



## 50% økologi i dagplejen Evaluering, september 2023



Dagplejen

Pr. 1. januar 2016 var målsætningen at kosten i Køge kommunale dagpleje skulle være 50% økologisk. De økologiske produkter blev gradvist indført fra januar 2015 til januar 2016, så alle dagplejere kunne blive løbende mere fortrolige med det økologiske skift i den daglige kost til børnene.

Vi havde i efteråret 2015 madværksteder (inspirationskursusdage) i alle legestuer, hvor en medarbejder fra Fødevarestyrelsens Rejsehold var ude og lave mad sammen med dagplejere og børn, for at give inspiration til et sundere og mere økologisk måltid. Ligeledes sendte vi i den første periode et økologisk nyhedsbrev ud en gang om måneden med opskrifter og inspiration.

I foråret/sommeren 2021 udsendte vi et evalueringsbrev til alle dagplejere, så vi kunne evaluere og evt. justering på den økologiske kost, og dermed sikre at alle dagplejere i Køge kommune fortsat er 50% økologisk.

Desværre blev vi ramt af nogle omstruktureringer på ledelsesfronten, som gjorde at evalueringen blev glemt lidt. Vi tager den nu op igen, her i sensommeren 2023 og har stillet dagplejerne nogle af spørgsmålene igen, således vil vi bruge dagplejernes svar til at danne os et billede af det økologiske landskab i dagplejen.

Nedenstående er en opsamling på de 6 spørgsmål, som dagplejerne blev stillet i forbindelse med evalueringen:

### **1. Hvilke økologiske produkter bruger du i dag og hvordan sikrer du dig, at du tilbyder 50% økologi i dine måltider til dagplejebørnene?**

Dagplejerne svarer på hvilke produkter de køber og det giver et tydeligt billede af at dagplejerne er rigtig godt med i forhold til 50% økologi, faktisk er flere langt over det, nogle helt op til 80-90%.

Der er en god bevidsthed blandt dagplejerne til den økologiske kost, om end nogle synes det kan være svært at måle helt præcist om de opnår de 50%.

Svarene giver et billede af at der primært købes økologisk frugt og grønt, mejeriprodukter, æg, samt korn- og melprodukter. Flere køber dog også økologisk pålæg og ost.

## **2. Foretrækker du, at det bliver bestemte fødevarergrupper der skal være økologiske, eller vil du helst selv vælge?**

Der er et enstemmigt svar, om at dagplejerne selv ønsker at bestemme hvilke fødevarer de køber økologisk, fremfor at de skal købe bestemte fødevarer. Grunden til dette er bl.a. de kan gå efter tilbud, hvad passer ind i den enkeltes husstands prioriteter osv.

## **3. Hvilke udfordringer ser du i forhold til at være 50% økologisk?**

Rigtig mange svarer at de ikke ser nogen udfordringer i at være 50% økologisk, idet de også privat køber meget økologisk.

Nogle svarer dog også at prisen har en betydning, især nu hvor der har været markante prisstigninger på fødevarer.

Andre svarer at holdbarheden på de økologiske varer kan være en udfordring.

Der er også nogle der svarer at de ikke vil gå på kompromis med danske varer kontra økologiske, så de køber f.eks. hellere danske konventionelle æbler fremfor økologiske udenlandske.

Flere svarer at de har svært ved at regne ud om de er 50% økologiske.

## **4. Hvordan ser en god måltidsstund ud for dig?**

- At børnene får en hyggelig og rolig stund, hvor vi småsnakker mens vi spiser
- At børnene selv er med til at vælge hvad de vil spise og at de får en god sanseoplevelse
- At børnene får lyst til at smage på nye ting
- At børnene tilbydes varieret og indbydende mad
- At der altid serveres grøntsager til måltidet
- At børnene er deltagende
- At der er en god stemning omkring bordet
- At vi taler om maden, hvor kommer den fra, hvordan smager den osv.
- God tid til at spise
- Rigtig mange svarer også meget konkret hvad måltidet bør bestå af: rugbrød, varieret pålæg, frugt og grønt. At måltidet skal være sund og nærende
- Meget blandet om man har smurt maderne på forhånd eller smører men man sidder ved bordet, fælles svarer dog de fleste at børnene selv får lov til at vælge hvad de vil have
- Meget få nævner noget selvhjulpenhed, f.eks. smøre selv, hælde op osv.

## **5. Hvordan kan vi inspirere dig til det fortsatte arbejde med mad og måltiderne i dit daglige arbejde?**

- Få ideer fra kollegaer
- Dele nemme opskrifter
- Gode ideer til frokost for små børn
- Kan nogle gange godt køre lidt fast i pålæg og ideer til varm mad, så nogle nye opskrifter
- Input til mellemmåltider
- Billeder som inspiration
- Nye kurser

## Konklusion:

Ud fra dagplejers svar kan det konkluderes at de er rigtig godt med og lever fint op til intensjonen om at være 50% økologisk. Det er blevet en god integreret del af deres hverdagskost og de ønsker også at der er en stor grad af fleksibilitet, således at det ikke fra ledelsens side af, skal bestemmes hvilke varer der skal være økologiske.

Flere svarer, at de synes det kan være svært at regne ud om de er 50% økologiske og dermed lever op til kravet. Eftersom vi ikke er et produktionskøkken, så er der ikke krav om at egentligt økologiregnskab og derfor vil det være op til hver enkelt dagplejer at vurdere.

De 50% økologi er et gennemsnit ud over hele dagen, så nogen lægger måske deres procenter i få måltider med mange økavarer, mens andre fordeler det lidt ud over hele dagen med få økavarer pr måltid.

Prisen er også omtalt af flere og økavarer kan ofte være dyrere. Ved at skære ned på kødet, undgå madspild, spise sæsonbestemt og ty til grød en dag om ugen, så bliver der også lettere råd til de økologiske varer.

Det kan være en god ting at kigge på, hvad der serveres. Hvis man f.eks. udelukkende serverer rugbrødsmadder med kødpålæg til frokost, så kan der være penge at spare ved at skifte kødpålægget ud med div. grønsagsmos (rødbedemos/ærtemos mm.) eller frugt og grønt som noget af pålægget, samt serverer grød en gang om ugen.

Dagplejerne har ud fra deres svar et stort fokus på det pædagogiske måltid. Maden og måltidet i dagplejen bidrager til at styrke børnenes trivsel, læring og udvikling. Det er derfor også vigtigt, både ud fra en ernæringsmæssig og pædagogisk vinkel, at understrege at det pædagogiske måltid skal have et stort fokus i hverdagen.

Ud fra svarene kan det også konkluderes, at der er et ønske om en bedre videndeling dagplejerne imellem, for at få ny inspiration til det sunde, gode måltid. Dette vil i efteråret 2023 blive taget op i Dagplejens TRIO, så vi kan lægge en plan for en bedre videndeling. Samtidig vil der i efteråret 2023 udkomme en fælles kost- og måltidspædagogik for dagplejen, så alle har et fælles udgangspunkt at arbejde ud fra.

