

KAPITEL 1.2

Er 'LOMA Lokal Mad' et bidrag til folkesundhed og social innovation?

Dorte Ruge

UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole, Danmark

Birgit Villebro

Tidligere skoleleder Nymarkskolen, konsulent, Danmark

Abstract: LOMA is an abbreviation for 'Lokal Mad' ('local food' in English) and is a school meal program that takes a local perspective on student participation in preparing, serving and learning about food. This is done in a way that includes collaboration with local food producers, the students' parents and professional actors in the local community. The idea for LOMA as a special approach to school meals arose in 2009–2011, initiated by a group of people (including the authors of this chapter) who shared a special interest in an integrated approach to food and meals that included health promotion, education, sustainable development and social innovation in school. This case study investigates whether LOMA was effective with regard to health promotion and social innovation. The study includes data from three schools that had different levels of experience with LOMA. The study applies the evaluation method 'RE-AIM', based on qualitative data from interviews with the headmasters of the schools. The 'RE-AIM' method was chosen because it provides an opportunity to describe the complexity that characterizes social interventions. The results indicate that LOMA was an effective intervention in all three schools with regard to health promotion and social innovation. Despite the tremendous potential of the program, however, other sociocultural dynamics seem to influence Danish decisionmakers in a way that is not favorable to public support for such school food systems.

Keywords: school food, social innovation, public health, social inequality, RE-AIM, commercial determinants, integrated approaches, case study research

Sitering: Ruge, D. & Villebro, B. (2023). Er 'LOMA Lokal Mad' et bidrag til folkesundhed og social innovation?. I D. Ruge, F. N. Vik, J. Björklund & S. Fröden (Red.), *Læring gennem mad og måltider i grundskolen: Teori og praksis fra Danmark, Sverige og Norge* (Kap. 1.2, s. 47-76). Cappelen Damm Akademisk. <https://doi.org/10.23865/noasp.182.ch1.2>
Lisens: CC BY-NC-ND 4.0

I dette casestudie har vi undersøgt følgende spørgsmål: Kan 'LOMA-Lokal Mad', der er en integreret tilgang til skolemad, betegnes som en effektiv intervention, der bidrager til folkesundhed og social innovation? Til at undersøge dette har vi anvendt metoden RE-AIM til at evaluere interventionen i forhold til kategorierne Reach, Effectiveness, Adoption, Implementation, and Maintenance (Holtrop et al., 2018, s. 3-10). Undersøgelsen blev udført med kvalitativ metode i forhold til tre niveauer af erfaring med LOMA: Mange års erfaring, nogle års erfaring og et års erfaring. Data for erfaring var baseret på interviews med skoleledere fra tre folkeskoler, der repræsenterer forskellige niveauer af erfaring med LOMA-modellen. Den anvendte metode omfatter også en PAR (Baum, 2006) aktionsforskningstilgang, hvor skoleleder Birgit Villebro og forsker Dorte Ruge har samarbejdet om casestudiet og i den forbindelse foretaget en kritisk refleksion over resultater af analyser og egne bias i forhold til resultaterne.¹

Introduktion

Etablering af en skolemadsordning er ikke en obligatorisk opgave for skoler og kommuner i Danmark. Der er en lang tradition for, at skolemaden principielt er et forældresansvar, og ofte udmøntes dette i, at eleverne har en madpakke med hjemmefra. Dog er det en udfordring, at mange elever ikke spiser deres madpakker af forskellige grunde (Stovgaard et al., 2018). Det betyder, at mange elever er sultne i løbet af skoledagen, hvilket påvirker deres faglige og sociale udbytte af at gå i skole. Ifølge folkeskoleloven er det kommunalbestyrelsen, der lokalt afgør, om skoler kan eller skal etablere madordninger. Hvis de gør det, kan det alene være et tilbud til forældrene, som derefter suverænt afgør, om de vil benytte sig af en given skolemadsordning (Retsinformation, 2022).² Der er hverken lovgivnings- eller bevillingsmæssigt incitamenter fra den danske stat til kommunerne til at etablere skolemadsordninger; loven giver kun mulighed for det.

LOMA er en forkortelse for 'LOkal MAd' og navnet på en skolemadsordning, der anlægger et lokalt perspektiv på tilberedning af mad, læring om mad og måltider. Denne model for en madordning omfatter elevernes

deltagelse i tilberedning af sund og økologisk skolemad og et samarbejde med lokale fødevarerproducenter om råvarer og undervisning. Ideen om LOMA som en særlig integreret tilgang til skolemad opstod i perioden 2009-2011, hvor forfatterne til dette kapitel sammen med kolleger delte en særlig interesse for en integreret tilgang til mad og måltider, der både omfattede sundhedsfremme, dannelse, bæredygtig udvikling og social innovation i skolen (Weaver-Hightower, 2011; Ruge & Mikkelsen, 2013).

Nymarksskolen i Svendborg, hvor Birgit Villebro var skoleleder, blev i 2013 den første LOMA-skole. Dorte Ruge var følgeforsker fra Aalborg Universitet og skrev ph.d.-afhandling om skolens udviklingsproces (Ruge, 2015).

Fra 2015-2017 gjorde en bevilling fra Nordea-fonden det muligt at tilrettelægge og gennemføre en intervention med udbredelse af LOMA på fem skoler fra fire kommuner. Den integrerede tilgang indebærer, at lærerne kunne tilrettelægge en undervisning, hvor mad og måltider var et læremiddel, der både kunne bidrage til sundhedsfremme og til elevernes opnåelse af fælles mål i flere fag. Følgeforskning af udbredelsesprojektet foretaget ved UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole indikerede, at eleverne udviklede mad- og sundhedsrelateret handlekompetence ved at deltage i LOMA-undervisning (Ruge et al., 2017; Shakeri et al., 2021). En ekstern evaluering ved Danmarks Evalueringsinstitut konkluderede desuden, at LOMA, som en integreret tilgang til skolemad, skabte 'madmod', bedre relationer mellem eleverne og mellem elever og lærere – samt øgede elevernes begejstring for at deltage i undervisningen (Danmarks Evalueringsinstitut, 2017).

I perioden 2017-2021 har LOMA som en model for skolemadsordning været kendetegnet ved stagnation i forhold til udbredelsen til flere skoler. Dog er Østerbyskolen i Vejen Kommune kommet med som ny LOMA-skole i 2021. Samtidig har perioden dog også været karakteriseret ved udvikling af offentligt tilgængelige LOMA-undervisningsmaterialer og aktiviteter af høj kvalitet på de deltagende skoler (Svendborg Kommune, 2021).

Desuden har LOMA-skolerne udviklet nye, multimodale undervisningsmaterialer (Svendborg Kommune, 2021) og etableret en fælles forening: Landsforeningen LOMA for dagtilbud og skoler.

Konceptuelt rammeværk

I det casestudie, der her præsenteres, anvendes evalueringsmetoden 'RE-AIM', der er en forkortelse af Reach, Effectiveness, Adoption, Implementation, and Maintenance (Holtrop et al., 2018, s. 1-10). De begreber oversætter vi her til: Udbredelse, Effektivitet, Adoption, Implementering og Vedligehold. Metoden anvendes hyppigt til evaluering af interventioner på sundhedsområdet, fordi den giver mulighed for at beskrive den kompleksitet, der karakteriserer sociale interventioner. I denne sammenhæng anvendes den sammen med kvalitative metoder (Holtrop et al., 2018).

Målet med LOMA-interventionen var at fremme sundhed blandt børn og unge og dermed bidrage til bedre folkesundhed. Rammerne for interventionen var skolernes fysiske og organisatoriske forhold.

Interventionen bestod af 1) Efteruddannelse af medarbejderne, 2) Etablering af faciliteter for mad og måltider, 3) Udvikling via pilotprojekter med elevdeltagelse, f.eks. 'LOMA-uger', og 4) Afprøvning og efterfølgende justering. Skoleledelse og medarbejdere kunne tilpasse aktiviteterne til de lokale forhold, hvorved interventionen blev fleksibel.

Med RE-AIM sætter vi her fokus på, i hvilket omfang LOMA-modellen kan anses for at være en effektiv intervention, der bidrager til at fremme folkesundhed. En effektiv intervention forstås her som en velfungerende indsats, der ved implementering både leder til øget sundhed blandt deltagerne og til social innovation i forholdet mellem skolen og det omgivende samfund.

Relationen mellem forsker og deltagere er i dette studie inspireret af en PAR (Participatory Action Research) tilgang som beskrevet af Baum (2006). Dette indebærer, at der har været en fortløbende dialog og kritisk refleksion mellem forsker og deltagere om de resultater, som undersøgelsen frembringer, og det, der bliver beskrevet her i kapitlet. Ved at anvende RE-AIM sammen med kvalitative metoder er forholdet mellem forsker og deltager karakteriseret ved 'co-creation' og 'co-production' (Holtrop et al., 2018; Voorberg et al., 2014), der anvendes til at undersøge, 'hvordan, hvorfor og for hvem' en intervention har virket eller ikke-virket (Holtrop et al., 2018). Studiet omfatter perioden fra 2013 med etablering

af den første LOMA-skole og frem til LOMA-opskaleringsprojektet fra 2015-2017 og videre frem til 2021, hvor nye skoler er gået i gang med at blive LOMA-skoler.

Vores forskningsspørgsmål var: *I hvilket omfang kan LOMA-tilgangen, som en integreret tilgang til skolemad, betegnes som en effektiv intervention, der bidrager til folkesundhed og social innovation?*

Studiet tog afsæt i sociologisk videnskab repræsenteret ved Flyvbjerg (2012), der fremhæver vigtigheden af anvendt phronesis med henvisning til Aristoteles. Phronesis skal her forstås som "Practical wisdom on how to address and act on social problems in a particular context". I bogen *Making social science matter* (Flyvbjerg, 2012, s. 1-2) argumenterer Flyvbjerg for en anvendt sociologisk forskning, der ikke efterligner naturvidenskabernes kriterier ('episteme' og 'techne') men i stedet er kontekstsensitiv og stedbaseret ('place-based'). Den metode har vi vurderet til at være en relevant ramme for dette casestudie af LOMA-modellen, fordi den i høj grad blev tilpasset de lokale forhold på skolen og i lokalsamfundet.

Et centralt fokus var, hvorvidt LOMA bidrager til social innovation. Den anvendte definition på social innovation er følgende: "/.../ Social innovation er gennemførslen af nye idéer (produkter, ydelser, organisations- og forretningsmodeller), der målrettet opfylder et samfundsmæssigt behov (mere effektivt end alternativerne) samtidigt med, at det skaber nye sociale relationer eller partnerskaber" (Murray et al., 2012).

I studiet blev det samfundsmæssige behov, som LOMA stiler mod at bidrage til at opfylde, forstået som: Behovet for en deltagerorienteret skolemadsordning, der fremmer sundhed, læring og bæredygtig udvikling.

RE-AIM-metoden anvendt på LOMA i 2015

Dorte Ruge udarbejdede i forbindelse med sit ph.d.-studie et udkast til en vurdering af LOMA-interventionens effektivitet. Her blev RE-AIM evalueringemetoden anvendt til bestemmelse af 'Udbredelse, Effektivitet, Adoption, Implementering og Vedligehold' af LOMA-tilgangen (Ruge, 2015). Resultaterne fremgår herunder:

Udbredelse på Nymarkskolen (indikator: Hvor mange og hvem deltog?)

620 deltagere (elever + lærere)

Effektivitet (indikator: Hvilken indflydelse var der?)

Der var indikationer på, at:

LOMA havde en positiv indflydelse på alle elevers udvikling af sundere mad- og måltidsadfærd, deres livskvalitet og deres udvikling af komponenter i mad- og sundhedsrelateret handlekompetence. LOMA havde en positiv indflydelse på udvikling af bæredygtige, offentlige indkøbsstrategier.

Adoption (indikator: Hvad foregik der i køkkenet og i undervisningen?)

De undervisningsaktiviteter, som eleverne deltog i, var repræsentative for skolens elevgruppe og omfattede et bredt udsnit af fag og emner: matematik, naturfag, madkundskab, international dimension, sprog, it og medier, sundhed, bæredygtighed.

Implementering (indikator: Hvordan blev det en del af hverdagen?)

LOMA blev implementeret som planlagt for hele skolen – indtil videre med en 10 års horisont. Tilpasninger er forventet på baggrund af den fortløbende udvikling og reformering af den danske folkeskole.

Vedligehold (indikator: Hvordan vil interventionen blive vedligeholdt?)

Såfremt finansiering er mulig, vil det blive forsøgt at måle langtidseffekterne både på det individuelle og institutionelle niveau. (Ruge, 2015, s. 53)

I nærværende kapitel (7 år efter den første analyse) er der på tilsvarende måde udarbejdet en RE-AIM analyse, baseret på interviews med tre skoleledere fra tre forskellige LOMA skoler. I det følgende afsnit vil metode for dataindsamling og analyse blive beskrevet.

Metode for dataindsamling og analyse

Der blev anvendt kvalitativ metode til indsamling af data i form af dels skriftlige svar, dels telefoniske interviews med skolelederne. Der var tale om et singlecasestudie (Ramian, 2017; Yin, 2012) med tre indlejrede enheder.

Casestudiet var baseret på data fra skoleledere på tre skoler – tre enheder – der repræsenterede tre niveauer for skoleledernes erfaring og indsigt på LOMA-skoler:

- A. Mange års erfaring (start på LOMA i 2013): Nymarkskolen i Svendborg Kommune.
- B. Nogle års erfaring (start på LOMA i 2015): Ørkildskolen i Svendborg Kommune.
- C. Et års erfaring (start på LOMA i 2021): Østerbyskolen i Vejen Kommune.

Skolelederne repræsenterer en kategori af informanter, der har afgørende indflydelse på LOMA-interventionens gennemførelse, samt stor indsigt og organisatorisk overblik. Da der på tidspunktet for undersøgelsens gennemførelse kun var seks LOMA-skoler i Danmark, er de tre skoleledere repræsentative for den samlede gruppe.

De transskriberede interviews og skriftlige svar fra skolelederne blev indsamlet i perioden 5.-20. januar 2022. Dernæst blev de analyseret i forhold til RE-AIM-kategorierne:

- Udbredelse (antal deltagere?)
- Effektivitet (grad af indflydelse?)
- Adoption (hvilke handlinger i køkken og i undervisning?)
- Implementering (grad af integration i hverdagen?)
- Vedligehold (grad af vedligehold fremadrettet?)

Resultater

Casestudiets tre indlejrede enheder udgøres af tre skoler (A, B, C), der er udvalgt i forhold til niveau af erfaring med LOMA-modellen. I dette afsnit vil data indsamlet fra interviews eller fra skoleledernes skriftlige svar blive præsenteret og analyseret i forhold til kategorierne fra RE-AIM-metoden.

Nymarkskolen i Svendborg (A)

Nymarkskolen er både ungeskole og LOMA-skole. I skoleåret 2021-2022 var der 575 elever på skolen i 7.-10. årgang (13-17 år). Det er en 10 år gammel folkeskole, og som organisation er den særlig derved, at den alene

rummer udskoling. Det er et stort skoledistrikt bestående af tre basis-skoler, som har eleverne fra 0.-6.klasse³ Skolens elevgrundlag er særdeles mangfoldigt sammensat med store socioøkonomiske, etniske og øvrige variationer. Skolen har et stærkt fokus på at integrere læring, trivsel og dannelse i en helhed, hvor personalet som deltagere i professionelle læringsfællesskaber til stadighed søger at dygtiggøre sig i deres kerneopgave: at være eksperter i teenagere. Skolen er struktureret om årgangene; således er eleverne på 7.-9. årgang opdelt i to storgrupper pr. årgang, og på 10. årgang er der en storgruppe.

På skolens hjemmeside er der en beskrivelse af, hvordan skolens LOMA-praksis foregår, og hvad det indebærer i forhold til planlægning, tilberedning og servering af skolemad – og i forhold til undervisningen på Nymarksskolen:

Der produceres dagligt et sundt frokostmåltid i vores køkken i et samarbejde mellem vores professionelle køkkenpersonale, en madkundskabslærer og en gruppe på 8-12 elever. Eleverne i køkkenet har selv haft stor indflydelse på menuplanlægningen med inspiration fra vores LOMA-koordinator, som besøger alle klasser i god tid før deres LOMA-uge for at hjælpe dem med at forberede den. Hver klasse har 2 LOMA-uger/år på 7. og 8. årgang. I LOMA-ugerne arbejder eleverne 1 uge i klassen med deres sædvanlige lærere enten med det normale skema eller om LOMA-relaterede emner i eller på tværs af fagene. Her arbejder de med stof, der under alle omstændigheder skal arbejdes med, og den tætte forbindelse til det, der foregår i køkkenet eller hos vore producenter af råvarerne tilfører elevernes læring øget autencitet og motivation. Derudover har eleverne en uge, hvor de arbejder med LOMA-forløb, det kan eksempelvis være i en projektorienteret undervisningsform. Vi har besluttet, at eleverne på 7. årgang arbejder med sundhed i deres LOMA-forløb, mens de på 8. årgang arbejder med bæredygtighed. (Nymarksskolens hjemmeside, 2022)

Skoleleder, Villebro, Nymarksskolen

Datagrundlag for dette afsnit er Villebros skriftlige besvarelse til Ruge på interviewspørgsmål i januar 2022. I det følgende afsnit er centrale passager af hendes svar analyseret og kategoriseret ud fra RE-AIM-metoden. Villebro og Ruge har i dette afsnit analyseret data igennem en fælles kritisk refleksion.

Udbredelse

Villebro fortæller om betydningen af at have de nødvendige ressourcer til udbredelse fra Nymarksskolen til andre skoler i kommunen:

LOMA på Nymarksskolen har i høj grad medvirket til udbredelse af LOMA for vores 575 elever og på vore fødeskoler.⁴ Det er sket i forbindelse med, at vi gennem eksternt finansierede projekter har fået mulighed for at bruge den nødvendige tid til at inspirere og gennemføre kompetenceudvikling på de øvrige skoler, så de kunne udvikle og etablere en LOMA-form, der passer til deres skole i forhold til elevgruppe og pædagogiske prioriteringer. Udviklingsmidlerne er kommet fra forskellige kilder; private fonde, Erasmus+ og en ministeriel pulje. En vigtig forudsætning herfor har været dygtig og kompetent projektledelse, som vi i flere tilfælde har samarbejdet med UCL om.

Villebro fremhæver de fysiske og praktiske forhold, der er nødvendige for at etablere en madordning efter LOMA-modellen, som en central komponent i forhold til udbredelse:

De vigtigste fysiske forandringer har været bygning, etablering og indretning af et professionelt indrettet produktionskøkken, hvor der er mulighed for, at en gruppe på op til 18 elever og medarbejdere på en effektiv måde kan producere mad til mange – i gennemsnit til 250 pr. dag. Endvidere vil jeg nævne indretning af spisesale i skolens fællesrum samt en daglig "struktureret" fællesspisning af frokosten samt etablering af en skolebod med sunde snacks. Denne bod har åbent i en formiddags- og en eftermiddagspause.

'Effektivitet'

Villebro fremhæver den positive indflydelse fra det daglige spisefællesskab på den effektive udvikling af sundhedsrelateret handlekompetence og social trivsel blandt eleverne:

Eleverne i LOMA-ordningen har udviklet 'madmod' i forhold til at smage på mange slags fødevarer og en bevidsthed om vigtigheden af sundhed og bæredygtighed. Da frokosten foregår som et fælles måltid, hvor man spiser sammen med sin klasse og sin lærer, har LOMA-menuen givetvis også haft en indirekte påvirkning af den halvdel af eleverne, der ikke spiser LOMA-mad, men madpakke eller anden medbragt mad. Det, at frokosten er tilrettelagt som et fælles

måltid som en fast fælles pædagogisk aktivitet, styrker derudover elevernes sociale relationer og kompetencer, både når det gælder forholdet mellem elever og lærere og indbyrdes mellem eleverne.

I forhold til viden og færdigheder som komponenter i handlekompetence beskriver Villebro, hvordan arbejdsprocesserne i LOMA har et stort læringspotential, som medarbejderne i køkkenet anvender som anledning til undervisning i flere fag:

Endvidere er vore medarbejdere i køkkenet meget dygtige til at integrere madproduktionen med undervisning om råvarer, arbejds gange etc. I køkkenet er der endvidere god mulighed for at etablere mere uformelle samtaler om sundhed, indkøb, økologi contra konventionel produktion, lokale råvarer contra råvarer med lang transport, madvaner m.m.

I et dannelsesperspektiv er specielt de årlige projektuger væsentlige. I overensstemmelse med Klafkis (1996) teori om dannelse kan man sige, at LOMA som undervisningsintervention åbner eleverne for stoffet – og at projektugerne åbner stoffet for eleverne:

Endelig sætter projektundervisningsugerne i klassen med faglærerne den praktiske viden og undervisning indhentet i køkkenet – og evt. hos producenterne – i sammenhæng med de emner, der arbejdes med i og på tværs af fagene. Dette er med til at styrke bredden i elevernes perspektiv, hvilket er en vigtig forudsætning for efterfølgende refleksion og dannelse af selvstændige holdninger og handlinger.

'Adoption'

I forhold til hvordan tilslutningen til LOMA er blandt eleverne, fortæller Villebro følgende:

Vi kan konstatere en god tilslutning til madordningen på ca. 50 procent, hvilket betyder, at alle disse elever dagligt spiser et sundt og bæredygtigt måltid. Det er fortrinsvis de samme ca. 250 elever, der benytter sig af ordningen, så for dem giver det en fast positiv påvirkning og erfaring med at spise sundt, varieret og bæredygtigt, idet menuerne altid er sammensat efter disse kriterier.

'Implementering'

Som eksempel på, hvordan LOMA er blevet en del af skolens hverdag og årsplan, fremhæver Villebro vigtigheden af klassernes faste køkkenuger:

Køkkenugerne (som alle elever deltager i) giver eleverne virkelig gode muligheder for også at udvikle deres personlige og sociale kompetencer, idet de oplever betydningen af at leve op til et personligt ansvar i det forpligtende arbejdsfællesskab, de indgår i. Der er deadlines, der skal overholdes – maden skal være klar til servering kl.11.25 – og der er hurtig og konkret tilbagemelding fra de spisende i forhold til madens kvalitet. Det animerer alle til at gøre sig umage – og maden smager altid fortrinligt! Det er virkelig næsten aldrig sket, at maden har været brændt eller overkrydret eller lignende.

Villebro glæder sig desuden over, hvordan de praktiske kompetencer, eleverne opnår i LOMA, bidrager til en øget praksisfaglig læring for skolens elever:

Der er indført krav om,⁵ at lærerne skal vurdere elevernes "praksisfaglighed", og kommunalpolitiske mål om, at en stigende andel af eleverne skal vælge en (praktisk) erhvervsuddannelse i stedet for en gymnasial ungdomsuddannelse. Her giver LOMA gode muligheder for at vægte det praksisfaglige i den undervisning, der foregår, når eleverne har deres køkkenuger. Her gør medarbejderne i køkkenet meget ud af, at eleverne ud over den teoretiske viden tilegner sig praktisk viden og færdigheder om tilberedning af mad, hygiejne, borddækning, oprydning, opvask m.v.

Ifølge Villebro er der endvidere gode eksempler på, at eleverne opbygger viden og erfaring til brug for deres fremtidige uddannelsesvalg i kraft af samarbejdet med lokale producenter om undervisning. Det er et eksempel på social innovation som effekt af LOMA-modellen:

Det er en vigtig grundsten i LOMA, at det har været muligt at få kommunal opbakning og støtte til at udvikle særlige indkøbsaftaler, der tager andre parametre ind end konkurrencedygtighed i forhold til pris.⁶ Vi har gennem årene haft mange gode erfaringer med især de besøg, eleverne har været på hos leverandører som en del af undervisningen. Der er elever, der har sorteret kartofler og samlet æbler, der er elever, der har undersøgt biodiversitet

på bestemte marker, der er elever, der har overværet parteringen af en slag-tet stud og deltaget i pakningen af den, før den kom med hjem i skolens fryserum.

I forhold til social innovation som resultat af samarbejdet mellem skole og lokale leverandører, har skolen hvert år haft et møde mellem leverandørerne og skolens elever og lærere:

Vi har – før corona – haft et fast årligt møde, hvor vi har samlet alle LOMA-leverandørerne for at tydeliggøre for dem, hvor vigtigt deres bidrag er i dannelsen af den unge generation – de (leverandørerne) har mødt elever, der har præsenteret projekter og produkter fra undervisningen. På disse møder har vi endvidere søgt at skabe en fælles dialog, hvor leverandørerne indbyrdes og vi fra skolen – såvel køkkenfagligt som pædagogisk personale – har videndelt, inspireret og ide-genereret i forhold til at udvikle samarbejdet mellem producenter og skole.

Et andet eksempel på, hvordan social innovation er et resultat af LOMA på Nymarksskolen, fremgår af Villebros beskrivelse af skolens 'Åbent-hus'-arrangementer:

Vi har endvidere inviteret vores producenter til at deltage med en stand med deres varer ved vores årlige Åbent-hus-arrangement for skolens forældre og elever, og det har givet gode oplevelser og samtaler om kvalitet i mad, sundhed, bæredygtighed etc.

'Vedligehold'

Villebro lægger vægt på, at netværkssamarbejdet om LOMA-modellen mellem skolerne har afgørende betydning for vedligehold og fastholdelse af interventionen:

På kommunalt niveau har vi i Svendborg endvidere stor glæde af at have et netværkssamarbejde med 4 årlige møder for LOMA-nøglemedarbejdere fra de forskellige LOMA-skoler, hvor de deler erfaring, viden og udvikler nye ideer og indsatsler. På det seneste har vi ikke lykkedes med at få bevilget projektmidler fra private fonde eller offentlige myndigheder til yderligere udbredelse og udvikling. Det har givet folk på de eksisterende LOMA-skoler og UCL anledning til

at etablere Landsforeningen for LOMA-skoler og daginstitutioner⁷ for at søge at løfte denne opgave.

Der er dog også store udfordringer for fastholdelse og vedligehold. Ifølge Villebro har to af de skoler, der tidligere var med i LOMA-netværket i kommunen, fravalgt det:

Aktuelt må vi desværre konstatere, at 2 af de skoler, der tidligere indgik i LOMA-netværket ikke længere deltager i dette – der er sket udskiftning af personale og ledelse, hvilket har givet andre prioriteringer. Jeg tror, at det er årsagen. Da LOMA og alt, hvad det indebærer, ikke er en obligatorisk opgave, og mængden af obligatoriske opgaver er meget omfattende for enhver folkeskole og institution, giver den nuværende lovgivning ikke de bedste forudsætninger for at prioritere det værdifulde arbejde med dette område. Det er ressourcekrævende både i forhold til økonomi og kompetencer at have en LOMA-madordning, og derfor kan andre vigtige opgaver blive prioriteret frem for denne.

Villebro påpeger en række strukturelle udfordringer, der gør det vanskeligt for skoler og kommuner at etablere LOMA-madordninger, der både kan bidrage til sundhedsfremme, læring og dannelse for eleverne:

For det første er det en kæmpe udfordring, at det fortsat er meget vanskeligt at finde politisk opmærksomhed og opbakning til (krav om), at kommunerne skal etablere madordninger, og at der afsættes midler til etablering og – lige så vigtigt – drift af sådanne ordninger. Der er p.t. ikke den nødvendige vilje til at bruge den betydelige mængde evidens, der allerede foreligger for fordelene ved at prioritere etableringen af kommunale madordninger på skolerne. Der er et kæmpe potentiale i at forpligte skolerne og dermed kommunerne til at etablere madordninger, der skal integrere den sundhedsmæssige, læringsmæssige og dannelsesmæssige indsats på skolerne. Hvis lovgivningen og økonomien kom på plads, ville der være gode muligheder for at løfte flere vigtige samfundsopgaver på én gang.

Konkret på Nymarksskolen fremhæver Villebro vigtigheden af, at samarbejdet med leverandørerne bliver grundlagt i indkøbsaftalerne:

For det andet ser jeg en udfordring i at fastholde det gode samarbejde med leverandørerne – her er der både brug for lovgivning, der i forhold til indkøbsaftaler

gør det så enkelt som muligt for både leverandører og skoler/institutioner og det er ligeledes udfordrende at skabe økonomisk rum til at besøge leverandørerne – transportudgifterne er betydelige, når man skal på besøg uden for cykelafstand.

Endvidere er det vigtigt at være opmærksom på, at leverandører måske har behov for opkvalificering for at kunne indgå i samarbejde med lærere og køkkenmedarbejdere om undervisning:

Endelig er der en udfordring i til stadighed at vedligeholde samarbejdet med leverandørerne og motivere dem til at prioritere dette. Deres motivation og kompetence til undervisnings- og samarbejdsopgaven kan variere fra person til person – og her må vi hjælpe hinanden ud fra vore forskellige vilkår, roller, kompetencer og interesser

Villebro påpeger desuden nødvendigheden af opbakning til LOMA som en sundhedsfremmende og socialt innovativ intervention på kommunalt og nationalt niveau:

Den tredje udfordring kan være at opretholde gejst og kompetence omkring opgaven lokalt, hvis der ikke på sigt bliver givet mulighed for, at flere kommunalt og nationalt arbejder på feltet og er med til at løfte opgaven med kontinuerlig udvikling, rekruttering m.v.

Table 1. Sammenfattende oversigt, Nymarkskolen, jf. Villebro. RE-AIM kategorier og resultater i forhold til vurdering af målopfyldelse

RE-AIM-kategori	Resultat, kondenseret	Vurdering af målopfyldelse
Udbredelse (hvor mange og hvem deltog?)	Alle elever (575) og alle ansatte (75). Produktion og spising alle skoledage.	Høj grad
Effektivitet (hvilken indflydelse var der?)	Positiv effekt på læring, dannelse og fællesskab.	Høj grad
Adoption (hvad foregik der i køkkenet og i undervisningen? Hvordan er tilslutningen?)	50 % af eleverne deltager i madordningen.	Medium grad
Implementering (hvordan er det en del af hverdagen?)	Indarbejdelse i skolens plan på dags-, uge- og årsniveau.	Høj grad
Vedligehold (hvordan vil interventionen blive vedligeholdt?)	Netværkssamarbejde mellem skoler. Samarbejde mellem nøglepersoner. Løbende fokus på udfordringer og løsninger – herunder strukturelle.	Medium til høj grad

Ørkildskolen i Svendborg (B)

Ørkildskolen er en skole for elever fra 0.-6. årgang beliggende i centrum af Svendborg på to matrikler – afdeling Byen og afdeling Øst. Der er ca. 620 elever fordelt på alment område, modtagelsesklasser og en funktionsklasserække (Ørkildskolen Hjemmeside, 2022). To dage om ugen blev der lavet LOMA-skolemad på Ørkildskolen, hvor en køkkenleder samarbejdede med en klasse fra mellemtrinnet om at lave dagens ret til alle elever, der havde bestilt på forhånd. Der blev produceret mad to gange om ugen til 200-300 personer.

Skoleleder, Christensen, Afdelingsleder, Ørkildskolen

Datagrundlag for dette afsnit er Christensens skriftlige besvarelse af interviewspørgsmål i januar 2022. Resultater af analyser og RE-AIM-kategorisering af centrale passager fremgår her:

'Udbredelse'

Ifølge Christensen er udbredelsen på Ørkildskolen karakteriseret ved etablering af læringsrum både inde på skolen og i skolens uderum:

Vi har fået udviklet og bygget to kombinerede produktions-/madkundskabskøkkener.

Vi har opbygget LOMA-kasser til undervisning og madlavning i det fri.

Vi har opsat et bistade i Johannes Jørgensens have ved siden af skolegården på Byen.

Der er oprettet et væksthuse i forbindelse med LOMA-køkkenet på Øst.

'Effektivitet'

Christensen fremhæver elevernes læring om sundhed og bæredygtighed og progressionen op gennem skoleforløbet som eksempler på effektiv indflydelse på skolens undervisning:

Børnene møder en professionel kok og deltager i madlavning til mange. Der er fokus på sundhed, bæredygtighed og klima på initiativ af elevrådet. LOMA har været en bevægelse, der har understøttet denne udvikling – og omvendt.

Udarbejdelsen af LOMA-guiden⁸ har været afgørende, da systematikken igen- nem skoleforløbet, der er indbygget i denne, sikrer, at det er en vedvarende proces at arbejde med de udvalgte og repræsentative temaer.

Udover styrket sundhedsfremme som effekt af LOMA fremhæver Christensen også samarbejdet med interne og eksterne aktører om en markedsaktivitet: "Ørkildmarkedet, som afslutter vores LOMA-temauege i efteråret, er med til at styrke fællesskabet og videndeling mellem alle eleverne på skolen".

'Adoption'

Christensen fremhæver som eksempel på adoption den bevægelse, der har været fra modstand blandt medarbejderne til konkret anvendelse i egen undervisning:

I 2018 var der skepsis og en anelse (!) modstand i forhold til et projekt, der ikke var vokset nedefra. Pionerer og pilotprojekter, der blev videndelt med hele organisationen, fik [dog] mange lærere til at kaste sig ud i anderledes undervisning og ikke lade sig begrænse af mangelfulde madkundskabslokaler.

Christensen betoner værdien af tydelig rammesætning i form af en særlig LOMA-guide, som medarbejderne har deltaget i udviklingen af:

Igen er udarbejdelsen af LOMA-guiden central.⁹ Den skaber en ramme, som man kan få øje på, samtidig med at den giver god plads til individuelle, kreative projekter og prøvehandling.

Vedrørende den sociale innovation som effekt af LOMA-samarbejdet med de lokale producenter er skolen ifølge Christensen udfordret på dette punkt:

Vores køkkenleder, A, har fokus på den del [køkken]. Vi er udfordret i forhold til indkøbsaftaler af, at vi kun har en ganske lille produktion, og dermed bliver det dyrere at udnytte indkøbsaftalerne fuldt ud. De bliver for dyre at bruge.

Samarbejde med lokale producenter begrænser sig p.t. til Fårehavegård, som har en økologisk produktion af æbler og kødkvæg. Endvidere

samarbejder vi ofte med vores kommunale naturskole, når vi har LOMA-undervisning.

'Implementering'

LOMA som en del af hverdagen på Ørkildskolen er et ønske fra Christensen, der peger på, hvordan LOMA fra at være en undervisningsaktivitet er blevet implementeret på hele skolen:

Jeg håber og tror på, at LOMA vil fortsætte med at være en del af Ørkildskolen – både som produktion af mad og som en tænkning, der understøtter vore børns dannelse og udvikling. Jeg tænker, at arbejdet med implementeringen af LOMA på vores skole har nået et sted, hvor vi kan videreudvikle på det som en del af hele udviklingen af Ørkildskolen.

'Vedligehold'

Vedligehold af LOMA på Ørkildskolen beskriver Christensen i forhold til tre centrale udfordringer:

De tre vigtigste udfordringer i de kommende år er: 1. Økonomi, 2. At rekruttere den rigtige til LOMA-køkkenet, hvis vores køkkenleder finder på noget andet at arbejde med. Han har været med fra starten og er langt inde i LOMA-tænkningen og 3. Corona (restriktioner).

Tabel 2. Sammenfattende oversigt, Ørkildskolen, jf. Christensen. RE-AIM kategorier og resultater i forhold til vurdering af målopfyldelse

RE-AIM-kategori	Resultater, kondenseret	Vurdering af målopfyldelse
Udbredelse (hvor mange og hvem deltog?)	620 elever, to matrikler, produktion og spisning to gange/uge.	<i>Fra medium til høj grad</i>
Effektivitet (hvilken indflydelse var der?)	Positiv effekt på læring om sundhed og bæredygtighed.	<i>høj grad</i>
Adoption (hvad foregik der i køkkenet og i undervisningen?)	"Anderledes undervisning" af køkkenleder og lærerteam, bl.a. med ekskursion til leverandør.	<i>høj grad</i>
Implementering (hvordan blev det en del af hverdagen?)	Indarbejdelse i skolens samlede udvikling.	<i>høj grad</i>
Vedligehold (hvordan vil interventionen blive vedligeholdt?)	Opmærksomhed på udfordringer med økonomi, rekruttering og coronarestriktioner.	<i>Fra medium til høj grad</i>

Østerbyskolen i Vejen Kommune (C)

Østerbyskolen i Vejen Kommune er en folkeskole med 515 elever på 0.-9. årgang. Skolens værdier er fællesskab, respekt for forskelligheden, demokratisk og digital dannelse. Ifølge skolens hjemmeside udmønter dette sig i en 'mobbefri skole', hvor omsorg er obligatorisk. På skolens hjemmeside bliver skolen beskrevet således (uddrag):

Vi ser det som vores fornemste opgave at skabe et skoleliv, hvor både børn og forældre er glade og trygge. En skole, hvor eleverne bliver så fagligt dygtige, som de kan, og hvor de gives kompetencer og gåpåmod til et godt liv – også efter folkeskolen. Opsummerende stiler vi efter at tilbyde et læringsmiljø, hvor: Alle skal have det godt, være trygge ved og have tillid til skolen. Alle elever bliver så dygtige, som de overhovedet kan. Eleverne omgives af voksne, der vil dem, og som viser, at de vil dem. Alle børn mødes med anerkendelse, respekt og tilpassede udfordringer. Eleverne modtager – udover uddannelse – også dannelse og rustes til at blive kompetente og demokratiske medborgere med respekt for de mennesker og det samfund, der omgiver dem. Eleverne præsenteres for mange forskellige mennesker, kulturer og baggrundshistorier og møder ikke kun "sig selv". Vi fejrer både kollektive og individuelle succeser. (Østerbyskolens hjemmeside, februar 2022)

Skoleleder, Mette Kragh, Østerbyskolen

Datagrundlag for dette afsnit er et transskriberet interview med Mette Kragh. Resultater af analyserne og kategorisering i henhold til RE-AIM-kategorisering fremgår i det følgende:

'Udbredelse'

Kragh redegør for, hvordan de på Østerbyskolen blev opmærksomme på, at LOMA kunne være noget for dem:

I: På hvilke måder har LOMA på Nymarksskolen været en inspiration for jer?

Jamen det har det jo, det var det første sted, som vi besøgte for at skulle blive inspireret af det her med skolemad. Historikken er, at vi for 3,5 år siden var med i et nationalt projekt, hvor der var en medarbejder med fra skolen, og som vi kom til at drøfte skolemad med I den forbindelse fortæller hun, at de har det her med skolemad på deres skole, og så er vi ovre for at se både, at de fremstiller

maden, og at de har det her pædagogiske måltid, og hvordan de drifter det. Så det blev vi rigtig optagede af dengang.

Udbredelsen blev ifølge Kragh styrket af, at der både var repræsentanter fra skole og forvaltning på studieturen:

Vi var på besøg med både repræsentanter fra skolen og fra forvaltningen. Så vi satte os ned og forsøgte at finde ud af, hvad er det så vi vil? Vi ville gerne både lave mad og samle vores elever omkring et måltid og have noget fællesskab i den forbindelse. Igennem de sidste 5-6 år har vi lavet forsøg med at have en kantine, som vi finansieret via skolens økonomi med et godkendt tilskud fra skolebestyrelsen. Men vi ville også gerne have det lokale med ind, så derfor er det så også LOMA [foreningen], som vi har fået hjælp fra i forbindelse med opstart af dette projekt.

Forudsætningen for at kunne gå i gang med udviklingsprojektet har været puljemidler, som skolerne kunne søge:

I Vejen Kommune har man kunnet søge nogle udviklingspenge til at udvikle nogle læringsmiljøer. Og der har vi på Østerbyskolen fundet ud af, at vi ville søge midler til vi kalder 'mad i skolen' og 'lokal skolemad'. Det har været et forløb, hvor man over 2 år beskriver et projekt og så også får noget økonomisk startkapital til at komme i gang med det. Det er både kursusmidler og midler til at få nogle forsøg i gang omkring de her nye læringsmiljøer.

'Effektivitet'

Selvom LOMA kun har været et aktivt miljø på skolen i et år, er der ifølge Kragh allerede tegn på gode effekter:

Vi kan se forandringer allerede nu. Det er da helt sikkert, at interessen for det her med mad, og hvor det kommer fra, og at vi har det lige uden for døren og i vores nærmiljø, den er da helt sikkert øget. Vi har jo kun været igennem to prøvehandlinger [med LOMA]. Men der er stor interesse i de klasser, som har fået lov til at være med til de her prøvehandlinger. Der er også en generel interesse i vores skolebestyrelse omkring det her med LOMA-projektet. Og det er der, fordi at vi faktisk alle sammen tror på, at når man nu både får god mad – bliver tilbudt at være med i en madordning – og vi kan lave et fællesskab om at spise det og at lave det: Det tror vi på gør en forskel. Ud over de midler, som vi har fået fra kommunen, har skolebestyrelsen også sagt, at de gerne vil være med til at støtte

det økonomisk. Det her med at få sat det ind i et skoleperspektiv og et undervisningsperspektiv, det giver helt sikkert mening for dem – også som skole.

'Adoption'

I praksis fungerer LOMA på Østerbyskolen også som et genstandsfelt for de professionelle læringsfællesskaber, som skolen tidligere har etableret i et andet projekt:

De (lærerne) har jo valgt at gøre det sådan, at der er en lærer på 1. årgang og en lærer på 4. årgang og en lærer på 7. årgang. Derudover er der to med fra vores lærings- og ressourcecenter, samt en medarbejder fra kantinen. Det har helt sikkert gjort, at man sidder med et stærkt team og sidder sammen med nogen, man kan sparre med, og man kan udvikle sammen med. De går også sammen, når de skal lave de her prøvehandling. Så jeg tror egentlig, at det har været en kæmpe styrke, at der sidder en PLF gruppe, som laver det her sammen. Og så er jeg også ret sikker på, at det er en ret stor styrke, at vi som ledelse har prioriteret det så højt, som vi har – og også er med til møderne. Fordi det viser jo også lidt om, at vi synes, det er vigtigt.

'Implementering'

Selvom der ikke er flere års erfaringer at konkludere ud fra, så har Kragh følgende betragtninger i forhold til hvad der har fremmet og hæmmet implementering af LOMA på skolen:

Det startede med, da vi lavede de her planlægninger. Og der har selvfølgelig været nogle 'benspænd', fordi der var corona restriktioner, og folk der har fået corona. Så det har gjort det vanskeligere at lave de her tværfaglige og tværfase projekter, som vi havde tænkt. Men jeg synes egentlig, at vi har fået det løst. Det har faktisk været vigtigt for os lave årsplanen omkring det, så man er sikker på, at vi har fået kørt de planlagte ting af. Men også vigtigt, fordi vi jo har den sparring med konsulenterne fra LOMA-foreningen, som også er inde for at hjælpe os med at justere nogle af de ting ind, som vi ikke lige får med, fordi vi har jo valgt fra starten af at få hjælp af dem, fordi vi har jo været helt bevidste om, at det her er jo ikke noget, som vi har erfaring med. Det er noget, som vi starter

med at få erfaring med, men vi behøver jo ikke starte med alle de ting, som man ikke skulle have gjort. Det vil vi forsøge at springe over – alle de der opstartsfejl.

'Vedligehold'

Vedligehold af LOMA-interventionen kan på skolen give nogle udfordringer, og Kragh sætter fokus på den proces, hvor medarbejderne går fra prøvehandlinger til den fuldt implementerede praksis i skolens hverdag:

Jeg tænker, at noget af det, der en udfordring, er, hvordan går man fra prøvehandlinger til noget bliver mere en hverdag? Vi har hele tiden haft et perspektiv oppe, der hed, at vi i løbet af tre år blev klar til at servere måske et måltid mad dagligt. Der er jo nogle udfordringer ved at finde sine ben i, hvordan gør vi det her? Hvordan får vi skemalagt tingene så det går op – og så det fungerer i hverdagen? Vi har oplevet, at vores medarbejdere har taget godt imod det, og det har de jo, fordi de tre, der har meldt sig til det i lærerkollegiet, de går virkelig op i det og synes det er spændende. Men der bliver også nogle praktiske ting – hvordan får vi det logistisk til at fungere i en hverdag, hvordan får vi noget udleveret? Hvordan skal det være – hvor skal eleverne sidde og spise? Så der er mange af de her ting, som skal løses. Men jeg tænker, at fundamentet, hvor vi virkelig har nogle folk, der brænder for det – og vi også har fået ansat en ny køkkenleder fra 1. april, der virkelig synes at det her er et spændende projekt, og som skal samarbejde med de andre – det er jeg ret fortrøstningfuld over.

Tabel 3. Sammenfattende oversigt, Østerbyskolen, jf. Kragh. RE-AIM kategorier og resultater i forhold til vurdering af målopfyldelse

RE-AIM-kategorier	Beskrivelser, kondenseret	Vurdering af målopfyldelse
Udbredelse (hvor mange og hvem deltog?)	Få medarbejdere har startet op, og ved hjælp af projektmidler og inspiration fra LOMA-foreningen er der nu udbredelse til hele skolen.	<i>Fra medium til høj grad</i>
Effektivitet (hvilken indflydelse var der?)	Positiv interesse for "god mad" i bestyrelse og blandt elever.	<i>Fra medium til høj grad</i>
Adoption (hvad foregik der i køkkenet og i undervisningen?)	Samarbejde om prøvehandlinger i bredt sammensat arbejdsgruppe.	<i>Fra medium til høj grad</i>
Implementering (hvordan blev det en del af hverdagen?)	Årsplan for projekter og sparring fra LOMA-konsulenter.	<i>Fra medium til høj grad</i>
Vedligehold (hvordan vil interventionen blive vedligeholdt?)	Fokus på overgang fra prøvehandling til praksis med indarbejdelse i skemaer mv.	<i>Fra medium til høj grad</i>

Sammenligning af de tre skoler

Med henblik på at kunne sammenligne de tre skoler i forhold til RE-AIM-kategorierne er resultaterne fra de tre skoler sammenfattet i Tabel 4.

Tabel 4. Oversigt over resultater fra alle tre skoler

	Nymarkskolen (A)	Ørkildskolen (B)	Østerbyskolen (C)
Udbredelse	Alle elever (575) og alle ansatte (75).	620 elever, to matrikler, produktion og spisning to gange/uge	Få medarbejdere har startet, og ved hjælp af projektmidler og inspiration fra LOMA-foreningen er der nu udbredelse til hele skolen.
Effektivitet	Positiv effekt på læring, dannelse og fællesskab.	Positiv effekt på læring om sundhed og bæredygtighed.	Positiv interesse for "god mad" i bestyrelse og blandt elever.
Adoption	50 % af eleverne deltager i madordningen, men 100 % deltager i LOMA-undervisningen.	"Anderledes undervisning" af køkkenleder og lærerteam, bl.a. med ekskursion til leverandør.	Samarbejde om prøvehandling i bredt sammensat arbejdsgruppe.
Implementering	Indarbejdelse i skolens plan på dags-, uge- og årsniveau.	Indarbejdelse i skolens samlede udvikling.	Årsplan for projekter og sparring fra LOMA-konsulenter.
Vedligehold	Netværkssamarbejde mellem skoler. Samarbejde mellem nøglepersoner. Løbende fokus på udfordringer og løsninger.	Opmærksomhed på udfordringer med økonomi, rekruttering og coronarestriktioner.	Fokus på overgang fra prøvehandling til praksis med indarbejdelse i skemaer mv.

(A = 10 års erfaring, B = 5 års erfaring, C = nystartet).

Diskussion

I dette afsnit vil vi med udgangspunkt i resultaterne af vores undersøgelse diskutere mulige svar på forskningsspørgsmålet: "I hvilket omfang kan LOMA-tilgangen som en integreret tilgang til skolemad betegnes som en effektiv intervention, der bidrager til folkesundhed og social innovation?" Resultaterne vil endvidere blive diskuteret i forhold til resultater fra tidligere forskning.

Bidrag til folkesundhed

På baggrund af analysen konkluderer vi, at der i høj grad er indikation på, at der på Nymarkskolen (A) har været en tydelig udbredelse og løbende udvikling af LOMA i perioden 2013-2022. Effektiviteten af LOMA kan således observeres i form af elevernes udvikling af madvaner, 'madmod' og udvikling af mad- og sundhedsrelateret handlekompetence. Dette er et tydeligt bidrag til bedre folkesundhed. Adoption kan lokalt observeres ved en moderat tilslutning til madordningen, der omfatter cirka en tredjedel af eleverne. Der er høj grad af vedligehold af LOMA som madordning og undervisningsformat. At tilslutningen til madordningen kun er moderat, kan formodentlig tilskrives det forhold, at madordningen ikke er gratis for eleverne. Der er i høj grad indikation på, at LOMA med inspiration fra Nymarkskolen er blevet udbredt på flere af skolerne i Svendborg.

Ørkildskolen (B) er et eksempel på en LOMA-skole, der siden 2017 har fortsat udviklingen, og hvor ordningen er blevet konsolideret. Adoption er tydelig i kraft af den lærerudviklede 'LOMA-guide', der angiver konkret integration og progression i flere fag. LOMA-undervisningen bidrager til, at eleverne opnår mad- og sundhedsrelateret handlekompetence, der er et bidrag til bedre folkesundhed. Vedligehold har gode fremtidsmuligheder i kraft af de nye faglokaler. Samtidig er der dog moderat tilslutning til madordningen, der er reduceret i omfang til to dage. Paradokset i, at madordningen er populær blandt eleverne, men samtidig reduceret til to dage om ugen, kan formodentlig tilskrives det forhold, at madordningen ikke er gratis for eleverne, og at der ikke er tilskud fra kommune eller stat til aflønning af køkkenlederen.

Østerbyskolen (C) i Vejen Kommune er et eksempel på en LOMA-skole, hvor udbredelse og effektivitet indtil videre kun kan måles i et års perspektiv. Her er der en medium til høj grad af effekt fordi der allerede er øget interesse og motivation blandt både elever, lærere og andre personalegrupper. I forhold til vedligehold har gennemførelse af 'LOMA-uger' som prøvehandling givet en god baggrund for at evaluere, justere og lave flere prøvehandlinger. Det at skolen tidligere har implementeret PLF-arbejdsmetoden vil formodentlig fremme elever og læreres

motivation for at deltage i en konstruktiv og flerårig udviklings- og implementeringsproces.

Sammenfattende indikerer dette casestudie, at LOMA-interventionen fra 2013-2022 har været en effektiv intervention, der har bidraget til at fremme elevernes motivation for sunde valg og deres madmod. Derved må LOMA-interventionen på længere sigt anses for at bidrage til bedre folkesundhed blandt deltagerne. Denne konklusion stemmer overens med tidligere evaluering af LOMA-interventioner. Danmarks Evalueringsinstitut (2017, s. 38-43) beskriver således, at eleverne udviklede madmod, begejstring, bedre relationer og motivation for at deltage i skolen. I et tidligere komparativt studie, hvor resultater af LOMA-intervention bliver sammenholdt med resultater af det australske program 'Stephanie Alexander kitchen garden program' (Shakiri et al., 2021), konkluderes det, at eleverne bliver motiverede for en sundere livsstil, herunder for at lave sund mad med grøntsager og frugt til kammerater og i hjemmet. Dette studie gør endvidere opmærksom på de udfordringer, der følger af usikker offentlig finansiering af en madordning (Shakiri et al., 2021). At involvere eleverne i planlægning, tilberedning og servering af skolemad til kammeraterne har altså et stort potentiale for at bidrage til folkesundhed, fordi eleverne opnår handlekompetence i forhold til at udvikle en sund livsstil, specielt i forhold til mad og madlavning.

Resultaterne bør vurderes i lyset af nye undersøgelser, der viser, at det hjemmelavede måltid er i frit fald (Madkulturen, 2021).¹⁰ I samme periode er den praktiske madlavning af mad til måltider i madkundskabsundervisning i skolen blevet minimeret. I stedet er der kommet fokus på ingredienser, teknologi og eksperimenter med processer, der karakteriserer industriel forarbejdning af råvarer. Sidst, men ikke mindst, har store projekter, finansieret af private fonde, skabt grundlag for en uforholdsmæssig stor forskydning til fokus på betydningen af ingredienser og individuelle smagspræferencer inden for mad og måltider. Dette er sket på bekostning af en indsats, der kunne have fremmet elevernes praktiske kompetencer inden for tilberedning af sunde måltider – både til hinanden i skolen og i hjemmet (Shakiri et al., 2021).

Bidrag til social innovation

I forhold til hvorvidt LOMA-interventionen bidrager til social innovation, indikerer resultaterne fra både Nymarksskolen og Ørkildskolen, at det i høj grad er tilfældet i kraft af samarbejdet med de lokale leverandører. Samtidig er det klart, at der er flere forskellige måder at opnå dette på, og at det er vigtigt, at skolen selv finder sin arbejdsform for det. En væsentlig pointe er, at det har taget tid – flere år – for de to skoler at opnå dette. Derfor er det også logisk, at den nye LOMA-skole, Østerbyskolen, ikke er nået så langt i adoption og implementering på dette område. Til gengæld har skolens medarbejdere mange ideer og en høj grad af motivation for at komme i gang med deres LOMA-projekt. Det første studie, der kobede LOMA med begrebet 'social innovation' (Ruge & Mikkelsen, 2013) rummede 'early insights' og konkluderede, at LOMA som en ny strategi havde potentialet til at adressere vigtige sociale udfordringer, såsom utilstrækkeligheder i de lokale fødevarer-systemer, mangel på social innovation, dårlig sundhed og mangel på maddannelse. Den nye strategier lever op til definitionerne for social innovation (EU Kommission, 2011). I kraft af samarbejdet med mindre, lokale økologiske landbrug blev der udviklet nye løsninger i forhold til udfordringerne for skolemad. LOMA-tilgangen er i sit udgangspunkt inspireret af Weaver-Hightower, der pointerede at "Food, because it is cultural and political, is a major social justice issue in schools, and critical educators and researchers cannot ignore food practices as means of social reproduction, oppression, and resistance" (Weaver-Hightower, 2011, s. 20). Og som sagt er der mulighed for, at skolemad kan bidrage til reduktion af social ulighed. Sammenlignet med 2013, hvor den første LOMA-skole startede, virker udsigten til gratis, offentlige skolemadsordninger for alle børn i Danmark imidlertid endnu mere usandsynlig i 2022. Ruge og Lennerts (2022, kap. 3, s. 28-49) analyse peger på, at en væsentlig årsag er den magt og indflydelse, som supermarkeder og fødevarerindustri har i at bevare det nuværende system, hvor forældre køber maden til børnene i supermarkedet. Den ny-liberale ideologi, der ser ulighed som en dynamisk faktor i samfundet, har fortsat ganske stor udbredelse og opbakning i Danmark, hvilket det seneste valg i 2022 bekræftede. At reducere ulighed ved at indføre skolemad er således et forslag, der har vanskeligt ved at få opbakning blandt

alle politiske beslutningstagere. Disse strukturelle mekanismer betyder, at selvom LOMA bidrager positivt til social innovation, så vanskeliggøres indførelsen af samfundsmæssige magtforhold og kommercielle aktørers interesser.

Konklusion

Den store ulighed i sundhed blandt børn og unge i Danmark har været konstant gennem de seneste 10 år og er ifølge Skolebørnsundersøgelsen afspejlet i børn og unges kostvaner (Rasmussen, 2018). Således har elever fra laveste socialgruppe mere usunde kostvaner end elever fra højeste socialgruppe. Undersøgelsen viser, at der er en social gradient (Rasmussen, 2018, s. 43), hvor overvægt er dobbelt så udbredt (16 %) blandt børn og unge fra laveste socialgruppe, som det er i højeste socialgruppe (8 %). Selvom der ikke er tegn på, at den nytiltrådte regering fra 2022 vil imødekomme behovet for et nationalt skolemadsprogram, er der dog tegn på en vis politisk interesse for interventioner, der kan reducere ulighed blandt børn og unge¹¹. Der er for eksempel en vis interesse for, hvordan en morgenmadsordning kan være med til at reducere ulighed i sundhed, læring og uddannelse (Illøkken, 2022). LOMA-interventionen er effektiv, fordi den både er systematisk, implementerbar, helhedsorienteret og fleksibel i forhold til deltagere på alle niveauer og alle skolekontekster. I et folkesundhedsperspektiv ville en national madordning som LOMA derfor kunne bidrage til, at børn og unge udvikler mad- og sundhedsrelateret handlekompetence. Dermed kan interventionen reducere usunde mad- og måltidsvaner, der fører til overvægt, fedme og sygdomme relateret til usund livsstil (Rasmussen et al., 2018). I et samfundsmæssigt perspektiv er der endvidere basis for at opnå positive langtidseffekter af skolemadsreformer, hvilket et studie af langtidseffekter fra Sverige har dokumenteret (Lundborg et al., 2021). Social innovation, der integrerer klimahensyn og bæredygtig udvikling i en grøn og social skolemadsreform, kan observeres i for eksempel Københavns Kommune og i de offentlige skolemadsordninger i Sverige og Finland.

Konklusionen på dette casestudie er, at de udvalgte LOMA-interventioner fra 2013-2022 ud fra analyse med RE-AIM-metoden kan

betegnes som effektive interventioner, der både har bidraget til bedre folkesundhed og til social innovation – og fortsat gør det. Årsagen til de positive resultater ser vi i, at LOMA-tilgangen er helhedsorienteret med fokus på at styrke meget mere end sund mad til eleverne på en måde, så madordningen integreres med opfyldelse af en lang række af de mål, folkeskolen samlet skal opfylde til gavn for elevers læring og dannelse.

En implikation af resultaterne er dog, at der i høj grad er behov for økonomisk tilskud fra kommuner, regioner og stat for at sikre, at den gode udvikling kan fortsætte – både på nuværende og kommende skoler, der har interesse i LOMA-tilgangen. I juni 2022 har Kost- og Ernæringsforbundet i alliance med Børns Vilkår, Diabetesforeningen og Landbrug og Fødevarer fremsat et politisk udspil til et udviklings- og forskningsprojekt inden for skolemadsordninger i Danmark (Kost, 2022). Vi vurderer, at erfaringerne med udvikling og implementering af LOMA-modellen på flere skoler i Danmark vil være nyttig at inddrage i et sådant projekt. Både til gavn for elever, lærere, ledere, sundhedsmedarbejdere, forvaltning, forskere og politikere. Implikationer af vores studie er, at der er behov for at forske mere i effekterne af LOMA-interventioner. Det kunne ske både på elev- og lærerniveau med henblik på at undersøge, om disse resultater vil understøtte konklusionerne fra nærværende studie.

Noter

- 1 Som forfattere har vi selv har været deltagere i udviklings-, aktionsforsknings- og implementeringsprocesser med LOMA på de beskrevne skoler i casestudiet. Vi er ikke objektive, men tilstræber saglighed og transparens. I formidlingen af vores 'praktiske indsigt' og dialogiske tilgang har vi anvendt en kritisk refleksion til at vurdere effekten af LOMA- interventioner. Vi arbejder begge frivilligt for non-profitorganisationen 'Landsforeningen LOMA-lokal mad for dagtilbud og skoler'.
- 2 Uddrag af §40 og §44, der omhandler 'frivillige madordninger' i folkeskolen:

§ 40. Kommunalbestyrelsen har ansvaret for, at ethvert undervisningspligtigt barn i kommunen indskrives i folkeskolen eller får en undervisning, der står mål med, hvad der almindeligvis kræves i folkeskolen.

Stk. 2. Kommunalbestyrelsen fastlægger mål og rammer for skolerens virksomhed. Beslutning om følgende træffes af kommunalbestyrelsen på et møde:

- 7) Frivillige madordninger, herunder madordninger i skolefritidsordninger. Kommunalbestyrelsen beslutter, om madordningerne etableres med fuld forældrebetaling eller gennem kommunale tilskud med hel eller delvis fri forplejning, og kan fastsætte nærmere rammer for ordningerne.

§ 44. Skolebestyrelsen udøver sin virksomhed inden for de mål og rammer, som kommunalbestyrelsen fastsætter, jf. § 40, herunder i en eventuel handlingsplan, jf. § 40 a, stk. 2, og fører i øvrigt tilsyn med alle dele af skolens virksomhed, dog undtagen personale- og elevsager. Skolebestyrelsen kan fra skolens leder indhente enhver oplysning om skolens virksomhed, som er nødvendig for at varetage tilsynet.

Stk. 9. Hvis kommunalbestyrelsen har truffet beslutning om, at der kan tilbydes madordninger, træffer skolebestyrelsen beslutning om, hvorvidt der skal oprettes en madordning på skolen, herunder i skolefritidsordningen. Skolebestyrelsen fastsætter principper for madordningen inden for de rammer, som kommunalbestyrelsen har fastsat. Madordninger kan alene være et tilbud til forældrene.

- 3 Skolen er delt i to afdelinger: 7.-9. årgang, som rummer det afsluttende grundskoleforløb for elever i vores skoledistrikt. 9. klasse er det sidste af de 10 obligatoriske skoleår, og 9. klasse afsluttes med folkeskolens afgangseksamen, som er adgangsgivende til de forskellige ungdomsuddannelser. Ud over almenklasser findes der en specialklasse for elever med generelle indlæringsvanskeligheder samt en "Team Danmark-sportsklasse" på hver årgang fra 7.-9. klassetrin, som optages via optagelsesprøver og samtalerunder. En forudsætning for optagelse er, at eleverne er talentfulde, motiverede og har en høj træningsmængde inden for deres sport. Skolen har ca. 19,71 % flersprogede elever, og der er ca. 25 forskellige modersmål repræsenteret i elevgruppen.
- 4 Tved Skole, Ørkildskolen, Thurø Skole, der også ligger i Svendborg Kommune.
- 5 Fra Børne- og Undervisningsministeriet.
- 6 Der er i 2022 indgået indkøbsaftaler med flere lokale leverandører, der også deltager som gæstelærere på skolen.
- 7 Landsforeningen LOMA Lokal Mad for Dagtilbud og Skoler – facebookside.
- 8 LOMA-skolerne Svendborg, 2022.
- 9 LOMA skolerne i Svendborg, 2019; LOMA-guide.
- 10 'Det hjemmelavede aftensmåltid er i frit fald'. Da Madkulturen i 2015 første gang målte omfanget af hjemmelavet mad, var 55 % af aftensmåltiderne helt og aldeles hjemmelavede. Denne andel er faldet støt lige siden, så det i 2021 blot er 44 % af danskerne, der spiser aftensmad lavet fra bunden på en typisk dag. Færdigretter og take-away udgør stadig en lille del af aftensmåltiderne. Men andelen er steget markant – fra 5 % færdigretter og 4 % take-away i 2015 til hhv. 8 % og 9 % i 2021. Tiden, vi bruger på at spise, ligger tilgængelig på et stabilt niveau, også selvom vi generelt bruger mindre tid på at lave mad.
- 11 Den socialdemokratiske regering (før valget i 2022) fremsatte og vedtog et lovforslag i 2022, der lovgivger Københavns Kommunes praksis med at støtte børn fra udsatte familier med et tilskud til skolemad.

Referencer

- Baum, F., MacDougall, C. & Smith, D. (2006). Participatory action research. *Journal of Epidemiology and Community Health*, 60(10), 854.
- Danmarks Evalueringsinstitut. (2017). *Evaluering af projektet LOMA*. https://www.eva.dk/sites/eva/files/2021-06/Evaluering_projektet_LOMA_2017.pdf
- Flyvbjerg, B., Landman, T. & Schram, S. F. (Red.). (2012). *Real social science: Applied phronesis* (s. 1-14). Cambridge University Press. <https://doi.org/10.1017/CBO9780511719912.001>

- Holtrop, J. S., Rabin, B. A. & Glasgow, R. E. (2018). Qualitative approaches to use of the RE-AIM framework: Rationale and methods. *BMC Health Services Research*, 18(1), 1-10. <https://doi.org/10.1186/s12913-018-2938-8>
- Illøkken, K. E., Ruge, D., LeBlanc, M., Øverby, N. C. & Nordgård Vik, F. (2022). Associations between having breakfast and reading literacy achievement among Nordic primary school students. *Education Inquiry*, 1-13. <https://doi.org/10.1080/20004508.2022.2092978>
- Jones, M. & Dailami, N. (2012). Food sustainability education as a route to healthier eating: Evaluation of a multicomponent school program in English schools. *Health Education Research*, 27(3), 448-58. <https://doi.org/10.1093/her/cyso16>
- Jones, M., Ruge, D. & Jones, V. (2022). How educational staff in European schools reform school food systems through 'everyday practices'. *Environmental Education Research*, 28(4), 545-559. <https://doi.org/10.1080/13504622.2022.2032608>
- KOST. (2022). *7 forslag til gratis skolemad*. Kost- og Ernæringsforbundet. <https://kost.dk/skolemad>
- LOMA skolerne Svendborg. (2021). *Guide for LOMA-undervisning i indskoling, mellemtrin og udskoling*, 'LOMA-guide' (ikke offentligt tilgængelig). Svendborg Kommune.
- Lundborg, P., Rooth, D. O. & Alex-Petersen, J. (2021). Long-term effects of childhood nutrition: Evidence from a school lunch reform. *The Review of Economic Studies*, 89(2), 876-908. <https://doi.org/10.1093/restud/rdabo28>
- Murray, R., Caulier-Grice, J. & Mulgan, G. (2010). *The open book of social innovation* (vol. 24). Nesta.
- Nymarkskolens hjemmeside (2022). <https://nymarkskolen-svendborg.aula.dk/loma>
- Ramian, K. (2007). *Casestudiet i praksis*. Gyldendal.
- Ruge, D. (2015). Integrating health promotion, learning and sustainability - the LOMA case study [Afhandling]. Aalborg University & UCL University College. https://www.ucviden.dk/ws/portalfiles/portal/124322302/190317_Dorte_Ruge_dissertation_MM.pdf
- Ruge, D. & Mikkelsen, B. E. (2013). Local public food strategies as a social innovation: Early insights from the LOMA-Nymarkskolen case study. *Acta Agriculturae Scandinavica, Section B-Soil & Plant Science*, 63(sup1.), 56-65.
- Ruge, D., Puck, M. R. & Hansen, T. I. (2017). *Følgforskning i Projekt LOMA-lokal mad. Delrapport 1. Kvantitativ del. Foreløbige resultater*. UCL University College.
- Ruge, D. (2021). Student creativity and professional artwork in a school food intervention in Denmark. I J. Hope Corbin, M. Sanmartino, E. Alden Hennessy & H. Bjørnøy Urke (Red.), *Arts and health promotion* (s. 53-66). Springer.
- Ruge, D. & Lennert, M. (2022). School foodscapes in Greenland and Denmark – critical perspectives. I D. Ruge, I. Torres & D. Powell (Red.), *School food, equity and social justice: Critical reflections and perspectives* (s. 28-48). Routledge.

- Ruge, D., Torres, I. & Powell, D. (2022). *School Food, Equity and Social Justice: Critical Reflections and Perspectives*. Taylor & Francis.
- Rasmussen, M., Kierkegaard, L., Rosenwein, S. V., Holstein, B. E., Damsgaard, M. T. & Due, P. (2019). *Skolebørnsundersøgelsen 2018: Helbred, trivsel og sundhedsadfærd blandt 11-, 13- og 15-årige skoleelever i Danmark*. Statens Institut for Folkesundhed, Syddansk Universitet.
- Shakeri, S., Ruge, D., Myers, J., Rolls, N., Papatraianou, L. & Fethney, J. (2021). Integration of food and nutrition education across the secondary school curriculum: Two experiential models as two case studies. *Journal of Education and Training Studies*, 9(6).
- Svendborg Kommune. (2021). *Den Madkulturelle Mulepose*. <https://www.svendborg.dk/borger/barn/mit-barn-og-skolen/saerligt-vores-folkeskoler/loma/den-madkulturelle-mulepose>
- Voorberg, W. H., Bekkers, V. J. & Tummers, L. G. (2015). A systematic review of co-creation and co-production: Embarking on the social innovation journey. *Public Management Review*, 17(9), 1333-1357. <https://doi.org/10.1080/14719037.2014.930505>
- Weaver-Hightower, M. B. (2011). Why education researchers should take school food seriously. *Educational Researcher*, 40(1), 15-21.
- Yin, R. K. (2012). *Case study methods*. Sage Publications.
- Ørkildskolen hjemmeside. (2022). <https://xn--rkildskolen-fgb.dk/>
- Østerbyskolen hjemmeside. (2022). <http://osterbyskolen.dk/>