

## MADORDNINGER - SKAL DE IKKE HAVE EN CHANCE MERE?

---

af Jens Ulrich.\*

---

Madordninger i børnehaven. En rigtig god idé. Børnene kan få en positiv oplevelse sammen. Slut med drillerier over gamle ostemadder i madpakkerne. Slut med kager og mælkesnitter. Og ind med muligheden for at præge børnenes madkultur med sund og ernæringsrigtig mad. En fantastisk idé. Ja, sådan var stemningen i det mindste for et par år siden.

I såvel pædagogiske som gastronomiske kredse var det svært at få armene ned. Man var meget begejstrede. Man kunne se det for sig. Man kunne se, hvordan børnene en kold vinterdag kom ind fra legepladsen med røde kinder og blev mødt af en duft af hjemmelavet jordskokkesuppe. Og man kunne se, hvordan børnene samledes i køkkenet og med nysgerrige blikke var med til rense de friske fisk, som den lokale fiskehandler netop havde leveret.

I dag er stemningen vendt. Billederne er forsvundet. Man skal lede længe

for at finde en pædagogisk leder, som tør eller har lyst til at slå et slag for ideen om, at det kunne være en god idé med madordninger.

Regeringen kom i modvind, da den forsøgte at indføre tvungne madordninger. Og historierne om jordskokkesuppe og friske fisk blev afløst af historier om vakuumpakkede madpakker, der blev leveret fra storkøkkener i Tyskland.

Der er nok flere årsager til, at den ellers så gode idé har lidt en krank skæbne. For det første blev ideen lanceret som et forsøg på at redde sundhedstilstanden for nogle ressourcesvage forældres børn. I sig selv er der jo ikke noget galt i det. Men på nogen virkede det nærmest intimiderende, at hensynet til en enkelt relativ lille gruppe, skulle diktere madpolitikken for resten af børnegruppen? For det andet blev ideen præsenteret som tvang og ikke som en mulighed. Og for det tredje var det en dyr ordning, som de økonomisk trængte kommuner ikke ville være med til at finansiere. Institutionerne og forældrene skulle typisk selv løfte den ekstra økonomiske udfordring, der lå i forslaget. Så alt i alt var der meget, der talte imod, at ordningen kunne blive en succes.

Når undertegnede ikke forsøger at kloge sig ud i mad- og måltidskultur, arbejder jeg med lederuddannelse og organisationsudvikling. Og her har

jeg arbejdet med rigtig mange ledere fra daginstitutionsområdet. Før regeringen foreslog lovtvungne madordninger har jeg i denne sammenhæng mødt mange institutionsledere, som så en stor mulighed i at indføre madordninger i en eller anden form.

Og her er der flere forklaringer i spil. Den fri konkurrence mellem institutionerne var en medvirkende årsag til, at nogen så det som deres mulighed, at satse på madordninger. Når man skal gøre sig interessant for en forældregruppe, der stiller store krav til serviceniveauet, så synes billederne af jordskokkesuppen og de friske fisk, som en oplagt mulighed for at skaffe nye "kunder i butikken". Ud over konkurrencehensynet, så spillede det selv sagt også en rolle, at madlavning og de fælles måltider indeholdt en mængde positive pædagogiske potentialer. Så alt i alt var der et positivt fokus på muligheden for at tilbyde madordninger.

Som nævnt er dette fokus nu forsvundet. Hvor man tidligere så madordninger som en positiv mulighed, er det i dag en dødsdømt idé. De ledere, jeg siden har arbejdet med, er meget enige i deres udmeldinger. Madordninger er no-go. Forældrene flygter, pædagogerne flygter og lederne bliver skræmte ved tanken. Der kan sættes fokus på natur, rytmik og læring, men ikke på mad og fælles måltider. Der er opstået en berøringsangst over for madordninger, som kan

sammenlignes med en veganers forhold til flæskesvær. Ja, så slemt er det!

Og det er synd. Ideen er jo god. Børnene skal med i køkkenet. De skal lave maden. De skal nyde maden i hinandens selskab i det fælles måltid. Ikke kun af ernæringsmæssige hensyn. Der ligger også rigtig mange muligheder for at tænke pædagogiske tanker ind i madlavning og ind i det fælles måltid. Her skal blot nævnes nogle få:

Børnene kan få et positivt forhold til madlavningen. Brødrene Price skal bestemt ikke taget patent på glæden ved at være i køkkenet. Glæden kan også skabes i daginstitutionens køkken. Børnene kan desuden øve de sociale kompetencer, som er nødvendige, når man sidder til bords med andre og når man skal værdsætte, at andre har stået i køkkenet og gjort sig umage. Børnene kan desuden vokse gennem den anerkendelse, der ligger i at andre børn og voksne sætter pris på den mad, man har været med til at tilberede. Og set i et læringsperspektiv, så ligger der også potentialer i, at børnene deltager i madlavningen som en struktureret proces, hvor man skal opøve visse færdigheder for at kunne mestre madlavningens mange udfordringer. Fortsæt endelig selv listen! Der kan tilføjes meget endnu.

Så afslutningsvis skal der opfordres til, at den gode idé om fælles madlavning og fælles måltider genoplives. At regeringen i såvel egne som andres øjne lavede en række fodfejl i deres lancering af madordninger må ikke betyde, at barnet smides ud med badevandet. Så kom ind i kampen igen. Tænk maden ind som et centralt, livgivende og glædeskabende element i børnenes hverdag.

Regeringens madordning er i praksis taget af bordet. Så nu kan ideerne igen vokse frem, så de enkelte institutioner selv har mulighed for at formulere en offensiv mad- og måltidsvision. Og jo, det koster lidt. Men til gengæld kan der vindes meget på det pædagogiske område, og det er vel det, der tæller, når bundlinjen skal gøres op.

---

*\* Jens Ulrich (ph.d. & cand.mag.) er indehaver af konsulentfirmaet Måltidsinnovation og ansat som lektor på University College Syddanmark. Se mere på [www.maaltidsinnovation.dk](http://www.maaltidsinnovation.dk)*

---