



## Bilag 1. Analyse af skolemad

### Baggrund

Med budget 2025 besluttede byrådet at afsætte 200.000 kr. til en analyse af skolemad med fokus på modeller for en eventuel udvidelse af skolernes nuværende kantineordninger. Denne analyse præsenteres i hovedpunkter i indeværende notat. Formålet med analysen er at give et solidt beslutningsgrundlag for en mulig udvidelse af Ishøj Kommunes nuværende skolemadsordning. Analysen bygger på følgende delundersøgelser som præsenteres efterfølgende:

1. Afdækning af formål med skolemad.
2. Afdækning af nuværende skolemadsordning på skolerne i Ishøj Kommune - herunder organisering, kapacitet og brug.
3. Analyse af andre kommuners skolemadsordninger.
4. Interessentanalyse med fokus på fremtidige ønsker og fokuspunkter med inddragelse af repræsentanter fra elever, skolernes pædagogiske medarbejdere, køkkenledere, skoleledere og forældrebestyrelser.
5. Præsentation af forskellige modeller, administrationen på baggrund af analyserne finder mest attraktive for Ishøj Kommune.
6. En analyse af skolernes nuværende køkken- og kantinekapacitet samt, hvad der vil være behov for at supplere med ved implementering af de forskellige modeller for skolemad.
7. En økonomisk vurdering af de forventede omkostninger ved implementering af de forskellige modeller.

### 1. Formål med Skolemad

Indførelsen og udvidelsen af skolemad har flere formål, som både vedrører den enkelte elevs trivsel og læring samt fællesskabet og skolens kultur. I forskningsprojektet 'Skolemadsordning i Generation Sunde Børn' fremgår det, at skolemad med de rette pædagogiske rammer kan bidrage til at øge elevernes madmod, sundhed og generelle trivsel. Men skolemad har også potentiale til at udgøre et grundlag for, at elever lærer om gode sundheds- og måltidspraksisser. Det belyses af Stovgaard et al., at måltidsrammen har stor betydning for elevernes fysiske, sociale og mentale sundhed. Her fremgår det, at skolemad har betydning for elevers læringsforudsætninger, sundhed samt faglige og sociale trivsel. Dog har skolemad begrænset effekt, hvis portionsstørrelserne ikke er tilstrækkelige. Dette gælder uanset om der er tale om skoler, hvor eleverne har madpakker med, eller skoler med madordninger.

I Sverige har man haft skolemad siden 1960'erne. Her fremgår det, at skolemad har øget elevernes sundhed, sandsynlighed for at gennemføre en videregående uddannelse og livsindkomst som voksne. Dette gælder særligt børn fra økonomisk udfordrede familier. Dog er det usikkert, i hvor høj grad dette vil gælde i en tilsvarende dansk og nyere kontekst. I april 2025 udkom retningslinjerne for den nationale forsøgsordning for skolemad i Danmark. Den 29. april 2025 besluttede Byrådet at indsende en ansøgning om deltagelse i forsøgsordningen, betinget af muligheden for afprøvning af skolemad uden forældrebetaling.



Formålet med forsøgsordningen er at indsamle viden og erfaring med forskellige måder at organisere skolemadsordninger på. Rationalet bag prioriteringen af skolemåltider er at understøtte elevernes:

- **Sundhed, trivsel og læring:** Sundt og nærende måltid kan styrke koncentrationen og indlæringen.
- **Madmod og maddannelse:** Elever lærer om madkultur, ernæring og bæredygtighed i praksis.
- **Fællesskab og skolekultur:** Fællesspisning kan styrke klassens sammenhold, give ro og rytme i skoledagen.
- **Lighed og tilgængelighed:** Skolemad kan udligne sociale forskelle og fremme lighed i læringsbetingelser.

## 2. Nuværende skolemadsordning

Den nuværende skolemadsordning er delvist kommunalt finansieret med lokal madproduktion og brugerbetaling (18–25 kr. pr. måltid). Omkring en tredjedel af eleverne benytter sig af den nuværende skolemadsordning. Maden indeholder min. 50 % økologiske fødevarer. Modellen understøttes af et kommunalt tilskud på ca. 30 kr. pr. solgt måltid til at dække løn til køkkenpersonale suppleret med brugerbetaling på gennemsnitligt 20 kr. pr. måltid til at dække råvareindkøb. Den samlede omkostning for Ishøj Kommunes skolemadsordning er således gennemsnitligt 50 kr. pr. måltid.

Køkkenerne har ikke for nuværende kapacitet til fuld skolemadsproduktion til alle elever, men kan udvides gennem ekstra køkkenpersonale og investering i ekstra inventar/fysiske udvidelser. Nogle af udvidelserne vil kræve betragtelig tid til ombygning.

|                           |                                                                                                                                                           |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Finansiering</b>       | Delvist kommunal med brugerbetaling. Kommunen yder ca. 30 kr. i tilskud pr. måltid.                                                                       |
| <b>Pris for elever</b>    | 18–25 kr. pr. frokostmåltid.                                                                                                                              |
| <b>Brug</b>               | Ca. 1/3 af eleverne benytter kantinen dagligt.                                                                                                            |
| <b>Indhold</b>            | Lokal produktion, min. 50 % økologi og mulighed for særlige hensyn.                                                                                       |
| <b>Personalekapacitet</b> | Én medarbejder per skole i gennemsnit – sårbart ved sygdom.                                                                                               |
| <b>Begrænsninger</b>      | Mange skoler bruger engangsservice, idet der ikke er personale og kapacitet til opvask, og køkkenerne er ikke dimensioneret til fuld skolemadsproduktion. |

## 3. Skolemadsordninger i andre kommuner

Der er forskellige skolemadsordninger i de fleste andre kommuner og folkeskoler. Med finansloven for 2025 er der afsat 854 mio. kr. til en national forsøgsordning med skolemad. Formålet er at afprøve forskellige modeller for skolemad – både med og uden forældrebetaling – samt at undersøge effekten på elevernes sundhed, trivsel og læring. Både folkeskoler og frie grundskoler kan deltage, og ordningerne kan enten baseres på lokal madproduktion eller eksterne leverandører. Forsøgsordningen bygger ovenpå de erfaringer, der allerede er gjort på skoler og i kommuner. På nogle skoler produceres maden på skolen, på andre skoler produceres maden i et fælles kommunalt produktionskøkken og distribueres derfra, og på andre skoler er det private leverandører, som leverer mad til skoler over hele landet.

Herunder er eksempler på skolemadsordninger i andre kommuner:



|                            |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Læsø Kommune</b>        | Alle elever får et gratis og sundt frokostmåltid dagligt. Maden bliver leveret udefra og alle eleverne spiser sammen i kantinen. Initiativet blev startet af skolebestyrelsen og har fokus på sundhed og fællesskab.                            |
| <b>Aarhus Kommune</b>      | Flere skoler tilbyder skolemad, dog mod forældrebetaling. Kommunen arbejder på at blive en del af den nationale forsøgsordning for at kunne tilbyde gratis skolemad.                                                                            |
| <b>Københavns Kommune</b>  | De fleste skoler har en skolemadsordning, enten via EAT eller Madskole-konceptet, med fokus på økologi (minimum 90%), sæsonbaserede menuer og elevinvolvering. I Københavns Kommune kan man søge om tilskud til skolemad.                       |
| <b>Vallensbæk Kommune</b>  | Flere skoler tilbyder skolemad, dog mod forældrebetaling. Kommunen er i gang med en forundersøgelse for at undersøge muligheden for at udvide den nuværende ordning til en hel eller delvis gratis frokostordning.                              |
| <b>Albertslund Kommune</b> | Kommunen har forsøgt at finde en leverandør af skolemad, der kan opfylde kommunens krav til økologi og pris (EAT-koncept). Kommunen har for nuværende ingen madordning for det samlede skolevæsen og afventer udviklingen i de øvrige kommuner. |

## 4. Interessentanalyse

Analysen af indsigter fra praksis viser, at der er stor opbakning til at indføre en udvidet skolemadsordning med gratis skolemad til alle elever, hvor man enten spiser i kantinerne eller i klasseværelserne. Eleverådet, køkkenledere, medarbejdere og skoleledere mener, at en udvidet gratis skolemadsmodel vil have størst effekt på elevernes trivsel, læring og sundhed. Interessenterne har også drøftet, om de foretrækker en model, hvor alle elever spiser i kantinerne i hold, så eleverne har frokostpause på forskellige tidspunkter eller i klasseværelserne, så man har frokostpause på samme tidspunkt. Der foretrækker de fleste, at der spises i klasserne, så man har frokostpause på samme tidspunkt, og det ikke ændrer på undervisningsstrukturen. Der kan dog også være fordele ved at spise sammen i kantinerne, idet man så har et større fællesskab på tværs af klasserne.

Eleverne tror, at det vil gøre en stor forskel, hvis skolemaden blev gratis. For eleverne er det særligt vigtigt, at portionsstørrelserne bliver større, da de nuværende ikke er mættende. Køkkenlederne fremhæver, at gratis skolemad kan understøtte de gode fællesskaber, der kan opstå, når man deler et fælles måltid i skolen, men det er vigtigt, at der ansættes flere medarbejdere, da de ellers er presset på kapaciteten. Skolernes ledere og medarbejdere ser potentiale i at implementere gratis skolemad til alle, hvis kvaliteten og lokalproduktionen bevares, da flere elever dermed vil have mulighed for at få et sundt frokostmåltid, der også vil kunne understøtte elevernes læring og trivsel. Skolens medarbejdere ser også potentiale i, at modellen vil kunne understøtte elevernes madmod og maddannelse, hvis madproduktionen bliver inddraget som en del af undervisningen, hvor eleverne kan deltage i planlægningen, tilberedningen og serveringen af måltidet.



| Interessentgruppe               | Perspektiv og holdninger                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fælles elevråd                  | Meget positiv overfor gratis skolemad. Kan se fordele ved at spise i klasserne i stedet for i kantinerne, så undervisningsstrukturen ikke skal være forskellig. Ønsker større portioner og mere mættende måltider. |
| Køkkenledere                    | Bakker op om gratis skolemad. Ser behov for flere medarbejdere og bedre arbejdsvilkår. Vigtigt at bevare lokalproduktionen og dermed kvaliteten og økologien.                                                      |
| Skoleledere                     | Ønsker en gratis skolemadsordning. Vigtigt med lokal produktion, sundhed og fællesskab. Det kan være udfordrende, hvis alle skal spise i kantinerne pga. undervisningsstrukturændringer.                           |
| Lærere/pædagoger                | Opbakning til gratis mad med inddragelse i undervisningen – fokus på madmod, maddannelse og trivsel.                                                                                                               |
| Forældrebestyrelser             | Opbakning til gratis model hvis kvaliteten bevares. Forbehold overfor tilskudsmodel pga. stigmatisering.                                                                                                           |
| Center for Sundt Liv og Trivsel | Anbefaler skolemad som redskab til sundhed og trivsel – særligt i udskolingen.                                                                                                                                     |

## 5. Mulige modeller for fremtidig skolemad

Der er som nævnt mange forskellige muligheder for modeller af skolemad rundt om i kommunerne og på landets skoler. I Ishøj Kommune er vi optagede af, at der på skolerne er kantiner med forholdsvis betydelig kapacitet og køkkenkapacitet, der allerede i dag producerer frokost til 1/3 af alle eleverne. Administrationen anbefaler på baggrund af Ishøj Kommunes nuværende kapacitet og skolemadsordning, analysen fra øvrige kommuner og interessentanalysen i Ishøj Kommune, at der arbejdes videre med modeller med lokal produktion af skolemad på de enkelte skoler med henblik på, at man også kan bruge skolemaden som en del af skolens pædagogik, dannelses- og læringsprocesser.

Administrationen har, inspireret af den nationale forsøgsordning, delt de udvidede skolemadsmodeller op i en gratis model (model 1 og 1.a) og en tilskudsmodel (model 2 og 2.a), hvor man som forældre kan få tilskud, såfremt man er tilskudsberettiget ift. ens indkomst. Yderligere har administrationen udarbejdet en tredje indfasningsmodel med henblik på gradvis etablering af model 1 og 1.a til klassetrinsgrupper (model 3 og 3.a).



Prisen på tilskudsmodellen (model 2 og 2.a) vil være 25 kr. for ikke tilskudsberettigede og 15 kr. for tilskudsberettigede. Tilskudsmodellen har administrationen valgt at tage med, idet den også er en del af den nationale forsøgsordning. I praksis vurderer administrationen dog, at den ikke vil være meget forskellig fra den nuværende model i Ishøj Kommune. På tværs af skolerne kan vi se, at uanset om frokostmåltidet koster 18 kr. eller 25 kr., så er det 1/3 af eleverne, der benytter sig af det. Administrationen har taget udgangspunkt i andelen, der har købt, hvad skolerne betegner som et reelt frokostmåltid.

Administrationen vurderer således, at der vil være marginalt flere, der benytter sig af et frokostmåltid med tilskud, hvor prisen nedsættes på alle skoler til 15 kr. for tilskudsberettigede. De beregnede udgifter forbundet med modellerne holdes derfor til udgifterne til det kommunale tilskud til berettigede husstande.

Administration har i forhold til kapacitet og undervisningsstruktur valgt at differentiere mellem modeller, hvor eleverne spiser enten i kantinerne i årgangsgrupper (indskoling, mellemtrin eller udskoling) på skift eller i klasserne samtidigt. Deraf modellerne 1 og 2 med spisning i kantinerne og modellerne 1.a og 2.a med spisning i klasserne.

I bilag 2 præsenteres økonomien til modellerne uddybende. Det er muligt at op- og nedskalere modellerne, fx for alle klassetrin, 1 årgangsgruppe eller 2 årgangsgrupper. På nogle skoler vil det være nødvendigt med en indfasningsmodel over tid parallelt med udvidelse af den fysiske kapacitet grundet omfattende udbygningsbehov. Derfor fremlægges modellerne 3 og 3.a med forslag om gradvis etablering af model 1 og 1.a til klassetrinsgrupper (indskoling, mellemtrin eller udskoling).

Modellerne præsenteres i nedenstående tabel:

| Model | Beskrivelse                                    | Fordele                                                                                                       | Ulemper                                                                                                                               | Økonomi                                                                            |
|-------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Gratis skolemad, spisning i hold i kantinen    | Styrker sundhed, trivsel og læring. Understøtter fællesskab og maddannelse.                                   | Kræver ændret undervisningsstruktur og stor investering i køkken og kantine.                                                          | Driftsudgift årligt: ca. 18,7 mio. kr.<br><br>Etableringsudgift: ca. 19,8 mio. kr. |
| 1a    | Gratis skolemad, spisning i klassen            | Samme fordele som model 1, men uden ændring i ringetider. Stor opbakning til denne model fra interessenterne. | Kræver logistik ift. servering i klassen. Risiko for uens kvalitet i spisesituationerne.<br><br>Kræver investering i køkkenkapacitet. | Driftsudgift årligt: ca. 18,7 mio.kr.<br><br>Etableringsudgift: ca. 19,8 mio. kr.  |
| 2     | Skolemad med 50 % tilskud til frokosten for de | Lavere kommunal udgift.                                                                                       | Lille effekt, idet administrationen ikke vurderer, at flere vil                                                                       | Kommunalt tilskud: 1,7 mio. kr.                                                    |



|       |                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                   |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | berettigede husstande.<br><br>Spisning i kantinen.                                                     | Giver støtte til familier i økonomisk udsathed.                                                                                                                                                                                                              | bruge frokostordningen end i dag.<br><br>Risiko for stigmatisering.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                   |
| 2a    | Samme som model 2, men spisning i klassen.                                                             | Nem implementering uden ændring af undervisningsstruktur.                                                                                                                                                                                                    | Samme ulemper som model 2. Fællesskab og læringselement reduceres.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Kommunalt tilskud: 1,7 mio. kr.                                                                                   |
| 3     | Gratis skolemad til klasstrinsgruppe (indskoling, mellemtrin eller udskoling) med spisning i kantinen. | Den styrker læring, trivsel og sundhed blandt klasstrinsgruppen.<br><br>Modellen giver mulighed for gradvis etablering.<br><br>Etableringen er nem, da kantinerne allerede har kapacitet til dobbeltproduktion, hvis der investeres i ekstra køkkeninventar. | Der kan opstå ulighed blandt eleverne, hvor nogle får adgang til gratis skolemad, mens andre ikke gør.<br><br>Det er ikke alle skoler, der har kapacitet til, at en klasstrinsgruppe kan sidde sammen og spise i kantinen. På Vibeholmskolen og Ishøj skole vil det fortsat kræve ændret undervisningsstruktur.<br><br>Modellen er kun økonomisk bæredygtig på kort sigt. Det kræver fortsat etableringsudgifter til køkkeninventar. | Driftsudgifter årligt:<br><br>Ca. 5.5 mio. kr.<br><br>Etableringsudgifter vdr. inventar:<br><br>Ca. 2.8 mio. kr.  |
| 3. a. | Gratis skolemad til klasstrinsgruppe (indskoling, mellemtrin eller udskoling) med spisning i klassen.  | Samme fordele som model 3, men uden ændring i ringetider. Stor opbakning til denne model fra interessenterne, da den medfører en gradvis etablering.                                                                                                         | Samme ulemper som model 3. Risiko for uens kvalitet i spisesituationen og kræver logistik ift. servering i klassen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Driftsudgifter årligt:<br><br>Ca. 5.500.000 kr.<br><br>Etableringsudgifter vdr. inventar:<br><br>Ca. 2.8 mio. kr. |



## 6. Skolernes nuværende kapacitet

Der er stor forskel på skolernes nuværende køkken- og kantinekapacitet. Der er ligeledes forskel på i hvor stor grad skolerne inddrager eleverne i produktion og drift af skolemadsordningen. Administrationen har valgt at estimere ekstra drifts- og etableringsudgifter ud fra nuværende model, hvor det er op til skolerne indenfor deres egen ramme at beslutte graden af pædagogisk involvering af elever i skolemadsordningen. Såfremt der politisk besluttet udvidede krav til skolerne ift. pædagogisk involvering vurderer administrationen, at der skal afsættes ekstra ressourcer til dette. Af nedstående tabel fremgår den nuværende køkken- og kantinekapacitet:

| Skole             | Elever i alt | Siddepladser i kantine | Dagsproduktion (nu) | Maks. produktion (mulig) |
|-------------------|--------------|------------------------|---------------------|--------------------------|
| Vejlebroskolen    | 466          | 220                    | 110                 | 215                      |
| Ishøj Skole       | 283          | 100                    | 70                  | 143                      |
| Strandgårdsskolen | 448          | 150 (+ multisal)       | 95                  | Alle                     |
| Gildbroskolen     | 466          | 220                    | 50                  | 181                      |
| Vibeholmskolen    | 534          | 100                    | 90                  | 276                      |

Administrationen har identificeret følgende fælles kapacitetsudfordringer:

- Alle skoler benytter engangsservice pga. manglende medarbejderressourcer til opvask.
- Der mangler hævesænkeborde, programmerbare ovne, og professionelt køkkeninventar.
- Ved udvidelse kræves el-tilpasninger, ventilationsopgraderinger og evt. bygningsombygning.
- Ved produktion af skolemad til alle elever (model 1. og 1.a) vurderes det, at madproduktionen ikke vil kræve væsentlige ændringer på Strandgårdsskolen, men behovet på Ishøj Skole vurderes at være ca. 2 millioner kr., mens det gennemsnitligt vurderes at være ca. 4–5 mio. kr. for de resterende skoler. Herudover vurderes det, at der kommer ekstra etableringsudgifter til inventar for samlet ca. 2,8 mio. kr. Det skal understreges, at estimerne er forbundet med betydelig usikkerhed.

Administrationen har derudover identificeret en række forhold i analysen, der med fordel kan indtænkes i skolemadsordningen, heriblandt:

- Kvaliteten af maden
- Anretning og servering
- Præsentation af maden
- Bordmakkerordninger
- Pædagogisk måltid



- Fælles ritualer
- Indretning og belysning
- Indeklima
- Udstyr og service