



Food Literacy – nøglen til sundhed og trivsel blandt børn og unge?

2021

Food Literacy

Omfatter den kompleksitet af viden, færdighed og adfærd, der er nødvendig for individet for at møde dagligdagens behov for mad i en given kontekst (Vidgen & Galegos, 2014) og bruges synonymt med maddannelse og madkompetence (Benn, 2014)

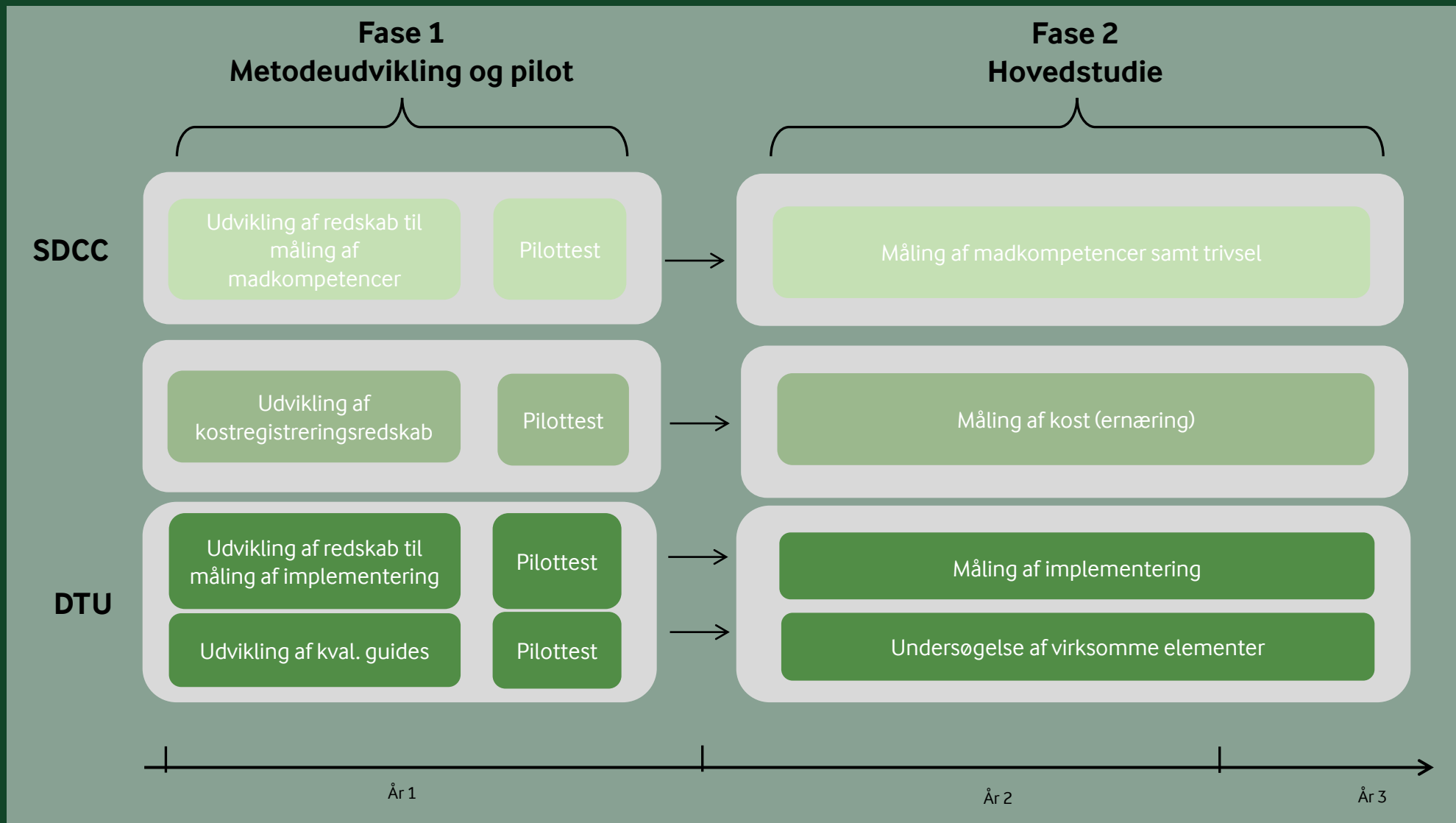
FORMÅL

Der tales ofte om at højne børn og unges maddannelse, men vi mangler viden om, hvordan maddannelse udvikles og måles hos børn og unge. Med udviklingen af nye værktøjer til at måle og evaluere børn og unges maddannelse og med anvendelse af disse i en forskningsbaseret evaluering af MADlejr's metode, får vi indsigter i, hvordan vi i Danmark fremover kan arbejde med den kommende generations maddannelse.

Forskningsprojektet skal derfor:

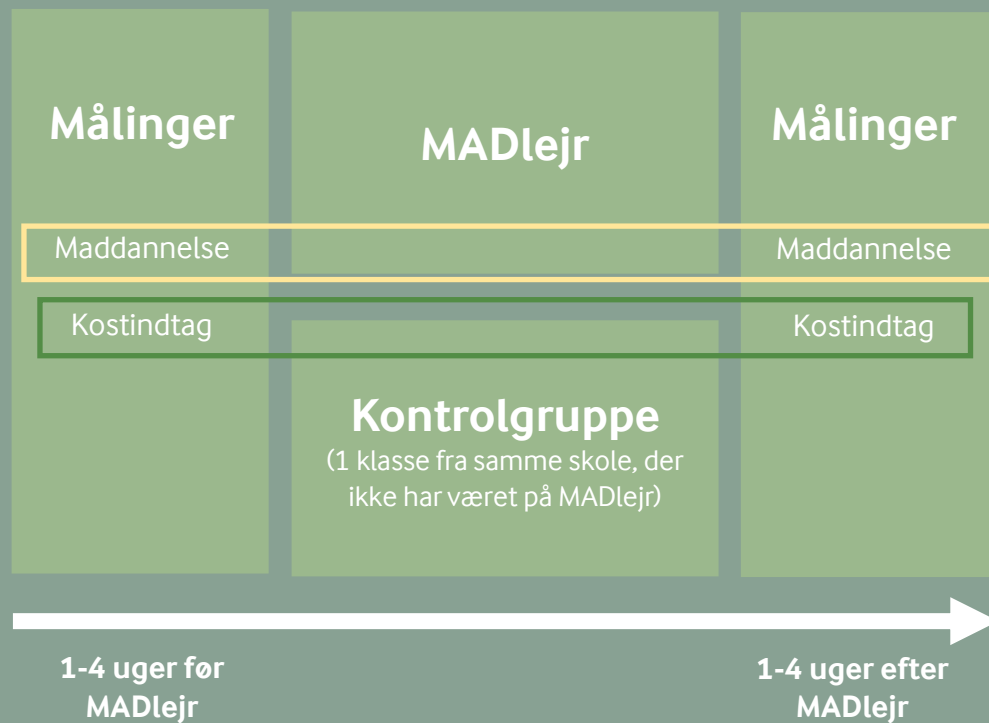
1. *Udvikle og validere forskningsbaserede redskaber* til måling og evaluering af børn og unges madkompetencer og kostindtag
 - Udvikle spørgeramme til vurdering af madkompetence
 - Udvikle en app-baseret fotometode til kostregistrering til børn og unge
2. *Anvende de udviklede redskaber* på børn, der er på MADlejr, og på en kontrolgruppe for at:
 - Vurdere effekten af et MADlejr-forløb på børn og unges maddannelse
 - Kortlægge mulige mekanismer (didaktiske/pædagogiske midler), der skaber positiv udvikling af maddannelse på MADlejr

PROJEKTETS TO FASER

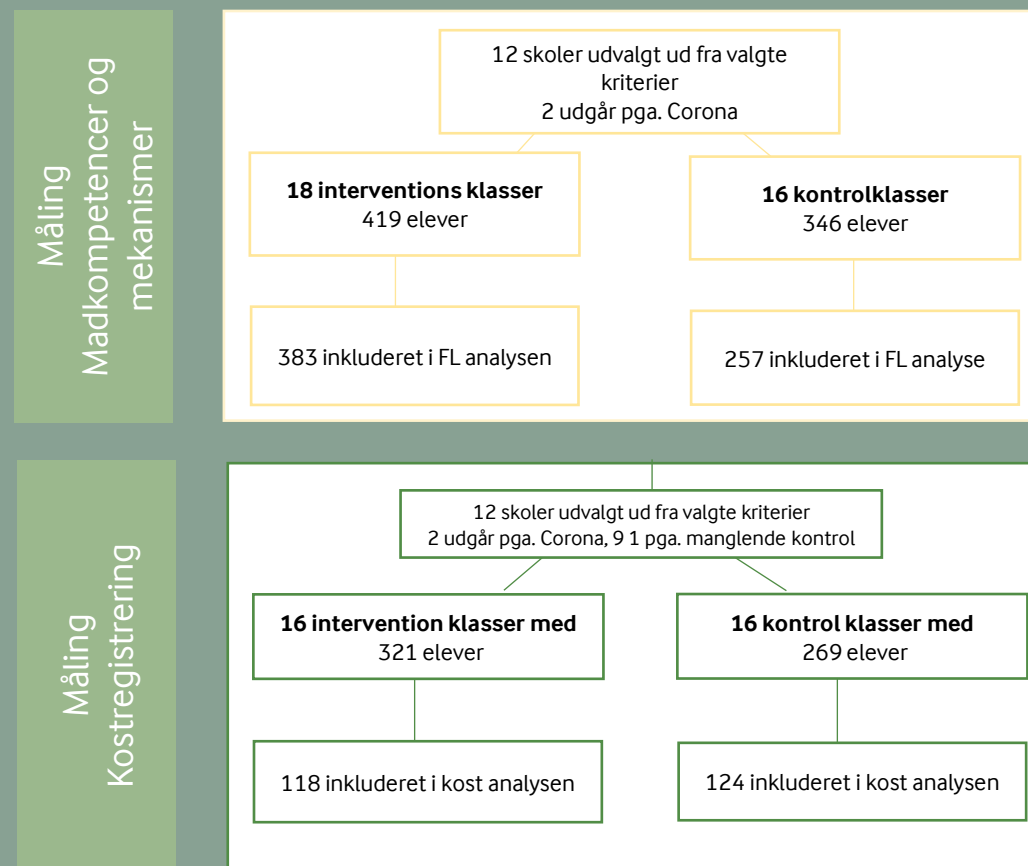


EMPERI INDSAMLING (FASE 2)

Indsamling - forløb



Indsamling – respondenter



DEN ANALYTISKE RAMME

Forskerne i projektet har som analytisk ramme valgt at anvende Jette Benn's (2014) definition af madkompetence, da Benn specifikt kigger på madkompetence ift. børn. Samtidig anvender Benn en bred definition, som inkluderer mere end blot ernæringsviden og madlavningsfærdigheder.

Benn fremhæver, at kompetencer ikke behøver at være til stede i samme forløb, men at de over tid må inkluderes for at sigte mod en bred dannelse på madområdet (Benn, 2015).

Kompetence	Formål
At vide	Sammenhængsforståelse, fx mellem mad og sundhed
At gøre	Praktiske og tekniske hverdagskompetencer
At sanse	Sensoriske kompetencer
At drage omsorg (At ville)	Etiske overvejelser, der afspejler omsorg
At tage stilling og ansvar (At være/blive)	Medborgerskab. Ansvar, deltagelse og handling

UDVIKLING AF REDSKABER - RESULTATER

1

Spørgeskema til kvantitativ måling af udvikling af maddannelse

Spørgeskemaet er udviklet, valideret og anvendt. Redskabet er nytænkende ved at inkludere områderne 'at sanse', 'at drage omsorg' og 'at tage stilling og ansvar', som ikke har været udforsket før.

Redskabet vurderes at kunne anvendes på en række madaktiviteter, ikke udelukkende på MADlejr. Dele af den spørgeskemabaserede metode benyttes således af DTU i et igangværende forskningsprojekt.

2

Observations- og interviewguides til kvalitativ vurdering af de virksomme mekanismer i en madaktivitet for børn og unge er udviklet

Spørgerammen er i nogen grad udviklet med udgangspunkt i MADlejrs program, hvorfor en vis tilpasning vil være nødvendig for, at redskabet kan anvendes til en bredere evaluering af madindsatser for børn i bl.a. skoler og institutioner, men også for alle andre aldersgrupper, hvor mad og sundhed kræver interventioner eller et særligt fokus.

3

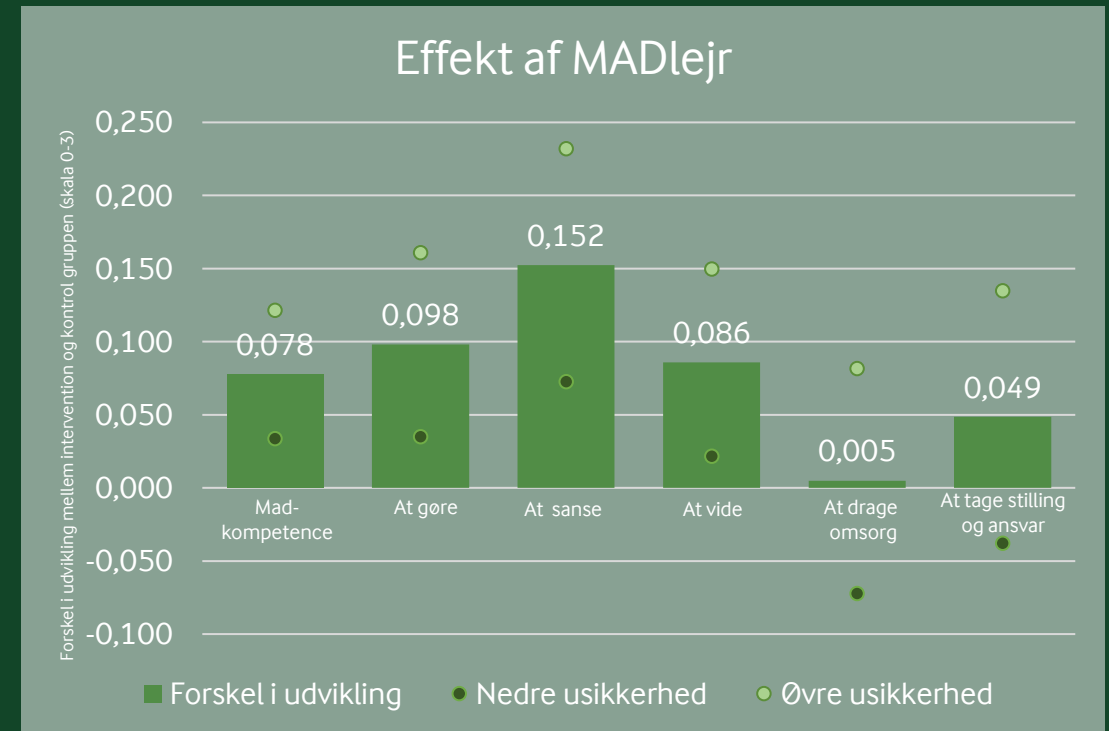
Innovativ kostregistrering for børn og unge - fotoapp

Første version af app til kostregistrering via mobiltelefon er udviklet. Kostregistrering er svært, selv for voksne, og metoden, hvor der er fokus på nem og objektiv registrering i det øjeblik, barnet går i gang med sit måltid, kan have store potentialer. På samme måde kan det tænkes, at kostregistrering for ældre og udsatte borgere kan blive mindre ressourcekrævende med et videreudviklet værktøj med udgangspunkt i denne første version.

UDVIKLING AF MADDANNELSE - RESULTATER

Resultater:

1. Elever på MADlejr udvikler deres maddannelse mere end eleverne i kontrolgrupperne.
2. Det er særligt på kompetencerne 'At gøre', 'At vide' og 'At sanse', at vi ser de største forbedringer i deltagernes maddannelse.
3. Særligt kompetencen 'At sanse' fremmes i et MADlejr-forløb
4. For kompetencerne 'at drage omsorg' og 'at tage stilling' ses insignifikant forbedring hos elever på MADlejr.



Grafen viser forskellen i udvikling mellem elever der har været på MADlejr og kontrolgruppen

VIRKSOMME MEKANISMER PÅ MADlejr

<p>Forskningsprojektet har kortlagt 12 mekanismer (pædagogiske og didaktiske greb), der anvendes på MADlejr, og som har positiv effekt på udviklingen af elevernes madkompetencer.</p>	<h3>At vide</h3> <p>Mekanismer der skaber udvikling:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hands-on med mad og køkkenremedier • Fra Jord til bord • Støtte og hjælp • Brug alle sanserne • Teoretisk refleksion 	<h3>At gøre</h3> <p>Mekanismer der skaber udvikling:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eksperimenterende tilgang • Genuine deltagelse • Prøve nye og lidt skræmmende ting • Hands-on med mad og køkkenremedier • Støtte og hjælp • Brug alle sanserne
<h3>At sanse</h3> <p>Mekanismer der skaber udvikling:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hands on med mad og køkkenremedier • Brug alle sanserne • Hjælp og støtte • Eksperimenterende tilgang • Lave mad fra bunden • Principper 	<h3>At drage omsorg</h3> <p>Mekanismer der skaber udvikling:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Støtte og hjælp • Principper • Måltidsfællesskaber • Madlavningsfællesskaber 	<h3>At tage stilling og ansvar</h3> <p>Mekanismer der skaber udvikling:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Brug alle sanserne • Fra jord til bord • Teoretisk refleksion • Hands-on med mad og køkkenremedier • Principper

KOSTREGISTRERING - RESULTATER

1

Kostregistreringen viste ikke signifikante ændringer i elevernes indtag af fisk, frugt, grønt eller kød, som var de områder, forskningsprojektet havde særligt fokus på.

2

Kostregistreringen viste en tendens til, at færre børn registrerede et indtag af sukkerholdige drikke (sodavand og saftvand), når de havde været på MADlejr sammenlignet med kontrolgruppen.

3

Kostregistreringen viste sig at være svær for eleverne, trods en række støttende tiltag - forskerne var til stede i klasserne de fleste dage, der blev afsat tid til registrering i undervisningstiden på skolen, og der blev motiveret med konkurrencer.

4

Den afsluttende kostregistrering efter opholdet på MADlejr lå 1-4 uger efter opholdet, så der er tale om undersøgelse af ændringer på kort sigt. ”Vi ved, det er hamrende svært at ændre kostvaner, selv om vi bombarderes med kostrådene. Vi kan se, at MADlejr øger børnenes madkompetencer, hvilket er et vigtigt skridt på vejen. Vi kunne bare ikke vise det i kostregistreringerne.” (citater Gitte Ravn-Haren, DTU Food)

KONKLUSIONER OG ANVENDELSER - EKSEMPLER

- Det var fondens oprindelige formål med at indgå i og bidrage til forskningsprojektet, at MADlejr's effekt blev belyst. Det har vi opnået. Forskningsprojektet konkluderer, at et MADlejr-forløb forbedrer elevernes maddannelse.
- Vi skal være stolte over, vi positivt udvikler tre madkompetencer hos børn og unge på MADlejr. Samtidig skal vi være bevidst om, at vores metode ikke i signifikant grad bidrager til udviklingen af to kompetencer. Forskningsprojektet har imidlertid identificeret flere mekanismer på MADlejr, som øver indflydelse på de to kompetencer. Foran os er at beslutte, om vi skal have fokus på at videreudvikle de mekanismer, så vi i højere grad arbejder med maddannelse i sin bredeste forstand (jf. Benn 2015). Et opmærksomhedspunkt er her, at børnene på de to kompetencer havde et lavere udgangspunkt.
- Forskningsprojektet har identificeret og valideret 12 mekanismer i MADlejr-metoden, der skaber stigningen i børn og unges maddannelse. Det er konkrete og vigtige indsigter at tage med i videreudviklingen af MADlejr og i udvikling af nye maddannelsesaktiviteter.
- Vi taler ofte om MADlejr-metoden og har et behov for at definere den, når vi som en del af vores nye strategi flytter metoden udenfor MADlejr i nye madaktiviteter på nye arenaer. Projektets indsigter i MADlejr-metodens virksomme mekanismer vil bidrage til dette arbejde.
- Forskningsprojektets konklusioner validerer fondens indsats og effekten af fondens arbejde. Dette vil styrke fondens italesættelse overfor omverdenen, stakeholdere, partnere og mulige partnere.
- De effektfulde mekanismer på MADlejr kan inspirere og i nogle sammenhænge anvendes af aktører og projekter, der ligeledes arbejder på at styrke maddannelsen (jf. Nanns perspektivering og samlende figur). Det styrker fondens position i MADdanmark (også som en vidensfond) og arbejder ind i fondens vision om i 2026 er være førende i at styrke børn og unges maddannelse.
- Maddannelse sker gennem uformel og formel påvirkning, fx i hjemmet og skolen (Pendergast et al. 2011), og vi skal være bevidste om, at vi ikke har hele børnenes omverden med på MADlejr, hvilket kan spille en rolle i, at børnene 1-4 uger efter MADlejr ikke havde signifikante ændringer i deres kostregistrering. Det understreger vigtigheden af vores nye strategiske indsats om en efterfølgende forankring af den læring og udvikling, der sker i fondens maddannelsesaktiviteter, så påvirkningen følger med over i elevernes hverdag.

