



AALBORG UNIVERSITY
DENMARK

Aalborg Universitet

Hello Kitchen 2017-2020

Evaluering af projektet "En bæredygtig model for Fars Køkkenskole"

Andersen, Boris

Published in:
Hello Kitchen 2017-2020

Publication date:
2020

[Link to publication from Aalborg University](#)

Citation for published version (APA):

Andersen, B. (2020). Hello Kitchen 2017-2020: Evaluering af projektet "En bæredygtig model for Fars Køkkenskole" . I *Hello Kitchen 2017-2020* (s. 1-68)

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal -

Take down policy

If you believe that this document breaches copyright please contact us at vbn@aub.aau.dk providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.



AALBORG UNIVERSITET

**Evaluering af projekt
"En bæredygtig model for Fars Køkkenskole"**

Hello Kitchen 2017-2020

- resultater og opmærksomhedspunkter i det fremtidige arbejde



Oktober 2020

Forfatter:

Boris Andersen, ph.d., projektleder, ekstern lektor, Institut for Kultur og Læring, Aalborg Universitet.

Anette Lykke Hindhede, ph.d., lektor, Institut for Kultur og Læring, Aalborg Universitet, har gennemlæst og kommenteret rapportens kap. 1-4 (resultater).

Katrine Justenborg, cand.mag., Læring og Forandringsprocesser, Aalborg Universitet og Mikkel Haderup Larsen, cand.scient.soc., Københavns Universitet, har bistået med kvantitativ dataindsamling og -analyse.

Sofie Nancy Bay Hansen, stud.cand.mag, Læring og Forandringsprocesser, Aalborg Universitet, Katrine Kamp, cand.scient.techn., Integrated Food Studies, Københavns Universitet og Camilla Rishaug, stud.cand.mag, Læring og Forandringsprocesser, Aalborg Universitet, har bistået med kvalitativ dataindsamling og -analyse.

© 2020, Institut for Kultur og Læring, Aalborg Universitet

Nøgleord: madlavning, madkundskab, maddannelse, sundhed, læring, didaktik, børn, fædre, mænds sundhed.

Gengivelse og uddrag, herunder citater, er tilladt med tydelig kildeangivelse.

Projektet "En bæredygtig model for Fars Køkkenskole" er realiseret med støtte fra Nordea-fonden.

**NORDEA
FONDEN**
Vi støtter gode liv

Indholdsfortegnelse

1. BAGGRUND OG RESUMÉ	4
1.1. Baggrund.....	4
1.2. Resumé af undersøgelsens centale konklusioner.....	5
2. FARS KØKKENSKOLE	7
2.1. Introduktion til Fars Køkkenskole og samarbejdet om tilrettelæggelsen af undersøgelsen	7
2.2. Undersøgelsen datagrundlag.....	9
2.3. Begrundelserne for deltagelse.....	9
2.4. Fædrenes og børnenes holdinger og forudsætninger – inden de gik på Fars Køkkenskole.....	11
2.5. Deltagernes oplevede udbytte	16
2.6. Tilfredsheden med Fars Køkkenskole.....	20
2.7. Tiden efter køkkenskoledeltagelsen.....	21
2.8. Sammenfatning: Fars Køkkenskole.....	25
3. MORS VERDENSKØKKEN.....	27
3.1. Introduktion til Mors Verdenskøkken	27
3.2. Mødrenes begrundelser for at deltage	28
3.3. Mødrenes oplevede udbytte	29
3.4. Tilfredsheden med Mors Verdenskøkken	33
3.5. Sammenfatning: Mors Verdenskøkken	34
4. MAD I GENERATIONER	35
4.1. Introduktion til Mad i Generationer.....	35
4.2. Mad i Generationer, set fra elevernes perspektiv	36
4.3. Mad i Generationer, set fra de frivillige ældres perspektiv	40
4.4. Mad i Generationer, set fra lærerens perspektiv.....	43
4.5. Sammenfatning: Mad i Generationer.....	46
5. MÅLOPFYLDELSE - OG OPMÆRKSOMHEDSPUNKTER I DET FREMTIDIGE ARBEJDE... 48	48
1. Forankring af sekretariatet i en bæredygtig forening.....	48
2. Udbredelse af Fars Køkkenskole-konceptet.....	50
3. Konsolidering af foreningens virke gennem nye målrettede aktiviteter.....	59
6. REFERENCER	64
BILAG A: UDDYBNING AF UNDERSØGELSESDSIGN, DATAGRUNDLAG OG BESVARELSESPROCENT	66

1. Baggrund og resumé

1.1. Baggrund

Introduktion til den almennyttige forening Hello Kitchen

Hello Kitchen er en almennyttig forening, der blev etableret i 2017 med støtte fra Nordea-fonden. Foreningen opnåede en 3-årig projektstøtte – på baggrund af erfaringer og resultater med køkkenskolekonceptet "Fars Køkkenskole", der siden 2012 var blevet udviklet og udbredt af Vallensbæk Kommune – også med støtte fra Nordea-fonden.

Hello Kitchens formål er "*at styrke danskernes sociale, mentale og fysiske sundhed gennem mad- og fællesskabsaktiviteter*" (Hello Kitchens vedtægter). Dette gøres primært gennem udvikling, afprøvning og evaluering af en række forskellige køkkenskolekoncepter, der efterfølgende – som færdige pakker med materialer og uddannelse af lokale undervisere - tilbydes foreningens medlemmer (et medlemskab koster mellem 5000-10.000 kr. om året, 2020). Målgruppen for medlemskab er kommuner, foreninger og virksomheder.

Foreningen ledes af en ulønnet bestyrelse, og dens aktiviteter varetages af et sekretariat med tre fuldtidsansatte, der ud over konceptudvikling og supervision i forbindelse med igangværende køkkenskoleforløb også vedligeholder forskellige digitale platforme. Herudover udlever medarbejderne foreningens mission gennem konsulentvirksomhed i forbindelse med gennemførelse af en bred vifte af køkkenskoleaktiviteter og madevents.

Foreningens centrale køkkenskolekoncept er det velgennemprøvede "Fars Køkkenskole – for far og barn", men herudover har foreningen siden 2017 også videreført og udviklet koncepterne:

- "Leg Med Mad – for daginstitutioner"
- "Giv Madglæden Videre – for alle"
- "Familie-køkkenskolen – for familier"
- "Breakfast Lab – for elever i faget Madkundskab"
- "Mors Verdenskøkken – for mor og barn"
- "Mad i Generationer – for seniorer og elever i faget Madkundskab"

Rammerne for denne rapport

Aalborg Universitet indgik i efteråret 2017 et forskningssamarbejde med Hello Kitchen med henblik på en formativ evaluering af foreningens aktiviteter frem til august 2020.

Evalueringen er blevet systematiseret i følgende fire hovedopgaver:

1. Forankring af sekretariatet – den bæredygtige model: Evaluering af processen – hvordan bliver projektet bæredygtigt? Udfordringer, barrierer, muligheder og løsninger. Dette skal også kunne komme andre projekter til gavn fremadrettet.
2. Fortsat udbredelse og udvikling af inspirationsmaterialer/formidling: a. Effektmåling af fædrenes udbytte vha. kvantitative spørgeskemaer – med særligt fokus på langtidseffekterne efter et år (alternativt efter ½ år) og b. Effektmåling af børnenes udbytte.
3. Konsolidering af foreningens virke gennem nye målrettede aktiviteter: Effektmåling af to nye koncepter, der udvikles i 2018 og 2019. Det blev koncepterne Mad i Generationer og Mors Verdenskøkken.
4. Udarbejdelse af en samlet evaluerings- og dokumentationsrapport: Rapporten skal målrettes Nordea-fonden og øvrige interessenter, som kan få gavn af projektets resultater ved projektperiodens afslutning i 2020. I denne behandles samtlige af de opstillede mål og gennemførte projekter.

Rapportens første del (kap. 1-4) vil præsentere og kommentere resultaterne fra de surveys, observationer og kvalitative interviews, der er gennemført i 2018 og 2019. Dette sker primært med udgangspunkt i Fars Køkkenskole-forløbet, men der er også kapitler, der omhandler de to nyudviklede koncepter "Mors Verdenskøkken" og "Mad i Generationer". Det skal bemærkes, at der igennem hele projektperioden løbende er blevet udarbejdet og formidlet resultater i form af en række statusnotater. I rapportens anden del (kap. 5) vil målsætninger og succeskriterierne for projektet blive refereret, kommenteret og der vil blive udpeget opmærksomhedspunkter for Hello Kitchens videre arbejde.

Alle henvisninger til interviewpersoner sker i anonymiseret form og. De anvendte spørgeskemaer kan rekvireres med angivelse af formål. Det øvrige datagrundlag opbevares i systematiseret form, efter de gældende GDPR-regler.

Bilag A indeholder en uddybning om evalueringsdesignet, datagrundlaget og nogle supplerende bemærkninger om opgørelsen af besvarelsesprocenter.

1.2. Resumé af undersøgelsens centale konklusioner

Alle nedenstående konklusioner begrundes og nuanceres undervejs i rapporten med henvisning til henholdsvis spørgeskemabesvarelsenerne og de semi-strukturerede forskningsinterviews med fædre, børn og mødre.

Fars Køkkenskole:

1. Fædrene tilmelder sig først og fremmest til Fars Køkkenskole, fordi de gerne vil bruge mere tid sammen med deres børn, men også for at blive bedre til at inddrage børnene i den hjemlige madlavning. De vil også gerne styrke deres børns evner i et køkken og give dem lyst til at smage flere nye retter. Disse ønsker bakker mændenes partnere fuldt ud op om. Børnene lægger især vægt på at få mulighed for at lave noget sammen med deres fædre.
2. Umiddelbart efter forløbene oplever fædre og børn, at de både har lært nye opskrifter, fået brugbare praktiske køkkenfaglige redskaber og lært at bruge ukendte råvarer. Fædrene giver udtryk for, at de også har lært, hvordan de kan inddrage deres børn i madlavningen og oplever, at deres børn i øvrigt selv i højere grad tilbyder at hjælpe til i køkkenet. Fædrene og deres børn oplever også, at de har knyttet bånd til hinanden på en ny måde, og dertil har de fået nye venner.
3. Vurderet ½-1 år efter Fars Køkkenskoleledtagelsen mener godt to tredjedel af fædrene og deres børn, at Fars Køkkenskole har haft positiv indflydelse på deres forståelse af, hvad der er sund mad, og godt halvdelen af fædrene også på, hvor ofte deres børn spiser sundt (fx mere grønt, mindre fedt, mere fuldkorn). Ligesom det var tilfældet umiddelbart efter køkkenskoleledtagelsen, peger langt størstedelen af fædrene også ½-1 år efter, at de var på køkkenskolen, stadigvæk på den positive betydning for deres relation til deres barn. Godt en tredjedel peger desuden også på en positiv betydning for deres "families trivsel i bred forstand" og knap en tredjedel på en positiv betydning for relationen til den eventuelle partner. Tre fjerdedele har anbefalet Fars Køkkenskole til venner og kolleger flere gange.
4. 90 % af fædrene har været "meget tilfredse" med deres deltagelse i Fars Køkkenskole, mens 9 % har været "tilfredse".

Mad i Generationer:

1. Både elever, de frivillige ældre og den involverede lærer giver udtryk for en stor tilfredshed med pilotforløbet, som de gerne vil anbefale til andre. De frivillige ældre ville gerne deltage igen.
2. Som begrundelse for den store tilfredshed peger eleverne primært på mødet med de ældre, som de mener både har været søde og gode til at lære fra sig og fortælle om "gamle dage". De ældre peger primært på kombinationen af praktisk madlavning med muligheden for dialog med eleverne. Lærerne peger på kombinationen af "det praktiske arbejde med maden" med muligheden for samtale mellem elever og ældre som noget helt unikt.

3. Med hensyn til det, som de mener at have lært, hæfter eleverne sig især ved Mad i Generationer-lærers evne til at formidle "tips og tricks", som de har sat pris på og som nogle også brugt derhjemme. De ældre frivillige har sat stor pris på muligheden for at få indblik i børnenes hverdagsliv og på den måde også selv at lære noget. Den involverede lærer peger på, at vedkommende også selv er blevet inspireret af at have undervist sammen med gæstelæreren fra "Mad i Generationer".
4. Både de ældre og læreren ser gerne Mad i Generationer udbredt til andre skoler og finder oplagte muligheder i at trække på et koncept, som det de kender som "Læsevenner" (et koncept hvor Ældresagen og de enkelte skoler tildeler elever en ældre "læseven"). Læreren peger også på webportalen "Åben Skole" (Københavns Kommune) eller noget tilsvarende som en oplagt mulighed.

Mors Verdenskøkken:

1. Som de helt centrale begrundelser for mødrenes deltagelse i Mors Verdenskøkken står ønskerne om at tilbringe mere tid med deres barn og at blive bedre til at lave mad sammen. Mange af mødrene har tilmeldt sig på opfordring fra venner.
2. Med hensyn til mødrenes oplevelse af udbytte af deltagelsen i Mors Verdenskøkken peger de især på, at de har lært nyt om sund mad og fået lyst til at spise sundere, mens de med hensyn til børnenes udbytte især peger på, at børnene har fået smagt retter og råvarer, som de ikke kendte i forvejen.
3. Næsten alle mødrene mener at have knyttet bånd til deres børn på en ny måde efter deres deltagelse i Mors Verdenskøkken, mens knap to tredjedel også mener, at de efter deres deltagelse i Mors Verdenskøkken i højre grad inddrager deres børn i madlavningen, end tilfældet var før.
4. Alle mødrene erklærer sig "meget tilfredse/tilfredse" med deres deltagelse i Mors Verdenskøkken og har anbefalet det til andre.

---000---



2. Fars Køkkenskole

2.1. Introduktion til Fars Køkkenskole og samarbejdet om tilrettelæggelsen af undersøgelsen

Fars Køkkenskole er et kommunalt forankret tilbud til fædre, bedstefædre, bonusfædre, mv. og disses børn om et køkkenskoleforløb på den lokale folkeskole. Den grundlæggende idé opstod tilbage i 2011 hos den daværende sundhedskonsulent i Vallensbæk Kommune, Mette Bøgebjerg Jørgensen (nuværende foreningschef for Hello Kitchen) og sundhedschef Annette Hein-Sørensen, også Vallensbæk Kommune. Konceptet er udviklet, afprøvet og udbredt af Mette Bøgebjerg Jørgensen og Jonas Gerdes Vigkilde og med hjælp fra Camilla Vikkelsø Pedersen.

På en køkkenskolen deltager typisk 8-12 fædre og deres børn én aften om måneden i fem måneder. Der bliver undervist – og guidet – i at tilberede et aftensmåltid med efterfølgende fællesspisning. Deltagerprisen varierer fra kommune til kommune – ca. 300-450 kr. for et forløb for 1 far og 1-2 børn. I 2020 tilbyder følgende 15 kommuner Fars Køkkenskole: Albertslund, Brøndby, Bornholm, Fanø, Fredensborg, Furesø, Horsens, Læsø, Rødovre, Syddjurs, Sønderborg, Tønder, Tårnby, Vallensbæk og Viborg.

Fra Hello Kitchens egen præsentation af Fars Køkkenskole på deres website citeres:

"På Fars Køkkenskole lærer fædre og børn at lave lækker, sund mad sammen. Her er en uformel og afslappet stemning, og alle kan være med – uanset om man er erfaren i køkkenet eller aldrig har prøvet at lave mad. Underviserne serverer fif og fiduser, der gør det nemmere og sjovere at lave mad med børn, og de fortæller sjove historier om retterne og råvarerne. På Fars Køkkenskole er det samværet og hyggen, der er det vigtigste".

Som didaktisk og pædagogiske målsætninger for aktiviteterne henviser Hello Kitchen bl.a. til følgende målsætninger [1, 2, 3, 4]:

- En anerkendende og positiv tilgang til alle deltagere.
- Undervisningsforløb, der skal være præget af glæde, engagement og succesoplevelser, fordi det fremmer lysten og skaber udvikling og mod til at turde kaste sig ud i nyt.
- Der skal være mange gentagelser, så deltagerne kommer til at øve sig på færdighederne flere gange i løbet af køkkenskolen.
- Der skal være god stemning og tid til at smage og snakke om maden.
- Opskrifterne skal tage udgangspunkt i familiernes hverdag og skal være overkommelige at lave

Tilrettelæggelsen af undersøgelsen

Da Aalborg Universitet indledte samarbejdet med Hello Kitchen i 2017, skete det således med afsæt i allerede indhøstede erfaringer fra et velgennemprøvet koncept, hvis resultater var blevet dokumenteret i to evalueringsrapporter; "Evaluering af Fars Køkkenskole – så bliver familien grydeklar", fra 2014 [1] og "Fars Køkkenskole – evalueringsrapport" fra 2017 [5].

Rapporten fra 2014 bygger på Fars Køkkenskole-skoleforløb i perioden 2011-2013 og hviler på en spørgeskemaundersøgelse, deltagerinterviews og observationsstudier.

Dens centrale konklusion er, at *"Fars Køkkenskole er et sundhedstilbud, som fædre og børn finder attraktivt og meningsfuldt at deltage i sammen, samt at Fars Køkkenskole bidrager med sunde madoplevelser hos*

både fædre og børn". Rapportens konklusion peger endvidere på, "at Fars Køkkenskole kan tiltrække fædre fra alle sociale grupper og kan benyttes af kommuner og foreninger til at styrke mænds sundhed og madlavningskompetencer" [1].

Rapporten fra 2017 er en evaluering af det såkaldte udbredelsesprojekt, der i 2015-2017 blev gennemført under overskriften "Fars Køkkenskole – for flere sunde liv til fædre og børn". Også denne evalueringsrapport består af en kvantitativ spørgeskema-del og en kvalitativ interview-del. Den kvantitative del har fokus på at belyse fædrenes oplevelse med og udbytte af Fars Køkkenskole, mens den kvalitative del har fokus på belysning af tovholdernes oplevelser med og udbytte af Fars Køkkenskole. Den centrale konklusioner er, "at Fars Køkkenskole er et sundhedsfremmede tilbud, der favner fædre med forskellige uddannelsesbaggrunde, som kommunerne ellers har haft svært ved at nå", samt at Fars Køkkenskole "har bidraget til fædres og børns interesse og kompetencer i sund madlavning, og har rammesat hyggelige omgivelser, der gør det sjovt og motiverende for fædrene at beskæftige sig med sund mad og madlavning" [5].

Med henblik på at tilvejebringe et opdateret datagrundlag blev det i samarbejde med Hello Kitchens projektgruppe (i praksis de tre fastansatte medarbejdere med bestyrelsen som godkendelsesinstans) besluttet at videreføre det grundlæggende undersøgelsesdesign fra 2014/2017-evalueringerne; det vil sige at kombinere en spørgeskemabaseret kvantitativ del (før og efter undervisningsforløbene) til belysning af deltagernes egne vurderinger af bl.a. viden, læringsudbytte og tilfredshed med kvalitative interviews til nuancering af de kvantitative data. Hertil kom også gennemførelse af en survey ½-1 år efter skoleforløbene, som det også var blevet forsøgt i 2017-undersøgelsen.

Arbejdet indebar dog en række justeringer i forhold til 2014 og 2017. Som de væsentligste skal nævnes:

- Af hensyn til begrænsning af spørgeskemaets omfang blev 2014/2017-undersøgelsens spørgebatterier gennemgået kritisk, og spørgsmål, som allerede syntes grundigt belyst udgik. Omvendt kom også nye til; bl.a. om brug af medier og flere spørgsmål til belysning af børnenes udbytte.
- Med henblik på også at kunne belyse eventuelle praksisændringer før og efter deltagelsen (primært i mad og måltidspraksis, herunder ændret kost) blev tilføjet nogle spørgsmål i 2018-undersøgelsen. Efter som der ikke viste sig signifikante praksisændringer før/efter deltagelsen udgik disse af prioriteringshensyn i 2019.
- På baggrund af de hidtidige erfaringer og test i målgruppen blev det besluttet at lade fædrene udfylde de dele af spørgeskemaet, der omhandlede børnene i samråd med deres børn.
- 2014/2017-undersøgelsen blev udvidet med et mindre spørgeskema målrettet underviserne.
- I 2017-undersøgelse havde besvarelsesprocenten på followupundersøgelsen kun været på 8 %. Dette gav anledning til et særskilt fokus, der gennem en række justeringer har ført til en stigning til 32 % for 2018-undersøgelsens vedkommende (der blev ikke gennemført nogen followupundersøgelsen i 2019).
- Med henblik på at sikre en højere besvarelsesprocent var målet at alle spørgeskemaer uddelt/udfyldt i fysisk form som afslutning på første og sidste undervisningsforløb.
- Der blev endeligt lagt en ramme for den kvalitative opfølgning i form af individuelle interviews med både børn, fædre og mødre i form af hjemmeinterviews. Observationsstudier af undervisningen blev fravalgt, bl.a. under henvisning til at det var tiltrækkeligt belyst i 2014/2017-undersøgelsen. Den endelige tematisering af de kvalitative interviews og selektionen blev foretaget med baggrund i resultaterne fra den kvantitative del.
- Et udkast til det reviderede spørgeskema blev testet af tidligere deltagere i køkkenskoleforløbene.
- Der skulle ikke udarbejdes selvstændige effektmål for undersøgelsen.

I bilag A uddybes det samlede evalueringsdesign for samarbejdet.

---000---

2.2. Undersøgelsen datagrundlag

Datagrundlag, 2018/2019-survey:

Omfattede kommuner: Albertslund, Favrskov, Fanø, Fredensborg, Gentofte, Haderslev, Horsens, Syddjurs, Sønderborg, Tårnby, Vallensbæk, Vesthimmerland og Viborg.

Antal besvarelser: Antal besvarelser skema A (før undervisningen): 428. Antal besvarelser skema B (efter undervisningen): 316. Followupundersøgelse: 71 (kun gennemført efter 2018-forløbene)

Besvarelsesprocenter: Skema A (før forløbet) og B (efter forløbet): 90% (estimat udregnet som antal returnerede skemaer som procentandel af antal udleverede skemaer til deltagerne ved første henholdsvis sidste undervisningsgang. Skema C (followupundersøgelsen, kun gennemført i 2018): Af de 220, der bevarede sørgeskemaet efter sidste undervisningsgang, gav 60 % forhåndstilsagn om, at vi gerne måtte genkontakte dem pr. mail. Bevarelsesprocenten på den udsendte survey blev på 52 %, hvilket giver en samlet svarprocent på: 32 % (for en uddybning se bilag A)

Datagrundlag, kvalitative interviews:

Der er gennemført i alt 12 individuelle semi-strukturerede interviews med henholdsvis fædre og børn, der har deltaget på Fars Køkkenskole samt mødrene i familierne. Interviewene blev gennemført hjemme hos familierne. To af familierne boede i Københavnsområdet og to i Jylland. Fritekstbesvarelserne fra surveyen vil blive behandlet som del af det kvalitative datagrundlag (for en uddybning se bilag A).

---000---

2.3. Begrundelserne for deltagelse

Som afslutning på den allerførste køkkenskoleaften blev fædre og deres børn bedt om at besvare spørgeskemaet. Udover at give en forståelse for deltagerens forudsætninger og holdninger forud for deres deltagelse skulle disse spørgsmål også tjene som reference for den efterfølgende vurdering af udbytte. Først fædrenes begrundelser for deres deltagelse, samt i umiddelbar forlængelse heraf, hvem der havde fået dem til at tilmelde sig.

Hvorfor har du meldt dig til Fars Køkkenskole?	Meget enig	Enig	Uenig	Meget uenig	Total
Jeg vil gerne tilbringe mere tid med mit barn.	73 %	26 %	1 %	1 %	N = 413 100 %
Jeg vil gerne spise sundere.	22 %	58 %	17%	3 %	N = 404 100 %
Jeg vil gerne blive bedre til at lave mad.	29 %	49 %	19 %	4 %	N = 405 100 %
Jeg vil gerne møde andre fædre.	17 %	66 %	16 %	2 %	N = 405 100 %
Jeg vil gerne i højere grad kunne inddrage mit barn i madlavningen.	70 %	28 %	1 %	1 %	N = 413 100 %

Som det første skal bemærkes, at de primære begrundelser fædre peger på er, at de er meget enige i ønsket om at kunne "tilbringe mere tid sammen med mit barn" (73 %) og at kunne "inddrage mit barn i madlavningen" (70 %), mens hensynet til sundhed (22 %) og ønsket om flere madlavningskompetencer (29 %) spiller en mindre, men dog ikke ubetydelig rolle for dem.

Ønsket om at få tid sammen med sit barn med afsæt i fælles madlavning er også et gennemgående tema i interviewene med fædre, hvor flere sammenfatter det med begrebet "kvalitetstid", mens de i øvrigt alle har

et – i egne øjne – relativt godt greb om køkkenkompetencerne og ikke går så højt op i det med sundhed. Med et illustrativt citat fra én af fædrene:

”Vi tilmeldte os for, at mig og den lille skulle have noget kvalitetstid. Han kom hjem [med materiale om Fars Køkkenskole] og sagde, at det kunne han rigtig godt tænke sig. At lave noget sammen, hvor det bare var mig og ham...”

(Far, der har deltaget i Fars Køkkenskole)

Selvom hverken sundhed eller øgede madlavningskompetencer tiltrækker fædrene i lige så høj grad som mulighederne for socialt samvær med deres børn, bør det dog ikke opfattes som betydningsløst. Det bliver fx fremhævet i vidensnotatet FAR OG BARN fra Center for børneliv [6], at fædre og børn har brug for tid med hinanden, mens børn imidlertid fortsat tilbringer mindre tid med deres far end deres mor. I det lys kan fædrenes tilbagemeldinger og Fars Køkkenskole også betragtes som en indsats, der styrker far-barn-relationer.

I umiddelbar forlængelse af begrundelserne for tilmelding blev fædrene spurgt om, hvem der fik dem til at tilmelde sig.

Tabel A.2. (før undervisningen)					
	Mig selv	Min partner	En ven/familie-medlem	Mit barn/mine børn	Andre
Hvem fik dig til at tilmelde dig Fars Køkkenskole? (angiv evt. flere svar)	95 %	34 %	17 %	38 %	10 %

Som det fremgår, var der mulighed for at afgive flere svar, og det kan ikke overraske, at stort set alle fædre selv har været medvirkende i beslutningen. Det kan heller ikke overraske, at der – i nogen grad – har været andre i familien involveret i beslutningen om deltagelse. I forlængelse af spørgsmålet om begrundelserne for deres deltagelse blev fædrene også bedt om at svare på, om de havde set Fars Køkkenskole omtalt i et medie.

Tabel A.3. (før undervisningen)			
	Ja	Nej	Total
Har du set Fars Køkkenskole omtalt i et medie (fx Facebook, tv, avis eller på Fars Køkkenskoles hjemmeside)?	40 %	60 %	N = 91 100 %

Med tanke på at rekrutteringen til Fars Køkkenskole primært er sket via skolerne, må det anses som en høj andel, at 40 % også er stødt på Fars Køkkenskole via et medie.

---000---

2.4. Fædrenes og børnenes holdinger og forudsætninger – inden de gik på Fars Køkkenskole

Først besvarelserne fra tre spørgsmål om madlavning og måltidsfællesskab til faren.

Tabel A.4. (før undervisningen)					
Hvor ofte har du i løbet af de sidste 14 dage...	Dagligt (10-14 gange)	Jævnligt (5-9 gange)	Sjældent (1-4 gange)	Aldrig	Total
Været hovedansvarlig for aftensmaden hjemme?	24 %	41 %	31 %	4 %	N = 421 100 %
Inddraget dit barn i madlavningen?	23 %	44 %	30 %	3 %	N = 234 100 %
Spist aftensmad sammen med din familie? (alle i husstanden)	44 %	51 %	4 %	0 %	N = 369 100 %

Ansvar for madlavningen: Med hensyn til spørgsmålet om hvorvidt fædrene har haft hovedansvaret for madlavningen, skal den nogenlunde jævne spredning bemærkes, da det kunne indikere, at de deltagende fædre har nogle praktiske køkkenfaglige færdigheder, før de starter på Fars Køkkenskole. Fra de kvalitative familieinterviews kan tilføjes, at fædrene samstemmende fortæller om, at mødre typisk går til madlavningen på en mere praktisk, planlæggende og struktureret måde, end de selv gør. Således er der en tendens til, at fædrene på hverdage i højere grad prioriterer, "at det skal være hurtigt og nemt", mens de giver sig bedre tid – og laver mere ambitiøs mad – i weekenderne.

Inddragelse i madlavningen: At 23 %, henholdsvis 44 % af fædrene svarer, at de dagligt, henholdsvis jævnligt, inddrager deres barn i madlavningen, peger – ligesom ovenfor – på, at de fleste fædre har erfaringer at trække på, når de begynder på Fars Køkkenskole. Dog skal man holde sig for øje, at besvarelserne ikke siger noget om omfanget og karakteren af inddragelsen. Der er også grund til at bemærke, at 33 % svarer, at de "sjældent" eller "aldrig" trækker på erfaringer.

Fællesspisning: Som det fremgår, angiver 44 %, at de dagligt spiser aftensmad sammen med deres familie. Der er grund til at understrege, at det ikke nødvendigvis er ensbetydende med, at hele familien spiser sammen, men blot kan være udtryk for, at faren spiser sammen med nogle i familien. At det også prioriteres højt at kunne samles om aftensmaden fremgår som et fælles ønske blandt samtlige interviewede familier. Dette sker dog med bemærkninger om, at det også kan være svært at realisere intentionerne, når børnenes og de voksnes forskellige fritidsaktiviteter skal koordineres og derudover tilpasses eventuelle skiftende arbejdstider. Et forhold, som både fædre og mødre vender tilbage til, når de begrundet, hvorfor de ikke har fået brugt så meget af det, som de har lært på Fars Køkkenskole, som de gerne ville (uddybes i afsnittet "Tiden efter Fars Køkkenskole").

De næste spørgsmål bestod af en række holdningsspørgsmål, der som tidligere nævnt, dels skulle bidrage til at skabe indsigt i de deltagende forældres holdninger, dels skulle bruges som reference for oplevet udbytte efter deltagelse i Fars Køkkenskole.

Tabel A.5. (før undervisningen)						
Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn?	Meget enig	Enig	Uenig	Meget uenig	Ved ikke	Total
Det er vigtigt for mig, at mine børn spiser sundt.	44 %	53 %	2 %	0 %	1 %	N = 284 100 %
	97 %		2 %		1 %	N = 283 100 %
Det er vigtigt for mig, at jeg får sund mad.	25 %	42 %	19 %	9 %	5 %	N = 283 100 %
	67 %		28 %		4 %	N = 283 100 %
For mig står sund mad i modsætning til velmagende mad.	28 %	30 %	19 %	20 %	4 %	N = 284 100 %
	58 %		39 %		4 %	N = 283 100 %
Det er vigtigt for mig, at den mad jeg spiser, smager godt	33 %	25 %	20 %	19 %	3 %	N = 284 100 %
	58 %		39 %		4 %	N = 283 100 %

Som det fremgår, mener 97 % af fædrene, at det er "meget vigtigt/vigtigt", at deres børn spiser sundt, mens det er en markant lavere andel (68 %), der mener, at det også er vigtigt for dem selv; en forskel der for øvrigt også synes at gøre sig gældende blandt fædre generelt. En landsdækkende undersøgelse af fædres sundhed fra 2017 [7], konkluderer således, at "fædrene går højere op i deres børns sundhed, end de gør i deres egen", med tilføjelse af en pointe om, at fædrene "gerne vil være gode eksempler for deres børn", hvilket også anses som medvirkende til, at de selv spiser sundere. Undersøgelsen konkluderer desuden, at fædrenes egen sundhed bliver forøget, når de får børn.

Som det fremgår af tabellen, synes en markant andel af fædrene imidlertid, at der ligger en modsætning mellem "sund og velmagende mad" (58 %). En tilsvarende andel mener, at det er vigtigt, at deres mad smager godt (58 %). Der tegner sig således et billede af et dilemma mellem at skulle vælge mellem "det sunde" og det "velmagende"; et dilemma, der med tanke på fædrenes større interesse i deres børns sundhed end i deres egen, i særligt grad tænkes at gøre sig gældende, når det gælder deres børns maddannelse. Det skal dog tilføjes, at der både med hensyn til egen sundhed og ønsket om, at maden skal smage godt, er en relativt stor gruppe, der erklærer sig "uenig/meget uenig".

Familieinterviewene giver forskellige eksempler på, hvordan fædrene forsøger at begrænse den usunde mad. Fx når en besvarer spørgsmålet om, hvorvidt han tænker på sine børns sundhed, således: "Ja, altså det vil jeg sige. Det er typisk, når vi hygger med pizza, så er det i weekenden – ikke i hverdagen, det gør vi ikke. Der har vi det rimelig skarpt med sodavand og alt det der, det er mælk og vand". En anden far understreger sit ønske om at videregive sunde madvaner med henvisning til, at han selv, lige efter at han var flyttet hjemmefra og skulle til at studere og "ikke havde overskud", selv var blevet for tyk, men "vidste, at han skulle tilbage til den slanke linje, og derfor måtte ændre livsstil". Det skal også tilføjes, at de interviewede mødre samstemmende synes mere optagede af sundhed, end deres mænd, og også synes at have lettere ved at gøre det til en integreret del af familiens madvaner.

Med henblik på at få et lidt mere nuanceret indblik i fædrenes forståelse af begrebet sundhed blev de også spurgt til to aspekter af sundhedsbegrebet; nemlig om "grøntsager" henholdsvis "økologiske produkter" blev vurderet som vigtige.

Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn?	Meget enig	Enig	Uenig	Meget uenig	Ved ikke	Total
Det er vigtigt for mig, at grøntsager indgår i mine aftensmåltider.	30 %	50 %	17 %	1 %	1 %	N = 283 100 %
	80 %		18 %		1 %	N = 283 100 %
Det er vigtigt for mig, at min mad er økologisk.	8 %	51 %	29 %	7 %	5 %	N = 282 100 %
	59 %		36 %		5 %	N = 283 100 %

Som det ses, er der tale om en markant forskel (80 %, henholdsvis 59 %), og det bør bemærkes at kun 8 % af fædrene erklærer sig meget enige i, at maden skal være økologisk. Også i de kvalitative interviews er det gennemgående, at fædrene anser det for vigtigt, at der indgår grøntsager som en del af aftenmåltidet, mens hensynet til, om det er økologiske produkter, spiller en mindre fremtrædende rolle.

Det sidste holdningsspørgsmål fædrene blev spurgt om i sammenhæng med mad og måltidsvaner, handlede om måltidsfællesskabets betydning for dem.

Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn?	Meget enig	Enig	Uenig	Meget uenig	Ved ikke	Total
Det er vigtigt for mig, at jeg spiser aftensmad sammen med andre hver dag.	52 %	39 %	6 %	2 %	1 %	N = 285 100 %
	91 %		8 %		1 %	N = 283 100 %

Familiemåltiderne tillægges stor betydning (91 %). Denne store betydning bekræftes i familieinterviewene, hvor familierne samstemmende fortæller, at de gerne vil bruge tid omkring bordet ved aftensmaden. En situation, som de for øvrigt omtaler som den bedste lejlighed til "at få talt sammen som familie".

Den anden del af spørgeskemaet drejede sig om børnenes feedback. I spørgeskemaet blev fædrene opfordret til "at udfylde det sammen med deres barn" (muligheden for at lade børnene udfylde det på egen hånd blev fravalgt efter nogle pilottests).

Hvor ofte... (tag udgangspunkt i løbet af de sidste 14 dage)...	Meget ofte (> end 6 gange)	Oftede (4-5 gange)	Jævnligt (1-3 gange)	Aldrig (< end 1 gang)	Ved ikke	Total
Laver dit barn mad uden de voksne? (gælder alle måltider).	1 %	4 %	29 %	64 %	3 %	N = 417 100 %
Laver dit barn mad med dig? (gælder alle måltider).	2 %	11 %	66 %	19 %	2 %	N = 412 100 %

Som det fremgår laver størstedelen af børnene aldrig mad på egen hånd (64 %), mens 34 % af dem gør det jævnligt eller oftere. Langt størsteparten af børnene har prøvet at lave mad med deres far (79 %), mens det er kun en lille del, der gør meget ofte/ofte (12 %).

De interviewede familier tilhørte alle gruppen, hvor børnene havde prøvet at stå på egen hånd i køkkenet, og hvor børnene også havde prøvet at lave med deres far. En enkelt familie skilte sig dog ud, idet børnene hér havde fået tildelt "faste maddage" og derfor var blevet rutinerede på egen hånd, ligesom det i denne familie også ofte skete, at faren lavede mad sammen med sine børn. For de tre øvrige familier var det karakteristisk, at fædrene både gerne ville inddrage deres børn mere i madlavningen og også gerne få dem til at lave mad på egen hånd; ønsker som mødrene delte. Som den primære årsag til, at intentionerne ikke blev realiseret, henviser fædrene alle til variationer over temaet "travlhed i hverdagen" i kombination med, at det kan kræve et vist overskud. Det er gennemgående for fædrene, at de ville ønske, at de havde mere tid sammen i køkkenet til bl.a. at udforske nye retter og være sammen om maden. Alle henviser for øvrigt til, at deres børn godt kan lide at være med i køkkenet.

Fædrene blev også bedt om - i samråd med deres barn - at tage stilling til en række spørgsmål om hvad barnet kan lide.

Tabel A.9. (før undervisningen)						
Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn?	Meget enig	Enig	Uenig	Meget uenig	Ved ikke	Total
Mit barn kan godt lide at lave mad.	22 %	64 %	11 %	1 %	3 %	N = 409 100 %
	86 %		12 %		3 %	N = 419 100 %
Mit barn kan lide det meste mad.	13 %	49 %	32 %	6 %	0 %	N = 419 100 %
	62 %		38 %		0 %	N = 419 100 %
Mit barn kan godt lide at smage mad, som han/hun aldrig har smagt før.	11 %	46 %	36 %	7 %	1 %	N = 418 100 %
	57 %		43 %		1 %	N = 419 100 %

Der bør tages forbehold for disse svar, for det kan ikke siges, i hvilket omfang og på hvilken måde fædrene har rådført sig med deres barn, da skemaet blev udfyldt (selvom de i skemaet blev de opfordret til at udfylde denne del sammen med deres barn). Det er heller ikke til at vide, i hvilken udstrækning barnets svar har været påvirket af denne situation, hvor svaret blev afgivet via faren. Sammenfattende giver det en større fortolkningsusikkerhed.

Om børnenes interesse for madlavning: Med dette forbehold skal børnenes store forhåndsinteresse for madlavning før deres deltagelse i Fars Køkkenskole bemærkes (86 %). Som nævnt ovenfor, genfindes den også i de familier, der er blevet interviewet med udtalelser fra fædrene om, "at børnene godt kan lide at være med i køkkenet og synes, det er hyggeligt at lave mad". Børns interesse for at komme med i køkkenet genfindes også i en undersøgelse, som Arla Fonden har gennemført om madlavning blandt skoleklasser, der skulle deltage i Arla Fondens madlejr [8]. Her blev eleverne spurgt om, hvorfor de hjælper med at lave mad derhjemme, hvortil 57 % svarede: "fordi jeg godt kan lide at lave mad". Fællesnævneren for begge undersøgelser er, at de peger på, at de fleste børn ikke opfatter madlavning, som "en sur pligt", men som noget lystfyldt.

Om at "kunne lide det meste mad" og "smage ny mad": Med hensyn til om børnene kan lide "det meste mad" og "smage på ny mad", skal den relativt store andel af børnene, der ikke bryder sig om det (38 %/43 %) bemærkes. I de kvalitative interviews uddybes dette primært med henvisning til, at børnene har en stor forkærlighed for "retter, som de kender i forvejen", henholdsvis "prøvet at lave før". Selvom man skal være forsigtig med at koble direkte fra "ikke at kunne lide at smage på ny mad" til egentlig "kræsenhed", er det tankevækkende at henvise til en analyse, som Coop foretog i 2016 som led i en undersøgelse af danskernes madvaner. En af deres konklusioner var, at "kræsenhed er det største hensyn familierne tager i deres madlavning" [9]. I den udstrækning at et Fars Køkkenskole- forløb minimerer børnenes kræsenhed, vil det potentielt muliggøre en mere varieret madlavning og formodentlig også give anledning til færre konflikter med afsæt i mad og måltider derhjemme.

I forlængelse af et ønske om at fremme et alsdigt madvalg, henholdsvis modvirke kræsenhed og finde måder, hvorpå man kan gøre det, er det relevant at pege på én af konklusionerne i rapporten "SMAG for Livet" fra DPU [10] Her konkluderes nemlig, "at rammer, kontekst og positive omgivelser har en betydning for børns tilbøjelighed til at spise mere varieret samt at have mere mod på at smage ny mad", med en pointe om, at der er "flere parametre for børns madvaner end blot smag". I lyset heraf skal der peges på, at et Fars Køkkenskole-forløb – som kontekst og læringsrum - indebærer *både* fælles praktisk madlavning med andre børn/fædre og tilberedning af ukendte retter/råvarer og et efterfølgende fællesmåltid (dette emne uddybes senere i sammenhæng med fædrenes begrundelser for deres store tilfredshed med forløbene).

---000---



2.5. Deltagernes oplevede udbytte

I denne del præsenteres besvarelsene på et spørgeskema, som fædre og deres børn udfyldte sammen den sidste aften, de deltog på Fars Køkkenskole. Fædrenes tilkendegivelser om deres oplevede udbytte blev samlet i fire temaer:

1. Det køkkenfaglige, er det blevet styrket i forhold til: 1. Brug af nye råvarer, 2. "Nye fif og fiduser i køkkenet" (der er Fars Køkkenskoles begreb for praktisk anvendelige kompetencer) og 3. Nye opskrifter.
2. Ændring i madvaner: 1. Har det givet barnet anledning til at smage ny mad, 2. Har det ført til at barnet spiste mere frugt/grønt.
3. Barnets deltagelse i madlavningen: 1. Er faren blevet bedre til at inddrage sit barn i madlavningen, 2. Er deres barn blevet mere interesseret i madlavning og 3. Tilbyder barnet at hjælpe til ved madlavningen.
4. Det sociale/relationelle: 1. Har faren knyttet bånd til sit barn på en ny måde og 2. Har faren og/eller hans barn etableret nye venskaber.

Først oversigten over svarfordelingen med hensyn til fædrenes oplevede læringsudbytte i forhold til madlavningen.

Efter Fars Køkkenskole...	Meget enig	Enig	Uenig	Meget uenig	Total
Har jeg lært nye opskrifter i en tilpas sværhedsgrad.	36 %	54 %	8 %	1%	N = 311 100 %
	90 %		9 %		N = 311 100 %
Har jeg lært nye fif og fiduser i køkkenet.	31 %	57 %	12 %	0 %	N = 312 100 %
	88 %		12 %		N = 312 100 %
Har jeg lært at bruge nye råvarer.	23 %	59 %	17 %	2 %	N = 312 100 %
	82 %		19 %		N = 312 100 %

Overordnet set giver besvarelsene et klart og helt entydigt indtryk af, at fædre oplever at have lært nyt i forhold til samtlige tre udvalgte områder. Når besvarelsene er lidt mere forbeholdne med hensyn til brugen af nye råvarer (23 % "meget enig"), kan det fortolkes som udtryk for, at vi har at gøre med en gruppe fædre, hvor en relativt stor andel, allerede har en del madlavningserfaring med sig i bagagen. Denne oplevelse af et generelt stort læringsudbytte går igen i familieinterviewene, hvor alle kan nævne nogle specifikke ting, som de har taget med sig fra køkkenskole-deltagelsen, fx i forbindelse med udskæring af grøntsager og i forhold til sikkerhed i køkkenet. I andre tilfælde var det i højere grad generelle tricks, der bliver nævnt og som har gjort det nemmere at være i køkkenet: "*Rent læringsmæssigt, der var nogle fif. De kom med alle mulige forskellige ting, som man kunne gøre nemmere*". I to af familierne nævnte de desuden, at det ofte har været moren, som er endt med at lave opskrifterne fra Fars Køkkenskole derhjemme; i begge tilfælde dog sådan, at det var barnet, der kunne huske fremgangsmåden og instruerede moderen i, hvordan hun skulle følge opskriften:

"Ja, vi får faktisk sådan en opskrift med hjem... Og så kan jeg som regel huske det (...) jeg fortæller hende [barnets mor], at 'du skal lige putte det der, der ned i'".

(Barn, der har deltaget i Fars Køkkenskole)

og

“Nu laver jeg faktisk rigtig meget det, som de har lavet på Fars Køkkenskole, fordi opskrifterne er så simple. De er simpelthen lige til at gå til”

(Mor, hvis partner og barn har deltaget i Fars Køkkenskole)

I det første citat skal det bemærkes, at de typiske læringsroller med den voksne som ”mesteren” og barnet som ”den nytilkomne” med et begrebspar hentet fra den situerede læringsteori [11], synes at være blevet byttet om. I det andet citat, at formen på Fars Køkkenskoles opskrifter, selvom de via simplicitet er målrettet børn, også kan opfylde et behov hos voksne.

Det næste tema handlede om smagning af nye retter og råvarer og betydningen for, at barnet spiser mere frugt/grønt.

Tabel B.2. (efter undervisningen)					
Efter Fars Køkkenskole...	Meget enig	Enig	Uenig	Meget uenig	Total
Har mit barn smagt retter og råvarer, han/hun ikke har smagt før.	48 %	45 %	6 %	1 %	N = 312 100 %
	93 %		7 %		N = 312 100 %
Spiser mit barn flere forskellige slags frugter og grøntsager efter køkkenskoleforløbet.	14 %	53 %	32 %	1 %	N = 310 100 %
	67 %		33 %		N = 310 100 %

Som det fremgår, har deltagelsen i Fars Køkkenskole efter fædrenes opfattelse ført til, at deres børn har smagt nye retter og råvarer (93 %), samt at 67 % tillige nævner, at barnet efterfølgende også spiser flere forskellige slags frugter og grøntsager, forstærker dette positive indtryk.

Også i familieinterviewene fortæller både forældre og børn uddybende om, hvordan børnene i Fars Køkkenskoleforløb fik smagt på nye retter og råvarer, og der fortælles blandt andet, hvordan børnene lærte, at en ny råvare – selvom de ikke brød sig om den umiddelbart – kunne være spændende at bruge som ingrediens i en ret, som barnet i forvejen kendte. Til illustration fx:

- *”[vi lavede]... de retter, som vi har i opskrifthæftet fra FK, dem er vi begyndt at bruge. Mere eller mindre dem alle sammen. Jo, vi lavede også wok før, men ikke sådan noget som kyllingefrikadeller”.*
- *”at lave nyt mad, man aldrig har prøvet at lave før... sådan noget spændende noget sammen med noget almindeligt noget”*
- *”... en ret med pandekager med laks og purløg, som [barnet] ikke kunne lide, men hun lærte at kunne lide det”*
- *”... lærte mere avancerede retter, som ikke kun er brasede kartofler og at koge pasta.”*

(Fædre, der har deltaget i Fars Køkkenskole)

Et tredje tema under udbytte, som fædrene blev bedt om at forholde sig til, handlede om madlavningen derhjemme og bestod af tre spørgsmål.

Tabel B.3. (efter undervisningen)					
Efter Fars Køkkenskole...	Meget enig	Enig	Uenig	Meget uenig	Total
Har jeg lært, hvordan jeg kan inddrage mit barn mere i madlavningen derhjemme.	34 %	57 %	8 %	0 %	N = 311 100 %
	91 %		8 %		N = 311 100 %
Er mit barn blevet mere interesseret i mad og madlavning	26 %	63 %	10 %	1 %	N = 313 100 %
	89 %		11 %		N = 313 100 %
Tilbyder mit barn selv at hjælpe med madlavningen.	18 %	54 %	26 %	3 %	N = 308 100 %
	72 %		29 %		N = 308 100 %

Langt størstedelen af fædrene tilkendegiver, at de har lært, hvordan de kan inddrage deres barn mere i madlavningen derhjemme (91 %).

Fra uddybningen i de kvalitative interviews skal især fremhæves, at fædrene peger på, at de efterfølgende tænker mere over, at de skal prioritere at give sig selv den tid, det kan kræve, når deres barn/børn skal med i køkkenet. Desuden peger de på, at de er blevet mere bevidste om, hvor meget deres børn egentlig kan i et køkken. Det er herudover værd at bemærke, at børnene efterfølgende er blevet mere interesserede i madlavning, ligesom det må anses som positivt i sammenhæng med Fars Køkkenskoles målsætninger, at børnene selv tilbyder at hjælpe til med madlavningen. I de kvalitative interviews fortæller både fædre og mødre desuden uddybende om, hvorfor de ikke inddrager deres barn i madlavningen i så høj grad, som de egentligt gerne ville. Fællesnævneren er de mange situationer i hverdagen, "hvor det skal gå hurtigt og hvor madlavningen er forbundet med et tidspres". Til illustration to eksempler:

"Jeg kunne godt tænke mig mere tid til det [at lave mad sammen med sit barn]. Det er jo svært, når vi alle sammen har så travlt med at lave det, som vi også godt kan lide – mig, som selvstændig og børnene med deres træning"

(Far, der har deltaget i Fars Køkkenskole)

og

"Jamen, jeg tror bare det er fordi... så rammer hverdagen og så er det bare lettere. Så kommer man hjem kl. 17-17.30 og så skal man lynhurtigt lave noget aftensmad, så er det lettere, at man lige selv gør tingene, frem for at man skal huske at instruere et barn: hvad skal du nu gøre"

(Mor, hvis partner og barn har deltaget i Fars Køkkenskole)

Et barn fortæller også om, hvordan familien mest i starten fandt inspiration i opskrifterne fra Fars Køkkenskole og lavede retterne derhjemme, men at de med tiden er faldet lidt tilbage i deres gamle vaner og rutiner. En anden er lidt inde på det samme og fortæller, at han husker, at de lavede smoothies på Fars Køkkenskole, og at familien i noget tid efter deltagelsen også lavede dem derhjemme: *"Det gjorde vi faktisk en gang. Der lavede vi det rigtig meget, men nu er vi sådan lidt holdt op med det"*. Det er oplevelser som denne, der senere i rapporten giver anledning til at pege på, at det undervejs i madskole-forløbet kunne være en idé at

italesætte den udfordring, mange børn og fædre sandsynligvis vil oplevede, hvis de vil fastholde fælleskabet om madlavningen i det efterfølgende hverdagsliv; måske ligefrem med nogle "tips og tricks" til, hvordan det kan gøres.

Som det sidste tema stod spørgsmålet om Fars Køkkenskoles potentielle betydning for far-barn relationen og etableringen af nye venskaber.

Efter Fars Køkkenskole...	Meget enig	Enig	Uenig	Meget uenig	Total
Har mit barn og jeg knyttet bånd til hinanden på en ny måde.	26 %	62 %	12 %	1 %	N = 311 100 %
	88 %		13 %		N = 311 100 %
Oplever mit barn og jeg selv at have fået nye venner på Fars Køkkenskole.	17 %	60 %	22 %	2 %	N = 306 100 %
	77 %		24 %		N = 306 100 %

Som det fremgår, mener 88 % at fædrene, at de har knyttet bånd til deres barn på en ny måde efter Fars Køkkenskole, hvilket i høj grad peger på, at Fars Køkkenskole, udover at handle om køkkenfærdigheder og nye mad- og måltidsvaner, også kan betragtes som et projekt om understøttelse af far-barn relationer. At så mange fædre tilkendegiver, at de har oplevet, at de har knyttet nye bånd til deres barn som et udbytte af deres køkkenskoledeeltagelse, synes særligt betydningsfuldt i sammenhæng med, at den primære motivation for fædrenes deltagelse netop var et ønske om at kunne tilbringe mere tid sammen med deres barn.

Flere af fædrene uddyber dette i de kvalitative interviews med fællesnævnerne i form af ønsker om at have "mere kvalitetstid", at "være sammen på en anden måde" med en tilføjelse om, at det føles som en anden måde at være sammen med deres børn under madlavning end andre ved typer af aktiviteter, fx i tilknytning til sport eller når der holdes ferie. Flere af de interviewede børn fortæller også om glæden ved at foretage sig noget *kun* med deres far, fx "at de har været glade for alenetid med far", og at det har "været dejligt at kunne eksperimentere og lære sammen med far". Fra ét af børnene med en tilføjelse om, at "*det var faktisk rigtig fedt, at der ikke var en mor med*".

En af fædrene udfolder i interviewet denne "ligestillingsvinkel", når han fortæller:

"Jeg synes, det var rart at se, at der var andre end mig, der var i samme situation. (...) altså de står jo også der og... hvor det typisk er moren, der laver mad (...) vi ville alle sammen gerne prøve at gøre et eller andet ved det. Også at være sammen med vores børn på en anden måde"

(Far, der har deltaget på Fars Køkkenskole)

Udover at denne far har været glad for at kunne tage teten på madfronten sammen med sit barn, peger citatet også på, at han har sat pris på at være sammen med andre fædre, der har stået i den samme situation. Dette kønsaspekt ved Fars Køkkenskole, altså at mænd mødes om madlavning i deres egenskab af at være *fædre*, bør fremhæves som noget helt særegent i dansk sammenhæng. Hertil kommer, at det sker inden for et domæne – madlavning – der traditionelt har været kvindedomineret og stadig til dels er det [12].

Af særlig relevans i sammenhæng med det sociale liv i øvrigt skal endelig i forlængelse heraf bemærkes, at deltagelsen i Fars Køkkenskole også har givet anledning til etableringen af nye venskaber (77 %), hvilket ligeledes peger på en generel styrkelse af de sociale relationer mellem mændene.

---000---

2.6. Tilfredsheden med Fars Køkkenskole

Som afslutning på skemaet blev fædre bedt om at komme med en tilfredshedsvurdering, både med henvisning til enkeltelementer i forløbene og som en generel vurdering.

Tabel B.6. (efter undervisningen)					
Hvor tilfreds har du været med Fars Køkkenskoles evne til...	I meget høj grad	I høj grad	I nogen grad	I lav grad	Total
At skabe en god stemning for alle på holdet (både børn og voksne).	71 %	28 %	1 %	0 %	N = 312 100 %
	99 %		1 %		N = 312 100 %
At forklare opskrifterne.	48 %	48 %	4 %	1 %	N = 314 100 %
	95 %		5 %		N = 314 100 %
At vise hvordan tingene skal gøres i praksis.	51 %	43 %	6 %	1 %	N = 313 100 %
	94 %		7 %		N = 313 100 %
At lade børn og voksne prøve at gøre tingene selv.	70 %	29 %	1 %	0 %	N = 313 100 %
	99 %		1 %		N = 313 100 %
At inspirere dig til at fortsætte med at inddrage dit barn i madlavningen hjemme i fremtiden.	48 %	46 %	5 %	1 %	N = 313 100 %
	94 %		6 %		N = 313 100 %
	Meget tilfreds	Tilfreds	Utilfreds	Meget utilfreds	Total
Hvor tilfreds har du – alt i alt – været med Fars Køkkenskole?	90 %	9 %	0 %	1 %	N = 310 100 %

Fædrenes tilfredshedstilkendegivelser giver et solidt helhedsindtryk af en række køkkenskoleforløb, der på alle de udvalgte parametre og i deres helhed i høj grad har været en positiv oplevelse for de deltagende forældre. Denne positive oplevelse går igen i familieinterviewene, hvor især den positive og uhøjtidelige ramme for madlavningsaktiviteterne fremhæves af både børn og fædre. Til illustration fx

"Det var super hyggeligt. Det var nogle rigtig gode timer. Jeg røg ind med to fædre fra mit barns klasse, og vi teamede op den første gang, så teamede vi egentlig sammen hele forløbet igennem, så det var super hyggeligt både samværet med de andre fædre og samværet med mit barn"

(Far, der har deltaget i Fars Køkkenskole)

og

“... det har haft den betydning, at så får jeg lov at være med, for ellers er det gerne mor, de spørger med forskellige ting, og hende der lige kommer med løsningen, for det er hende, der plejer at stå i køkkenet, det er hende, der har alle guld-kornene i forvejen – så jeg fik jo egentlig guld-kornene, fordi hvis jeg ikke kunne finde ud af det, så kunne jeg spørge én af dem [underviserne] deroppe eller lytte efter, hvad de fortalte, inden vi skulle gøre de forskellige ting, og så kunne jeg vise det og fortælle børnene det... jeg er ikke den fødte kok, jeg tog også ved lære der [på Fars Køkkenskole] ... og så kunne jeg give det videre”
(Barn, der har deltaget i Fars Køkkenskole)

Dette citat peger på en situation parallel til den, der ovenfor på blev karakteriseret ved, at ”mester/nytilkommen-rollerne blev udfordret; i dette tilfælde ikke mellem barn og voksen, men i stedet mellem forældrene.

I forlængelse af det afsluttende spørgsmål blev fædre så spurgt om, hvorvidt de ville anbefale Fars Køkkenskole til andre, hvilket de alle tilkendegav, at de gerne ville.

Tabel B.7. (efter undervisningen)			
	Ja	Nej	Total
Vil du anbefale Fars Køkkenskole til andre?	100 %	0 %	N = 316 100 %

---000---

2.7. Tiden efter køkkenskole-deltagelsen

I dette afsnit gennemgås besvarelserne fra den såkaldte ”Follow-up-undersøgelse”. Den blev gennemført som en webbaseret survey ½-1 år efter sidste undervisningsgang blandt de fædre, der deltog i Fars Køkkenskole 2018, besvarede det afsluttende spørgeskema og som gav tilladelse til mailbaseret genkontakt. Der blev ikke gennemført nogen follow-up-undersøgelse i forlængelse af 2019-forløbene. De første spørgsmål i follow-up-undersøgelsen handlede om fædrenes oplevede udbytte.

Tabel D.1. (½-1 år efter undervisningen)						
I hvor høj grad mener du, at din deltagelse i Fars Køkkenskole har haft positiv indflydelse på...	I meget høj grad	I høj grad	I lav grad	I meget lav grad	Ved ikke	Total
Dine evner til at lave mad?	6 %	32 %	38 %	24 %	0 %	N = 68 100 %
	38 %		62 %		0 %	
Din forståelse af hvad der er sund mad?	16 %	38 %	31 %	13 %	2 %	N = 68 100 %
	54 %		44 %		2 %	
Hvor ofte du laver mad sammen med dit barn?	2 %	38 %	38 %	22 %	0 %	N = 68 100 %
	40 %		60 %		0 %	

Som det første skal bemærkes, at kun 38 % mener, at Fars Køkkenskole har haft positiv indflydelse på deres madlavningskompetencer. At ikke endnu flere svarer bekræftende skal sandsynligvis ses i sammenhæng med, at mange af fædre allerede i forvejen kunne en hel del og havde interesse for madlavning. En væsentlig større andel (54 %) peger på ”en øget forståelse af, hvad der er sund mad”, hvilket synes bemærkel-

sesværdigt med tanke på, at Fars Køkkenskole ikke har villet fokusere på dette tema eksplicit i deres introduktion til konceptet. Endelig skal det bemærkes, at 40 % her 1½-1 år efter afslutningen fortsat mener, at Fars Køkkenskole har haft indflydelse på omfanget af fælles madlavning med barnet.

Med henblik på også at få belyst dele af børnenes oplevede udbytte blev fædrene opfordret til at spørge deres barn/børn (eller alternativt at give deres egen vurdering).

I hvor høj grad mener du, at dit barns deltagelse (spørg gerne ham/hende) på Fars Køkkenskole har haft positiv indflydelse på...	I meget høj grad	I høj grad	I lav grad	I meget lav grad/slet ikke	Ved ikke	Total
Dit barns evner til at lave mad?	6 %	56 %	27 %	10 %	1 %	N = 71 100 %
	62 %		37 %		1 %	N = 71 100 %
Dit barns forståelse af, hvad der er sund mad?	14 %	58 %	21 %	6 %	1 %	N = 71 100 %
	72 %		27 %		1 %	N = 71 100 %

Her skal det bemærkes, at andelen, der angiver et stort udbytte for børnenes vedkommende, er markant større, end det var tilfældet for fædrenes eget vedkommende i skema D.1 ovenfor (63 %, henholdsvis 72 % for børnenes vedkommende i sammenligning med 38 %, henholdsvis 54 %, for fædrenes eget vedkommende).

De næste spørgsmål skulle belyse, om forståelsen af, "hvad der er sund mad", også havde sat sig igennem i en ændret kostpraksis derhjemme.

I hvor høj grad mener du, at din deltagelse i Fars Køkkenskole har haft positiv indflydelse på...	I meget høj grad	I høj grad	I lav grad	I meget lav grad	Ved ikke	Total
Hvor ofte I spiser sundt derhjemme (fx mere grønt, mindre fedt, mere fuldkorn)?	16 %	37 %	38 %	9 %	0 %	N = 68 100 %
	53 %		47 %		0 %	N = 68 100 %
Hvor ofte dit barn spiser sundt (fx mere grønt, mindre fedt, mere fuldkorn)?	7 %	47 %	31 %	15 %	0 %	N = 68 100 %
	54 %		46 %		0 %	N = 68 100 %

Som det fremgår, svarer godt halvdelen bekræftende på begge spørgsmål; at den øgede forståelse af, hvad der er sund mad, også synes at have omsat sig i en mere sund (ernæringsrigtig) kost må anses som særdeles positivt, især med tanke på, at vurderingen er gennemført længe efter, at forløbene var afsluttede og det igen var blevet hverdag.

Ud over betydningen for den fælles madlavning og sundheden har fædrene også taget stilling til den potentielle betydning for de fælles måltider derhjemme.

Tabel D.4. (½-1 år efter undervisningen)						
I hvor høj grad mener du, at din deltagelse i Fars Køkkenskole har haft positiv indflydelse på...	I meget høj grad	I høj grad	I lav grad	I meget lav grad	Ved ikke	Total
Hvor ofte I spiser aftensmad sammen derhjemme?	25 %	29 %	19 %	27 %	0%	N = 68 100 %
	54 %		46 %		0 %	N = 68 100 %

Hér bemærkes at over halvdelen (54 %) svarer overvejende bekræftende på, at Fars Køkkenskole har haft positiv indflydelse på omfanget af fællesspisningerne, hvoraf en relativt stor andel (25 %), svarer "I meget høj grad".

Endelig blev fædrene også bedt om at besvare nogle spørgsmål, der alle på forskellig måde handlede om deres sociale relationer.

Tabel D.5. (½-1 år efter undervisningen)						
I hvor høj grad mener du, at din deltagelse i Fars Køkkenskole har haft positiv indflydelse på...	I meget høj grad	I høj grad	I lav grad	I meget lav grad	Ved ikke	Total
Din relation til dit barn?	13 %	62 %	24 %	2 %	0 %	N = 68 100 %
	75 %		26 %		0 %	N = 68 100 %
Dit netværk med andre fædre og børn?	12 %	29 %	40 %	19 %	0 %	N = 68 100 %
	41 %		59 %		0 %	N = 68 100 %
Din relation til din eventuelle samlever?	10 %	18 %	32 %	28 %	12 %	N = 68 100 %
	28 %		60 %		12 %	N = 68 100 %
Din families trivsel i bred forstand?	9 %	31 %	37 %	19 %	4 %	N = 68 100 %
	40 %		56 %		4 %	N = 68 100 %

Som det første skal hér bemærkes, at 75 % mener, at Fars Køkkenskole-deltagelsen – også ½-1 år efter forløbet – har haft positiv indflydelse på deres relation til deres barn. Det er positivt med tanke på, at fædrene netop peger på ønsket om at styrke deres relation til deres barn, som deres primære motivation for deres deltagelse. Også med hensyn til netværk med andre fædre og børn synes køkkenskole-deltagelsen at have haft en blivende selvoplevet positiv effekt (41 %). Det er også bemærkelsesværdigt, at godt en fjerdedel (28 %) mener, at køkkenskole-deltagelsen også har haft en positiv indflydelse på relationen til samleverne og til familiens trivsel i bred forstand (40 %).

Som m det sidste spørgsmål i followupundersøgelsen blev fædrene spurgt, om de efter forløbet havde anbefalet Fars Køkkenskole til andre.

	Ja, flere gange	Ja, én enkelt gang	Nej	Total
Har du anbefalet andre voksne/børn at deltage på Fars Køkkenskole?	75 %	18 %	8 %	N = 67 100 %

Her skal det især bemærkes, at kun 8 % slet ikke har gjort det, samt at tre fjerdele har gjort det flere gange. Med henblik på en mulig nuancering blev fædrene også i interviewene spurgt ind til deres eventuelle anbefaling af Fars Køkkenskole (de havde alle havde anbefalet Fars Køkkenskole):

- *“Jeg har fortalt til mine kolleger, at det er noget, vi er afsted til. Jeg har fortalt det videre, jeg havde en god oplevelse med det”*
- *“[Ja, men] ..det ville være fint, hvis flere kolleger havde haft samme tilbud, men sådan er det ikke, når det kun er i en lille kommune”*
- *“[Ja, og].. der er var ikke nogle af kollegerne, der synes, det var fjollet, men de synes, det lød interessant, og nogle kunne sagtens se, hvorfor man skulle gøre det*

(Fædre, der har deltaget i Fars Køkkenskole)

Det skal bemærkes, at det andet citat tydeliggør, at relevansen af at kunne anbefale ”Fars Køkkenskole” til kolleger står og falder med, at de bor i en kommune, hvor man også kan tilmelde sig et forløb. I det tredje citat bemærkes, at det tilsyneladende har givet anledning til nogle refleksioner over, hvorvidt det var ”fjollet” at mænd gik på madkursus med deres børn. Også flere af mødrene kom ind på, at de selv havde fortalt positiv om Fars Køkkenskole til venner og kolleger. Især et citat skal fremhæves, fordi det peger på en – i relation til madlavningskompetencer, maddannelse og sundhed - helt anderledes begrundelse for at skulle etablere en Fars Køkkenskole i kommunalt regi. Moren fortæller at hendes anbefaling skete ifbm. med en anbefaling til en kollega om at flytte til kommunen:

“Jeg har en kollega, som lige er flyttet til [kommunenavn] for halvandet år siden. De kiggede på [andre kommuner] ... der har alt ligesom været oppe og vende – hvordan er kommunen i forhold til børn, selvfølgelig fordi de er en børnefamilie, men også hvilke sportsgrene du kan gå til, hvad støtter kommunen op om, hvad gør de egentlig for en? [...] vi har også talt om Fars Køkkenskole, for vi talte om, at far og barn havde gået på det her, hvor vi havde snakket om hele børneområdet, om hvad man kunne lave”

(Mor til barn, der har deltaget i Fars Køkkenskole)

I forlængelse heraf fortsætter hun så med refleksioner over, hvorfor det er “naturligt” for en kommune, at støtte kultur- og idrætsaktiviteter, mens det synes vanskeligere at bakke op om et initiativ som Fars økkenskole.



Som afslutning skal nævnes, at spørgeskemaet også indeholdt en række baggrundsoplysninger.

Tabel B.8. (før undervisningen)						
Baggrundsoplysninger						
	<30 år	30-39 år	40-49 år	50-65 år	>65 år	
Hvor gammel er du?	1 %	28 %	57 %	13 %	2 %	
	Grundskole	Ungdomsudd.	Erhvervsfaglig udd.	Kort vid.udd.	Mellemlang vid. udd.	Lang vid. udd.
Hvilken uddannelse er den højeste, du har fuldført?	2 %	4 %	25 %	14 %	32 %	23 %
	Single		Kæreste/samlevende		Gift	
Din civilstand	4 %		13 %		67 %	
	Far – og bor fast sammen med barnet	Far – og bor ikke fast sammen med barnet	Bonusfar – og bor fast sammen med barnet	Bonusfar – og bor ikke fast sammen med barnet	Andet (bedstefar, onkel eller ven af familien) – og bor fast sammen med barnet	Andet (bedstefar, onkel eller ven af familien) – og bor ikke fast sammen med barnet
Hvad er din relation til barnet?	86 %	7 %	4 %	2 %	0 %	1 %
	I arbejde	Ledig	Sygemeldt	Stud.	Pensionist	Andet
Hvad er din nuværende beskæftigelse?	94 %	2 %	2 %	0 %	2 %	1 %

Den typiske deltager er en far i alderen 30-49 år, gift/samboende, bor sammen med barnet og er i arbejde. Med tanke på Fars Køkkenskoles ønske om også at appellere til ikke-højtuddannede fædre bemærkes, at 45 % har "mindre end en mellemlang uddannelse".

2.8. Sammenfatning: Fars Køkkenskole

I dette afsnit gives en kortfattet punktvis opsamling af resultaterne fra den gennemførte undersøgelse, sådan som de er blevet præsenteret løbende gennem kapitel 2 med angivelse af såvel de procentvise svarfordelinger på spørgeskemaerne og de nuancerende citater fra interviews blandt børnene, deres fædre og mødre.

1. Begrundelserne for deltagelse

- Fædrene tilmelder sig først fremmest til Fars Køkkenskole, fordi de gerne vil bruge mere tid sammen med deres børn, men også for at blive bedre til at inddrage børnene i den hjemlige madlavning. De vil også gerne styrke deres børns evner i et køkken og give dem lyst til at smage flere nye retter. Disse ønsker bakker mændenes partnere fuldt ud op om.
- Børnene peger også på at få noget "alene-tid" med deres fædre, men er også interesserede i mad.
- Ud over fædre selv har også partneren og børnene været udslagsgivende for den endelige beslutning om tilmeldelsen.

2. Fædrene og deres børn – inden køkkenskolen

- Det betyder meget for fædrene, at deres børn spiser sundt, mens de ikke i samme grad lægger vægt på det, når det gælder dem selv. De lægger også vægt på, at deres mad skal smage godt, men mange af dem ser et modsætningsforhold mellem den sunde og den velsmagende mad.
- Fædrene vil gerne prioritere de fælles måltider højt.
- Langt de fleste af de børn, der deltager i Fars Køkkenskole, kan godt lide at lave mad i forvejen, men mange af dem kan ikke lide mad, som de ikke kender i forvejen.

3. Fædrenes og børnenes oplevede udbytte umiddelbart efter køkkenskoleledtagelsen

- Efter forløbene oplever fædrene, at de både har lært nye opskrifter, fået brugbare praktiske køkkenfaglige redskaber og lært at bruge råvarer, som de ikke kendte til i forvejen. Det samme gør sig gældende for deres børn.
- Fædrene oplever, at de har lært, hvordan de kan inddrage deres børn i madlavningen og oplever også at deres børn er blevet mere interesserede i mad og madlavning, samt at deres børn i øvrigt selv i højere grad tilbyder at hjælpe til i køkkenet.
- Fædrene og deres børn oplever også, at de har knyttet bånd til hinanden på en ny måde og dertil har fået nye venner.

4. Tilfredsheden med Fars Køkkenskole

- 90 % af fædrene har været "meget tilfredse" med deres deltagelse i Fars Køkkenskole, mens 9 % har været "tilfredse".
- Alle fædrene vil gerne anbefale Fars Køkkenskole til andre

5. Tiden efter Fars Køkkenskole (followupundersøgelsen, ½-1 år efter deltagelsen)

- Knap halvdelen peger på, at Fars Køkkenskole har haft en positiv indflydelse på, hvor ofte de laver mad sammen med deres barn.
- Godt to tredjedele af fædrene og deres børn mener, at Fars Køkkenskole har haft indflydelse på deres forståelse af, hvad der er sund mad, og godt halvdelen også på hvor ofte deres børn spiser sundt (fx mere grønt, mindre fedt, mere fuldkorn)
- Ligesom det var tilfældet umiddelbart efter køkkenskoleledtagelsen, peger langt størstedelen af fædrene også ½-1 år efter deres køkkenskoleledtagelse på den positive betydning for deres relation til deres barn, 40 % peger desuden på en positiv betydning for deres "families trivsel i bred forstand" og knap en tredjedel på relationen til den eventuelle partner.
- Tre fjerdedele af fædrene har anbefalet Fars Køkkenskole til andre flere gange.

Konkluderende bemærkning

Som nævnt i indledningsvis i kapitel 1 blev det forud for undersøgelsen besluttet ikke at opstille kvantificerbare resultatmål for denne del af evalueringssamarbejdet (det skete bl.a. med henvisning til ikke at bruge ressourcer på at belyse forhold, der allerede var blevet belyst og diskuteret i de tidligere evalueringer).

Det synes dog på sin plads – med henvisning til ovenstående resultater pkt. 3-5 – at konkludere at Fars Køkkenskole samlet set har haft en positiv effekt for de deltagende fædres og børns lyst og evner til at lave sund mad sammen og til at prøve ukendte ting af i et køkken.

Udvalgte pointer fra dette kapitel 2 vil indgå i kapitel 5, "Målopfyldelse og opmærksomhedspunkter til det videre arbejde" og de har også indgået som input i den løbende dialog med Hello Kitchens sekretariat i projektperioden i takt med delresultater blev tilgængelige og analyseret.

3. Mors Verdenskøkken

3.1. Introduktion til Mors Verdenskøkken

Mors Verdenskøkken indgik som det andet af de to nye koncepter, Hello Kitchen, udviklede i projektperioden 2017-20, og som Aalborg Universitet skulle effektivere som et element i evalueringen af Hello Kitchens samlede aktiviteter i projektperioden.

Formålet blev formuleret som følger:

”At styrke relationen mellem mødre og børn med forskellige etniciteter, styrke familiernes sociale netværk – og samtidig motivere familierne til sundere madvaner.” [13]

Det didaktiske og pædagogiske fundament for konceptet tager afsæt i de grundlæggende erfaringer fra Fars Køkkenskole med et ønske om gennem dette koncept også at give mødre og deres børn en mulighed for at komme på køkkenskole tillige sigtes der mod at kunne nå en gruppe af mere udsatte familier i kombination med større etnisk spredning. Rammerne lægger sig derfor tæt op ad konceptet for Fars Køkkenskole med fokus på at få etableret et ”motiverende læringsrum med leg og konkrete, praktiske opgaver”, men med en tilføjelse om at skabe et læringsrum, ”hvor børn og mødre skal inspireres gennem fortællinger om lande, råvarer, madskikke og afprøvning af forskellige madlavningsteknikker”. Madlavningsfællesskabet bliver også betragtet som indgangsvinklen til, ”at mødre og børn lærer hinanden bedre at kende”.

Der blev i perioden 2017-19 gennemført i alt syv forløb fordelt på seks forskellige kommuner. Hvert forløb er gennemført over 4-6 mødegange, hvor mødre og børn har lavet med fra forskellige kontinenter og lande. Ved to af mødegangene har deltagerene fået lov til at invitere en gæst med til middagen.

Datagrundlaget for undersøgelsen (for en uddybning se bilag A)

Det blev i forbindelse med tilrettelæggelsen af undersøgelsen besluttet at tilrettelægge undersøgelsesdesignet, herunder spørgsmålsformuleringer i spørgeskemaet, så det i en reduceret form skulle flugte med designet fra Fars Køkkenskole, hvilket indebærer følgende datagrundlag:

1. Spørgeskemabesvarelser: Skema A (forud for forløbet, papirbaseret skema) og Skema B (umiddelbart efter forløbet, papirbaseret skema).
2. Observationsstudie af én undervisningsgang.
3. Semi-struktureret gruppeinterview med deltagende mødre efter sidste undervisningsgang.

Det anvendte spørgeskemaer/de anvendte interviewguides kan rekvireres med angivelse af formål.

Udvalgte pointer fra dette kapitel 3 vil indgå i kapitel 4, ”Målopfyldelse og opmærksomhedspunkter til det videre arbejde”, og de har indgået som input i den løbende dialog med Hello Kitchens sekretariat i projektperioden, i takt med at delresultater blev tilgængelige og analyseret.

---000---

3.2. Mødrenes begrundelser for at deltage

Som det første spørgsmål blev mødre bedt om vælge mellem nogle mulige begrundelser for deres deltagelse.

Tabel MVA.1.(før undervisningen)						
Hvorfor har du meldt dig til Mors Verdenskøkken?	Meget enig	Enig	Uenig	Meget uenig	Ved ikke	Total
Jeg vil gerne tilbringe mere tid med mit barn.	97 %	3 %	0 %	0 %	0 %	N = 33 100 %
Jeg vil gerne spise sundere.	49 %	49 %	0 %	0 %	3 %	N = 33 100 %
Jeg vil gerne blive bedre til at lave mad.	42 %	42 %	7 %	0 %	10 %	N = 31 100 %
Jeg vil gerne møde andre mødre	34 %	53 %	13 %	0 %	0 %	N = 32 100 %
Jeg vil gerne blive bedre til at lave mad sammen med mit barn	91 %	3 %	0 %	0 %	6 %	N = 32 100 %

Her bør især bemærkes, at ønsket om "at tilbringe mere tid med barnet" og "at lave mad sammen med barnet" klart skiller sig positivt ud (97 %/91 %), mens "ønsket om at spise sundere" og blive bedre til at lave mad" klart prioriteres lavere (49 %/42 %). Begge dele peger på den sociale dimension som den primære motivationsfaktor. Mødrene blev herefter spurgt om, hvem der fik dem til at tilmelde sig.

Tabel MVA.2. (før undervisningen)					
	Mig selv	Min partner	En ven/familie-medlem	Mit barn/mine børn	Andre
Hvem fik dig til at tilmelde dig Mors Verdenskøkken? (angiv evt. flere svar)	44 %	50 %	80 %	92 %	82 %

Her skal især bemærkes den tilsyneladende store rolle, børnene har betydet. I fritekstbesvarelserne gives eksempler på, hvad kategorien "andre" har dækket, og hér nævnes som eksempler: "Familierådgiver", "Sundhedshuset" og "Vægtkonsulenten" eller "Halbestyreren", hvilket peger på den valgte brede socialfaglige rekruttering i lokalområdet.

---000---

3.3. Mødrenes oplevede udbytte

Mødrenes spørgeskemabesvarelser afspejler generelt, at de har haft oplevet et stort udbytte af deres deltagelse. De enkelte tabeller vil blive kommenteret med henvisning til pointer fra det gennemførte gruppeinterview, der hvor det er relevant. Først om udbyttet med hensyn til de spørgsmål, der har haft at gøre med sundhed.

Tabel MVB.1. (efter undervisningen)						
Efter Mors Verdenskøkken...	Meget enig	Enig	Uenig	Meget uenig	Ved ikke	Total
Har jeg lært noget nyt om sund mad.	43 %	46 %	7 %	0 %	4 %	N = 28 100 %
	92 %		7 %		4 %	N = 28 100 %
Har jeg fået lyst til at spise sundere.	36 %	46 %	4 %	0 %	0 %	N = 28 100 %
	82 %		4 %		14 %	N = 28 100 %
Er jeg blevet bedre til at lave sund mad.	29 %	39 %	32 %	0 %	0 %	N = 28 100 %
	68 %		32 %		0 %	N = 28 100 %
Spiser jeg sundere, end før Mors Verdenskøkken.	11 %	37 %	41 %	0 %	11 %	N = 27 100 %
	48 %		41 %		11 %	N = 28 100 %

Det skal for det første bemærkes, at det oplevede læringsudbytte i forhold til "om mødrene har lært nyt om sund mad" har været bemærkelsesværdig høj (92 %), hvilket – med tanke på Mors Verdenskøkkens læringsmål – må anses som meget positivt. Det er også bemærkelsesværdigt, at forløbet i så høj grad har motiveret dem til at spise sundere (82 %). Som det fremgår, er der en relativt mindre andel, som mener, at de også er blevet bedre til at lave "sund mad" (68 %), henholdsvis også efterfølgende spiser sundere (48 %). Hvilket peger på, at der har været en vist gap mellem at lære noget nyt og få lyst til at praktisere det, og så få det omsat i handling efterfølgende. At næsten halvdelen af mødrene tilkendegiver, at de efter deres deltagelse i Mors Verdenskøkken spiser sundere, må dog i sig selv anses som bemærkelsesværdigt.

Med henvisning til gruppeinterviewet skal nævnes, at forhold om sundhed – og hvad man overhovedet skal forstå ved begrebet – gav anledning til en del diskussion. Der var enighed om, at "fisk og alle slags grøntsager" kunne betragtes som sunde, mens vandene delte sig med hensyn til om økologiske fødevarer i sig selv skulle betragtes som sunde. Flere tilføjede desuden "groft mel" som mere sundt end "fintmalet", fordi det "var bedre for maven", hvilket de henviste til som noget nyt, de havde lært i Mors Verdenskøkken. Der var også enighed om, "at selvom det var sundt, skulle det også smage godt", hvilket de alle mente havde været tilfældet for alle de retter, som de tilberedte. En deltager fremhævede, at den pizza, de havde lavet, var meget sundere end dem, de plejede at lave derhjemme. En anden fremhævede chips (grønålschips) som et godt og sundere alternativ til de chips, de spiste derhjemme. Det skal nævnes, at diskussionerne også gav anledning til refleksioner over forskellige måltidstraditioner, fx med henvisning til syrisk mad, der traditionelt blev omtalt som usund, fordi "den indeholder meget fedt og kød – og ikke så mange grøntsager".

De næste tre spørgsmål til mødrene handlede om deres vurdering af deres barns udbytte.

Tabel MVB.2. (efter undervisningen)						
Efter Mors Verdenskøkken...	Meget enig	Enig	Uenig	Meget uenig	Ved ikke	Total
Har mit barn smagt retter og råvarer, han/hun ikke har smagt før.	57 %	29 %	11 %	0 %	4 %	N = 28 100 %
	86 %		11 %		4 %	N = 28 100 %
Er mit barn blevet mere interesseret i mad og madlavning.	50 %	32 %	14 %	0 %	4 %	N = 28 100 %
	72 %		14 %		4 %	N = 28 100 %
Tilbyder mit barn selv at hjælpe med madlavningen.	36 %	29 %	29 %	0 %	7 %	N = 28 100 %
	65 %		29 %		7 %	N = 28 100 %

Hvad angår Mors Verdenskøkkens mål om, at børnene skulle smage nye retter og råvarer, må det i høj grad siges at være nået, hvilket også gælder med hensyn målet om, at forløbene skulle forøge børnenes interesse for at lave mad. Det skal også bemærkes, at så mange af børnene efterfølgende selv tilbyder at hjælpe med madlavningen. Også mødrenes vurdering af deres børns udbytte – og deres begrundelser – blev diskuteret i gruppeinterviewet. Som en første pointe, der fortjener at blive fremhævet, skal nævnes, at underviseren havde været "venlig, sød og imødekommende", samt – som en anden mor (hvis barn ikke var vant til at lave mad) formulerede det – "underviseren havde været så god til at få børnene med". Andre fremhævede også underviserens evne til "at give børnene selvtillid".

I spørgeskemaet blev mødrene dernæst spurgt om, hvorvidt de var blevet bedre til at inddrage deres børn i madlavningen.

Tabel MVB.3. (efter undervisningen)						
Efter Mors Verdenskøkken...	Meget enig	Enig	Uenig	Meget uenig	Ved ikke	Total
Har jeg lært, hvordan jeg kan inddrage mit barn mere i madlavningen derhjemme.	50 %	39 %	0 %	0 %	11 %	N = 28 100 %
	89 %		0 %		11 %	N = 28 100 %
Inddrager jeg i højre grad mit barn i madlavningen.	30 %	33 %	22 %	0 %	15 %	N = 27 100 %
	63 %		22 %		15 %	N = 28 100 %

Det skal for det første bemærkes, at mødrenes oplevelse af at have lært nyt om, hvordan de kan inddrage deres barn i madlavningen, ikke i samme grad synes at have slået igennem med hensyn til, om de også har gjort det i praksis i hverdagen, med en parallel til tilfældet ovenfor, da det drejede sig om at få omsat den øgede viden om sundhed til også at få spist sundere. Det bemærkes også at udfordringerne med at få omsat de gode intentioner om fælles madlavning til en ændret i praksis i hverdagen også var gennemgående i tilbagemeldinger fra fædrene, der havde på Fars Køkkenskole.

En illustrativ forklaring gives af én af mødrene, der i gruppeinterviewet fortæller:

"Jeg ville gerne have mine børn med, fordi de ikke hjælper til med madlavningen derhjemme, og også for at være sammen med dem... men det er svært at få tid til at være sammen med dem i hverdagen"

(Mor, der har deltaget i Mors Verdenskøkken)

Fra gruppeinterviewet skal også nævnes, at flere især fremhæver de pædagogiske og praktiske fif, som læreren har givet dem, som noget de efterfølgende har kunnet bruge derhjemme, som én formulerer det, "Når de [børnene] skal hjælpe i køkkenet, kan jeg sige, det er ligesom, vi gjorde sidst [på Mors Verdenskøkken], så ved de, hvad det er, de skal gøre, og de kan gå i gang selv.... jeg bruger [underviserens] måde at snakke til dem". En anden mor tilføjer, at hun bruger de fif, som underviserne giver og bruger den (pædagogiske) måde at tale til børn derhjemme, når de skal være med i køkkenet og hun fortæller, at hendes søn for første gang selv har spurg, om han måtte være med til at lave mad.

I forbindelse med vurderingen af det oplevede udbytte er mødrene også blevet bedt om at komme med deres vurdering af en række forhold af mere social karakter. Det gælder først i forholdet til deres barn.

Efter Mors Verdenskøkken...	Meget enig	Enig	Uenig	Meget uenig	Ved ikke	Total
Har mit barn og jeg knyttet bånd til hinanden på en ny måde.	52 %	44 %	4 %	0 %	0 %	N = 27 100 %
	96 %		4 %		0	N = 27 100 %
Tilbringer jeg mere tid med mit barn.	36 %	39 %	14 %	0 %	11 %	N = 28 100 %
	75 %		14 %		11 %	N = 28 100 %

Den markant høje enighed (96 %) i forhold til den fælles madlavning som en måde "at knytte bånd til hinanden" bekræfter de grundlæggende erfaringer fra Fars Køkkenskole-konceptet. Mere overraskende, men også bemærkelsesværdigt er det, at deltagelsen også synes at have sat sig spor i hverdagslivet efterfølgende.

Som afslutning på spørgsmålene om udbyttet er mødrene endelig blevet stillet nogle spørgsmål om deres egne sociale relationer.

Efter Mors Verdenskøkken...	Meget enig	Enig	Uenig	Meget uenig	Ved ikke	Total
Har jeg mødt andre mødre, som jeg ikke kendte i forvejen.	63 %	33 %	4 %	0 %	0 %	N = 27 100 %
	96 %		4 %		0 %	N = 27 100 %
Oplever jeg selv og mit barn at have fået nye venner.	36 %	39 %	14 %	0 %	11 %	N = 28 100 %
	75 %		14 %		11 %	N = 27 100 %

At så mange tilkendegiver, at de har mødt mødre, som de ikke kendte i forvejen, er ikke i sig selv så bemærkelsesværdigt, men viser dog, at der ikke kun har været tale om, at holdene alene har været sammensat, så alle kendte hinanden i forvejen, selvom rekrutteringen er sket med afsæt i lokale boligområder. Det må også siges at være bemærkelsesværdigt, når 75 % angiver, at det har ført til nye venskaber.

I umiddelbar forlængelse af spørgsmålene om udbytte blev mødrene så bedt om at vurderer udvalgte enkelt-elementer på kurserne.

Tabel MVB.6. (efter undervisningen)		
På en skala fra 1-10 (hvor 10 er bedst) bedes du angive, hvor godt du synes om	Gns.	Total
Underviseren/underviserne	9,7	N = 28
Opskrifterne	9,7	N = 28
Måltidet, det at spise sammen ved langbordet	9,3	N = 28
Gæstemiddagene	9,6	N = 28
Gaverne som I fik med hjem (fx krydderi, pesto mm)	9,0	N = 26
Samværet med de andre mødre	9,3	N = 28
Verdenskortet og dialogen	9,2	N = 27

De gennemgående meget positive tilbagemeldinger bør fremhæves, at netop "Underviseren" og "Opskrifterne" scorer en smule højere end de øvrige bekræfter tilbagemeldinger fra gruppeinterviewet, hvor også netop underviseren og opskrifternes kombination af ord og billeder blev fremhævet, ligesom der blev givet udtryk for at opskrifterne havde være "i et tilpas niveau" og "ikke for svære".

---000---

3.4. Tilfredsheden med Mors Verdenskøkken

Afslutningsvis blev mødrene bedt om at give en sammenfattende tilfredshedsvurdering og blev i forlængelse heraf spurgt, om de kunne tænke sig at anbefale Mors Verdenskøkken til andre.

Tabel MVB.7. (efter undervisningen)					
	Meget tilfreds	Tilfreds	Utilfreds	Meget utilfreds	Total
Hvor tilfreds har du – alt i alt – været med Mors Verdenskøkken?	85 %	15 %	0 %	0 %	N = 27 100 %
	100 %		0 %		N = 27 100 %

Der er tale om en markant og bemærkelsesværdig høj grad af oplevet tilfredshed. Den høje grad af tilfredshed var også gennemgående i gruppeinterviewet, hvor deltagene som afslutning blev bedt om at udpege tre ting "som de syntes var rigtig godt, og tre ting "som kunne være bedre".

Som det gode nævnes fx:

- *Sjovt, at vi grinte så meget... vigtigt for børnene og jeg lærte om en ny slags mad... russisk suppe var godt!*
- *Fantastisk at være sammen med børn, lave mad og spise sammen... fint at vi den sidste gang kunne lave syrisk mad.*
- *Hyggeligt, vil gerne lave aktiviteten igen... Mors Verdenskøkken er en god idé, fordi det er hyggeligt... vi skaber relationer med hinanden og vores børn.*
- *Lærer nyt og det er hyggeligt.*
- *Sjovt at få information og om retter fra andre lande.*

(Mødre, der har deltaget i Mors Verdenskøkken)

Mødrene har vanskeligere ved at udpege noget, som kunne være bedre, men peger dog på, at det er et problem, når datoer og tider bliver skiftet, samt at de godt kunne tænke sig mere "sødt, desserter og bagværk".

Efter spørgsmålet om tilfredshed blev mødrene endelig spurgt om, hvorvidt de ville anbefale Mors Verdenskøkken til andre.

Tabel MVB.7. (efter undervisningen)			
	Ja	Nej	Total
Vil du anbefale Mors Verdenskøkken til andre? Ved ja, skriv gerne, hvem du vil anbefale det til og hvorfor:	100 %	0 %	N = 27 100 %
Eksempler på typiske begrundelser:			
<ul style="list-style-type: none"> • Alle dem jeg kender og bor i kommunen. Meget god forslag. Håber at det fortsætter. Tak til underviserne. • Andre mødre i Linas klasse, fordi der har været rigtig hyggeligt. • Min omgangskreds fordi jeg har lært meget om madlavning (hvor nemt det kan være) og har fået et tættere forhold til mit barn). • Ja, mine veninder og deres børn. De har været "misundelige", når vi har snakket om det. God måde at være sammen med sit barn. • Ja, men kan ikke sætte navn på nogle. Men roser det til dem jeg taler sammen med. • Ja, til dem med børn, som jeg kender... Super godt event. Masser af grin og ballade. 			

3.5. Sammenfatning: Mors Verdenskøkken

Resultaterne kan opsamles i nedenstående punkter:

1. Som helt centrale begrundelser for mødrenes deltagelse i Mors Verdenskøkken står ønskerne om at tilbringe mere tid med deres barn og blive bedre til lave mad sammen. Mange af mødrene har tilmeldt sig på opfordring fra venner og ansatte i deres lokalområde.
2. Med hensyn til mødrenes oplevede udbytte af deltagelsen i Mors Verdenskøkken peger de især på, at de har lært nyt om sund mad og fået lyst til at spise sundere, mens de med hensyn til børnenes udbytte især peger på, at de har fået smagt retter og råvarer, som de ikke kendte i forvejen.
3. Næsten alle mødrene mener at have knyttet bånd til deres børn på en ny måde efter deres deltagelse i Mors Verdenskøkken, mens knap to tredjedele også mener, at de efter deres deltagelse i Mors Verdenskøkken i højre grad inddrager deres børn i madlavningen, samt at de selv og deres barn har fået nye venner efter deres deltagelse.
4. Alle mødrene erklærer sig "meget tilfredse/tilfredse" med deres deltagelse i Mors Verdenskøkken og har anbefalet det til andre.

Udvalgte pointer fra dette kapitel 3 vil indgå i kapitel 5, "Målopfyldelse og opmærksomhedspunkter til det videre arbejde" og de har indgået som input i den løbende dialog med Hello Kitchens sekretariat i projektperioden i takt med at delresultater blev tilgængelige og analyseret.

---000---



4. Mad i Generationer

4.1. Introduktion til Mad i Generationer

Mad i Generationer indgik som ét af de to nye koncepter, Hello Kitchen udviklede i projektperioden 2017-20, og som Aalborg Universitet skulle effektivere som et element i evalueringen af Hello Kitchens samlede aktiviteter i projektperioden. Mad i Generationer (MiG) blev gennemført i efteråret 2019 på en københavnsk folkeskole som to dobbeltlektioner (2x1½-time) i Madkundskab for 6. klasse med 17 elever. Udviklingen af konceptet er sket med afsæt i allerede indhøstede erfaringer fra tre forudgående testforløb, der var blevet gennemført i henholdsvis Vallensbæk, Albertslund og Roskilde kommuner.

Den grundlæggende idé bag konceptet er et undervisningsforløb, hvor lokale ældre borgere deltager i skoleelevers madkundskabsundervisning med en ambition om at kunne: *"skabe gode oplevelser og relationer på tværs af generationer [...] og hvor køkkenet og madlavningen danner rammen for mødet, og skoleelever og ældre laver mad sammen og taler om mad og madlavning gennem tiden"* [14]

Hello Kitchen har opstillet følgende mål for Mad i Generationer [14]:

- **For skoleeleverne:** 1. At de får indsigt i madkultur og madfortællinger, 2. At de udvikler deres madlavningsteknikker, 3. At de får lyst til at eksperimentere i køkkenet og 4. At de får hyggeligt samvær med ældre borgere fra lokalsamfundet
- **For de ældre frivillige:** 1. At de får en oplevelse af, at de kan bidrage med deres viden og livserfaring i forhold til nutidens unge borgere, 2. At de opnår større tro på egne evner (self-efficacy), 3. At de får hyggeligt samvær med skoleelever fra lokalområdet og 4. At de får kendskab til og lyst til at deltage i aktiviteter og tilbud i lokalområdet.

Programmet for de to forløb var som følger:

1. Klassens madkundskabslærer bød velkommen.
2. Læreren fra MiG introducerede dagen program og præsenterede de tre ældre (alle kvinder), der var blevet rekrutteret via den lokale afdeling af Ældresagen.
3. Oplæg og historiefortælling fra de ældre med spørgsmål fra eleverne.
4. Læreren fra MiG viste, hvordan den planlagte ret skulle tilberedes (ved det første forløb skulle der tilberedes "Brændende kærlighed", ved det andet forløb "Krebinetter med stuede grøntsager").
5. Eleverne og de ældre gik i gang med tilberedningen; eleverne var delt i grupper med ca. fire elever i hver gruppe, hver ældre var tilknyttet ca. to grupper. Madkundskabslæreren og læreren fra MiG assisterede efter behov.
6. Gruppevis fællesspisning.
7. Oprydning og opvask.

Datagrundlaget for undersøgelsen (for en uddybning se bilag A)

Det blev ifbm. med tilrettelæggelsen af undersøgelsen besluttet at tilrettelægge undersøgelsesdesignet, så der skulle fokuseres på "at give indblik i henholdsvis elevernes, de ældres og lærerens egne oplevelser af "God og skidt" og "forslag til forbedringer og med angivelse af potentielle barrierer". Datagrundlaget har været som følger:

1. Spørgeskemabesvarelser: Efter afslutning på deres anden undervisningsgang i MiG-forløbet (6. klasse Madkundskab, december 2019) udfyldte alle de deltagende 18 elever et mindre spørgeskema, hvis besvarelser udgør den kvantitative del (N=18). De ældre deltagere og læreren har ikke skulle udfylde noget spørgeskema.

2. Semi-struktureret gruppeinterview med eleverne en uge efter MiG-forløbet i forlængelse af en almindelig dobbeltlektion i Madkundskab.
3. Semi-struktureret gruppeinterview med de tre ældre, der deltog i forløbet i umiddelbar forlængelse af den anden undervisningsgang i MiG-forløbet.
4. Semi-struktureret individuelt interview med læreren; det er gennemført en uge efter det andet MiG-forløb, i forlængelse af en almindelig dobbeltlektion i Madkundskab.
5. Semi-struktureret gruppeinterview med to lærere, der havde gennemført testforløb forud for pilotprojektet.
6. Semi-struktureret interview med en områdekoordinator fra Ældresagen.

Det anvendte spørgeskemaer/de anvendte interviewguides kan rekvireres med angivelse af formål.

Udvalgte pointer fra dette kapitel 4 vil også indgå i kapitel 5's diskussion af Hello Kitchens målopfyldelse og forslagene til fremtidige opmærksomhedspunkter for foreningens arbejde.

---000---

4.2. Mad i Generationer, set fra elevernes perspektiv

Godt og mindre godt

Som ét af spørgsmålene i spørgeskemaet blev eleverne bedt om at tage stilling, hvor tilfredse de havde været med henholdsvis deres egen lærer, læreren fra Mad i Generation (MiG) og de ældre, der var på besøg. Det gav følgende besvarelsesfordeling:

Tabel MiG.1.					
Hvor tilfreds har du – alt i alt – været med?	Meget tilfreds	Tilfreds	Utilfreds	Meget utilfreds	Total
Din egen lærer	56 %	44 %	0 %	0 %	N = 18 100 %
Læreren fra Mad i Generationer	72 %	28 %	0 %	0 %	N = 18 100 %
De ældre, der var på besøg	83 %	17 %	0 %	0 %	N = 18 100 %
Typiske begrundelser anført som fritekst: <ol style="list-style-type: none"> 1. Fordi de lærer os nogle tricks og måder, man kan lave maden på. 2. Fordi alle har gjort en indsats til at det skulle blive hyggeligt. 3. Vores lærer har vi altid og det kan jeg godt lide. [Læreren fra Mad i Generationer] Er sjov og god til at forklare. De [ældre] var søde mod os. 4. [Egen lærer]: Er streng på en god måde, hjælper hvis man har det svært ved noget selvom hun er en lærer som styrer en hel klasse alene. Læreren fra MiG: Han forklarer alt rigtigt godt med detaljer ☺. De ældre: Var meget hyggelige at være sammen med. Og de deler meget med en. 5. [De ældre] De hjælper meget, hvis man gør noget forkert. 					

I forlængelse heraf blev eleverne spurgt, om de kunne tænke sig igen at få besøg af nogle ældre i Madkundskab.

Tabel MiG.2.				
	Ja, det ville jeg meget gerne	Ja, men ikke så meget	Nej, det har jeg ikke lyst til	Total
Kunne du tænke dig igen at få besøg af nogle ældre i Madkundskab? Skriv gerne hvorfor (eller fortæl om det, når du er færdig med skemaet):	89 %	11 %	0 %	N = 18 100 %
Typiske fritekstbesvarelser: 1. Jeg vil godt have, at de skal komme igen, fordi de er søde og sjove. 2. Det er virkelig hyggeligt at lave mad med dem. Også at høre deres historier. 3. [ikke så meget lyst til besøg] Jeg er egentlig lidt ligeglad, om de kommer igen. De var meget søde og sådan, men de behøver ikke at komme igen.				

Et tredje emne, som eleverne blev bedt om at tage stilling i spørgeskemaet, var, om der var noget, der skulle være anderledes, hvis de skulle få besøg af nogle ældre igen.

Tabel MiG.3.			
	Ja	Nej	Total
Har du ideer til noget, der skulle være anderledes, hvis I igen får besøg af nogle ældre i Madkundskab? Skriv gerne, hvorfor (eller fortæl om det, når du er færdig med skemaet):	39 %	61 %	N = 18 100 %
Typiske fritekstbesvarelser: 1. At vi fik mere tid til det, fordi jeg synes vi havde ikke så meget. 2. Jeg synes der skulle være flere ældre. 3. Vi kunne måske se nogle billeder af dem som børn. 4. Nej, kan godt lide hvordan det er nu.			

Som det sidste element til belysning af elevernes tilfredshed og forslag til forbedringer blev eleverne også spurgt om, hvorvidt de synes, at andre elever også skulle prøve et MiG-forløb.

Tabel MiG.4.				
	Ja, det synes jeg helt sikkert	Ja, det synes jeg	Nej, det synes jeg ikke	Total
Synes du, at andre elever også skulle prøve Mad i Generationer? Skriv gerne hvorfor (eller fortæl om det, når du er færdig med skemaet):	83 %	17 %	0 %	N = 18 100 %
Typiske fritekstbesvarelser: 1. Ja, fordi det er mega sjovt at have nogle gamle med. 2. Ja, fordi det var rigtig hyggeligt og man lærer meget. 3. Du laver noget mad som du aldrig har lavet før. Du lærer mere og prøver mere. 4. Jeg synes, at det var fedt selv så jeg syntes også at andre skal have lov til at opleve det.				

Input fra gruppeinterviewet om godt og mindre godt

Det opfølgende gruppeinterview med klassen tog afsæt i, hvad de syntes havde være godt ved MiG-forløbet, hvortil flere – som i spørgeskemabesvarelserne – svarede, at det var så "hyggeligt", hvilket gav anledning til en diskussion om, hvad de forstod ved begrebet "hyggeligt".

Hér blev præciseringen, at noget var hyggeligt, når der var plads til "sjov", at "stemningen var god og varm", samt at der skulle være mulighed for at "tale sammen". Som et eksempel på noget, der ikke var "hyggeligt" blev nævnt dansk, hvor man "skulle være stille og ikke kunne tale sammen", hvilket dog gav anledning til spredte modsigelser. Som andre ting, der var særlig gode ved MiG-forløbet, ud over at det var hyggeligt, blev nævnt:

- *"Man har mere bevægelse, går rundt og skær"... og man kan tale med de andre"*
 - *"Det er anderledes, når de fortæller om, da de var unge..."*
 - *"Der kommer mere faglighed af at [der kommer nogle fra] sådan fra gamle dage"*
- (Elever, der har deltaget i Mad i Generationer)

Herefter blev der talt om, hvorvidt eleverne blev generte, når der kom nogle udefra, som de ikke kendte. Der var overvejende enighed om, at det ikke var tilfældet, idet flere dog nævnte, at der var lidt generthed ved den første undervisningsgang, men at blev bedre anden gang, de mødtes:

- *"Det kan godt være, sådan lidt i starten, men ikke når de kommer bagefter, kendte dem igen anden gang"*
 - *"I starten, der vidste man ingenting, men da de kom igen anden gang, der vidste man sådan lidt mere, man kender dem bedre... [...] Ja, det der med om det var anderledes anden gang, man har jo allerede set dem før"*
 - *"Det var lidt svært at komme i snak første gang"*
- (Elever, der har deltaget i Mad i Generationer)

Som endnu et tema, der blev talt om som uddybning af elevernes store tilfredshed med forløbene, blev de bedt om at give konkrete eksempler på noget, som de syntes, at de havde lært og kunne huske. I den forbindelse nævner de fx:

- *"Jeg har lært, at der ikke var så mange supermarkeder, og at der hver dag ikke var noget, som man kunne lide at spise"*
- *"At retterne hed noget forskelligt" [Krebinetter, henholdsvis Karbonader, bred tilslutning]*
- *"At man havde den tørre og den våde hånd og man kunne mærke varmen på en kniv" [bred tilslutning, én fortæller om spillover til opvarmning i mikrobølgeovnen derhjemme]*
- *"At man kunne skære noget af guleroden og lægge en våd klud under skærebrettet" [tilslutning fra mange]*
- *"At i gamle dage, der var kun ét sted at købe ind... og det med rationeringsmærker" [tilslutning fra mange]*

(Elever, der har deltaget i Mad i Generationer)

Som afslutning på denne del af gruppeinterviewet blev de elever, der mente, at noget skulle være anderledes, bedt om at fortælle, hvad det i givet fald kunne være. Hér samlede forslagene sig primært om, at der skulle være mere tid, fx udtrykt i formuleringer som:

- *"mere tid... det ville blive mere hyggeligt... mindre stressende, kunne lave flere ting... nå at spise vores mad"*
- *"mere tid [ville være] fint for der var mange ting, som vi ikke vidste i forvejen, fx at forme krebinetterne"*
- *"3 eller 4 lektioner, så vi virkelig kunne lave noget"*

(Elever, der har deltaget i Mad i Generationer)

Om at tage "Mad i Generationer" med hjem

Et andet tema, der blev spurgt til i spørgeskemaet, var, hvad eleverne havde brugt fra MiG-forløbet derhjemme. Her blev både spurgt til eventuelle konkrete færdigheder, og om de havde fortalt om forløbene derhjemme. Med hensyn til om eleverne havde brugt noget af det, som de havde lært, fordelte svarene sig som følger.

Tabel MiG.5.				
	Ja, jeg har brugt det meste	Ja, men kun en lille smule	Nej	Total
Har du brugt noget af det, som du har lært derhjemme? Skriv gerne hvorfor (eller fortæl om det, når du er færdig med skemaet):	6 %	61 %	33 %	N = 18 100 %
Typiske fritekstbesvarelser: <ul style="list-style-type: none">• Jeg har brugt det der med en lille-finger-varme, men det vidste mine forældre nok selv• Jeg har brugt det der med at skære guleroden og en vaskeklud under skærebrættet• Det med den "tørre og våde hånd" da vi lavede krebinetter og brugte det derhjemme, da vi lavede nugget.				

Og med hensyn til, om de havde fortalt om MiG derhjemme.

Tabel MiG.6.				
	Ja, jeg har fortalt meget om det	Ja, jeg har fortalt lidt om det	Nej, jeg har ikke fortalt om det	Total
Har du fortalt om Mad i Generationer derhjemme? Skriv gerne hvorfor (eller fortæl om det, når du er færdig med skemaet):	17 %	83 %	0 %	N = 18 100 %
Typiske fritekstbesvarelser: <ol style="list-style-type: none">1. Jeg har bare fortalt om, at vi er flere generationer, og hvor sjovt jeg synes det var at lave mad med ældre2. At vi fik nogle gamle mennesker, som fortalte om gamle dage, lavet mad sammen3. Jeg har fortalt om, at det har været hyggeligt og sjovt at lave mad med de ældre og hvilket mad vi har haft skulle lave4. Det med at karbonader og krebinetter er det samme				

Også i gruppeinterviewet blev der talt om, hvad eleverne eventuelt havde fortalt om MiG derhjemme, og også om de havde omsat noget i deres madlavningspraksis. Med hensyn til elevernes egen madlavningspraksis henviste flere til de praktiske fif, som fx at lægge noget under skærebrættet, så det ikke glider, og en smart måde at skære gulerødder.

Gruppeinterviewet gav i øvrigt anledning til en drøftelse af omfanget af madlavning derhjemme. Ved simpel håndsoprækning tilkendegav 11 af de 18 elever, at de nogle gange lavede aftenmad derhjemme, mens fire havde faste maddage. Dette peger på relativt gode betingelser for, at nogle af kompetencerne fra Madkundskab også bliver omsat til en efterfølgende praksis derhjemme. Da interviewet faldt på, hvad de havde fortalt om MiG derhjemme, nævntes eksempler fra det helt minimale, dvs. at nogle af eleverne blot bemærkede, at de havde haft besøg, mens andre gav detaljerede beskrivelser af både den mad, som de havde tilberedt og gengav de historier, som de ældre havde fortalt; til illustration nogle eksempler:

- "Jeg har fortalt om at [navnet på den ældre] kom og hvad det var... og om gamle dage... og jeg syntes, at det var spændende og en god ide... og at man fik sådan lidt historie ind i det også [...] og begyndte mine forældre selv at fortælle"
- "Jeg fortalte nogle af de historier, som vi have fået—og også om det med rationeringsmærker"
- "En smule, for min mormor og morfar var på besøg og så fortalte jeg om det hér... det syntes jeg var meget sjovt..."

(Elever, der har deltaget i Mad i Generationer)

Om at bruge Mad i Generationer i andre fag

Det sidste tema, der blev berørt i spørgeskemaet, handlede om relevansen af at inddrage andre fag i sammenhæng med et Mad i Generationer-forløb.

Tabel MiG.7.				
	Ja, det ville være en meget god idé	Ja, det ville måske være en god idé	Nej, det kunne jeg ikke tænke mig	Total
Kunne du tænke dig, at noget fra Mad i Generationer ville kunne bruges i andre fag? (Skriv gerne, hvilke fag det kunne være (eller fortæl om det, når du er færdig med skemaet)	17 %	56 %	28 %	N = 18 101 %
Typiske fritekstbesvarelser:				
1. Historie 2. Bare i madkundskab og historie, det hænger bedre sammen end de andre fag 3. Det ved jeg ikke måske historie eller håndværk design				

Også i gruppeinterviewet var der bred enighed om, at der vil være mest sammenhæng til faget Historie, dog nævner flere også faget "Natur og Teknologi" med "Mad og kroppen" og "Madpyramiden" som berøringspunkter.

Opsamling: Mad i Generationer, set fra elevernes perspektiv

1. Eleverne giver udtryk for stor tilfredshed med pilotforløbet, og de så gerne flere undervisningsforløb.
2. Som begrundelse peger de primært på mødet med de ældre, som de mener både har været søde og gode til at lære fra sig. De har også sat pris på at høre førstehåndsfortællingerne fra "gamle dage" og blive introduceret til nye retter.
3. Med hensyn til det, som de mener at have lært, hæfter de sig især ved MiG-lærerens evne til at formidle "tips og tricks", som de har sat pris på og kan huske.
4. Eleverne fortæller gerne om MiG derhjemme.
5. Den største barriere, der peges på, er manglende tid.
6. Hvis elementer fra MiG også skulle indgå i et andet fag, peger eleverne på, at det skulle være i faget Historie.

---000---

4.3. Mad i Generationer, set fra de frivillige ældres perspektiv

Interviewet med de tre ældre blev gennemført som et gruppeinterview i umiddelbar forlængelse af det andet undervisningsforløb. Alle tre var blevet rekrutteret via Ældresagen. De var alle i forvejen engagerede som frivillige i et initiativ, der hedder "Læsemakker"; et projekt som Ældresagen driver og som indebærer, at de ugentligt kommer på én af de lokale skoler, hvor de er læsemakkere for en 2.-3. klasses elev. De ældre var blevet opfordret til at melde sig til MiG via en mail fra bestyrelsesformanden i lokalafdelingen af Ældresagen

og havde efterfølgende haft en telefonisk samtale med projektlederen fra MiG. Om deres motivation for deltagelse fortæller de:

- *"Er i forvejen med i læsevenner og hørte om MiG via Ældresagen og tænker, hvor lyder det skægt... og så er det på min egen gamle skole, og så ville jeg høre, på hvilket klassetrin det var, så ringede jeg til [projektlederen fra Hello Kitchen] ... blev nysgerrig efter generationsmødet"*
- *"Hørte også om det via Ældresagen, men var ligeglad ift. alder... madlavning og børn, så var det solgt... elsker at lave mad med børn og har lavet meget mad med gudbørn... nu gider de ikke mer"*
- *"Er læseven og en lærer kontaktede for at høre, om dette kunne være noget, derefter kontakt med [projektlederen fra MiG]"*

(Frivillige ældre, der har deltaget i Mad i Generationer)

At der blev udsendt via den mailingliste, der i forvejen bliver brugt til de medlemmer af Ældresagens lokalafdeling, der i forvejen havde ytret interesse for at være "Læsemakker", rummer den fordel, at disse medlemmer i forvejen har en børneattest, og derfor allerede var clearet til at have med børn at gøre i Københavns Kommune.

Godt og mindre godt

Det første, de ældre fremhæver som værende godt, er, hvor hyggeligt, de syntes, det har været at kunne lave mad samtidig med, at de snakkede sammen med børnene. De ældre peger i forlængelse heraf på, hvor velkomne de har følt sig af eleverne; en følelse, der var blevet forstærket ved den anden undervisningsgang, om hvilken der blev talt om gensynsglæde. De giver også alle udtryk for, at de blev positivt overraskede over, hvor motiverede og interesserede eleverne havde været, da de skulle i gang. Derudover nævnes i hvor høj grad eleverne havde været glade for de "fif og tricks", som de ældre selv – og underviseren fra MiG – var kommet med, fx hvordan man tjekker om en krebinet er rigtig stegt; hvordan en gulerod snittes og hvordan et skærebræt ligger bedst på en karklud, så det ikke glider rundt på køkkenbordet.

De ældre peger også samstemmende på, at de også har oplevet forløbet som en mulighed for selv at lære noget nyt. Som én formulerer det:

"Jeg synes også, at det er sjovt at følge, hvad sker der med børn i den alder [har voksne børnebørn og venter på det første oldebarn]... og jeg lærer jo også noget af at være sammen med børnene..."

(Frivillig ældre, der har deltaget i Mad i Generationer)

En anden fortæller som eksempel på noget for hende lærerigt, at:

"Jeg kunne høre på dem, at flere af drengene var vant til at lave mad... altså et par gange om ugen... altså interesserede sig for det [...] de imponerede mig hele vejen igennem... jeg havde forstillet mig, at de kom fra hjem uden pligter... men sådan var det ikke..."

(Frivillig ældre, der har deltaget i Mad i Generationer)

Dette sidste udsagn giver for øvrigt anledning til relevante replikker fra de to andre interviewede: *"det jeg kom til at tænke på var, at en del af drengene var skilsmissebørn... og så er det nødvendigt, at man er mere med... det er en fundering, som jeg havde..."*, hvilket giver anledning til endnu en replik: *"og der var to drenge i min gruppe, der boede alene med deres fædre, og de var vant til at være med... det var interessant..."*

Citaterne peger på, at det ikke kun er de ældre, der lærer eleverne noget; de ældre synes også at tage noget med sig fra eleverne.

Plads til forbedringer

Når de ældre skal udpege forbedringsmuligheder, peger de – som eleverne – på, at forløbene blev meget tidspressede. Her sigter de især til den tid, der var til rådighed i klassen til dialog og snak om baggrundmaterialet, før de skulle i gang med den egentlige instruktion til den efterfølgende praktiske madlavning. Som én formulerer det, da interviewsamtalen kom ind på emnet:

"Det vil jeg sige, det tænkte jeg på første gang... det er et fantastisk materiale, der er lavet... men prøv at tænke på, hvor lidt tid børnene har til at sætte sig ind i det... det kan jeg godt tænke på, hvis det virkelig skal blive til et generationsmøde [...] altså det skønne materiale, altså det bliver jo slet ikke brugt..."

(Frivillig ældre, der har deltaget i Mad i Generationer)

Det får så en af de andre til at tilføje: *"Jamen jeg tænke også, "skide godt materiale"... kunne godt tænke over, hvordan bliver det brugt på en bedre måde? Så der bliver... hvad skal man sige... generationsmøde over det, inden man lige starter med at lave mad..."*

De ældre peger, ligesom eleverne også på, at den manglende tid før den praktiske madlavning skal i gang, kan give en lidt uforløst følelse af, at have meget mere at komme med og kunne fortælle om, end der tidsmæssigt er mulighed for. Med nogle formuleringer fra interviewet:

- *"... jeg brændte inde med meget af det, som jeg kom med"*
- *"... der skulle have været en ordstyrer, for [...] man skal jo ikke sidde og konkurrere med hinanden for at komme til... der skal være en, der spørger "hvad siger du..."*
- *"det er vigtigt med [tid nok i] den første runde, for så har man mere at tale om, imens man laver mad..."*

(Frivillige ældre, der har deltaget i Mad i Generationer)

Det skal understreges, at ingen af de ældre opfattede den manglende tid i den indledende runde som et stort problem, men det er dog værd at være opmærksom på, så det ikke bliver til utilsigtede årsager til manglende engagement.

Om at bruge Mad i Generationer i andre fag

Ligesom eleverne er også de ældre blev spurgt om, hvorvidt de kunne se en relevans i at kombinere MiG i tværfaglige forløb med andre fag. De syntes alle, at det kunne være en oplagt ide, og pegede også på en kombination med Historie, som en ramme for den fælles samtale, der yderligere ville kunne vække elevernes nysgerrighed. Til illustration:

- *"Det hér med maden er virkelig oplagt at lave noget generationsmøde af... så lige i det lille hæfte, "kunne man købe takeaway, da du var barn"... nej, gu' ku' man ej... man kunne få slagteren til at stege anden til jul, og så kunne man gå ned og hente den... så på en eller anden måde er det oplagt med noget "før-og-nu" og mad skal vi jo alle sammen have... så der tænker jeg, at det vil være nemt at vække deres nysgerrighed..."*
- *"Ja, det man sagtens... og jeg har mine egne be væggrunde, hvis man nu ser på fx mine egne børnebørn, de ved faktisk ikke hvad det for en historie, de står på skuldrene af og den der enorme rivende udvikling... det synes jeg faktisk er lidt synd... [...] så på en eller måde, så synes jeg at det er enormt fint, hvis man kan skabe... det hér generationsmøde, ikke kun på maden, men også på andre ting... er også blevet spurgt, om jeg ville komme over på skolen tidligere, da det var mine egne børn [...] så jeg har altid synes det var sjovt, at byde ind og møde børnenes nysgerrighed"*

(Frivillige ældre, der har deltaget i Mad i Generationer)

OBS-punkter ved udbredelse

Alle de ældre synes, at det ville være godt, hvis MiG-konceptet kunne udbredes til flere skoler, og de peger samstemmende på, at det med fordel burde ske med inspiration fra den organisatoriske ramme, der gælder

for Læsemakker-konceptet. De mener også, at mange af dem, der i forvejen er Læsemakkere – eller noget tilsvarende i andre kommuner – måske ville være særlig motiverede, fordi det også indebærer et møde mellem børn og ældre. De gør dog opmærksom på, at det selvsagt vil forudsætte en vis forhåndsinteresse for – og erfaringer med – madlavning, ligesom der skal være pædagogisk interesse og et vist flair for at være sammen med børn. De stiller sig derfor tvivlende i forhold til, hvor mange ældre mænd, der vil være i målgruppen. Men mener i øvrigt ikke, at der vil være rekrutteringsproblemer.

Opsamling: Mad i generationer, set fra de frivilliges perspektiv

1. De ældre frivillige undervisere giver udtryk for en stor tilfredshed med pilotforløbet, og de ville gerne deltage igen og anbefale det til andre.
2. Som begrundelse peger de primært på kombinationen af praktisk madlavning med muligheden for dialog med eleverne. De er blevet overraskede over, hvor motiverede eleverne er, og har i øvrigt følt sig meget velkomne. Som noget positivt peger de ældre også på, at pilotprojektet havde givet dem mulighed for at lære noget om, hvordan børns hverdag tager sig ud i dag.
3. Ligesom eleverne peger de ældre også på, at det kunne være oplagt at kombinere undervisningsforløbet med historiefaget, hvis der skulle kombineres med andre fag.
4. Ligesom eleverne udpeger de ældre den manglende tid som den største barriere. Her peger de især på forløbet, før madlavningen gik i gang.
5. De ældre mener alle, at det ville være en god ide at udbrede konceptet til andre skoler og peger på, at det vil være en klar fordel, hvis MiG gennemføres på en lokalt beliggende skole. De pointerer også, at både en vis erfaring med – og flair for – pædagogisk arbejde og praktisk madlavning vil være en forudsætning for, at frivillige tilmelder sig.

---000---

4.4. Mad i Generationer, set fra lærerens perspektiv

Interviewet med læreren fandt sted på skolen en uge efter det sidste undervisningsforløb. Hun var ny som Madkundskabslære med sit første forløb i 2019 uden at have haft det som linjefag på seminarieret, men hun understreger, at det er sket med stor interesse, fordi mad og madlavning altid har haft hendes interesse. Hun understreger indledningsvist, at Madkundskab som et praktisk fag rummer nogle pædagogiske muligheder for en speciel gruppe af elever:

"... generelt vil jeg sige, at nogle [elever] er meget glade for de praktiske fag... fx de elever, der er ordblinde eller har nogle andre vanskeligheder... det er helt tydeligt at se, at de får lov her og får en anden rolle... "nu er det faktisk mig, der har styr på noget hér" ... og se at de godt tilpas, det er dejligt at se... det giver helt vildt meget, også på deres selvværd [...] det er tydeligt ift. dem, som jeg også har i dansk, og som måske dyrker dette her med mad derhjemme, det er helt dejligt at de er noget, som de godt kan lide..."

(Lærer, der har undervist i "Mad i Generationer")

Hun var blevet gjort opmærksom på MiG via sin leder, der havde fået en henvendelse fra MiG-projektlederen. Hun havde umiddelbart syntes, at det ville være fagligt relevant for hendes elever at være med i pilotprojektet. Som noget positivt fremhæver hun, at projektet har været klart og overskueligt tilrettelagt, hvilket hun finder meget vigtigt. Hun fremhæver også, at der har været en god kommunikation med projektlederen, og at hun har været meget glad for muligheden for at kunne ringe til ham med eventuelle spørgsmål.

Godt og mindre godt

Som det første positive fra forløbet nævner hun, at det indeholdt besøg udefra:

"Jeg synes den del, hvor der kom nogle udefra, altså nogle ældre... det at der kom nogle udefra, det synes jeg altid giver rigtig god mening for eleverne generelt i alle mulige sammenhænge... og de har en anden interesse... de er mere lydhøre, når der kommer nogle udefra og kan fortælle et eller andet..."

(Lærer, der har undervist i "Mad i Generationer")

Men hun peger også på, at hun selv er blevet inspireret af at se, hvordan projektlederen fra MiG præsenterede dagens opgaver for eleverne:

"... det var rigtigt sjovt, at se [læreren fra MiG] stå som læreren og se hvordan han gjorde det... han er jo uddannet som madkundskabslærer [...] også anden gang med de her krebinner... se hvordan det var gjort enkelt ... også det med at have et tema og have disse her ældre mennesker med ud, det gav simpelthen så god mening... det giver også god mening for eleverne..."

(Lærer, der har undervist i "Mad i Generationer")

Ud over henvisningerne til elevernes og egen læring peger hun også på den rent praktiske fordel, der ligger i, at der er flere voksne til at støtte eleverne:

"... rent praktisk var det bare fantastisk med nogle ekstra hænder, hvor nogle kan sætte sig ned med en gruppe børn... det var også det som jeg oplevede her... det med at have en ældre i hver gruppe... ellers er det jo mig, som de skal spørge hver gang og jeg kan jo ikke være fem steder på én gang... så det med at der er en, der er der hele tiden, det giver jo fantastisk god mening... og også de snakke, som de kan have undervejs... det skaber en relation og en ny viden..."

(Lærer, der har undervist i "Mad i Generationer")

Plads til forbedringer

Ligesom både elever og ældre kunne læreren imidlertid godt have tænkt sig, at der havde været mere tid til rådighed:

"... jeg synes at nogle af de der fif, bare med kluden og skære guleroden... det giver så god mening, men jeg synes at det med tiden, at man generelt ikke har tid nok, det synes jeg er et megastort problem... det bliver forhastet..."

(Lærer, der har undervist i "Mad i Generationer")

Som det fremgår, ser hun imidlertid ikke tidspresset, som noget der kun gælder MiG-forløbet, men mere generelt til mulighederne for at kunne nå både teorigennemgang, madlavning og fællesspisning på de to sammenhængende lektioner, der er afsat til Madkundskab. Hun fortsætter, idet hun også peger på et løsningsforslag:

"Ja, det er sjældent, at man kan nå at sidde og spise sammen og snakke om maden... så vi håber lidt... vi havde spurgt om vi kunne få lov til at de havde madkundskab i fire lektioner, så vi kunne lægge det sammen, så vi virkelig kunne nå... det har der så ikke været muligheder for i år, men det vil de prøve om det kunne lade sig gøre til næste år... [som det er nu]... mangler dannelsesdelen, og den er lige så vigtigt, synes jeg, men den når man ikke... men det er jo også noget, som skal vælges og prioriteres på en skole..."

(Lærer, der har undervist i "Mad i Generationer")

Om at bruge Mad i Generationer i andre fag

Også relevansen af at kunne inddrage MiG i andre fag blev belyst i interviewet med læreren, der ligesom de ældre henviser til tidligere erfaringer fra initiativet "læsevenner", hvor udvalgte elever får tilknyttet en ældre "læseven" som de ugentligt læser sammen med. Denne ordning er også forankret i et samarbejde med Ældresagen. Hun fortæller:

"Nu har vi talt om læsevenner... jeg synes at det giver så godt mening at kunne tilføje noget med andre mennesker ift. fagene, fx netop historie... altså det er jo et fag hvor det ville være sjovt for børn... de er jo mega nysgerrige, altså "Har du levet under 2. verdenskrig?"... det giver en anden dimension..."

(Lærer, der har undervist i "Mad i Generationer")

I forlængelse heraf nævner hun også "Natur og Teknologi" som et fag, hvor det kunne give mening med fagintegration. Hun gør dog opmærksom på, at der afhængig af skolen kan være store forskelle på, hvor meget lyst der er til – og tidsmæssige muligheder for – tværfaglige samarbejder.

Udbredelse af Mad i Generationer til andre skoler

Læreren synes, at det vil være rigtig godt at få udbredt MiG-konceptet til flere skoler og peger specielt på portalen "Åben Skole", som en oplagt kanal; hun forklarer:

"Vi har jo dette hér "åben skole" som tilbyder en masse... [...] men man skal være hurtig, der i starten af året, for det er hele Københavns Kommune... men det er virkelig en platform, der er smart [...] man får tilsendt forskelligt materiale [...] der var både til mig, hvis jeg ikke kendte til det og til eleverne med forslag til forskellige undervisningsforløb, så kunne jeg selv stykke det sammen [...] det super at få inspiration et andet sted fra".

(Lærer, der har undervist i "Mad i Generationer")

Som uddybning af sin ide om at udbrede MiG via Åben Skole eller noget tilsvarende nævner hun desuden, at det måske specielt vil have appel til lærere, der – som hende selv – ikke i forvejen er så erfarne med deres fagområde. Hun understreger dog, at det kunne være relevant for alle lærere, som en måde til at koble de fælles oplevelser blandt eleverne til læringen.

"Altså nu hvor jeg ikke er så garvet, så har jeg jo ikke så mange ting, som jeg kan trække på... og jeg synes også, at det er sjovt at prøve forskellige ting, så... også for at komme ud af huset... få et fælles grundlag for de ting, som vi skal lære... fordi eleverne jo så forskellige ift. den baggrund, som de kommer fra [...] og nu det her med de ældre... altså nu har vi alle sammen hørt det med rationeringsmærker og hvor de kommer fra... det er så vigtigt med den her folkeskole, at det er en mulighed for alle børn... [...] altså det med at kunne koble oplevelserne sammen med et undervisningsforløb, så eleverne får en fælles oplevelse, når de lære disse her ting."

(Lærer, der har undervist i "Mad i Generationer")

Ud over mulighederne for at MiG blev udbredt via "Åben skole" eller noget tilsvarende i andre kommuner, peger hun afslutningsvis også på, at "... man kunne måske knytte sig til en supermarkeds kæde og hente varerne der". Hun nævner, at hun fx har oplevet det som en stor hjælp i MiG-forløbet, at der – via Nemlig.com. – var købt ind på forhånd og som et andet godt eksempel peger hun på COOP's madlæringsinitiativ Go-Cook, der er et landsdækkende initiativ, hvor COOP én gang om året tilbyder madkundskabslærerne et årligt tematisk forløb.

"... Coop har noget, der hedder GoCook, den har vi også brugt, der vi bare meldt os til og der får man sådan en kasse med opskrifthæfte med basis-ingredientsvare... [...] alle basistingene har været i kassen, så har man bare skulle købe nogle supplerende ting... der har været nogle simple opskrifter... det giver så god mening at få det på den måde".

(Lærer, der har undervist i "Mad i Generationer")

Opsamling: Mad i Generationer, set fra lærerens perspektiv

1. Som det er tilfældet med eleverne og de ældre frivillige undervisere, giver også den tilknyttede lærer udtryk for stor tilfredshed med pilotforløbet, som hun gerne ville deltage i igen og anbefale til andre.
2. Som begrundelse peger hun primært på den store læringsværdi, der ligger i at få gæstelærere ind udefra, samt at hun i øvrigt selv også er blevet inspireret af at have undervist sammen med læreren fra MiG. Hun fremhæver endvidere kombinationen af "praktisk arbejde med maden" med muligheden for samtale mellem elever og ældre som noget helt unikt. Endelig fremhæver hun MiG som en kærkommen lejlighed til, at alle eleverne i klasse på denne måde får "en fælles oplevelse".
3. Ligesom elever og ældre peger læreren også på, at det kunne være oplagt at kombinere undervisningsforløbet med historiefaget, hvis der skulle kombineres med andre fag. Hun gør dog opmærksom på, at planlægning og gennemførelse af tværfaglige forløb kan være en tidskrævende proces, som ikke alle lærere må forventes at kunne finde tid til at engagere sig i. Hun peger også på Natur og Teknologi, som et fag, hvor det kunne være relevant at samarbejde om et MiG-forløb.
4. Ligesom eleverne og de ældre peger hun også på den manglende tid som den største barriere. Hun fremhæver det dog som et generelt problem i Madkundskab at nå det hele i den normale dobbeltlektion. Som løsning peger hun på muligheder for at afvikle madkundskabsundervisningen som et 4-lektionsforløb, der så blot skulle forløbe i et ½-år.
5. Som det også er tilfældet for elever og ældre, anser hun det som en god ide at udbrede konceptet til andre skoler og hun peger specifikt på Københavns Kommunes portal "Åben skole" som en oplagt mulighed.

--000--

4.5. Sammenfatning: Mad i Generationer

Resultaterne kan sammenfattes i følgende punkter;

1. Både elever, de frivillige ældre og den involverede lærer giver udtryk for en stor tilfredshed med pilotforløbet, som de gerne vil anbefale til andre. De frivillige ældre ville gerne deltage igen.
2. Som begrundelse for den store tilfredshed peger eleverne primært på mødet med de ældre, som de mener både har været søde og gode til at lære fra sig. De har også sat pris på at høre førstehåndsfortællingerne fra "gamle dage" og på at blive introduceret til ukendte retter. De ældre peger primært på kombinationen af praktisk madlavning med muligheden for dialog med eleverne. Lærerne peger på kombinationen af "det praktiske arbejde med maden" med muligheden for samtale mellem elever og ældre som noget helt unikt og fremhæver "Mad i Generationer" som en kærkommen lejlighed til, at alle eleverne i klassen på denne måde får "en fælles oplevelse".
3. Med hensyn til det, som de mener at have lært, hæfter eleverne sig især ved Mad i Generations-lærers evne til at formidle "tips og tricks", som de har sat pris på, som de kan huske og nogle har brugt derhjemme. De ældre frivillige har sat stor pris på muligheden for at få indblik i børnenes hverdagsliv og på den måde også selv lære noget. Den involverede lærer peger på, at vedkommende også selv er blevet inspireret af at have undervist sammen med gæstelæreren fra Mad i Generationer.
4. Både elever, de ældre og læreren kan se perspektiver i at Mad i Generationer-forløbet blev udviklet til et tværfagligt projekt med historiefaget som den oplagte mulighed. Læreren gør dog opmærksom på, at tværfaglige forløb kan være ressourcekrævende og at der derfor må tages højde for de konkrete muligheder og traditioner på skolerne.
5. Både de ældre og læreren ser gerne Mad i Generationer udbredt til andre skoler og finder oplagte muligheder i at trække på et koncept som det, de kender som "Læsevenner" (et koncept hvor Ældresagen og

de enkelte skoler tildeler elever en ældre "læsevev"). Læreren peger også på webportalen "Åben Skole" (Københavns Kommune) eller noget tilsvarende som en oplagt mulighed.

Udvalgte pointer fra dette kapitel 4 vil indgå i kapitel 5, "Målopfyldelse og opmærksomhedspunkter til det videre arbejde" og de har også indgået som input i den løbende dialog med Hello Kitchens sekretariat i projektperioden i takt med at delresultater blev tilgængelige og analyseret.

---000---



5. Målopfyldelse - og opmærksomhedspunkter i det fremtidige arbejde

I dette sidste kapitel vil målene, aktiviteterne i projektperioden og status ved projektafslutningen for Hello Kitchen projekt "En bæredygtig model for Fars Køkkenskole", blive gennemgået. Det vil ske med direkte reference til de mål og succeskriterier, som blev formuleret i projekttilsagnet fra Nordea-fonden. Hvert afsnit vil blive efterfulgt af nogle kommentarer, samt forslag til opmærksomhedspunkter til inspiration for Hello Kitchen videre arbejde. Dele af indholdet vil måske forekommer lidt irrelevant for udefrakommende, men det er medtaget med tanke på, at der kan være læringspointer, som også andre end Hello Kitchen, vil kunne lade sig inspirere af i deres videre arbejde.

1. Forankring af sekretariatet i en bæredygtig forening

- *Mål: At sekretariatet forankres i en bæredygtig indtægtsdækket forening, således at Fars køkkenskole kan fortsætte med samme høje servicegrad, synlighed og tilfredshed fra tovholdere.*
- *Succeskriterie: Der er udviklet en bæredygtig forening, der hoster Fars køkkenskole.*

Aktiviteter i projektperioden

Ved projektstart i 2017 var det ideen at skabe en indtægtsdækket forening udelukkende ved at sælge medlemskaber til kommunerne, der via deres medlemskab ville få adgang til foreningens sundhedsfremmende koncepter. Det viste sig imidlertid vanskeligere end forudset. Derfor gik sekretariatet i gang med at undersøge andre forretningsmuligheder, indtægtskilder og fagområder. Aktiviteterne blev herefter opdelt i følgende fire aktivitetsområder:

1. Rekruttering og servicering af medlemmer: Der er løbende blevet rettet henvendelser til kommunerne med henblik på medlemskab. Serviceringen af medlemmerne har bl.a. omfattet driftsmæssig sparring ved gennemførelsen af undervisningsforløbene herunder også forhold med tilknytning til den gennemførte evaluering.
2. Konsulentytelser: Som eksempler på konsulentopgaver kan nævnes udvikling af særlige madskolekoncepter for fx Vallensbæk og Købehavns kommuner samt planlægning og afholdelse af kurser for bl.a. for Hjerteforeningen og afholdelse af madlavningsevents for SMIL-fonden. Derudover er der blevet udviklet og afprøvet forskellige opmærksomhedsskabende initiativer, som fx en "smoothie-cykel" og en "grøntsags-bazooka", som har været efterspurgt af forskellige samarbejdspartnere i forbindelse med afvikling af events.
3. Sponsorater og kommercielle samarbejder: Der har været indgået en samarbejdsaftale med Tulip (Tulip Enjoy Together), der bl.a. har omfattet afholdelse af en Fars Køkkenskole for Tulips ansatte, samt indholdsproduktion til de sociale mediekkanaler og en konkurrence. Der har også været et samarbejde med Føtex omkring afholdelse af køkkenskoler "Live" på Facebook under corona i april-juni 2020.
4. Fonde: Der er løbende blevet arbejdet med fondsansøgninger, fx til OAK-fonden og Velux Fonden. Sekretariatet har i perioden bl.a. opnået støtte fra Velliv Foreningen (25.000 kr.), og lige ved slutningen af projektet fra Salling Fondene. Sidstnævnte, danner i dag delvist grundlag for foreningens videreførelse. Hello Kitchen har i hele perioden været – og er fortsat – medlemmer i Rådet for Sund Mad, hvor der bl.a. arbejdes med fælles udvikling af projektideer, som der efterfølgende kan søges fondsmidler til.

Sekretariatet har i projektperioden bestået af tre fuldtidsansatte. Den første periode blev præget af, at der umiddelbart måtte ske en nyansættelse, til erstatning for den tidligere projektansvarlige, da vedkommende skulle på barsel, og i den periode i stedet blot deltog som bestyrelsesformand.

Status (august 2020)

Ved udløbet af projektbevillingen vil foreningen Hello Kitchen have sikret en bevillingsmæssig ramme, der muliggør en fortsat drift om en indtægtsdækket forening til og med 2022. Hello Kitchen har 15 medlemskommuner (Vallensbæk, Tårnby, Rødovre, Brøndby, Albertslund, Furesø, Fredensborg, Bornholm, Sønderborg, Tønder, Horsens, Syddjurs, Viborg, Fanø og Læsø), hvoraf alle kører Fars Køkkenskole. Herudover kører Brøndby også Mors Verdenskøkken.

Den organisatoriske ramme for aktiviteterne vil være en fortsættelse af den eksisterende forening Hello Kitchen, der vil arbejde med reference til den eksisterende bestyrelse. Sandsynligvis dog med en noget mindre bemanning, svarende til ½ årsværk, men også med en mulighed for en uændret fortsættelse med 3 årsværk.

De fremtidige aktiviteter vil med sikkerhed omfatte:

1. Driftsmæssig videreførelse og fortsat udvikling af Fars Køkkenskole med afsæt i den nuværende kommunalt forankrede model, der omfatter 15 medlemskommuner, hvoraf 1 tillige gennemfører Mors Verdenskøkken.
2. Udviklingsprojekt finansieret af Salling Fondene ("*Fars Køkkenskole – udvikling af en ny model for lokale madlavningsaktiviteter, der booster madglæde, sundhed og fællesskaber*").
3. Samarbejdsaftale med Københavns Kommune (BUF) om afholdelse af *Mad i Generationer* på kommunens skoler i forbindelse med deres Åben Skole-pulje, samt evt. *Familiekøkkenet for forældre og børn i boligsociale områder* (uafklaret august 2020).

Hello Kitchen vil herudover fortsætte sin konsulentvirksomhed, indgå i relevante kommercielle samarbejder, udviklingsaktiviteter og fortsat arbejde med fundraising.

Udviklingsprojektet "*Fars Køkkenskole – udvikling af en ny model for lokale madlavningsaktiviteter, der booster madglæde, sundhed og fællesskaber*" skal beskrives lidt nærmere; dels fordi det forventes at blive fundamentet for Hello Kitchens fremtidige udviklingsarbejde, dels fordi det i vid udtrækning vil forsøge at adressere nogle af de problemstillinger og læringspointer, som denne evaluering successivt har identificeret undervejs i samarbejdet med Hello Kitchen, og som der derfor også vil blive henvist til i bemærkningerne til de øvrige målsætninger i de følgende afsnit.

Det grundlæggende didaktiske og pædagogiske set-up fra det nuværende Fars Køkkenskole vil – med henvisning til det allerede veldokumenterede læringsudbytte og den store værdi for de sociale relationer mellem børnene og deres fædre - blive fastholdt; målgruppen vil fortsat være børn og deres fædre. De nye ting, der skal afprøves og undersøges, vil samle sig om:

1. Muligheden for et koncept, der vil være uafhængigt af et institutionelt medlemskab.
2. Udvikling af redskaber, der vil kunne fastholde ny læring hos fædre og børn med henblik på blivende ændringer i den efterfølgende mad- og måltidspraksis hjemme, herunder også didaktiske og pædagogiske tiltag.
3. Stærkere it-baseret understøttelse af en række elementer i Fars Køkkenskole; det gælder fx i forbindelse med administration, rekruttering af undervisere/deltagere og servicering af dem. Som led i dette arbejde vil der også blive arbejdet med en effektvisering af backoffice-arbejdsgangene i nogle mere skalérbare set-ups.
4. Afprøvning af muligheder for lokalsamfundet som rekrutteringskontekst; det vil bl.a. blive realiseret gennem et partnerskab med foreningen "Min Landsby".
5. tilbud om et mere fleksibelt forløb – hvor fædre og børn vil kunne tilmelder sig én aften af gangen.

Disse indsatser vil blive afprøvet som pilotprojekter i perioden 2020-2022 med en ambition om en efterfølgende udbredelsesfase som supplement til den fortsatte drift af Fars Køkkenskole.

Kommentarer fra evaluator

I og med at Hello Kitchen forsætter som en økonomisk bæredygtig forening anses såvel mål, som succeskriterier som opfyldt. Det er evaluators opfattelse, at sekretariatet i hele projektperioden har demonstreret en bemærkelsesværdig entusiasme og en stor evne til at hele tiden at finde nye veje for at nå målene, når det har vist sig nødvendigt. Det gælder både med hensyn til at opbygge og vedligeholde relationer til kommunerne, finde nye indtægtskilder eller afprøve nye koncepter og forretningsområder.

Et andet positivt træk ved det hidtidige arbejde, der bør fremhæves er den åbne og fleksible brug af freelancere, når sekretariatets egne kompetencer, ikke slog til; det har fx gjort sig gældende med hensyn grafiske løsninger, videoproduktioner, SoMe-relaterede opgaver, it-håndtering og den eksterne kommunikation. Men som altid, når man trækker på freelancere, bør det også fremover ske i en åben proces, hvor flere får mulighed for at byde ind på opgaverne, med en åbenhed overfor at prøve andre, hvis ikke forventningerne

indfries. Også det konstruktiv-positive samarbejde med bestyrelsen bør fremhæves. Det synes af have været præget af en stor gensidig tillid, med en fælles forståelse af de problemstillinger, som sekretariatet har skullet forholde sig til og løbende finde pragmatiske løsninger på.

Opmærksomhedspunkter i det videre arbejde

Den gennemførte evaluering, giver anledning til at pege på to områder, som det anbefales sekretariatet fremover at være opmærksomme på i deres viderearbejde. Det gælder:

1. OBS på arbejdspresset

Selvom det at starte eller drive en forening som Hello Kitchen, aldrig kan blive et "8-16 job" og sikkert altid vil kræve en del knofedt og passion for at komme i mål med ideer og tiltag, er der grund til også at holde øje med den samlede "work-life-balance", så "ildsjælene ikke brænder ud". Det kan også vise sig som en - velkendt - udfordring at skulle fastholde den nødvendige opmærksomhed driftsprægede opgaver, i en situation, hvor der kontinuerligt også skal sikres nye indtægtskilder med tilknyttede forventninger om produktudvikling. Hertil kommer at et (for) stort kontinuerligt arbejdspress med mange akutte opgaver, altid vil rumme en risiko for at andre nye perspektiver de problemstillinger, som man arbejder med overses. I forlængelse heraf skal også nævnes, at et stort kontinuerligt arbejdspress også kan medføre en for stor grad af personafhængighed i opgaveløsningen, samt at mulighederne for videndeling mellem medarbejderne bliver reduceret. Denne problemstilling vil blive aktualiseret, hvis sekretariatet bliver reduceret med et ½ årsværk.

2. Far-barn-relationen som det helt unikke

I den udtrækning det bliver relevant med en skarpere prioritering af opgaverne anbefales det, at fokus fastholdes på de grundlæggende elementer i Fars Køkkenskole-konceptet, dvs. et madlavningsforløb mellem fædre og deres børn; det er i den læringskontekst, at medarbejderne gennem praksis selv har opnået deres helt unikke viden og udviklet deres kompetencer igennem årene. Det er også hér, der forlægger solid dokumentation for såvel didaktiske som pædagogiske kvaliteter, tilfredshed og oplevet læringsudbytte mv. [1,5] og denne papports kapitel 2, som i øvrigt også – som noget nyt - peger på en potentiel positiv betydning for familiernes trivsel i bredere forstand og relationerne mellem forældrene. Det er også hér det helt unikke ligger i forhold til den store vifte af andre tilgrænsende madlæringsinitiativer, der på forskellig måde ligesom Fars Køkkenskole peger på madlavningsaktiviteters relevans i sammenhæng med ønsker om at fremme maddannelse, sundhed og trivsel [15, 16,17,18 og 19].

---000---

2. Udbredelse af Fars Køkkenskole-konceptet

2.1. Flere kommuner og institutioner

- *Mål: Fars køkkenskole-konceptet udbredes til yderligere 20 nye kommuner/institutioner*
- *Succeskriterium 1: Minimum 20 nye kommuner/institution vil afprøve og på sigt implementere Fars køkkenskole.*
- *Succeskriterium 2: At 6000 fædre og børn har gennemført et køkkenskole forløb i projektperioden.*

Aktiviteter i projektperioden

Foreningen Hello Kitchen blev som tidligere nævnt etableret i 2017, med støtte fra Nordea-fonden. Hvor det i den forgående periode (2015-2017) – som et såkaldt "udbredelsesprojekt" - var gratis for kommunerne at anvende koncepterne, blev et medlemsskab med tilknyttet kontingent (6.000-10.000 kr. pr. år.) nu en betingelse. Dette blev gjort for at sikre en økonomisk bæredygtig drift. Den første opgave i projektet blev derfor at gøre de kommuner, der tidligere havde brugt Fars Køkkenskole interesserede i at fortsætte også selvom det ville kræve medlemskab og koste penge, samt at tiltrække nye betalende kommuner. 11 kommuner valgte at fortsætte med at bruge Fars Køkkenskole.

Der er i projektperioden løbende blevet rettet henvendelser til kommunerne med henblik på henholdsvis fastholdelse af og oprettelse af medlemskaber. Det er primært sket pr. mail, men også telefonisk. I efteråret 2019 fx i form af en henvendelse til alle landets kommuner i form af en mail, med tilknyttet følgebrev, samt efterfølgende telefonopkald til en væsentlig del af kommunerne. Det gennemførte pressearbejde, der bl.a. har omfattet udarbejdelse af pressemeddelelser er også sket med det formål at fastholde eksisterende og tiltrække nye medlemmer.

Det viste sig imidlertid væsentligt vanskeligere at fastholde kommunerne, henholdsvis tiltrække nye kommuner, end sekretariatet havde regnet med. Som kommunernes typiske begrundelser peger Hello Kitchens sekretariatsleder bl.a. på:

1. At medlemskabet kom til at koste penge i projektperioden 2017-2020, hvor det som tidligere nævnt, havde været gratis i den foregående periode, i kombination med at kommunerne generelt havde fået en mere presset økonomi, hvilket bl.a. fik kommunerne til at afsætte færre midler til sundhed og forebyggelse.
2. At kommunerne havde betænkeligheder ved udsigten til at stå tilbage med en stor efterfølgende driftsopgave; de ville gerne være med til at afprøve noget nyt, og lægge ressourcer i en opstartsfasen, men det skete med en forventning om, at Fars Køkkenskole efterfølgende skulle blive selvkørende, hvilket ideelt set skulle ske i et set-up, der ikke måtte involvere de kommunalt ansatte.
3. At kommunerne i stigende omfang var blevet optaget af de muligheder, der kunne ligge i at inddrage de frivillige organisationer i gennemførelsen af deres projekter.
4. At kommunerne i perioden i stigende omfang havde måtte vælge at rette deres fokus på den strukturelle forebyggelse med en skarp prioritering af at få nedbragt antallet af rygere. I den sammenhæng blev Fars Køkkenskole anset som et projekt, der ville rette sig mod borgerne på personniveau.
5. At den positive politiske interesse for at imødekomme tendenserne til ulighed i sundhed flere steder ikke blev opfattet som forenelig med at Fars Køkkenskole målgruppe af fortrinsvis mænd, der levede i etablerede familier.

Som konsekvens af de manglende medlemskaber valgte sekretariatet således at prioritere udviklingen af et alternativ til den kommunalt forankrede model i sammenhæng med et mere simpelt organisatorisk set-up. Det skete med afsæt i følgende målsætninger:

1. Gennemførelsen af forløbene skulle simplificeres for kommunerne.
2. Kommunerne skulle i mindre udtrækning selv være udførende og i stedet kunne nøjes med blot at understøtte økonomisk.
3. Der skulle udvikles et supplerende koncept, hvor forankringen ikke skete via kommunen.
4. Der skulle udvikles et koncept med et kortere forløb (fx en enkeltstående aften), så en lav deltagerbetaling kunne fastholdes selv uden en kommunal medfinansiering.
5. Der skulle rettes forstærket opmærksomhed på at styrke mulighederne for at inddrage civilsamfund og frivillige i gennemførelsen af Fars Køkkenskole forløb.
6. Fars Køkkenskoles særegne kvaliteter skulle tydeliggøres.

Disse målsætninger kom til at udgøre fundamentet for det tidligere omtalte udviklingsprojektet *"Fars Køkkenskole – udvikling af en ny model for lokale madlavningsaktiviteter, der booster madglæde, sundhed og fællesskaber"*, der vil udgøre en kerneopgave for Hello Kitchen i årene fremover.

Status (august 2020)

Hello Kitchen har i dag 15 betalende medlemskommuner, hvoraf de 11, som tidligere nævnt, også drev Fars Køkkenskole i det foregående udbredelsesprojekt, 2015-2017 (da det var gratis). Seks nye kommuner og to andre institutioner er kommet til i projektperioden. Fire kommuner er stoppet. 2860 fædre og børn har gennemført et køkkenskoleforløb i projektperioden.

Kommentarer fra evaluator

Som det er blevet beskrevet ovenfor har Hello Kitchens nået sin overordnede målsætning om at kunne fortsætte som en økonomisk bæredygtig forening. Hvis man ved "20 nye kommuner/institutioner", forstår yderligere 20 medlemskommuner (ud over de 23, som havde kørt Fars Køkkenskole, da det var gratis), må man dog konstatere at succeskriteriet har været for optimistisk; der er i dag 15 medlemskommuner. I og med at estimatet for antallet af deltagere (målet var 6000) er foretaget med baggrund i forventningen om det store antal medlemskommuner og gennemførte forløb, følger i sagens natur at dette mål ikke er blevet nået.

Overordnet set synes de pejlemærker, der er udstukket for de kommende års arbejde med et supplerende simplere koncept, velbegrundede og de vil sandsynligvis danne et godt afsæt for det videre arbejde. De forskellige - både kvantitative og kvalitative - elementer, der har indgået i denne evaluering giver dog anledning til at pege på nogle supplerende input til det fortsatte arbejde.

Opmærksomhedspunkter til det videre arbejde

Der er indledningsvist grund til at pege på, at Hallo Kitchen i deres arbejde med at udvikle et simplere koncept, ikke må overse kvaliteterne ved det hidtidige koncept, til trods for at nogle kommuner har synes, at det blev for kompliceret at få gennemført. Som én af de kommunale tovholdere formulerer det:

"... der kommer et sindssygt godt udviklet koncept, fordi opskrifterne er der, der er lavet indkøbslister, der er lavet sådan nogle breve, det første brev eller e-mails, man sender ud [...] men jeg tænkte, det er godt gennemtænkt det her, også for at sikre, at vi ender der, hvor vi gerne skulle ende. Det er i hvert fald med til at sikre den proces bedst muligt."

(Projektleder i kommune)

Parallelt med udviklingen af grundkonceptet anbefales det derfor fortsat at arbejde med en udbredelse af det oprindelige koncept. Til inspiration for dette arbejde og det øvrige udviklingsarbejde skal – med baggrund i supplerende input fra gennemførte interviews med kommunalt ansatte, der har gennemført Fars køkkensko- leforløb - peges på følgende fem opmærksomhedsområder:

1. Tættere dialog med kommunerne om deres eksisterende forebyggelses- og behandlingsstrategier

Som grundlag for arbejdet med at udvikle et mere simpelt koncept peger sekretariatet - som det fremgår ovenfor – på, at mange kommunerne har fortalt, at de har fået færre penge til forebyggelse. Det kan sagtens være tilfældet for de kommuner, som man har talt med, men iflg. KL er der dog "kun" sket en reduktion på 10 % hvis man sammenligner 2014 med 2017 og det er ikke muligt at få tal der dækker 2017-2020 [20]. Selvom der ikke er blevet brugt markant færre ressourcer på forebyggelses- og behandlingsområdet generelt, kan det dog godt tænkes, at opgaverne der skal løses er blevet flere, hvilket forudsætter en hårdere prioritering, hvilket godt kan have ramt initiativer som Fars Køkkenskole. Én af de interviewede kommunalt ansatte, der har arbejdet med Fars Køkkenskole illustrerer dette, når han på spørgsmålet om brug af færre midler til sundhedsområdet fortæller;

"Jeg kan ikke sige at der i XX kommune er blevet færre midler til sundhedsforebyggelse. Men der er blevet meget større opmærksomhed på, hvad man får ud af de ressourcer man bruger [...] man er mere optaget af den effekt vi får og skal have ud af det frem for mængden af projekter" og i forlængelse heraf, at "alt vores sundhedsarbejde [med udgangspunkt i kommunens egen sundhedsprofil] tager meget afsæt i faglige anbefalinger, der kommer fra Sundhedsstyrelsen. Vi er dagligt oppe og nyde de der forebyggelsespakker fra Sundhedsstyrelsen".

(Kommunalt ansat, der har anvendt Fars Køkkenskole)

Citatet er medtaget hér til illustration af, at det der i første omgang kan være, at en afvisning med henvisning til "færre ressourcer" i nogle tilfælde i stedet kan dække en prioritering med afsæt i en tæt kobling mellem egen sundhedsprofil og de anbefalinger som Sundhedsstyrelsen nu mener er de bedste. For de kommuner, hvor det er tilfældet vil det stille krav til Hello Kitchen om at kunne gå i en tæt kvalificeret dialog med kommunen i lyset af deres egne målsætninger og den potentielle relevans af et engagement i Fars Køkkenskole for at nå disse. Alt afhængig af hvilken kommune, der er tale om kan det så ske med afsæt i egen Sundhedsprofil og Sundhedsstyrelsens anbefalinger. I den sammenhæng skal det som udgangspunkt fremhæves som positivt, at Hello Kitchen konsekvent har prioriteret evaluering af deres aktiviteter højt, men de skal også være varsomme med "at oversælge" de dokumenterbare effekter; deltageres store forventninger om langtidsholdbare praksisændringer, deres selvoplevede læringsudbytte kan fx ikke tages som udtryk for en - gennem kontrollede forsøg - evidensbaseret dokumentation for at fx et vægttab har fundet sted, som følge af indsatsen.

2. Fars Køkkenskole på længere sigt: Praksisbaseret videndeling mellem kommunerne om forankring og exitstrategier

Der vil også være grund til, inden for rammerne af det nuværende koncept, at bibeholde fokus på, at komme i dialog med kommunerne om hvordan Fars Køkkenskole vil kunne forankres på længere sigt. I det følgende gives et illustrativt eksempel, der ligger i forlængelse af ovenstående interview, hvor kommunens brug af Sundhedsstyrelsens forebyggelsespakker og evidensbegrebet blev drøftet:

Int.: Ordet evidens?

Kommunalt ansat: Det [bruger jeg] lidt varsomt. Fordi sundhedsstyrelsens forebyggelsespakke ikke hele vejen er evidensbaseret. På nogle strækninger er de erfaringsbaseret.

Int.: Tæller det argument omkring, at det ikke altid er evidensbaseret, men også kan være erfaringsbaseret?

Kommunalt ansat: Det synes jeg faktisk. Det skal man se i sammenhæng med en anden metode vi bruger.

[Vi] arbejder rigtig meget med de 3 E'er [Effekt, Evaluering og Exit]: Når der startes på et projekt er det: effekt (hvilken effekt tror vi på at indsatsen skal have). Det kan være på nogle hardcore sundhedseffekter. Det kan også være effekter og mål i forhold til en proces. Vi følger op på det og monitorere på det og evaluerer på det. Så har vi også en exit strategi - hvis det her virker, så skal det overvejes, om det skal være en permanent indsats i XX kommune. Hvis der er noget, der skal justeres, så er det rigtig vigtigt, at det bliver gjort. Hvis det viser sig, at det ikke virker, så skal vi holde op.

Int.: Du snakker om en exit strategi - handler det også om, at det skal forankres anderledes i kommunen?

Kommunalt ansat: Lige præcis. Det er jo rigtig vigtigt, at det ikke alt sammen er båret af, at det er sundhedsafdelingen, der synes det er interessant. Mange gange er det forankringen af en drift ude i forvaltningen, der gør forskellen, det gør at man får det rigtige fokus, commitment og setup, for at det kan lykkes.

Som det fremgår handler det for den pågældende kommune ikke så meget om helt at kunne slippe for en efterfølgende driftsopgave, men mere om, *hvor* og *hvordan* den i givet fald varetages bedst, hvis kommunen vælger at fortsætte ud over en pilot-fase, hvilket den pågældende kommune altså har gjort gennem deres fortsatte samarbejde med Hello Kitchen om gennemførelsen af Fars Køkkenskole forløb. Det giver anledning til at pege på muligheden for også at opfordre potentielt interesserede kommuner til at tage direkte kontakt til nogle af de kommuner, der allerede har gennemført Fars Køkkenskole mange gange, og som derfor har fået opbygget rutiner i den praktiske gennemførelse og jo ufortrødent fortsætter samarbejdet med Hello Kitchen; måske/måske-ikke, med egne successivt udviklede løsninger på opstående problemer. I denne "mellemkommunale dialog" ville det sandsynligvis også vise sig relevant at vende forhold med tilknytning sundhedspoliske målsætninger og typerne af dokumentationskrav.

3. Inddragelse af frivillige

Det synes oplagt for Hello Kitchen, at de i deres fortsatte dialog med kommunerne er åbne overfor at inddrage frivillige i samarbejdet, bl.a. for "at gøre dem interesserede og nysgerrige i at tage over og drive det videre", som det udtrykkes af en af de kommunalt ansatte, der er blevet interviewet som led i evalueringen. Ideelt set på en sådan måde, at man i sin dialog med kommunerne ville kunne skitsere nogle forskellige former for inddragelsesmodeller, der ville kunne tage højde for de forskellige erfaringer som de allerede har gjort sig. Med henvisning til erfaringer fra Mad i Generationer, skal det dog understreges, at samarbejdet med frivillige vil stille ekstra store krav om, at det praktiske set-up og muligheden for at få hurtigt svar, hvis der opstår tvivl, skal være på plads, ligesom også personlig feedback og anderkendelse vil have stor betydning, hvis motivationen skal fastholdes. I den udtrækning, der arbejdes videre med at etablere samarbejde med aftenskoler og lign., er det værd at bemærke, at der hér vil være tale om en rekrutteringskontekst, der må formodes at forudsætte en højere grad forhåndsgiven individuel motivation i familierne.

4. Arbejdet med komplekse problemstillinger

Sekretariatets oplevelse af, at flere kommuner som argument for ikke at afprøve Fars Køkkenskole henviser til, at "Fars Køkkenskole ikke rigtig passer sammen med kommunernes fokus på "strukturel forebyggelse" og/eller "imødegåelse af ulighed i sundhed" eksemplificerer det, der med et begrebspar hentet fra ét af gennemførte interviews, kan betegnes som et limbo mellem at være et "dannelsesprojekt" og et "sundhedsprojektprojekt". De følgende citater og den efterfølgende diskussion skal tjene som et eksempel på, hvordan en (for) unuanceret grænsedragning mellem maddannelse, sundhed og trivsel kan give uklar forventningsafstemning med deraf følgende problemer, set ud fra et kommunalt perspektiv. Og i øvrigt også for at pege på kompleksiteten i det felt af problemstillinger som Hello Kitchen har sat sig for at adressere og dokumentere løsninger på.

"Jeg har skulle stå skoleret for vores udvalg flere gange, fordi vi sagde, at formålet med Fars Køkkenskole var, at vi investerede lidt ind i social ulighed. Det har vi ikke lykkedes med. Dem, der har været rekrutteret, har været de velfungerende fædre. Fra politisk side har man tænkt, at det har de kunnet klare selv f.eks. gennem Facebook, eller et privat set-up. Det har ikke fyldt ret meget, men den politiske interesse drejede sig meget om den her sociale ulighed. Der har vi ikke ramt helt rigtigt. Det har ikke været udfordrede familier, men mere de veluddannede og ressourcestærke, der synes det var interessant og som er blevet rekrutteret". (Kommunalt ansat, der har anvendt Fars køkkenskole)

Det er imidlertid bemærkelsesværdigt, at den pågældende kommune, til trods for at størstedelen af de tilmeldte fædre viste sig at komme fra såkaldte "velfungerende familier" - og i øvrigt også havde et stærkt fokus på at kunne dokumentere effekter af deres indsatser - valgte at fortsætte med Fars Køkkenskole. Som forklaring herpå fortsætter den interviewede:

"Den værdi, der ligger i FK, med at man fremmer sunde madvaner, er ikke på den måde socialt betinget. Der er mange velfungerende familier, som er travle og som kan have svært ved sundhed. Det ville være forkert udelukkende at vurdere det på ulighed, fordi det har anden værdi. Den målgruppe vi har lykket med, det er stadig relevant at snakke madvaner. Det er en virkelighed for mange. Den anden del er, at man går ind og får skabt en aktivitet og får vist kvaliteten i, at man får lavet mad sammen. Det, at det er far, der tager teten ind i køkkenet. (...) En interesse for madlavning er ikke nødvendigvis kønsspecifikt" (Kommunalt ansat, der har anvendt Fars køkkenskole)

Såvel survey som de kvalitative interviews fra førstedelen af denne rapport peger også på denne pointe; altså at også fædre, der lever i velfungerende familier (hvad dette så måtte betyde), kan have et stort ønske

om at kunne bidrage til, at deres børn får grundlagt nogle sunde madvaner, madlavningsglæde og madlavningskompetencer – og i øvrigt også og i særdeleshed, at få mulighed for at lave noget meningsfuldt sammen med deres børn. Et ønske som børnene så også deler den anden vej rundt i form af samvær med deres far, og som ægtefællerne for øvrigt også bakker op om. Det er også bemærkelsesværdigt, at netop "manglen på tid og travlhed" fremhæves som en af de barrierer, fædre nævner, som en af årsagerne til, at de ikke får gjort noget ved deres gode intentioner på egen hånd, men har brug for en god anledning, eller nogle til at give dem "det sidste puf".

Endelig skal det også bemærkes at der i citatet også henvises til, at "interessen for madlavning ikke nødvendigvis er kønsspecifik". I den sammenhæng er der grund til at pege på, at til trods for at ansvaret for madlavningen er blevet langt mere ligelig mellem kønnene i løbet af den sidste generation, har kvinderne fortsat hyppigere end mændene hovedansvaret for madlavningen i familierne [12]. I forlængelse heraf skal også nævnes den en stigende erkendelse af behovet for også at medtænke den kønsmæssige dimension i arbejdet med at fremme sundhed og trivsel, hvor der skal peges på mænds tilbøjelighed til have færre sociale relationer og dårlige kostvaner som medvirkede årsag til et dårligere fysisk helbred [23,24], samt for øvrigt på den almene negative betydning, som ufrivillig ensomhed har for det fysiske helbred, uanset alder og køn [25, 26]. Det er også værd at tænke på, at en del af de omfattede fædre, selvom de på tidspunktet for deres deltagelse i Fars Køkkenskole nok lever i en "veletableret familie", på et tidspunkt kan stå i en helt anden livssituation som singler eller i nye familierelationer, hvor relationerne til børnene helst skal kunne fastholdes.

Som tidligere nævnt førte situationen, hvor den kommunalt ansatte skulle "stå skoleret" over for sit sundhedsudvalg ikke til at samarbejdet med Fars Køkkenskole ophørte. Processen synes snarere at have givet anledning til en række nye indsigter og justerede målsætninger, der stadig gjorde det relevant for kommunen at give deres borgere en mulighed for at tilmelde sig et Fars Køkkenskole forløb i regi af deres sundhedsforvaltning.

5. Åbenhed for helt nye perspektiver på Fars Køkkenskole

Som det sidste opmærksomhedspunkt skal peges på, betydningen af at bevare en åbenhed overfor helt nye perspektiver på Fars Køkkenskoles potentielle nytteværdi, det gælder internt i Hello Kitchens og i dialogen med kommunerne. Med et eksempel hentet fra et interview med en mor, hvis barn har deltaget i Fars Køkkenskole (jf afsnit 2.7) kan peges på tilstedeværelsen af en Fars Køkkenskole, som noget, der i sammenhæng med andre ting, kan give familier et positivt indtryk af den kommune, som de overvejer at flytte til. Et perspektiv som fx en ansvarlig for sundheden i kommunen måske slet ikke har højde for. Men man kan også forstille sig andre og helt upåagtede perspektiver inden for fx kultur- og fritidsområdet, eller i andre sammenhænge, hvor udgangspunktet hverken er maddannelse eller folkesundhed. Med tanke på den stigende interesse for at undgå madspild og fremme en bæredygtig fødevarerproduktion, kunne der også fortsat arbejdes på at tydeliggøre – og i hvert tilfælde ikke glemme – at mulighederne for at omsætte intentioner til praksis i høj grad hænger sammen med råvarekendskab, madlavningslyst, madlavningskompetencer og indkøbsrutiner. Endelig skal også peges på, at man i forsøget for at nå flere fædre, der ikke kommer fra "veletablerede familier" kunne afprøve andre rekrutteringsmodeller, som fx jobcentre, familiehuse eller lign.

---000---

2.2. Fars Køkkenskole app'en

- *Mål:* At der videreudvikles på Fars køkkenskoles app, så den opnår større udbredelse.
- *Succeskriterium:* At Fars Køkkenskoles app anvendes af 2500 personer i projektperioden.

Aktiviteter i projektperioden

Det viste sig ved projektstart, at den eksisterende app, som der skulle videreudvikles på, havde en række funktionsfejl, som det ville kræve ekstern konsulentbistand at få løst. Arbejdet blev påbegyndt, men fejlene blev først løst på tilfredsstillende vis i begyndelsen af 2019. Parallelt med denne proces, blev det også klart, at det ville blive meget dyrere end forventet at begynde at videreudvikle på app'en, ligesom det sandsynligvis ville kræve betydelige ressourcer til markedsføring, hvis målsætningen om 2500 downloads skulle nås.

Efter aftale med Nordea-fonden valgte Hello Kitchen derfor i stedet at bruge nogle af de ressourcer, der var afsat til videreudviklingen af app'en til at øge deres tilstedeværelse på de sociale medier. Det skete gennem idéudvikling og produktion af 9 film til Youtube-kanalen "Gustavs Vinkel" (der fik mere end 2200 views på Youtube, knap 19.000 (>10 sek. visning) på Facebook og 20.000 på Instagram).

Status (august 2020)

App'en er først blevet fuldt funktionsdygtig primo 2019. Siden da er den blevet downloaded 250 gange (det er ikke muligt at opgøre antallet af downloads i 2017-18.) Der videreudvikles ikke selvstændigt på app'en længere, men funktionalitetselementer mv. vil indgå i Hello Kitchens igangværende udviklingsprojekt "*Fars Køkkenskole – udvikling af en ny model for lokale madlavningsaktiviteter, der booster madglæde, sundhed og fællesskaber*".

Der produceres heller ikke flere film i regi af "Gustavs Vinkel", ligesom der ikke planlægges flere tiltag til promovering af filmene. Det begrundes af Hello Kitchen med hensyn til deres egen ressourceprioritering samt med at det ville kræve betydelige ressourcer fra de andre partnere, der var involveret i produktionen af de 9 film.

Kommentarer fra evaluatør

Selvom det kan være fristende at påbegynde et stykke it-udviklingsarbejde på et ikke helt køreklart system, vil det altid være risikofyldt. Som i tilfældet med Fars Køkkenskole app'en kan problemer, der for ikke it-kyn-dige må synes som småting, vise sig at være komplicerede at få løst. Hvilket både kan tage tid og kræve økonomi til aflønning af eksterne it-konsulenter. Det synes velbegrundet at Hello Kitchen, frem for intet at gøre i den tid der gik, i stedet valgte at bruge kræfter og midler på et andet indsatsområde, som det blev tilfældet med "Gustavs Vinkel".

Opmærksomhedspunkter til det videre arbejde

1. Funktionstest og brugervenlighed bør være et must

At afhjælpningen af it-relaterede problemer kan vise sig meget mere kompleks, end man regner med, er en så banal konstatering, at den næsten ikke fortjener at blive omtalt, men det skal gøres alligevel. Funktionstest in real life med et element af brugervenlighedstest – bør være et "must", før man kaster sig ud i planer om videreudvikling. I den sammenhæng bør man også sikre sig, at den bagvedliggende programmering og it-arkitektur i videst mulighed omfang skal kunne tage højde for efterfølgende udvikling. I den sammenhæng skal det også understreges, at manglende brugervenlighed og tekniske fejl risikerer at for negativ betydning for en ellers positiv oplevelse af et hvilket som helst projekt. I dette tilfælde kunne det have været tilfældet for fædre og børn, der ville bruge Fars Køkkenskole app'en. Så det har været klogt at skyde videreudviklingen til hjørne.

2. Større udbredelse er ikke nødvendigvis kun gjort med mere markedsføring

Det kan være nærliggende at koble brug af en app tæt sammen med kendskab til den i målgruppen og dermed koncentrere sine forsøg på at sikre en større udbredelse på forskellige tiltag af markedsføringsmæssig karakter. Med henvisning til nogle af pointerne fra den første del af denne rapport, er der imidlertid grund til at pege på et andet perspektiv på problemstillingen. Her fremgår det nemlig, at en stor udfordring for mange af fædre og børnene består i at kunne fastholde entusiasmen og de mange nyttige nye input i form af viden, færdigheder og kompetencer fra Fars Køkkenskole i hverdagens efterfølgende mad og måltidspraksis, hvorunder jo også indkøbsrutiner indgår. For den gruppe, hvor dette gør sig gældende, vil en større synlighed i sig selv næppe gøre den store forskel. Dette uanset, hvor velfungerende og smart app'en i øvrigt måtte være i sammenligning med de mange andre indkøbs- og madtillavnings-app's, der er på markedet og som der skal prioriteres imellem.

3. Forsat arbejde med måder at styrke optimeringen af "langtidseffekterne"

Som nævnt tidligere er det Hello Kitchens idé at undersøge forskellige nye it-baserede læringselementer som et element i udviklingsprojektet "Fars Køkkenskole – udvikling af en ny model for lokale madlavningsaktiviteter, der booster madglæde, sundhed og fællesskaber". Sandsynligvis vil der i dette arbejde kunne høstes erfaringer, der vil vise sig også at kunne inspirere i arbejdet med Fars Køkkenskole app'en, herunder også belyse, i hvilket omfang videreudviklingen skal prioriteres. I dette arbejde bør fokus også rettes på om - og i givet fald hvordan - app'en (og i øvrigt også videoproduktionerne) med fordel kan integreres bedre som et element i undervisningsforløbenes didaktiske og pædagogiske set-up og i den sammenhæng kan det vise sig specielt relevant, hvis brugen af app'en ville kunne understøtte fædrenes og børnenes ønsker om også at få lavet mere mad sammen i hverdagen.

---000---

2.3. Fars Køkkenskole og Fars Store Maddag

- *Mål:* At Fars Køkkenskole indgår i Forum for Mænds Sundheds arbejde og er ansvarlig for at arrangere det landsdækkende event "Fars Store Maddag" i 2018, 2019 og 2020. Målet med Fars Store Maddag er blevet formuleret som: a. at give nye kommuner mulighed for at afprøve et enkeltstående event for fædre og børn og b. at kommunikere budskabet om, at det er sjovt, når fædre og børn går i køkkenet.
- *Succeskriterium:* Der er ikke opstillet noget succeskriterium.

Aktiviteter i perioden

Hello Kitchen har i både 2018, 2019 og 2020 arrangeret og gennemført Fars Store Maddag. Som led i dette arbejde har Hello Kitchen bl.a.:

- Inviteret kommuner, foreninger og andre organisationer til at bakke op om Fars Store Maddag
- Udviklet gratis undervisningsmateriale, opskrifter m.m.
- Inviteret til gratis workshops, hvor interesserede kunne blive introduceret til, hvordan de kan afvikle Fars Store Maddag.

Flere kommuner har bakket op om og arrangeret lokale events i forbindelse med maddagen, mens der ikke var tilslutning til de planlagte workshops. I tilknytning til Fars Store Maddag har Hello Kitchen også afholdt åbne arrangementer for at markere dagen, fx på et arrangement på Århus Havn, hvor de i 2018 inviterede til Fars Store Fiskedag og i 2019 til Fars Store Blækspruttefest.

Status (august 2020)

Der er blevet afholdt Fars Store Maddag i 2018 og 2019 og corona-tilpassede arrangementer i 2020. De tilpassede arrangementer var en online køkkenskole "live" på Fars Køkkenskoles Facebook-side, som fik stor eksponering (bl.a. nåede begivenheden ud til 53.000 personer) og to fysiske udendørs events i Vallensbæk Kommune og på Læsø.

Bemærkninger fra evaluator

Som det fremgår ovenfor er der ikke opstillet noget egentligt succeskriterium som reference for målopfyldelsen. Men også uden et defineret succeskriterium, kan målsætningen godt vurderes som opfyldt.

Opmærksomhedspunkter til det videre arbejde

1. OBS på ressourceforbrug ved samarbejdsprojekter

Samarbejdsprojekter, som Forum For Mænds Sundhed om at gennemføre arrangementer i tilknytning til den årlige "Fars Store Middag", kan være et godt supplement til aktiviteter, hvor man selv står som enesvarlig; både fordi det sikrer større opmærksomhed om aktiviteterne, men også fordi samarbejdet kan give anledning til ny inspiration og læring til glæde for ens egne projekter. Det kan derfor anbefales, at Hello Kitchen også fremover forsøger at finde tid til sådanne samarbejder. Som i så mange andre tilfælde slipper man imidlertid ikke uden om at foretage en nøgtern "cost-benefit-analyse", i forbindelse med sit eventuelle engagement i samarbejdsprojekter; det vil også gælde Hello Kitchen fremover. Forbrugte timer og energi, skal i den sidste ende kunne stå mål med det som Hello Kitchen får ud af det, eller hvis det viser sig ikke at være tilfældet, i det mindste være udtryk for et bevidst valg man har gjort for at støtte om den samarbejdspartner, som man laver projekt sammen med.

---000---

2.4. Fars Videokogebog

- Mål: Videreudvikling af "Fars Videokogebog2 i samarbejde med FoodTV.
- Succeskriterium: Mindst 40.000 borgere er blevet eksponeret for og har kendskab til "Fars Videokogebog".

Aktiviteter i perioden

Udviklingen og produktionen af "Fars Videokogebog", der består af 18 små tematiserede film af godt 4 minutters varighed er sket successivt i løbet af Fars Køkkenskoles levetid siden 2012 med støtte fra Nordeafonden. De 18 film har været tilgængelige online på forskellige kanaler i projektperioden; først og primært på Fars Køkkenskoles egen youtube-kanal og Fars Køkkenskoles hjemmeside, men filmene er også blevet distribueret via andres kanaler i forskellige perioder, det gælder bl.a. Fars Køkkenskoles Facebook-side, Instagram, FoodTV, Nemlig.com (som led i en samarbejdsaftale).

I perioden er der indgået samarbejde med FoodTV, som er en enhed under produktionsselskabet Metro-nome. Samarbejdet gik ud på at markedsføre Fars Videokogebog og Fars Køkkenskole. Der blev produceret to film, hvoraf den ene blev optaget i Viborg og den anden i Rødovre. Filmene er blevet delt på Fars Køkkenskoles og Foodtv's Facebook-sider og på Fars Køkkenskoles Instagram. I alt har videoerne opnået følgende resultater: 98.895 nåede personer, 18.195 unikke seere og 8.411 opslagsinteraktion (liket, delt eller kommenteret). Filmene er derudover blevet markedsført ved, at der er blevet produceret 13 små teasers. Det er korte film (ca. 30-45 sekunder), der er klippet sjovt sammen, og som henviser til Fars Videokogebog. De er blevet vist på Facebook og Instagram og har i gennemsnit fået mellem 3000 visninger. "Fars Videokogebog" indgår nu som en integreret del af Hello Kitchens forsatte aktiviteter.

Status (august 2020)

Det har ikke været muligt at skaffe de præcise tal for, hvor mange der er blevet eksponeret af Fars Videokogebog. Det skyldes, at filmene som nævnt ovenfor er – og forsat bliver - distribueret på en lang række forskellige kanaler, hvoraf nogle (fx nemlig.com) ikke gør det muligt at opgøre det totale antal visninger. YouTube viser, at der har været minimum 23.000 visninger i projektperioden. Fra Facebook kan vi estimere, at de

13 teasers og 18 videoer har fået over 40.000 visninger (det er ikke muligt at se data fra før september (2018). Derudover kommer resultaterne fra nemlig.com, Fars Køkkenskoles hjemmeside og Foodtv. Det er derfor Hello Kitchen vurdering, at det samlede antal eksponeringer overstiger målsætningen på de 40.000 eksponeringer (en vurdering, som evaluators tilslutter sig).

Kommentarer fra evaluator

Selvom det i sig selv er tilfredsstillende, at målene for eksponering er nået, siger det kun noget om, at videoerne har været med til at skabe opmærksomhed om projektet, men ikke noget om i hvilken udtrækning, de der har set videoerne faktisk er blevet inspireret til at gå i køkkenet eller er blevet hjulpet i madlavningen, endsige hvorfor/hvorfor ikke. Det ville kræve en dyberegående selvstændig undersøgelse. Det er dog evaluators vurdering, at den synlighed, de mange eksponeringer har givet i sig selv har gjort Fars Køkkenskole mere relevant for potentielle eksterne samarbejdspartnere, så strategien har været velvalgt.

Opmærksomhedspunkter til det videre arbejde

1. OBS på forsigtige skridt og ressourceprioritering ved udviklingen af Videokogebogen

Evalueringen af Fars Køkkenskole-forløbene peger på, at de forskellige it-baserede læringselementer ikke er blevet brugt ret meget, og de kun har haft en marginal betydning for det oplevede læringsudbytte og tilfredshed i sammenligning med den fysiske undervisning. Den peger desuden på, at den fysiske kogebog, er blevet mere brugt end den videobaserede. Dermed ikke være sagt, at der ikke kunne være stærke pointer ved en forsat udvikling og som nævnt ovenfor i forbindelse med det fortsatte arbejde med Fars Køkkenskole app'en, vil det også i forbindelse med det videre arbejde med videokogebogen være godt at se det i sammenhæng med den undersøgelse af de forskellige it-baserede læringselementer, der vil indgå i udviklingsprojektet "*Fars Køkkenskole – udvikling af en ny model for lokale madlavningsaktiviteter, der booster madglæde, sundhed og fællesskaber*".

I dette arbejde bør fokus, som det også gælder for app'en, også være på, om - og i givet fald hvordan - videoproduktioner med fordel kunne integreres anderledes som et element i undervisningsforløbenes didaktiske og pædagogiske set-up, herunder forbindelsen til den efterfølgende madlavning derhjemme. Det skal understreges, at der bør være tale om en åben tilgang til spørgsmålet; både apps og videoproduktioner kan, som andre it-baserede læringselementer, være ressourcekrævende at udvikle, så valgene vil kræve prioritering.

---000---

3. Konsolidering af foreningens virke gennem nye målrettede aktiviteter

- *Mål:* At kommunernes behov for nye koncepter afdækkes, og at foreningen konsolideres med nye koncepter inden for mad- og måltidsområdet. Koncepterne skal kunne forankres på lige fod med Fars Køkkenskole og ramme kommunernes sundhedspolitiske prioriterede områder.
- *Succeskriterium:* Der udvikles minimum 2 nye koncepter, som Nordea-fonden godkender og som afprøves i minimum 4 kommuner og 4 virksomheder samt effektevalueres.

Aktiviteter i perioden

Hello Kitchen har som tidligere nævnt igennem hele projektperioden løbende undersøgt og pilottestet en række forskellige koncepter med henblik på at vurdere, hvilke der skulle indgå som de to nye koncepter som skulle omfattes af Aalborg Universitets evaluering og videreføres efter projektperioden. Fællesnævneren for dette udviklingsarbejde har været, at det har taget afsæt i den grundlæggende didaktiske og pædagogiske tilgang fra Fars Køkkenskole [1,5]. Arbejdet har omfattet koncepterne:

- "Giv Madglæden Videre – for alle"
- "Familie-køkkenskolen – for familier"

- "Breakfast Lab - For elever i Madkundskab"
- "Mors Verdenskøkken – for mor og barn"
- "Leg Med Mad – for daginstitutioner"
- "Mad i Generationer – for seniorer og elever i faget Madkundskab"

Af disse blev "Mors Verdenskøkken" og "Mad i Generationer", udvalgt med henblik på at blive systematisk evalueret og videreført efter projektafslutning. Udviklingen af "Mad i Generationer" skete med baggrund i allerede systematiserede erfaringer fra Vallensbæk Kommune samt to pilot-forløb, der var blevet gennemført i Roskilde og Albertslund i 2019. Mors Verdenskøkken er blevet udviklet i samarbejde med en boligsocial forening og en kommune, og er i alt i perioden blevet gennemført som syv forløb fordelt på seks forskellige kommuner.

Status (august 2020)

Begge koncepter tilbydes nu bl.a. på Hello Kitchens hjemmeside som færdigudviklede koncepter, og delelementer tænkes også at kunne indgå i en potentiel fase to af det tidligere omtalte pilotprojekt "Fars Køkken-skole – udvikling af en ny model for lokale madlavningsaktiviteter, der booster madglæde, sundhed og fællesskaber", der forløber 2020-2022. Med hensyn til "Mors Verdenskøkken" tænkes i særdeleshed på at udvide målgruppen til også at omfatte mødrene, mens det for "Mad i Generationer" særligt ville være de nyudviklede redskaber til fastholdelse af ny læring og vaner hos fædre og børn, der kunne vise sig relevante; i beskrivelsen af pilotprojektet systematiseres de som: a. Online-service med inspiration, tips, opskrifter og videoer, b. Etablering af gruppe med fædre-ambassadører og c. Formidling af lokale madlavningsaktiviteter for fædre og deres børn.

Med hensyn til "Mad i Generationer" skal også nævnes, at der er indgået en samarbejdsaftale med Københavns Kommune (BUF) om afholdelse af *Mad i Generationer* på nogle af kommunens skoler i forbindelse med deres Åben Skole-pulje, hvilket bl.a. indebærer at medarbejdere fra Hello Kitchen vil blive honoreret for deres undervisningsaktiviteter. Mors Verdenskøkken kører p.t. som et tilbud i Brøndby Kommune, hvor det er helhedsplanen Brøndby Strand, der står for afviklingen (med stor søgning til kurset fra mødrene). Som det fremgår af kapitel 3 og 4 i denne rapport har der været stor tilfredshed med forløbene blandt deltagerne i både Mad i Generationer og Mors Verdenskøkken, ligesom det også for begge forløb, gælder at der har været tale om et stort oplevet læringsudbytte og imødekomme af de opstillede målsætninger.

Bemærkninger fra evaluator

Succeskriteriet må stort set siges at være opfyldt, i og med at der er udviklet og effektevalueret to nye koncepter. For Mors Verdenskøkkens vedkommende er det som nævnt blevet gennemført i seks forskellige kommuner, hvilket er mere end der blev stillet i udsigt. For Mad i Generationers vedkommende blev det kun muligt af gennemføre – og evaluere ét forløb – ud over de to pilot-forløb i Roskilde og Albertslund. Årsagen skal primært findes i en nødvendig prioritering mellem mange andre arbejdsopgaver - og et i øvrigt stort tidspres - i sekretariatet i efteråret 2019.

Det skal bemærkes at koncepterne *ikke* er blevet afprøvet blandt virksomheder, selvom det fremgår som et element i succeskriteriet. Det må anses som en logisk konsekvens af den type af koncepter, der blev udvalgt til videreførelse, som begge bygger på en form for kommunalt samarbejde, mens de ikke meningsfyldt ville kunne gennemføres i et samarbejde med private virksomheder. Det modsatte ville formodentligt have været tilfældet, hvis man havde udvalgt koncepter, der skulle gennemføres i et samarbejde med private virksomheder; de ville vanskeligt kunne tilpasses en kommunal kontekst.

Målsætningen om "at kommunernes behov for nye koncepter afdækkes, og at foreningen konsolideres med nye koncepter inden for mad- og måltidsområdet" må også siges at være opfyldt gennem det omfattende undersøgelsesarbejde, der ligger til grund for den endelige udvælgelse af de to koncepter. Det er dog endnu for tidligt at vurdere om målsætningen bliver nået med hensyn til "at koncepterne skal kunne forankres på lige fod med Fars Køkkenskole og ramme kommunernes sundhedspolitiske prioriterede områder". Det vil først kunne vise sig i fremtiden.

Der er dog grund til at understrege, at begrebet "den sundhedspolitiske dagsorden" bør fortolkes i den brede sundhedsforståelse, der ud over det rent fysiske helbred også må inkludere den mentale sundhed og det sociale velvære. Som det tidligere blev illustreret i diskussionen om arbejdet med at fastholde og tiltrække kommuner, ovenfor i afsnit 2.1. kan det være lidt svært at ramme det præcist, da det ikke er alle kommuner, som anlægger eller organiserer sig ud fra et sådant sundhedspolitisk perspektiv, ligesom også selve forståelsen af, hvad en "sundhedspolitisk dagsorden" i praksis betyder, har vist sig at dække over en række komplekse problemstillinger.

Opmærksomhedspunkter til det videre arbejde med Mad i Generationer

1. Lærernes motivation - og respekt for skolernes forskellighed - må ikke overses

Mad i Generationer vil i 2020 (og formentligt også i 2021) blive tilbudt som ét af de tilbud de københavnske folkeskolelærere kan vælge via portalen "Åben Skole", hvis de ønsker at supplere deres normale klasseundervisning med oplevelser i et andet læringsrum og med brug af andre undervisningsmaterialer, end dem de normalt bruger. Udover at give Hello Kitchen gode muligheder for input til den fortsatte udvikling af konceptet for Mad i Generationer, vil dette samarbejde sandsynligvis også tjene som en stærk og relevant reference for arbejdet med at etablere flere kommunale samarbejder om gennemførelse af forløb med i Mad i Generationer-konceptet som fundament. I dette arbejde vil der imidlertid være grund til, at holde sig for øje at "frivilligheden" (set fra den enkelte lærers perspektiv) ikke må sættes over styr eller udfordres unødigt. Et helt centralt element i Københavns Kommunes portal "Åben Skole" er, således at den er et tilbud, hvor lærerne på eget initiativ selv kan vurdere den faglige relevans og den didaktiske og pædagogiske kvalitet for deres klasse for på den baggrund at træffe egne valg; det kan betegnes som en bottom-up-forankringsmodel.

Når det skal fremhæves som en pointe at huske værdien af en "bottom op-forankringsmodel", er det fordi langt fra alle kommuner og skoler organiserer deres eksterne samarbejde om undervisningen som Københavns Kommune gør det, ligesom alene skolernes og kommunernes størrelse kan vise sig at have stor betydning for den praksis, de har udviklet gennem årene for sådanne samarbejder. Hermed opstår en risiko for at gennemførelsen af et Mad i Generationer-forløb i højere grad bliver affødt af en top-down-proces fra fx den kommunale forvaltning og/eller skoleledelsen, hvilket i værste fald ville kunne svække motivationen, hos den enkelte lærer; en motivation, der anses som helt afgørende hvis kvaliteterne ved Mad i Generationer skal kunne fastholdes. Det vil i særdeleshed være vigtigt at huske på denne præmis, hvis man vil gå videre med mulighederne for at gennemføre Mad i Generationer som tværfaglige forløb, som der peges på i rapportens afsnit 4.4, også hér vil succesen helt afhænge af, om det reelt sker med afsæt i alle de involverede læreres fagligt begrundede valg og deres muligheder for at engagere sig med de ekstra kræfter som tværfaglige forløb altid vil kræve.

2. Koordinationsbehov og samarbejdet med de frivillige ældre

Et andet særligt opmærksomhedspunkt i forbindelse med Mad i Generationer bør være, at der bliver tale om sikker koordinering med en entydig ansvarsplacering; det være sig fx mellem de frivillige ældre, læreren, skolelederen, kommunen og konsulenten fra Hello Kitchen. Men der kan også være tale om andre typer af

samarbejdsnetværk, som det fx var tilfældet i det ikke-evaluerede pilotprojekt, der blev gennemført i Roskilde; hér var de ældre deltagere beboere fra det lokale ældrecenter, hvor ældrecenterlederen varetog rollen som koordinerende kontaktperson i et samarbejde med en ansat fra Hello Kitchen. Uanset hvor velbeskrevet et koncept der foreligger, og uanset hvor klar en køreplan der er aftalt, vil der sandsynligvis altid opstå uforudsete problemer eller rejse sig spørgsmål, hvor det vil – især første gang et forløb gennemføres og ingen har erfaringer at trække på - være nødvendigt, at der én kontaktperson til at bevare spørgsmål og løse eventuelle opståede problemer hurtigt og gennem en positiv dialog.

3. Realistisk forventningsafstemning i lyset af den tid, der vil være rådighed

Mad i Generationer-konceptet er meget gennemarbejdet, men det rummer også så mange – hver for sig meget relevante - indholdselementer, at det sandsynligvis vil være udfordrende at nå det hele på den tid, der er til rådighed i et normalt madkundskabsforløb (2x45 min.). Det kan indebære en risiko for skuffede forventninger; for de ældres vedkommende vil det fx være tilfældet, hvis de ikke får mulighed for formidle deres egen oplevelser eller svare fyldestgørende på elevernes spørgsmål, mens det omvendt for eleverne heller ikke vil være rart, hvis de brænder inde med spørgsmål eller oplever, at de ikke får svar på de spørgsmål, som de har, eller har tid til at tale om dét, som de er optagede af. Hertil kommer at en urealistisk tidsplan nemt vil betyde, at selve den praktiske madlavning bliver uden mulighed for den hyggelige dialog, som både de ældre og eleverne sætter så stor pris undervejs, samt at det afsluttende fællesmåltid og den nødvendige opvask/oprydning bliver unødigt forhastet. Det er derfor vigtigt, at der altid skal være mulighed for en sidste finjustering af programmet i en tæt dialog med den lærer, der vil skal stå for undervisningen og som kender sin egen klasse godt og ved, hvor meget de er vant til selv at kunne klare "på rutinen", og hvordan deres normale klasserums-praksis er. Det vil også være en god idé at undersøge om skolens skemalægning giver mulighed for at gennemføre forløbene som fx 4x45 minutter forløb, men også hér bør det ske i en dialog med den/de involverede lærere, for det er ikke givet, at længere forløb nødvendigvis vil være det rigtige; i nogle tilfælde vil et mindre intensivt program måske være mere hensigtsmæssig. I forbindelse med behovet for forventningsafstemning og tidsprioritering skal også nævnes, at det vil være vigtigt, at der også tænkes på at der skal prioriteres tid til en ordentlig gensidig og individuel erfaringsopsamling med de trivillige, herunder også – og ikke mindst - anerkendelse af deres indsats.

4. Udnyttelse af digitale læringsmuligheder

Det sidste input til det videre arbejde drejer sig om fortsat at undersøge og udvikle potentialerne for understøttende it/video-baserede læringselementer, som eleverne må formodes at have et vist kendskab til fra andre af deres fag. Det gælder ikke alene forud for forløbene, men kunne også indgå bagefter, som en sammenhængende overgang til de efterfølgende lektioner under indtryk af læringsmålene for Madkundskab. Det synes i øvrigt oplagt at den fortsatte udvikling af Mad i Generationer, ligesom Fars Køkkenskole også må kunne høste af nogle af de erfaringer, der vil blive gjort med hensyn til it-baseret læring i Hello Kitchens kommende arbejde med udviklingsprojektet "Fars Køkkenskole – udvikling af en ny model for lokale madlavningsaktiviteter, der booster madglæde, sundhed og fællesskaber".

Opmærksomhedspunkter: Mors Verdenskøkken

1. Mulighed for at få dækket medlemskontingentet

Anvendelse af Mors Verdenskøkken-konceptet har forudsat et medlemskab af Hello Kitchen, som koster 10.000 kr. årligt. For kommuner, der i forvejen er medlemmer har det ikke været noget problem, fordi de ikke har skullet betale særskilt for anvendelsen, men ifølge projektlederen for Mors Verdenskøkken har det for mange kommuner, boligsociale foreninger og andre som Hello Kitchen har været i kontakt med udgjort en barriere at skulle finde disse penge up-front, før de overhovedet kunne komme i gang. Dette skal ses i sammenhæng med, at selve forløbet jo også vil forudsætte, at der findes midler til undervisere, indkøb af råvarer og afsættes timer til koordinering. Dertil kommer, at der også har vist sig rent budgetmæssige udfordringer

med hensyn til, hvorfra pengene til selve medlemskabet skulle tages. Udgiften til medlemskabet vil fx være en stor post, hvis de skal tages fra den samme kasse som indkøb af råvarer eller timer til underviseren. Det ville derfor være ideelt, hvis Hello Kitchen havde en pulje til dækning af medlemskabet i særlige tilfælde. Der er dog grund til at understrege, at dette ikke ville være ensbetydende med, at fx boligforeninger, der indgik et samarbejde ikke selv ville skulle afholde udgifter med den forpligtelse på gennemførelsen som det giver, men udgifterne ville alene skulle omfatte egne lønudgifter til medarbejdere og indkøb af råvarer. Muligheden for at kunne undgå at betale for medlemskabsskabet må dog afvejes med tre andre hensyn: For det første skal midlerne til dækningen af medlemskabet, som er tiltænkt dækning af udviklingsomkostninger og understøttende medarbejdertimer ved gennemførelsen, kunne findes på anden måde. For det andet kan det underminere argumentationen for, at skulle betale det fulde medlemskab, der også er en adgangsbillet til at kunne benytte Hello Kitchens andre koncepter og endelig for det tredje, at et hensyn til at Hello Kitchen helt overordnet skal sikre en bedre sammenhæng mellem mængden af arbejdsopgaver og indtægter til løn og fortsat udvikling. Eller anderledes formuleret; at der ikke udføres for mange "gratis" opgaver.

2. Mere dialogbaseret udrulningsproces med accept af længerevarende forløb

Ligesom det er tilfældet med Fars Køkkenskole, må sekretariatet også i det videre arbejde med Mors Verdenskøkken indstille sig på en længerevarende udrulningsproces, der forudsætter en stor grad af lydighed over for de forskellige konkrete problemstillinger, de potentielle samarbejdspartnere står overfor i deres daglige arbejde, det være sig med hensyn til interne organisationsformer, "akutte dagsordener", samt ikke mindst finansieringsmodeller og -behov. Heraf følger behovet for et længerevarende tidsperspektiv, for etableringen et eventuelt samarbejde. Mange boligsociale foreninger drives fx med afsæt i flerårige helhedsplaner der kan have et meget forskelligartet perspektiv på krydsfeltet mellem mad, sundhed, trivsel og den boligsociale indsats, og som man ikke uden videre tør – eller kan – gå ind og ændre på, selvom et samarbejde med Mors Verdenskøkkenet her og nu, ville give god mening. Det skal understreges, at et stærkere fokus på dialogbaseret udrulningsproces sandsynligvis vil være mere tidskrævende for medarbejderne i sekretariatet, dels fordi den kan kræve en tættere og hyppigere kontakt (endda med flere personer), med de potentielle samarbejdspartnere, dels fordi den vil stille større forventninger til medarbejdernes forhåndsviden om den kontekst de arbejder i (fx det boligsociale område). Heraf følger, at der må blive tale om en prioritering og/eller koordinering mellem de mange andre opgaver, som sekretariatet også skal varetage. I den sammenhæng kunne det også overvejes at indgå i et samarbejde med andre foreninger og NGO'er, hvis kernekompetence ligger på fx det boligsociale område, eller andre områder, hvor Mors Verdenskøkken-konceptet ville kunne gøre en positiv forskel.

3. Inspiration fra andre udviklingstiltag

Hello Kitchen forventer at høste læringspointer fra deres igangværende udviklingsprojekt "*Fars Køkkenskole – udvikling af en ny model for lokale madlavningsaktiviteter, der booster madglæde, sundhed og fællesskaber*" i 2020-2022, som de kan bruge i det videre arbejde Mors Verdenskøkken-konceptet. Det synes oplagt; dels med tanke på at undersøge muligheden for - som alternativ til de længerevarende pakkeforløb – at kunne tilbyde Mors Verdenskøkken som enkeltstående eftermiddage/aftener, og dels, at afprøve en samarbejdsmodel, hvor kommunerne ikke behøver at blive involveret. Det skal dog fremhæves, at det fortsat anses som en pointe at rekrutteringen tager afsæt i en form for eksisterende fysisk fællesskabsramme. Dette som modsætning til en individualiseret tilmelding, som det fx vil være tilfældet i aftenskoleregi, men hér kunne fx "boligforeningen", opfattes som rekrutteringskontekst i stedet for lokalsamfundet som det tænkt i udviklingsprojektet "*Fars Køkkenskole – udvikling af en ny model for lokale madlavningsaktiviteter, der booster madglæde, sundhed og fællesskaber*" eller som det er tilfældet for Fars Køkkenskole i dag, hvor det er den lokale skole.

---000---

6. Referencer

1. Filges, T. (2014). *Evaluering af Fars Køkkenskole – så bliver familien grydeklar*. Filges Analyse.
2. Knoop. H. H. (2002). *Leg, læring og kreativitet – hvorfor glade børn lærer mere*. Aschehoug.
3. Knoop. Hans Henrik (2007). *Positiv Psykologi - Positiv pædagogik*. Dansk Psykologisk Forlag.
4. *Sundhedsstyrelsens Forebyggelsespakke Mad og Måltider* (2012). Sundhedsstyrelsen.
5. *Fars Køkkenskole – evalueringsrapport, maj 2017*. (2017). Vallensbæk Kommune.
6. *FAR & BARN - Udfordringer af far-barn-relationer og gode råd til udvikling af fædreindsatser* (2019). Center for børneliv: p. 5. Hentet fra: <https://farforlivet.dk/wp-content/uploads/2019/08/Far-og-barn.pdf>
7. *Fædres sundhed* (2017). Forum for Mænds Sundhed: p. 5. Hentet fra: <https://farforlivet.dk/wp-content/uploads/2019/01/F%C3%A6dres-sundhed.pdf>
8. ARLA-fonden. (2020). *Børn, unge og mad*. Hentet fra: <https://www.bornungeogmad.dk/#forside>
9. Coop Analyse. (2016). *Danskernes Madvaner*. COOP, 60-62. Hentet fra: https://om.coop.dk/Upload/om.coop.dk/Publikationer/analyser/Danskernes%20Madvaner%202016_Coop%20Analyse.pdf
10. Leer, J. & Wistoft, K. (2015). *SMAG for LIVET – Mod en smagspædagogik*. Institut for Uddannelse og Pædagogik, Aarhus Universitet. Hentet fra: <http://www.smagforlivet.dk/sites/default/files/documents/SMAG%202%20-%20Mod%20en%20smagsp%C3%A6dagogik%20%20Web.pdf>
11. Wenger, E. (2004). *Praksisfællesskaber*. Hans Reitzels Forlag og Lave, J. & Wenger, E. (2003). *Situeret Læring*. Hans Reitzels Forlag.
12. Fagt, S., Kierkegaard, L. & Sørensen, M.R. (2016). *Madlavning, måltider og sammenhæng med kostens ernæringsmæssige kvalitet*. DTU, Fødevarerinstitutionen: pp. 27-40. Hentet fra: <https://orbit.dtu.dk/en/publications/madlavning-m%C3%A5ltider-og-sammenh%C3%A6ng-med-kostens-ern%C3%A6ringsm%C3%A6ssige-kv>
13. [Hello Kitchens hjemmeside, om Mors Verdenskøkken \(2020\)](#)
14. [Hello Kitchens hjemmeside, om Mad i Generationer \(2020\)](#).
15. Christensen, J., Clark, A. & Wistoft, K. (2018), *Mit kokkeri 2.0*. Danmarks Institut for Pædagogik og Uddannelse, Aarhus Universitet. Hentet fra: <https://mitkokkeri.dk/wp-content/uploads/2019/01/Evaluering-MIT-kokkeri-.pdf>
16. *Hjertevarm mad fra hele verden* (2018). Center for Sund Aldring, Københavns Universitet. Hentet fra: <https://hjertereforeningen.dk/wp-content/uploads/2018/05/evaluering-af-projekt-hjertevarm-mad-fra-hele-verden-2018-final2.pdf>
17. *Smag for Livet resultater 2014-2018*. (2018) Smag for livets centerledelse. Hentet fra: <http://www.smagforlivet.dk/sites/default/files/documents/Smag%20for%20Livets%20egenvurdering%202014-2018%20%28digital%29.pdf>

18. Christensen, J. (2020) *Evaluering af Madlejr 2016-2020*. Arla Fonden. Hentet fra: <https://arlafonden.dk/madlejr/evaluering/>
19. Andersen, B. (2018). *Go Cook – de første 10 år*. Institut for Kultur og Læring, Aalborg Universitet. Hentet fra <https://vbn.aau.dk/da/publications/go-cook-de-f%C3%B8rste-10-%C3%A5r-evaluering-og-forslag-til-fremtiden>
20. Telefon-notat Kommunernes Landsforening, Økonomisk sekretariat, den. 23/9-2020, konsulent Løkke Nørmark Fabicius: "Hvis vi udelukkende ser på forebyggende tilbud med aktiverende og forebyggende sigte (5.32.33 gr. 002) og forebyggende hjemmebesøg (5.32.33 gr. 001), blev der i regnskab 2014 brugt 921 mio. kr. og i regnskab 2017 brugt 843 mio. kr. (begge opgjort i 20-pl). Vi kan desværre ikke sammenligne udgiftstal længere end til og med 2017, da der blev lavet en kontoplansændring, der giver et databrug fra og med 2018. Her har jeg ikke taget aflastning og afløsning om midlertidigt opholdstilbud og socialpædagogisk bistand med".
21. Andersen, B. (2015). *Madlavningslyst - en kvalitativ undersøgelse af hvad der motiverer unge til at lave mad og hvordan deres madlavningspraksis indgår i deres hverdagsliv*. Ph.d. afhandling. Institut for Kultur og Læring, Aalborg Universitet: pp. 26-27 & 32-34. Hentet fra: <https://vbn.aau.dk/da/publications/madlavningslyst-en-kvalitativ-unders%C3%B8gelse-af-hvad-der-motiverer--2>
22. Tetens, I., Biltoft-Jensen, A., Hermansen, K., Mølgaard, C., Nyvad, B., Rasmussen, M., Sabinsky, M., Toft, U. & Wistoft, K. (2018) *Fremme af sunde mad- og måltidsvaner blandt børn og unge*. VIDENSRÅD FOR FOREBYGGELSE: pp. 15-16. Hentet fra: http://www.vidensraad.dk/sites/default/files/vidensraad_maaltidsvaner_indhold_digi_0.pdf
23. Pedersen, P. V., Johansen, K. B. H., Ekholm, O. & Juel, K. (2014). *Sundhed og trivsel i et kønsperspektiv*. Statens Institut for Folkesundhed, Syddansk Universitet: pp. 116-32. Hentet fra: https://www.sdu.dk/da/sif/rapporter/2014/sundhed_og_trivsel_i_et_koensperspektiv
24. *The health and well-being of men in the WHO European Region* (2018). WHO Regional Office for Europe. Denmark: pp. 30-40. Hentet fra: <https://www.euro.who.int/en/publications/abstracts/the-health-and-well-being-of-men-in-the-who-european-region-better-health-through-a-gender-approach-2018>
25. *Danskernes Sundhed – Den Nationale Sundhedsprofil 2017* (2018). Sundhedsstyrelsen: pp.111-113
26. Ersbøll, A. K., Petersen, M. N. S., Skaarup, C. & Udesen, C. H. (2017). "Social ulighed i sundhed og sygdom - Udviklingen i Danmark i perioden 2010 – 2017. Udarbejdet for Sundhedsstyrelsen af Statens Institut for Folkesundhed, Syddansk Universitet: pp. 130-131.
27. Dahler-Larsen, P. & Krogstrup, H. K. (2005). *Tendenser i evaluering*. Syddansk Universitetsforlag: p.180.
28. Krogstrup, H. K. (2007). *Evalueringsmodeller* (2. udg.). Academica: pp. 32-36 & 158-159.
29. Krogstrup, H. K. (2011): *Kampen om evidens: Resultatmåling, effektevaluering og evidens*, Hans Reitzels Forlag.
30. Bryman, A. (2016). *Social research methods*. Oxford: Oxford University Press.
31. Brinkmann, S. & Kvale, S. (2009). *Interview* (2. udg.). Hans Reitzel: pp. 227-232.
32. Creswell, J. W. (2015). *A Concise Introduction to Mixed Methods Research*. SAGE

Bilag A: Uddybning af undersøgelsesdesign, datagrundlag og besvarelsesprocent

Aalborg Universitet indgik i januar 2017 en samarbejdsaftale med foreningen Hello Kitchen om "gennemførelse af en evaluering af en bæredygtig model for Fars Køkkenskole". Samarbejdsaftalen udløb ved projektets afslutning den 1. oktober 2020. Samarbejdsaftalen omfattede for det første en "evaluering af processen af frem mod etablering af en økonomisk bæredygtig forening" og for det andet en "effektmåling, der skulle videreføre undersøgelsesdesignet fra de tidligere gennemførte undersøgelser i 2014 og 2017".

Herudover skulle der ved projektafslutning "udarbejdes en samlet evaluerings- og resultatrapport, målrettet Nordea-fonden og øvrige interessenter, som kunne få gavn af projektets resultater". I denne rapport er i samråd med Hello Kitchens sekretariat - valgt en skarp prioritering af stoffet med tanke på klar formidling og nytteværdi for en bred gruppe af interessenter. Det er tanken, at udvalgte dele efterfølgende i nuanceret form vil udgøre fundamentet for publicering i videnskabelig sammenhæng.

1. Evalueringen af processen af frem mod etablering af en økonomisk bæredygtig forening

Formålet med evalueringen har været at vurdere projektets resultater i forhold til projektets succeskriterier, sådan som de er fastlagt i den projektbevilling, der er givet af Nordea-fonden. Evalueringsdesignet har været en såkaldt "formativ evaluering", hvilket har betydet at evaluator har "*samarbejdet med de personer, som gennemfører den indsats, der evalueres, for at udvikle og forme (formativ) indsatsen under implementeringsprocessen*" [27]. Det formative evalueringdesign blev valgt med tanke på de mange ukendte, komplekse og foranderlige problemstillinger, som Hello Kitchen forventeligt ville støde på i deres indsats [28, 29]. En central del af evalueringen har derfor bestået i en løbende dialog om justeringer af indsatsen med baggrund i allerede indhøstede erfaringer og resultater fra de gennemførte surveys. Herudover skulle evalueringen også løbende opsamle og bidrage til formidlingen af nogle af de mange erfaringer og sideeffekter, som projektet førte med sig.

Der er i projektperioden (2017-2020) gennemført ca. 15 formelle arbejds- og evalueringmøder med Hello Kitchens sekretariat. Evaluator har derudover deltaget i en procesworkshop i 2018.

2. Effektmålingen

Den anden hovedopgave bestod i en "effektmåling", der skulle videreføre undersøgelsesdesignet fra de tidligere gennemførte undersøgelser i 2014 og 2017 [1,5], hvilket har indebåret en spørgeskemabaseret survey, hvis primære formål har været at belyse fædrenes og børnenes oplevede udbytte ved deltagelse i køkkenskolen. Undersøgelsen skulle – ligesom i 2014 og 2017 - gennemføres forud for første undervisningsgang, som afslutning på sidste undervisningsgang, samt ved en follow-up undersøgelse ½-1 år efter skoleforløbet. Som sekundære mål har været en undersøgelse af motiver for fædres og børns deltagelse, ændringer i deres efterfølgende mad- og måltidspraksis samt deres brug af forskellige medier i tilknytning til Fars Køkkenskole. For at øge svarprocenten i forhold til undersøgelserne i 2014 og 2017 blev de to første surveys gennemført ved uddeling af fysiske skemaer (denne procedure var i mindre målestok blevet testet med succes i 2014), mens de opfølgende skemaer, ligesom ved de foregående undersøgelser, blev distribueret ved udsendelse af email. Der blev ikke blevet formuleret specifikke kvantificerbare resultatmål for denne del af evalueringen. I og med at en del af spørgsmålene er justeret, nogle er udgået og andre er kommet til, giver det ikke mening at sammenligne tal på tværs af de tre undersøgelser.

Alle de anvendte spørgeskemaer kan rekvireres ved henvendelse til evaluator med angivelse af formål.

Med henblik på dels at kunne skabe en mere nuanceret og kvalitativ funderet forståelse for nogle af surveyens resultater og dels at give indsigt i den kontekst [30, 31, 33], hvori læringsudbyttet fra køkkenskolen potentielt bliver omsat i familiernes hverdagslivet, blev den sidste survey suppleret med semi-strukturerede individuelle forskningsinterviews, blandt deltagende fædre, deres børn og eventuelle partnere. Disse blev gennemført som individuelle interviews i fire familiers hjem. Familierne blev via et screeningsinterview udvalgt, så familier, der boede uden for hovedstadsområdet og familier der ikke havde nogen videregående uddannelse blev ligeligt repræsenteret.

Alle interviews er blevet gennemført som semistrukturerede interviews efter følgende procedure: a. udarbejdelse af tematiseret interviewguide, b. interviewgennemførelse, der er blevet optaget, c. transskribering/udarbejdelse af interviewresumeeer, d. meningskondensering, e. analyse og fortolkning [31].

Alle de interviewede har haft transskription/interviewresumér til gennemsyn og godkendelse. Det kvalitative datagrundlag foreligger i systematiseret og anonymiseret form. De anvendte interviewguides kan fremsendes efter aftale med evaluator.

Gennemførte interviews

Fars køkkenskole (FK)

1. Individuelt interview med projektleder (2019)
2. Far 1 (2019)
3. Barn 1 (2019)
4. Mor 1 (2019)
5. Far 2 (2019)
6. Barn 2 (2019)
7. Mor 2 (2019)
8. Far 3 (2019)
9. Barn 3 (2019)
10. Mor 3 (2019)
11. Far 4 (2019)
12. Barn 4 (2019)
13. Mor 4 (2019)

Herudover er – som en pilot - gennemført et gruppeinterview, med en familie (2018)

Mad i Generationer (MiG)

1. Individuelt interview med projektleder (2019)
2. Gruppeinterview (klassebaseret) med elever, der har deltaget i Mad i Generationer (2019)
3. Gruppe interview med ældre frivillig deltager i Mad i Generationer (2019)
4. Ét individuel interview med lære, der har deltaget i Mad i Generationer (2019)
5. Gruppeinterview med to lærere, der har deltaget i pilotprojektet i forud for Mad i Generationer (2019)
6. Individuelt interview med frivillighedskordinator (2019)

Mors Verdenskøkken (MV)

1. Individuelt interview med projektleder (2019)
2. Gruppeinterview med mødre, der har deltaget i Mors Verdenskøkken (2019)

Målopfyldelse og Opmærksomhedspunkter til det videre arbejde (MO)

1. Gruppe interview med to medarbejdere fra Hello Kitchens sekretariat (2020)
2. Individuelt interview med kommunalt ansat (2020)
3. Individuelt interview med kommunalt ansat (2018)
4. Individuelt interview med kommunalt ansat (2018)
5. Individuelt interview med kommunalt ansat (2018)
6. Individuelt interview med kommunalt ansat (2018)

Uddybende bemærkninger om udregning svarprocent, Fars køkkenskole-survey

Undervejs i evalueringsforløbet viste den valgte fysiske håndtering af spørgeskemaerne at give uforudsete problemer; det gælder både for underviserne, koordinatorene i kommunerne, Fars Køkkenskoles sekretariat og for Aalborg Universitet, der fysisk afsendte og modtog spørgeskemaerne med henblik på indtastning og efterfølgende databehandling. Problemerne knyttede sig primært til den decentrale organisering af Fars Køkkenskole-forløbene og viste sig bl.a. i forbindelse med registrering af antal hold og faktiske deltagere på de enkelte undervisningsgange.

Når der ovenfor - og i rapportens tekst - henvises til en besvarelsesprocent på 90 % bygger det på tilbagemeldingerne fra en mindre "feedback-undersøgelse", der blev gennemført i 2018, hvor underviserne ved sidste undervisningsgang også blev bedt om at angive det faktiske antal deltagere (hvilket 8 ud af de 13 omfattede kommuner gjorde). Ved en sammenstilling med det faktisk antal returnerede skemaer giver det den nævnte besvarelsesprocent på 90 % (som begrundelse for at ikke alle skemaer blev udfyldt, nævntes bl.a. "dårlige dansk kundskaber", samt at nogle bedsteforældre "sprang over" uden at have læst skemaet. Skemaerne var dog designet, så også voksne, der ikke var fædre, skulle kunne have udfyldt det, hvilket også fremgik af introduktionsteksten).

I forbindelse med projektafslutningen og udarbejdelse af denne rapport har Fars Køkkenskole sekretariatet udarbejdet en samlet oversigt over antal hold, hvilket opgøres til 98 hold for 2018-19. Det har ikke været muligt at indhente præcise tal for antal deltagere pr. hold, men det skønnes af sekretariatet, at ligge på 10 voksne deltagere pr. hold ved holdstart. Dette estimat giver 980 deltagende fædre i alt i 2018-19. Det er imidlertid markant mindre end det antal returnerede skemaer, der udgør datagrundlaget for denne undersøgelse (428 skemaer før undervisningen og 316 skemaer efter undervisningen).

Det er vurderingen, at denne forskel ikke kan tolkes som udtryk for, at de deltagende fædre/børn, der modtog skemaerne ikke fik udfyldt dem, men i stedet må tilskrives administrative omstændigheder og det er derfor også vurderingen, at der er ikke tale om et systematisk frafald af betydning for denne rapportens konklusioner.

Som mulige forklaringer på den manglende returnering af skemaer peger Fars Køkkenskoles sekretariat med baggrund i deres dialog med kommunerne bl.a. på:

- Manglende koordinering mellem tovholder og underviser (som ikke arbejder fysisk samme sted til daglig), hvilket fx har gjort det problematisk at få skemaerne ud til skolekøkkenerne.
- Manglende tid til at udfylde skemaerne i undervisningen. Derfor kan nogle helt have fravalgt at udfylde skemaerne.
- Andre prioriteringer/fokus på køkkenskolen (fx. i en kommune, der havde besøg af lokalpolitikere - og derfor glemte underviseren at dele skema B ud)
- At der har været mange ting, underviserne skal huske - informationer, vejledninger og bare at være nærværende over for deltagerne - derfor kan det glippe.
- Besvarelser, der er afleveret efter deadline for dataudtræk til brug for analyserne i denne rapport (der var fastsat 1. april 2020).

---000---