

# MADSKOLER

EVALUERING 2016

MADSKOLER



Madskoler arrangeres af  
4H i et ikke kommercielt samarbejde med  
Landbrug & Fødevarer og REMA 1000

**4H**  **REMA 1000**



## Indhold

1. Forord.....	2
2. Antal Madskoler og deres placering .....	3
3. Økonomi.....	5
4. Forældreevaluering .....	7
6. Undervisning .....	12
7. Madlavning .....	14
8. Ekskursion.....	15
9. Familiearrangement.....	16
10. Deltagere .....	17
11. Frivillige instruktører .....	19
12. Frivilligambassadører.....	21
13. Samarbejde med PAU .....	22
14. Landsdækkende instruktørmøder .....	25
15. Sponsorerede produkter .....	27
16. Hjemmesiden.....	28
17. Databasen .....	30
18. Markedsføring og presse .....	31
Bilag 1: Positive kommentarer fra forældreevalueringen .....	32
Bilag 2: Konstruktive kommentarer fra forældreevalueringen .....	34
Bilag 3: Ugeprogram 2016.....	35
Bilag 4: Oversigt over presseomtale 2016 .....	36



## 1. Forord

Endnu et Madskoleår er vel overstået og endnu engang kan vi glæde os over, at vi har givet over 2.000 børn viden om sund mad, kost og motion – på en sjov, lærerig og aktiverende måde. Der skal lyde en stor tak til alle, der har været med til at gøre Madskolerne 2016 til noget helt særligt!

Det er i år 13. gang, at Madskolerne er afholdt. Vi har i år rykket Madskolerne op i en helt ny (og mere professionel) liga, idet vi har fået udviklet vores nye database, hvor alle frivillige registreres. Databasen har medvirket til, at såvel konsulenter som frivillige har fået et langt bedre overblik over fx REMA-butik, skole, frivillige osv. I sommer havde vi Miljø- og Fødevarerminister Esben Lunde Larsen på Madskolebesøg sammen med Landbrug & Fødevarers administrerende direktør Karen Hækkerup. Også en række medarbejdere fra REMA 1000 har været på Madskolebesøg for med egne øjne at se, hvilket fantastisk projekt de er en del af. 2016 blev også året, hvor Aalborg Universitet lavede en undersøgelse omkring, hvordan vi i højere grad fastholder nuværende samt tiltrækker nye frivillige instruktører. En undersøgelse der bl.a. har bevirket, at familiearrangementet fra og med 2017 får en ny form, hvilket forventeligt vil mindske arbejdsbyrden for de frivillige.

Gennemførelsen af Madskolerne er først og fremmest de mange frivillige instruktørers fortjeneste. I løbet af sommeren 2016 har ca. 320 instruktører brugt en uge af deres ferie på Madskolerne uden at få en krone for det – de er frivillige i ordets mest bogstavelige forstand. Og de er fantastiske! Mindst lige så fantastiske er de 222 pædagogiske assistentelever, som i år fik Madskolerne indlagt i deres undervisningsplan. Tak til jer alle for kampen, indsatsen og engagementet! Også tak for samarbejdet til undervisere og ledere på de pædagogiske assistentuddannelser i Randers, Viborg, Århus, Skive, Odense, Køge, Næstved, Nykøbing Falster og på Bornholm.

Tak til Madskolernes sponsorer: Danish Crown (guldsponsor), Dansk Gartneri/Sæson, Danske Æg, F&H, Johan Bülow, Rose, Mejeriernes skolemælksordning samt Nøglehullet ved Fødevarestyrelsen. Tak til skolerne for lån af lokaler samt til de kommuner, der bakker op på både praktisk og/eller økonomisk. Endelig skal der også lyde en tak til Madskolernes ambassadører: Charan Nelander, Else Molander, Ghita Parry, Ginny Rhodes, Gitte Laub Hansen, Julie Hey, Lars Sonne Hansen, Christine Bendix, Mikkel Marschall og Mette Pedersen.

Denne Evalueringsrapport dækker alle Madskoler, Etniske Madskoler og Ungdomsmadskoler (benævnes samlet under betegnelsen Madskoler), der er afholdt i sommerferien 2016.

God læselyst og på gensyn i 2017.

*December 2016*  
*Line Munk Damsgaard*  
*Landsdækkende Madskolekoordinator*

## 2. Antal Madskoler og deres placering

I 2016 blev der samlet afholdt 124 Madskoler, hvoraf 120 var almindelige Madskoler og 4 var Ungdomsmadskoler. På 13 skoler blev der afholdt såkaldte "2 i 1 Madskoler" – herved forstås 2 Madskoler på samme skole. Nedenfor ses fordelingen af Madskolerne i forhold til årets uger. Især uge 26 og 27 var travle Madskoleuger, hvilket kan forklares med, at de pædagogiske assistentuddannelser afholdt Madskoler i disse uger.

Uge	Madskoler	Ungdomsmadskoler	I alt
26	43	1	44
27	42	2	44
28	4		4
29	2		2
30	15		15
31	10	1	11
42	4		4
<b>I alt</b>	<b>120</b>	<b>4</b>	<b>124</b>

*Madskoler og Ungdomsmadskoler i 2016.*

Antallet af Madskoler er på niveau med de foregående år – med undtagelse af 2015, hvor der var rekord mange Madskoler (166 i alt). Der er ikke blevet afholdt nogen Etniske Madskoler i år – de sidste par år er der afholdt 1-4 Etniske Madskoler. Antallet af Ungdomsmadskoler var sidste år 5 og forrige år 4.

Antallet af '2 i 1 Madskoler', hvor der er 24 deltagere eller derover, var i 2015 på 17 skoler og i 2014 på 15 skoler.

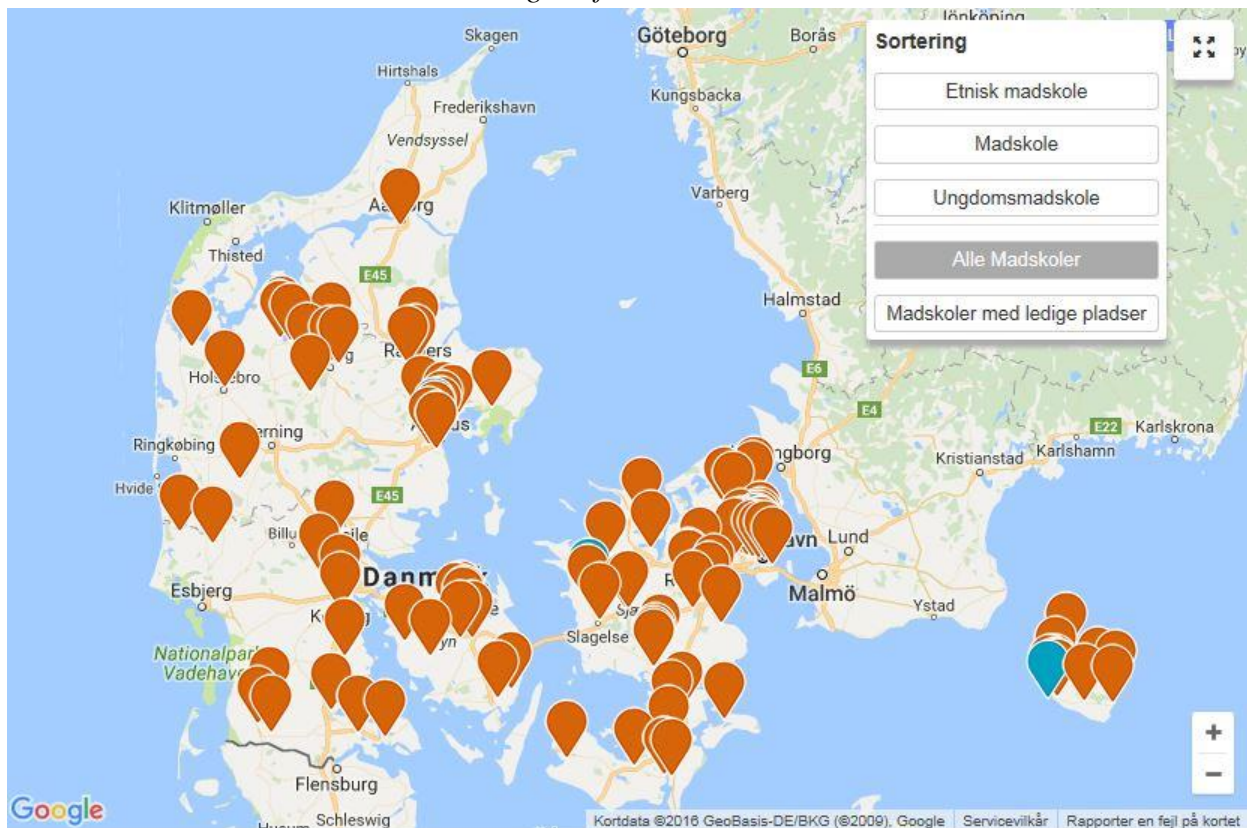
### Placering af Madskolerne i Danmark

Hvor i Danmark, der udbydes og afholdes Madskoler, Etniske Madskoler og Ungdomsmadskoler, er både afhængigt af skoler, der ønsker at udlåne lokale samt frivillige instruktører/pædagogiske assistentuddannelser, der har lyst til at deltage.

I år har der været en stor nedgang blandt Madskoler i det nordjyske i forhold til sidste år – fra 13 Madskoler i 2015 til én Madskole i 2016. Reduktionen af Madskoler i netop dette område kan forklares med, at der ikke har været et samarbejde med PAU Aalborg i år. Herudover mangler en del større byer at blive repræsenteret på Madskolekortet – fx Esbjerg, Herning, Frederikshavn, Horsens, Silkeborg, og Thisted. Dog er Sønderborg og Djursland kommet med på Madskolekortet, hvilket de ikke var sidste år – dog kun med én Madskole hvert sted.

På næste side ses et Danmarkskort over Madskoler afholdt i 2016. De fire Ungdomsmadskoler kan være vanskelige at se på kortet – disse er afholdt i Århus, København, Høng og på Bornholm.

### Fordelingen af Madskoler i 2016



#### Kommentarer til årets resultater:

- Årets resultat er en del lavere end sidste år (2015), hvilket kan forklares med, at Madskoler i 2015 var en del af Landbrug & Fødevarers samlede image kampagne. Årets resultat er på niveau med 2014 og 2013.
- Der bør sættes fokus på Nordjylland, Midtjylland og Vestjylland de kommende år og efterspørgslen fra forældrene i bl.a. Esbjerg og Aalborg har været stor.
- Antallet af Ungdomsmadskoler og Etniske Madskoler har ikke ændret sig betydeligt fra sidste år til i år.

### 3. Økonomi

De tiltag, der blev igangsat omkring af økonomien på den enkelte Madskole og dennes håndtering i 2015, er fortsat i 2016. Med undtagelse af enkelte Madskoler har det betydet, at regnskaber, udlæg og andre opgørelser har kunnet afsluttes i august og september, hvilket er positivt. Flere frivillige har ytret ønske om at få en tilbagemelding fra 4H, når Madskolens regnskab er modtaget og godkendt.

Generelt har Madskolerne i højere grad overskud - set i forhold til foregående år. Dette skyldes bl.a. fokuset omkring madspild, samt arbejdet omkring sponsering af dyre specialprodukter som fx lakridspulver. Herudover har deltagerantallet på Madskolerne gennemsnitligt været på ca. 20 børn, og dermed lidt højere end de tidligere år. Det er svært at se tydeligt, men der er en tendens til, at de Madskoler med flere end 20 børn også har en bedre økonomi. Endelig er det tydeligt, at de Madskoler, der prioriterer en bus til deres udflugt, i højere grad ender med et underskud.

De enkelte Madskolers økonomi varierer i stort omfang. På Madskolerne kan der være en forskel på op til 3.000 kr. på udgifter til indkøb på to Madskoler med samme antal børn i den samme by, som begge handler primært i REMA 1000. Der er ikke nogen egentlig forklaring på dette, men der kan selvfølgelig opstå situationer, der kræver efterindkøb, et køleskab kan være defekt, der kan være handlet forkert/varerne kan blive dårlige i løbet af ugen, og andre faktorer, der kan være afgørende i mængden af indkøb. Herudover ses også stor forskel på resultatet på de Madskoler, der gennemføres af 4H klubberne. En gruppe af disse Madskoler er rigtig gode til at skaffe sponsorater/hjælp i lokalsamfundet og dermed holde 4H klubbens udgifter nede. Samtidig har en anden gruppe af disse Madskoler flere udgifter, både i form af buskørsel, men også større udgifter ved indkøb.

#### **De enkelte Madskolers indtægter**

Madskolernes primære indtægter er deltagergebyrer og støtte fra REMA 1000. I 2016 var deltagergebyrerne 550 kr. for almindelige Madskoler, 650 kr. for Ungdomsmadskoler og 175 kr. for Etniske Madskoler. Det gennemsnitlige REMA 1000-sponsorat var på ca. 1.500 kr. pr. Madskole. Hovedparten af Madskolerne opkræver et deltagergebyr for forældre og søskendes deltagelse i familiearrangementerne, og således har kun ganske få Madskoler valgt at afholde et gratis familiearrangement.

Madskolerne kan opnå merindtægter i forbindelse med familiearrangementet, regionale sponsorater eller tilskud fra kommuner og fonde. I alt har syv Madskoler modtaget støtte fra anden side i form af sponsorater eller støtte. Disse sponsorater ligger beløbsmæssigt mellem 500 kr. og 10.000 kr. På trods af sponsorater har tre af disse syv Madskoler haft et underskud. Dette skyldes bl.a., at netop disse Madskoler har brugt bus til deres udflugt.



## De enkelte Madskolers udgifter

Naturligt nok er Madskolernes største udgiftspost råvarer. Der er gennemsnitligt indkøbt råvarer for omkring 5.500 kr. pr. Madskole, hvilket vurderes som værende fornuftigt.

## Forklæder

Et nyt tiltag i 2016 bestod i at børnene fik uddelt forklæder imod tidligere T-shirts. Et af argumenterne for dette var at gøre pakningen og dermed udsendelsen af materialet til instruktørerne nemmere samt undgå størrelsesfrustrationer. Ved udsendelse af forklæder skal der nu kun tages hensyn til børne- og voksen størrelserne, hvilket i år betød, at materialet blev pakket og sendt tidligere i forløbet. Herudover blev tiden, forbrugt på pakning, halveret set i forhold til foregående år.

## Gavekort vs. kontokort i REMA 1000

Der har i år været lavet et forsøg blandt 12 Madskoler, hvor disse – i stedet for et kontokort til REMA 1000 – fik et gavekort. Målet hermed var at undgå udfordringer for de frivillige, når de handler samt for at minimere arbejdet hos 4H i forhold til at indhente regninger fra de enkelte butikker. Der har både været fordele og ulemper ved gavekortene. Den største fordel har været, at 4H ikke skulle vente på en regning fra den enkelte REMA 1000 butik, men har kunnet afstemme Madskolen med det samme. Der har dog også været den udfordring at, grundet gavekortene er på et fast beløb, kan man i forbindelse med Madskolen løbe ”tør” for penge, og dermed blive tvunget til at hæve et personligt udlæg.

### **Kommentarer til årets resultater:**

- *Den enkelte Madskoles resultat har en vigtig betydning for den 4H klub, der er økonomisk ansvarlig for den pågældende Madskole, såvel som for klubbens motivation for afvikling af Madskoler i fremtiden, samt det arbejde det kræver for 4H klubben at gennemføre Madskolen.*
- *Ønsket fra de frivillige om at få tilbagemelding omkring modtaget og godkendt regnskab vil der blive arbejdet på at efterleve.*
- *Gavekort til REMA 1000 ses som godt alternativ til købekortet i de tilfælde, hvor Madskoler opstår med kort varsel samt i de uger, hvor der afholdes få Madskoler (fx efterårsferien).*

#### 4. Forældreevaluering

Forældre, som har haft deres barn på Madskole i løbet af sommeren 2016, er blevet bedt om at udfylde et spørgeskema til evaluering af forløbet. Evalueringen er foregået ved, at forældrene har udfyldt et elektronisk spørgeskema, der blev sendt som link til deres mail. Svarprocenten fra forældrene matcher de foregående år og ligger i år på 59,4 %. Ud over at give Madskolerne gode repræsentative tal, tyder den høje svarprocent på, at forældrene er engageret i projektet og gerne vil give noget igen.

##### Gode oplevelser

Størstedelen af forældrene fortæller, at deres børn har haft en god oplevelse på Madskolerne. Som det ses af nedenstående, betragter 96,7 % af forældrene deres erfaring med Madskolerne som værende rigtig god eller god. 2,2 % har svaret hverken/eller til spørgsmålet, hvilket betyder, at kun 1,1 % vurderer deres generelle erfaring med Madskolerne som værende dårlig eller rigtig dårlig (svarende til 13 forældre). Lignende tendens ses ved spørgsmålet om, hvorvidt barnet har haft det sjovt på Madskolerne. Derudover ses det, at 66,0 % af forældrene melder tilbage, at deres børn har fået nye venner på Madskolerne.

Spørgsmål	Helt enig/enig
Generel erfaring med Madskolerne er rigtig god eller god	96,7 %
Barnet har haft det sjovt	96,1 %
Barnet har fået nye venner	66,0 %

##### Ændrede madvaner og større bevidsthed

Forældrene giver i høj grad udtryk for, at deres børn er blevet mere bevidste om mad og sundhed efter at have deltaget på Madskolerne. Børnene får desuden kendskab til nye fødevarer og retter, hvilket bl.a. viser sig ved, at 87,3 % af forældrene beretter om, at deres børn har smagt på nye fødevarer under Madskolen.

Spørgsmål	Helt enig/enig
Barnet er blevet mere bevidst om mad og sundhed	83,9 %
Familien er blevet mere bevidst om at spise sundt og varieret	29,7 %
Barnet har smagt på nye fødevarer under Madskolen	87,3 %
Forventer at barnet laver mere mad derhjemme efter Madskolen	79,6 %

Det er dog ikke kun Madskolebarnet, som får udbytte af Madskolerne. Forældrene mener også, at hele familien får noget ud af Madskolerne. Faktisk mener 29,7 % af forældrene, at familien er blevet mere bevidst om at spise sundt og varieret.



### Meget mere madlavning

79,6 % af forældrene forventer, at deres børn begynder at lave mere mad derhjemme efter at have været på Madskole. Nedenstående tabel beskriver, hvor meget forældrene mener, at deres børn lavede mad derhjemme, inden de havde været på Madskole.

Hvor ofte lavede dit barn selv mad derhjemme, <u>inden</u> han/hun startede på Madskole?	
Aldrig	16,9 %
Mindst én gang om året	21,3 %
Mindst én gang om måneden	35,0 %
Mindst én gang hver 14. dag	17,5 %
Mindst én gang om ugen	9,8 %

### Sammenligning af PAU-Madskoler og Madskoler med frivillige

I nedenstående tabel sammenlignes forældreevalueringerne fra de Madskoler, der er blevet gennemført med frivillige instruktører, med de Madskoler, der er blevet gennemført med elever fra de pædagogiske assistentuddannelser. Der er ingen væsentlig forskel imellem de to grupper af instruktører, hvilket bekræfter, at børnene har fået en god oplevelse og et positivt udbytte - uanset om Madskoleinstruktørerne er PAU-elever eller frivillige.

Forældreevaluering 2016	PAU	Frivillige	Alle
Overordnet erfaring med at have et barn på Madskole er rigtig god eller god	96,9 %	96,6 %	96,7 %
Barnet har smagt på nye fødevarer på Madskolen	87,4 %	87,3 %	87,3 %
Inden Madskoleopholdet lavede barnet aldrig mad derhjemme	18,4 %	16,01 %	16,9 %
Inden Madskoleopholdet lavede barnet mad en til flere gange om ugen derhjemme	9,7 %	9,8 %	9,8 %
Barnet er begyndt at lave mere mad derhjemme/forventer barnet skal lave mere mad derhjemme	78,9 %	81,1 %	79,6 %
Har været tryk ved at overlade barnet til instruktørerne (helt enig eller enig)	98,7 %	98,2 %	98,3 %
Instruktørerne var engagerede og dygtige	92,4 %	95,8 %	94,5 %
Barnet har fået nye venner på Madskolen	62,5 %	68,0 %	66,0 %
Barnet har haft det sjovt på Madskolen	95,5 %	96,5 %	96,1 %
Barnet er blevet mere bevidst om sundhed, ernæring og vigtigheden af fysisk aktivitet	80,9 %	85,7 %	83,9 %
Familien er efterfølgende blevet mere bevidst om at spise sundt og varieret	25,2 %	32,3 %	29,7 %

## De mange positive kommentarer

Sidst i spørgeskemaet har forældrene haft mulighed for at tilføje en kommentar, hvilket 24 % har benyttet sig af. Der er mange positive kommentarer, men også forslag til forbedringer. Instruktørernes arbejde bliver rost, og der lægges vægt på vigtigheden af, at forældrene har mødt nogle glade og engagerede instruktører den første dag på Madskolen. Som det ses af ovenstående tabel har næsten samtlige forældre (98,3 %) været trygge ved at overlade deres børn til instruktørerne. Derudover er 94,5 % af forældrene helt enige eller enige i, at instruktørerne var engagerede og dygtige.

I bilag 1 ses nogle af de mange positive kommentarer fra forældrene – nedenfor et udpluk:

- *"Sikke en fantastisk oplevelse – det engagement og den glæde, instruktørerne har givet, var uvurderlig. Tak for noget ud over det sædvanlige – vores søn ville gerne tage en uge mere"*
- *"Han er kommet glad hjem hver dag og ønsker at deltage igen næste år. Det fortæller det hele. 1000-tak for en fantastisk uge"*
- *"Dejligt, at I kan rumme at en dreng med sensitive smagsløg er forbeholden - men kan skubbes på den rette og opfordrende måde. Tak!"*
- *"Majse har haft det rigtig godt. Selvom hun er autist i mild grad, har hun følt sig velkommen, og er blevet behandlet på lige fod med de andre børn. En glad træt pige med en masse nye spændende oplevelser i bagagen. \*\*\*\*\* fem stjerner til underviserne på madskolen i Jyderup"*

## De kommentarer, som vi skal lære af

De fleste kommentarer er positive, men der er også kommentarer, som kan bruges til at forbedre Madskolerne for både børn og instruktører. I bilag xx ses uddrag af de konstruktive kommentarer fra forældrevalueringen - nedenfor en sammenfatning:

- **Ugeprogrammet:** Et mindre intenst ugeprogram.
- **Mindre aldersspænd mellem deltagere:** Nogle forældre melder tilbage, at deres børn ikke synes, at niveauet har været højt nok, og at der har været for meget leg. Herunder fortæller nogle forældre også, at deres børn har vasket meget op, og derfor ikke været så meget med til selve madlavningen.
- **Ekskursion:** Nogle forældre synes, at ekskursionen på den pågældende Madskole har været kedelig. Dette kommer især til udtryk de steder, hvor ekskursionen ikke har indeholdt, at børnene kunne 'røre', 'smage' og 'gøre ting' – men mere 'se' på fx. dyr.

## Kommentarer til årets resultater:

- *Det er glædeligt med den høje svarprocent såvel som de generelt meget positive tilbagemeldinger.*
- *Forældrevalueringen er et meget brugbart redskab i forbindelse med den fremtidige forbedring af Madskolekonceptet samt som dokumentation over for sponsorer, presse mv.*



## 5. Planlægning af ugen, ugeprogram og materialer

Kontaktpersonen fra alle Madskoler har besvaret instruktørevalueringen på vegne af hele instruktørgruppen for den pågældende Madskole. Det ses, at 97,7 % af instruktørerne er enige eller helt enige i, at det overordnede Madskoleforløb har været godt.

På de fleste Madskoler har programmet været fra kl. 9.00- kl. 15.30. Instruktørerne møder typisk ind ½-1 time tidligere end børnene, og går ligeledes også hjem ½-1 time senere end børnene. Nogle Madskoler har været nødt til at ændre start- og sluttidspunkt en smule (fx kl. 8.30-15.00), hvilket primært skyldes muligheden for at få adgang til skolekøkkenerne.

### Ansvarsfordeling og planlægning

Det er forskelligt fra Madskole til Madskole, hvordan planlægningen foregår. På nogle Madskoler ligger hele ansvaret for planlægningen på en person, mens ansvaret på andre Madskoler uddelegeres blandt alle instruktører. Hver Madskole har desuden en kontaktperson, som er ansvarlig for kontakten med forældre, konsulenter, presse mv.

Så vidt det er muligt, mødes hele instruktørgruppen for den enkelte Madskole mindst én gang, inden Madskolen starter, for at planlægge Madskoleprogrammet samt uddelegere ansvarsområder. I hvilket omfang, regionskonsulenten deltager i planlægning og forberedelse af Madskoleugen, afhænger af instruktørernes kendskab til og erfaringer med projektet, og om de har baggrund i 4H.

90,5 % af instruktørerne er enige eller helt enige i, at de modtog den nødvendige hjælp fra Madskolernes/4H's konsulenter i forbindelse med samarbejde og planlægningen af Madskolen. Dette er en stigning på 4 procent i forhold til sidste år. Ligeledes mente 93,0 % af instruktørerne, at de internt i instruktørgruppen havde en godt samarbejde (fald på 2,2 % i forhold til sidste år).

### Ugeprogram

I år har 5 Madskoler valgt at lave deres helt eget ugeprogram, mens 21 Madskoler delvist har brugt det færdiglavede Ugeprogram 2016 (se bilag 3). Langt hovedparten af Madskolerne vælger altså at benytte det færdiglavede Ugeprogram 2016. De Madskoler, som laver deres eget ugeprogram, er blevet bedt om at indsende dette til Madskolekoordinatoren, som derefter har givet feedback herpå. Generelt anbefales nye instruktørgrupper at følge det færdiglavede Ugeprogram 2016, da det blandt andet er udarbejdet for at minimere arbejdsbyrden.

Overordnet beretter instruktørerne om, at dette års Ugeprogram 2016 har været godt og et relevant værktøj. Det understøttes blandt andet af, at 84,7 % af instruktørerne er enige og meget enige i, at der er god hjælp at hente i instruktørmaterialet.

### Brug af materialer

I tabellen på næste side vises, i hvor høj grad de enkelte materialer er blevet benyttet under Madskolerne.

Brug af materialer på Madskolerne	
Opslagsværk på hjemmesiden	48,8 %
Ugeprogram 2016	95,4 %
Madbogen 2016	95,4 %
Madskolespillet ”Brug Skallen”	62,8 %
Andet	41,9 %

’Andet materiale’ dækker blandt andet over ”tip en 13’er”, kostrådsmateriale, materialer fra 2015 samt egne opskrifter, plancher og aktiviteter.

#### Forslag, ønsker og muligheder fra instruktørerne:

- Ugeprogrammet 2016
  - Et mindre stramt / ambitiøst ugeprogram, hvor der gives mere tid til aktiviteter.
  - Flere beskrivelser af fysiske aktiviteter.
  - Flere kortere pauser i løbet af dagen i stedet for få lange pauser.
- Madbogen 2016
  - Flere ”børnevenlige ingredienser” (knap så meget kapers, peberrod, ingefær mm.)
  - Mere mad til forældrearrangementet
  - Enkelte finder det forvirrende, at der forskellige steder i Madbogen er informationer om madvarer, dyr mm. (vidste du at – siderne) og ønsker dette samlet.

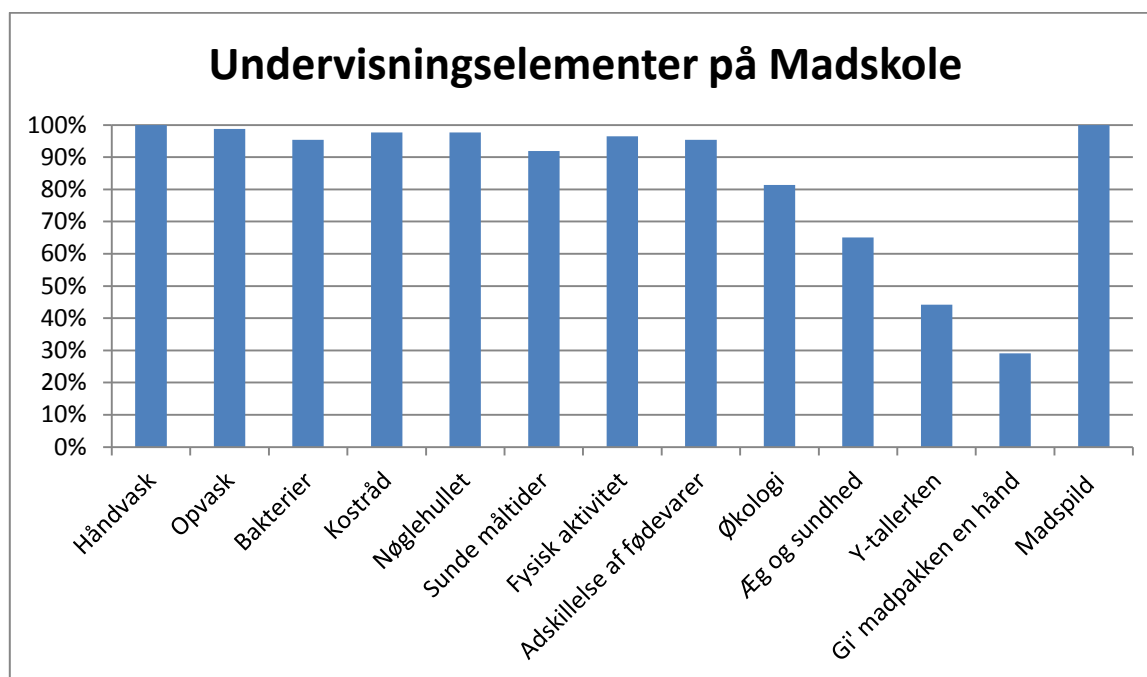
#### Kommentarer til årets resultater:

- *Instruktørerne skal så vidt muligt have en oplevelse af at få den hjælp, som de har behov for og samtidig er det vigtigt, at instruktørerne gøres beviste om, hvilken hjælp de kan forvente fra konsulenterne, og hvordan de kommer i kontakt med konsulenten.*
- *Sammenholdet i instruktørgrupperne er essentielt for den enkelte instruktørs oplevelse af at være frivillig på Madskolerne.*
- *Det anbefales, at Madskoler, som afholdes af instruktører, der ikke tidligere har deltaget på en Madskole, benytter det færdiglavede ugeprogram.*
- *Det vil fortsat være et krav, at alle Madskoler, der ikke benytter årets færdiglavede ugeprogram, skal indsende deres ugeprogram*

## 6. Undervisning

Undervisningen i hygiejne, mad, måltider og sundhed er vigtige elementer på Madskolerne. Ifølge instruktørevalueringen mener 82,6 %, at undervisningen i hygiejne gik godt eller rigtig godt. Undervisningen i mad, måltider og ernæring mener 81,4 % af instruktørerne gik godt eller rigtig godt.

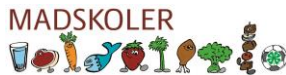
Introduktion af køkken- og hygiejneregler gives primært om mandagen, men gentages typisk i løbet af ugen. Hvilke emner der primært er undervist i på Madskolerne, ses i diagrammet herunder.



Ud fra diagrammet fremgår det, at alle Madskoledeltagere har gennemgået undervisning i håndvask, og at langt de fleste Madskoler (ca. 98 %) har undervist i opvask, kostråd og nøglehullet. Dertil kommer, at 'Madspild' har været et centralt tema på årets Madskoler i forbindelse med madlavning og undervisning, og her melder instruktørerne også tilbage, at alle Madskoler er undervist i madspild. Udover de på forhånd definerede undervisningselementer fortæller instruktørerne også, at de bl.a. har undervist Madskoledeltagerne i 'godt kammeratskab', 'socialt sammenhold' og 'håndtering af køkkenremedier'.

### Fysisk aktivitet

Fysisk aktivitet er et vigtigt element på Madskolerne, ikke kun fordi det er en vigtig del af en sund dagligdag, men fordi det giver børnene en pause fra madlavningen og styrker deres koncentrationsevne efterfølgende. Af instruktørevalueringerne fremgår det, at 96,5 % har undervist i vigtigheden af fysisk aktivitet.



Ugeprogrammet 2016 er planlagt, så der på Madskolen i gennemsnittet er minimum 1 times fysisk aktivitet om dagen. Dette er gældende for 4 ud af 5 dage. Ifølge instruktørevolveringen fortæller 86,1 % af instruktørerne, at den fysiske aktivitet gik godt eller rigtig godt.

En relativ stor del af instruktørerne fortæller dog, at de havde svært ved at leve op til Ugeprogrammet 2016 (om min. 1 times fysisk aktivitet), da de især oplevede et tidspres som afgørende for, at børnene ikke fik den fulde times fysiske aktivitet. Citat fra instruktørevolveringen: *”Vi havde svært ved at finde pauser nok i programmet til at kunne lade dem lege. Tiden løb simpelthen fra os”*.

### Forældrenes tilbagemelding

Til sammenligning med instruktørernes beskrivelse af, hvad der er blevet undervist i på Madskolerne, er forældrene ligeledes blevet spurgt om, hvilke emner deres barn har lært om på Madskolen. Resultatet ses nedenfor i prioriteret rækkefølge.

Hvilke emner har dit barn lært om på Madskolen (prioriteret rækkefølge)?	
1	Madspild
2	Sunde måltider
3	Håndvask
4	Nøglehullet
5	Opvask
6	Kostråd
7	Bakterier
8	Adskillelse af fødevarerne
9	Vigtigheden af fysisk aktivitet
10	Økologi
11	Æg og sundhed
12	Y-tallerken
13	Gi' madpakken en hånd / de 5 fingre
14	Andet ...

Som det ses af ovenstående, er emnerne Madspild, Sunde måltider og håndvask på top tre over de emner, forældrene mener, deres børn har lært om. Overordnet stemmer forældrenes tilbagemeldinger meget godt overens med det, instruktørerne fortæller, de har undervist i.

### Kommentarer til årets resultater:

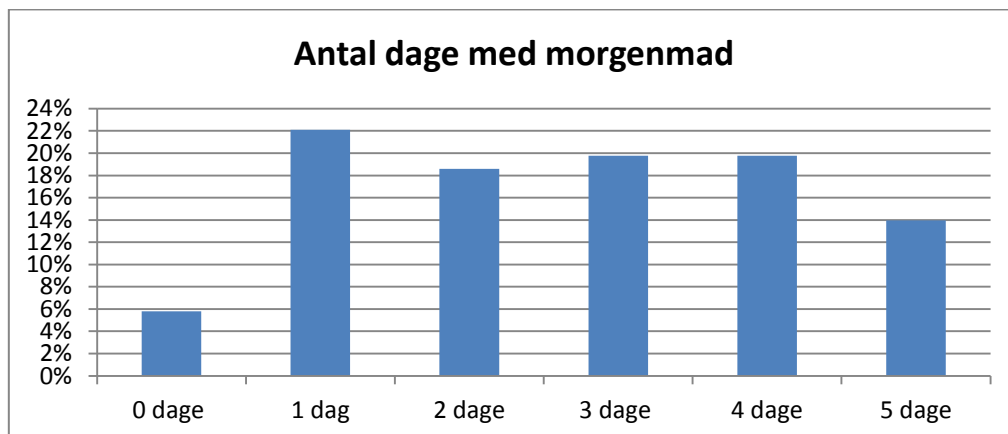
- Temaet 'madspild' er stærkt repræsenteret i både forældreevalueringen og instruktørevolveringen.
- Det er dejligt, at instruktørerne generelt melder ind, at undervisningen forløb god - dog ligger tallene generelt under sidste års evaluering. Årsagerne hertil bør undersøges nærmere.

## 7. Madlavning

Næsten alle Madskoler har valgt at benytte sig af Madbogen 2016 (95,4 %), og samtidig melder 97,7 % af instruktørerne tilbage, at madlavningen er forløbet godt eller meget godt.

På alle landets Madskoler har grøntsagerne været en vigtig del af den daglige menu. 97,7 % af instruktørerne svarer, at grøntsager dagligt var på menuen. Derudover rapporterer instruktørerne, at der på 93,0 % af Madskolerne har været lavet fisk 1-2 dage i løbet af ugen, samt at der på alle Madskoler er blevet spist æg. I forhold til søde sager fortæller størstedelen af instruktørerne, at disse har været forbeholdt en enkelt dag i løbet af Madskoleugen. Dog bør her nævnes, at betegnelsen ”sødt” ikke nødvendigvis er tolket ens blandt instruktørerne. Ofte hænger indtaget af ”det søde” sammen med familiearrangementet, og her blev ”Pigernes blåbær muffins” (opskrift fra Madbogen 2016) lavet flittigt. Derudover fortæller enkelte instruktører, at der i forbindelse med ekskursionen blev smagt på kager (hos bageren), og at der evt. blev lavet kager af madrester i slutningen af ugen i forbindelse med ’madspild’.

I gennemsnit lavede hver Madskole morgenmad 2,67 ud af 5 dage. I nedenstående diagram illustreres, hvor stor en andel af Madskolerne der lavede morgenmad de enkelte dage.



### Kommentarer til årets resultater:

- *Overordnet ser det ud til, at maden på Madskolerne har været sund og varieret.*
- *Madskolerne har en unik mulighed for at præsentere børnene for nye smage, fødevarer og retter.*
- *I den landsdækkende markedsføring af Madskolerne lægges der vægt på, at Madskolerne lærer børnene om sund mad. Det er derfor vigtigt, at den mad, der laves på Madskoler, afspejler dette.*

## 8. Ekskursion

I løbet af en Madskoleuge skal der minimum være planlagt én ekskursion til en jordbrugs- og/eller fødevarer virksomhed. Generelt er tilbagemeldingerne herom positive fra såvel instruktører som forældre. Ifølge evalueringen fra instruktørerne vurderer 94,2 %, at ekskursionen er gået godt eller rigtig godt. De enkelte Madskoler, som har uddybet deres mindre positive oplevelser med ekskursionen, melder, at stedet enten var kedeligt, eller at det var svært at finde et sted.

*”Det lykkedes desværre ikke at finde et ekskursionsemne, selvom vi havde god hjælp til dette af konsulenten. Men vi blev afvist alle steder pga. ferie eller travlhed.”*

*”Børnene havde en rigtig god oplevelse og vores besøgssted var helt fantastisk. Men det at arrangere det tog virkelig lang tid, indtil jeg til sidst spurgte konsulenten om hjælp. Jeg var ikke klar over, hvor meget man måtte trække på sin konsulent. I sidste ende dog en nødvendighed.”*

Citater fra instruktørevueringen

### Transport og økonomi

Transporttiden til og fra ekskursionsstedet er generelt meget varieret. I forbindelse hermed fortæller nogle instruktører, at transporttiden var lang, og derfor var tiden på ekskursionsstedet knap. Ligeledes beretter enkelte instruktører også, at det var svært at finde transportmuligheder, og at de manglede information om muligheden for at benytte offentlig transport.

### Kommentarer til årets resultater:

- Ekskursionen er et vigtigt led i at lære børnene om fødevarernes vej fra jord til mave.
- Det er op til den enkelte Madskole at beslutte, hvor ekskursionen skal gå hen. Der arbejdes på, at hjemmesidedatabasen skal indeholde et bredt udsnit af konkrete forslag til ekskursionssteder.
- Mangler en Madskole inspiration eller hjælp står konsulenten naturligvis til rådighed.
- Find gerne et ekskursionssted der ikke kræver alt for meget transport. Kræves der længere transport, kan det være en fordel at forsøge at få sponsoreret en bus.



## 9. Familiearrangement

I Ugeprogrammet 2016 er familiearrangementet planlagt til afholdelse torsdag eftermiddag/aften. Typisk begynder forældrearrangementet kl. 16.00 og varer et par timer frem. Enkelte Madskoler vælger dog at afholde forældrearrangementet om fredagen. Dette år melder 98,8 % af instruktørerne tilbage, at forældrearrangementet er gået rigtig godt eller godt. Der er dog også mange instruktører, som nævner, at arrangementet er hårdt og kræver meget energi.

Selve afviklingen forløber forskelligt. Her laver nogle Madskoler en fælles buffet, og andre serverer en tre-retters menu. Forældrearrangementet starter typisk med en introduktion af de frivillige og ”ugen der er gået”. Derefter vælger størstedelen af Madskolerne at lade de stolte børn introducere maden, hvorefter der spises. Nogle Madskoler vælger også at afholde aktiviteter i forbindelse med forældrearrangementet. Afslutningsvis uddeles Madskolediplomet og Madbogen 2016 til alle børn.

### **Forslag, ønsker og muligheder fra instruktørerne:**

- Husk at bede forældrene om en hjælpende hånd til oprydningen.
- 4H konsulenternes oplægsmateriale bør lægge mere vægt på de sjove oplevelser, børnene kan få i 4H sammenhænge.
- Gør det klart over for forældrene, hvad de inviteres til (aftensmad eller snack).

### **Kommentarer fra forældrene vedr. forældrearrangementet:**

Generelt er forældrene meget positive over for arrangementet. Enkelte forældre kommenterer i forældreevalueringen, at der var for lidt mad. Herudover foreslår nogle forældre, at madlavningen gøres mere ”børnevenlig”, så flere børn kan få en aktiv madlavningsrolle i forberedelserne op til, at forældrene kommer.

### **Kommentarer til årets resultater**

- *Tanken med familiearrangementet er, at forældrene får et indtryk af, hvad børnene har lavet i ugens løb samt smager mad, som børnene har lavet.*
- *Der arbejdes på at lave et nyt koncept for familiearrangementet, som skal gøre dette mere overskueligt samt mindre krævende for instruktørerne. De instruktører, som har været med tidligere og som ønsker at fortsætte med det store arrangement, er naturligvis velkomne hertil.*

## 10. Deltagere

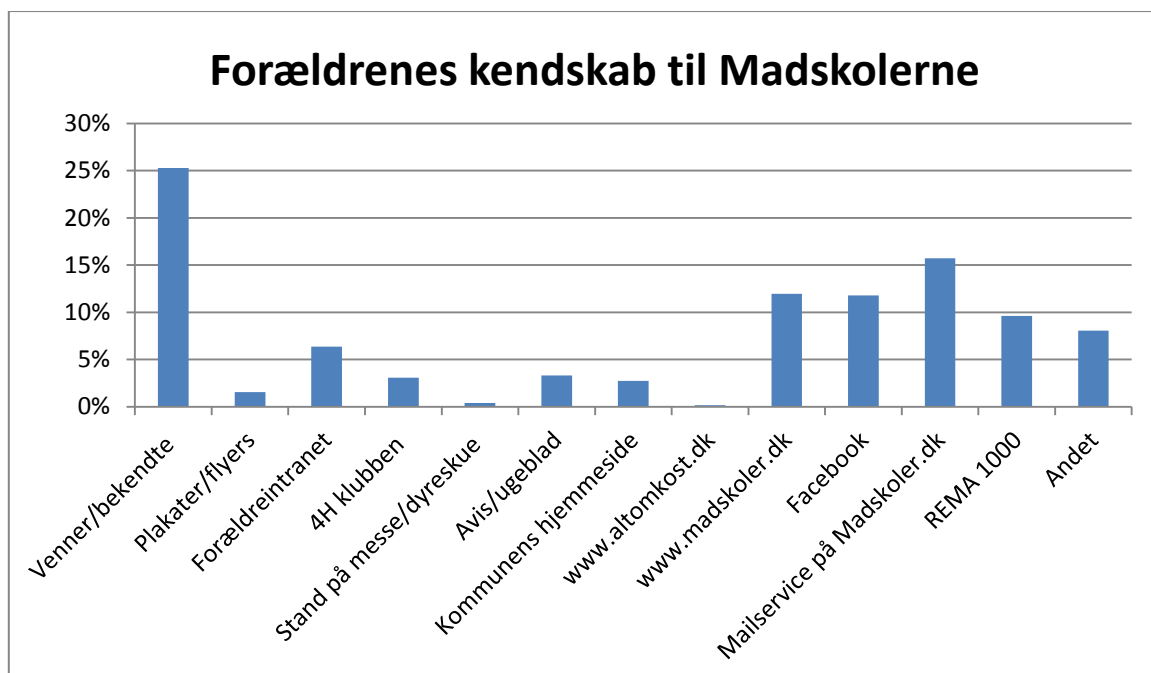
I løbet af 2016 har 2.132 børn deltaget på en almindelig Madskole eller Ungdomsmadskole i Danmark. Heraf har ca. 63 børn deltaget på en Ungdomsmadskole, mens resten har deltaget på de almindelige Madskoler. Antallet af børn på de enkelte Madskoler er meget svingende. I år ses en tendens til, at flere og flere Madskoler afholdes med 20 deltagende børn, hvilket har været tilfældet på 45 Madskoler. Madskolen med det laveste deltagerantal har haft 9 deltagere, hvorimod det højeste deltagerantal er 29 deltagere. En Madskole med over 24 børn betegnes som en ”2 i 1 Madskole”.

Det samlede antal af børn på Madskolerne i 2016 er på niveau med de foregående år – med undtagelse af 2015, hvor der var deltagerrekord, hvilket primært skyldes, den massive imagekampagne Landbrug & Fødevarer kørte i 2015, hvor Madskoler indgik.

Ifølge forældreevalueringen havde 22,3 % af dette års Madskoledeltagere tidligere deltaget på en Madskole.

### Rekruttering

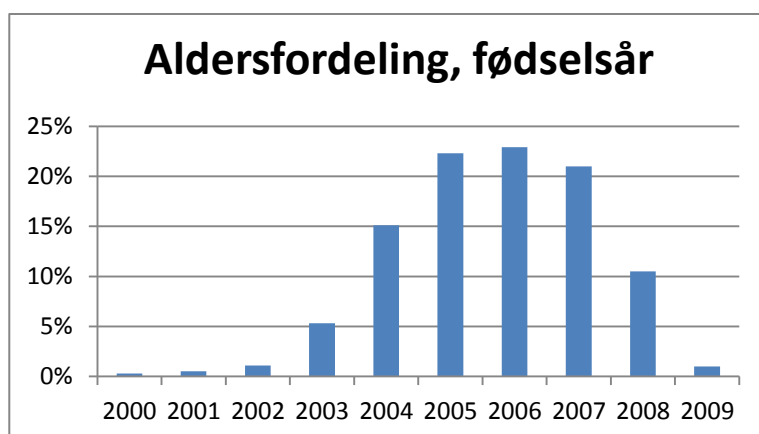
Forældrene opnår kendskab til Madskolerne via mange forskellige platforme. Igennem forældreevalueringen fortæller hver 4. forældre, at de har fået kendskab til Madskolerne via venner/bekendte. Herudover får mange forældre kendskab til Madskolerne via mailservicen ”Få besked om nye Madskoler”, Facebook, [www.madskoler.dk](http://www.madskoler.dk) samt REMA 1000.



## Køn og alder

På Madskoler er størstedelen af deltagerne piger. Ifølge deltagertilmeldingerne ses det, at 69,1 % er piger, mens 30,9 % er drenge. Dette billede af kønsfordelingen på Madskolen stemmer ca. overens med sidste års resultater, hvor 71 % af Madskoledeltagerne var piger.

Ved deltagertilmeldingen har forældrene ligeledes opgivet fødselsåret for deltageren, og baseret på dette ses det i nedenstående tabel, at størstedelen af madskoledeltagerene er født i år 2006, og dermed er 10 år. Næsten lige så mange deltagere er født i år 2005 (9 år), skarpt forfulgt af 2007 som fødselsår (11 år). Det er altså de 9, 10 og 11 årige, som er stærkest repræsenteret på Madskoler – dette billede stemmer ligeledes overens med sidste års billede.



## Børn udenfor den officielle aldersgrænse

Den officielle aldersgrænse på en almindelig Madskole er 8-12 år og 13-15 år på Ungdomsmadskolerne. Ønsker en forældre at tilmelde et barn uden for aldersinddelingen, spørges Madskolerne om tilladelse først. Hvorvidt dette kan lade sig gøre, afgøres i samarbejde med den kontaktansvarlige instruktør og den pågældende konsulent. Herefter tildeles forældrene pr. e-mail et specielt link, som tillader tilmeldingen af et barn uden for aldersgrænsen.

Nogle instruktører foretrækker homogene aldersgrupper, hvorimod andre instruktører gerne åbner op for en større aldersspredning. Generelt er der positiv respons på sammensætning af grupper på tværs af køn og alder.

Der har i år været en øgning i andelen af forældre, som har kontaktet Madskolerne med ønske om at tilmelde barn/børn uden for aldersgrænsen.

### Kommentarer til årets resultater:

- *Det er vigtigt, at der er god tid til det enkelte barn på Madskolerne. Derfor anbefales det fortsat, at der maks. er 5 børn pr. instruktør. Der tilstræbes 20 børn pr. Madskole og 5 instruktører.*
- *Den øvre maksimumgrænse på en Madskole vil fortsat være 30 børn.*
- *Mund til mund-metoden, og herunder positiv omtale fra tidligere deltagere, er fortsat den bedste markedsføring for Madskolerne.*

## 11. Frivillige instruktører

På årets Madskoler har der været tilknyttet ca. 330 frivillige instruktører og 220 PAU-elever (læs mere om PAU-samarbejdet i afsnit 13). Knap 90 personer har tilmeldt sig som instruktør uden at ende med at blive instruktør i sommeren 2016. Dette skyldes først og fremmest, at det ikke har været muligt at koble instruktørerne sammen i grupper á 4-5, som kunne deltage i samme uge og samme område. Herudover er der også flere, som har valgt at hoppe fra.

Alle frivillige, som har deltaget på Madskolerne i år, har modtaget et digitalt evalueringsskema, hvilket er blevet besvaret af ca. halvdelen af instruktørerne. Her blev de bl.a. spurgt, hvordan de fik kendskab til Madskolerne, og som det kan ses af nedenstående, får flest frivillige kendskab til Madskolerne via venner. Mund til mund-metoden er altså essentiel i forhold til rekruttering af frivillige.

Hvordan fik du kendskab til Madskolerne?	Procent
Andet	29,2 %
Personligt via venner	22,8 %
Via sociale Medier (fx Facebook, Twitter og lign.)	17,4 %
I forbindelse med min uddannelse	16,0 %
Personligt via forældre/familie	5,9 %
Hjemmesider	5,5 %
TV	3,2 %

De frivillige instruktører har mange forskellige baggrunde og bevæggrunde for at deltage, men fælles for dem alle er, at de har lysten og interessen for at være sammen med børn og lave mad sammen med børn.

Hvorfor meldte du dig som frivillig?	
Jeg anså det som en spændende personlig udfordring	96,4 %
Jeg blev tiltalt af Madskolernes mulighed for at kombinere arbejdet med børn, sundhed, mad og bevægelse i et samlet forløb	88,5 %
Det var en god mulighed for at gøre noget meningsfuldt i ferien	79,4 %
Jeg kunne godt tænke mig at prøve at arbejde i et frivillighedsprojekt	74,6 %
Jeg ville gerne forbedre mine pædagogiske kompetencer	70,3 %
Jeg ville gerne lære nye mennesker at kende	70,3 %
Det var en god mulighed for at få noget på mit cv.	63,6 %
Det var en mulighed for afveksling fra mit øvrige arbejdsliv	53,9 %
Det var et relevant led i min igangværende uddannelse	44,9 %
Fordi mine venner anbefalede mig at gøre det	26,1 %
Fordi jeg blev anbefalet det via mine kontakter i 4H	17,0 %
Fordi nogen i min familie anbefalede mig at gøre det	14,6 %

### Oplevelsen ved at være frivillig på Madskoler

Langt størstedelen af de frivillige (94,6 %) melder tilbage, at Madskole-forløbet har været godt. Herunder beretter mange instruktører om gode oplevelser og samværet med engagerede og motiverede børn. Det udleverede Madskolemateriale opleves generelt som gennemarbejdet og seriøst og som et brugbart redskab - dog fandt nogle instruktører, at ugeprogrammet tidsmæssigt var for stramt og ingredienserne ikke børnevenlige nok.

De frivilliges udbytte som Madskoleinstruktører	
Jeg fik mulighed for at gøre en forskel med hensyn til børns viden om fødevarer, madlavning og lyst til selv at lave mad	97,0 %
Jeg fik erfaringer, som jeg kan bruge i min hverdag	84,0 %
Jeg fik flere pædagogiske kompetencer	70,9 %
Jeg fik erfaringer, som jeg kan bruge i arbejdssammenhæng	60,0 %
Det har haft betydning for mig, at jeg kan skrive instruktøraktiviteten på mit cv.	55,8 %
Jeg fik erfaringer, som jeg kan bruge i en aktuel studiesammenhæng	46,1 %

### Tendenser fra ”ting, der kunne være gået bedre” fra instruktørerne:

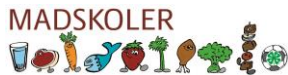
- Flere forslag til mulige fysiske aktiviteter
- En bedre prioritering af, hvad der er vigtigst at nå
- Bedre muligheder for at finde ekskursionsmuligheder og information herom
- En bedre planlægning og tilrettelæggelse af familiearrangementet
- Forberedende rengøring af køkkenlokalerne, og ajourføring af, hvilke redskaber køkkenet mangler
- Forventningsafstemning internt i instruktørgruppen – hvem gør hvad? Hvornår? mm.

### Lyst til at deltage igen

Ca. 65 % af de frivillige fortæller, at de godt kunne finde på at tilmelde sig som instruktør igen til næste år. De instruktører, der ikke ønsker at deltage igen, begrundes primært dette med den tid, de som frivillige har skullet afsætte til arbejdet og/eller at arbejdet viste sig at kræve mere tid, end de havde regnet med. ”Manglende anerkendelse” synes ikke at udgøre nogen central barriere for fortsat deltagelse, og hovedparten erklærer sig ”meget enige/enige” i at ”Jeg synes at oplevelserne med Madskolerne har været gode, men nu vil jeg prøve noget andet”.

### Kommentarer til årets resultater:

- *Det er helt fantastisk, at så mange mennesker vælger at bruge en uge af deres ferie på at hjælpe som frivillige på en Madskole. Ligeledes er det yderst positivt, at langt hovedparten af de frivillige synes Madskole-forløbet har været godt.*
- *At 2 ud af 3 frivillige godt kunne finde på at tilmelde sig som instruktør igen ses som meget positivt. Der skal arbejdes på at fastholde denne lyst.*
- *Der skal arbejdes på at minimere frafald. Det er særligt kritisk, når en instruktør springer fra sent i forløbet, da det her kan være meget vanskeligt at finde en afløser.*



## 12. Frivilligambassadører

Der er oprettet et mindre korps af frivillige, som hjælper nye frivillige i gang. Disse kaldes frivilligambassadører (FA). En frivilligambassadør kobles typisk sammen med 1-3 Madskoler. Der er pt. 9 frivilligambassadører, hvoraf 3 var aktive i år, mens flere af de andre har hjulpet på sidelinjen, men ikke decideret været aktive på Madskolerne.

Frivilligambassadøren har til opgave at guide, vejlede og yde sparring til de instruktører, der er koblet op på de enkelte Madskoler. Dette sker bl.a. i forbindelse med det første møde i instruktørgruppen, hvor frivilligambassadøren (så vidt muligt) deltager. Erfaringerne herfra viser, at det til dette møde er vigtigt at klarlægge ambassadørens rolle og forventningsafstemme således, at alle er klar over, hvad de kan bruge frivilligambassadøren til (og herunder hvad de *ikke* kan bruge frivilligambassadøren til).

Ud over at deltage på opstartsmødet bistår frivilligambassadører typisk med råd og vejledning i planlægningsfasen såvel som under selve afholdelsen. Det kan også være frivilligambassadøren, der tager ud og besøger de frivillige på Madskolen (typisk torsdag) i stedet for repræsentanter fra en 4H klub eller en 4H konsulent.

Det er op til den enkelte ambassadør, ud fra behov fra den enkelte Madskole samt egen motivation, at afgøre præcis hvor mange opgaver frivilligambassadøren påtager sig. Flere frivilligambassadører hjælper også i forbindelse med Madskoleopgaver på landsplan. Dette kan fx være ved at besvare spørgsmål på Facebook, hjælpe med opskrifts- eller materialeudvikling, planlægge sociale arrangementer for de frivillige og rekruttere nye frivillige ambassadører.

### **Kommentarer til årets resultater:**

- *Der arbejdes på at udvide korpset af frivilligambassadører.*
- *Oprettelsen af et korps af frivilligambassadører i hele landet er en del af strategien for at give frivillige instruktører den bedst mulige oplevelse på Madskolerne. Ligeledes kan frivilligambassadører aflaste 4H konsulenterne, så de kan fokusere på at opstarte endnu flere Madskoler.*

### 13. Samarbejde med PAU

Madskolerne har i år samarbejdet med 9 pædagogiske assistentuddannelser (PAU) henholdsvis på Bornholm, i Køge, Næstved, Nykøbing Falster, Odense, Randers, Skive og Viborg. Skive og Randers er nye i samarbejdet i år, mens resten af uddannelserne har været med 2-6 år.

#### PAU versus GVU

Den pædagogiske assistentuddannelse (PAU) er en erhvervsuddannelse, som varer 2 år og 9½ måned. Den grundlæggende voksenuddannelse (GVU) er en merituddannelse til den pædagogiske assistentuddannelse. Elever, der er over 25 og har mindst 2 års relevant erhvervs erfaring kan tage den pædagogiske assistentuddannelse på kortere tid, da de ikke behøver praktikperioder.

*I det følgende går både PAU'ere og GVU'ere under betegnelsen PAU.*

#### Fakta om samarbejdet

Formålet med Madens Pædagogik er at gøre mad, måltider og sundhed til et bevidst pædagogisk redskab, som PAU-eleverne kan bruge i deres fremtidige arbejde med børn og unge i daginstitutioner og fritidsordninger. Ligeledes er formålet at udbrede kendskabet til Madskolerne og herigennem give flere børn mulighed for at lære om sund mad, kost og motion på en sjov, lærerig og aktiverende måde.

- Alle elever i en klasse deltager som instruktører på en Madskole – der er mødepligt
- Det årligt udarbejdede ugeprogram benyttes, så eleverne kan fokusere på, hvordan de skal gøre frem for, hvad de skal gøre
- I foråret undervises eleverne i mad, ernæring, ugeprogram og madlavning
- I sommerferien afprøver eleverne deres nyerhvervede viden på Madskolerne
- Eleverne samles i grupper på ca. 5 og det maksimale antal børn sættes til 16
- Samarbejdet er formaliseret via en skriftlig samarbejdsaftale mellem de pågældende uddannelsesinstitutioner og Madskolerne

#### Tilbagemeldinger fra eleverne i 2016

Tilbagemeldingerne fra de elever, der har deltaget i 2016, har overordnet været positive, og det ses, at 87,7 % er enige eller meget enige i, at deres oplevelse med Madskolen har været god. Derudover nævnes det især, at Madskoleforløbet har lært PAU-eleverne om samarbejdet børn og voksne imellem, og det især har givet dem muligheden for at afprøve teori i praksis. Dog oplever PAU-eleverne også kritiske aspekter ved Madskolerne. Alle PAU-elever har modtaget et digitalt spørgeskema, hvor de er blevet spurgt ind til deres oplevelse af forløbet, og nedenstående skema viser dette års resultat fra PAU-evalueringen.

	Meget enig + enig	Hverken / eller	Uenig + meget uenig
Det har overordnet været en god oplevelse at være instruktør på en Madskole	87,7 %	7,1 %	5,2 %
Jeg har personligt fået noget ud af at være instruktør på en Madskole	81,9 %	14,8 %	3,2 %
Jeg har fagligt fået noget ud af at være instruktør på en Madskole	75,5 %	20,0 %	4,5 %
Vil anbefale at samarbejdet fortsætter, så kommende elever fra PAU bliver instruktører på Madskolerne	72,9 %	18,1 %	9,0 %
Vil anbefale at samarbejdet fortsætter, så JEG kan blive instruktør på Madskolerne igen til næste år	45,2 %	34,2 %	20,6 %

Som det ses af ovenstående, svarer 81,9 %, at de har fået et personligt udbytte ud af at deltage, mens 75,5 % mener, at de har fået noget fagligt ud af forløbet. Ligeledes vil 72,9 % anbefale, at samarbejdet fortsætter, så kommende PAU-elever kan få samme oplevelse.

I forhold til sidste års PAU evaluering (2015) ses, at en lidt mindre andel af de adspurgte PAU-elever mener, at det overordnet har været en god oplevelse at være instruktør på en Madskole. Ved dette spørgsmål ses et fald på 5,1 %. Ligeledes ses der et fald i, at PAU-eleverne vil anbefale, at samarbejdet fortsætter, så DE kan blive instruktør på en Madskole igen til næste år – et fald på 4,3 %. På den anden side ses, at en højere andel af PAU-eleverne oplever, at de fagligt har fået noget ud af at være instruktør på en Madskole.

Nedenfor ses nogle af de elementer, som PAU-eleverne fortæller, at de har udviklet kompetencer inden for i forbindelse med Madskolerne:

- Samarbejde
- Konfliktåndterning
- Planlægning og strukturering
- Selvstændighed og ansvarlighed
- Madmæssige kompetencer i forhold til sund kost og madspild

### **Erfaringer med elever som er med for anden gang**

PAU institutionen på Bornholm har som den eneste i år valgt at tage elever med fra sidste års forløb. På baggrund af disse elevers evalueringer ses det, at 100 % af eleverne er enige eller meget enige i, at den overordnede oplevelse på Madskolen har været god.

Yderligere ses følgende evalueringsresultater fra ”PAU gengangerne”:

- 100 % siger, at de har været glade for at være instruktører igen
- 100 % siger, at de har fået noget personligt ud af at være instruktør igen
- 94,4 % siger, at de har fået noget fagligt ud af at være instruktør igen



*"I år havde jeg ikke den usikkerhed over, hvad der skulle ske, og om vi havde styr på det. I år havde jeg overskuddet til at nyde det og improvisere til fordel for børnene og teamet."*

*"Jeg syntes, at det er et rigtig godt koncept, der skal forsætte på PAU uddannelsen. Rigtig stor læring."*

Citater fra PAU-elever, som har været instruktør mere end én gang

### Forældrenes oplevelse af forløbet

Forældrene roser det arbejde, eleverne har lagt i projektet. Hele 96,9 % af forældrene mener, at den overordnede oplevelse med at have et barn på Madskole har været god eller meget god. Ligeledes mener 98,7 %, at de var trygge ved at efterlade deres barn/børn hos instruktørerne og 92,4 % mener, at instruktørerne var engagerede og dygtige.

<b>Instruktørerne på Madskolen var engagerede og dygtige</b>	
Helt enig	68,31 %
Enig	24,04 %
Hverken eller	5,39 %
Uenig	2,02 %
Helt uenig	0,22 %

### Forslag, ønsker og muligheder fra eleverne

- Tjek af køkkener og dertilhørende redskaber/service/borde mm. inden Madskolen starter
- Et mindre stramt program
- Mulighed for levering af varer på Madskolen - i samarbejde med REMA 1000

### Kommentarer til årets resultater:

- *Der er ingen tvivl om, at der ses store udviklingsmuligheder for Madskolerne i at samarbejde med uddannelsesinstitutioner.*
- *Det er rigtig dejligt, at PAU-eleverne oplever at få meget ud af forløbet – personligt såvel som fagligt.*



## 14. Landsdækkende instruktørmøder

Der har i år været afholdt 2 landsdækkende instruktørmøder. Antallet af instruktørmøder i år er lig antallet de foregående år med undtagelse af sidste år, hvor der blev afholdt et ekstra møde grundet det højere antal frivillige.

### Dato og tidspunkt for de tre landsdækkende instruktørmøder

- Lørdag den 21. maj 2016, UC Syddanmark, Dyrehavevej 116, 6000 Kolding
- Søndag den 22. maj 2016, Landbrug & Fødevarer, Axeltorv 3, 1609 København V

### Indhold

Målet med de landsdækkende instruktørmøder er at klæde de frivillige bedst muligt på til at være Madskoleinstruktører. Programmet har fokus på årets Ugeprogram, hvilket betyder, at de frivillige i løbet af mødet stifter bekendtskab med programmets elementer via oplæg og workshops. I forbindelse med de enkelte workshops blev instruktørerne så vidt muligt sat sammen med dem, som de skulle afholde Madskole med. Dette var et ønske, som de frivillige fra tidligere års instruktørmøder havde ytret, og mange nævnte dette som positivt ved dette års møde.

### Instruktørernes udbytte

De frivillige har givet udtryk for, at mødet gav et godt indblik i arbejdet som frivillig på Madskolerne, samt at de efter mødet følte sig godt klædt på til at kunne varetage opgaven som Madskoleinstruktør. I instruktørevalueringen ses desuden en tendens til, at de, som har deltaget på et af instruktørmøderne, har oplevet en større tilfredshed med Madskoleforløbet som helhed.

### Deltagelse

De sidste år har deltagelsen på de afholdte instruktørmøder tilsammen ligget på mellem 140 og 160 frivillige instruktører. I 2015 var deltagerantallet 211, hvilket var markant højere end normalen, og kan forklares med det langt højere antal frivillige i det hele taget. Det tiltrak en del flere frivillige instruktører, og medførte også et markant højere antal Madskoler.

I år har der i alt deltaget 131 frivillige på de 2 landsdækkende instruktørmøder.

Instruktørmøde	Deltagere i alt
21. maj 2016 i Kolding	49
22. maj 2016 i København	82
<b>Sum</b>	<b>131</b>

Som det ses af skemaet, er det klart det Københavnske instruktørmøde, der har flest deltagere. Dette har også været tilfældet langt de fleste foregående år (dog lå deltagerantallet næsten lige i 2014). Af deltagerlisterne ses det, at få instruktører fra Jylland vælger at tage til de Københavnske møder (2 i 2016), hvor det meget sjældent sker, at instruktører fra Sjælland



deltager i det jyske møde (ingen tilfælde i 2016). Der ses i år såvel som de foregående år en overrepræsentation af sjællandske frivillige på de landsdækkende instruktørmøder.

### **De instruktører som ikke deltager**

Til trods for at langt flere instruktører har deltaget på et landsdækkende instruktørmøde i 2015, rammer disse møder kun lidt over 1 ud af hver 3. frivillige instruktør. Når instruktørerne bliver spurgt, hvad årsagen til manglende deltagelse er, lyder den primære begrundelse, at transporten til møderne er for lang eller tiden ikke er til det.

### **Kommentarer til årets resultater:**

- *Det er dejligt at se, at instruktørerne som deltager, oplever et højt udbytte.*
- *Der bør ses på, hvordan deltagelsen på møderne øges.*

## 15. Sponsorerede produkter

I år har Madskolerne modtaget sponsorater i form af mælk fra **mejeriernes skolemælksordning**, svinekam fra **Danish Crown**, hele kyllinger fra **Rose**, lakridspulver fra **Johan Bülow** samt tilskud til instruktørgaver fra firmaet **F&H**.

Sponsorerede produkter har generelt stor økonomisk betydning for de enkelte Madskoler, hvilket flere konsulenter bekræfter i evalueringen. Ligeledes er instruktørerne glade for den (lille) anerkendelse, som gaven giver dem.

### Levering af sponsorerede produkter

Skolemælken leveres direkte til Madskolerne mandag morgen. Svinekam, kyllinger samt instruktørgaver leveres til Madskolernes basis-REMA 1000 butik, hvorefter instruktørerne henter det her. Endeligt er lakridspulveret blevet sendt med posten sammen med andet instruktørmateriale.

Generelt har leveringen af produkterne fungeret fint. Ganske få steder har der været udfordringer med udlevering i REMA 1000, hvilket dog er blevet løst med god hjælp fra REMA's hovedkontor.

### Kommentarer til årets resultater:

- *Der skal rettes en stor tak til årets sponsorer – både dem som har støttet med konkrete fødevarer og gaver, men også dem der har støttet med penge*

## 16. Hjemmesiden

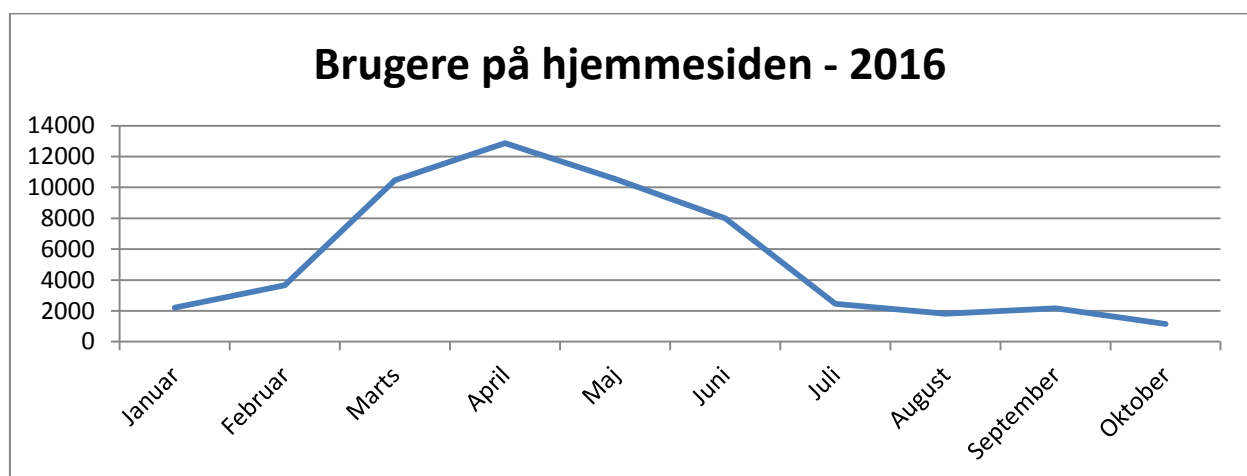
Madskolernes hjemmeside er en vigtig platform for forældre, instruktører såvel som andre med interesse for projektet. På hjemmesiden er der informationer, dokumenter og materialer om Madskolerne. Herudover er det via hjemmesiden, at forældre kan finde den Madskole, som er tættest på dem, finde svar på ofte stillede spørgsmål og tilmelde deres barn. Instruktørerne kan finde inspiration, viden, dokumenter og undervisningsmaterialer. Herudover opdateres der jævnligt nyheder på hjemmesidens forside omkring Madskolernes aktiviteter.

Der er i 2016 blevet udviklet en database målrettet konsulenter og instruktører, som ligger bag Madskolernes hjemmeside – denne beskrives separat i næste afsnit.

Forældre oplever, at det kan være svært at finde frem til ønskede informationer på hjemmesiden. En del forældre henvender sig telefonisk, fordi de har svært ved at finde rundt på hjemmesiden. På baggrund heraf, er der efter sommerferien blevet ændret lidt på informationsstrukturen i forbindelse med info om *Praktiske informationer* målrettet forældrene. Disse informationer er nu gjort mere tilgængelige via direkte genvej til en samlet oversigt under Drop-Down menuen til overskriften *Om Madskoler*.

### Statistik over besøgende på hjemmesiden

Hjemmesiden [www.madskoler.dk](http://www.madskoler.dk) har været mindre besøgt end de seneste år. Statistikken viser, at der i løbet af 2016 har været 48.032 besøgende på Madskolernes hjemmeside fra 1. januar til og med 31. oktober. Dette tal er noget mindre end besøgstallet på 85.479 fra 2015 samt 2014 hvor besøgstallet var på 59.827. Faldet i brugertallet skyldes først og fremmest den mindre markedsføring af projektet set i forhold til 2015. Herudover er der en væsentlig fejlkilde i tallene eftersom en ændring i hjemmeside-strukturen har gjort, at der ikke er indhentet data i forbindelse med brugen af den nye database. Tilmeldingsblanketten for børn såvel som instruktører er en del af den nye database, og data herfor er derfor heller ikke med i besøgstallene.



Knapt halvdelen af de besøgende benytter deres mobiltelefoner. Hernæst benytter knapt 34 % computer, mens 20 % bruger tablet. Gennemsnittet for et besøg på hjemmesiden er 2:27 minutter, hvilket matcher sidste års besøgstid.

Besøgende kan komme ind på hjemmesiden via tre overordnede veje:

- Indtastning af hjemmesideadressen i browser
- Søgemaskiner
- Henvisninger fra andre sider

De besøgende finder i stigende grad vej til Madskolers hjemmeside via links på Facebook, som er den primære side, brugere henvises fra. Herudover kommer en mindre del via REMA1000 og 4Hs hjemmesider.

De to mest besøgte sider ud over forsiden ”Kort” med 44.780 sidevisninger og ”Alfabetisk oversigt” med 25.454 visninger.



**Kommentarer til årets resultater:**

- *Der arbejdes hele tiden på at forbedre og optimere madskoler.dk*

## 17. Databasen

Der er i 2016 udviklet en database på [www.madskoler.dk](http://www.madskoler.dk) målrettet frivillige og konsulenter. Databasen har erstattet det tidligere ekstranet, som er blevet integreret i databasen. Målet med databasen har været at lette arbejdsbyrden for konsulenterne samt have et sted, hvor alle data omkring deltagere, instruktører og den enkelte Madskole er samlet. Databasen har samtidig en funktion som arkiv, da intet slettes. Databasen kan tilgås af administrator, konsulenter, instruktører samt CPR administrator – disse brugere har forskellige muligheder.

Instruktør:	Egne data, tilknyttede Madskole(r) og dennes deltagere samt medinstruktører, download af diplom, adgang til tidligere års materiale, udsendelse af mail til forældre.
Konsulent:	Som ovenfor + oprettelse af ny Madskole, tilføjelse af instruktører til Madskoler samt adgang til komplette dataudtræk over områdets Madskoler, instruktører og deltagere.
Administrator:	Som ovenfor + publicering af Madskoler, ændring i notifikations-mails samt administrering af diverse indstillinger og informationer.
CPR administrator:	Dataudtræk med CPR på instruktører til videre indhentning af børneattests (krypteret).

Den generelle tilbagemelding fra brugerne af databasen har været positiv og at overblikket er forbedret væsentligt for den enkelte.

### Fremtidige forbedringer

I løbet af efteråret 2016 arbejdes der videre med optimering af databasens forskellige brugerflader og funktioner. Den største ændring vil være omstrukturering af betalingssystemet, hvor betalingen vil gå gennem WinKAS, der registrerer 4H medlemmer. Der vil desuden blive arbejdet på en ændring af notifikationssystemet, der ikke har fungeret optimalt i forhold til nuværende opsætning. Derudover vil der ud fra tilbagemeldinger fra konsulenterne blive arbejdet på brugervenlighed i forhold til overskrifter, links, genveje, yderligere info m.v.

Databasen har ikke været sat op til at blive analyseret gennem Googles analyseværktøj ”Google Analytics”, og der er derfor ikke samme data til rådighed som til hjemmesiden. Dette vil blive ændret, så der fremover vil blive indhentet brugerstatistik.

#### Kommentarer til årets resultater:

- *Databasen er et led i en højere professionalisering af Madskolerne. Det er dejligt, at der er blevet taget så godt imod initiativet.*
- *Der vil fortsat blive arbejdet på at forbedre databasen.*

## 18. Markedsføring og presse

Der er stor forskel på, hvor meget tid såvel som penge der bruges på markedsføring og presse på de enkelte Madskoler. Som nævnt i afsnit 7 er den primære rekrutteringskilde venner/bekendte. Reklame og omtale fra det foregående år er derfor oftest nok til at fylde en Madskole med børn. Dette betyder, at markedsføring og presse er vigtigst de steder, hvor der ikke tidligere har været afholdt Madskoler.

### Pressedækning

Ligesom de foregående år har der været positiv og god pressedækning på Madskolerne. Landbrug & Fødevarer har sendt landsdækkende pressemeddelelser ud ad flere omgange – fx i starten af året for at rekruttere børn og instruktører inden sommerferien for at informere om Madskolernes opstart og umiddelbart efter sommerferien for at fortælle om årets resultater. Flere 4H-konsulenter og instruktører har ligeledes gjort en stor indsats for at få pressen til at skrive om Madskolerne, hvilket først og fremmest har ført til megen lokal omtale. Mange Madskoler har haft besøg af pressen under selve afholdelsen, hvilket, ifølge instruktørerne, var en god oplevelse for børn såvel som dem selv.

*I bilag 4 ses en oversigt over pressedækningen i 2016.*

### **Kommentarer til årets resultater:**

- *Det er fantastisk, at konsulenter og instruktører gør så stor en indsats for at promovere Madskoler i pressen.*
- *Det er positivt at danskerne fortsat kan generere megen presseomtale.*



## Bilag 1: Positive kommentarer fra forældrevalueringen

*"Stor ros til en fantastisk planlagt madskole uge - hentede et meget motiveret barn hver dag. Det er et fantastisk tilbud til børn, som jeg anbefaler til andre. "*

*"Rigtig god oplevelse. Han var glad for at komme afsted og glad, når han kom hjem, klar igen næste år."*

*"Oliver syntes, det var den bedste uge i ferien, og spurgte om jeg ikke kunne melde ham til med det samme til næste år"*

*"Selvom Alberte har været i køkkenet hjemme, inden hun kom på madskolen, har det givet hende mere blod på tanden. Det var en glad pige, vi sendte ud af døren hver dag. Hvis man måtte komme som 14 årig, ville hun elske det. Det var stort at lave mad til alle familierne, kunne vi mærke. Det har for os været rigtig fint og givende for Alberte."*

*"Vi oplevede meget engagerede instruktører, som var gode til at tage sig af børnene, så de ret hurtigt følte sig i trygge rammer. "*

*"Vores søn har Asberger, havde på forhånd skrevet dette til Madskolen, i øvrigt et sted, hvor vores søn kommer sammen med skolen, så de var forberedte. Der har ikke været noget i løbet af ugen, det er gået rigtig godt, trods det at det kan være en udfordring at være sammen med mange i så lang tid og så især fremmede. Han har fået nogle pauser, og det har fungeret. En af fordelene har været, at han kendte omgivelserne og lederen af Madskolen. Men stor ros til hjælperne og Rasmus, at de har klaret Toms udfordringer så godt."*

*"Min datter har virkelig hygget sig med sin veninde samt sine nye veninder, og der har været god balance mellem køkken og aktiviteter udenfor køkkenet. Hun taler allerede om at ville afsted næste år også. Flot arrangement for familien. Dejligt vi har sådanne tilbud i vores land."*

*"Min datter har været så begejstret og vil af sted igen næste år!! Supergodt program, engagerede voksne - og lækre opskrifter. Vi har været glade for at sende vores datter afsted på madskole hver dag, og det har været en træt, men glad pige, vi har fået hjem om eftermiddagen. Jeg kan sagtens forestille mig, at hun vil afsted igen næste år. "*

*"Super fedt koncept. Mine piger kommer igen næste år."*

*"Fantastiske unge piger, de gav sig 100 % som instruktører på Madskolen. De formåede at røre noget i ungerne og fik hurtigt skabt et bånd til dem. De har lært ungerne en masse om kost, og ikke mindst givet dem en uforglemmelig uge."*

*"Endnu en gang en fantastisk oplevelse for min datter. Stor cadeau til de frivillige ildsjæle, der vil afsætte en uge til vores unger."*

*"Majse har haft det rigtig godt, selvom hun er autist i mild grad, har hun følt sig velkommen og er blevet behandlet på lige fod med de andre børn, en glad træt pige, med en masse nye spændende oplevelser i bagagen. \*\*\*\*\* fem stjerner til underviserne på madskolen"*



*"Det var nogle HELT igennem fantastiske instruktører. De har virkelig lært vores søn en masse om mad/ernæring og glæden ved at være i et køkken. Instruktørerne fortjener den STØRSTE ros for deres måde at være på, deres overskud og glade smil, og ikke mindst for alle de timer de har brugt for at madskolen blev sådan en succesoplevelse."*

*"Stor ros til de frivillige på Madskolen. Min datter tog glad af sted hver morgen og kom glad hjem. Hun var stolt af at have smagt nye fødevarer, og vi har allerede prøvet nogle af opskrifterne."- "Det har været mega-godt":-) Citat min datter!"*

*"Vi synes, de har gjort en fantastisk indsats og været gode til at tage hånd om de små nye. De har været gode til at inddrage drengene og også sammensat en varieret dag, så drengene også kan brænde lidt krudt af imellem opgaverne i køkkenet. Super godt."*

*"Min søn siger, at hvis man skal give oplevelsen en smiley, så skal den have mundvigene op over øjenbrynene, så glad skal den være."*

*"Det bedste sommertilbud mine drenge (har to på ni og 11) har været på. Tak for det."*

*"Jeg tror gerne min datter har lært mere end hvad der er krydset af, men når hun kommer hjem efter en lang dag, er hun træt og mættet med input, hvilket gør, at hun ikke taler meget om det. Men hun spørger allerede efter deltagelse til næste år. Det har været en stor succes i vores hjem. Tak."*

*"Det er et supert tilbud som mine børn vil benytte sig af fremover. Sikke en fantastisk oplevelse - det engagement og den glæde, instruktørerne har givet, var uvurderlig. Tak for noget ud over det sædvanlige - vores søn ville gerne have taget en uge mere."*

*"Har en pige der er vant til at færdes i et køkken og som selvstændigt kan lave mad. Men på madskolen har hun selv fået øje på hvor dygtig hun egentlig er og har fået en masse ros. Dygtige instruktører og meget engagerede - en sand fornøjelse. Tak."*

*"Dejligt at I kan rumme, at en dreng med sensitive smagsløg er forbeholden - men kan skubbes på den rette og opfordrende måde."*

*"Kanon god stemning skabt af instruktørerne. De gjorde et fantastisk stykke arbejde med både at have faglige ambitioner på børnenes vegne, erfaringer med mad og tjek på, at det skulle være en fed uge med drøn på og god stemning. Vi kommer igen!"*

*"Mit barn fortæller, at det har været sjovt og hyggeligt, ligesom en familie hvor man slet ikke er i familie alligevel."*

## Bilag 2: Konstruktive kommentarer fra forældrevalueringen

*"Super koncept. Måske muligt at differentiere lidt, så dem der deltager for 2., 3. og 4 gang får ekstra viden. Evt. kan gengangerne være med til at formidle til de nye/ynge."*

*"Det har været en god oplevelse for vores barn. Håber der til næste år også kan blive en dag med bagning af brød og kager."*

*"Vi mangler billeder fra Madskolen. Vi fik at vide, de blev sendt ud på mail, men de var aldrig kommet frem. Ellers en rigtig god oplevelse."*

*"Nu er det sikkert altid svært at samle en forskellig børneflokk for en uge, og dette er ikke en kritik af Madskolen. Men ville ønske at nogle forældre forberedte deres børn på at skulle afsted, så de ikke behøvede deres iPad og andre spillemaskiner. Måske Madskolen skulle sætte små krav til forældrene om, at de bør fortælle deres børn om, at det er vigtigt med sociale venskaber på sådan en tur og ikke så meget Cyberworld."*

*"Hvis man i forvejen er medlem af 4H-klubben, og man har betalt kontingent en gang, skal man enten kunne få pengene tilbage eller sætte det videre til næste års kontingent."*

*"Der var lidt rod første dag omkring holdopdeling. Det ville være fordelagtigt at beslutte sig inden afholdelsen om, hvorvidt man vil tage hensyn til relationer, når man laver holdene. At man har delt hold i forvejen og nogle så kan skifte, mens andre ikke rigtig kan skifte er lidt øv. Det blev vist løst på en fin måde, men det er nemmere bare at fastholde opdeling eller tage opdelingen sammen med børnene, hvis man vil tage hensyn"*

*"Det har været lidt svært i år af få venner på skolen, da min datter næsten er 12 år og meget moden af sin alder, og de andre børn har været meget små 8-9 år. Det er altså ikke Madskolens eller instruktørernes skyld. Instruktørerne har været gode til at bruge min datter som "hjælpelærer" for at det også var sjovt for hende at deltage. Stor ros til dem."*

*"Jeg har en kommentar til et navn jeg faldt over på jeres hjemmeside, nemlig 'etnisk madskole'. Det synes jeg er et ærgerligt og stigmatiserende navn. Så vidt jeg kan læse ud af beskrivelsen, dækker navnet over en madskole som er lidt kortere og billigere end den anden madskole. Hvorfor ikke bare kalde den for 4-dags madskole? Når I kalder den etnisk madskole, tror man umiddelbart, at det er en madskole for etniske børn og hvorfor nu det?"*

*"... Desuden var der tvang om at skulle smage på al mad. Det kan være grænseoverskridende. Anbefaler at man i stedet vækker børns nysgerrighed og lysten til at smage nyt gennem tilberedningen, fællesskabet og serveringen og ikke tvinger dem til at smage."*

*"Min datter har fortalt, at hun syntes, at det var lidt kedeligt at lære om de samme ting igen, da hun følte, at hun kunne huske det hele fra sidste år. Her tænker jeg på teorien."*

*"Instruktørerne var utroligt søde. Desværre blev min datter og hendes veninde sat til at vaske op hele den første dag, hvilket var det eneste, de lavede. Det tænker jeg ikke lige er meningen med en madskole, hvor jeg rent faktisk har betalt for, at min datter lærer om mad og fremstillingen heraf. Jeg ved godt, at der efterfølgende skal vaskes op, men det bør alle deltage i, således at der ikke er nogen, der må vaske op en hel dag. Men derudover en god oplevelse."*

### Bilag 3: Ugeprogram 2016

Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag
Instruktørerne mødes	Instruktørerne mødes	Instruktørerne mødes	Instruktørerne mødes	Instruktørerne mødes
Velkomst, formiddagssnack og navneleg	Tilberede og spise morgenmad	Pakke madpakker	Tilberede og spise morgenmad	<b>Undervisning:</b> Undervisning i madspild, del 2
			<b>Undervisning:</b> Historien om ægget	Tilberede og spise tidlig frokost
<b>Undervisning:</b> Undervisning i hygiejne- og opvaskeregler	<b>Undervisning:</b> Undervisning i madspild, del 1	<b>Ekskursion</b>	Pynte lokaler	<b>Undervisning:</b> Undervisning i de officielle kostråd, del 2
Tilberede og spise frokost	Tilberede og spise frokost		Tilberede og spise frokost	<b>Fysisk aktivitet:</b> Papegøjens efteraber
<b>Fysisk aktivitet:</b> Måleenhedsløb	<b>Fysisk aktivitet:</b> Madspildstagfat		Madlavning til forældrearrangement	Tilberede og spise eftermiddagsmåltid
	<b>Undervisning:</b> Undervisning i Nøglehullet			
<b>Undervisning:</b> Undervisning i de officielle kostråd, del 1	Forberede madpakker til onsdag		<b>Fysisk aktivitet:</b> Æggestafet	Oprydning og rengøring
Tilberede og spise mellemmåltid	Tilberede og spise mellemmåltid		Madlavning til forældrearrangement	Farvel og tak for denne gang samt evaluering
Farvel og tak for i dag	Farvel og tak for i dag		Farvel og tak for i dag	Forældrearrangement
			Farvel og tak for i dag	

## Bilag 4: Oversigt over presseomtale 2016

**Madskoleforkortelser i skemaet: A= almen, E=etnisk, U=ungdoms**

	Overskrift	Madskole/ kontaktperson	Madskole			Avis/TV/Radio/Portal
			A	E	U	
<b>Feb.</b>						
2.	Sund mad skal leges på plads	Generelt	X			Hanbo-Bladet
<b>Mar.</b>						
3.	Sommermadskoler udsolgt	Generelt	X			Dagbladet, Roskilde
8.	Madskoler i Viby 4H et kæmpehit	Generelt	X			Sn.dk (Sjællands Nyheder)
27.	Få en sjov og lærerig sommer med Madskolerne	Generelt	X			REMA 1000, tilbudsavisen nr. 13
<b>Apr.</b>						
2.	4H's Madskoler har bidt sig fast		X			Effektivt Landbrug
4.	4H's Madskoler har bidt sig fast		X			Effektivt Landbrug
5.	Særlig Madskole for unge				X	Bornholms Tidende
5.	Stor interesse for Madskoler		X			Bornholms Tidende
7.	Ikke Ungdoms-madskole i Østermarie				X	Bornholms Tidende
8.	Danskere vil bo som luksus-svin og støtte Madskoler		X			Avisen.dk
8.	Flere betaler 30.000 kroner for at bo i svinehytte på Smukfest		X			HorsensFolkeblad.dk
8.	30.000 kr. for at bo i Danmarks smukkeste svinesti	Line Damsgaard	X			LandbrugsAvisen.dk
8.	Her betaler de 30.000 kroner for at bo i en svinesti	Line Damsgaard	X			Mx.dk (metroexpress)
8.	PRM / Danskere vil bo som luksus-svin og støtte Madskoler	Line Damsgaard	X			LocalEyes.dk
8.	Danskere vil bo som luksus-svin og støtte Madskoler		X			Lf.dk (Landbrug & Fødevarer)
8.	Danskere vil bo som luksus-svin og støtte Madskoler		X			Fødevarerefokus.dk
8.	PRM / Danskere vil bo som luksus-svin og støtte Madskoler		X			Dknyt.dk
10.	Danskere vil bo som luksus-svin og støtte Madskoler		X			Altomhjemmet.dk
11.	Danskere vil bo som luksus-svin og støtte Madskoler		X			Foodwire.dk
12.	Alsidigt 4H-program	4H	X			Landbrug Fyn
12.	Festivalhytter blev svinedyre	Line Damsgaard	X			Horsens Folkeblad
13.	Stor interesse for Madskoler	Sussie Holmtoft	X			Rytterknægten
18.	Tilmelding til årets Madskoler	4H	X			Landbrug Øst
19.	Frivillige søges til sommerens madskole i Løve		X			Ugebladet Vestsjælland
20.	Svinehytter på festival	Line Damsgaard	X			Thylands Avis
21.	Tør du lave mad med børn?	Sussie Holmtoft, 4H	X			Bornholms Tidende
26.	Danskere vil bo som luksus-svin og støtte Madskoler	Line Damsgaard	X			Landbrugsnyt
27.	Svinehytter på festival	Line Damsgaard	X			Morsø Folkeblads

## MADSKOLER



	Overskrift	Madskole/ kontaktperson	Madskole			Avis/TV/Radio/Portal
			A	E	U	
27.	Svinehytter på festival	Line Damsgaard	X			Thisted Posten
29.	Frivillige instruktører til Madskoler på Djursland søges	Jytte Brokholm	X			Landboforening.dk (Djursland Landboforening)
<b>Maj</b>						
4.	Madskole i sommerferien		X			Jv.dk
6.	Faldt for madinstruktøren		X			Landbrugsavisen.dk
10.	Madglade frivillige søges		X			Nordvestnyt Holbæk/Odsherred,
10.	Madglade frivillige søges til Madskoler		X			Dagbladet Roskilde
10.	Madglade frivillige søges		X			Nordvestnyt Holbæk
10.	Madglade frivillige søges		X			Nordvestnyt Holbæk/Odsherred
10.	Madglade frivillige søges		X			Nordvestnyt Kalundborg
10.	Madskole i fritiden	(Artiklen siger der var 135 Madskoler i 2015)	X			Ugeavisen Varde
11.	Madglade frivillige søges		X			Sjællandske Slagelse,
12.	Frivillige søges til Madskolerne		X			Nordvestnyt, Holbæk/Odsherred
12.	Frivillige søges til Madskolerne		X			Nordvestnyt, Kalundborg
16.	Madskole i sommerferien		X			JydskeVestkysten Varde,
17.	Frivillige søges til Madskolerne	Mette Buch	X			By og Land,
17.	Madglade frivillige søges til Madskolerne					Jyderup Posten,
17.	Madglade frivillige søges		X			Kalundborg Nyt,
23.	Madglade frivillige søges til Madskolerne		X			Sjællandske Slagelse,
24.	Maddannelse skal på skemaet i Sommerferien	Sussie Holmtoft	X		X	Bornholms Tidende
29.	Madskole må muligvis aflyse	Mette Krarup	X			SN.dk (Sjællands Nyheder)
30.	Egebjergbørn er vilde med mad	Mette Krarup	X			Nordvestnyt Kalundborg
<b>Juni</b>						
1.	MADSKOLE I SOMMERFERIEN		X			Lolland-Falsters Folketidende
3.	Madskoler søger frivillige		X			Fyens Stiftstidende
7.	Børn skal lave sund og sjov mad i ferien		X			Lokalavisen Sønderborg,
8.	LEDIGE MADSKOLE-PLADSER	Line Damsgaard	X			Lolland-Falsters Folketidende
9.	STADIG LEDIGE PLADSER PÅ SOMMERFERIENS MADSKOLER	Line Damsgaard	X			Sydfalster Nyt
11.	LEDIG PLADS PÅ MADSKOLE	Line Damsgaard	X			Lolland-Falsters Folketidende
14.	Stadig ledige pladser på Madskole i Sparkær		X			Viborg Stifts Folkeblad
21.	Ledige pladser på madskolen	Line Damsgaard/Lotte Mikkelsen (Kontaktperson)	X			Lokalavisen Lemvig
21.	Christiansøbørn på madskole	Sussie Holmtoft	X			Bornholms Tidende
24.	Stadig ledige pladser på	Line Damsgaard	X			Bornholms Tidende

## MADSKOLER



	Overskrift	Madskole/ kontaktperson	Madskole			Avis/TV/Radio/Portal
			A	E	U	
	Madskole i Rønne					
24.	PAU-elever står for Madskoler	Kristina S. Hansen (kontaktperson)	X			Skive Folkeblad
25.	Fortsat pladser på madskole i Sparkær	Line Damsgaard	X			Viborg Stifts Folkeblad
26.	Ledige pladser på Madskole	Line Damsgaard			X	Århus Stiftstidende
27.	PRM / Madskoler bekæmper madspild		X			Dknyt.dk
27.	222 børn tilmeldt sommerens Madskoler	Sussie Holmtoft	X		X	Bornholms Tidende
27.	Madskoler bekæmper madspild	Line Damsgaard	X			Effektivtlandbrug.dk
27.	Madskoler bekæmper madspild	Line Damsgaard	X			Fødevarerfokus.dk
27.	125 Madskoler bekæmper madspild	Line Damsgaard	X			Food-Supply.dk
27.	Madskoler bekæmper madspild	Line Damsgaard	X			Foodwire.dk
27.	Madskoler bekæmper madspild	Line Damsgaard	X			Landbrugfyn.dk
27.	Madskoler bekæmper madspild	Line Damsgaard	X			Landbrugnord.dk
27.	Madskoler bekæmper madspild	Line Damsgaard	X			Landbrugøst.dk
27.	Børn skal lære at bekæmpe madspild	Line Damsgaard	X			LandbrugsAvisen.dk
27.	Madskoler bekæmper madspild	Line Damsgaard	X			Landbrugsyd.dk
27.	Madskoler bekæmper madspild	Line Damsgaard	X			Lf.dk (Landbrug og Fødevarer)
27.	Madskoler med fokus på madspild		X			TVmidtvest.dk
27.	Madskoler vil forebygge madspild	Line Damsgaard	X			DR P4 Syd Nyheder 12.30
28.	Madskoler bekæmper madspild	Line Damsgaard	X			Kristeligt Dagblad,
28.	Fynske Madskoler		X			Landbrug Fyn
28.	Madskole for 8-12-årige i ferien		X			LokalAvisen Assens
28.	Stadig plads at få på årets madskole		X			Sorø Avis
28.	Stor madglæde blandt Vordingborg-børn	Dorte Kimer	X			Ugebladet Sydsjælland & Møn
28.	Madskole vil undgå spild	Selina Juul (Stifter Stop Madspild)	X			Dagbladet Holstebro
28.	Madskole vil undgå spild	Selina Juul (Stifter Stop Madspild)	X			Folkebladet Lemvig
28.	Madskoler bekæmper madspild	Line Damsgaard	X			Packm.dk (Packmarkedet)
28.	25 børn på madskole		X			Jv.dk
28.	Madskole vil undgå spild	Selina Juul (Stifter Stop Madspild)	X			Dagbladet Struer
28.	Madskole vil undgå spild					Folkebladet Lemvig
29.	Noget skal man jo lære i sommerferien	Line Damsgaard	X			Sjællandske Slagelse
29.	Stadig plads at få på årets madskole		X			Sjællandske Slagelse
29.	Stadig plads at få på årets madskole		X			Dagbladet Ringsted
30.	Der er madskole på skemaet	Line Damsgaard			X	Århus Stiftstidende Østjylland
30.	Madskoler hitter i sommerferien	Dorte Kimer	X			Sjællandske Næstved
30.	Madskole for børn bekæmper madspild	Selina Juul (Stifter af Stop Madspild)	X			Lokalavisen Frederiksberg
30.	Fornemt besøg i madskole		X			Dagbladet Ringkøbing-Skjern
30.	Madskole vil være større	Anders L. Madsen, formand for 4H Egtved	X			Vejle Amts Folkeblad,
30.	Madskole vil være større	Anders L. Madsen, formand for 4H	X			Fredericia Dagblad

## MADSKOLER



	Overskrift	Madskole/ kontaktperson	Madskole			Avis/TV/Radio/Portal
			A	E	U	
		Egtved				
<b>Juli</b>						
1.	MADSKOLE: DE 20 PLADSER TIL MADSKOLE I GRÅSTEN REVET VÆK PÅ FEM TIMER	Instruktør Rasmus Ladekjær Nielsen	X			JydskeVestkysten Sønderborg,
1.	Motion og sund kost		X			Bornholms Tidende
1.	Fødevarerminister besøger madskole	Instruktør Camilla Secher	X			Herning Folkeblad,
1.	Burgeren var favorit		X			Nordvestnyt Kalundborg
1.	På ferieskole i hjemkundskabslokalet: Lakridslaks, æggeløb og nej til madspild	PAU –instruktør Mathilde Buhl	X			Skive Folkeblad
1.	Sommerskoler giver vitaminer til hjernen		X			DR.dk
1.	Fødevarerminister besøger madskole	Instruktør Camilla Secher	X			Aoh.dk
1.	Fødevarerminister besøger madskole	Instruktør Camilla Secher	X			Aoib.dk (Alt om Ikast-Brande)
1.	Børn får appetit på at lave mad	Instruktør Randi Nymand/Line Damsgaard	X			Fjendsfolkeblad.dk
1.	Fødevarerminister besøger madskole	Instruktør Camilla Secher	X			Herning Folkeblad
2.	Madskole giver mange nye venner	Instruktør Connie Steenberg	X			Frederiksborg Amts Avis
2.	Fra en tid uden køleskab	Vemmedrupskolen	X			SN.dk
3.	25 på madskole		X			JydskeVestkysten Aabenraa
3.	25 på madskole		X			JydskeVestkysten Sønderborg
3.	4H holder madskole for børn		X			Mitfyn.dk
4.	4H holder madskole for børn		X			Fyns Amts Avis
4.	Børn kom tæt på fødevarerne		X			Nytomnordsjælland.dk
4.	Børn kom tæt på fødevarerne		X			Gribskov.lokalavisen.dk
4.	Mad og børn i sommerskole (tv-klip)		X			TVSyd.dk
4.	Sommerferietilbud: Madskole (tv-klip) I skole i ferien – Ferie fyldt med skole		X			TV 2 Syd Regionale Nyheder 19.30
5.	Rigtige madskoler - men forkert uge		X			Landbrug Fyn
5.	Børn har fokus på madspild	Line Damsgaard	X			Landbrug Nord
5.	Madskoler bekæmper madspild	Line Damsgaard	X			Landbrug Syd
5.	Børn feriehyggede i skolekøkkenet	Formand for 4H Egtved Anders L. Madsen	X			Egtved Posten
5.	Madskole: Små kokke viser stor madglæde	Instruktør Gitte Madsen	X			Lokalavisen Varde
5.	Ledige pladser i Madskolen		X			Ugebladet Vestsjælland
5.	Madskole med 4H		X			Den Lille Avis Sydfyn
5.	Børnene kom tæt på fødevarerne	Instruktør Kirsten Nielsen	X			Ugeposten Gribskov
6.	Sund madlavning på sommerskemaet					Lolland-Falsters Folketidend
6.	Børnene laver mad i Folkekøkkenet	Sussie Holmtoft	X			Bornholms Tidende
6.	Gnavegrønt og flæskesteg går op i en højere enhed		X			Lolland-Falsters Folketidende



## MADSKOLER



	Overskrift	Madskole/ kontaktperson	Madskole			Avis/TV/Radio/Portal
			A	E	U	
6.	Rejste langt for at undervise: Franziska er kommet fra Sorø	Instruktør Franziska Nielsen	X			Bornholms Tidende
6.	Skole i ferien: Mad med røg i køkkenet		X			Favrskov.lokalavisen.dk
6.	Mad på skemaet		X			Folketidende.dk (Lolland-Falsters Folketidende)
6.	Direktør og minister på Madskole	Karen Hækkerup/Esben Lunde Larsen	X			Lf.dk
6.	Skole i ferien: Mad med røg i køkkenet		X			Nytmøstjylland.dk
6.	Madskole: Små kokke viser stor madglæde		X			Varde.lokalavisen.dk
7.	Sund mad i centrum		X			Sjællandske Næstved,
7.	Troldhede-børn lavede svinegyde med ministeren	Line Damsgaard	X			Dagbladet Ringkøbing-Skjern
7.	Minister og direktør i køkkenet	Karen Hækkerup/Esben Lunde Larsen	X			Herning Folkeblad
7.	Karen Hækkerup: Tag børnene med i køkkenet	Karen Hækkerup	X			Dagbladet Ringkøbing-Skjern
7.	Minister og direktør i køkkenet	Karen Hækkerup/Esben Lunde Larsen				Aoh.dk (Abonnementsområde)
8.	Madskole på sommermenuen	Instruktør Hanne Møberg.	X			Århus Stiftstidende
8.	Madskoler er et hit i ferien		X			Århus Stiftstidende Østjylland
8.	Sund mad med mere i ferien		X			JydskeVestkysten Aabenraa
8.	I skole i sommerferien	Instruktør Anne Marie Jørgensen	X			Fyns Amts Avis
8.	Kathrine og Pernille har lært at lave sunde forårsruller	Instruktør Nina Gerschefski	X			JydskeVestkysten Aabenraa
8.	Madskole giver inspiration		X			Dagbladet Holstebro
8.	Madskole på sommermenuen		X			Dagbladet Ringkøbing-Skjern
8.	Mad og dyrekig		X			Lolland-Falsters Folketidende
8.	Madglade børn: Vi har helt styr på det		X			Nordvestnyt Holbæk/Odsherred,
8.	Sjov uge med mad og nye venner	Instruktør Michael Sørensen	X			Viborg Stifts Folkeblad
8.	Madskole indtog restaurants køkken	Sussie Holmtoft			X	Bornholms Tidende
8.	Madskole på sommermenuen		X			Dagbladet Struer
8.	Madskole på sommermenuen		X			Folkebladet Lemvig
9.	25 børn til en uge med madlavning		X			Amtsavisen.dk
9.	25 børn til en uge med madlavning		X			Århus Stiftstidende
9.	Madskole: Små kokke viser stor madglæde		X			Nytmøstjylland.dk,
12.	25 børn brugte en ferieuge på Madskolen	Instruktør Irma Møller	X			Favrskov Avisen
12.	Børn har fokus på madspild	Line Damsgaard	X			Landbrug Øst
12.	Piger og drenge satte sund mad i centrum		X			Ugebladet Sydsjælland & Møn,
13.	Madskole		X			Mitfyn.dk
13.	Madskole var et ægte sommerferiehit	Line Damsgaard	X			Uge nyt,
14.	Hun brænder for Jejsing og børnene	Instruktør Melanie Bonde	X			Jv.dk

## MADSKOLER



	Overskrift	Madskole/ kontaktperson	Madskole			Avis/TV/Radio/Portal
			A	E	U	
14.	Når luften smager af ost		X			Fyens Stiftstidende,
14.	Børn hilste på flæskestegen		X			JydskeVestkysten Tønder
14.	Madskole-børn på virksomhedsbesøg: Når luften smager af ost		X			Fyens.dk,
15.	Nye mad ambassadører udklækket		X			Ugebladet for Møn,
19.	Børn lærte om gode vaner i køkkenet		X			Lokalavisen Aabenraa
19.	Børn lærte om gode vaner i køkkenet		X			NYTOM Sydjylland
19.	Madskoler, en oplevelse for børn og unge		X			Folkebladet i Assens Kommune
19.	Børn lærte om gode vaner i køkkenet		X			Lokalavisen Aabenraa
19.	Studerende har masser af gavn af madskole		X			TV2/Bornholm.dk
19.	Studerende lærer meget af Madskoler		X			TV2/Bornholm.dk <a href="http://play.tv2bornholm.dk/?area=specifikTV&amp;serjenavn=Nyheder">http://play.tv2bornholm.dk/?area=specifikTV&amp;serjenavn=Nyheder</a>
23.	Madrester blev til blå pandekager og pizza	Line Damsgaard og Mette Kvist (koordinator)	X			Frederiksborg Amts Avis
25.	Madrester blev til blå pandekager og pizza	Line Damsgaard og Mette Kvist (koordinator)	X			Sjællands Nyheder (SN.dk)
26.	Unge kokke lærer om madspild		X			TV Øst
26.	Sorø: Børn på madskole		X			TV 2 Øst Regionale Nyheder 22.25
26.	Sorø: Børn på madskole		X			TV 2 Syd Regionale Nyheder 19.30
27.	Madglæde i børnehøjde		X			Søndagsavisen Vestegnen
27.	Pluk-selv-høne på menuen	Viborg 4H's Madskole	X			Viborg Stifts Folkeblad
27.	Pluk-selv-høne på madskolemenuen	Viborg 4H's Madskole				Viborg-folkeblad.dk
28.	Jeg skal i hvert fald aldrig lave kylling igen!	Sønderborg Madskole	X			JydskeVestkysten Sønderborg
29.	Drengene har fået øje på køkkenet	Pedersborg Madskoler	X			Sjællandske Slagelse
29.	Drengene har fået øje på køkkenet	Pedersborg Madskoler	X			Dagbladet Ringsted
29.	FOTOS: Drengene er i køkkenet	Pedersborg Madskoler	X			Sn.dk (Sjællands Nyheder)
30.	Billeder: Madglæde i børnehøjde	Albertslund Madskole	X			Sn.dk (Sjællands Nyheder)
<b>Aug.</b>						
2.	Tag børnene med i køkkenet	Salbrovad-skolen og Gummerup-skolen	X			Folkebladet i Assens Kommune
2.	Madskole er et hit i Salbrovad	Salbrovad-skolen	X			LokalAvisen Assens
3.	Ålholm blev madskole for en uge	Line Damsgaard	X			Kgs Enghave Bladet
3.	Den vigtige lære om god og sund mad	Oure Friskolen	X			Fyens.dk
3.	Ålholm blev madskole for en uge	Line Damsgaard	X			Valby Bladet
4.	Den vigtige lære om god og sund mad	Oure Friskolen	X			Fyns Amts Avis
5.	Endnu en sommer lakker mod ende og endnu et Madskoleår er forbi		X			Folkeskolen.dk

## MADSKOLER



	Overskrift	Madskole/ kontaktperson	Madskole			Avis/TV/Radio/Portal
			A	E	U	
9.	Madskoleelever besøgte biavler	Skovvejens Skole	X			Nordvestnyt Holbæk/Odsherred
9.	Madglade sommerferiebørn	Skovlunde Skole Syd	X			Ballerup Bladet
10.	Madskoler for børn		X			Lokalavisen Heden
11.	Tag børnene med i køkkenet		X			Dagbladet Roskilde
11.	Tag børnene med i køkkenet		X			Nordvestnyt Kalundborg,
16.	Madskolen besøgte Guldbageren		X			Skærbæk Avis
<b>Sep.</b>						
15.	Madskoler mangler frivillige	Line Damsgaard	X			Lokalavisen Frederiksberg
20.	Succesfuldt samarbejde mellem PAU og Madskolerne	Line Damsgaard/Jette Aagerup	X			Fagbladetfoa.dk
<b>Okt.</b>						
3.	Kom med på Madskole i efterårsferien		X			Aoa.dk
11.	Madskole for børn på Holme skole		X			Lokalavisen Aarhus Syd
17.	Bredebro-kvinde tog mad-initiativ	Abild Skole	X			Jv.dk
18.	Bredebro-kvinde tog mad-initiativ	Abild Skole	X			JydskeVestkysten Tønder
18.	Kvinde i spidsen for madskole	Abild Skole	X			JydskeVestkysten Tønder
19.	Farsbrød og flæskkesteg på skemaet	Holme Skole	X			Århus Stiftstidende
20.	Madskoler mod madspild	Fiskbæk Naturskole	X			TV 2 Syd Regionale Nyheder 19.30
20.	Børn skal bekæmpe madspild	Fiskbæk Naturskole	X			www.tvsyd.dk
21.	Børn lærer at mindske madspild	Holme Skole	X			DR P4 Østjylland Nyheder 07.30
26.	Farsbrød og flæskkesteg på skemaet	Holme Skole	X			Århus Onsdag Syd
<b>Nov.</b>						
8.	Bekymringsbrev fra FOA		X			Bornholms Tidende
17.	Behovet for Madskoler vokser	Line Damsgaard /Henrik Dalum	X			Avisen.dk,
17.	Behovet for Madskoler vokser	Line Damsgaard /Henrik Dalum	X			Lf.dk
17.	Behovet for Madskoler vokser	Line Damsgaard /Henrik Dalum	X			Effektivtlandbrug.dk
17.	Behovet for Madskoler vokser	Line Damsgaard /Henrik Dalum	X			Landbrugfyn.dk
17.	Behovet for Madskoler vokser	Line Damsgaard /Henrik Dalum	X			Landbrugnord.dk,
17.	Behovet for Madskoler vokser	Line Damsgaard /Henrik Dalum	X			Landbrugsyd.dk,
17.	Behovet for Madskoler vokser	Line Damsgaard /Henrik Dalum	X			Landbrugnøst.dk,
18.	Børn elsker madskolerne – mandskabet mangler	Line Damsgaard	X			www.folkeskolen.dk
18.	Behovet for Madskoler vokser	Line Damsgaard /Henrik Dalum	X			Fødevarerefokus.dk
18.	Behovet for Madskoler vokser	Line Damsgaard /Henrik Dalum	X			Foodwire.dk
23.	Madskoler er en succes	Line Damsgaard /Henrik Dalum	X			Ugeavisen Møldrup/Aalestrup