



MADSKOLER

EVALUERING 2019

MADSKOLER



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



MADSKOLER



Indholdsfortegnelse

1. Forord	2
2. Antal Madskoler og deres placering	3
3. Økonomi på de enkelte Madskoler	5
4. Administration af Madskoler	6
5. Forældreevaluering.....	7
6. Planlægning af ugen, forældrehjælp og brug af materialer	10
7. Undervisning og aktiviteter	13
8. Deltagere (børn)	15
9. Frivillige instruktører	17
10. Ældre Sagen	22
11. Samarbejde med PAU	23
12. Landsdækkende instruktørmøder.....	25
13. Sponsorerede produkter	26
14. Hjemmesiden.....	27
15. Databasen	29
16. Markedsføring og presse.....	30
17. Madskolers sociale medier	31
Bilag 1: Positive kommentarer fra forældreevalueringen	32
Bilag 2: Konstruktive kommentarer fra forældreevalueringen	33
Bilag 3: Ugeprogram 2019.....	34
Bilag 4: Mad-ugeprogram 2019	35
Bilag 5: Oversigt over presseomtale 2019.....	36

MADSKOLER



1. Forord

Endnu et Madskole-år er veloverstået, og endnu engang kan vi glæde os over, at vi har været med til at give rigtig mange børn viden om samt praktisk erfaring med sund mad, kost og motion. Der skal lyde en kæmpe stor tak til alle, der har bidraget til og støttet op om Madskoler 2019 – økonomisk, organisatorisk eller på frivillig basis.

Det er 16. år i træk, at der er blevet afholdt Madskoler. I år blev der afholdt i alt 121 Madskoler (fordelt på 106 lokationer), og 1.921 børn, har været på Madskole i løbet af deres sommer- eller efterårsferie. Antallet af Madskoler og børn på Madskoler er lidt lavere end vi havde håbet. Dette skyldes en kombination af udfordringer med at få adgang til lokaler og knap så høj tilslutning fra frivillige instruktører som de foregående år.

Året 2019 står tilbage som året, hvor de skoler der blev afholdt, kørte mere selvstændigt end nogensinde før. Mængden af sidste øjeblikks henvendelser vedr. frafald, manglende leveringer etc. har været minimeret væsentligt set i forhold til tidligere år. En glædelig tendens der skal holdes fast i.

Den 2. august 2019 besøgte Fødevareminister Mogens Jensen og Adm. Direktør for Landbrug & Fødevarer Anne Arnhung en Madskole på Islands Brygge. Børnene, der allerede havde lært en del, testede deres gæster i både kostråd, håndvask og opvaskerækkefølge – og heldigvis bestod de.

En kæmpe stor tak til hver af de i alt 412 frivillige instruktører, der har valgt at bruge en uge i skolernes ferie for at gennemføre Madskoler. Tak for jeres dyrebare tid, store engagement og imponerende indsats! Også en stor tak til de 56 elever fra Pædagogiske assistentuddannelser, der har været med som instruktører i løbet af året. Ulønnede instruktører er en forudsætning for Madskolers eksistens, og instruktørerne er den direkte årsag til, at de mange børn, der har været på Madskole i år, har fået redskaber til at træffe sunde madvalg og en fantastisk oplevelse i deres skoleferie.

Tak til Madskolers sponsorer: Danish Crown Beef, Dansk Gartneri/Sæson, Danske Æg, F&H, Danmarks Fiskeriforening PO, Fødevarestyrelsen, Lehnsgaard, Mejeriernes skolemælksordning og Tulip Food Company. Desuden en tak til de skoler, der har udlånt lokaler til Madskoler og de kommuner, der har bakket op økonomisk såvel som praktisk. Tak til de Pædagogiske assistentuddannelser i Nykøbing Falster, Århus og på Bornholm for et godt samarbejde. Endeligt skal der også lyde en stor tak til Madskolers ambassadører, som har været med til at udbrede kendskabet til Madskoler: 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 og Ungdomsmadskoler afholdt i sommer- og efterårsferien 2019. God læselyst og på gensyn i 2020.

December 2019
Line Munk Damsgaard
Landsdækkende Madskolekoordinator

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

MADSKOLER



2. Antal Madskoler og deres placering

I 2019 blev der afholdt 121 Madskoler, hvoraf 1 var en Ungdomsmadskole, 1 var en Etnisk Madskole og 1 var i efterårsferien. Af de 119 Madskoler var 15 såkaldte "2 i 1 Madskole", hvor der deltog 24 børn eller derover. Dette betyder, at Madskoler, Etniske Madskoler og Ungdomsmadskoler har været fordelt på 106 lokationer. 22 Madskoler er ikke blevet gennemført/afholdt grundet for få instruktører eller tilmeldinger.

Uge	Madskoler	Ungdomsmadskoler	Etniske Madskoler	I alt
27	62 (51 lokationer)	1 (1 lokation)		63 (52 lokationer)
28	27 (25 lokationer)			27 (25 lokationer)
29				
30				
31	20 (20 lokationer)			20 (20 lokationer)
32	9 (7 lokationer)		1 (1 lokation)	10 (8 lokationer)
42	1 (1 lokation)			1 (1 lokation)
I alt	119 (104 lokationer)	1 (lokation)	1 (lokation)	121 (106 lokationer)

Madskoler, Ungdomsmadskoler, Etniske Madskoler i 2019

Antallet af Madskoler i 2019 er lavere end de foregående år – og særligt ses en stor forskel i antallet af Madskoler i de to første uger af sommerferien. 4Hs konsulenter, der står for booking af lokaler, fortæller, at det har været særligt vanskeligt at få adgang til skolernes lokaler i sommerferiens start. Dette er meget ærgerligt, da det typisk er netop her, flest forældre ønsker deres børn skal på Madskole.

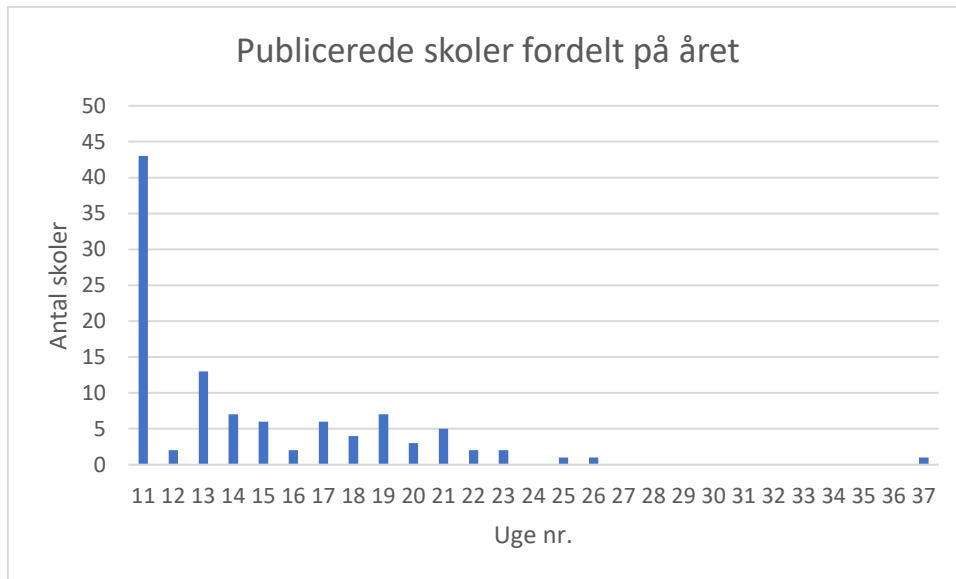
Uge	2017	2018	2019
27	39	64	63
28	43	25	27
29	4	1	
30			
31	5	14	20
32	16	17	10
42	3	4	1
I alt	110	127	121

Sammenligning af det samlede antal Madskoler med de foregående år i de forskellige uger.

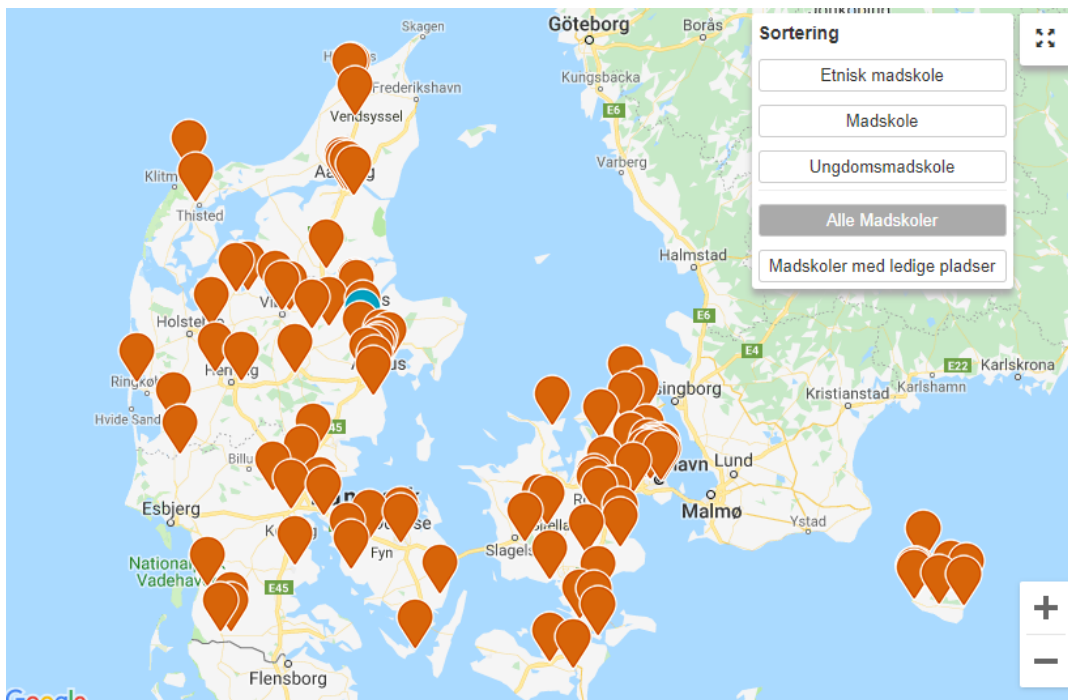
MADSKOLER



Åbningen af de første Madskoler skete i uge 11, hvor i alt 43 skoler blev publiceret. Den 1. juni var deadline for publicering af skoler, hvis disse skulle have REMA 1000 kort, sponsorvarer mv.



Som det ses af ovenstående er der enkelte skoler (5 stk), som er publiceret efter deadline. Der har været en stigning i antallet af skoler, der er blevet publiceret i åbningsugen i år set i forhold til de foregående år. Dette er positivt og noget der skal fastholdes og også gerne udvides.



Den geografiske placering af Madskoler 2019

MADSKOLER



3. Økonomi på de enkelte Madskoler

Overordnet set har økonomien på de enkelte Madskoler i 2019 været fornuftig. De nedenfor nævnte tal omhandler kun de indtægter og udgifter der har forbindelse til den lokale gennemførelse af de enkelte Madskoler. Udgifter hos 4H konsulenter og på landsplan er altså ikke med i det nedenstående, da disse udgifter betales af samarbejdspartnerne bag Madskoler.

Årets resultat

I gennemsnit har der været et overskud på 1.389 kr.. De Madskoler, der bliver afholdt af 4H klubber (27% af årets Madskoler), har generelt haft et større overskud (gennemsnitligt overskud på 1.912 kr.) end de Madskoler, hvor 4H's landsorganisation har haft ansvaret for økonomien (gennemsnitligt overskud på 1.197 kr.). Denne tendens var direkte modsat sidste år.

Den primære årsag til, at klub-Madskolers regnskaber kommer mere positivt ud er, at to af disse skoler har modtaget lokalt/kommunalt økonomisk tilskud på hhv. 10.000 kr. og 17.500 kr., hvilket har generet meget høje overskud på disse to skoler (helt op til 9.371 kr., som er gået til 4H klubbens klubkasse og dermed fremtidige aktiviteter i 4H klubben). Fratrukket disse to store indtægter er den gennemsnitlige indtægt for klub-Madskoler 854 kr., hvilket stemmer overens med at klub-Madskolers udgifter til råvarer, transport mv. generelt er højere end de Madskoler, hvor økonomien har kørt via landsorganisationen.

Underskud på Madskoler

I alt har 8 Madskoler haft et underskud (fra -43 kr. til -1.274 kr.), hvoraf én er en klub-Madskole. Årsagen til underskud er meget forskellige blandt de pågældende Madskoler og kan derfor ikke generaliseres: Nogle har meget høje transportudgifter, andre høje udgifter til råvarer og andre igen har været

Indtægter

Madskolers primære indtægter er deltagergebyrer og støtte fra REMA 1000. I 2019 var deltagergebyret 570 kr. for almindelige Madskoler og 670 kr. for Ungdomsmadskoler. 19 Madskoler har i 2019 opnået merindtægt i forbindelse med lokale sponsorater via kommune eller fonde, deltagerbetaling i forbindelse med decideret spisning til familiearrangementet og lignende.

Udgifter

Madskolers største udgiftspost er råvarer. Der er i 2019 brugt gennemsnitligt ca. 4.600 kr. på indkøb i dagligvarebutikker (primært REMA 1000 butikker via kontokort).

Sammenligning med foregående år			
	2019	2018	2017
Gennemsnitligt overskud	1.389 kr.	1.290 kr.	1.300 kr.
Gennemsnitlig indkøb, råvarer (ca.)	4.600 kr.	5.500 kr.	4.500 kr.

MADSKOLER



4. Administration af Madskoler

Administrationen af Madskoler er fordelt på flere lokationer:

Hos 4H's hovedkontor i Skejby ligger ansvaret for de enkelte Madskolers økonomi samt indhentning af børneattester på de frivillige instruktører. Og hos Landbrug & Fødevarer i København varetages den landsdækkende koordinering og markedsføring af Madskoler. Landbrug & Fødevarer står også for drift af hjemmeside og instruktørdatabase samt besvarelse af henvendelser på Madskole-telefon og e-mail.

Den lokale koordinering af Madskoler varetages af 4Hs konsulenter, som er placeret seks forskellige steder i landet. 4H's konsulenter har i gennemsnit brugt 20,2 timer på planlægning og gennemførelse af én Madskole i 2019. Det ligger højere end de foregående år. Dog har område Syd hr brugt færre timer på Madskoler, da repræsentanter fra Landsledelsen har hjulpet med at besøge skolerne i løbet af sommerferien.

2019	2018	2017
20,2 timer	16,5 timer	17,5 timer

4H konsulenternes timeforbrug per Madskole

Fra REMA 1000's hovedkontor i Horsens bidrages der til markedsføring samt distribution af sponsorerede varer, basis-kolonialkasse, forklæder, kokkehuer og instruktørgaver via butikkerne. På baggrund af en række initiativer med kommunikation til butikker og frivillige samt bedre skiltning fungerer distributionen bedre og bedre. Distribution af varer og materialer er en stor hjælp for Madskolers frivillige såvel som den øvrige administration hos 4H og Landbrug & Fødevarer.

Bestilling af varer hos REMA 1000 fremadrettet

Deadline for bestilling af varer hos REMA 1000 kan i nogle tilfælde være udfordrende, da det ved deadline ikke er altid, at alle Madskoler er på plads, ligesom nogle skoler kan være i risiko for aflysning. For de Madskoler, der er i risiko for aflysning, vil der fremadrettet kun blive bestilt sponsorvarer til. De øvrige ting vil Madskolen – i fald den gennemføres – selv skulle købe ligesom forklæder og lignende vil blive sendt per post.

MADSKOLER



5. Forældreevaluering

Forældre til børn på Madskoler i sommeren 2019 har fået tilsendt et elektronisk spørgeskema pr. mail. Svarprocenten er lidt lavere i år end de foregående år, men stadig flot at over halvdelen af forældrene vil besvare skemaet.

2019	2018	2017
54,8 %	59,9 %	58,8 %

Svarprocent fra forældrene per Madskole

Stor tilfredshed med Madskoler blandt forældre

Størstedelen af forældrene fortæller, at de har haft en god oplevelse med at have deres barn på en Madskole. 96,6 % angiver, at de har haft en god eller rigtig god oplevelse med Madskoler, mens 2,5 % har svaret hverken eller. Dermed har lidt under 1 % svarer, at deres generelle erfaring med Madskoler har været dårlig eller rigtig dårlig.

Større bevidsthed og ændrede madvaner

Udfordringer med kræsenhed og mangel på madmod er noget, som optager mange forældre. Opskrifterne på Madskoler er udviklet, så de indeholder mange forskellige fødevarer, med det formål at børnene smager på en bred palette af nye såvel som kendte fødevarer under Madskolen. Af forældreevalueringen ses det, at 90,7 % af Madskole-børnene har smagt på nye fødevarer. En stor del af forældrene giver desuden udtryk for, at deres børn er blevet mere bevidste om mad og sundhed efter at have deltaget på en Madskole – dette er også gældende for viden omkring madspild.

Forældreevaluering 2019	PAU	Frivillige	Alle
Overordnet erfaring med at have et barn på Madskole er rigtig god eller god	97,7 %	96,5 %	96,6 %
Barnet har smagt på nye fødevarer på Madskolen (ja)	87,1 %	91 %	90,7 %
Det forventes, at barnet begynder at lave mere mad derhjemme efter at have deltaget på Madskolen (ja)	67,1 %	78,6 %	77,7 %
Har været tryk ved at overlade barnet til instruktørerne (helt enig eller enig)	96,5 %	97 %	96,9 %
Instruktørerne var engagerede og dygtige (helt enig eller enig)	88,2 %	94,2 %	93,7 %
Barnet har fået nye venner på Madskolen (helt enig eller enig)	64,7 %	64 %	64,1 %
Barnet har haft det sjovt på Madskolen (helt enig eller enig)	96,5 %	96,6 %	96,6 %
Barnet er blevet mere bevidst om mad og sundhed efter at have været på Madskole (helt enig eller enig)	85,9 %	86,2 %	86,1 %
Barnet er blevet mere bevidst om madspild efter at have været på Madskole (helt enig eller enig)	78,8 %	81,2 %	80,9 %
Familien er efterfølgende blevet mere bevidst om at spise sundt og varieret (helt enig eller enig)	28,2 %	31,8 %	31,5 %
Familien er efterfølgende blevet mere bevidst om madspild (helt enig eller enig)	34,1 %	33,8 %	33,8 %

Forældreevalueringer fordelt på PAU-Madskoler, Frivillig-Madskoler og alle Madskoler

Som det ses af ovenstående, er der ikke den store forskel på Madskoler, hvor det er elever fra de Pædagogiske Assistent Uddannelser, der har været instruktører set i forhold til Madskoler med frivillige instruktører. Der er heller ikke store forskelle at se på resultaterne, når der sammenlignes med de foregående år, hvilket ses af skemaet på næste side.

MADSKOLER



Forældreevaluering gennem årene	2017	2018	2019
Overordnet erfaring med at have et barn på Madskole er rigtig god eller god	95,2 %	95,7 %	96,6 %
Barnet har smagt på nye fødevarer på Madskolen (ja)	80,1 %	89,1 %	90,7 %
Det forventes, at barnet begynder at lave mere mad derhjemme efter at have deltaget på Madskolen	78,1 %	81,1 %	77,7 %
Har været tryk ved at overlade barnet til instruktørerne (helt enig eller enig)	97,0 %	98,1 %	96,9 %
Instruktørerne var engagerede og dygtige (helt enig eller enig)	93,6 %	94,9 %	93,7 %
Barnet har fået nye venner på Madskolen (helt enig eller enig)	65,0 %	62,5 %	64,1 %
Barnet har haft det sjovt på Madskolen (helt enig eller enig)	95,3 %	95,5 %	96,6 %
Barnet er blevet (mere) bevidst om mad og sundhed efter at have været på Madskole (helt enig eller enig)	85,5 %	85,9 %	86,1 %
Barnet er blevet (mere) bevidst om madspild efter at have været på Madskole (helt enig eller enig)	-	-	80,9 %
Familien er blevet mere bevidst om at spise sundt og varieret efter barnet har været på Madskole	34,8 %	34,8 %	31,5 %
Familien er blevet (mere) bevidst om madspild efter barnet har været på Madskole	-	-	33,8 %

Forældreevalueringer i 2017, 2018 og 2019

Mere madlavning derhjemme

77,7 % af forældrene i 2019 forventer, at deres barn begynder at lave mere mad derhjemme efter at have været på Madskole. Nedenstående tabel viser, hvor ofte børnene deltog i madlavningen, inden de havde været på Madskole. Kun cirka 8.8 % havde en ugentlig maddag inden Madskolen startede, og 36.6 % lavede kun mad derhjemme 1 gang om året eller aldrig.

Hvor ofte lavede dit barn selv mad derhjemme, <u>inden</u> han/hun startede på Madskole?	
Aldrig	16,7 %
Mindst én gang om året	19,5 %
Mindst én gang om måneden	36,2 %
Mindst én gang hver 14. dag	18,7 %
Mindst én gang om ugen	8,8 %

De mange positive kommentarer

At langt de fleste forældre overordnet set har haft en positiv oplevelse med at have deres barn på Madskoler må forventes at hænge sammen med instruktørernes store engagement og indsats. Sidst i spørgeskemaet har forældrene haft mulighed for at tilføje kommentarer hvilket 36 % af dem, der har besvaret spørgeskemaet, har benyttet sig af.

Generelt er forældrene meget tilfredse og glade for at have deres barn med på Madskole. Mange giver udtryk for at det er godt og gennemtænkt koncept, som har lært børnene meget. Der bliver lagt stor vægt på de frivilliges flotte arbejde og der er stor interesse for at tilmelde barnet igen samt velvillighed til at anbefale Madskoler til andre.

I bilag 1 ses nogle af de positive kommentarer fra forældreevalueringen – nedenfor et par eksempler:

MADSKOLER



"Vi er rigtig glade for at vores datter, har kunne få denne mulighed for en fantastisk oplevelse. Hun har glædet sig til hver evig eneste dag, hun har fortalt med stor glæde om alt det de har lavet, og hvad der gik godt og mindre godt. Om spændende opskrifter, og nye ting (retter) som hun gerne vil lave til os herhjemme. Derudover er det også mit indtryk at hun er "vokset lidt", i forhold til medansvar og selvstændighed i køkkenet. Så alt i alt, en rigtig god, glædelig, udfordrende og tryk oplevelse."

"Jeg vil gerne takke hele Madskole-teamet og alle de frivillige for at give vores børn så enestående oplevelser med madlavning og råvarer fra jord til bord på én uge. Jeg føler at opskriftshæftet og instruktørernes måde at løfte opskrifterne på gjorde undervisningen krævende og læringen virkelig høj. Vores børn fiskede hver en ørred, rensede den, saltede den og røg den i rygeovn, hvorefter de serverede den med rugbrød og hjemmerørt Mayo. Dét er da en smuk cirkel!"

De lidt mere kritiske kommentarer

Generelt har forældrevalueringen været positiv. De kritiske kommentarer omhandler primært følgende 3 områder (se bilag 2 for et uddrag af de konkrete kommentarer):

- **Uenighed om gruppesammensætningerne:** Forældrenes kommentarer deler sig næsten ligeligt mellem (1) at det fungerer godt med blandede hold både mht. alder, og at børnene ikke er sammen med deres venner og (2) at sammensætning skal være aldersopdelt, og at venner skal kunne være på hold sammen.
- **Kritik af enkelte instruktører:** En lille andel forældre, har ikke haft positive oplevelser med instruktørerne grundet tonen og måden at håndtere kritiske situationer på.
- **For ambitiøse opskrifter:** Til sidst er der en håndfuld, som mener at opskrifterne er lidt for ambitiøse – de savner mere hverdagsmad. Der er dog også enkelte, som mener det modsatte.

MADSKOLER



6. Planlægning af ugen, forældrehjælp og brug af materialer

Torsdag i Madskoleugen fremsendes et digitalt spørgeskema til hver Madskoles kontaktperson, som besvarer en række spørgsmål på vegne af den pågældende Madskole-instruktørgruppe. Ligeledes modtager hver enkelt instruktør en instruktørevaluering.

	2019	2018	2017
Madskolen er overordnet forløbet godt	(94,6 %*)	94,2 %	97,3 %
Samarbejdet i instruktørgruppen har været godt	88,5 %	84,9 %	86,3 %

*Kontaktpersonernes besvarelse vedr. overordnet forløb og samarbejde i instruktørgruppen (helt enig + enig)
(*Tallet er fra instruktørevalueringen, da det er pillet ud af kontaktperson-evalueringen fra og med 2019)*

Planlægning

Det er forskelligt fra Madskole til Madskole, hvordan planlægningen foregår. Det er op til den enkelte instruktørgruppe at fordele ansvar og praktiske opgaver i forbindelse med planlægning af Madskolen. I nogle tilfælde er det 1-2 instruktører, der påtager sig det fulde ansvar, mens ansvaret på andre Madskoler fordeles blandt alle Madskolens instruktører. I hvilket omfang de lokale konsulenter deltager i planlægning og forberedelse af Madskoleugen, afhænger af instruktørernes kendskab til og erfaring med projektet, og om de har en tilknytning til 4H.

	2019	2018	2017
Vi fik den hjælp, vi havde behov for af Madskoler/4Hs konsulenter	85,3 %	94,2 %	90,28 %
Der var god hjælp at hente i instruktørmaterialet	89,3 %	84,9 %	94,6 %

Kontaktpersonernes besvarelse vedr. planlægning af Madskolen (helt enig + enig)

Brug af forældrehjælp

Når et barn tilmeldes en Madskole kan forældrene svare ja eller nej til, hvorvidt instruktørerne må kontakte dem med henblik på hjælp til praktiske opgaver som fx indkøb og transport. Langt de fleste forældre synes jf. forældreevalueringen, at det er mere end okay at blive spurgt om at hjælpe til, ligesom det ses af selve tilmeldingerne, at langt de fleste forældre (2 ud af 3) også givet tilsagn til at ville hjælpe. Dette viser et meget positivt engagement fra forældrenes side.

46 % af Madskoler siger, at de har fået hjælp af forældre. Denne hjælp har primært været kørsel til og fra ekskursion samt mindre praktiske opgaver som oprydning efter familiearrangementet. De ansvarlige har givet udtryk for, at der generelt var god opbakning fra forældre. Dog har enkelte oplevet at bede om hjælp uden at have fået den, hvilket de ytrer irritation over.

MADSKOLER



	2019
Indkøb	2,5 %
Transport af varer/kørsel i forbindelse med indkøb	2,5 %
Kørsel i forbindelse med ekskursion	47,5 %
Andet (her nævnes primært opgaver som oprydning og opvask efter familiearrangement)	47,5 %

Typer af opgaver forældrene har hjulpet med

Ugeprogram

De fleste Madskoler afholdes mandag til torsdag kl. 9.00 til 15.30 og fredag kl. 9.00 til 14.30. Derudover afholdes et familiearrangement – typisk torsdag eftermiddag. Instruktørerne møder ofte ½ - 1 time før børnene ankommer og går ½ - 1 time efter, at børnene er gået hjem.

Hvert år udarbejdes et ugeprogram samt et opskriftshæfte til Madskoler. Det er op til de enkelte instruktørgrupper at beslutte, om de ønsker at gå stringent efter dette materiale, krydre med egne ideer eller lave deres helt eget program. Hvis sidstnævnte skal programmet godkendes hos Madskolekoordinatoren. Ingen Madskoler har i år valgt at lave deres helt eget ugeprogram. Alle har dermed – i forskellige grader – fulgt det program, der er udarbejdet fra central hånd:

	2019
I meget høj grad - vi har ingen ændringer lavet hverken inden eller under Madskolen	9 %
I høj grad - vi har lavet mindre ændringer inden og/eller under Madskolen	62,8 %
I nogen grad - vi har lavet en del ændringer inden og/eller under Madskolen	23,1 %
I lille grad - vi har ændret meget inden og/eller under Madskolen	5,1 %
Slet ikke - vi har lavet vores eget ugeprogram	0 %

Brug af Ugeprogram 2019 og Madbogen 2019

	Ingen ændringer	Få ændringer	Væsentlige ændringer	Har ændret helt / slet ikke brugt
Madlavning – opskrifterne fra Madbogen 2019	38 %	53,5 %	7 %	1,4 %
Undervisning i hygiejne- og opvaskeregler	76 %	21,1 %	2,8 %	0 %
Undervisning i De officielle kostråd	46,5 %	36,6 %	14,1 %	2,8 %
Undervisning i Nøglehullet	60,6 %	29,6 %	2,8 %	7 %
Undervisning i madspild	46,5 %	39,4 %	5,6 %	8,5 %
Familiearrangementet	45,1 %	33,8 %	18,3 %	2,8 %

Hvilke elementer har været ændret på jeres Madskole i forhold til "Ugeprogram 2019" og "Madbogen 2019"?

MADSKOLER



Instruktørernes konstruktive forslag til ændringer i Ugeprogram og Madbogen

Instruktørerne melder generelt tilbage, at de er glade for materialet og den hjælp, som det giver samt at programmet er godt skemalagt og let at gå til. Nedenfor ses de centrale emner fra instruktørernes tilbagemeldinger i forhold til Madbogen og Ugeprogrammet.

Ugeprogrammet 2019

- Flere mener, at programmet er ret omfattende, og at det ikke er muligt at nå det hele.
- Flere efterspørger mere tid til fri leg.
- Enkelte instruktører fortæller, at de havde tid i overskud og savnede ideer til ekstra aktiviteter.
- Nogle mener dagene er for lange.

Madbogen 2019

- Så godt som alle tilbagemeldinger omkring Madbogen er positive. Der er særligt ros til opskrifternes opbygning, som gør dem nemme at gå til.
- Nogle ytrer ønske om tidsinterval på de enkelte opskrifter.
- Lidt uenighed blandt nogle instruktørerne i forhold til madmængderne. Nogle instruktørerne mener, at der er for meget mad, som desværre endte som madspild, mens andre syntes, at der var for lidt mad nogle dage.

MADSKOLER



7. Undervisning og aktiviteter

Madlavning er den primære aktivitet på Madskoler. Her benyttes som udgangspunkt opskrifterne fra Madbogen, der er udarbejdet i tråd med Fødevarestyrelsens officielle kostråd, ligesom frokostmåltiderne er Nøglehulsmærkede. Opskrifterne i Madbogen er udviklet, så børnene bliver præsenteret for madvarer indenfor alle fødevarergrupper og stifter bekendtskab med forskellige madlavningsteknikker.

Af deciderede undervisningselementer er der på alle Madskoler undervisning i hygiejne og opvask, De officielle Kostråd, Nøglehullet samt madspild. Undervisningen er lagt ind som en del af ugeprogrammet, og med ugeprogrammet følger en beskrivelse af, hvordan undervisningen gennemføres.

I løbet af Madskoleugen (typisk onsdag) tager alle Madskoler desuden på ekskursion til en jordbrugs- og/eller fødevarer virksomhed, hvor børnene lærer om en eller flere fødevarer i kæden fra jord til bord. Instruktørerne står selv for at planlægge ekskursionen såvel som transporten hertil. I Madskolers database er en liste over ekskursionssteder, som tidligere Madskoler har været på. Det er ønsket, at alle Madskoler fremadrettet registrerer deres ekskursionssteder, således at denne database bliver udbygget.

I slutningen af Madskoleugen (typisk torsdag) bliver børnenes søskende og forældre inviteret til et familiearrangement. Formålet er, at børnenes familier skal se og opleve, hvad børnene har lært i løbet af Madskoleugen. Flere instruktørerne fortæller, at de til familiearrangementet oplevede stor ros og anerkendelse fra forældrene. Og i forhold til selve afholdelsen af familiearrangementet er tilbagemeldingerne generelt, at det var overskueligt at gennemføre.

	Rigtig godt	Godt	Hverken eller	Dårligt	Rigtig dårligt
Madlavning	73,1 %	26,9 %	0 %	0 %	0 %
Undervisning i hygiejne- og opvaskeregler	57,7 %	38,5 %	3,9 %	0 %	0 %
Undervisning i De officielle kostråd	43,6 %	42,3 %	14,1 %	0 %	0 %
Undervisning i Nøglehullet	42,3 %	46,2 %	10,3 %	0 %	1,3 %
Undervisning i madspild	52,6 %	37,2 %	10,3 %	0 %	0 %
Familiearrangementet	73,1 %	24,4 %	2,6 %	0 %	0 %
Ekskursion	74,4 %	19 %	6,4 %	0 %	0 %

Hvordan gik de enkelte elementer på Madskolen?

Som det ses af ovenstående, melder instruktørerne generelt tilbage, at de enkelte elementer er gået godt på Madskolen. Der er dog 1,3 %, som har oplevet udfordringer med at undervise i Nøglehullet.

MADSKOLER



I tabellen nedenfor ses, hvilke elementer der er blevet undervist i på Madskoler jf. instruktørerne vs. hvad forældrene svarer, deres børn har lært om. Eftersom forældrene ikke er tilstede under Madskolen og børnene ikke nødvendigvis beretter om alle undervisningsemner, er det helt naturligt at tallene generelt er lavere blandt forældrene end instruktører.

	Instruktørernes besvarelse	Forældrenes besvarelse
Håndvask	96,2	67,4
Opvask	98,7	67,3
Adskillelse af fødevarerne	71,8	47,3
Bakterier	74,4	45,3
Vigtigheden af fysisk aktivitet	73,1	36,8
Y-tallerken	28,2	16,3
Gi' madpakken en hånd / De fem fingre	11,5	15,0
Æg og sundhed	73,1	41,5
Nøglehul	94,9	72,1
Kostråd	94,9	60,0
Økologi	57,7	7,7
Sunde måltider	73,1	78,2
Madspild	96,2	83,1

Elementer der er blevet undervist i jf. instruktørerne vs. hvad forældrene svarer, deres børn har lært om.

MADSKOLER



8. Deltagere (børn)

I løbet af 2019 har 1.921 børn været på Madskole – enten i sommerferien eller efterårsferien. Heraf har 17 børn deltaget på en Ungdomsmadskole. Antallet af børn er markant lavere end i 2018, men lidt over antallet i 2017. Det er klart et ønske, at antallet af børn på Madskoler stiger fremadrettet.

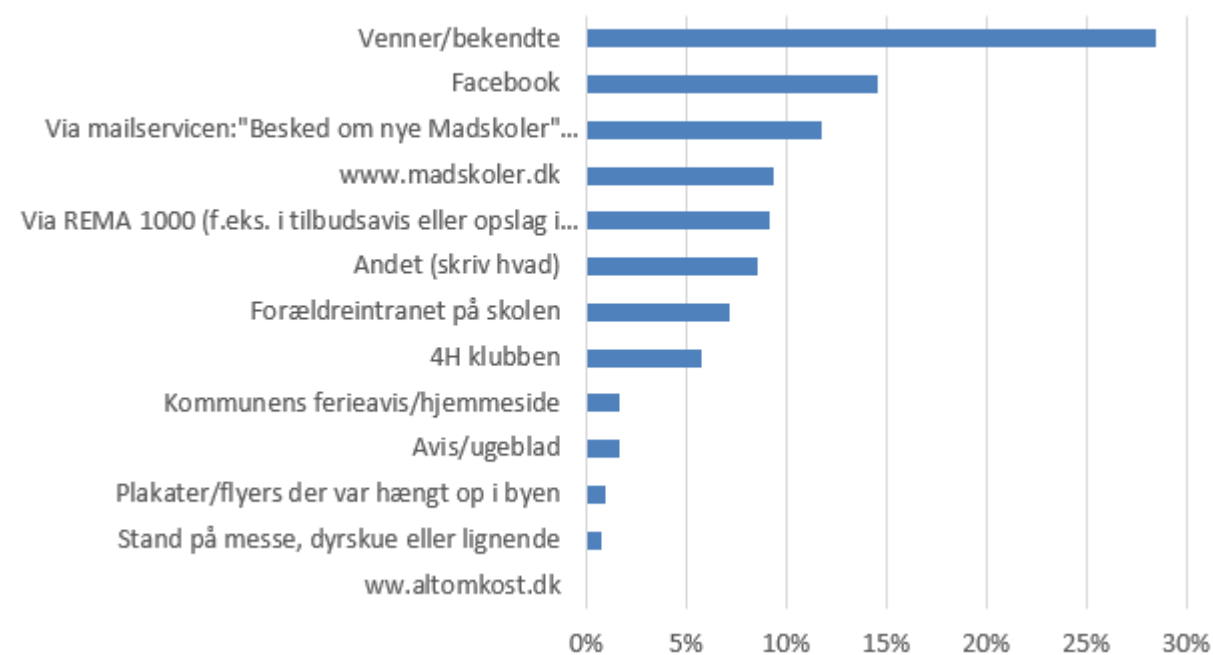
	2019	2018	2017
Antal børn på Madskoler	1.921	2.378	1.833

Antallet af børn på de enkelte Madskoler varierer fra 7 til 40 – med et gennemsnit på 16 børn pr. Madskole. Det ses af forældreevalueringen, at ca. 21 % af børnene har deltaget på en Madskole før. Disse tal matcher de foregående år.

Rekruttering

Igen i år er der flest forældre, der angiver, at de har fået kendskab til Madskoler via deres netværk, familie og venner. Det er næsten 30 % af forældrene, der angiver dette som kilden til deres kendskab til Madskoler. Herudover er Facebook en vigtig kommunikationskanal, hvor en del forældre får kendskab til Madskoler. Ligesom del forældre får kendskab til Madskoler via mailservicen "Besked om nye Madskoler", som forældre tilmelder sig via Madskolers hjemmeside. Per 29/11-19 er 10.169 personer tilmeldt Madskolers e-mail-service.

Forældrenes kendskab til Madskoler



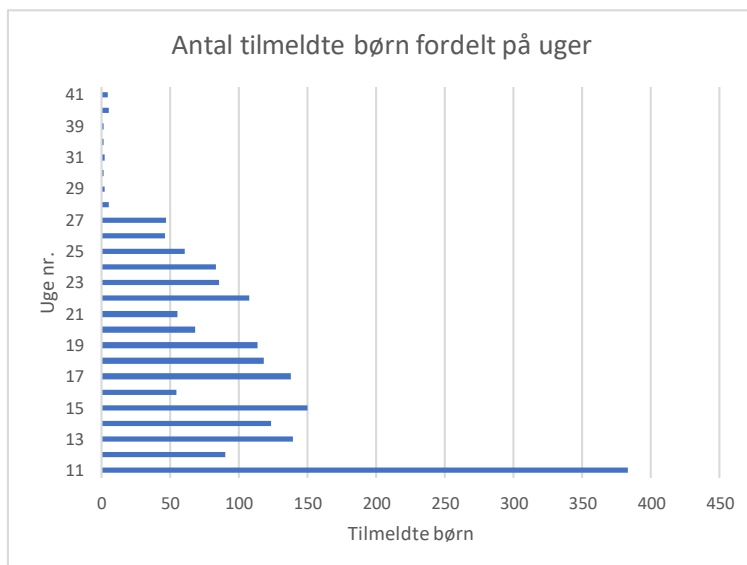
"Andet" blev beskrevet som enten at ældre børn havde været med tidligere, at man var blevet opmærksom på det igennem Ældresagens medlemsblad eller via tv-kanal / google-søgning.

Pladserne på mange Madskoler bliver ofte revet væk på kort tid, når der åbnes for tilmelding til en Madskole i løbet af foråret eller tidlig sommer. Der har dog i år været enkelte Madskoler, hvor det har været svært at få fyldt skolerne op med børn. De præcise årsager hertil er svære at fastlægge og virker til at være differentielle.

MADSKOLER



Nedenfor ses de tilmeldte børn i 2019 fordelt på uger. Som det ses, er der klart flest tilmeldte i den uge, hvor de første Madskoler åbnes op.



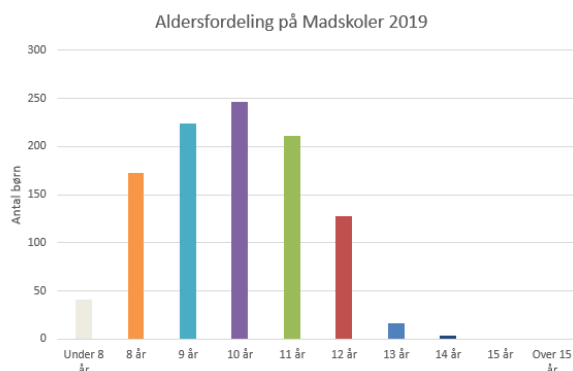
Køn og alder

Der har altid været flest piger på Madskoler – ca. en tredjedel af børnene er drenge. Den officielle aldersgrænse er 8 til 12 år på almindelige Madskoler og 13-15 år på Ungdomsmadskoler. Hvorvidt der åbnes op for børn udenfor aldersgrænserne, er altid op til de frivillige instruktører (se mere nedenfor). I år har der (modsat de foregående år) ikke været mange kommentarer om aldersspredningerne fra instruktørernes side.

	2019	2018	2017
Andel af drenge på Madskoler	25,7 %	28,5 %	23,8 %

Børn udenfor den officielle aldersgrænse

I alt var 61 (5,8 %) af Madskolebørnene udenfor den officielle aldersgrænse i 2019. Hvorvidt ønsket om deltagelse udenfor aldersgrænsen imødekommes, afgøres ud fra instruktørernes og konsulentens vurdering af Madskolen som helhed, herunder om der tidligere er givet dispensation til andre børn på samme Madskole. Såfremt der gives tilladelse, får forældrene tilsendt et link pr. mail, som tillader tilmelding af barnet udenfor aldersgrænsen. Der bliver brugt en del administrative ressourcer på håndtering af børn udenfor aldersgrænsen.





9. Frivillige instruktører

På årets Madskoler har der været tilknyttet 412 frivillige instruktører og 56 PAU-elever (læs mere om PAU-samarbejdet i afsnit 11). Alle frivillige instruktører, der har deltaget på en Madskole i sommerferien, får tilsendt et elektronisk spørgeskema pr. mail. Svarprocenten fra instruktørerne i 2019 var 68 %

	2019	2018	2017
Aktive instruktører	468	521	393
Tilmeldte instruktører i 2019, som ej har været aktive	190	433	239

Der er desværre fortsat en stor andel af frivillige, som tilmelder sig, og som ender med ikke at være med alligevel. Årsagerne hertil er flere:

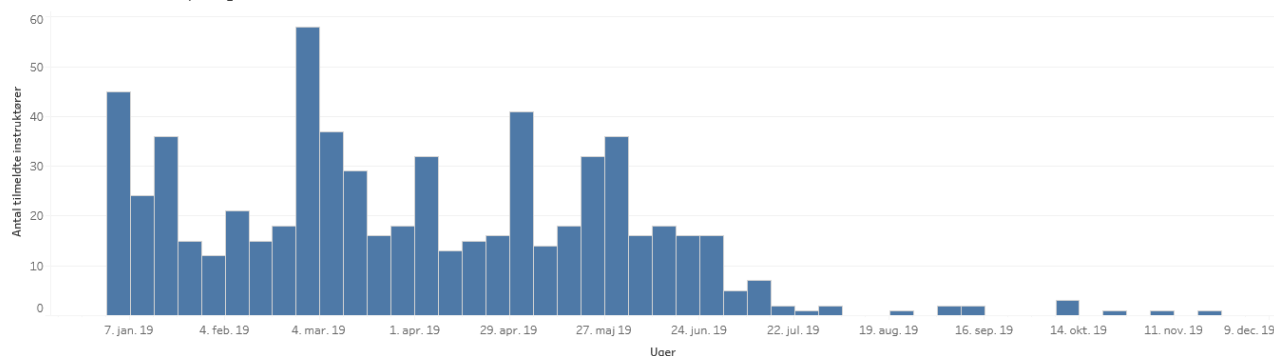
1. Sygdom, andet arbejde eller andre prioriteringer
2. Faldende interesse efter tilmelding
3. Endeligt hopper nogle fra fordi de oplever at instruktøropgaverne var mere omfattende end de havde forventet

Frafald vil aldrig kunne undgås helt. Der er dog ingen tvivl om, at dette ønskes minimeret mest muligt, da det er en stor administrativ byrde. Sene frameldinger fra instruktører, der er tilknyttet en Madskole, er klart mest kritiske, da de kræver, at der findes erstatninger i sidste øjeblik. Det kan skabe manglende sammenhold og er en dårlig forudsætning for god planlægning i instruktørgruppen. Det kan også skabe bekymring blandt forældre i de tilfælde, hvor vi er nødt til at advare om mulig aflysning.

Tidspunkt for tilmelding

Nedenfor ses en oversigt over, hvornår instruktørerne har tilmeldt sig via madskoler.dk. Som det ses har der været en del tilmeldinger i starten af året, hvor der udsendes nytårshilsen og påmindelse om at tilmelde sig via madskoler.dk (uge 1 = 45 tilmeldte, uge 2 = 24 tilmeldte og uge 3 = 36 tilmeldte). Uge 9 er den uge i løbet af året, hvor flest instruktører (58), har tilmeldt sig – denne uge kørte REMA 1000 Facebook annonce med rekruttering af frivillige, ligesom REMAs tilbudsavis der udsendes i uge 9 (og gælder for uge 10), havde en hel side med efterlysning af frivillige til Madskoler. Herudover kan nævnes uge 18, hvor 41 frivillige tilmeldte sig.

Instruktører fordelt på uger



Kendskab til Madskoler

Tabellen på næste side viser, hvordan de frivillige instruktører har fået kendskab til Madskoler jf. instruktørevalueringen. Det er primært via Sociale Medier og Ældre Sagen, at de frivillige opnår kendskab til Madskoler.

MADSKOLER



Hvordan fik du kendskab til Madskoler? (mulighed for at sætte flere krydser)	2019	2018	2017
Sociale medier	17,1 %	24,4 %	20,6 %
Via Ældre Sagen	14,4 %	19,7 %	14,8 %
Via REMA 1000	12,7 %	17,1 %	17,9 %
Personligt via venner	13 %	16,9 %	21,3 %
Andet	14,6 %	15,6 %	14,1 %
Via 4H	10,8 %	13,0 %	11,0 %
I forbindelse med min uddannelse (ej pædagogisk assistent)	6,5 %	8,6 %	13,7 %
Personligt via familie	8,4 %	8,3 %	7,9 %
Via Landbrug & Fødevarer	2,4 %	3,9 %	2,1 %
Som et led i min pædagogiske assistent uddannelse	0 %	0,3 %	6,2 %

De frivillige instruktørers baggrund

Langt størstedelen af Madskolers frivillige instruktører er kvinder om end andelen af mænd har været stigende de seneste år. Der er endvidere sket en stor ændring i forhold til hvor i livet de frivillige Madskoleinstruktør er: I dag er 43 % af de frivillige pensionister eller på efterløn og 22 % er studerende – dette forhold var tæt på omvendt i 2017. Endeligt ses en øgning i antallet af gengangere blandt Madskoleinstruktørerne.

Instruktørernes køn jf. instruktørevalueringen	2019	2018	2017
Mænd	16,9 %	12,5 %	11,4 %
Kvinder	83,1 %	87,5 %	88,6 %

Beskæftigelse jf. instruktørevalueringen	2019	2018	2017
Pensionist / efterløn	42,8 %	41,3 %	26,9 %
Studerende	22,3 %	31,1 %	42,4 %
Fuldtidsansat	16,9 %	14,9 %	15,9 %
Arbejdsløs	5,8 %	4,2 %	5,5 %
Andet	5 %	2,1 %	4,5 %
Selvstændig	3,6 %	1,6 %	2,1 %
Deltidsansat	3,2 %	3,9 %	1,7 %
Barsel	0 %	0,5 %	0,7 %
Hjemmegående	0,4 %	0,5 %	0,3 %

Antal gange de frivillige har været med	2019	2018	2017
1. gang	56,1 %	70,6 %	76,1 %
2. gang	21,4 %	17,5 %	10,9 %
3. gang	12,5 %	4,2 %	3,9 %
4. gang	2,1 %	2,1 %	2,5 %
Mere end 5 gange	7,9 %	5,7 %	6,7 %

MADSKOLER



De frivillige instruktørers bevæggrunde for at deltage

Med en blandet instruktørgruppe er bevæggrunde for at deltage naturligt nok forskellige. Nedenfor er bevæggrunden for tilmelding som frivillig i 2019 delt op på alle, studerende og pensionist/efterlønner.

Hvorfor meldte du dig som frivillig i 2019 (meget enig + enig)?	Alle	Studerende	Pensionist/ Efterløn
Jeg anså det som en spændende personlig udfordring	87,4 %	95,2 %	81,7 %
Jeg blev tiltalt af Madskolers mulighed for at kombinere arbejdet med børn, sundhed, mad og bevægelse i et samlet forløb	84,5 %	87,1 %	85 %
Det var en god mulighed for at gøre noget meningsfuldt i ferien	77,3 %	90,3 %	65,8 %
Jeg kunne godt tænke mig at prøve at arbejde i et frivillighedsprojekt	71,9 %	77,4 %	65 %
Jeg ville gerne lære nye mennesker at kende	70,5 %	67,7 %	67,5 %
Jeg ville gerne forbedre mine pædagogiske kompetencer	44,2 %	80,7 %	19,2 %
Det var en god mulighed for at få noget på mit CV	37,4 %	75,8 %	5,8 %
Det var en mulighed for afveksling fra mit øvrige arbejdsliv	39,9 %	33,9 %	21,7 %
Det var et relevant led i min igangværende uddannelse	19,8 %	71 %	0,8 %
Fordi mine venner anbefalede mig at gøre det	14,4 %	24,2 %	11,7 %
Fordi jeg blev anbefalet det via mine kontakter i 4H	16,2 %	14,5 %	13,3 %
Fordi nogen i min familie anbefalede mig at gøre det	13 %	9,7 %	13,3 %

Oplevelsen som frivillig Madskoleinstruktør

Det, som de fleste frivillige melder tilbage er, at de har haft en god men til tider også presset/hård uge. Som det ses af nedenstående, mener langt de fleste frivillige, at Madskoleforløbet overordnet har været godt.

Generelle oplevelser som frivillig Madskoleinstruktør	2019	2018	2017
Overordnet har Madskoleforløbet været godt (meget enig/enig)	94,6 %	91,9 %	92,8 %
Jeg fik mulighed for at gøre en forskel med hensyn til børns viden om fødevarer, madlavning og lyst til selv at lave mad	97,5 %	95,8 %	96,6 %
Jeg har fået en fantastisk oplevelse med børn, mad og motion	96,4 %	94,8 %	Ej spurgt

De frivillige, der har været med sidste år, kontaktes – så vidt muligt – per telefon af en 4H konsulent. Dette for at forsøge at få dem til tilmelde sig igen. Ligeledes er det ønsket at alle nye frivillige kontaktes per telefon af en 4H konsulent. Den personlige samtale er erfaringsmæssigt essentiel for, at de frivillige føler sig taget godt hånd om, samt vigtig for at få afklaret tvivlsspørgsmål, krav og ønsker etc. De frivillige melder generelt tilbage, at de var glade for at blive ringet op.

Telefonopkald til de frivillige	2019
Andel af aktive frivillige i 2019, som også var med i 2019, der fortæller, at de er blevet ringet op af en 4H konsulent i starten af året	33,6 %
Andel af nye frivillige i 2019, der blev ringet op af en 4H konsulent efter tilmelding	45 %

MADSKOLER



Oplevelser hos de frivillige (meget enig + enig)	Alle	Studerende	Pensionist/ efterløn
Det var nemt at tilmelde mig som frivillig	97,1 %	98,4 %	95,8 %
Jeg blev godt informeret af den lokale konsulent omkring den videre proces efter tilmelding	79,9 %	80,7 %	75,8 %
Jeg blev godt hjulpet, når jeg havde spørgsmål	84,9%	90,3 %	79,2 %
Instruktørmaterialet har været en god hjælp	93,9 %	93,6 %	95 %
Det har været nemt at finde rundt i instruktørdatabasen på www.madskoler.dk	84,9 %	88,7 %	85 %
Jeg har generelt følt mig godt klædt på til opgaven som frivillig Madskoleinstruktør	88,6 %	85,5 %	90 %
Jeg fik erfaringer, som jeg kunne bruge i min hverdag	61,5 %	80,7 %	44,2 %
Jeg fik erfaringer, som jeg kan bruge i en aktuell studiesammenhæng	24,5 %	79 %	3,3 %
Jeg fik flere pædagogiske kompetencer	54 %	83,9 %	32,5 %
Det har haft betydning for mig, at jeg kan skrive instruktøraktiviteten på mit cv	30,2 %	70,1 %	2,5 %

Fastholdelse af frivillige instruktører

De frivillige, der deltager flere gange, melder typisk tilbage, at det er så meget nemmere at være med 2., 3. etc. gang. Samtidig med er det en kæmpe gevinst for Madskoler som helhed, når frivillige deltager mere end én gang idet mange administrative opgaver og forklaringer gøres nemmere.

I år har 66,9 % af de frivillige angivet, at de med stor eller meget stor sandsynlighed vil melde sig som frivillig instruktør til næste år, når de bliver spurgt til det i forbindelse med evalueringen umiddelbart efter afholdelse af Madskolen. Andelen der ender med at tilmelde sig igen, er dog erfaringsmæssigt ikke lige så høj, hvilket er meget naturligt.

	2019	2018	2017
Meget stor eller stor sandsynlighed for at jeg vil deltage igen næste år (svar fra instruktøreevalueringen)	66,9 %	59 %	58,28 %
Andel gengangere det enkelte år	33,6 %	28,6 %	25,5 %

I instruktøreevalueringen er de frivillige blevet spurgt ind til, hvad der vil være afgørende for at de tager endnu et år som Madskoleinstruktør. De primære svar er:

- Ugeprogrammet skal ikke være for presset.
- Om man er i arbejde.
- Der skal være en mere fast aftale mellem instruktørerne/de frivillige.
- Herudover pointeres der, at der skal være nok instruktører.

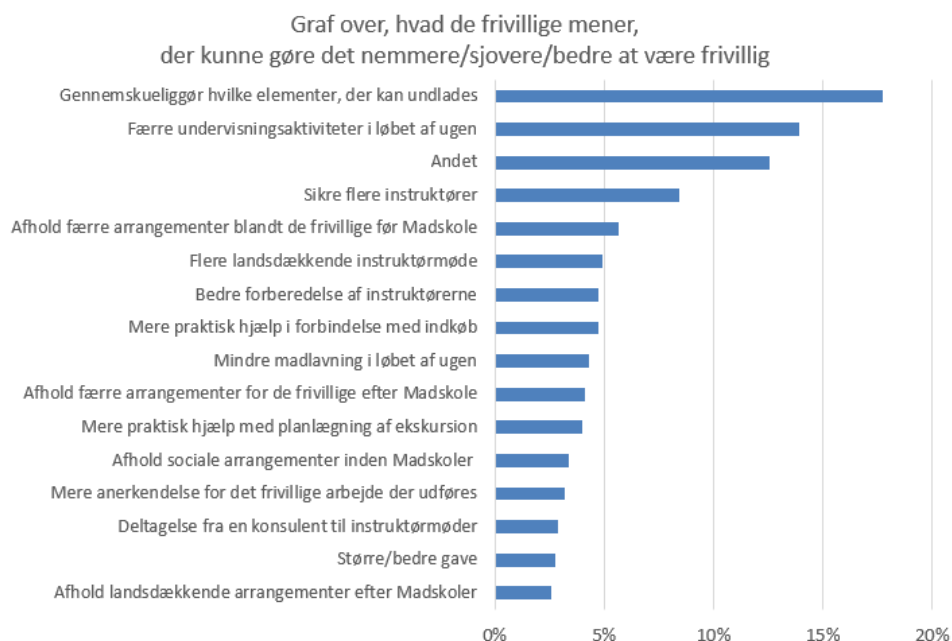
På næste side ses begrundelserne fra de, der siger, at der er lille eller meget lille sandsynlighed for, at de melder sig som instruktører igen næste år.

MADSKOLER



	Meget enig / enig
Jeg skulle bruge meget mere tid på opgaven, end jeg havde regnet med	64,2 %
Jeg synes, ugen var for hård	66 %
Jeg synes, forberedelserne til Madskolen var for omfattende	47,2 %
Jeg havde dårlig kemi med de andre instruktører/vi var dårligt sammensat	18,9 %
Jeg blev ikke klædt godt nok på til opgaven	17 %
Der var for meget praktisk bøvvl	29,3 %
Jeg synes ikke, at min indsats blev værdsat i tilstrækkelig grad fra dem der står bag Madskoler	9,4 %
Jeg synes ikke, at min indsats blev værdsat i tilstrækkelig grad fra de andre frivillige	13,2 %
Jeg synes ikke, at min indsats blev værdsat i tilstrækkelig grad fra forældrene	1,9 %
Jeg synes ikke, at min indsats blev værdsat i tilstrækkelig grad fra børnene	1,9 %
Jeg vil hellere bruge min fritid på andre opgaver	41,5 %
Det er svært for mig at afsætte så megen fritid på den type af frivilligt arbejde	45,3 %
Jeg synes oplevelserne med Madskoler har været gode, men nu vil jeg prøve noget andet	62,3 %
Jeg vil prøve andre typer af mad-læringsaktiviteter, end som instruktør på Madskoler	28,3 %

For at de frivillige instruktører vælger at deltage igen, er det naturligvis essentielt, at oplevelsen har været god første gang. I instruktørevurderingen er de frivillige blevet bedt om at svare på, hvad Madskoler kunne gøre for at det blev nemmere/sjovere/bedre at være frivillig. Nedenfor ses resultatet.



"Andet" referer til tidsnød og et ønske om, at forholdene er gode, der hvor Madskolen afholdes.

MADSKOLER



10. Ældre Sagen

I 2019 er det tredje år i træk, at Madskoler har samarbejdet med Ældre Sagen. Formålet med samarbejdet er at rekruttere frivillige instruktører blandt Ældre Sagens medlemmer og at give Ældre Sagens medlemmer gode oplevelser med børn og madlavning.

	2019	2018	2017
Antal tilmeldte via Ældre Sagens hjemmeside (i alt, dvs. også inkl. de, der oprettede sig øvrige år)	102	138	119
Antal frivillige tilmeldt via Ældre Sagens hjemmeside, der er endt som aktive frivillige på Madskoler (i alt / nye tilmeldte pågældende år)	58 / 33	82 / 63	57
Frivillige som ved tilmelding har angivet, at de har hørt om Madskoler via Ældre Sagen	22	27	Ej data
Frivillige som ved tilmelding har angivet, at de har hørt om Madskoler vi Ældre Sagen og som er endt som aktive frivillige på Madskoler	15	25	Ej data

Af evalueringen fra de frivillige instruktører, der har tilmeldt sig via Ældre Sagen ses det, at der er en overordnet tilfredshed med forløbet. Størstedelen har været glade for at kombinere børn, mad og motion. Der bliver bygget bro mellem de to generationer, og det ses både hos instruktører og børn, hvor givende en oplevelse det er. 72% af de ældre frivillige svarer, at de med meget stor eller stor sandsynlighed vil tilmelde sig som instruktør igen næste år (til sammenligning er tallet 67 % i hele instruktørgruppen).

Det fremtidige samarbejde

Madskoler håber at samarbejdet fortsætter, ligesom vi meget gerne ser, at lokalafdelingerne hos Ældre Sagen kan involveres endnu mere, end de har været hidtil.

MADSKOLER



11. Samarbejde med PAU

Madskoler har i år samarbejdet med pædagogiske assistent uddannelser (PAU) i henholdsvis Nykøbing Falster, Bornholm og Århus i forbindelse med projektet Madens Pædagogik. I alt har 56 elever deltaget fordelt på 9 Madskoler, der geografisk har været placeret i nærheden af uddannelsesinstitutionerne.

	2019	2018	2017
Antal elever fra de Pædagogiske Assistent Uddannelser	56	43	44
Antal skoler gennemført med elever fra PAU	9	7	10

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. Ligeledes er formålet at udbrede kendskabet til Madskoler og herigennem give flere børn mulighed for at lære om sund mad, kost og motion.

- Alle elever i en klasse deltager som instruktør på en Madskole – der er mødepligt.
- Madskolers ugeprogram skal bruges, så eleverne kan fokusere på, hvordan de skal gøre, frem for hvad de skal gøre.
- I foråret undervises eleverne i ernæring, madlavning og fysisk aktivitet. Her bliver de klædt på til opgaven med at være Madskoleinstruktør.
- På Madskoler afprøver eleverne deres nyerhvervede viden i praksis.
- Eleverne fordeles på Madskoler i grupper á 5-6, og det maksimale antal børn sættes til 20.
- Samarbejdet er formaliseret via en skriftlig samarbejdsaftale mellem de pågældende uddannelsesinstitutioner og Madskoler.

Tilbagemeldinger fra eleverne

Alle PAU-elever har modtaget et digitalt spørgeskema, hvor de er blevet spurgt om deres oplevelse af forløbet. 41 ud af de 56 deltagende elever har besvaret evalueringen. I nedenstående skema ses nogle af resultaterne.

	2019 Meget enig + enig (uenig + meget uenig)	2018 Meget enig + enig (uenig + meget uenig)	2017 Meget enig + enig (uenig + meget uenig)
Det har overordnet været en god oplevelse at være instruktør på en Madskole	85,4 % (2,4 %)	92,3 % (0 %)	100 % (0 %)
Jeg har personligt fået noget ud at være instruktør på en Madskole	90,2 % (7,3 %)	92,3 % (0 %)	96 % (0 %)
Jeg har fagligt fået noget ud at være instruktør på en Madskole	68,3 % (7,3 %)	88,5 % (3,6 %)	80 % (0 %)
Vil anbefale, at samarbejdet fortsætter, så kommende elever fra PAU bliver instruktører på Madskolerne	80,5 % (7,3 %)	88,5 % (3,9 %)	88 % (4 %)
Vil anbefale, at samarbejdet fortsætter, så JEG kan blive instruktør på Madskoler igen til næste år	39 % (26,8 %)	38,5 % (3,6 %)	68 % (16 %)

MADSKOLER



Kompetencer PAU-eleverne angiver, at de har udviklet indenfor i forbindelse med Madskole-forløbet:

- Erfaring med børn
- Ansvarsbevidsthed
- Gode samarbejdsevner
- Selvkontrol
- Planlægning
- Viden om mad og sundhed

Forældrenes oplevelse af PAU-forløbet

Fra de digitale evalueringer ses det, at forældrene til de børn, der har været med på en PAU-Madskole, har været meget tilfredse med forløbet. 97,7 % af forældrene angiver, at den overordnede oplevelse har været god eller rigtig god (se afsnit 5 for sammenligning af Madskoler med frivillige instruktører og PAU-instruktører). Derudover angiver 88,2 % af forældrene, at de er helt enige eller enige i, at PAU-eleverne har været engagerede og dygtige.

Kommentarer og ønsker fra PAU-eleverne

- De ønsker at vide på forhånd at det kræver forberedelse
- At skolerne tjekkes på forhånd
- De ønsker en ikke så stram tidsplan



12. Landsdækkende instruktørmøder

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 en stor del af programmets forskellige elementer via oplæg og workshops.

Der har været afholdt følgende 3 landsdækkende instruktørmøder i løbet af foråret 2019:

- Torsdag d. 23. maj 2019 kl. 9.30-16.00: Landbrug & Fødevarer, Axeltorv 3, 1609 København V
- Lørdag d. 25. maj 2019 kl. 9.30-16.00: Landbrug & Fødevarer, Axeltorv 3, 1609 København V
- Søndag d. 26. maj 2019 kl. 9.30-16.00: University College Syddanmark, Dyrehavevej 116, 6000 Kolding

Det er første gang at alle tre instruktørmøder er blevet afholdt i samme uge. Denne model sparer en del administrative ressourcer – bl.a. fordi materialerne ikke skal pakkes væk og frem igen.

Instruktørmøde	Antal tilmeldte	No-show / afbud på dagen	Dukkede op uden tilmelding	Deltagere i alt
Torsdag den 23. maj	75	2 / 1	1	73
Lørdag den 25. maj	32	1 / 1	1	31
Søndag den 26. juni	60	2 / 0	0	58
Sum	167	5 / 2	2	162

Andelen af de instruktører, der deltog på et af de landsdækkende instruktørmøder i 2019 og endte som aktive frivillige er 142. Deltager man på et landsdækkende instruktørmøde, er der altså god sandsynlighed for, at man også gennemfører det frivillige arbejde, som man har tilmeldt sig.

Antallet af deltagere på instruktørmøderne er naturligvis afhængigt af det samlede antal tilmeldte frivillige til Madskoler. Nedenfor det samlede deltagerantal på instruktørmøderne de seneste tre år.

	2019	2018	2017
Antal deltagere på instruktørmødet	162	222	159

Instruktørernes udbytte

De frivillige har givet udtryk for, at mødet gav et vigtigt indblik i planlægning og gennemførelse af Madskoler. Efter mødet følte mange sig godt klædt på til at kunne varetage opgaven som Madskoleinstruktør. Tilbagemeldingerne fra instruktørerne viser også, at det særligt er de nye instruktører, der har oplevet instruktørmødet som udbytterigt, og at mange har oplevet workshops, hvor de fik mulighed for at afprøve Madskoleaktiviteterne i praksis, som værende særligt givende. Enkelte af instruktørerne har dog beskrevet, at de oplevede mødet som for langt, og at der var for meget information at holde styr på én gang.

De instruktører som ikke deltager

En stor del af de instruktører, der ikke deltog i mødet, havde været frivillige før, hvorfor mødet ikke forekom relevant for dem. Hertil nævnes transporttiden samt andre aftaler de på pågældende datoer som begrundelser for ikke at deltage.

Instruktørmøderne fremadrettet

Det er ønsket, at så mange frivillige som muligt, er med på et af møderne – med særlig fokus på nye frivillige. Mødet vil fremadrettet blive afkortet med en time, så det slutter kl. 15.00.

MADSKOLER



13. Sponsorerede produkter

I år har vi modtaget sponsorerede produkter i form af skinketern og bacon i tern fra **Tulip Food Company**, hakket oksekød fra **Danis Crown beef**, rapsolie fra **Lehnsgaard**, tilskud til instruktørgaver fra firmaet **F&H** samt tilskud til indkøb af mælk fra **Mejeriernes Skolemælksordning**.

De sponsorerede produkter har stor betydning for de enkelte Madskolers økonomi. Ligeledes er instruktørerne glade for den anerkendelse de får i form af en lille gave.

Det er en styrke for Madskoler, at der kan tilrettelægges et program, hvor børnene får mulighed for at lave mad med alle fødevarergrupper - herunder også forskellige typer kød. Ligesom det er en styrke for Madskoler, at børnene får mulighed for at drikke mælk til måltider. De sponserede produkter medvirker til, at indholdet i retterne på Madskoler bliver varieret.

Levering af sponsorerede produkter via REMA 1000

Kød, olie og instruktørgaver er blevet distribueret til Madskoler via REMA 1000, hvilket har fungeret godt langt de fleste steder – også langt bedre end de foregående år. I enkelte tilfælde har der været små udfordringer, fx har nogle lokale Rema 1000 butikker kommet til at lægge det sponsorerede kød ud til salg. Der er dog i alle tilfælde med udfordringer, fundet en løsning.

Køb af mælk frem for levering

Efter at have kørt med levering af skolemælk direkte til de enkelte Madskoler mandag morgen, har Mejeriernes Skolemælksordning i år i stedet givet et pengebeløb, som Madskoler køber mælk for i REMA 1000s butikker. Dette har sparet en del administration hos både 4H, Landbrug & Fødevarer og Mejeriernes Skolemælksordning. Indkøbsposerne er til gengæld blevet lidt tungere for de frivillige.

*Der skal rettes en stor tak til årets sponsorer
– både til dem som har støttet med fødevarer og gaver, og til dem, som har støttet økonomisk.*



14. Hjemmesiden

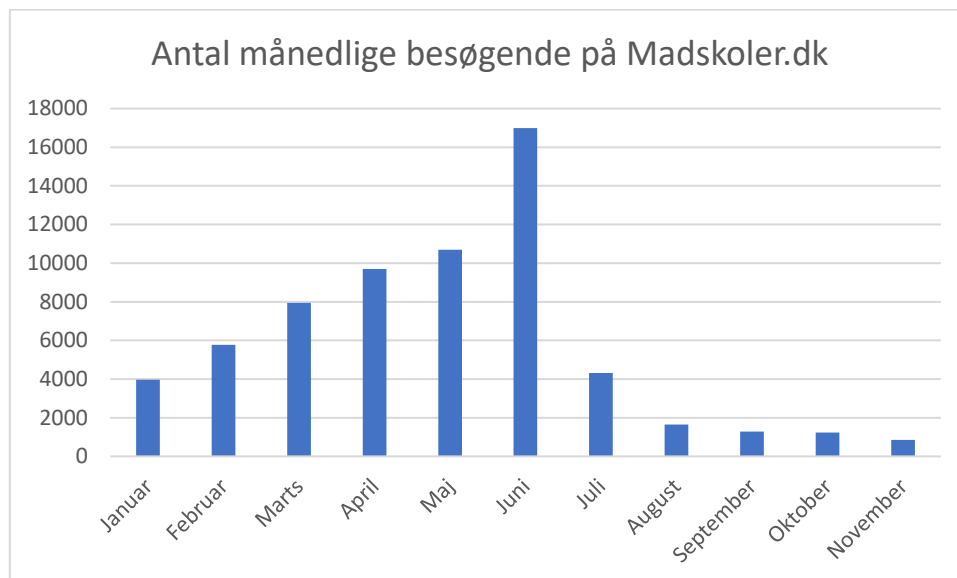
Madskolers hjemmeside, www.madskoler.dk, er en vigtig platform for forældre, instruktører og andre med interesse for projektet. På hjemmesiden er der offentligt tilgængelige informationer, dokumenter og materialer vedrørende Madskoler. Derudover er det via hjemmesiden, at frivillige kan tilmelde sig som instruktører, og forældre kan tilmelde deres barn til en Madskole. Det er desuden muligt for frivillige og 4H konsulenter at logge ind i Madskolers database fra hjemmesiden (se afsnit 15).

Statistik over besøgende på hjemmesiden

Hjemmesidens besøgsstatistik analyseres løbende med Google Analytics. Helt konkret giver Google Analytics statistik for, hvor meget hjemmesiden bruges, hvilke sider der er populære, samt hvor de besøgende kommer fra.

	2019	2018	2017
Antal besøgende på hjemmesiden	59.045	66.320	84.521

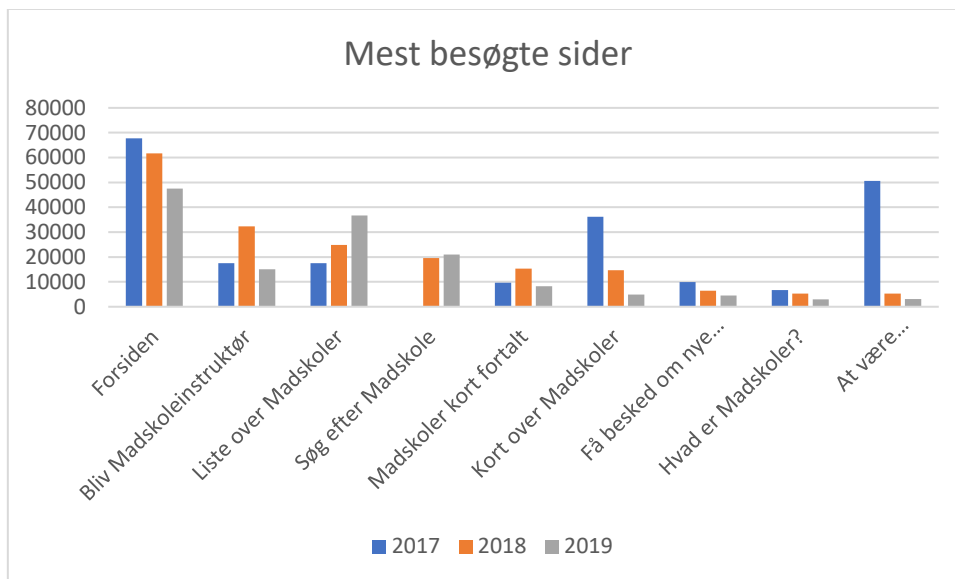
Ikke overraskende er der flest besøgende på hjemmesiden i foråret, hvor både frivillige og børn tilmelder sig til sommerens Madskoler. Det særligt høje besøgstal i 2017 skyldes især, at Madskoler havde en særligt fremtræden plads på forsiden af REMA1000.dk. REMA 1000 har igen i år bidraget væsentligt til markedsføring af projektet, hvilket har genereret en del besøgende på www.madskoler.dk



MADSKOLER

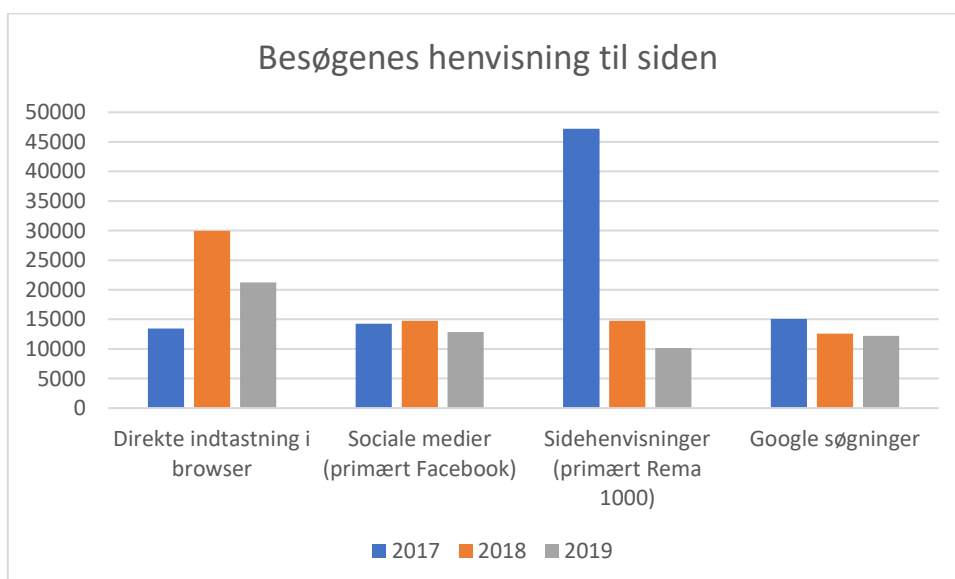


De mest besøgte sider er Forsiden, Tilmeldingslisten af Madskoler og Bliv Madskoleinstruktør.



Indgang til hjemmesiden

Gennem de seneste to år er antallet af besøgende på hjemmesiden, der kommer fra Googlesøgning, reduceret en smule. I 2018 har der desuden været et stort fald i besøgende fra www.rema1000.dk, som er stadig faldende i 2019. Kategorien "Direkte indtastning i browseren" består af besøgende, som Google Analytics ikke kan registrere. Det kan være en direkte indtastning af www.madskoler.dk i browseren, men det kan fx også være links fra krypterede til ikke-krypterede hjemmesider. I 2018 er mange hjemmesider gået over til krypterede hjemmesider, heriblandt www.madskoler.dk, og det formodes, at stigningen i denne kategori i 2018 var en midlertidig konsekvens heraf.





15. Databasen

Databasen under madskoler.dk er et online administrationsmodul, der har eksisteret siden 2016. Databasen kan tilgås via Madskolers hjemmeside. Alle tilmeldte instruktører, 4H's konsulenter, medarbejdere hos Ældre Sagen og Madskolers øvrige administrative personale kan logge ind i databasen. Nedenfor en kort gennemgang af hvilke funktioner, de forskellige brugere har rettigheder til i databasen:

Rolle	Rettigheder
<i>Frivillige instruktører</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Se og redigere egne data - Downloade diplomer for afsluttede Madskoler - Se og redigere information for Madskoler de er tilknyttet
<i>4H konsulenter</i>	Har samme rettigheder som de frivillige instruktører. Derudover: <ul style="list-style-type: none"> - Oprette nye Madskoler - Tilføje instruktører til Madskoler - Downloade komplette dataudtræk over Madskoler, instruktører, og deltagere i deres område
<i>Administratører</i>	Har samme rettigheder som 4H konsulenter. Derudover: <ul style="list-style-type: none"> - Publicere Madskoler, så de kan ses på forsiden af www.madskoler.dk - Ændre notifikations-e-mails - Administration af diverse indstillinger og informationer
<i>CPR administratorer</i>	Lave dataudtræk med CPR på instruktører til behandling af børneattester.
<i>Ældre Sagen administratorer (ny rolle)</i>	Lave dataudtræk med information om de instruktører der er tilmeldt via Ældre Sagen

Databasen muliggør kommunikation mellem de forskellige brugere, giver nem adgang til information og holder styr på administrative data. Den fungerer også som et historisk arkiv, idet den gemmer data på tidligere afholdte Madskoler, anvendte instruktører og ekskursioner.

Databasens fremtid

Databasen er et vigtigt arbejdsredskab for alle aktører hos Madskoler. Siden databasen blev oprettet, er der blevet arbejdet med at forbedre dens brugervenlighed og funktioner. Databasen gennemgår endnu en revidering i efteråret 2019, som forhåbentlig vil lette både arbejdet og overblikket med Madskoler fremadrettet.

MADSKOLER



16. Markedsføring og presse

Markedsføring og pressedækning er en vigtig del af at udbrede kendskabet til Madskoler – både blandt instruktører, forældre og børn.

Både 4H, Landbrug & Fødevarer samt REMA 1000 har brugt deres egne kanaler til markedsføring af Madskoler. Særligt opleves REMA 1000s tilbudsavis, hjemmeside samt sociale medier som værende gode kanaler at rekruttere børn og frivillige instruktører i. Ligeledes er der i 2019 været gode erfaringer med, at lokale butikkers Facebook-sider bidrog til kommunikationen omkring lokale Madskoler med ledige pladser. Det er ønsket at se på en mere strategisk indsats i forhold til brugen af de lokale butikkers Facebook-sider fremadrettet.

Presse på Madskoler

Ligesom de foregående år har der været positiv og god pressedækning på Madskoler. Landbrug & Fødevarer har sendt landsdækkende pressemeddelelse ud ad flere omgange. Flere 4H konsulenter og instruktører har ligeledes gjort en stor indsats for at få pressen til at skrive om Madskoler, 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 både for børnene og for dem selv.

I bilag 5 ses en oversigt over pressedækningen i 2019.

MADSKOLER



17. Madskolers sociale medier

Madskoler driver en række sociale medier, som bruges til rekruttering, fastholdelse samt generelt at fortælle omkring Madskoler.

Facebook

På Madskole-fansiden er der per 2. december 2019 9705 "likes" og 9443 "følgere". Langt størstedelen af Madskolers følgere er kvinder (88 %) i alderen 25-54 år. Madskolers fanside bruges til at fortælle gode historier om Madskoler og sprede budskabet om, at Madskoler søger børn og frivillige instruktører, der har lyst til at deltage. Derudover bruges fansiden til at oprette annoncer til brug ved rekruttering af børn og frivillige.

Madskoler administrerer også en lukket instruktørgruppe på Facebook, hvor tidligere og nuværende instruktører er medlemmer. Gruppen består af 793 medlemmer og bruges til erfaringsudveksling og vidensdeling blandt instruktørerne samt mellem instruktørerne og Madskoler.

Instagram

I 2019 er der lavet i alt ca. 92 opslag på Instagram. De mange opslag er med til at tiltrække nye følgere, aktuelt er der mere 625 personer, der har valgt at følge Madskoler på Instagram. Mange af følgerne er instruktører eller forældre til børn, der har deltaget på Madskoler. I forbindelse med forberedelse til Madskoler i foråret bruges profilen til at give et indblik "organiseringen bag Madskoler", fx udvikling og distribution af Madskole-materialerne. Over sommeren får instruktørgrupper på skift mulighed for at overtage profilen gennem såkaldte "take-overs", hvor instruktørgrupperne uploader billeder og beretter om deres oplevelser fra de Madskoler, som de deltager på. Hele året uploades der løbende Madskole-opskrifter, ligesom der kommunikeres om events for børn (primært madrelaterede events).

LinkedIn

LinkedIn er en platform, der bruges til at give instruktørerne et netværk. Det er tanken, at de instruktører, der ønsker det, kan linke til Madskoler i deres CV. Madskoler slår løbende relevante jobopslag samt events op på profilen.

Madskolers sociale medier fremadrettet

Også fremadrettet vil de sociale medier være væsentlige kanaler for Madskoler at kommunikere. Der arbejdes på en ny social mediestrategi.

MADSKOLER



Bilag 1: Positive kommentarer fra forældrevalueringen

- Meget positiv oplevelse og meget højt fagligt niveau.
- Begge mine døtre har været utrolig glade for at deltage og vil meget gerne med igen næste år. Forklædet og kokkehue bliver altid brugt, når de har middag og flere retter fra Madskolen, er blevet serveret herhjemme til stor fornøjelse for os alle.
- Det har indtil nu været fantastisk. Min søn er allerede tændt på at skulle afsted igen næste år. Meget kompetente og tålmodige instruktører. De burde alle have en medalje!
- Imponeret! Og fantastisk at de ikke bare lærer at lave traditionelle retter, men får en masse nye, spændende inputs. Vores datter har talt godt og varmt om alle voksne:) De virker dedikerede og meget hjertelige. 1000 tak for en super uge. Vi vender helt sikkert tilbage!
- Jeg vil gerne give "kokkehuer" til den overordnede 4H for organisering, struktur og idérigdom med opskrifter. Og til de lokale instruktører jeg har mødt, er der kun ros og respekt for deres engagement, deres smittende glæde og nærvær med børnene.
- Jeg vil blot sige tusind tak til alle omkring det her foretagende, særligt de frivillige instruktører. Min dreng har haft en fantastisk spændende og lærerig uge, og allerede den første dag kom han og sagde "Tak fordi du meldte mig til det Madskole mor, det er vildt sjovt". Han har fortalt stolpe op og ned hver dag han er kommet hjem, og trods træthed har han haft lyst til at hjælpe med aftensmaden også. Madskolen sluttede igår og i dag skal vi til fiskehandleren og købe kulmule, da han har meddelt at han vil lave aftensmad på egen hånd, ud fra opskriften i kogebogen han har fået med hjem. Han/vi glæder os allerede til næste år.
- En stor tak for engagementet og den top-tilrettelagte og veludførte madskoleuge. Min datter har haft en fantastisk god og lærerig uge. Det har været godt med tilfældige blandede hold, hvor de er sammen med andre end de veninder, som de er kommet sammen med. Godt med forskellige aldre så børnene kan hjælpe hinanden, være rollemodeller og lære af hinanden.
- Jeg vil gerne takke hele Madskole-teamet og alle de frivillige for at give vores børn så enestående oplevelser med madlavning og råvarer fra jord til bord på én uge. Jeg føler at opskriftshæftet og instruktørernes måde at løfte opskrifterne på gjorde undervisningen krævende og læringen virkelig høj. Vores børn fiskede hver en ørred, rensede den, saltede den og røg den i rygeovn, hvorefter de serverede den med rugbrød og hjemmerørt Mayo. Dét er da en smuk cirkel!

MADSKOLER



Bilag 2: Konstruktive kommentarer fra forældrevalueringen

- Jeg synes, der kunne være mere viden om vegetarmad og alternativer til kød. Det lader til, at toiletterne på skolerne ikke bliver gjort rent i ferierne. Det ville være en god ide at arrangere rengøring. Super søde og dygtige trænere! Tak for en god oplevelse.
- Min datter nævner, at de havde en smule for travlt hele tiden, så måske der skal tages et par programpunkter ud af programmet.
- Der bliver nævnt at venner ikke skal være på samme hold, da dem uden venner får sværere ved at komme i kontakt med de andre børn
- Dejligt at se billeder på instagram. Skøn oplevelse. Fantastiske mennesker, dog kunne det være svært med alderssammensætningen. Drengene på 8 og piger på 12 er meget langt fra hinanden arbejdsmæssigt.
- Meget ærgerligt at børnene ikke kunne få lov til at være i grupper sammen med deres venner. Vi spurgte et par gange men instruktørerne ville ikke lave det om til trods for at det let kunne lade sig gøre.
- Min datter og jeg savner i den grad mere økologi nu man taler med børnene om vores miljø, madspild mm.. Vi lever stort set økologisk og det ved jeg rigtig mange andre familier gør og derfor sætter børnene spørgsmål ved hvorfor man ikke taler om det. Det har jo KÆMPE betydning for vores sundhed samt miljø.
- Dejlig uge for min datter. Men en ekskursion til Føtex var ikke særlig spændende og for ringe synes vi. Sidste år var der bondegårdstur, det havde været mere givende.
- Dejligt med klar politik omkring mobiltelefoner (må ikke bruges i løbet af dagen og skal blive i tasken). Kunne være rart med en præsentation af de frivillige den første dag overfor os forældre - evt. bare i form af et opslag på døren med foto og navn.







Bilag 3: Ugeprogram 2019

Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag	
Instruktørerne mødes	Instruktørerne mødes	Instruktørerne mødes	Instruktørerne mødes	Instruktørerne mødes	
Velkomst, formiddagssnack og navneleg	Tilberede og spise morgenmad	Tilberede og spise morgenmad Tilberede og pakke madpakker	Tilberede og spise morgenmad Undervisning: Tour de æg	Tilberede og spise tidlig frokost	
Undervisning: Undervisning i hygiejne- og opvaskeregler	Undervisning: Nøglehullet Aktivitet: Nøglehulsstafetten	Ekskursion	Planlægning af familiearrangement	Undervisning: Undervisning i madspild, del 2	
Tilberede og spise frokost	Tilberede og spise frokost		Tilberede og spise frokost	Tilberede eftermiddagssnack	
Fysisk aktivitet: Brug evt. aktiviteterne i afsnit 13	Undervisning: Undervisning i madspild, del 1		Fysisk aktivitet: Brug evt. aktiviteterne i afsnit 13		
Undervisning: Undervisning i De officielle Kostråd, del 1	Fysisk aktivitet: Brug evt. aktiviteterne i afsnit 13		Undervisning: Undervisning i De officielle Kostråd, del 2		
	Forberede madpakker til onsdag		Fysisk aktivitet: Brug evt. aktiviteterne i afsnit 13	Spise eftermiddagssnack 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	

MADSKOLER



Bilag 4: Mad-ugeprogram 2019

	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag
Morgenmad/ formiddags- snack	Formiddags- snack: Kiwismoothie med appelsin og mynte	Morgenmad: Hulks morgen pandekage med jordbær	Morgenmad: Müsli for champions	Morgenmad: Grove morgenboller Appelsinhonning	Tidlig frokost: Terminator-æg med hakket oksekød
Frokost	Kulmulefilet med råkostsalat og kogte æg 	Mast kylling med ovnbagte kartofler og gulerødder 	Madpakke: Wrap med rørt tun og avocado 	Grøntsagssuppe med grove flutes 	
Eftermiddags- -mad	Grøntsagsstave med tomatsalsa Landsholdets grøntsags-æble punch med ingefær	Nam nam brød med yoghurt-dip	Melon	Familie-arrangement: Pasta penne gratin med bacon og champignon Pocherede pærer med flødeskum Hjertesalat med vinaigrette Landsholdets grøntsags-æble punch med ingefær	Pers Mormorkage
Forberedelse til dagen efter		Tilberedning af madpakker og müsli	Grunddej til grove morgenboller samt flutes		

MADSKOLER



Bilag 5: Oversigt over presseomtale 2019

Dato	Overskrift	Madskoler/kontaktpersoner	Medie
Januar			
29. januar	4H får flere medlemmer	Henrik Dalum, 4H	Landbrugsnyt
Februar			
18. februar	Populære Madskole mangler instruktører	Jejsing/Tønder / Melanie Bonde	ugeavisen.dk
25. februar	Børn på madskole: Snacks er mere end smoothies og müslibarar	4h	Østerbro avis
26. februar	Populære Madskole mangler instruktører	Jejsing/Tønder / Melanie Bonde	Digeposten
Marts			
9. marts	Madskoler søger frivillige instruktører		Landbrugsavisen
11. marts	Madskoler søger frivillige instruktører i hele landet		Altomkost.dk
20. marts	Populær madskole i Støvring søger frivillige instruktører	Bavnebakkeskolen i Støvring, Jens-Peder Vium	vores-avis.dk
27. marts	MADSKOLE I SOMMERFERIEN	NYKØBING F - Sundskolen i uge 27	Lolland-Falsters Folketidende
29. marts	Madskole i ferien	Horslunde	Lolland-Falsters Folketidende
April			
9. april	Sommerens madskoler er åbne for tilmelding	4H, Sussie Holmtoft	Bornholms Tidende
9. april	Madskolerne		Børn og Fritid
Maj			
6. maj	Bent lærer børn at lave mad	Bent Larsen	Familie Journalen
15. maj	Frivillige instruktører søges til maskoler	4H	Dagbladet Roskilde
17. maj	Madglade frivillige søges til madskoler	4H, Anne Astrup	Hilleroed.lokalavisen.dk
17. maj	Ta' på madskole - stadig ledige pladser	4H, Louise Voldum	Fjordavisen.nu
18. maj	Ja tak til flere madglade frivillige	4H	Dagbladet Ringsted
18. maj	Ja tak til flere madglade frivillige	4H	Sjællandske Slagelse
Uge 20	Bliv frivillig på en madskole	madskoler	SØNDAG
20. maj	Madskoler mangler madglade frivillige	4H, Anne Astrup	Frederiksborg Amts Avis
21. maj	Ta' på madskole i sommerferien	4H	Extra Posten
21. maj	Ja tak til flere madglade frivillige	4H	Sorø Avis
21. maj	Madskoler mangler frivillige	4H	Viborg Nyt
22. maj	Madglade frivillige søges til Madskoler	4H, Heidi Lindholm	Herlev Bladet
23. maj	Madglade frivillige søges	4H	Rødovre Lokal Nyt
24. maj	Madglade frivillige søges	4H	Rnn.dk
26. maj	Madskoler søger flere frivillige	4H	Viborg Stifts Folkeblad
26. maj	Madskole fuldt booket: Søger frivillige til at åbne flere	4H	Viborg-folkeblad.dk
29. maj	Madskoler søger flere frivillige	4H	Ugeavisen Møldrup/Aalstrup
30. maj	Bliv instruktør i sommerferien: Bent lærer børn at lave mad	4H	Familiejournal.dk
Juni			
4. juni	Lær at lave mad: Marstal Skole ramme om Madskole i sommerferien	Marstal skole uge 28	Fyens.dk
4. juni	Madglade frivillige søges til madskoler	4H, Anne Astrup	Hillerød Poste,
6. juni	Marstal Skolen danner ramme om Madskole	Marstal skole uge 28	Fyns Amts Avis
13. juni	Tag på Madskole i Sommerferien	Stege Skole og Kulsbjerg Skole afd. Stensved	Ugebladet for Møn
18. juni	Madskole i Måløv mangler frivillige	Måløvhøj Skole uge 32	Ballerup Bladet
21. juni	Sidste chance for pladser på madskoler for børn	Tønder SFO Skolekøkken og Jejsing Friskole	Jydske Vestkysten
26. juni	Blev instruktør på en Madskole	Stolpedalsskolen uge 31	Mid-Vest Avis

MADSKOLER



27. juni	Madskole søger madglade børn i Hanstholm	Hanstholm Skole uge 31	Thistedposten.dk
29. juni	Start på Madskole	Ellekildeskolen uge 27	Lolland-Falsters Folketidende
Juli			
1. juli	Madskoler giver madmod	Madskoler - Line Munk Damsgaard	Effektivtlandbrug.dk
1. juli	Madskoler giver madmod	Madskoler - Line Munk Damsgaard	lf.dk
1. juli	Madskoler giver madmod	Madskoler - Line Munk Damsgaard	minbyringkobing.dk
2. juli	Børn lærer om sund mad	Ulstrup uge 27	Tv2 Østjylland
2. juli	"Mellem os i sommerlandet" besøger en Madskole	Svaneke Friskole uge 27	TV2 Bornholm
2. juli	Madskole søger madglade børn	Hotherskolen uge 31	Stevnsbladet.dk
2. juli	P4 Bornholm besøger Madskoler	Hans Rømerskolen uge 27	P4 Bornholm
3. juli	P4 besøger Madskole i Tønder	Tønder uge 27	P4 Syd
3. juli	Madskole søger madglade børn i Hanstholm	Hanstholm Skole uge 31	Thisted Posten
3. juli	Sommerferie i skolekøkkenet	Sundskolen uge 27	Folketidende.dk (Lolland-Falsters Folketidende)
4. juli	I denne uge er der madskole på Kongeskærskolen: Grønne pandekager er vejen til sund fornuft	Kongeskærskolen uge 27	Bornholms Tidende
6. juli	Stor madglæde i børnehøjde	Bjerringbro uge 27	Midtjyllands Avis
10. juli	Dansk landbrug er helt fremme i busen	Madskoler	L&F Formanden
10. juli	Ingen andre erhverv har landbrugets tilbud til skoleelever	Madskoler	L&F Formanden
11. juli	Små kokke kokkererede i køkkenet	Jejsing Friskole	Jv.dk (Abonnementsområde)
12. juli	Se Danmark: Mad, sang og masser af kærlighed	Jejsing Friskole	Amtsavisen.dk (Randers Amtsavis),
12. juli	Se Danmark: Mad, sang og masser af kærlighed	Jejsing Friskole	DagbladetRingSkjern.dk
12. juli	Se Danmark: Mad, sang og masser af kærlighed	Jejsing Friskole	Fyens.dk
12. juli	Se Danmark: Mad, sang og masser af kærlighed	Jejsing Friskole	Frdb.dk (Fredericia dagblad),
12. juli	Se Danmark: Mad, sang og masser af kærlighed	Jejsing Friskole	Hsfo.dk (Horsens Folkeblad),
12. juli	Se Danmark: Mad, sang og masser af kærlighed	Jejsing Friskole	Jv.dk (Abonnementsområde)
12. juli	Se Danmark: Mad, sang og masser af kærlighed	Jejsing Friskole	Stiften.dk (Århus Stiftstidende),
12. juli	Se Danmark: Mad, sang og masser af kærlighed	Jejsing Friskole	VejleAmtsFolkeblad.dk,
12. juli	Se Danmark: Mad, sang og masser af kærlighed	Jejsing Friskole	Viborg-folkeblad.dk (Abonnementsområde),
12. juli	Børn er kreative i køkkenet	Jejsing Friskole	JydskeVestkysten Tønder
12. juli	En ferieuge med ren køkkentjans	Middelfart	Fyens Stiftstidende
12. juli	En ferieuge med ren køkkentjans	Middelfart	Fredericia Dagblad
12. juli	Ærøske børn laver mad på livet løs	Marstal skole	Fyns Amts Avis
12. juli	Små kokke kokkererede i køkkenet	Jejsing Friskole	JydskeVestkysten Tønder
12. juli	Kulmule, spinatpandekager og appelsinhonning: Ærøske børn laver mad på livet løs	Marstal skole	Fyens.dk
13. juli	Børnekøkkene prøvede lækre pandekager og klamme fisk	Skjern	Dagbladet Ringkøbing-Skjern
13. juli	Se Danmark: Mad, sang og masser af kærlighed	Jejsing Friskole	Avisen Danmark (morgen)
13. juli	Se Danmark: Mad, sang og masser af kærlighed	Jejsing Friskole	Danmark Trekantområdet
13. juli	Se Danmark: Mad, sang og masser af kærlighed	Jejsing Friskole	Danmark Fyns Amts Avis
13. juli	Se Danmark: Mad, sang og masser af kærlighed	Jejsing Friskole	Avisen Danmark (eftermiddag)
13. juli	Madskoler giver madmod	Madskoler - Line Munk Damsgaard	Folketidende.dk (Lolland-Falsters Folketidende)

MADSKOLER



14. juli	Video: Madskoler 2019	Madskoler	4h.dk
15. juli	Madglade børn lavede mad en hel uge	Vestervang Skole	Viborg Stifts Folkeblad
16. juli	Madskoler giver madmod	Madskoler - Line Munk Damsgaard	Landbrugsnyt
16. juli	Børn lavede mad efter alle kunstens regler	Jejsing	Ugeavisen Tønder
16. juli	Madskole i ferien: "Jeg vidste slet ikke, jeg kunne lide spinatpandekager"	Hillerødsholmskolen	Hilleroed.lokalavisen.dk
16. juli	Sommerferie i skolekøkkenet	Sundskolen	Landbrugsnyt
16. juli	En ferieuge med ren køkkentjans	Middelfart	Melfar Posten
16. juli	Ferie i køkkenet: "Det er sjovt at lave mad"	Hillerødsholmskolen	Hillerød Posten
17. juli	Nej til kokkehuer men ja til grønne pandekager og kulmuler	Måløv Skole	Herlev Bladet
17. juli	Spiste grønne pandekager	Herlev	Herlev Bladet
23. juli	Madskole for børn på Gribskolen	Gribskolen	Ugeposten Gribskov
29. juli	Madskoler i Ramasjang	Madskoler	DR Ramasjang
30. juli	Madskoler landet over sætter fokus på madlavning og sundhed	Houkær Skole	TV 2 Midt-Vest Regionale Nyheder
30. juli	Børn med mod til mad på madskole i Houkær	Houkær Skole	Tvmidtvest.dk
31. juli	Madskole giver ferien lidt ekstra krydderi	Holmsland Skole	Dagbladet Ringkøbing-Skjern
31. juli	Lykken er at gå til mad	Langelinie Skole	minby.dk
31. juli	Ernæringschef om madskoler: Skal lære børn at spise sundt og varieret	Line Munk Damsgaard	Tvmidtvest.dk
August			
1. august	I aften er det forældrene, der sætter sig til bordet	Fredensborg Skole	fredensborg.lokalavisen.dk
2. august	Blandt grønne pandekager og stærke æg	Teestrup 4H	Dagbladet Ringsted
2. august	Blandt grønne pandekager og stærke æg	Teestrup 4H	Dagbladet Køge
2. august	Børn går i køkkenet: -Det er altid bedre, når man laver det selv	Strandgårdsskolen i Ishøj	Dagbladet Roskilde
2. august	Madglade børn stod for menuen	Nordthy 4H's madskole i Hanstholm	Thistedposten.dk
2. august	Minister og direktør blev testet i hygiejne og kostråd af Madskolebørn	Skolen på Islands Brygge	Lf.dk
2. august	Minister kom med i børnenes køkken	Skolen på Islands Brygge	Landbrugsavisen.dk
3. august	Minister er tilbage i arbejdstøjet	København	Effektivtlandbrug
3. august	På vegne af landbruget	København	Effektivtlandbrug
3. august	Med grønne pandekager og stærke æg	Teestrup	Sjællandske Næstved
3. august	Minister på madskole	København	Effektivtlandbrug
3. august	Fødevareminister vil kigge på rigide regler for dyretransporter	København	Effektivtlandbrug
5. august	Minister og direktør blev testet i hygiejne og kostråd af Madskolebørn	Skolen på Islands Brygge	Minbyaarhus.dk
5. august	Minister og direktør blev testet i hygiejne og kostråd af Madskolebørn	Skolen på Islands Brygge	Minbyherring.dk
5. august	Minister og direktør blev testet i hygiejne og kostråd af Madskolebørn	Skolen på Islands Brygge	Minbyringkøbing.dk
5. august	Minister og direktør blev testet i hygiejne og kostråd af Madskolebørn	Skolen på Islands Brygge	Minbysilkeborg.dk
5. august	Minister og direktør blev testet i hygiejne og kostråd af Madskolebørn	Skolen på Islands Brygge	Minbystruer.dk
5. august	Minister og direktør blev testet i hygiejne og kostråd af Madskolebørn	Skolen på Islands Brygge	Minbyholstebro.dk
6. august	Unge indtog køkkenet	Ishøj	Sydskysten
6. august	Børn slog sig løs i køkkenet	Strandgårdsskolen i Ishøj	Sydskysten Nord
6. august	Børn slog sig løs i køkkenet	Strandgårdsskolen i Ishøj	Sydskysten
6. august	Madskole i Fredensborg: Den aften satte forældrene sig til bordet	Fredensborg Skole	Uge-Nyt Fredensborg
7. august	Madglade børn stod for menuen	Hanstholm Skole	Thisted posten

MADSKOLER



8. august	Mad med mening i sommervarmen	Rødovre	Rødovre Lokal Nyt
8. august	4H: Kostråd og pandekager	Bavnehøjskolen i Hadsten	Favrskov.lokalavisen.dk
8. august	15 år med 4H madskoler	4H	Landbrugfyn.dk
8. august	15 år med 4H madskoler	4H	Landbrugnord.dk
8. august	15 år med 4H madskoler	4H	Landbrugøst.dk
8. august	15 år med 4H madskoler	4H	Landbrugsyd.dk
8. august	Besøg Madskolen på Bogø Kostskole	Bogø Kostskole	Ugebladet for Møn
9. august	Sommerskole for små kokke: Villads og bedstefar giver glæden for mad videre	Højslev skole	Skive Folkeblad
11. august	Fremmer madforståelse og sociale færdigheder	Vestskolen afd. Vibeeng	Landbrugfyn.dk
11. august	Fremmer madforståelse og sociale færdigheder	Vestskolen afd. Vibeeng	Landbrugnord.dk
11. august	Fremmer madforståelse og sociale færdigheder	Vestskolen afd. Vibeeng	Landbrugøst.dk
11. august	Fremmer madforståelse og sociale færdigheder	Vestskolen afd. Vibeeng	Landbrugsyd.dk
13. august	Det har vi aldrig prøvet før	Mølholm Skole	Ugeavisen Vejle
13. august	Børn skal da være med i køkkenet	Mølholm Skole	Ugeavisen Vejle
13. august	Lidt om Madskoler	Madskoler	Ugeavisen Vejle
13. august	15 år med 4H Madskoler	Vestskolen afd. Vibeeng	Landbrug Fyn
13. august	15 år med 4H Madskoler: Fremmer madforståelse og sociale færdigheder	Vestskolen afd. Vibeeng	Landbrug Nord
13. august	Ferieramte børn blev sendt i køkkenet	Oure Friskole	Ugeavisen Svendborg
13. august	4H: Kostråd og pandekager	Bavnehøjskolen i Hadsten	Lokalavisen Favrskov
14. august	Madskole med både Hulk og grin	Højslev skole	Fjends Folkeblad
14. august	Madskolebørn testede minister og direktør	Islands Brygge	Salling Avis
15. august	Madskole med både Hulk og grin	Højslev skole	Fjendsfolkeblad.dk
17. august	Familier vil gerne undgå <i>madspild</i> , men er dem, som spilder allermost	Skolen på Islands Brygge	Politiken
18. august	15 år med 4H's madskoler	Haslev	Landbrugfyn.dk
18. august	15 år med 4H's madskoler	Haslev	Landbrugnord.dk
18. august	15 år med 4H's madskoler	Haslev	Landbrugøst.dk
18. august	15 år med 4H's madskoler	Haslev	Landbrugsyd.dk
19. august	Familier vil gerne undgå <i>madspild</i> , men er dem, som spilder allermost	Skolen på Islands Brygge	Politiken.dk
Oktober			
8. oktober	Tag på Madskole i efterårsferien	Skovvangskolen Aarhus N	Lokalavisen Aarhus Nord
10. oktober	4H børnenes madklub	Sussie Holmtoft	Bornholms Tidende
10. oktober	Frivillige ildsjæle hyldet til Madskoler-arrangement	Madskoler	4h.dk
November			
30. november	Madskoler runder 25000 deltagere	Line Munk Damsgaard	Landbrugsavisen
December			
2. december	Madskoler: 25.000 madglade børn har fået oplevelser for livet	Line Munk Damsgaard	Effektivtlandbrug.dk
3. december	25.000 madglade børn	Line Munk Damsgaard	4H.dk
4. december	25.000 børn har været på madskole	Line Munk Damsgaard	Kjellerup Tidende
4. december	16 år med Madskoler: 25.000 madglade børn har fået oplevelser for livet	Line Munk Damsgaard	rema1000.dk
10. december	25.000 børn på Madskole	Line Munk Damsgaard	Landbrug Fyn
10. december	25.000 børn på Madskole	Line Munk Damsgaard	Landbrug Øst



Læs mere på www.madskoler.dk