaden bliver inddraget i diskussionen om nedskæringer og og rationaliseringer.

### **Hvad tog vi så med hjem fra 3 intense delegations dage?**

Det ukrainske skolemads reforminitiativ er blevet opbygget over de seneste 5 år under ekstremt vanskelige vilkår. Det er lykkedes ukrainerne med god international støtte at få opbygget en solid infrastruktur at få skabt uddannelse blandt de nødvendige medarbejdere og ikke mindst at få skabt synlighed om initiativet. Det er en robusthed og resiliens som vi i Danmark kan lære rigtig meget af. Ukrainerne på deres side var særligt inspirerede af de danske erfaringer med at skabe læring omkring mad, tilberedning, ernæring, klima og madspild i forbindelse med skolemaden. Særligt var ukrainerne inspireret af det danske skolehave program, erfaringerne med at udvikle smarte digitale undervisningsmodeller for klima og madspild og ikke mindst erfaringer med at inddrage eleverne aktivt i pædagogik og mad tilberedning. Derfor er der heller ikke megen tvivl om at der fortsat vil være et tæt dansk ukrainsk samarbejde på dette område og at de 2 lande kan noget sammen når det gælder mad på skolen.

---

*Delegationsbesøget 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*