

Børn, Mad & Måltider i dagtilbuddet

- forskning i praksis

At overskride faggrænser
i forbindelse med mad og
måltider i dagtilbud

Ole Henrik Hansen, lektor, ph.d., AU

og

Charlotte Gjessing, dagtilbudsleder, Køge
kommune

Deltagere

Laboratoriet var sammensat af personale fra dagtilbud i Høje-Taastrup, Roskilde og Køge kommuner.

Laboratoriets forskningsspørgsmål

- **Hvilke metoder og praksisformer er anvendelige i forhold til, at få det pædagogiske personale og de køkkenprofessionelle til at arbejde mere sammen i forhold til mad og måltider og udveksle viden på tværs af faglige grænser. Hvordan bidrager ledelsen bedst til et sådant tværfagligt samarbejde?**
- **Hvilke metoder og værktøjer er anvendelige i forhold til at skabe et konstruktivt samarbejde mellem institution og forældre omkring mad og måltider?**

Fagkulturelle identiteter som barrierer

Nøglen tænkes som udgangspunkt at ligge i, hvad der gjorde **fag**, og hvad der adskilte fagpersoner (Hansen, 2012; Järvinen og Mik-Meyer, 2012).

At være et fag tænkes som: **Viden, forudsætninger og kompetencer, som man besidder inden for et bestemt fagområde.**

Dette medfører **fagspecifikke selvforståelser**, der kan skabe både barrierer og brobygning mellem faggrupper, der er uddannet i forskellige kulturer med forskellige idealer og forskelligt indhold.

Nøglerne kunne være ledelse og pædagogik

Det blev tydeligt, at **ledelse og pædagogik** var to centrale nøgler til **forskellige perspektiver på samarbejde**.

Arbejdet i laboratoriet tog således udgangspunkt i, at **ledelsen igangsatte, gennemførte og guidede processer i samarbejde i første omgang med faggrupperne, og i næste led med forældrene**.

Det krævede i praksis, at **leder og medarbejdere sammen skabte en refleksiv og forandringsvillig kultur i dagtilbuddet**.

Dette medførte behov for:

At knytte måltidet til læreplanstemaerne

At etablere samarbejdsfremmende procedurer på personalemøderne

At anerkende hinandens fagligheder

At etablere projekter, hvor faglighederne krydses i det konkrete arbejde

At opsøge viden om børnemåltidet

At definere det gode måltid

At anerkende børnenes ophav

At inddrage forældre i deres barns levede hverdagsliv og i beslutninger vedrørende deres barn.

Det kostfaglige personale så sine udfordringer således:

- Udfordring at være kost-faglig i forhold til et pædagogisk perspektiv.
- Manglende anerkendelse.
- Vi er alene med vores faglighed.
- Kræver opbakning fra leder.
- Manglende forståelse for, hvordan vi i fællesskab får et godt måltid.

Det pædagogiske personale så sine udfordringer således:

- Vi har manglende fokus på hvad der ligger i måltiderne.
- Se måltiderne som en pædagogisk aktivitet.
- Udfordrende at gå væk fra vanetænkning.
- Vores ansvar at inddrage forældre.
- Fagkulturelle barrierer.
- Bevidsthed om egne fordomme.

Ledelsens opgave

I laboratoriet fandt vi ud af, at ledelsens opgave er central i samarbejdet.

Ledelsens opgave beskrives som:

- At være formidlere mellem det kostfaglige personale og det pædagogiske.
- At bakke *alle* op.
- At sikre pædagogisk professionalisme i måltidet.
- At være ansvarlig for at 'vide' det der skal vides.

Ledelsens opgave

Ledelsens opgave konkret i forhold til det kostfaglige personale:

- At sikre, at det kost-faglige indhold bliver synliggjort i det pædagogiske indhold.
- At det kostfaglige personale opnår anerkendelse for deres funktion og faglighed.
- At det kostfaglige personale ikke er alene med deres faglighed.
- At det kostfaglige personale ikke ses som en understøttende funktion.
- At se det kostfaglige personales intentioner og sikre, at de får udtryk.

Ledelsens opgave

Ledelsens opgave konkret i forhold til det pædagogiske personale:

- At indføre det pædagogiske personale i de kostfaglige intentioner.
- At sikre, at pædagogiske personale har fokus på, hvad der ligger i måltiderne.
- At sikre, at måltiderne bliver en pædagogisk aktivitet.
- At sikre, at pædagogiske personale inddrager forældrene.
- At gøre det pædagogiske personale bevidst om deres faglige fordomme.

Ledelsens opgave

Ledelsens opgave konkret i forhold til forældre:

- At sikre, at alle forældre føler sig velkomne.
- At understøtte forældresamarbejdet er en åben kommunikation omkring maden og praksis omkring måltiderne.

Børn mad og måltid

at overskride faggrænser i forbindelse med børn, mad og måltid

Charlotte Gjessing

Dagtilbuddet Svalen i Køge Kommune

Dagtilbuddet Svalen et integreret dagtilbud i Køge kommune.

Dagtilbuddet har 72 børn i alderen 0 -6 år, fordelt på 2 vuggestuegrupper og 3 børnehavegrupper.

I den periode hvor forskningsprojektet har fundet sted, har der været ansat mellem 16 -19 medarbejdere.

Dagtilbuddet har haft produktionskøkken i mange år, og har således erfaring med at lave mad til børn fra både vuggestue og børnehave.

Hele institutionen blev inddraget i forskningsprojektet "Børn, mad og måltid", hvilket også afspejler deltagernes tilhørsforhold.

Kenneth rep. Børnehave(har fået anden stilling i dag)

Kristina rep. vuggestue

Helle rep. køkkenet

Charlotte rep. ledelse

To fluer med et smæk -

Den køkkenansvarlige og lederen i Svalen havde et fælles ønske om at højne niveauet for kommunikationen mellem den køkkenfaglig medarbejder og det pædagogiske personale.

Alt sammen til glæde for børnene, forældrene, medarbejderne og dagtilbuddets selvfortælling – eller Brand.

Vi, Helle og jeg ledte efter et projekt som Svalen kunne involvere sig i, også pludselig var vi involveret i dette forskningsprojekt.

Det ekstra + var, at det involverede aktionsforskning som metode, Hvilket betød at Alle medarbejdere rigtig fik lov til at lære metoden at kende.

To fluer med et smæk - 😊

Fra personlig til professionel

- Måltidet i Svalen, er en aktivitet løsrevet fra andre pædagogiske aktiviteter. Fokus er på det praktiske omkring måltidet.
- Måltidet reduceres til et praktisk gøremål, eller en rutine, der skal gennemføres uden for mange forsinkelser frem for en spændende pædagogisk aktivitet.
- Pædagogernes mål: at børnene kunne lide maden og at de blev mætte inden for "DEN" afmålte tidsramme, så Alle kunne blive færdige og begynde nye pædagogiske aktiviteter sammen.
- Køkkenansvarlis mål: At serverer indbydende mad for børnene
- At udfordrer børnenes smagsløg
- At medinddrage børnene i et langt større omfang i måltidet
- At skabe respekt, forståelse og anerkendelse for Køkkenets hensigt.

Til professionelle...

- I forbindelse med forskningsprojektet, bliver der iværksat en lang række aktioner i forbindelse med måltiderne i dagtilbuddet.
- Aktioner, refleksion og evaluering i forbindelse med P. møde, åbner op for en forståelse og anerkendelse af alle de muligheder der ligger i det pædagogiske måltid.
- Refleksion har medført, en begyndende lyst hos medarbejderne, til at "ture" flytte sig, fra personlige holdninger til professionel pædagogisk viden og forståelse.
- Begreber som:
 - Ansvar for en gensidig kommunikation på tværs af faggrupper
 - Maddannelse
 - Udvikle "mad mod" blandt børn og voksne
 - Give børnene medbestemmelse og medansvar i forbindelse med måltidet, både før, under og efter måltidet.
 - At gå foran som det gode eksempel – rollemodel.
 - Nysgerrig på børnenes intentioner i forhold til måltidet – aktiv inddragelse
 - De fysiske rammer - spiselæringsmiljøet

Professionel fortsat

Begreber som:

- Ansvar for en gensidig kommunikation på tværs af faggrupper
- Maddannelse
- Udvikle ”mad mod” blandt børn og voksne

Give børnene medbestemmelse og medansvar i forbindelse med før, under og efter måltidet.

At gå foran som det gode eksempel – rollemodel.

Nysgerrig på børnenes intentioner i forhold til måltidet – aktiv inddragelse

De fysiske rammer for måltidet - spiselæringsrum

Udfordringer i forbindelse med bevægelsen fra privat praktiserende til professionel

- I forbindelse med nogle af de samtaler vi har haft i forbindelse med vores forsknings laboratorier, er der opstået ideer der efterfølgende er blevet afprøvet i Svalen.
- En del af de aktioner vi har arbejdet med, har været længerevarende forløb, som det har taget lang tid at afprøve.
- Det tager langtid at få implementeret nye ideer og skubbet til fast indgroet vaner, som ofte er personligt for angret.
- Mest af alt tager det tid, og kræver engagement og lyst fra Alle involverede, til at deltage og foretage ændringen.
- For nogle medarbejdere var det nemt at ændre på gamle mønstre for andre var det en svære proces.

Samarbejdet med forældrene

- I forbindelse med vores laboratorier afprøvede vi forskellige tiltag i forhold til samarbejdet og kommunikationen med forældrene.
- Vi afprøvede et morgenmads forløb, hvor vi i to uger serverede morgen kaffe/ te med nybagte boller, som forældrene kunne spise når de afleverede deres børn.
- Vi lavede forskellige indslag til forældremøder hvor vi havde små videofilm med deres børn, hvor de kunne se hvad de nye tiltag rent faktisk resulterede i for børnenes vedkommen, før – under og efter
- Og vi havde også et indslag til et forældremøde hvor Helle, vores køkken ansvarlige fortalte om de forskellige grundsmage og testede forældrenes "Mad Mod".
- Forældrene, har efterfølgende givet udtryk for at det altid er spændende høre på Helles oplæg og hun er en efterspurgt oplægsholder hos forældrene.
- Så udfordringen fremadrettet er, at det pædagogiske personale bliver tilstrækkeligt fagligt klædt på, til også at kunne i dialog også på det område med forældrene.

Ledelse af aktionsforsknings forløbet

- At deltage som institution i et forskningsprojekt af det omfang som ” Børn, mad og måltid” er, har været en spændende, men også stor udfordring ikke mindst hvad angår tid.
- Udfordringen for Svalens vedkommen, er at jeg som leder valgte at involvere hele dagtilbuddet på engang, og at jeg valgte at den ”lille” forsker gruppe bestående af 4 personer, deltog i samtlige laboratedage + brugte en del timer på sparring og koordinering mellem laboratedagene og div. P. møder hvor vi havde ”Børn, mad og måltid på dagsorden.
- Jeg har også valgt fra begyndelsen af forskningsprojektet, at mange af de nye retningslinjer som er blevet født af dette projekt, vil komme til at gælde som retningslinjer for måltidet i Svalen fremadrettet.
- Uanset om det stadig kræver et langt og sejt træk inden vi når der hvor vi gerne vil være.

Perspektivering

Selvom vi er færdige med projektet ”Børn, mad og måltider”, ser vi det ikke som afsluttet. Der er sat mange nye ting i gang og dem skal der følges op og videreudvikles på. Der er lang fra teori til virkelighed så der skal arbejdes meget mere med det, for at få det ind under huden. Der er også stor forskel på at have deltaget i dette projekt og så have fået det formidlet hjemme i institutionen. Emner vi i den kommende fremtid vil fokusere på, for der vil med garanti komme flere også nogle der udspringer af de nye retningslinjer.



AARHUS
UNIVERSITET

Tværgående fund

På tværs af laboratorierne kunne der samles fire tværgående temaer og behov, som særligt knytter sig til den organisatoriske ramme og pædagogiske tilgang:

- 1. Fælles måltidsplan
- 2. Visioner for måltidet
- 3. At knytte måltidet til læreplanstemaerne.
- 4. Børns deltagelse som basis for samarbejde, sammenhæng og børns eksperimentering

Fælles måltidsplan

Generelt manglede der en fælles pædagogisk tilgang til måltidet i form af en plan. En måde at fastholde og synliggøre beslutninger er gennem en fælles pædagogisk måltidsplan, der kort og præcist udtrykker stuen/husets værdier, principper og rutiner i punktform for hver spisegruppe. Hvis denne for eksempel hænger synligt på væggen på stuen, så kan den hjælpe nye personaler med at blive indført i arbejdet med børn og måltider.

Visioner for måltidet

Et problem, der blev observeret på tværs af institutionerne, var, at måltidet ikke blev diskuteret, og at der ikke var en fælles forståelse af normer eller rammer omkring måltidet. Således blev måltiderne meget forskellige afhængig af hvilken pædagog, der var ansvarlig den pågældende dag eller hvilken stue, man var på. Herved var det ikke en fælles vision, men forskellige voksnes individuelle opfattelser, der styrede måltiderne. Derfor bør der skabes en fælles måltidsvision i institutionen.

At knytte måltidet til de pædagogiske læreplaner

Der viste sig behov for et fælles pædagogisk udgangspunkt knyttet til de seks læreplanstemaer. Når måltidet startede, viste der sig en tendens til, at pædagogikken gik i stå. Succeskriteriet for, at det bliver et godt måltid, kunne være, at: "Børnene skal kunne lide maden", "Børnene bliver mætte". I stedet skal måltidet gøres til en pædagogisk aktivitet via samarbejde mellem kostfagligt personale, pædagogisk personale og i nogen grad forældre, medieret af lederen.

Børns deltagelse som basis for samarbejde, sammenhæng og børns eksperimentering

Børns deltagelsesmuligheder var mere ad hoc prægede end planlagte. Konkrete og reelle deltagelsesmuligheder for barnet i planlægningen, tilberedelsen og serveringen af maden, giver barnet mulighed for at knytte bånd mellem køkken og stue, og skaber sammenhæng i barnets dagligdag. Det er en levende tværfaglig læringsaktivitet. Rammer for måltidet, der understøtter børns deltagelse og eksperimentering, er derfor en vigtig overvejelse.