

# MADSKOLER

EVALUERING 2015

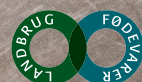
MADSKOLER



Madskolerne arrangeres af:

REMA 1000

4H



## Indholdsfortegnelse

1. Forord .....	2
2. Antal Madskoler og deres placering.....	3
3. Økonomi .....	5
4. Forældreevaluering.....	7
5. Planlægning af ugen, ugeprogram og materialer .....	11
6. Undervisning .....	13
7. Madlavning .....	15
8. Ekskursion .....	17
9. Familiearrangement .....	18
10. Deltagere .....	19
11. Frivillige instruktører.....	21
12. Frivilligambassadører.....	22
13. Samarbejde med PAU .....	24
14. Landsdækkende instruktørmøder .....	27
15. Sponsorerede produkter .....	29
16. Hjemmesiden <a href="http://www.madskoler.dk">www.madskoler.dk</a> .....	31
17. Markedsføring og presse .....	33
Bilag 1: Positive kommentarer fra forældreevalueringen .....	34
Bilag 2: Konstruktive kommentarer fra forældreevalueringen .....	36
Bilag 3: Ugeprogram 2015 .....	37
Bilag 4: Oversigt over presseomtale 2015 .....	38

## 1. Forord

Wow! Sikke et Madskoleår 2015 har været. Aldrig har vi haft så mange Madskoler, deltagende børn samt frivillige instruktører og aldrig har vi haft så travlt! 166 Madskoler og 2692 deltagende børn er det blevet til alt i alt. En utrolig flot præstation som først og fremmest er lykkedes grundet benhårdt arbejde. Der skal derfor lyde en stor tak til alle, der har været med til at gøre Madskolerne 2015 til et af det vildeste Madskoleår nogensinde.

Det er i år 12. gang at Madskolerne er afholdt. Vi har i år arbejdet med at sikre, at vores vidunderlige frivillige får den anerkendelse, som de fortjener. Der er sat skub på vores Facebookside ligesom et strategisk arbejde for optimering af Madskolernes hjemmeside er påbegyndt. 2015 er også året hvor Landbrug & Fødevarer brugte Madskolerne som en del af deres imagekampagne – hvilket betød, at Madskolerne i foråret blev eksponeret på landsdækkende TV, på busstandere landet rundt og i de store dagblade. I sommeren har vi haft Miljø- og Fødevarerminister Eva Kjer Hansen på Madskolebesøg sammen med Landbrug & Fødevarers administrerende direktør Karen Hækkerup. Også 4H's formand Henrik Dalum og REMA 1000's indkøbsdirektør Anders René Jensen har været på Madskolebesøg for med egne øjne at se, hvilket fantastisk projekt de er en del af.

Gennemførelsen af Madskolerne er først og fremmest de mange frivillige instruktørers fortjeneste. I løbet af sommeren 2015 har omkring 600 fantastiske frivillige brugt en uge af deres ferie på Madskolerne uden at få en krone for det! Mindst lige så fantastiske er de pædagogiske assistentelever, som får Madskolerne lagt ind i deres undervisningsplan. Tak til jer alle for kampen, engagementet og indsatsen! Også tak for samarbejdet til undervisere og ledere på de pædagogiske assistentuddannelser i Aalborg, Viborg, Århus, Horsens, Kolding, Odense, Greve, Næstved, Nykøbing Falster og på Bornholm samt til Nordea-fonden, der økonomisk har støttet projektet Madens Pædagogik.

Tak til Madskolernes sponsorer: Dansk Gartneri/Sæson, Danske Æg, F&H, HK Scan Denmark, Mejeriernes skolemælksordning, Nøglehullet ved Fødevarestyrelsen samt Tican. Tak til skolerne for lån af lokaler samt til de kommuner, der bakker op 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 2015. God læselyst og på gensyn i 2016!

**November 2015**  
**Line Damsgaard**  
**Landbrug & Fødevarer, 4H og REMA 1000**

## 2. Antal Madskoler og deres placering

I 2015 er der samlet afholdt 166 Madskoler, hvoraf 160 var almindelige Madskoler, 1 var en Etnisk Madskole og 5 var Ungdomsmadskoler. På 17 skoler er der afholdt såkaldte "2 i 1 Madskole" – herved forstås 2 Madskoler på samme skole.

Uge	Madskoler	Etniske Madskoler	Ungdomsmadskoler	I alt
7	2			2
27	80	1	4	85
28	24		1	25
29	3			3
30				0
31	21			21
32	28			28
42	2			2
<b>I alt</b>	<b>160</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>166</b>

*Madskoler, Etniske Madskoler og Ungdomsmadskoler i 2015.*

Antallet af Madskoler i 2015 er det højeste nogensinde. Til sammenligning blev der i 2014 afholdt 126 Madskoler og i 2013 blev der afholdt 133 Madskoler (dengang det højeste antal Madskoler nogensinde). Antallet af Etniske Madskoler har de sidste par år ligget på 3-4, dvs. 2-3 flere end i år. Antallet af Ungdomsmadskoler var sidste år 4 og forrige år 3.

Antallet af 2 i 1 Madskole er lidt højere end sidste år, hvor der var 15 skoler (i år 17), som gik under denne betegnelse, der dækker Madskoler med 24 deltagere eller derover.

### Placering af Madskolerne i Danmark

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

Der er i år blevet afholdt væsentligt flere Madskoler i det nordjyske. Sidste år blev der afholdt en i hhv. Hjørring, Vrå og Aalborg. I år er der afholdt 13 i området. Modsat hertil blev der sidste år afholdt 4 Madskoler i Thisted og omegn, hvor der ikke er afholdt nogen i år – årsagen hertil er, at der i år ikke har været et samarbejde med den pædagogiske assistentuddannelse i Thisted.

Djursland har alle årene været et tomt Madskoleområde og er det også igen i år. Ligeledes har der i år ingen Madskoler været i en række større byer – fx Struer, Holstebro, Herning, Esbjerg, Sønderborg, Faaborg, Svendborg, Kalundborg, Korsør og Helsingør. Disse byer har ej heller tidligere haft mange Madskoler. Til gengæld er der kommet lidt flere

Madskoler på Lolland Falster, ligesom der også er kommet nye byer på Madskolekortet – fx Fårevejle og Nykøbing Falster.

Herunder ses et Danmarkskort over årets afholdte Madskoler.



**Kommentarer til årets resultater:**

- *Årets resultat er super flot – en så stor stigning i antallet af Madskoler kan alle. Madskolernes partnere kun være stolte af.*
- *Der skal hele tiden være fokus på at sikre kvaliteten af Madskolerne er i top.*
- *Der bør sættes fokus på nogle af de områder/byer, hvor antallet af Madskoler er få.*

### 3. Økonomi

Der er i 2015 lavet en række nye tiltag i forhold til håndteringen af økonomien på de enkelte Madskoler. Disse beskrives nedenfor.

#### T-shirts

Det blev besluttet at forenkle sagsgangen og betalingen omkring t-shirts til deltagerne. 4H tilbageholdt et beløb fra deltagerbetalingen, der skulle dække udgiften til deltagerens- og en del af instruktørernes T-shirts inklusiv forsendelsesomkostninger. Herved blev der ikke brugt tid på at lave, sende og betale en efterfølgende faktura på T-shirts.

Praktisk betød det, at når en Madskole var fyldt op med deltagere, og den ansvarlige instruktør var valgt, kunne kassen med T-shirts pakkes. Denne løsning har fungeret tilfredsstillende, dog med den udfordring at det har været svært at få oplyst behovet for instruktør T-shirts (antal og størrelser) i ordentlig tid i forhold til pakningen. Rent økonomisk har det ingen betydning haft for den enkelte Madskole i forhold til tidligere.

#### Købekort REMA1000

I 2015 er løsningen omkring et REMA 1000 købekort fortsat fra 2014. Det nye i forhold til 2015 var, at REMA1000 købekortet blev sendt til den økonomiansvarlige instruktør i en kuvert sammen med et regnskabsark, en beskrivelse af hvordan kort, bonner og evt. udbetalte penge skulle håndteres samt en frankeret returkuvert. Der blev ligeledes sendt mails ud til de samme instruktører med tilsvarende orientering.

Overordnet har det nye tiltag været afgørende bedre i forhold til at få regnskaberne afsluttet tidligere. Nogle instruktører har sendt kontakter med posten, hvilket er u hensigtsmæssigt, hvorfor kommunikationen herom skal ændres.

#### Indkøb i REMA1000

Der har i 2015 været færre end 10 Madskoler, der ikke har haft mulighed for at handle i en REMA1000 butik (ud over Madskolerne på Bornholm). Dermed er langt størstedelen af alle indkøb i forbindelse med Madskolerne i 2015 lavet hos REMA1000 butikkerne. Der har dog stadig været udfordringer i forbindelse med at få regningerne fra enkelte REMA1000 butikker tilsendt til 4H til betaling.

#### Økonomihåndtering på den enkelte Madskole

Der har, som de tidligere år, været stor forskel fra Madskole til Madskole i forhold til mængde og type af indkøb. Nogle Madskoler lykkes med at købe ind af fx to gange, kun at købe de råvarer, der faktisk skal bruges og ikke have flere udgifter end dette. Andre Madskoler handler over rigtig mange gange, bruger penge på at købe udstyr af forskellig art, har udgifter på både transport og ekstra instruktørgaver. Der er også Madskoler der har valgt at leje en bus og dermed have en ekstraordinær omkostning herved.

Langt størstedelen af Madskolerne i 2015 har lykkedes med at lave et overskud, når de får REMA1000 tilskuddet tildelt. Der er et billede af at, de Madskoler med flere end 20 børn, har den bedste økonomi, dog med en række undtagelser. De Madskoler der har valgt



løsningsen med buskørsel, har underskud i størrelsesordenen fra minus kr.1.000.- til kr. 1.500.-. (også selvom bussen deles af to Madskoler). Samtidig er der også Madskoler med 16 børn der formår at handle fornuftigt uden at have andre udgifter og dermed opnå et overskud på kr. 1.000.- til kr. 1.200.

Tilskud til den enkelte Madskole i form af andre sponsorater eller andet, er kun lykkedes for fem Madskoler, hvoraf de fire er Madskoler der er drevet af en lokal 4H klub.

**Kommentarer til årets resultater:**

- *Det er dejligt at konstatere, at de mange nye tiltag omkring økonomien har virket. Der vil altid være en indkøringsfase når man laver nye initiativer, men overordnet er det gået rigtig godt.*
- *Der vil i 2016 komme små rettelser i forhold til de erfaringer, der er gjort i år, men overordnet er forventningen, at procedurerne vil være nogenlunde de samme.*
- *Der skal ses på, hvordan vi kan få færrest mulige kontakter imellem instruktørerne.*

## 4. Forældreevaluering

Forældre, som har haft deres barn på Madskole i løbet af sommeren 2015, er blevet bedt om at udfylde et spørgeskema til evaluering af forløbet. Evalueringen er foregået ved, at forældrene har udfyldt et elektronisk spørgeskema, der fra central hånd blev sendt som link til deres mail. Svarprocenten er lige som sidste år flot høj og ligger på 63 %. Til sammenligning var svarprocenten i 2013 på 54 %. Ud over at give Madskolerne gode repræsentative tal, tyder den høje svarprocent på, at forældrene er engagerede 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 97,5 % af forældrene deres erfaring med Madskolerne som værende rigtig god eller god. 2,1 % har svaret hverken / eller til spørgsmålet, hvilket betyder at kun 0,4 % vurderer deres generelle erfaring med Madskolerne som værende dårlig eller rigtig dårlig (svarende til under 7 forældre). Samme tendens ses ved spørgsmålet om, hvorvidt barnet har haft det sjovt på Madskolen. Mens 61,7 % af forældrene fortæller, at deres børn har fået nye venner.

Spørgsmål	Helt enig/enig
Generel erfaring med Madskolerne er rigtig god eller god	97,5 %
Barnet har haft det sjovt	97,2 %
Barnet har fået nye venner	61,7 %

### Ændrede madvaner og større bevidsthed

Børnenes udbytte af at have været på Madskole er generel høj. Som det ses af nedenstående mener en stor andel af forældrene, at Madskolerne har gjort deres barn mere bevidst om mad og sundhed samtidig med, at næsten 9 ud af 10 siger, at deres barn har smagt på nye fødevarer under Madskolen. Sammenlignes dette års resultater med sidste år ses det, at nedenstående tal er 1-2 % højere end tallene fra 2014.

Spørgsmål	Helt enig/enig	
	2014	2015
Barnet er blevet mere bevidst om mad og sundhed	86,2 %	88,0 %
Familien er blevet mere bevidst om at spise sundt og varieret	33,3 %	34,8 %
Barnet har smagt på nye fødevarer i løbet af Madskolen	86,5 %	88 %
Forventer at barnet laver mere mad derhjemme efter Madskolen	79,5 %	80 %



Det er dog ikke kun Madskolebarnet, der får noget ud af at være på Madskole, 34,8 % af forældrene fortæller, at resten af familien er blevet mere bevidst om at spise sundt og varieret. Lidt over halvdelen af forældrene svarer hverken / eller på dette spørgsmål, mens 13,3 % er enten uenige eller helt uenige i denne påstand.

Familien er blevet mere bevidst om at spise sundt og varieret	
Helt enig	13,8 %
Enig	20,9 %
Hverken / eller	51,9 %
Uenig	8,7 %
Helt uenig	4,6 %

### Meget mere madlavning

Hele 80 % af forældrene forventer, at deres barn begynder at lave mere mad derhjemme efter at barnet har været på Madskole.

En lidt højere andel af dette års Madskoledeltagere lavede i følge forældrene aldrig mad derhjemme inden Madskoleopholdet (13,5 % i 2014 mod 14,7 % i år). Samtidig ses i år en højere andel af børn, som inden Madskoleopholdet lavede mad mindst en gang om ugen (9,1 % i 2015 mod 6,4 % i 2014).

Hvor ofte lavede dit barn selv mad hjemme, inden han/hun startede på Madskole?	
Aldrig	14,7 %
Mindst én gang om året	22,5 %
Mindst én gang om måneden	36,0 %
Mindst én gang hver 14. dag	17,8 %
Mindst én gang om ugen	9,1 %

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

I tabellen på næste side sammenlignes forældreevalueringerne fra de Madskoler, der er blevet gennemført med frivillige instruktører, og de Madskoler, der er blevet gennemført med elever fra de pædagogiske assistentuddannelser. Der ses en lille tendens til højere tal hos Madskolerne, som gennemføres med frivillige – særligt når det gælder at smage på nye fødevarer, interesse for madlavning samt større bevidsthed omkring sundhed.

Derimod er tallene fra PAU Madskolerne en anelse højere, når det gælder faktorer som, at barnet har fået nye venner, og at barnet generelt har haft det sjovt. Overordnet vurderer forældrene deres erfaringer med at have et barn på Madskole lige højt – uanset om barnet har deltaget på en PAU Madskole eller en frivillig Madskole.

Forældreevaluering 2015	PAU	Frivillige	Alle
Overordnet erfaring med at have et barn på Madskole er rigtig god eller god	97,4 %	97,5 %	97,5 %
Barnet har smagt på nye fødevarer på Madskolen	85,9 %	88,8 %	88,1 %
Inden Madskoleopholdet lavede barnet aldrig mad derhjemme	14,7%	14,7 %	14,7 %
Inden Madskoleopholdet lavede barnet mad en til flere gange om ugen derhjemme	8,4 %	9,4 %	9,1 %
Barnet er begyndt at lave mere mad derhjemme/forventer barnet skal lave mere mad derhjemme	75,9 %	81,3 %	80,0 %
Har været tryk ved at overlade barnet til instruktørerne (helt enig eller enig)	98,6 %	99,1 %	99,0 %
Instruktørerne var engagerede og dygtige	95,9 %	97,6 %	97,2 %
Barnet har fået nye venner på Madskolen	62,0 %	61,6 %	61,7 %
Barnet har haft det sjovt på Madskolen	97,9 %	96,9 %	97,2 %
Barnet er blevet mere bevidst om sundhed, ernæring og vigtigheden af fysisk aktivitet	84,0 %	89,3 %	88,0 %
Familien er efterfølgende blevet mere bevidst om at spise sundt og varieret	30,8 %	36,0 %	34,8 %

### De mange positive kommentarer

Sidst i spørgeskemaet har forældrene haft mulighed for at tilføje en kommentar, hvilket 42,7 % af de responderende forældre har benyttet sig af. Langt de fleste kommentarer er positive og i særlig grad udtrykker forældrene stor begejstring for instruktørerne og engagement samt evne til at lære fra sig. En del forældre har derudover udtrykt, at deres børn er vokset både personligt og socialt i forbindelse med Madskoledeltagelsen.

Som det ses af tabellen ovenfor har næsten samtlige forældre (99 %) været trygge ved at overlade deres børn til instruktørerne. Derudover er 97,2 % 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:

- *"Julie er kræsen, men har blandt andet lært at smage på mange forskellige ting :-). Og nu hjælper hun til i køkkenet så alt i alt har det været en fed oplevelse :-)"*
- *"Vil gerne rose instruktørerne til skyerne. De har gjort et helt fantastisk job: udfordret og inspireret mine piger, optrådt på en både kammeratlig og professionel måde, som i den grad har givet mine piger mod på madlavning og kokkeskole."*

- *”Det har været den bedste oplevelse for min datter - hun har lært en masse om mad og har fulgt et af sine mål (madlavningskursus) og har både fået selvtillid og mod på at møde nye mennesker efter sit besøg på Madskole.”*

### 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 2 ses uddrag af de konstruktive kommentarer fra forældreevalueringen - nedenfor en sammenfatning af forslag fra forældre:

- **Ugeprogram:** Et mindre intenst ugeprogram og gerne Madspild som et tema.
- **Mere udfordrende teknikker og børnevenlige opskrifter:** Der er fra nogle forældre et ønske om at tage udgangspunkt i mere børnevenlige og årstidsfokuserede opskrifter. Samtidig har andre forældre et ønske om at børnene lærer nogle mere udfordrende teknikker under madlavningen.
- **Fravalg af uegnede instruktører:** Der har desværre meldt sig frivillige, som ikke har været egnet til opgaven.
- **Mindre aldersspænd mellem deltagere:** På nogle af de Madskoler, hvor der har været en del yngre deltagere, beretter forældrene til de ældre børn, at niveauet ikke har været højt nok, eller der har været for meget leg.
- **Anderledes ekskursionsture:** Nogle af de forældre, der har haft børn på konventionelt landbrug udtrykker et ønske om, at der kommer mere fokus på fx økologi, dyrevelfærd og udflugt til produktionsvirksomheder.

### Kommentarer til årets resultater:

- *Det er glædeligt at så mange forældre vælger at svare på evalueringen, ligesom det selvfølgelig er rigtig dejligt at evalueringen er så positiv. Forældreevalueringen er et meget brugbart redskab i forbindelse med den fremtidige forbedring af Madskolekonceptet samt som dokumentation over for sponsorer, presse mv..*
- *Der arbejdes hvert år på at få udarbejdet det bedst mulige program, som tilgodeser så mange børn og forældres ønsker som muligt.*
- *Madspild vil næste år blive et tema på Madskolerne.*
- *Som udgangspunkt er Madskolernes frivillige ekstremt dygtige og engagerede. Det er selvfølgelig beklageligt, hvis/når der er instruktører, som ikke varetager deres opgaver godt nok.*

## 5. Planlægning af ugen, ugeprogram og materialer

En repræsentant fra alle Madskoler har besvaret en instruktørevaluering på vegne af den pågældende Madskole-instruktørgruppe. Heraf ses, at 97,5 % af instruktørerne er enige eller helt enige i, at det overordnede Madskoleforløb har været godt.

Langt de fleste Madskoler afholdes i tidsrummet kl. 9:00 – kl. 15:30 (instruktører møder typisk ½-1 time tidligere og går ligeledes ½-1 time senere). Ganske få Madskoler starter og slutter tidligere (fx kl. 8.30 – kl. 15.00), hvilket primært skyldes muligheden for at få adgang til skolerne.

### Ansvarsfordeling og planlægning

På nogle Madskoler står en person for planlægningen, mens ansvaret uddelegeres blandt alle instruktører på andre Madskoler. Der udpeges desuden en kontaktinstruktør på alle Madskoler, som forældre, konsulenter, presse mv. kan kontakte i tilfælde af spørgsmål eller andet.

Alle instruktørgrupper mødes (så vidt muligt) mindst en gang inden Madskolen for at planlægge ugen. I nogle tilfælde deltager området's 4H konsulent eller en frivilligambassadør på dette møde. Dette gælder primært på de Madskoler, hvor instruktørgruppen er helt ny.

I forbindelse med planlægning og samarbejde er 86,6 % af instruktørerne enige eller helt enige i, at de modtog den nødvendige hjælp fra Madskolernes/4H's konsulenter. Langt de fleste (95,2 %) instruktører mente derudover, at de internt havde samarbejdet godt i instruktørgruppen.

### Ugeprogram

I alt har 15 Madskoler valgt at lave deres eget ugeprogram, mens resten har benyttet det færdiglavede Ugeprogram 2015 (se bilag 3). Alle Madskoler, der ikke benyttede det færdiglavede Ugeprogram 2015, er blevet bedt om at indsende deres eget ugeprogram til Madskolekoordinatoren, som har givet feedback herpå.

Hovedparten af dem, der har benyttet Ugeprogram 2015 har gjort dette uden at lave ændringer, mens omkring 20 har planlagt mindre ændringer som fx at flytte ekskursionen til en anden dag, ændre en opskrift eller to, bytte en leg ud med en anden og lignende. Generelt anbefales nye instruktørgrupper at benytte det færdige ugeprogram, for at minimere arbejdsbyrden, hvilket også ser ud til at være sket i år.

Generelt melder instruktørerne tilbage, at dette års Ugeprogram 2015 har været et godt og brugbart redskab. Dette ses bl.a. ved at 95% af instruktørerne synes, der var god hjælp at

hente i materialet. Instruktørerne melder desuden tilbage at opskrifterne har været nemme at gå til, og ugeprogrammet samt aktivitetsbeskrivelserne har været nemme at følge.

Der ses en tendens til, at steder med instruktørgangere har nemmere ved at overholde tiderne end steder, hvor instruktørgruppen er helt ny.

### Brug af materialer

I år blev praktiske informationer, ugeprogrammet og aktivitetsbeskrivelser samlet i en mappe for at minimere mængden af materialer for instruktørerne. I nedstående tabel beskrives i hvor høj grad de enkelte materialer er blevet benyttet.

Brug af materialer på Madskolerne	
Opslagsværk på hjemmesiden	24,4 %
Ugeprogram 2015	95,8 %
Madbogen 2015	96,9 %
Madskolespillet "Brug Skallen"	54,6 %
Andet	36,1 %

Andre materialer dækker eksempelvis over økologi brochurer, "tip en 13'er", nøglehulsmaterialer, kostråds folder samt egne forslag til opskrifter og aktiviteter.

### Forslag, ønsker og muligheder fra instruktørerne:

- Ugeprogrammet
  - Madspild som en del af ugeprogrammet
  - Et mindre omfattende/ambitiøst program, med mere plads til pauser
  - En bedre og mere overskuelig indkøbsliste
- Opskriftshæftet
  - At dressinger adskilles fra salaterne i opskrifterne
  - Flere tegninger/billeder i opskriftshæftet
  - Mere mad (ud over salater) til forældrearrangementet

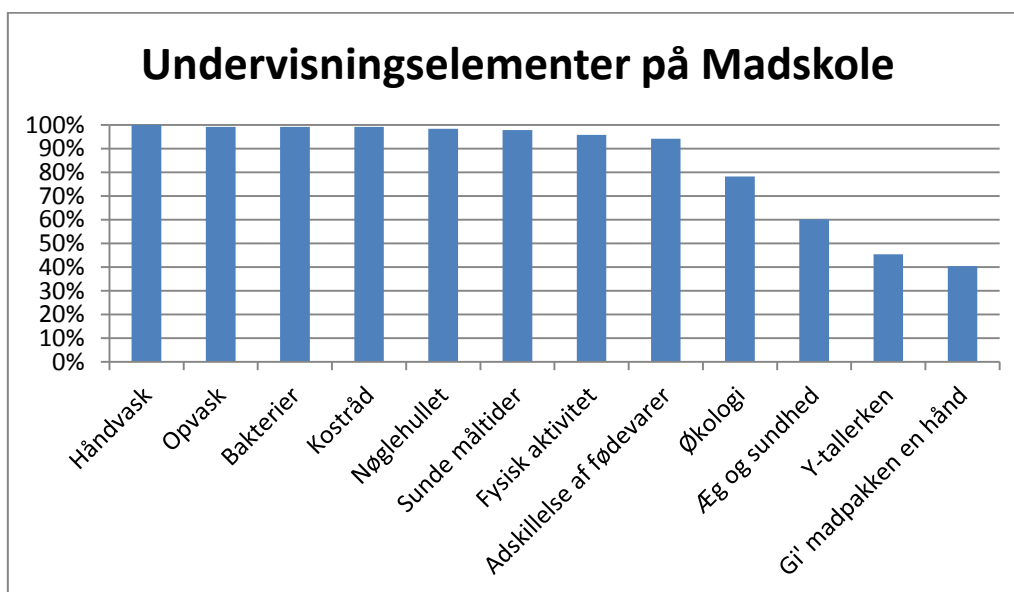
### Kommentarer til årets resultater:

- *Det er rigtig dejligt at Ugeprogram 2015 er blevet taget så godt imod. Der arbejdes hvert år på at optimere materialet og herigennem skabe det bedst mulige overblik for instruktørerne.*
- *Det anbefales fortsat, at Madskoler, som afholdes af instruktører, der ikke tidligere har deltaget på en Madskole, benytter det færdiglavede ugeprogram. Det er herudover vigtigt, at instruktørerne sætter sig grundigt ind i materialet inden Madskolen afholdes.*
- *Det vil fortsat være et krav, at alle Madskoler, der ikke benytter årets færdiglavede ugeprogram, skal indsende deres ugeprogram.*
- *Det er en stor fordel, når der i grupperne er instruktører, som har været med før.*

## 6. Undervisning

Undervisningen i hygiejne, mad, måltider og sundhed er vigtige elementer på Madskolerne. Ifølge instruktørevalueringen mener 87,4 %, at undervisning i hygiejne gik godt eller rigtig godt. Undervisningen i mad, måltider og ernæring mener 93,3 % gik godt eller rigtig godt.

Introduktion af køkken- og hygiejneregler gives primært om mandagen, men gentages typisk i løbet af ugen. I diagrammet herunder ses en fordeling af, hvilke elementer instruktørerne siger, at de har undervist i på Madskolerne.



Ud fra diagrammet fremgår det, at alle er undervist i at vaske hænder, og langt de fleste Madskoler (cirka 99 %) har undervist i Nøglehullet og de officielle Kostråd mm. Undervisning omkring Y-tallerkenen og "Gi' madpakken en hånd" er blevet undervist i på knap halvdelen af Madskolerne. Ud over de på forhånd definerede undervisningsemner fortæller flere instruktører, at de også har undervist børnene i emnet madspild.

### Fysisk aktivitet

Fysisk aktivitet er også 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 95,8 % har undervist i vigtigheden af at være fysisk aktiv.

Madskolerne har i gennemsnit haft minimum 1 times fysisk aktivitet dagligt i 4 ud af de 5 dage. Og 95 % af instruktørerne synes, at dette undervisningselement gik godt eller rigtig godt.

En relativt stor andel af instruktørerne fortæller, at de benyttede sig af ”fri leg” frem for de foreslåede aktiviteter i ugeprogrammet.

### 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	Sunde Måltider
2	Nøglehullet
2	Håndvask
3	Kostråd
4	Opvask
5	Vigtigheden af fysisk aktivitet
6	Adskillelse af fødevarerne
7	Bakterier
8	Økologi
9	Gi' madpakken en hånd / de 5 fingre
10	Æg og sundhed
11	Y-tallerken
13	Andet...

Som det ses af ovenstående, er sunde måltider det emne, som flest forældre mener, deres børn har lært om på Madskolen. På en delt 2. plads kommer Nøglehullet og håndvask efterfulgt af kostrådene. Overordnet stemmer forældrenes tilbagemeldinger meget godt overens med det, som instruktørerne fortæller, at de har undervist i.

#### Kommentarer til årets resultater:

- *Det er dejligt at se, at instruktørerne generelt melder ind at undervisningen forløber godt. Ligeledes positivt at langt de fleste Madskoler har undervist i de fra Madskolernes side fastlagte emner.*
- *Det er vigtigt at ugeprogrammet bruges som vejledende på Madskolerne og at instruktørerne mærker efter, hvor meget voksenstyrret aktivitet deres børn kan kapere. Derfor ses det som værende positivt, at flere har valgt at gøre brug af fri leg i det omfang, det blev vurderet nødvendigt.*

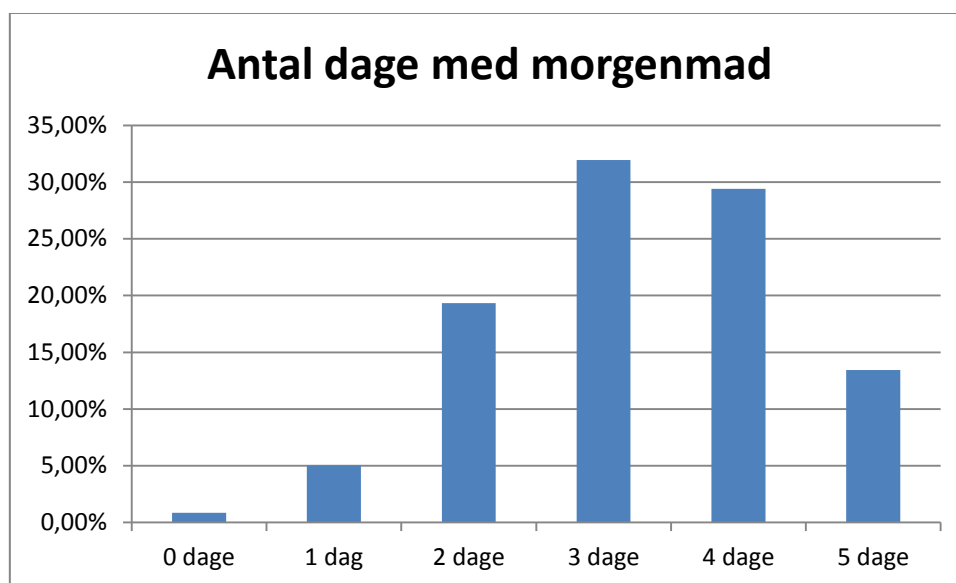
## 7. Madlavning

Langt de fleste Madskoler (96,6 %) har benyttet sig af opskrifterne fra Madbogen og 98,3 % beretter, at madlavningen er gået godt.

Grøntsager har generelt været på menuen dagligt. På godt 85 % af Madskolerne har der været lavet fisk 2-3 dage i løbet af ugen. På 98,3 % af Madskolerne har der ifølge instruktørerne været spist æg, ligesom instruktørerne beretter om et minimalt forbrug af søde sager.

### Morgenmad

I gennemsnit lavede hver Madskole morgenmad 3 ud af 5 dage. I nedenstående diagram illustreres, hvor stor en andel af Madskolerne, der lavede morgenmad fordelt på antal dage.



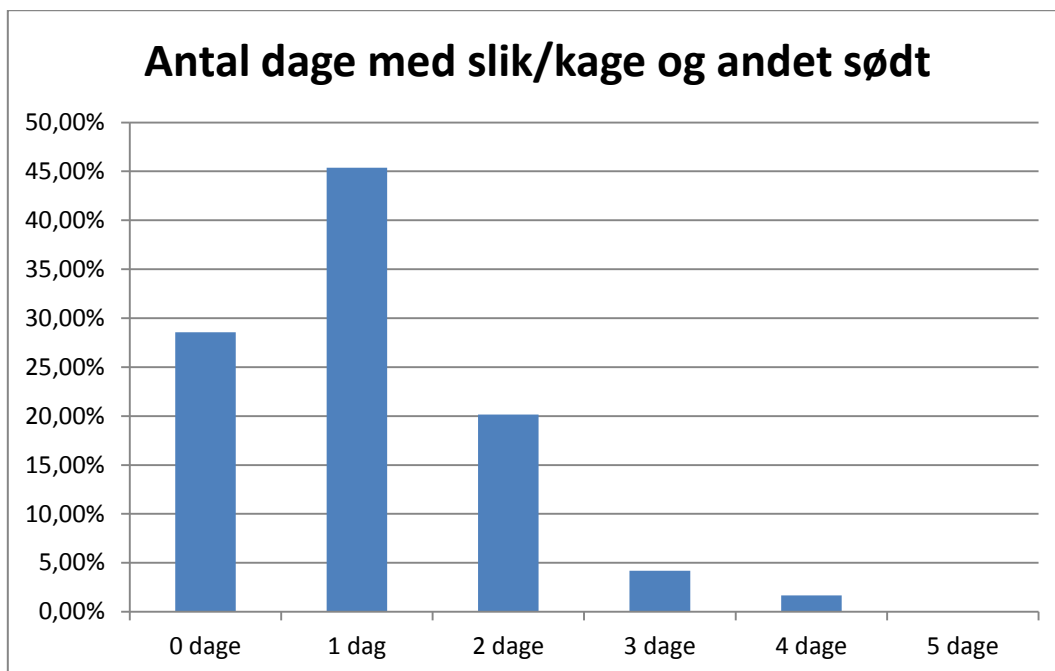
### Grøntsager

På 98,3 % af Madskolerne var grøntsager dagligt en del af frokosten. Kun 2 Madskoler fortæller, at de havde en enkelt frokost uden grøntsager, hvoraf en svarede, at det skyldtes varmt vejr fredag, hvor de i stedet lavede koldskål med frisk frugt.

### Søde sager

Diagrammet på næste side viser, hvilke dage Madskolerne – ifølge instruktørerne – lavede kage eller andet sødt. Dog skal det siges, at betegnelsen ”sødt” kan være subjektiv og dermed kan være tolket forskelligt af instruktørerne.





Som det ses af diagrammet har størstedelen af børnene fået/lavet søde sager 0-2 af ugens dage. Ofte hænger indtaget af slik/kage sammen med, hvorvidt instruktørerne har kategoriseret opskrifthæftets banan is med chokolade, frugt is samt jordbærgrød til familiearrangementet som kage/is/sødt. Endeligt fortæller nogle instruktører, at de uddelte sodavandsis grundet varmt vejr på ekskursionsdagen.

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

- *Overordnet set ser det ud til, at maden på Madskolerne har været sund og varieret.*
- *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.*
- *Grøntsager skal være en del af alle frokostmåltider på Madskolerne.*
- *Madskolerne har en unik mulighed for at præsentere børnene for nye smage, fødevarer og retter. Det er dog vigtigt, at et barn på en Madskole aldrig tvinges til at spise noget bestemt, da dette kan resultere i madlede hos barnet. I stedet skal barnet opfordres og motiveres.*

## 8. Ekskursion

I løbet af en Madskoleuge skal der minimum være én ekskursion til en jordbrugs- og/eller fødevarer virksomhed. Generelt er tilbagemeldingerne herom positive fra instruktører såvel som forældre. Ifølge evalueringen fra instruktørerne vurderer 90,8 %, at ekskursionen er gået godt eller rigtig godt. De Madskoler, der var mindre begejstrede for ekskursionsdagen skyldtes blandt andet manglende forberedelse fra ekskursionsstedets side, for mange skoler det samme sted eller for lang transporttid.

### Transport og økonomi

Transporttiden til og fra ekskursionsstedet er generelt meget varierende, hvor nogle instruktører kommenterer, at de havde for meget transporttid og derfor fik for lidt ud af ekskursionsdagen.

### Kommentarer fra forældrene vedr. ekskursionen:

- De fleste forældre meddeler stor tilfredshed
- Enkelte kommentarer omkring mere fokus på dyrevelfærd ved gårdbesøg
- Forslag til større fokus på økologi og produktionsvirksomheder

### 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 vil fra og med 2016 blive gjort en indsats for at samle informationer omkring de forskellige ekskursionssteder i en fælles database. Dette for at hjælpe fremtidige Madskoler bedst muligt med planlægningen af deres ekskursioner.*
- *Det anbefales at der etableres en god dialog med ekskursionsstedet forud for besøget, således at både instruktører og ekskursionssted er bekendte med præmisserne for besøget.*
- *Så vidt muligt anbefales det at finde 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

Langt de fleste Madskoler afholder familiearrangementet torsdag. Arrangementet begynder typisk kl. 16.00 og varer oftest 2 timer. Flere instruktører pointerer, at det er vigtigt, at familiearrangementet ikke bliver for sent, da det hurtigt kan blive en meget lang dag for både børn, instruktører og forældre.

De fleste Madskoler starter familiearrangementet med en introduktion af de frivillige og "ugen der er gået". Dernæst vælger de fleste at lade børnene introducere retterne, hvorefter der spises. Som afslutning på arrangementet uddeler instruktørerne typisk diplomer og evt. madbøger til børnene – denne seance foregår mere eller mindre højtideligt.

### Forslag, ønsker og muligheder fra instruktørerne:

- Husk at bede forældrene om en hjælpende hånd til oprydningen
- Mindre ambitiøst mad, så instruktørerne ikke står med det meste
- Mere kød og færre blandede salater

### Kommentarer fra forældrene vedr. forældrearrangementet:

- Der var for lidt mad (skyldes primært at der nogle steder kom flere end tilmeldt)
- Mad der er mere målrettet børn
- Forslag om "ryste sammen" aktiviteter, så man nemmere kommer i kontakt med de andre forældre

### 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.*
- *Det er vigtigt at forældrene giver instruktørerne besked om, hvor mange der deltager i familiearrangementet, så der bliver lavet nok mad og generelt kan tages højde for deltagerantallet i planlægningen af arrangementet.*
- *Det er klart anbefalelsesværdigt at man beder forældrene om at give en hjælpende hånd, når arrangementet er afsluttet og der skal ryddes op.*
- *"Ryste sammen" aktiviteter kan være en god idé, men det kræver, at instruktørerne kan overskue dette og ikke føler det som en ekstra byrde.*

## 10. Deltagere

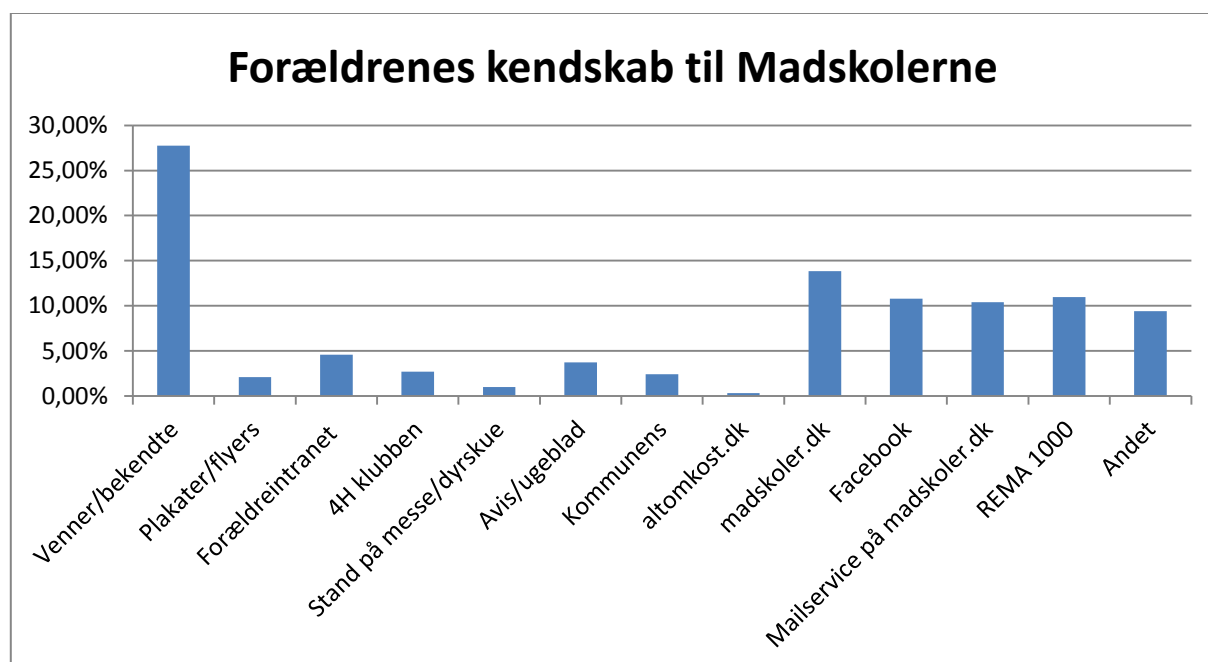
I løbet af 2015 har 2.692 børn deltaget på en almindelig Madskole, Etnisk Madskole (21 børn) eller Ungdomsmadskole (59 børn) i Danmark. Antallet af børn på de enkelte Madskoler har varieret fra 9-36 deltagere. Madskolen med 36 deltagere er ekstraordinær, idet der normalt ikke laves Madskoler med over 30 børn. Langt de fleste Madskoler med mange børn har omkring 24-26 børn.

Der ses en tendens til, at flere og flere Madskoler etableres med 16 børn, hvilket har været tilfældet for 63 Madskoler. Det næst hyppigste deltagerantal er 20 børn, hvilket 28 Madskoler har haft i år. Instruktørerne melder generelt om tilfredshed med antallet af børn.

Ud fra forældreilmeldingen ses det, at hvert 5. barn har været på Madskole før. Ved sidste års forældrevaluering havde 26 % af børnene deltaget tidligere. Dette matcher godt overens med, at der i år generelt har været langt flere Madskoler og heraf flere deltagende børn.

### Rekruttering

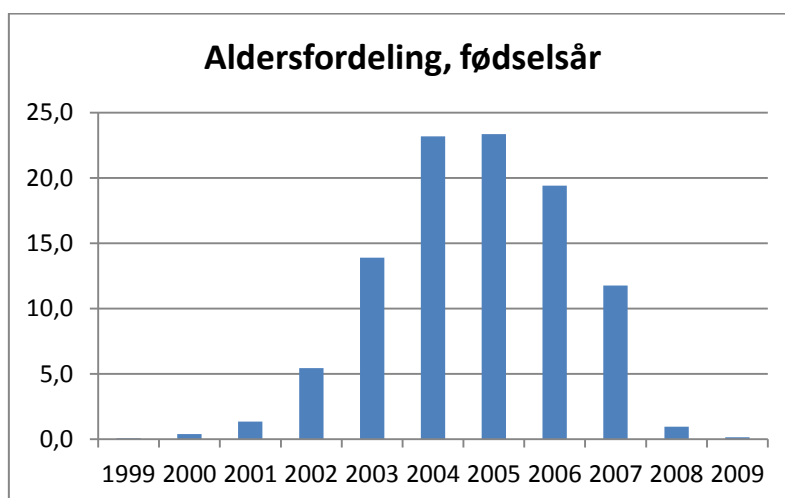
Forældrene opnår kendskab til Madskolerne via mange forskellige platforme. Som det ses af diagrammet nedenfor opnår en stor andel af forældrene kendskab til Madskolerne via venner og bekendte. Herudover er madskoler.dk, Facebook og Madskolernes mailservice ofte benyttede kilder til information omkring, hvor der afholdes Madskoler.



Madskolerne har i 2015 været en del af Landbrug & Fødevarers imagekampagne, hvilket har betydet, at Madskolerne er blevet promoveret på TV, busstandere og i nationale aviser. Flere forældre fortæller, at de har fået kendskab til Madskolerne herigennem.

### Køn og alder

Størstedelen af børnene på Madskolerne er piger. Ifølge deltagertilmeldingerne ses det, at 71 % var piger, mens 29 % var drenge. Forældrene har opgivet børnenes fødselsdato ved tilmelding, heraf ses, at størstedelen af børnene er født i 2004 eller 2005 og er dermed 10-11 år. Den tredjestørste gruppe er født i 2006 (ca. 9 år). Nedenfor ses den procentvise fordeling af børnenes alder ud fra fødselsår.



Den officielle aldersgrænse på en almindelig Madskole er 8-12 år og 13-15 år på Ungdomsmadskolerne. Hvis en forældre ønsker at tilmelde et barn uden for aldersgrænsen, skal denne spørge om tilladelse hertil ved at kontakte Madskolerne. Hvorvidt det pågældende barn får ok til at deltage afgøres suverænt af den pågældende Madskoles instruktører. Der har i år været en relativ stor andel af forældre, som ikke har bedt om tilladelse inden tilmelding af et barn udenfor aldersgrænsen.

### Kommentarer til årets resultater:

- *Antallet af børn på den enkelte Madskole afhænger af antallet af instruktører, deres kendskab til projektet / kendskab til at arbejde med børn i et køkken samt skolekøkkenets størrelse.*
- *Det er vigtigt, at der er god tid til det enkelte barn på Madskolerne. Derfor anbefales fortsat at der maks. er 5 børn pr. instruktør.*
- *Det vil fra 2016 ikke være muligt at tilmelde et barn udenfor aldersgrænsen med mindre der er givet tilladelse hertil.*

## 11. Frivillige instruktører

Madskolerne har i år haft flere frivillige instruktører end nogensinde. På årets Madskoler har der været tilknyttet ca. 600 frivillige instruktører og knap 200 PAU-elever (læs mere om PAU-samarbejdet i afsnit 16). Antallet af instruktører, tilknyttet den enkelte Madskole, er meget varierende og er bl.a. afhængigt af antallet af børn. I Københavnsområdet og på Sjælland generelt, har der på de fleste Madskoler været minimum 5 instruktører for at lette gruppens arbejdsbyrde, samt komme et muligt afbud i møde.

### Instruktører der springer fra

Der har i år desværre også været en del frivillige, som er sprunget fra undervejs og nogle meget sent i forløbet. Konsulenterne melder ind, at det har været svært at bedømme, hvorvidt en frivillig var i risiko for at springe fra. Afbud fra instruktører resulterer i ekstra arbejde for konsulenterne, ligesom det skaber en del frustrationer hos de frivillige, der står tilbage, bl.a. fordi de kommer til at stå med en større arbejdsbyrde end forventet.

### Tilbagemeldinger fra de frivillige

De frivillige som har deltaget på Madskolerne melder overordnet positiv tilbage omkring deres oplevelse. Flere fortæller om gode oplevelser i forbindelse med ekskursion, familiearrangement og en masse motiverede børn. Madskole-materialet bliver desuden rost meget (se afsnit 18) og i det hele taget anerkendes Madskoler som et professionelt projekt.

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

- Bedre forberedelse op til Madskole-ugen
- Mere synlighed fra 4H
- En bedre prioritering af, hvad der er vigtigst at nå
- Forventnings- og planlægningsafstemning internt i instruktørgruppen
- Større fokus på madspild – muligt tema

### 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.*
- *Instruktører der springer fra er en stor udfordring. Det vil aldrig kunne undgås helt, men der skal arbejdes på at finde de bedst mulige løsninger på denne udfordring.*

## 12. Frivilligambassadører

I år har Madskolerne haft 6 frivillige ambassadører (3 i 2014). Kriteriet for at blive frivillig ambassadør er, at man skal have været almindelig frivillig instruktør i 2 år eller derover. Formålet med frivilligambassadører er fra Madskolernes side, at give nye frivillige instruktører den bedst mulige oplevelse og sparring, ligeledes er det et mål at konsulenttiden på daglig sparring minimeres. Frivilligambassadørerne tilmelder sig typisk fordi de har et ønske om at give viden videre, og hjælpe nye frivillige til at få en god oplevelse til glæde for både dem og børnene.

### Opgaver som frivilligambassadør

En frivilligambassadør kobles typisk sammen med 1-3 Madskoler. 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 planlægningsfase såvel som under selve afholdelsen. Det kan også være frivilligambassadøren, der tager ud og besøger de frivillige på Madskolen (typisk torsdag) i stedet for en 4H klub eller en 4H konsulent.

Det er op til den enkelte ambassadør, ud fra behov fra den enkelte Madskole samt egen motivation, 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.

### Tilbage melding fra frivillige ambassadører 2015

Den generelle tilbage melding fra dette års frivilligambassadører er, at arbejdsbyrden har været for stor. Dette skyldes bl.a. at frivilligambassadørerne fra årets start udtrykte ønske om at stå for alle de praktiske opgaver i forbindelse med Madskolerne, hvilket efterfølgende er blevet revideret. Det er bl.a. blevet fastlagt, at frivilligambassadørerne fremover ikke skal påtage sig administrative opgaver eller have ansvar for at finde nye instruktører, når der er frafald. Derudover er det vigtig, at instruktørerne gøres bevidste omkring, hvad frivilligambassadørerne påtager sig, og hvornår de skal tage fat i konsulentten.

### Forslag til at få flere frivilligambassadører

- Personlige fortællinger om hvordan det er at være frivilligambassadør
- Nye frivilligambassadører skal skrive motivering for at være med (seriøsitet og forpligtelse)
- FB-opslag med "jobannonce" – vigtigt at signalere eksklusivitet
- Konsulenter prikker
- Fokus på, hvad man får ud af at være frivilligambassadør, fx
  - Et forbedret netværk
  - Være en del af noget stort
  - Gratis deltagelse i konferencer (fx Sunde Børn og Ernæringsfokus)
  - Bevis eller udtalelse
  - Mulige sociale aktiviteter som sommerfest og julefrokost.

### Kommentarer til årets resultater:

- *Dette års frivilligambassadører har gjort et fantastisk stykke arbejde og de frivillige, som har haft frivilligambassadører tilknyttet, har været glade herfor.*
- *Det er vigtigt, at der findes en arbejdsdeling som giver mening for både frivilligambassadører og 4H konsulenter.*
- *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.*



## 13. Samarbejde med PAU

Madskolerne har i år samarbejdet med 10 pædagogiske assistentuddannelser (PAU) i henholdsvis på Bornholm, i Greve, Horsens, Kolding, Nykøbing Falster, Næstved, Odense (GVU'ere), Viborg, Aarhus og Aalborg i forbindelse med projektet Madens Pædagogik, som er støttet af Nordea-fonden. Bornholm, Greve, Horsens, Kolding, Næstved, Odense, Viborg og Aarhus deltog også i samarbejdet sidste år, mens Nykøbing Falster og Aalborg var nye i samarbejdet. På Bornholm valgte man, at de elever, som deltog i projektet sidste år, også skulle deltage i år – sammen med et nyt hold. Herved blandende man to klassetrin samt elever henholdsvis med og uden erfaring med Madskoleprojektet. I Horsens deltog de elever, der også var med i samarbejdet sidste år – men uden et nyt hold.

### 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 år og har mindst 2 års relevant erhvervs erfaring kan tage den pædagogiske assistentuddannelse på kortere tid, da de ikke behøver praktikperioder.

På 9 ud af de 10 uddannelsesinstitutioner, som Madskolerne har samarbejdet med, har det været elever fra den 2 årige PAU uddannelse, som har været med. Kun i Odense har man valgt at lade et helt hold med GVU'ere deltage i projektet. Da GVU'erne har praktisk pædagogisk erfaring opleves det, at GVU'erne er mere skeptiske overfor, hvad de kan få ud af at være en del af Madskole-samarbejdet.

***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 – og 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 a ca. 5 personer 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 2015

Tilbagemeldingerne fra PAU-eleverne har generelt været positive, hvor ekskursionsdagen og familiearrangementet fremhæves som de bedste oplevelser. Alle PAU-elever har modtaget et digitalt spørgeskema, hvor de er blevet spurgt ind til deres oplevelse af forløbet. Resultaterne herfra ses nedenfor:

	Meget enig + enig	Hverken / eller	Uenig + meget uenig
Det har overordnet været en god oplevelse at være instruktør på en Madskole	92,9 %	3,3 %	3,9 %
Jeg har personligt fået noget ud at være instruktør på en Madskole	83,5 %	8,3 %	8,2 %
Jeg har fagligt fået noget ud at være instruktør på en Madskole	70,9 %	15,9 %	13,2 %
Vil anbefale, at samarbejdet fortsætter, så kommende elever fra PAU bliver instruktører på Madskolerne	76,4 %	15,9 %	7,7 %
Vil anbefale, at samarbejdet fortsætter, så JEG kan blive instruktør på Madskolerne igen til næste år	49,5 %	31,9 %	18,7 %

Som det ses af ovenstående svarer 92,86 % af eleverne, at de har haft en god oplevelse med at være instruktører. 83,52 % har fået et personligt udbytte ud af at deltage mens 70,88 % mener, at de har fået noget fagligt ud af forløbet.

Hvad angår samarbejdet mellem Madskoler og PAU-uddannelserne, mener tre fjerdedele af eleverne, at det skal fortsætte for nye elever, mens halvdelen er interesserede i, at også de kommer til at deltage i Madskolerne igen i forbindelse med uddannelsen.

Sammenlignes resultaterne med sidste år ses det, at en højere andel af eleverne er meget enige i at det har været en god oplevelse, samt at de har fået noget personligt og fagligt ud af forløbet. Samtidig ses dog også, at andelen som er uenige eller meget uenige i disse elementer er højere i år end sidste år. En væsentlig lavere andel elever har dermed sagt hverken/eller til de tre første påstande.

### PAU-elevernes oplevelse af forløbet

PAU-eleverne beskriver Madskolerne som en lærerig og sjov uge, der samtidig er hård og omfangsrig. Det er et tæt program de skal igennem, men de oplever samtidig at få øjnene op for, at børn er seje og PAU eleverne selv udvikler sig personligt og fagligt.

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

- Kendskab til at arbejde med børn i aldersgruppen 8-12 år
- Mere selvtillid, selvværd og sociale kompetencer
- Samarbejde i pressede situationer

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

Som beskrevet valgte Bornholm og Horsens at tage elever fra sidste års forløb med igen i år. Ud fra disse elevers evalueringer ses det, at 88,5 % overordnet mener, at det har været en god oplevelse at være med på Madskolerne i 2015.

Yderligere resultater fra de "gamle" elevers evaluering af at have været med igen:

- 69,2 % siger, at de har været glade for at være instruktører igen.
- 73 % siger, at de har fået noget personligt ud af at være instruktører igen.
- 73 % siger, at de har fået noget fagligt ud af at være instruktører igen.

### Forældrenes oplevelse af forløbet (PAU og GVU)

Forældrene roser det arbejde, eleverne har lagt i projektet. Hele 96 % af forældrene er helt enige/enige i, at eleverne fra de pædagogiske assistentuddannelser har været engagerede og dygtige.

Instruktørerne på Madskolen var engagerede og dygtige	
Helt enig	74,5 %
Enig	21,5 %
Hverken eller	2,8 %
Uenig	1,2 %
Helt uenig	0 %

### Forslag, ønsker og muligheder fra eleverne

- Større baggrundsviden og være bedre forberedt
- Afprøvning af aktiviteter og flere opskrifter
- Et mindre stramt program

### Kommentarer til årets resultater:

- *Der ses store udviklingsmuligheder for Madskolerne i uddannelsessamarbejde.*
- *Samarbejdet med PAU vil blive revideret fra og med 2016, således at konsulentbistand mindskes.*
- *Det er rigtig dejligt, at PAU-eleverne (som sidste år) oplever at få meget ud af forløbet – personligt såvel som fagligt.*

## 14. Landsdækkende instruktørmøder

Der har i år været afholdt 3 landsdækkende instruktørmøder modsat 2 de foregående år. Det ekstra møde blev afholdt umiddelbart inden sommerferien, så de instruktører, som tilmeldte sig sent også fik mulighed for at deltage.

### Dato og tidspunkt for de tre landsdækkende instruktørmøder

- Lørdag den 25. april 2015, Landbrug & Fødevarer, Axeltorv 3, 1609 København V
- Lørdag den 9. maj 2015, UC Syddanmark, Dyrehavevej 116, 6000 Kolding
- Lørdag den 13. juni 2015, 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.

### Deltagelse

De sidste år har deltagelsen på de dengang to afholdte Madskoler tilsammen ligget på mellem 140 og 160 frivillige instruktører. I år har der i alt deltaget 211 frivillige på de tre landsdækkende instruktørmøder.

Instruktørmøde	Antal tilmeldte	Afbud	No-show	Deltagere i alt
25. april i København	113	10		103
9. maj i Kolding	56	3		53
13. juni i København	78	20	3	55
<b>Sum</b>	<b>247</b>	<b>33</b>	<b>3</b>	<b>211</b>

Som det ses af skemaet er det klart de Københavnske instruktørmøder, hvor der deltager flest. Dette har også været tilfældet langt de fleste foregående år (dog lå deltagerantallet næsten lige i 2014). Antallet af no-show er drastisk reduceret i år set i forhold til de foregående år. Dette skyldes formodentligt, at der i år er indført et no-show fee på kr. 250.-. Endvidere ses det, at antallet af afbud er klart højest på det sidste møde i København.

Af deltagerlisterne ses det, at nogle instruktører fra Jylland vælger at tage til de Københavnske møder (7 i 2014), hvor det meget sjældent sker, at instruktører fra Sjælland deltager i det jyske møde (ingen tilfælde i 2015). Der ses dog i år, såvel som de foregående år, en overrepræsentation af sjællandske frivillige på de landsdækkende instruktørmøder. Omkring hver 4. deltager på instruktørmøder kommer fra Jylland. Da cirka 40 % af Madskolerne som gennemføres med frivillige afholdes i Jylland, er der altså en væsentlig større andel af de jyske frivillige instruktører, som ikke deltager, set i forhold til de sjællandske frivillige.

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

Til trods for, at langt flere instruktører har deltaget på et landsdækkende instruktørmøde i 2015, rammer disse møder kun 1 ud af hver 3. frivillige instruktør. Der er bl.a. på Facebook blevet spurgt ud i instruktørgruppen, hvad årsagen til manglende deltagelse er. Den primære begrundelse lyder på, at transporten til møderne er for lang. Præcis hvor lang en transport der må være for at de frivillige vil deltage, er der delte meninger om – der er dog en væsentlig gruppe, som kun vil deltage, hvis mødet afholdes i deres egen by. Endeligt er der enkelte som nævner, at de ikke har råd til at betale transporten, hvilket viser at det ikke er alle som har forstået, at transportudgifter refunderes.

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

- *Det ser ud til, at det tredje instruktørmøde har sin berettigelse.*
- *Det er dejligt at se, at antallet af no-show er blevet reduceret.*
- *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 Tican, hele kyllinger fra HKScan Denmark samt tilskud til instruktørgaver fra firmaet F&H.

Sponsorerede produkter har generelt stor økonomisk betydning for de enkelte Madskoler, hvilket flere konsulenter og instruktører bekræfter i evalueringen.

### Mælk fra Mejeriernes skolemælksordning

Alle Madskoler har modtaget 100 skolemælk á ¼ l. Herudover skulle Madskolerne have modtaget 25 stk. drikkeyoghurt, hvilket de desværre ikke fik, da dette produkt ikke længere var en del af skolemælksordningens sortiment. I stedet fik alle Madskole 25 stk. ¼ l kærnemælk. Alle Madskoler har stor fordel af den sponserede mælk, der både anvendes som drikkemælk og som ingrediens ved madlavningen. Kærnemælken er primært blevet brugt som drikkemælk, til koldskål og ved brødbagning.

Mælken bliver leveret af Mejeriernes skolemælksordning direkte til Madskolerne mandag morgen. Der har været et par enkelte steder, hvor der var udfordringer hermed, men overordnet er leveringerne gået godt.

### Kød fra Tican og kyllinger fra HKScan Denmark

Alle Madskoler (dog ej de Etniske Madskoler) får sponsoreret svinekam fra Tican og hele kyllinger fra HKScan Denmark. Svinekammene er primært blevet brugt i forbindelse med familiearrangementet. Kyllingerne er primært brugt fredag.

Som noget nyt skulle instruktørerne i år hente det sponsorerede kød i løbet af onsdagen i deres basis REMA 1000 butik. Enkelte har haft udfordringer hermed, men overordnet har dette været en god løsning.

### Instruktørgave fra F&H

Instruktørgaverne i år er delvist blevet sponsoreret af F&H. Hver gave bestod af en paletkniv, et melonjern og en springform. Gaverne skulle afhentes onsdag i de enkelte Madskolers basis REMA 1000 butik. Hver Madskole har fået 4 gaver (2 i én Madskole har fået 6 gaver). Der har været lidt forvirring blandt nogle af de Madskoler, som havde flere instruktører end der var gaver til, hvorfor det er vigtigt fremover at få beskrevet proceduren herfor.

Gaven er givet som tak for instruktørernes store indsats. Instruktørerne har generelt været glade for gaven, der er i god kontekst til madskolekonceptet. Nogle få gav dog udtryk for, at det var lidt ærgerligt, at der blev uddelt forskellige gaver, når der var flere end 4 instruktører.

### Kommentarer og forslag fra instruktørerne

- Nogle instruktører efterspørger sponsoreret vand i stedet for mælkeprodukter til at tage med på tur.
- Nogle af de instruktører som har været med i flere år, efterspørger noget nyt til forældredagen i stedet for svinekam.

### 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.*
- *Kommunikationen omkring instruktørgaverne (og antallet heraf) skal forbedres.*
- *Svinekammen vil i 2016 blive brugt på et andet tidspunkt end forældredagen.*

## 16. Hjemmesiden [www.madskoler.dk](http://www.madskoler.dk)

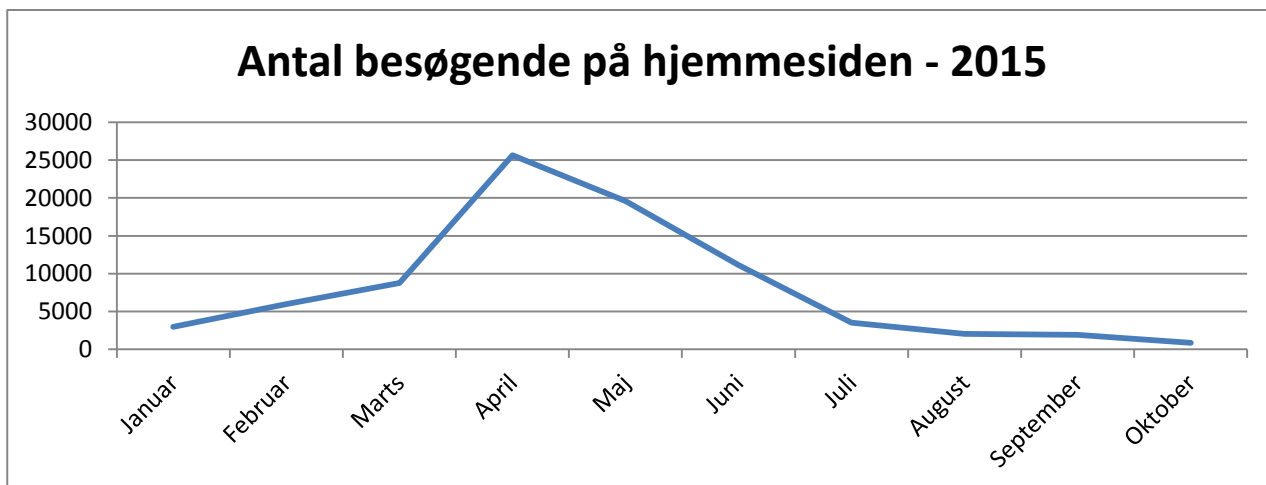
Madskolernes hjemmeside [www.madskoler.dk](http://www.madskoler.dk) er en vigtig platform for forældre, instruktører såvel som andre med interesse for projektet. På hjemmesiden er der informationer, dokumenter og materialer om Madskolerne. Herudover er det via hjemmesiden, at forældre kan finde den Madskole, som er tætteste 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.

### Ekstranettet til konsulenter

Som noget nyt er der blevet oprettet et ekstranet. På ekstranettet kan konsulenter og kontaktansvarlige instruktører hente deltagerlister for deres Madskoler. Ligeledes kan konsulenterne via ekstranettet hente deres instruktørtilmeldinger.

### Statistik over besøgende på hjemmesiden

Hjemmesiden [www.madskoler.dk](http://www.madskoler.dk) er hyppigt besøgt. Statistikken viser, at der i løbet af 2015 har været et totaltal på 85.479 brugere på Madskolernes hjemmeside, hvoraf 70 % er nye besøgende. Dette er 25.652 mere end i 2014. Herunder ses brugertallet fordelt på måneder i 2015.



Diagrammet ovenfor viser, at besøgstallet stiger fra januar-april og toppe i april med 36.654. Efter april daler besøgstallet igen, dog med et stort besøgstal til og med juni måned.

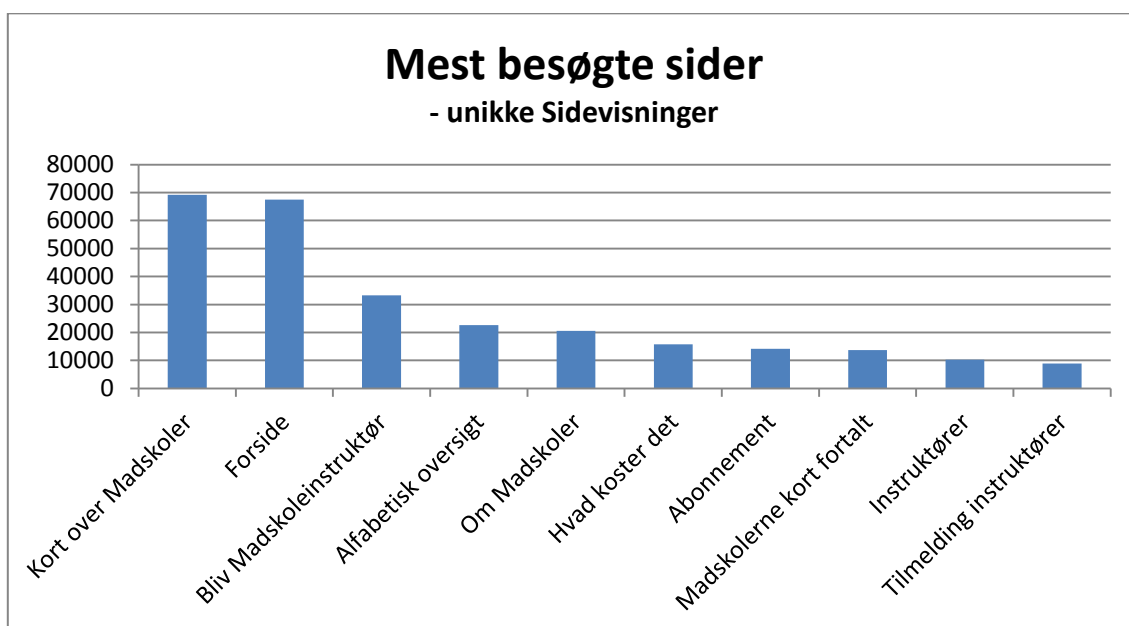
Besøgende kan komme ind på hjemmesiden via tre overordnede veje: Indtast af hjemmesideadressen i browser, søgemaskiner eller henvisninger fra andre sider.



De besøgende finder primært vej til Madskolers hjemmeside via henvisninger fra Facebook, der dækker over 75,5 % af henvisningerne. De 5 websider, hvorfra flest besøgende kommer fra er herudover i rangeret rækkefølge:

- Rema100.dk
- 4h.dk
- Bornibyen.dk
- Altomkost.dk
- Lf.dk

Herunder ses en fordeling af, hvilke 10 af Madskolers sider der vises mest.



Gennemsnittet for de besøgendes tid på hjemmesiden er 2,23 minutter. Diagrammet ovenfor viser, at de to mest besøgte sider er "Kort over Madskoler" med 69.167 sidevisninger og "Forsiden" med 67.536 visninger.

#### Kommentarer til årets resultater:

- *Det er fantastisk at se, at så mange mennesker besøger Madskolernes side. Ligeledes er det vigtigt at holde sig for øje, at der er gode og brugbare links hos samarbejdspartnere, så brugerne nemt kan finde frem til vores hjemmeside.*
- *Der arbejdes hele tiden på at forbedre og optimere madskoler.dk. og i 2016 vil fokus være, at oprette en arbejdsdatabase til brug for frivillige og konsulenter.*

## 17. Markedsføring og presse

Reklame og omtale fra det foregående år er, som nævnt i afsnit 3, 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.

På landsplan er der lavet en del initiativer for at markedsføre Madskolerne. Madskolerne var i år en del af Landbrug og Fødevarers landsdækkende kampagne på både TV og posters, hvilket tiltrak frivillige til at deltage i projektet såvel som det var med til at fylde Madskolerne meget hurtigt op med børn.

### Pressedækning

Ligesom de foregående år har der været positiv og god pressedækning på Madskolerne. Landbrug & Fødevarer har sendt landsdækkende pressemeddelelser ud af 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 2015.*

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

- *Det er fantastisk at konsulenter og instruktører gør så stor indsats for at promovere Madskolerne i pressen.*
- *Det er positivt at Madskolerne igen i år har genereret så meget presse.*

## Bilag 1: Positive kommentarer fra forældrevalueringen

*"Det er et fantastisk koncept! Dygtige søde instruktører, gode opskrifter. Vi er SÅ glade. Og tusind tak, at prisen er så rimelig for ellers kunne vi ikke gøre det. Det betyder meget. Jeg håber meget at I forsat vil lave Madskoler. God sommer :-)"*

*"Det har været den bedste oplevelse for min datter - bortset fra at hun har lært en masse om mad og har fulgt et af sine mål (madlavningskursus) har hun også fået både selvtillid og mod på at møde nye mennesker efter sit besøg på Madskole..."*

*"Det var en fuldstændig enestående oplevelse for begge vores drenge; engagerede og SÅ tillidsvækkende instruktører, hvor man må ta' hatten af for at gi' fremmede børn en uge af deres ferie (det allermest kostbare man kan gi' andre i dag, ér vel nærmest TID)... de har haft ene succes-oplevelser og har oplevet meget anerkendelse for deres medvirken!! Det er vildt hvor langt man kan nå med børn, måske særligt når det ikke er deres forældre... Og ungerne har været top motiverede for dels at fortælle om alle dagens oplevelser, læse højt af kogebogen, og reproducere måltider fra dagen samme aften hjemme... ;-)  
overdrevet godt, det har det altså været!!"*

*"Vores to drenge havde en virkelig god og lærerig uge på Madskolen, med søde, fantastiske og dedikerede lærere. Det var så dejligt at modtage drengene hver dag med store smil og masser af gode historier om nye måltider de havde lavet. Pragtfuldt."*

*"Vil gerne rose instruktørerne til skyerne. De har gjort et helt fantastisk job: udfordret og inspireret mine piger, optrådt på en både kammeratlig og professionel måde som i den grad har givet mine piger mod på madlavning og kokkeskole."*

*"Min datter har været afsted mange år i træk, og glæder sig til at skulle på ungdomsmadskole til næste år. Det er et super koncept :-)"*

*"Mathias har været rigtig glad for at deltage i Madskole. Han er hver dag kommet hjem og fortalt, om det de har lavet. Der har været en god stemning. Han overvejer allerede nu at tage afsted til næste år. Stor ros til de frivillige, som har deltaget. :-)"*

*"Dejlig kombination af søde unge PAU studerede der stod for undervisningen. De havde en god engageret tilgang til børnene. Vores oplevelse var bedre i år ikke mindst takket være de unge instruktører."*

*"Julie er kræsen men har blandt andet lært at smage på mange forskellige ting :-) Og nu hjælper hun til i køkkenet så alt i alt har det været en fed oplevelse :-)"*



*"Vi synes, det har været helt fantastisk og oplevede, at vores dreng kom rigtig glad og tilpas hjem hver dag. De voksne var meget engagerede og nød at være sammen med børn - skøn og rørende oplevelse som forældre. Vi har kun ros at give - tak for en kanon uge ;-)"*

*"Jeg synes det er fantastisk at så mange vil bruge en uge (eller mere) på at undervise og lærer børn om mad. Min søn er super glad hver dag når han kommer hjem. Han har også været meget glad for et spil der hedder "brug skallen" som de har brugt lidt."*

*"Alletiders tilbud til børnene. Mad og kostvaner er et vigtigt emne som desværre bliver nedprioriteret mange steder. Når børnene først er voksne er det svært at ændre vanerne - så mange tak!"*

*"En helt igennem positiv oplevelse både for vores datter og os som forældre. Der var både tid til leg, sjove og fysiske aktiviteter imellem madlavningen. Meget engagerede og nærværende voksne som fortjener et stort skulderklap og masser af ros for deres måde at gribe tingene an på samt deres måde at være overfor børnene på. Vores datter er klar igen næste år og selvfølgelig gerne med de samme instruktører :-)"*

*"Det har været rigtig godt for min datter at deltage.. Vi meldte hende til fordi hun skulle prøve at gøre noget godt for hende selv... Det gav succes, hun blomstrende hver dag efter Madskolen, mange tak for det og god sommer til jer.."*

*"Jeg har haft det glædeste barn og synes det har været en fantastisk uge. Hun har helt sitret af glæde om morgenen når hun skulle af sted. Bestemt ikke sidste gang og rigtig søde frivillige. Tusinde tak for en god og lærerig uge"*

*"Vi synes lige, at I skal se dette som vor datter Freja har skrevet: "Det er sjovt at være på Madskole og man lærer at lave forskellige retter mad og jeg synes at lærerne var gode til at lave mad sammen med os og ugen gik alt for hurtigt".*

*"Marius var utrolig glad for at være på Madskole og for de Frivillige på skolen. Jeg var utrolig imponeret over engagementet og hvor meget der kan presses ind på bare en uge. Marius vil rigtig gerne af sted til næste år, og jeg vil gøre mit bedste for at det kan komme til at ske. Tak til både jer og ikke mindst de frivillige for en fantastisk oplevelse for mit barn."*

*"Tak, fordi I har lyst til at bidrage til mine drenge, det har gjort en forskel hjemme hos os....og tak fordi I gør det muligt for flere Madskole, weekenden samt højtider....gid det fandtes da jeg var barn....- vi stiller os i kø til næste Madskole, samt andre muligheder..."*

## Bilag 2: Konstruktive kommentarer fra forældrevalueringen

*"Dejlig og positiv oplevelse at have mit barn på Madskole:-) En lille bemærkning/undren har jeg dog over at det er den lokale slagter på Bornholm som leverer færdigstegt flæskesteg(...) til alle forældre på festdagen og ikke noget mad/kød børnene har tilberedt. Tak for Madskoler i øvrigt – I er dejlige:-)"*

*"Der var opskrift på flæskesteg, det er måske ikke så passende i varmen, opskrift på grød af friske danske jordbær er synd > opskrifter skulle tilpasses årstiden."*

*"Tror hun havde håbet på noget mere udfordrende..."*

*"Første dag var der alt for meget fri leg. Der har manglet struktur. Børnene har haft tidligere fri tirsdag, onsdag og fredag - dette er ikke hensigtsmæssigt ifht afhentning."*

*"Der var lidt for mange opskrifter de skulle igennem. (...) rart hvis der havde været lidt mere luft i programmet."*

*"Normalt får hun ikke skældud i skolen, men det måtte hun så opleve på Madskolen.. Det skal lige siges at alle de øvrige instruktører var super søde, smilende, arrangerede og dygtige til børn."*

*"Jeg synes godt man kan lave virkelig sunde retter som er lidt mere børnevenlige som f.eks. blomkålssuppe."*

*"Jeg ville ønske at Madskoler ville fokusere mere på økologi og dyrevelfærd."*

*"Min datter synes, at der var mange mindre børn, som virkede knap så engagerede. Det kunne være en god ide at dele børnene mere op i jævnaldrende grupper."*

*"Det har været en rigtig god oplevelse med meget engagerede voksne. Desværre har meget af maden været lige "spændende" nok og det kunne måske være en fordel at lave mad der var knapt så nyt, men i stedet fokusere på nyt tilbehør til kendte retter og/eller gøre kendte retter sundere."*

*"Vi har været meget glade for at kunne sende vores datter af sted på Madskole. Det eneste kritikpunkt der har været er, at instruktørerne ikke har gjort noget for at ryste børnene sammen."*

*"Overvej måske at turen går til et gartneri hvor man "fremstiller" nogle af de råvarer (grøntsager) som de bruger."*

*"Kunne godt bruge flere muligheder for de "store" (over 12 år). Der var vist en del overlap med madkundskab, men udfordringer med mere komplicerede opskrifter/madvarer ville helt sikkert trække hende afsted igen, hvis der var mulighed. Tak."*

## Bilag 3: Ugeprogram 2015

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	Undervisning om madspild	
Undervisning i hygiejne	Undervisning i Nøglehullet	Ekskursion	Pynte lokaler Tilberede frokost	Tilberede og spise brunch	
Tilberede og spise frokost	Tilberede og spise frokost		Tilberede frokost	Fysisk aktivitet/leg	
Fysisk aktivitet/leg	Fysisk aktivitet/leg		Spise frokost	Tilberede og spise sen frokost	
Undervisning i de 10 kostråd	Forberede madpakker til onsdag		Undervisning om æg og fysisk aktivitet	Fysisk aktivitet og undervisningsaktivitet	
Tilberede og spise mellemmåltid	Tilberede og spise mellemmåltid		Madlavning til forældrearrangement	Farvel og tak for i dag 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 2015

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

	Overskrift	Madskole/ kontaktperson	Madskole			Avis/TV/radio/portal
			A	E	U	
<b>Jan.</b>						
13.	Husk at anerkende de frivilliges arbejde	Line Damsgaard	x			Folkeskolen.dk
27.	Bliv frivillig på Madskolerne	Generelt	x			Altomkost.dk
30.	Bliv frivillig på Madskolerne	Generelt	x			Nyhedsbrev fra altomkost
30.	Frivillige til Madskolerne	Interview med frivillig	x			P4 Østjylland DR
<b>Feb.</b>						
3.	Madskolerne søger madglade frivillige	Baner på REMA1000.dk	x			Rema1000.dk
5.	Børn lærer bedst med fingre i bolledejen	Generelt	x			Postdanmarks flyer "med rundt". Reklameomslag til husomdelte reklamer.
16.	Madklubber lokker børnene	Generelt	x			Bornholms Tidende
17.	Børn mangler frivillige madinstruktører	Hanebjerg Skole	x			Frederiksborg Amts Avis
17.	Børnene laver sund mad med Egtved 4H	Egtved Skole	x			Egtved Posten
17.	Madlavning i børnehøjde	Egtved Skole	x			Egtved Posten
18.	Smagsoplevelse og inspiration	Madskoler og PAU	x			Det lille FOA blad Herning
<b>Mar.</b>						
5.	Tilmelding til Madskoler i fuld gang	Bornholms Madskoler	x			Bornholms Tidende
13.	Vi vil lave Madskole	Nakskov	x			Lolland-Falsters Folketidende
16.	Bliv frivillig instruktør på en madskole	Generelt	x			SkagensAvis.dk
17.	Madskoler søger frivillige	Nakskov	x			Extra Posten
19.	Madskole succes søger frivillige	Nakskov	x			Lolland-Falster Fritidsnyt
20.	Madskoler i Danmarks	Generelt	x			Flensborg Avis
20.	Bliv frivillig instruktør på en Madskole	Generelt	x			Rema1000.dk
20.	Bliv frivillig instruktør på en Madskole	Generelt	x			REMA 1000's nyhedsbrev
22.	Gør en forskel... Bliv frivillig på en Madskole	generelt	x			REMA 1000 tilbudsavis

	Overskrift	Madskole/ kontaktperson	Madskole			Avis/TV/radio/portal
			A	E	U	
<b>Apr.</b>						
1.	Madskoler på Frederiksberg	Skolen på Duevej	x			Ferie WEB avisen
7.	Få pladser til Madskole i uge 28	Generelt	x			Lokalavisen Assebs
13.	Kom på sjov og lærerig Madskole	Generelt	x			AltOmKost.dk
17.	Få en sjov og lærerig sommerferie med Madskolerne	Generelt	x			Rema1000.dk
17.	Frivillige søges til madskolen i skive: De voksne skal have hænderne på ryggen	Generelt	x			Skive folkeblad
30.	Sussie Holmtoft nomineret som frivillig ildsjæl	Generelt/Bornholm/Sussie Holmtoft	x			<a href="http://www.bornholmslandbrug.dk">http://www.bornholmslandbrug.dk</a>
?	Sussie Holmtoft Ildsjæl bag Vores Folkekøkken Bornholm	Generelt/Bornholm/Sussie Holmtoft	x			<a href="http://frivillig.samvirke.dk">http://frivillig.samvirke.dk</a>
30.	Sussie Holmtoft nomineret som frivillig ildsjæl	Generelt/Bornholm/Sussie Holmtoft	x			Blf.dk (Bornholms landøkonomiske Forening)
<b>Maj</b>						
2.	Børnene skal tage grydeskeen i egen hånd	generelt	x			Dagbladet Ringkøbing-Skjern
2.	Børnene skal tage grydeskeen i egen hånd	generelt	x			Viborg Stifts Folkeblad
2.	Børnene skal tage grydeskeen i egen hånd	generelt	x			Randers Amtsavis
9.	Østermarie får byhave	Bornholm	x			Bornholms Tidende
27.	Sådan får du børnene til at lave mad	generelt	x			Newbreak.dk
28.	En uges madskole i sommerferien	Dybkærskolen + Skægkærskolen	x			Midtjyllands Avis
29.	Stor appetit på børns Madskoler	generelt	x			Nordjyske Stiftstidende
<b>Juni</b>						
2.	<a href="#">Mere end 2.000 børn klar til Madskoler</a>	generelt	x			Århus Stiftstidende Østjylland
2.	Sund og lækker mad og leg	Nakskov, Nykøbing F. og Nørre Alslev	x			Ugeavisen Guldborgsund
2.	<a href="#">Flere madskoler end</a>	generelt	x			BovBladet



	Overskrift	Madskole/ kontaktperson	Madskole			Avis/TV/radio/portal
			A	E	U	
	<a href="#">nogensinde</a>					
2.	<a href="#">Flere madskoler end nogensinde</a>	generelt	x			Aabenraa Ugeavis
3.	<a href="#">Flere madskoler end nogensinde</a>	generelt	x			Holstebro Onsdag
3.	<a href="#">Flere madskoler end nogensinde</a>	generelt	x			Viborg Nyt
3.	<a href="#">Flere madskoler end nogensinde</a>	generelt	x			Vinderup Avis
4.	<a href="#">Mangel på frivillige på årets madskoler</a>	Viborg				Viborg Stifts Folkeblad
4.	<a href="#">Madskole på Campusskolen</a>	Campusskolen, Ringsted	x			Dagbladet Ringsted
5.	<a href="#">Flere børn på Madskole</a>	generelt	x			Maelkeritidende.dk
9.	Langt flere børn på Madskole til sommer	generelt	x			Landbrugsnyt
10.	Kom på madskole i sommerferien	Madskolerne i Næstved	x			Sjællandske Næstved
10.	Kom på madskole	Madskolerne i Næstved	x			Sjællandske Næstved
13.	Madskole booket helt op	Videbæk	x			Herning Folkeblad
13.	Madskole booket helt op	Videbæk	x			AOH.dk (Alt om Herning)
16.	Madskole i sommerferien	Fjordskolen, Nakskov	x			Extra Posten
18.	<a href="#">Populær maduge får udvidet deltagertallet</a>	Egtved	x			Vejle Amts Folkeblad
18.	<a href="#">Populær maduge får udvidet deltagertallet</a>	Egtved	x			Fredericia Dagblad
19.	Madskole i Hasle: Plads til små kokke	Svartingedal i Hasle + Søndermarks skolen	x		x	Tidende.dk
19.	Plads til tre til på Madskole	Fjordskolens Byskoleafdeling, Nakskov	x			Lolland-Falsters Folketidende
19.	Madskolen i Hasle har ledige pladser	Svartingedal i Hasle + Søndermarks skolen	x		x	Bornholms Tidende
22.	<a href="#">Kræsne børn er velkomne</a>	2 skoler i Vordingborg	x			Sjællandske Næstved
22.	Hele Østermarie er med	Generelt/Bornholms	x			Bornholms Tidende
22.	Mad! med mere	generelt	x			Magasinet Mad!

	Overskrift	Madskole/ kontaktperson	Madskole			Avis/TV/radio/portal
			A	E	U	
23.	Madskole i sommerferien	Fjordskolen, Nakskov	x			Lollands Posten
23.	Madskoler for børn i sommerferien	2 skoler i Vordingborg	x			Ugebladet Sydsjælland & Møn
24.	Flere madskoler end nogensinde	generelt	x			Holstebro Onsdag
26.	Flere børn på Madskole	generelt	x			Mælkeritidende
27.	Nina bruger ferien på madskole for de små	Felsted Centralskole	x			Jv.dk
28.	Nina bruger ferien på madskole for de små	Felsted Centralskole	x			JydskeVestkysten Aabenraa
30.	Børnene er gået i køkkenet	generelt	x			Lf.dk
30.	Kian: - Fiskefrikadeller er en af mine livretter	Fynslundskolen	x			JydskeVestkysten Kolding
30.	Klokken ringer ind til madskole	Fynslundskolen	x			JydskeVestkysten Kolding
<b>Juli</b>						
1.	God ferie og god appetit	Tirsdalens Skole	x			Randers Amtsavis
1.	Madskole hitter i sommervarmen	Egtved	x			Vejle Amts Folkeblad
1.	<a href="#">Madglade børn hyggede til madskole</a>	Egtved	x			Vafo.dk (Vejle Amts Folkeblad)
1.	<a href="#">Populær madskole hitter i sommervarmen</a>	Egtved	x			Vafo.dk (Vejle Amts Folkeblad)
1.	Ferie med masser af mad og motion	Horsens Byskole	x			Horsens Folkeblad
1.	Madsglæde på Svartingedalen	Svartingedalen skole	x			Bornholms Tidende
2.	Børnene er gået i køkkenet	generelt	x			Kristeligt Dagblad
2.	Madskoler i Almindingen	Bornholm	x			TV2Bornholm.dk
2.	Debut på madskole med masser af yoga: En yoga-time med pølsehorn	Ådalskolen, Skive	x			Skive Folkeblad
3.	Madskolen er klar med ny generation af masterchefs	Løjt Skole	x			JydskeVestkysten Aabenraa
3.	Børnene er vilde med madskolen	Hanebjerg skole	x			Frederiksborg Amts Avis
3.	Da madskolen gik i fisk	Hanebjerg skole	x			Frederiksborg Amts Avis
3.	Madskole med mange retter	Lindeskovskolen	x			Lolland-Falsters Folketidende

	Overskrift	Madskole/ kontaktperson	Madskole			Avis/TV/radio/portal
			A	E	U	
3.	Små kokke: sjovt at lave mad	Dybkærskolen	x			Midtjyllands Avis
3.	Annoncepriser/Overskrift fremgår ikke	Rugvængets skole	x			BallerupBladet.dk
3.	Børnene fik et kig i gryderne	Dybkærskolen	x			Midtjyllands Avis
3.	Unge mesterkokke på madskole	Løjt Skole	x			JydskeVestkysten Aabenraa
3.	Børnene er vilde med madskole	Hanebjerg skole	x			www.sn.dk
4.	Landbo-aktiviteter i Stenstrup	Issø Skolen i Stenstrup	x			Fyens Stiftstidende
4.	Festdag med sundhed og solskin	Bornholm	x			Bornholms Tidende
4.	Igen landbo-aktiviteter i Stenstrup	Issø Skolen i Stenstrup	x			Fyns Amts Avis
6.	<a href="#">25 veloplagte elever går frivilligt i skole i ferien</a>	Rønne og Aakirkeby	x			Tidende.dk
6.	Årets madskole i Aakirkeby 25 veloplagte elever går frivilligt i skole i ferien	Rønne og Aakirkeby	x			Tidende.dk
7.	Glade børn på madskole	Skæring Skole	x			Lokalavisen Aarhus Nord
7.	-Nu kan vi godt lide fisk-	Duevejens skole	x			LF.dk
7.	Madglade børn hyggede til madskole	Egtved skole	x			Egtved Posten
7.	Nye retter på børnemenuen	Rugvængets skole	x			Ballerup Bladet
7.	interview med Karen Hækkerup og 10 årige Rosa	Generelt / Skolen på Duevej	x			Direkte radio i DR kl. 12.13
7.	langt indslag om Madskoler	Generelt/ Skolen på Duevej	x			DR 1, Nyhederne kl 18.30
7.	kort indslag om Madskoler	Generelt/ Skolen på Duevej	x			DR 1, Nyhederne kl. 21.00
8.	Store legedag med dyrene på bondegården	Houkærskolen	x			Viborg-Folkeblad.dk
8.	Store legedag med dyrene på bondegården	Houkærskolen	x			Viborg Stifts Folkeblad
9.	Madskole-børn på tur	Ørslev	x			Sjællandske Næstved
9.	Madskole-børn på tur	Ørslev	x			Sn.dk (Sjællands Nyheder)
9.	Ministerbesøg	Skolen på Duevej	x			Lokalavisen Frederiksberg
9.	<a href="#">Der står sund mad på</a>	Nr. Vium-	x			DagbladetRingSkjern.dk

	Overskrift	Madskole/ kontaktperson	Madskole			Avis/TV/radio/portal
			A	E	U	
	<a href="#">skoleskemaet</a>	Troldhede Skole				
9.	<a href="#">Der står sund mad på skoleskemaet</a>	Nr. Vium-Troldhede Skole	x			Dagbladet Ringkøbing-Skjern
9.	Madskoler hitter	Muldbjergskolen	x			TV2 NORD
9.	Madskoler hitter	Muldbjergskolen	x			TV 2 Nyhederne 18.00 (taget fra TV2 Nord)
10.	Børn bruger sommerferien i køkkenet	Ørslev skole	x			TV2 ØST 19.30 udsendelsen
10.	Pasta med kødsovs hitter stadig	Glamsbjerg	x			Fyens Stiftstidende
10.	Glade børn på madskole	Skæring skole	x			Nytmøstjylland.dk
10.	Se billederne: Sommerferie bag køkkengryderne	Bækkegårdsskolen	x			Nytmøstnordsjælland.dk
10.	Se billederne: Sommerferie bag køkkengryderne	Bækkegårdsskolen	x			Egedal.lokalavisen.dk
11.	Skolegang i gryderne	Nr. Uttrup Skole	x			Nordjyske Stiftstidende Himmerland
11.	Skolegang i gryderne	Nr. Uttrup Skole	x			Nordjyske Stiftstidende Aalborg
11.	Madskolernes regndans	Rønne + Aakirkeby	x			Bornholms Tidende
13.	Børnene lærer at lave sund mad	Nr. Vium-Troldhede Skole	x			Herning Folkeblad
14.	Børnene går i køkkenet	generelt	x			Landbrugsnyt
14.	20 unge lavede mad i en uge	Nr. Uttrup Skole	x			Folkebladet Vodskov-Vestbjerg-Sulsted-Tylstrup
14.	Sjov sommerferie bag køkkengryderne	Bækkegårdsskolen	x			Lokalavisen Egedal
14.	Nikoline på syv går i madskole: Det er lidt svært, og jeg skar mig i fingeren	generelt	x			DR.dk
14.	Interview med Line Damsgaard + to Madskoledeltagere og forældre	generelt	x			Direkte radio P4 København kl. 7.15
15.	20 unge lavede mad i en uge	Nr. Uttrup Skole	x			Vejgaard Avis
15.	Alle kan være kokke i Ørslev	Ørslev	x			Sydsjællands Tidende
15.	Lokale børn kokkererer sig klogere	Hashøjskolen	x			Sjællandske Slagelse
15.	20 unge lavede mad i en uge	Nr. Uttrup Skole	x			Nørresundby Avis

	Overskrift	Madskole/ kontaktperson	Madskole			Avis/TV/radio/portal
			A	E	U	
	uge					
15.	Slut med skærmen -nu skal der laves mad	Herlev Byskole afdeling Elverhøj	x			Herlev Bladet
16.	Citathistorie fra : Madskoler for børn er et hit	Horne	x			Ritzaus Bureau
16.	Madskoler for børn er et hit	generelt	x			DR.dk
17.	Smag for nye retter	Sydskolen i Fårevejle	x			Nordvestnyt Kalundborg
17.	De første madskoler i Odsherred hurtigt udsolgt	Sydskolen i Fårevejle	x			Nordvestnyt Holbæk/Odsherred
17.	Kom med på Madskole i sommerferien	Kirstinedalsskolen i Køge	x			Dagbladet Ringsted
17.	Alle kan være kokke i Ørslev	Ørslev	x			Sydtid.dk
17.	Smag for nye retter	Sydskolen i Fårevejle	x			Nordvestnyt Holbæk/Odsherred
17.	Kom med på Madskole i sommerferien	Kirstinedalsskolen i Køge	x			Dagbladet Roskilde
17.	Kom med på Madskole i sommerferien	Kirstinedalsskolen i Køge	x			Dagbladet Køge
20.	Madskoler er et hit	generelt	x			Flensborg Avis
21.	"Maden smager bedre, når man selv har lavet den"	Busses Skole	x			Nytomnordsjælland.dk
21.	"Maden smager bedre, når man selv har lavet den"	Busses Skole	x			Gentofte.lokalavisen.dk
21.	"Maden smager bedre, når man selv har lavet den"	Busses Skole	x			Villabyerne
21.	Kom med på Madskole i sommerferien	Kirstinedalsskolen i Køge	x			Køge Onsdag
21.	Mor og far kommer til aftensmad	Skolen på Duevej	x			Frederiksberg Bladet
21.	De går i skole i sommerferien! 4 H's madskole på Issøskolen i Stenstrup	Issøskolen i Stenstrup	x			Den Lille Avis Sydfyn
22.	Mor og far kommer til aftensmad	Skolen på Duevej	x			Minby.dk/frederiksberg-Bladet
23.	Madskolerne sætter rekord igen	generelt	x			Food-drink.dk

	Overskrift	Madskole/ kontaktperson	Madskole			Avis/TV/radio/portal
			A	E	U	
24.	Det er sjovt at gå i madskole	Aktivitetsgården, Stenstrup	x			Effektivtlandbrug.dk
24.	Det er sjovt at gå i madskole	Aktivitetsgården, Stenstrup	x			Landbrugfyn.dk
24.	Det er sjovt at gå i madskole	Aktivitetsgården, Stenstrup	x			Landbrugnord.dk
24.	Det er sjovt at gå i madskole	Aktivitetsgården, Stenstrup	x			Landbrugøst.dk
24.	Det er sjovt at gå i madskole	Aktivitetsgården, Stenstrup	x			Landbrugsyd.dk
28.	Det er sjovt at gå i madskole	Aktivitetsgården, Stenstrup	x			Landbrug Fyn
29.	En kanin smager som kylling	Houlkærskolen	x			Viborg-Folkeblad.dk
29.	En kanin smager som kylling	Houlkærskolen	x			Viborg Stifts Folkeblad
29.	Børn bruger ferien på at lave mad	Lunde skole	x			JydskeVestkysten Varde
29.	Madskolebørnene tilberedte kanin	Houlkærskolen	x			Viborg Stifts Folkeblad
30.	10-årige Minna på madskole: Det er sjovt at lave maden selv, 15 børn og fire instruktører er på madskole på Lillerød Skole i denne uge	Lillerød Skole	x			Varde.lokalavisen.dk
30.	10-årige Minna på madskole: Det er sjovt at lave maden selv, 15 børn og fire instruktører er på madskole på Lillerød Skole i denne uge	Lillerød Skole	x			Soenderborg.lokalavisen.dk
30.	10-årige Minna på madskole: Det er sjovt at lave maden selv	Lillerød Skole	x			Nytomnordsjælland.dk
30.	10-årige Minna på madskole: Det er sjovt at lave maden selv	Lillerød Skole	x			Lokalavisen.dk
30.	10-årige Minna på madskole: Det er sjovt at lave maden selv, 15 børn og fire instruktører er på madskole på Lillerød Skole i denne uge	Lillerød Skole	x			Kolding.lokalavisen.dk

	Overskrift	Madskole/ kontaktperson	Madskole			Avis/TV/radio/portal
			A	E	U	
30.	10-årige Minna på madskole: Det er sjovt at lave maden selv	Lillerød Skole	x			Koege.lokalavisen.dk
30.	10-årige Minna på madskole: Det er sjovt at lave maden selv	Lillerød Skole	x			Horsens.lokalavisen.dk
30.	10-årige Minna på madskole: Det er sjovt at lave maden selv, 15 børn og fire instruktører er på madskole på Lillerød Skole i denne uge	Lillerød Skole	x			Hilleroed.lokalavisen.dk
30.	10-årige Minna på madskole: Det er sjovt at lave maden selv, 15 børn og fire instruktører er på madskole på Lillerød Skole i denne uge	Lillerød Skole	x			Haderslev.lokalavisen.dk
30.	10-årige Minna på madskole: Det er sjovt at lave maden selv	Lillerød Skole	x			Grenaa.lokalavisen.dk
30.	10-årige Minna på madskole: Det er sjovt at lave maden selv	Lillerød Skole	x			Gentofte.lokalavisen.dk
30.	10-årige Minna på madskole: Det er sjovt at lave maden selv	Lillerød Skole	x			Furesoe.lokalavisen.dk
30.	10-årige Minna på madskole: Det er sjovt at lave maden selv	Lillerød Skole	x			Frederikssund.lokalavisen.dk
30.	10-årige Minna på madskole: Det er sjovt at lave maden selv, 15 børn og fire instruktører er på madskole på Lillerød Skole i denne uge	Lillerød Skole	x			Fredericia.lokalavisen.dk
30.	10-årige Minna på madskole: Det er sjovt at lave maden selv	Lillerød Skole	x			Favrskov.lokalavisen.dk
30.	10-årige Minna på madskole: Det er sjovt at lave maden selv	Lillerød Skole	x			Esbjerg.lokalavisen.dk
30.	10-årige Minna på madskole: Det er sjovt at lave maden selv, 15 børn	Lillerød Skole	x			Ebeltoft.lokalavisen.dk

	Overskrift	Madskole/ kontaktperson	Madskole			Avis/TV/radio/portal
			A	E	U	
	og fire instruktører er på madskole på Lillerød Skole i denne uge					
30.	10-årige Minna på madskole: Det er sjovt at lave maden selv	Lillerød Skole	x			Alleroed.lokalavisen.dk
30.	10-årige Minna på madskole: Det er sjovt at lave maden selv	Lillerød Skole	x			Albertslund.lokalavisen.dk
30.	Madskoleelever på gårdbesøg	Houlkær	x			Viborg Stifts Folkeblad
30.	Børn vilde med besøg hos Newl Fisk i Nørre Nebel	Lunde skole	x			Ugeavisen.dk
30.	10-årige Minna på madskole: Det er sjovt at lave maden selv	Lillerød Skole	x			Skanderborg.Lokalavisen.dk
	10-årige Minna på madskole: Det er sjovt at lave maden selv, 15 børn og fire instruktører er på madskole på Lillerød Skole i denne uge	Lillerød Skole	x			Roskilde.lokalavisen.dk
30.	10-årige Minna på madskole: Det er sjovt at lave maden selv	Lillerød Skole	x			Norddjurs.Lokalavisen.dk
30.	10-årige Minna på madskole: Det er sjovt at lave maden selv	Lillerød Skole	x			Hvidovre.lokalavisen.dk
30.	10-årige Minna på madskole: Det er sjovt at lave maden selv	Lillerød Skole	x			Hornsherred.lokalavisen.dk
30.	10-årige Minna på madskole: Det er sjovt at lave maden selv	Lillerød Skole	x			Hoersholm.lokalavisen.dk
30.	10-årige Minna på madskole: Det er sjovt at lave maden selv	Lillerød Skole	x			Halsnaes.lokalavisen.dk
30.	10-årige Minna på madskole: Det er sjovt at lave maden selv	Lillerød Skole	x			Gribskov.lokalavisen.dk
30.	10-årige Minna på madskole: Det er sjovt at lave maden selv	Lillerød Skole	x			Egedal.lokalavisen.dk



	Overskrift	Madskole/ kontaktperson	Madskole			Avis/TV/radio/portal
			A	E	U	
30.	10-årige Minna på madskole: Det er sjovt at lave maden selv	Lillerød Skole	x			Allerød Nyt Weekend
<b>Aug</b>						
4.	Børnene vilde med besøg hos Newl Fisk	Lunde	x			VesterhavsPosten
4.	"Før vidste jeg ikke engang, at hvedekerner fandtes"	Vallerødskolen	x			Ugebladet Hørsholm
4.	Madskole: "Før vidste jeg ikke engang, at hvedekerner fandtes"	Vallerødskolen	x			Nytomnordsjælland.dk
4.	Madskole: "Før vidste jeg ikke engang, at hvedekerner fandtes"	Vallerødskolen	x			Hoersholm.lokalavisen.dk
6.	Fra ko til pastasovs	Dåstrup Skole	x			Sn.dk
6.	Fra ko til pastasovs	Dåstrup Skole	x			Dagbladet Roskilde
6.	Man bliver i godt humør af at lave mad	Herstedøster Skole	x			Nytomnordsjælland.dk
6.	Man bliver i godt humør af at lave mad	Herstedøster Skole	x			Albertslund.lokalavisen.dk
7.	Børn blev mætte og kloge på mad	Dåstrup Skole	x			Dagbladet Roskilde
11.	Emma: Man bliver i godt humør af at lave mad	Herstedøster Skole	x			Albertslund Posten
12.	Kødsauce, kostråd og hygge	Albertslund	x			Vestegnen
13.	Fra køledisken til køkkenhaven	Hørsholm Skole	x			Ugebladet Weekend
14.	Madskole fik jord under neglene	Hørsholm Skole	x			Nytomnordsjælland.dk
<b>Sep</b>						
7.	Topkarakterer til sommerens Madskoler	Generelt	x			Avisen.dk
7.	Topkarakterer til sommerens Madskoler	Generelt	x			LF.dk
7.	Rosende ord om årets Madskoler	Generelt	x			Superavisen.dk
7.	Madskoler blev en succes	Generelt	x			Tidende.dk
8.	Topkarakterer til sommerens Madskoler	Generelt	x			Thisted Dagblad
8.	Topkarakterer til sommerens Madskoler	Generelt	x			Nordjyske Stiftstidende Aalborg

	Overskrift	Madskole/ kontaktperson	Madskole			Avis/TV/radio/portal
			A	E	U	
8.	Topkarakterer til sommerens Madskoler	Generelt	x			Nordjyske Stiftstidende Himmerland
8.	Topkarakterer til sommerens Madskoler	Generelt	x			Nordjyske Stiftstidende Vendsyssel
8.	Topkarakterer til sommerens Madskoler	Generelt	x			Morsø Folkeblad
8.	Madskoler blev en succes	Generelt	x			Tidende.dk
9.	<a href="#">Debat: Lad os lære vores børn om mad</a>	Generelt	x			Berlingske
11.	Madskoler sender børn i køkkenet	Henrik Dalum	X			Århus Stiftstidende
12.	Madskoler giver mere sundhed derhjemme	Line Damsgaard	X			Thisted Dagblad
12.	Madskoler giver mere sundhed derhjemme	Line Damsgaard	X			Nordjyske Stiftstidende Aalborg
12.	Madskoler giver mere sundhed derhjemme	Line Damsgaard	X			Nordjyske Stiftstidende Himmerland
12.	Madskoler giver mere sundhed derhjemme	Line Damsgaard	X			Nordjyske Stiftstidende Vendsyssel
14.	NÅR VEJEN TIL INTEGRATION GÅR GENNEM MAVEN	Generelt, Jytte Brokholm		x		DUF Fokus
15.	Madskoler giver mere sundhed derhjemme	Line Damsgaard	X			Ebeltoft Folketidende
15.	Madskoler giver mere sundhed derhjemme	Line Damsgaard	X			Favrskov Avisen
16.	Madskoler giver mere sundhed derhjemme	Line Damsgaard	X			Holstebro Onsdag
16.	Madskoler giver mere sundhed derhjemme	Line Damsgaard	X			Ugeavisen Struer
23.	Madskoler giver mere sundhed derhjemme	Line Damsgaard	X			Randers Onsdag
29.	Madskoler giver mere sundhed derhjemme	Line Damsgaard	X			Favrskov Avisen
<b>Okt</b>						
5.	Børnenes madklubber slår dørene op	Sussie Holmtoft	X(4 H)			Bornholms Tidende
<b>Nov</b>						
3.	Madskoler Nomineret til Sundhedspris	Line Damsgaard	X			Foodculture.dk