



AALBORG UNIVERSITET

Madklub på Kollegiet

- evaluering og anbefalinger til fortsat konceptudvikling

Et partnerskabsprojekt gennemført mellem
ARLA FOODS
De Samvirkende Købmænd/REMA 1000
Hotel- og Restaurantskolen
Aalborg Universitet

**SPIS
SUNDERE**
Rådet for
sund mad **DK**

1. Baggrund og resumé af hovedpointer	2
1.1 Resumé af hovedpointer	3
2. Evaluering - kollegianerne.....	5
2.1. Deltagerprofil.....	5
2.2. Hvorfor deltagelse?.....	5
2.3. Deltagernes vurderinger efter projektet.....	7
2.4. Hvordan er det gået bagefter med madfællesskaberne?	12
2.5. Hvis Madklub på Kollegiet skal videreføres; input fra ambassadørerne.....	15
3. Evaluering - underviserne	26
4. Konklusioner og opmærksomhedspunkter ved en opskalering	28
4.1. Grundkoncept ved en videreførelse	28
4.2. Flerkædemodel eller Enkeltkædemodel	29
4.3. Navn på det fremtidige projekt.....	30
4.4. Forankring og synliggørelse på kollegierne	30
4.5. Klar forventningsafstemning som forudsætning	31
4.6. Start-kit, deltagerbetaling og vidensformidling i samarbejde med de involverede kæder	31
4.7. Høj kvalitetsundervisning med ”ildsjælsformat”	32
4.8. Administration, omkostninger og sekretariatsforankring.....	32
5. Datagrundlag og links til videopræsentationer	34

1. Baggrund og resumé af hovedpointer

Pilotprojektet Madklub på Kollegiet blev sat i gang juni 2016 med afslutning december 2017 som et samarbejdsprojekt mellem Hotel- og Restaurantskolen, ARLA FOOD, De Samvirkende Købmænd/REMA 1000 og Aalborg Universitet. Projektet er blevet gennemført med reference til Måltidspartnerskabet (der i 2018 skiftede navn til Rådet for Sund Mad), med Aalborg Universitet som udførende og projektansvarlig (projektejer) i et såkaldt ”aktionsforsknings-design”.

Formålet har været ”at stimulere madlavningslyst, råvarekendskab, tilberedningskompetencer og fællesspisning blandt unge med afsæt i en ”madambassadør-tænkning” med henblik på at vurdere, om de indhøstede erfaringer fra projektet vil give anledning til at udvikle et landsdækkende koncept til inspiration for andre detailhandelsbutikker, der ønsker aktivt at indgå i arbejdet med at fastholde og udvikle unges varekendskab, madlavningskompetencer og madlavningslyst.

I projektperioden er der blevet uddannet 15 unge, fordelt på 13 kollegiekøkkener fra 4 forskellige kollegier i det storkøbenhavnske område. Undervisningen er – på baggrund af input fra beboerne - blevet gennemført af faglærte kokke fra Hotel- og Restaurantskolen i form af 3 undervisningsgange. Som et element i forløbet har deltagerne efterfølgende selv skulle stå for tilberedning og afvikling af en række fællesmåltider sammen med de andre beboere.

Indkøb til såvel undervisningen som de efterfølgende fællesspisninger (40 stk.) er blevet finansieret af et REMA 1000-købekort.

Data grundlag

Datagrundlaget for evalueringen udgøres af en survey og kvalitative forskningsinterviews med de unge (15 respondenter) før og efter undervisningen og fællesspisningerne. De tre undervisere er også blevet interviewet efter deres undervisning. Der er desuden gennemført én evalueringsworkshop med partnerne samt en række arbejdsmøder undervejs,

Datagrundlaget for evalueringen kan efter aftale med evaluator rekvireres af de interviewede, projektets partnere, samt af forskere til anvendelse i forskningsøjemed.

Der er produceret tre visuelle introduktioner til projektet samt en kort appetizer til brug på de sociale medier. Videoerne er dels blevet brugt i pressearbejdet i projektperioden, og vil også blive brugt i forbindelse med dokumentationen af produktet. I bilag a er angivet links til disse præsentationer.

1.1 Resumé af hovedpointer

I denne evalueringsrapport vil de centrale erfaringer fra pilotprojektet blive gennemgået med henblik på videregivelse af relevante læringserfaringer til andre, der enten arbejder med tilsvarende projekter, eller måtte have planer om at gøre det i fremtiden.

Herudover vil rapporten – på baggrund af evalueringsdelens pointer – pege på en række forhold som interesserede i særlig grad skal være opmærksomme på, hvis de vil arbejde videre med projekter med afsæt i facilitering af madfællesskaber på kollegier i sammenhæng med lokale fødevarer butikker.

Det er evalueringens overordnede konklusion, at pilotprojektet har opfyldt sine centrale succeskriterier med hensyn til ”at stimulere madlavningslyst, råvarekendskab, tilberedningskompetencer og fællesspisning blandt unge”. Det er sket via uddannelse af 15 smagsambassadører fordelt på fire storkøbenhavnske kollegier.

Ambassadørerne har efterfølgende gennemført og - været måltidsværter ved - mere end 40 fællesspisningsarrangementer for deres medbeboere i projektperioden, og ambassadørerne forventer – for tolv af de femtens vedkommende – at fællesspisningerne vil fortsætte på deres kollegier også efter pilotprojektet afslutning. Samtlige ambassadører anbefaler unge at tilmelde sig et lignende forløb, ligesom de vil anbefale deres kollegier at forsætte med faste fællesspisningsaktiviteter.

Evalueringen anbefaler på den baggrund potentielle interessenter at undersøge mulighederne for at udbrede og videreudvikle pilotprojektet til flere kollegier i samarbejde med en eller flere detailhandelskæder.

Med baggrund i evalueringens konklusioner vil et godt udgangspunkt for en videre udvikling være et grundkoncept, der består af:

1. En undervisningsdel, der består af tre forløb, der gennemføres på kollegiet med mellem 4-6 deltagere.
2. At deltagerne tilkendegiver interesse for efterfølgende at være værter ved min. 3 fællesspisninger med min 5 deltagere.
3. At en eller flere detailhandelskæde(r) via gavekort, sponsorerer indkøb til undervisningen, samt op til fem efterfølgende fællesspisninger med max. 15 deltager pr. gang med udgifter til indkøb pr. person på max 25. kr.
4. At underviserne rekrutteres blandt interesserede med en form for kokke og/eller køkkenfaglig baggrund, samt at der afsættes midler til en form for honorering af indsatsen (fx svarende til taksten for studentermedhjælpere).
5. At der etableres en fællesadministration af initiativet.
6. At der opkræves et mindre beløb (fx 200.- pr. år) ved et kollegie-køkken medlemskab.

Med baggrund i dette grundkoncept har evalueringens pointer givet anledning til at pege på følgende opmærksomhedspunkter, der alle vil blive uddybet i kapitel 4.

- a. Flerkædemodel eller Enkeltkædemodel,
- b. Navn på det fremtidige projekt,
- c. Forankring og synliggørelse,
- d. Entydig involverings- beskrivelse,
- e. Start-kit, og vidensformidling i samarbejde med den/de involverede kæde(r),
- f. Høj kvalitetsundervisere med "ildsjælsformat",
- g. Administration og sekretariatsforankring.

Boris Andersen, ph.d. projektleder
Aalborg Universitet, Institut for Læring og Filosofi
juni maj 2019

2. Evaluering - kollegianerne

2.1. Deltagerprofil

- Der deltog 15 unge (9 mænd og 6 kvinder)
- Deltagernes gennemsnitsalder var 23 år; den yngste er 17 år og den ældste 29 år.
- 2/3-delen af dem var opvokset uden for storkøbenhavn og en 1/5-del af deres forældre har en lang videregående uddannelse.
- Halvdelen angav, at de lavede mad mindre end hver 14. dag, da de boede hjemme.
- Gruppen udviser stor spredningen med hensyn til praktiske erfaringer med madlavning, viden om tilberedning af mad og måltidsvaner i øvrigt.

Som fællesnævner blandt deltagere skal peges på deres fælles opfattelse af, at begrebet ”sund mad”, dækker ”varieret kost, uden for meget fedt og sukker”. De er - med to undtagelser – enige om at foretrække økologisk producerede fødevarer, frem for ikke økologiske; de køber dog ikke konsekvent økologisk, under henvisning til den højere pris.

Deres indkøbsvaner kan under ét karakteriseres ved mange ”småindkøb” uden langsigtet planlægning; som begrundelse peger de på hensynet til hverdagen mange andre gøremål.

De køber altovervejende ind i de nærliggende discountbutikker, og det prioriteres højt at indkøbene kan foretages i forbindelse med transport til og fra deres uddannelsessteder.

2.2. Hvorfor deltagelse?

Umiddelbart efter projektstart blev de unge - i en første interviewrunde – bedt om at fortælle, hvorfor de havde meldt sig til projektet.

Her samlede deres begrundelser sig især om tre forhold:

- For det første - og ikke overraskende – at de ville blive bedre til at lave mad, hvilket både omfattede egentlige tidberedningskompetencer og lysten til at lære nye retter at kende.
- For det andet pegede de på et ønske om at lave mad sammen med andre – en lyst til det efterfølgende måltidsfællesskab.
- For det tredje så de deres deltagelse i projektet som en mulighed for at skabe mere fællesskab på kollegiet generelt og møde beboere som de ikke kender i forvejen. Som én formulerer det: *”Jeg håber på at lære noget, men også at blive rystet lidt sammen med de andre, og der mangler noget mere socialt, der inkluderer dem, der ikke er sociale i forvejen”*.

Også muligheden for at blive ”inspireret til at lave mad til mange” og efterfølgende at kunne varetage måltidsværtsskabet og dele erfaringerne nævnes af flere.

Endelig skal også nævnes én deltager, der som sin begrundelse pegede på, at det ”at kunne lave mad”, for ham var ”en livskvalitet i sig selv” og at han har haft det som mål at få det lært, imens han boede på kollegiet.

Bekymringerne forud for deltagelse

Deltagerne fortalte også om de bekymringer, de havde haft forud for deres deltagelse i projektet.

Hér pegede de især på, om de ville kunne få indpasset deres projektdeltagelse (undervisning, indkøb, fællespisninger, interviews mv) i deres øvrige hverdagslivsaktiviteter (studier, erhvervsarbejde, socialt samvær osv.).

Nogle nævnte også ”alt det, som kan gå galt i et køkken”, samt en vis nervøsitet med hensyn til det sociale engagement, som fællespisningerne og deltagelsen i undervisningen sandsynligvis vil kræve af dem - begge dele vel at mærke med medbeboere, som de ikke kendte i forvejen.

Endelig nævner nogle også bekymring for, om niveauet vil blive for højt, med risiko for – som én udtrykker det - ”at jeg vil falde igennem i sammenligning med de andre”.

Det skal også nævnes, at deltagerne med hensyn til, hvilken rolle det havde haft for dem, at der var et honorar tilknyttet til projektdeltagelsen (det skulle alene dække den tid, som de skulle bruge i forbindelse med de individuelle forskningsinterviews – samt for de indkøbsansvarliges vedkommende – til indkøb og administration/bogholderi). Den generelle tilbagemelding var, at det ikke ville have gjort en forskel for deres deltagelse; nogle endda, at de slet ikke havde lagt mærke til det. Enkelte henviser dog til, at det havde gjort en forskel, uden dog at vil sige, at det havde været afgørende. Nogle illustrative eksempler:

- *”Tænkte på at ”det var mega-fedt”, men ellers ikke [...] undervisningen var central, honoreringen var en bonus”.*
- *”Jeg oplevede det, som en helt usædvanlig gestus oven i alt det andet, med undervisning og gavekort fra REMA”*
- *”Det, der betød noget, var at der er penge til at lave mad bagefter, for det er mega-fedt for det sociale... og også at det kunne prioriteres højere i en ellers meget travl hverdag”.*
- *”Jeg tror bestemt [at jeg] havde meldt mig, også selvom der ikke havde været mulighed for honorering, men jeg ville ikke gå på madskole, hvor man selv ville have skulle betale”.*
- *”Det gjorde da en forskel, men fint nok med undervisning og råvarer, så det var ikke afgørende”.*
- *”Ja, helt klart for mig... det hjælper studerende med lidt penge... og det gør, at jeg har taget det mere seriøst og brugt mere tid på fx at svare hér.... dog jeg havde jeg nok gjort det uden at få løn for det”.*

Opsamling: Motivation og bekymringer

1. De unge har primært været motiveret af lyst til at blive bedre til at lave mad i samvær med andre unge. Sekundært at skabe rammer for nye sociale fællesskaber på deres kollegier.
2. Deres bekymringer forud for deltagelsen har primært drejet sig om, hvorvidt de ville kunne finde tid i øvrigt hektisk hverdag, og i øvrigt overholde de forpligtelser som projektdeltagelsen ville indebære.
3. Honoreringen af ”forsknings- og administrations-forpligtelsen” anses ikke at have være af afgørende betydning for nogle af de uddannede madambassadører.

2.3. Deltagernes vurderinger efter projektet

Umiddelbart efter projektafslutningen blev deltagerne igen interviewet.

Som tidligere nævnt omfattede projektdeltagelsen 3 undervisningsaftener af ca. 3 timers varighed, der – med enkelte undtagelser – blev varetaget af faglærte kokke fra Hotel- og Restaurantskolen. Hvert undervisningsforløb blev afsluttet med en fællesspisning, hvor også kokken – med undtagelse af to gange - deltog. Efterfølgende skulle deltagerne selv være måltidsværter for deres medbeboere. Undervisningsforløbene blev gennemført af tre fagudlærte kokke fra Hotel- og Restaurantskolen. Kokkene havde delt de enkelte undervisningsgange imellem sig (i denne evalueringsrapport henvises ikke til specifikke forløb).

Det skal bemærkes, at der i den oprindelige projektbeskrivelse lå en intention om, at de unge i samarbejde med deres lokale REMA-butik efter undervisningsforløbet skulle forsøge at gennemføre en form for fællesprojekt (som fx. gennemførelse af en event foran butikken, aktiviteter i butikken, kagebog, eller fællesspisninger mellem de butiksansatte og kollegianerne). Denne intention er ikke blevet realiseret.

I det følgende behandles først oplevelserne fra undervisningen, derefter vurderingen fra det samlede projektforsløb.

Alle deltagerne havde en detaljeret erindring om de tre forløb og de tilfælde, hvor de havde haft forskellige kokke som undervisere var de fleste også i stand til at udpege forskellene undviserne imellem og udpege deres individuelle passion for faget. Som én af de unge bemærkede; *”en gik mere op i det med at anrette manden særlig fint, én i det med mundfølelse og én var mere OBS på hygiejnen”*.

Sammenfattende opfattede de unge disse forskelle som noget absolut positivt, fordi de mente at det havde givet dem eksempler på forskellige typer af ”faglige passioner” og ”tilgange til madlavning”. De unge satte stor pris den konsekvente brug af praksislæring, så de også selv ”fik mulighed for at gøre tingene”.

Tilbagemeldingerne giver et helt konsekvent positivt billede, både med hensyn til fagligt udbytte, didaktikken og kokkenes evner til at håndtere deltagernes indbyrdes niveauforskelle og de forskellige fysiske rammer i køkkenerne. Nogle typiske eksempler til illustration:

- *”hun [kokken] var optimal, en god underviser og havde fine opskrifter” [...] ”hun var god til at vise, hvordan man gør og det var fint, for så kan man meget bedre huske det bagefter, når man har haft det i hånden, end hvis man blot har set på”.*
- *”De var gode til at lære fra sig. [...] jeg har efterfølgende lavet mange af retterne, fx avocado- og æblesalat...de havde god tid og at det var hyggeligt... jeg satte pris på deres mange praktiske erfaringer... [og]... jeg kunne godt lide, at de havde en forskellig baggrund”.*
- *” Det var helt vildt sjovt, underviserne var helt vildt kompetente og søde...de kunne deres kram... virkelig en god oplevelse... de brændte for det og var gode til at lære fra sig og vise, hvordan, man skulle gøre”.*
- *”Godt planlagt, godt med forskellige lærere... rart at det var i egne rammer, så man brugte de redskaber man ville bruge i hverdagen”.*
- *”Kokken var var glad og personligt engageret. Delte det lidt op [imellem os], men alle præsenterede. Jeg var genert over, at det var en rigtig kok, for han gav gode eksempler og brugte smagskompasset [...] han var god til at fange niveauforskellene”.*
- *”[undervisningen] var sjov og en fed måde, at gøre det på [...] [kokken] var sød, på en fin måde, nogen gange lidt kaotisk, men han var god til at holde overblik og finde et tilpasset niveau... fint med Ceviche [råmarineret fisk]... det var super at lave, og ellers har jeg kun fået det på restauranter. Han talte også løbende om hygiejne, og hvordan man bruger et køkken (fx konservesdåser) [...] Han virkede tilfreds, selvom det vist var en udfordring for ham, når folk vidste så lidt...”.*

De kritiske oplevelser med undervisningen knytter sig især til situationer, hvor det har knebet med at nå det hele, og hvor kokken ikke efterfølgende har haft mulighed for at deltage i fællesspisningen. Især på et kollegium blev det oplevet som trist, specielt fordi de unge på det kollegium i forvejen ikke ”svingede så godt sammen”, og derfor netop ville have sat pris på, at kokken også havde været med til fællesspisningen.

Nogle unge husker også en vis ”indledende nervøsitet” fra undervisernes side, men som én bemærker *”det gik hurtigt over”.*

At undervisningen i sig selv har været en stor og inspirerende oplevelse for deltagerne slår også igennem, når man ser på deltagernes sammenfatning af deres personlige udbytte efter projektdeltagelsen. I de afsluttende interviews blev de dels bedt om at udpege tre områder, hvor de synes, at deres udbytte havde været størst, og tre områder, hvor det har været mindst (i sammenligning med deres forventninger).

Med hensyn til de tre positive ting, henvises der typisk *både* til tilberedningsmæssige ting hentet fra undervisningen og sociale oplevelser med henvisning til? undervisning og de efterfølgende fællesspisninger.

Inden for rammen af denne ”madlavnings-sociale dobbelthenvielse” var spredningen relativ stor. Først nogle illustrative eksempler på det tilberedningsmæssige

- *”Vegetarretterne (burger med kikærter, var rigtig lækker og linsragouten), men også fisken i bagepapiret og de forskellige ting, som de lavede med kylling, inkl. tilberedningen af fond og partering”.*
- *”Muligheden for at eksperimentere med forskellige råvarer, hvordan arbejder man med smagene, det har været det fedeste”.*
- *”Vildt fedt med cirklen, at kunne balancerer smagen... bruger det stadigvæk og har fx altid limejuice og honning i køkkenet”.*

Herudover skal også nævnes, at flere – som deres udbytte – nævner, at de er blevet mere opmærksomme på at de, ved at planlægge deres indkøb bedre, vil kunne minimere deres madspil.

Med hensyn til det sociale udbytte nævner de fx at:

- *”Det venskabsmæssige; det har givet et løft på gangen”.*
- *”Det største udbytte var det fællesskab, som bliver skabt ved at have fællesspisninger”.*
- *”Fællesskabet og det fede ved at være ”vært” for så mange, der bliver glade...at kunne invitere så mange har føltes fedt”.*

Med hensyn til det negative (mindste udbytte i forhold til forventninger) skal det for det første nævnes at tre af de 15 interviewede ikke mente, at de kunne udpege noget negativt.

For de øvrige gjaldt, at det negative fortrinsvis samlede sig om uklarhed fra projektledelsens side med hensyn til, hvad der blev af samarbejdet med REMA-butikkerne og deres ansatte. En del peger også på den (for) løse tidsplan havde betydet, at afviklingen af fællesspisningerne kom i karambolage med deres eksamenstid.

Andre nævner besvær med at få de varer i REMA, som de skulle bruge og nogle har savnet mere praktisk og organisatorisk vejledning i, hvordan de skulle komme videre med selv at arrangere fællesspisningerne.

Med hensyn til selve undervisningsindholdet fortæller to deltagere, at de havde været lidt skuffede over prioriteringen af økologi og bæredygtighed, mens de øvrige ikke omtaler dette. En enkelt fortæller at hun gerne havde haft mere tid til at få skrevet alt det ned, som hun lærte eller haft en mulighed for at genfinde det, fx på et websted.

Som supplement til de kvalitative vurderinger blev deltagerne efter gennemførelsen af projektet også bedt om at give et kvantificerbart indtryk af deres udbytte,; det skete dels ved holdningstilkendegivelse på en 1-10- skala og dels angivelse af overensstemmelse med en række udsagn på en skala, der indeholdt kategorierne ”meget enig”, ”enig”, ”lidt uenig”, ”uenig” og ”ved ikke”.

Besvarelsene er sket ved selvudfyldelse af et skema i forlængelse af de kvalitative interviews og altså med ca. 6 måneders mellemrum.

På en skala fra 1-10, hvor 10 højest, hvordan vil du så karakterisere		
	Før projektstart (gns.)	Efter projektafslutning (gns.)
Din lyst til at lave mad	8	8
Din viden om tilberedning af mad	6	7
Dit kendskab til forskellige typer af fødevarer	6	7
Din interesse for at spise ernæringsrigtig	7	8
Din viden om, hvad der er ernæringsrigtig mad	7	8
Din erfaring med at lave mad til andre	6	8
Din lyst til at lave mad til andre	8	8
Din viden om tilberedning af vegetarretter	4	6
Din viden om tilberedning af fisk	5	5
Din viden om at undgå madspild	6	8

Med forbehold for det lille deltagerantal i kombination med den valgte gennemsnitsbaserede opgørelsesmetode (og skalabrugen i øvrigt) kan to markante udsving bemærkes, det gælder ”tilberedning af vegetarretter” og ”viden om at undgå madspild”.

At også ”erfaring med at lave mad til andre” viser en markant ændring, bør ikke overraske, al den stund, at det netop er en sådan erfaring deltagerne også i de kvalitative interviews peger på, at de har gjort sig.

Med tanke på den kvalitative tilbagemeldinger kan det undre, at ikke også viden om ”tilberedning af fisk” viser et større udsving.

At udsvingene for de øvrige kategorier ikke er mere markante, bør tilskrives at det gennemsnitlige niveau i forvejen var relativt højt, hvilket også bekræftes i af de kvalitative tilbagemeldinger.

Med henblik på et kvantificerbart supplement til deltagerne kvalitative vurderinger blev de som afslutning på 2. interviewrunde også bedt om selv at tage stilling til en række udsagn i et skema, som de udfyldte på egen hånd. Her fordeler besvarelsene som følger:

I hvor høj grad er du enig i følgende udsagn på baggrund af dine erfaringer med Madklub på Kollegiet					
	Meget enig (%)	Enig (%)	Lidt uenig (%)	Uenig (%)	Ved ikke (%)
Jeg har fået styrket min madlavnings- og fællesspisningslyst	27	60	13	0	0
Jeg har fået sundere kostvaner	0	33	47	13	7
Jeg har fået styrket mine madlavningskompetencer	27	67	7	0	0
Jeg har fået styrket mit varemendskab	20	73	0	0	7
Jeg har lært nogle at kende, som jeg ellers ikke ville have mødt	53	20	27	0	0
Jeg vil gerne anbefale andre at uddanne sig som madlavnings-ambassadører	73	27	0	0	0
Jeg vil anbefale mit kollegium at fortsætte med fælles madlavnings- og spiseaktiviteter i fremtiden	87	13	0	0	0

Som tilfældet var i den foregående tabel, bør resultaternes forklaringsværdi ses i lyset af det begrænsede deltagerantal i kombination med den store fortolkningsusikkerhed, der altid er ved brugen af faste kategorier.

Sammenfattende kan tallene dog tjene som et en overordnet bekræftelse på pointerne fra de kvalitative tilbagemeldinger, for så vidt som deltagerne gerne vil anbefale et tilsvarende

projekt til andre og også mener at deres kollegier skal forsætter med fælles madlavnings- og spiseaktiviteter i fremtiden, ligesom de også erklærer sig enige i, at de har fået styrket deres madlavnings- og fællespisningslyst, madlavningskompetencer og varekendskab.

At ”kun” 1/3 mener at de har fået ”sundere kostvaner”, kan – jf. bemærkninger ovenfor – tolkes som et udtryk for, at de alle mener, at de også som udgangspunkt havde relative sunde kostvaner. Endelig bør det også bemærkes, at over halvdelen erklærer sig ”meget enig” i at projektdeltagelsen har givet dem anledning til at møde andre kollegianere, end dem, de er sammen med til daglig. Hvilket også kan tjene som en bekræftelse på de kvalitative tilbagemeldinger, hvoraf også fremgik, at det har været oplevet som berigende.

Det skal afslutningsvis nævnes, at evalueringsdesignet også indeholdt en kostregistrering del, hvilket har betydet, at deltagerne ved afslutningen af både 1. og 2. interviewrunde er blevet bedt om at angive indholdet af de foregående to dages måltider. Disse har ikke givet anledning til nogle pointer i denne evalueringsammenhæng.

Opsamling: De unges vurderinger efter projektet

1. De unges udbytte samler sig *både* om det tilberedningsfaglige og de sociale oplevelser med henvisning til? undervisning og de efterfølgende fællesspisninger.
2. De har sat stor pris den konsekvente brug af praksislæring, og de peger konsekvent på et positivt udbytte, både med hensyn til det tilberedningsfaglige, didaktikken, kokkenes passionerede engagement og deres evner til at håndtere niveauforskelle og de fysiske betingelser, der var i de forskellige køkkener.
3. Med hensyn til de kvantitative målinger af de unges udbytte, har den største ændring været på områderne ”tilberedning af vegetarretter”, ”viden om at undgå madspild” og ”erfaring med at lave mad til andre”.
4. De kvantitative data bekræfter pointerne fra de kvalitative tilbagemeldinger, for så vidt som deltagerne gerne vil anbefale et tilsvarende projekt til andre og også mener at deres kollegier skal forsætter med fælles madlavnings- og sideaktivitet i fremtiden, ligesom de også erklærer sig enige i, at de har fået styrket deres madlavnings- og fællespisningslyst, madlavningskompetencer og varekendskab.
5. De kritiske oplevelser med undervisningen knytter sig især til situationer, hvor det har knebet med at nå det hele, og hvor kokken ikke efterfølgende har haft mulighed for at deltage i fællesspisningen. For de øvrige gælder at det negative fortrinsvis samler sig om uklarhederne fra projektledelsen side i forhold til det forventede samarbejde med REMA-butikkerne, og hvad det egentlig indebar.

2.4. Hvordan er det gået bagefter med madfællesskaberne?

Det måske mest centrale spørgsmål overhovedet i sammenhæng med en evaluering af Madklub på Kollegiet knytter sig til omfanget og karakteren af de efterfølgende fællesspisninger. Det gælder både umiddelbart efter undervisningsforløbenes afslutning, men også med hensyn til om fællesspisningerne vil forsætte efter projektafslutningen, og i givet fald, om man ville kunne henvise til projektdeltagelsen som begrundelse.

Først nogle tal om forløbet af fællesspisningerne efter undervisningen. Alle de 15 involverede unge deltog aktivt i at arrangere fællesspisninger for de medbeboere, der ikke havde deltaget i undervisningen. På ét af kollegierne valgte deltagerne i undervisningen at arrangere det i fælleskab og invitere alle på kollegiet til fællesspisningerne. Begrundelsen for denne model (der omfattede 5 deltagere) var, at der var tale om et lille kollegium med kun 40 beboere i alt (fordelt på fire etager med kun 8 beboere tilknyttet hvert køkken). De øvrige 10 deltagere arrangerede hver deres fællesspisninger.

Med et enkelte forbehold - jf. nedenfor - er det deltagernes vurdering at madklubsaktiviteterne vil forsætte på alle de involverede kollegier, samt at Madklub på Kollegiet har været medvirkende hertil. Fordelt på "enkelt køkkener" vil antallet være otte, med to som tvivlsomme og de resterende 5 køkkener i form af en fælles madklub på hele kollegiet (med i alt 40 beboere).

På de fire omfattede kollegier, tager tilbagemeldingerne fra deltagerne - i resumé - sig ud som følger:

Kollegie nr. 1

1. Han har fået lavet mad til de andre fire gange og var ikke nervøs; bl.a. lasagne, fisk ("var nemt nok, selvom det var første gang") og en burger fra undervisningen (brugt opskrifterne). Han fortæller, at de andre godt kan lide maden. Han fortæller også, at han selv fundet på de kinesiske forårsruller. Han mener, at fællesspisningerne vil fortsætte, selvom der er flyttet nye ind; han vil skubbe på.

2. Hun har lavet mad og være vært ved fire fællesspisninger, med ca. 8 deltagere pr. gang. Hun lavede opslag på gangen, og folk meldte sig bare. Hun fortæller, at hun ikke havde været genert ved at skulle stå for det, men synes, at det har været spændende. Hun har stået for det hele selv, så hun synes, at det har givet anledning til travlhed og stress i forbindelse med indkøb. Derfor har hun også fravalgt retterne fra undervisningen, og i stedet lavet retter, som hun havde erfaring med at tilberede lave og derfor var overskuelige for at undgå, at det "skulle gå galt fordi man har prøvet det mange gange", det vil fx sige Brændende kærlighed, Wok og Tarteletter med kylling, hvor hun dog nævner, at hun brugte, noget af det, som hun havde lært om partering, fond og brug af løg. Hun ville ønske, at hun havde fået nogle med fra køkkenet til at hjælpe med indkøb og tilberedning. Hun er lidt ked af, at hun ikke har brugt mere fra undervisningen, men begrundet det med, "at der var så meget nyt, som hun ikke turde kaste sig ud i. Nu har de spisning hver tirsdag (skriver sig på en liste til hver gang), hvor det tidligere var meget sjældnere. Hun nævner, at de køber ind i Fakta, fordi REMA'en ligger for langt væk (hun ville dog hellere købe ind i REMA'en fordi hun mener, at de har et "bedre udvalg og flere tilbud".

Kollegie nr. 2

3. Han har afholdt 4 middage, hvor der hver gang deltog knap 10 medbeboere (på nær en aften, hvor der var 16 deltagere til en grillaften). Han synes, at det er gået rigtig godt, og at de her hjulpet hinanden med indkøb og tilberedning. Han tror helt sikkert, at det vil fortsætte.

4. Han fik arrangeret fællesspisninger to gange (med ca. 8 deltagere pr. gang, og fortæller at det ikke blev til mere som følge af forskydningerne i tidsplanen, så der opstod problemer, fordi han i samme periode også var tovholder på en nogle RUS-aktiviteter og også blev spændt for rent eksamensmæssigt. Han synes, at det gik rigtig godt ved de to fællesmiddage, hvor han bl.a. fik lavet kylling og brugt smagekompasset. Han fortæller også, at ”han lærte fra sig” i forbindelse med fællesspisningerne, bl.a. om smagekompasset og partering af kylling, som de andre ikke vidste noget om. Han mener, at fællesspisningsaktiviteterne vil fortsætte, men at det forudsætter, at der kommer nye til som vil være tovholdere. Han nævner dog også, at han kommer fra et køkken, hvor de fleste i forvejen er ret sociale, og også tidligere har spist sammen indimellem.

5. Hun har gennemført fællesspisninger 4 gange, hvor de i gennemsnit har været 10 deltager. Hun synes, at det er gået godt, og at folk har været gode til at hjælpe, men også at det har været en stor opgave, at skulle lave mad til så mange. Hun har inviteret via køkkenets facebook-gruppe og synes, at interessen har været (der er 28 beboere tilknyttet hvert køkken). Hun flytter selv til en anden etage og er lidt i tvivl om, hvorvidt det vil fortsætte, når hun ikke længere kan være med, for det kræver, at der er nogle ”der tager initiativet og tør tage ansvar”, og hun er ikke sikker på, at det vil være tilfældet efter blot fire fællesspisninger. Hun mener, at der på hendes nuværende køkken er mange, der spiser hjemme/ude og at ”de er søde nok, og ville gerne hjælpe, men ikke så gerne tager initiativ”.

Kollegie nr. 3

6. Hun fik afholdt fællesspisninger 3 gange med mellem syv og 10 deltagere pr. gang. Også hun peger på et uheldigt sammenfald med en eksamensperiode. Hun mener sikkert det vil fortsætte.

7. Hun fik afholdt to fællesspisninger med 6 deltagere hver gang, (de bor 12 på hver etage) - og hun syntes, at var rigtig hyggeligt. Hun henviser også til et dumt sammenfald med en eksamensperiode, som begrundelse for, at det ikke blev til mere, fordi alle fik så travlt. Hun bor ikke længere på kollegiet, men tror at det vil fortsætte.

8. Han fik afholdt tre fællesspisninger på køkkenet, hvor 6-12 personer deltog. Han syntes, at det var en stor succes. Han fraflytter kollegiet pga. udlandsophold, men mener klart at det vil fortsætte.

9. Han inviterede nogle forskellige ind og tilberedte bl.a. Falafel og Gryderet. Det blev til 5 fællesspisninger. Deltagerne havde både venner og kærester med. Han var – sammen med de andre på kollegiet – også primus motor i en større madlavningsevent for alle på kollegiet, med 150 deltagere fordelt på alle kollegiets køkkener. Han nævner, at han i den forbindelse fik lært fra sig om både smagskompasset og partering af kylling. Han ville håbe, at alle køkkener fik startet egne madklubber, men hans realistiske/pessimistiske skøn vil nok være 3-4 stykker, og

primært på de køkkener, hvor der er nogle, der er lidt sociale i forvejen (Han fraflytter selv kollegiet, da han har fået sin kandidatgrad).

Kollegie nr. 4 (deltagerne i undervisningen arrangerede de efterfølgende fællesspisninger sammen)

10. Hun var selv kun med til at arrangerer en enkelt fællesspisning af de tre fællesspisninger. Det beskriver hun som et fint arrangement, men hun synes, at hun stod med for meget selv, og havde manglet hjælp fra de andre deltagere. Hun fraflytter kollegiet, og mener ikke at madfællesskaberne vil kunne blive en succes, hvis man skal stå alene med det [boa: tjek].

11. Hun var medarrangør til de tre fællesspisninger, med 15 deltagere hver gang. Hun beskriver arrangementerne som en stor succes. De inviterede via en facebookgruppe. De lod sig inspirere af opskrifterne fra undervisningen, bl.a. 1. Daal og Pulled chicken, de gennemførte også en grillaften. Hun mener at madklubsaktiviteterne vil forsætte, som noget på kollegiet, men nævner også, at det er vigtigt at man er flere om at stå for det, for det bliver ”meget stressende”, hvis én skal stå for at lave mad til 15 andre.

12. Hun var medarrangør til de tre fællesspisninger. Overordnet set karakteriserer hun arrangementerne som meget vellykkede, men peger dog også på, at hun følte at stå med hovedansvaret (fx skrive ud på Facebook, finde dage, menu, få købt ind og igangsætte madlavningen, og sørge for at der blev vasket op mv.). Hun mener, at fællesspisningerne vil forsætte, men at det vil kræve, at de bliver bedre til at deles om opgaverne, hvilket efter hendes mening, også må inkludere gæsterne, ellers ”kommer det ikke til at fungere i dagligdagen”.

13. Han var medarrangør til de tre fællesspisninger. Fraflytter kollegiet da han bliver færdig som kandidat, er i tvivl om, hvor vidt det vil forsætte.

15. Hun var medarrangør ved de tre fællesspisninger. Også hun mener at det vil fortsætte, men lægger også vægt på, at man deles om arbejdsopgaverne, og mener ”at hver uge vil være for hyppigt, men at hver 14. dag vil være passende.

Opsamling: Hvordan er det gået bagefter med madfællesskaberne?

1. Alle de 15 involverede unge deltog aktivt i at arrangere fællesspisninger for de medbeboere, der ikke havde deltaget i undervisningen.
2. Med et enkelte forbehold er det deltagernes vurdering at madklubs-aktiviteterne vil forsætte, samt at Madklub på Kollegiet har været medvirkende hertil.

2.5. Hvis Madklub på Kollegiet skal videreføres; input fra ambassadørerne

Ud over evalueringsemnerne, blev de unge i den anden interviewrunde også bedt om at forholde sig til en række emner af relevans for en eventuel videreførelse af projektet. En del af disse emner var direkte inspireret af pointer fra det evalueringsmøde, der var blevet afholdt med Hotel- og Restaurantskolen, De Samvirkende Købmænd, ARLA og REMA. Måltidspartnerskabets sekretariatschef har også deltaget i dette møde.

Emnerne, der blev behandlet var:

- a. Hvad skal initiativet hedde?
- b. Hvordan kan man skabe opmærksomhed om initiativet og forslag til rekrutteringsform,
- c. Hvordan vil aktiviteterne bedst kunne forankres på kollegierne,
- d. Vil det være relevant med materiale på kollegierne - og i givet fald i hvilken form?
- e. Vil det være en god ide, med vareudbringning?
- f. Hvordan sikres kontakt til de lokale fødevarerbutikker?
- g. Vil det være et problem, hvis kun én dagligvarekæde bliver omfattet? og endelig
- h. Om mulighederne for at gøre projektet landdækkende.

a. Hvad skal initiativet hedde?

De unge blev præsenteret for fire forslag til navne, som hidtil havde været i spil. Det drejede sig om det nuværende navn; a. Madklub på Kollegiet, b. Madfællesskab på kollegiet, c. Just cook, samt d. How to Fællesspisning.

To af de unge pegede primært på Just Cook, dels med henvisning til at det kan forstås af ikke-dansktalende, dels at det signalerer, at der ikke vil blive besvær med indkøb; de er begge af den type, *"der godt kan lide at bestille noget udefra"* (hvilket vil forudsætte en fremtidig model, hvor vareudbringning vil blive en mulighed). De øvrige fravælger navnet, primært under henvisning til, at de forbinder det med "lavkvalitet" og at navnet ikke signalerer noget, om hvad projektet går ud på, hvilket i deres forståelse vil sige "fællesskab og madlavningsfællesskab".

Heller ikke "How to Fællesspisning" faldt i god jord, selvom det blev anerkendt for sin originalitet. Primært fordi det – trods- alt – virkede "for underligt".

Med hensyn til valget mellem "Madklub på Kollegiet" og "Madfællesskab på Kollegiet" deler vandene sig, dog uden at nogle opfatter navnene som egentlig uegnede.

De negative bemærkninger til "Madklub på Kollegiet" henviser til at det virker for "mad-elitært", "noget for madnørder" og "feinschmecker-agtigt". Enkelte finder dog også at det virker lidt gammeldags, men ingen synes, at det signalerer noget ubehageligt forpligtende (som fx et medlemskab i en bogklub). Som det positive nævnes, at det signalerer "noget hyggeligt", er kort og mundret og at det er godt dækkende for det som projektet går ud på. De negative bemærkninger til "Madfællesskab på Kollegiet" henviser primært til at navnet bliver for langt og ikke er så mundret som "Madklub på kollegiet". Som det positive bliver også henvist til at det i højere grad ligger vægt på det sociale, samtidig med at det ikke indeholder det "mad-elitære element" som nogle tillægger navnet "Madklub".

b. Hvordan kan man skabe opmærksomhed om initiativet og forslag til rekrutteringsform

Dette emne blev behandlet med direkte henvisning til de unges kommentarer til den måde, de selv var blevet opmærksomme på projektet. Det fungerede derfor også som input til den bagudrettede evaluering af det gennemførte forløb.

I det gennemførte projekt havde rekrutteringen i de udvalgte kollegier (der skulle ligge i en max-afstand til en REMA butik på 1 km, og ikke havde egentlige madklubber i forvejen) foregået som en kombination mellem en indledende mail-baseret henvendelse via kollegierådets kontaktperson og/eller face-book administrator i en forventning om at kontaktpersonen ville fortage yderligere rekruttering. Da dette på tre af kollegierne ikke viste sig som tilstrækkeligt, blev der ophængt trykte invitationer på kollegierne, samt omdelt en invitation i kollegianernes postkasser.

Det, der samstemmende blev peget på som den bedste måde at skabe interesse er via invitationer direkte i postkasserne i kombination med opslag på kollegiernes opslagstavler. De invitationer, der var blevet omdelt i projektet, fik i øvrigt mange positive ord med på vejen, under henvisning til deres overskuelighed og engagerende ordvalg. De unge pegede endvidere på, at en henvendelse via kollegierådet også kunne være en god måde, men at det ville være bedst at kombinere det med den direkte henvendelse - så der både kom noget ”nedefra” og ”oppefra”. Som mulige – og mere ambitiøse – supplerende tiltag blev nævnt ”inspirationsaftener på kollegierne” og ”events foran kollegierne”.

Det blev fremhævet som en særlig pointe, at rekrutteringen burde ske som en koordineret indsats på de enkelte kollegier, fordi et engagement ville forudsætte flere deltagere fra hvert kollegium, fordi det ville være uoverkommeligt og usikkert for den enkelte beboer, selv at skulle engagere de andre. Heri ligger også en begrundelse for, at rekruttering via opslag på studiestederne blev anset for mere tvivlsom. Her pegede flere på, at det ville forudsætte at uddannelsesstederne havde en stærk tilknytning til de samme kollegier, hvilket langtfra altid ville være tilfældet. Herudover henviste de til, at det nemt vil drukne i ”alt det andet”, der hænger på opslagstavlerne, og i givet fald kun ville appellere til dem, der var topmotiverede i forvejen.

Opslag alene i butikkerne blev heller ikke anset som en god ide. Dels fordi, sådanne opslag, som nogle nævnte, ofte blev forbundet med noget ”reklameagtigt” i negativ forstand, dels fordi det sandsynligvis ikke ville blive set af alle på kollegiet, så det ville blive overladt til den enkelte beboer at videreformidle sit eget engagement til de andre beboere. Hvis man ville vælge opslag i butikkerne, burde det derfor ske i kombination med aktiviteter målrettet de enkelte kollegier.

Også muligheden for rekruttering via Facebook blev drøftet. Enkelte finder ideen god, men de fleste peger også hér på risikoen for ”at det drukner, fordi, der er så meget andet”.

Som en genkommen pointe, skal endelig nævnes en generel fremhævelse af betydning af ”face-to-face- rekruttering” med udgangspunkt i nogle som allerede er engagerede og har gode erfaringer. I den sammenhæng blev arrangementer på studiestederne nævnt som en god mulighed, dog med den tilføjelse, at det i givet fald skulle gælde uddannelsessteder, hvor mange af de studerende bor på de samme kollegier.

c. Hvordan ville aktiviteterne bedst kunne forankres på kollegierne

I forlængelse af spørgsmålet om rekruttering blev de unge også blevet bedt om at forholde sig til en mulighed for at lade kollegieadministratorerne og beboerrådet spille en mere aktiv formel rolle. Det kunne fx ske ved at gøre fællespisning til en del af en fælles formuleret norm/politik på kollegiet. Noget sådan er gældende på en række kollegier, som fx Egmont og Regensen.

Fælles for de unge på de fire omfattede kollegier var, at de lægger vægt på, at der ikke måtte blive tale om et ”diktat”, fordi interessen *også* skal komme nedefra; som én formulerede det *”der skal, være nogle, der vil gribe bolden og være tovholdere”*. Flere andre henviser også til kollegier, som de kender og hvor de synes, det er gået for vidt i retning af ”tvangssocialisering”, som illustrative eksempler på formuleringer fx:

- *” Det er OK med en husorden [hvor man opfordrer til fællesspisning] ... men ikke så meget med, ”at man SKAL være social... det er ikke så godt, for det er rart at kunne have den frihed, at man ikke skal være social”*

og

- *”Jeg tror ikke på det med central udmelding og SKAL-politik. [henviser til Egmont-kollegiet] der skal man være meget social i forvejen... men det er et altruistisk synspunkt med, at nu skal vi være fælles., men det gider jeg ikke...at nogen skal bestemme over mig og man skal være ”forced til at skulle socialisere sig” ... fint med fællesspisning en gang i mellem, men ikke altid, og man skulle vælge...”*

At der var enighed om, at der også skal være plads til at kunne være sig selv, må imidlertid ikke fortolkes som et udtryk for, at fx kollegieforeningen og kollegiernes bestyrelse ikke ville kunne spille en positiv rolle, pointen er blot, at det sker på en understøttende måde, der respekterer at kollegianernes lyst til at være sociale kan være meget forskellige. Her peges, som tidligere nævnt, på muligheden for stå for - og invitere til – forskellige *”former for fælles arrangementer med spise-fællesskaber på dagsordenen”* og *”kommunikation omkring madklubber, hvor beboerne føler, at det giver mening for dem – næsten som om de selv har fået ideen på en måde”*. Én nævner også muligheden for at gøre det til en rutine, *”at man laver mad og spiser sammen, når man mødes alligevel”*, en anden peger på *”at det kan være godt at beboerrådet og kollegiebestyrelsen bakker op, for det giver aktiviteterne et mere officielt præg”*.

Endelig skal også nævnes, at flere pegede på, at graden af - og formen for - central involvering også burde afhænge af de konkrete forhold på kollegiet, som fx

- forskelle mellem store og små kollegier,
- om der er fælleskøkkener eller ej, og
- hvorvidt der er skarp adskillelse mellem de enkelte etager og køkkener.

Én pegede også på, at det må afhænge af, hvor ”grelt” det står til på kollegiet; hun henviste dels til et kollegie, hvor nogle helt havde barrikaderet døren til køkkenet, så de øvrige

bebeboer (og hun og hendes veninde, der boede der) slet ikke kunne komme ud i køkkenet, og et andet kollegium, som hun havde besøgt, og hvor *”der simpelthen var så ulækkert i køkkenet, at ingen vist brugte det til at lave mad”*.

d. Ville det være relevant med materiale på kollegierne - og i givet fald i hvilken form?

Det var projektets oprindelige mål, at der – under en eller anden form – i et samarbejde mellem kollegianerne, Hotel- og Restaurantskolen og REMA skulle udarbejdes en form for kokebog og/eller kollegiemateriale, som efterfølgende kunne blive kollegiernes ejendom. Ideelt set fx i en form der også ville kunne profilere de enkelte kollegier og gøre dem mere attraktive over for andre kollegier.

Et stykke hen i processen tilkendegav nogle af kollegianerne interesse for at indgå i dette arbejde, men det viste sig helt urealistisk for dem at involvere sig i det fornødne omfang, hvortil kommer at et sådant engagement også ville have forudsat kompetencer, som ingen af dem reelt havde. Dertil kommer også, at der fra flere af partnernes side blev stillet spørgsmålstejn ved, om det overhovedet var *”endnu en kokebog”*, der var behov for. Det skete bl.a. under henvisning til, at der i forvejen *”fandt utallige både trykte og online-baserede opskriftsamlinger målrettet unge”*. Endelig ville den påtænkte samtænkning med REMAs eksisterende opskriftunivers i sig selv være en stor og tids- og ressourcemæssigt krævende opgave, hvis den skulle gennemføres på et blot nogenlunde fagligt forsvarligt niveau.

Heraf følger dog ikke, at en eller anden form for fysisk materiale til de kollegier, der i fremtiden kunne tænke sig at blive omfattet af et fremtidigt projekt kunne vise sig relevant. Det var i det lys emnet blev behandlet i det afsluttende interview.

I sammenhæng hermed blev der også talt om de unges generelle brug af opskrifter, herunder også hvilke medieplatforme og app's de brugte og foretrak.

Med hensyn til en konkret brug af opskrifter i forbindelse med madlavning var fælletrækket, at det skete yderst sjældent og kun, hvis der var tale om en meget konkret tilberedningstvivil, hvor hukommelsen ikke slog til. Den foretrukne måde at finde en opskrift var via en google søgning. Heraf følger imidlertid ikke at opskrifter ikke var interessante for nogle, men for dem, der brugte opskrifter, skete det altovervejende i inspirations-øjemed, hvorefter de gik i køkkenet og tilberedte retterne med afsæt i det, *”som de havde i hovedet”*.

Flere havde dog - og henviste til - de klassiske kokebøger som fx *”God mad let at lave”* og *”Suhr mad”* som gode standardbøger, som de brugte, når de kom i tvivl om noget grundlæggende tilberedningsfagligt (de havde begge fået dem med sig hjemmefra). Andre nævnte, at de havde forsøgt sig med opskrifter fra nettet, der havde vist sig at være alt for komplicerede og krævede alt for mange ingredienser.

Med hensyn til brugen af app's på smartphonen så de ingen problemer; alt afhang dog af, som én illustrativt formulerede det, *”om man bruger den, eller ej, hvis ikke, så ryger den bare ud igen”*. Hun henviste bl.a. til sine erfaringer med en *”tøm-dit-køleskab-opskrifts-app”*, som havde vist sig at være *”ubrugelig, da det kom til stykket”*.

I forlængelse heraf skal nævnes, at de unge ikke syntes, at det var en fysisk kollegie-kogebog de stod og manglede på deres kollegiekøkkener. Derimod syntes flere, at det kunne være fint med en form for ”lækkert ringbind”, hvor man på de enkelte køkkener selv ville kunne sætte sine opskrifter ind, og rette lidt i dem, Det måtte ikke blive ”for børnehaveagtigt”, som en udtrykte det, men en anden fandt ideen ”hyggelig”.

I den sammenhæng blev der også henvist til opskrifterne fra undervisningen, samt muligheden for ”en lille udgave af smagekompasset”, som stort alle de involverede havde været meget glade for at blive introduceret til, men som flere savnede at have flere udgaver af (også i plakatudgaven, til ophængning i køkkenet).

Andre peger også på at et sådan ringbind, kunne indeholde ideer til at ”komme i gang” og noget om ”madklubsadministration”, samt noget grundlæggende om hygiejne og pegede på, at det kunne kombineres med en form for køkkenmedlemskab af MpK, på fx kr. 200.- om året.

Endelig blev der også peget på muligheden for, at et sådan start-kit også kunne indeholde nogle få basis-råvarer. På et af de involverede kollegier havde de allerede fået lavet ”en MpK-køkkenkasse” med resterne fra undervisningsforløbene, olie mv. Nogle illustrative citater:

- *”Ville være godt med et startkit i form af et ringbind, som var i køkkenet, og man kan sætte sine egne opskrifter ind”.*
- *”Synes [ideen om et ringbind] lyder som en rigtig god idé, med nogle opskrifter og nogle faste sider.. [men] Keep it simpel stupid, KISS. Vi fik plakater med smagekassen, men det var ikke nok... [kunne evt. kombineres med et] køkkenmedlemskab af Madklub på Kollegiet, fx 200.- pr. år, hvor alle i køkkenet skulle være omfattet”.*
- *”Det [et ringbind] kunne godt være en fin idé, bare det ikke bliver for børnehaveagtigt”.*
- *”Startkit ville være godt med noget fælles, så alle ikke har hver deres basis-ting, fx olivenolie. Godt med en lille ”kasse”.*
- *”Et gammeldags ringbind med opskrifter lyder hyggeligt. Jeg har da en kollegie-opskrift jeg ville sætte ind. Så ligger de der næste 10 år...”.*

e. Vil det være en god ide med vareudbringning?

Undervejs i projektforløbet viste det sig relevant at præsentere de unge for muligheden for vareudbringning i de afsluttende interviews. Det skyldes to forhold:

- For det første det betydelige besvær med indkøb, som de unge havde oplevet i løbet af projektet, det gjaldt ikke alene i forbindelse med undervisning, men også til de efterfølgende fællesspisninger, der nogle steder omfattede knap 15. deltagere.
- For det andet med tanke på en eventuel national udrulning, hvor man ikke ville kunne forvente, at alle de tilknyttede butikker ville kunne ligge inden for én kilometers afstand til et kollegium, her ville en form for vareudbringning kunne vise sig som kærkommen mulighed.

For nogle af de unge, havde indkøbene også været besværliggjort af, at de har haft svært ved at finde varerne – og ved at orientere sig - i butikkerne.

Alle de unge syntes, at det ville være godt med en mulighed for vareudbringning og en del henviste til en model som "nemlig.com", som de kendt. Der var dog en tydelig forskel med hensyn til, hvor belastende de oplevede selve indkøbsopgaven, ligesom der også var forskelle med hensyn til, hvor højt de vægtede – og sætter pris på – selv at have muligheden for selv at købe ind og udvælge varer i butikken; selve indkøbssituationen for nogle oplevet som lystfyldt, mens den for andre blot bliver oplevet som et nødvendigt onde, der skulle overstås for at nå frem til det væsentlige, nemlig selve madlavningen.

Nogle illustrative eksempler, først dem, der vil sætte pris på vareudbringning:

- *"Det ville være perfekt, hvis råvarerne blev bragt, men man skulle også være flere på gangen, der spiste. Mange ville sikkert godt kunne lide, at lave maden – og glæde sig til at få mad, men ikke den byrde, der ligger i indkøb"*.
- *"Det ville være vildt nice med vareudbringning [...] jeg godt lide at købe ind til mig selv, men ikke, når det er til så mange godt når det er til mange"*.
- *"Ja god idé. Det sparer noget tid for ofte kan det blive meget at bære når man ikke har bil og når vi kun er 1 eller 2 der køber ind... dog på den anden side er det nok også godt at vi kommer ned i Rema, taler med dem, ser deres udvalg"*.

Og fra dem, der ikke helt kan se pointen:

- *"Det ville tage noget af hyggen væk, men helt sikkert gøre det nemmere... det er dog også lidt besværligt hvis det bliver ligesom nemlig.com, hvor man skal være hjemme i et tidsrum på flere timer, så vil det nok ikke virke"*.
- *"For mig var det ikke noget problem at handle ind, da det også er en læringsproces at finde fremmede ingredienser i supermarkedet... derfor synes jeg ikke vareudbringning er en nødvendighed"*.
- *"Det kommer an på situationen, nogen kan godt lide ikke at have en plan, nogen skal have en liste, og gerne en menu... men ikke mig, jeg ville kede mig [for] jeg kan godt lide at "se på varerne" og man skal også kunne improvisere ift. årstiderne"*.
- *"Ikke nødvendigvis. Det havde sine fordele at vi som beboere var nødsaget til at gå ned og forholde os til den pågældende butik..."*.
- *"Jeg godt lide selv at vælge varerne, i stedet for blot at klikke..."*.

f. Hvordan sikres kontakt til de lokale fødevarerbutikker?

Som led i det afsluttende evalueringsinterview blev de unge også bedt om at komme med forslag til, hvordan de kunne forstille sig, at man kan skabe forbindelse mellem kollegierne og de lokale detailhandelsbutikker, hvis skulle etablere madklubber andre steder i landet.

Der kom mange meget forskelligartede forslag på banen. Den eneste egentlige fællesnævner knyttede sig til en app-baseret kombination mellem ”aktuelle tilbud” og ”guidelines”, fx i form af et *”madkatalog med forslag til indkøbslister fra den lokale butik”*, som én formulerede det.

Flere elaborede videre på ideen med mere ambitiøse ideer, som fx en ”in store app” eller et display, som én har set i USA med en scanner på indkøbsvognene og tilsvarende på mobilen, inkl. opskrifter til dem, ”der ikke vil improvisere”, men som gerne vil kunne udskrive en opskrift. Han understreger dog, at det ikke måtte blive for uoverskueligt. Enkelte andre nævner at de i forbindelse med MpK har brugt REMAs eksisterende indkøbsapp, som de har været meget glade for.

Én deltager pegede på en særlig kollegie-side i REMAs tilbudsavis, som en oplagt mulighed, men hun var den eneste, og i øvrigt også den eneste, der i anden sammenhæng fortalte om, at hun gerne læser tilbudsaviser. Andre pegede på at REMA evt. kunne omdele et særligt ”Madklubs/fællesspisnings-materiale” på kollegierne eller på RUS-ture i forbindelse med studiestart. Endelig var der en del, der blot henviste til ”gode tilbud”, som den bedste måde at få kollegiebeboer til at handle i butikkerne, ligesom én pegede på relevansen af en særlig ”madklubseksperter” i butikken, med henvisning til den vinekspert og faglærte slagter, som han kendte fra sin lokale Menu-butik. I givet fald skulle vedkommende være forsynet med et *”synligt badge, så man ved hvem, man skulle gå til”*.

Et andet aspekt ved en potentielt tættere forbindelse mellem kollegiebeboerne og butikkerne knyttede sig til projektets intention om fysisk at bringe de butiksansatte sammen med kollegianerne. Med baggrund i de indhøstede erfaringer pegede de unge på, at det som udgangspunkt ville forudsætte et større engagement fra butikkernes side – og gerne på butikschef-niveau. Flere stillede sig dog tvivlende over for ideen, med henvisning til, om det overhovedet ville være realistisk; som én formulerede *”en ungarbejder er jo også på arbejde og det er vel forståeligt nok, at de ikke vil bruge deres fritid på at mødes med os eller lave events sammen, selvom det er en idealistisk tanke”*.

g. Vil det være et problem, hvis kun én kæde bliver omfattet?

Dette tema er blevet behandlet med direkte tanke på de mulige modeller for en potentiel opskalering af dele af projektet. Her peger evalueringen af pilotprojektet på muligheder: Enten en model, hvor projektet fortsættes i samarbejde med en række forskellige detailhandelskæder, (en ”flerkæde-model”) eller en model, hvor det sker med en enkelt kæde (en ”enkeltekæde-model”), sådan som det havde været tilfældet i pilotprojektet.

I interviewene med de unge blev begge muligheder diskuteret og det blev understreget, at en videreførelse ikke nødvendigvis ville skulle ske med REMA-deltagelse.

Sammenfattende gælder, at ingen af de unge anså det som et problem, hvis projektet blev forsat med deltagelse af en enkelt kæde, idet de dog bemærkede, at der burde være tale om en lavprisbutik, så indkøbene ikke kom til at overstige det begrænsede mad-budget, de havde til rådighed som studerende.

Flere gjorde dog opmærksom på, at en (for) stor afstand mellem butik og kollegium ville kunne udgøre en barriere, ligesom det ville være en begrænsning, hvis valget af en "enkelt-kæde-model", betyder at der vil være kollegier, der ikke får muligheden, fordi der ikke ligger en relevant lavprisbutik i nærheden. Det skal også nævnes, at alle finder REMA oplagt som potentiel fremtidig deltager. I det følgende nogle illustrative eksempler i deres helhed:

- *"Ok til enkelt kæde og REMA er helt fint, ikke noget snob med dem".*
- *"Det [hvis det bliver en enkelt-kæde-model] tror jeg næppe vil gøre noget, så længe det er en kæde der er forholdsvis stor med mange placeringer rundt i landet... der er nemlig ikke særlig mange, der vil tage cyklen over 2 km for at handle ind".*
- *"Ikke et problem med én kæde, men det kan være et problem, hvis de ikke har varerne... og det kan også være en fordel ved flere kæder, så man er sikker på at kende butikken [hun handler ikke så meget i REMA, men har kundekort til DS og Coop, og er normalt glad for at handle der], så ved hvad hun kan forvente".*
- *"Ikke umiddelbart et problem [med en kæde] så længe det ikke er fx Irma, der er ret dyr.*
- *"Ikke rigtigt noget [med en kæde] problem.... fint med REMA, fordi den ligger tæt på... projektet har helt klart forbedret mit forhold til Rema, så jeg handler der ofte nu... jeg tror ikke det gør noget, det kun er REMA, med mindre den ligger langt væk fra andre kollgier".*
- *"Jeg tror ikke det vil have nogen betydning, hvis det fx kun er Rema der medvirker så længe prisen er fornuftig i forhold til råvarer er det lige meget hvilket supermarked man får dem fra".*
- *"Jeg synes ikke det er generende med enkelt kæde, men det vil virke dumt, når der var tilbud i en anden butik... ikke afgørende om en eller flere kæder, men det kræver at der en butik i nærheden... [jeg kan] godt lide REMA, men ikke ALDI... REMA er kvalitet godt udvalg... god studenterforretning og ikke for dyrt og de står bag, det de gør... NETTO også OK. Brugsen/fakta også lækkert, men Brugsen er dyr, men virkelig lækker butik, og virker som om, de har styr på det, også til omtale i reklameavisen".*
- *"Det betyder ikke noget, om det er en bestemt kæde... REMA udmærket, der mangler ikke noget, men det kunne også være andre kæder... oplagt med Brugsen... REMA god ifht. løsvægt, og et relativt stort udvalg... løsvægt dog ikke en pointe, når man køber stort ind".*
- *"Det generer[mig] ikke, at det er én kæde... kan godt lide REMA ... Aldi og LIDL er lidt for discount, men REMA har fint koncept, med danske råvarer og vej selv... [jeg] undrede mig ikke over at det var REMA... de er anderledes end Bilka... også Brugsen og Kvickly ville være naturlige".*

h. Om mulighederne for at gøre projektet landdækkende

Som det sidste emne er deltagerne blevet spurgt om deres vurdering om, hvorvidt projektet vil kunne blive en succes, hvis det skulle udrulles som et landdækkende projekt og hvad det i

givet fald ville kræve. Dette spørgsmål fik de unge stillet både før projektets opstart og efter projektafslutningen.

Som introduktion til emnet blev nævnt at projektets tanker om en landdækkende model i retning af en kombination af undervisning med efterfølgende sponsorerede fællesspisninger, men at den ikke ville indeholde hverken forskningsinterviews eller honorering.

På den baggrund tilkendegav alle, at de tror på, at konceptet vil vise sig attraktivt for beboere på mange kollegier overalt i Danmark. Som fællesnævner i deres begrundelser står kombinationen af:

- ”at få nye fif til madlavningen”
- den gode ”madlærings-oplevelse med kokkene” og
- ”at få en økonomisk håndsækning til at sat skub i nogle hyggelige spisefællesskaber”

De fleste henviste til kollegier, som de kender og som de synes også skal have tilbuddet.

Men alle de unge kunne også udpege potentielle barrierer for en udbredelse; de tematiserede sig om tre forhold:

1. Om man ville kunne få gjort tiltrækkelig opmærksom på muligheden og man kunne gøre det på en måde, der fangede andre kollegiebeboere rigtigt.
2. Hvorvidt der, ”når det kom til stykket” ville være nok, der meldte sig
3. Om et madlæringsforløb med tre undervisningsgange og fem efterfølgende fællesspisningsarrangementer vil være tilstrækkeligt til at få startet de forpligtende spisefællesskaber på en måde, der indebærer, at de ville blive selvkørende på længere sigt.

Med hensyn til det første – altså hvordan man skulle få gjort opmærksom på projektet – er tidligere nævnt, at de unge lagde vægt på, at det skulle ske ved en kombination mellem invitationer i postkassen/opslag på kollegiet og en henvendelse til kollegierådet/kollegiebestyrelsen. Det blev også pointeret, at projektet skulle have et klart koncept med helt tydelige retningslinjer for, hvad en tilmelding ville indebære, samt at det ikke vil koste noget (eller være meget billigt). Flere oplevede det som et positivt signal, hvis det tydeligt fremgik, at der var en butik, der gerne ville bidrage og støtte med gavekortsfinansieringen.

Med hensyn til punkt nr. 2 ”om folk så vil tilmelde sig, når det kommer til stykket”, henviste de unge både til, at ikke alle var ”lige sociale” på de forskellige kollegier og det tidspres, som nogle oplevede med deraf følgende frygt for at forpligte sig til for meget, selvom lysten måske var til stede; et illustrativt eksempel:

”mange af dem, der melder sig, er sikkert også sociale mennesker i forvejen, hvilket giver en stærkere gruppe, men det er også en god måde for nye, der ikke i forvejen er så sociale... jeg mener at det vil være muligt og er sikker på, at man ville få positiv respons fra DTU-kollegierne [...] man vil dog altid blive udfordret med hensyn til kontinuitet; ”nogle flytter ud og nye flytter ind”.

Med hensyn til punkt 3, om hvorvidt Madklubberne ville kunne blive selvkørende, pegede de unge på tvivl om, hvorvidt der ville være andre på kollegierne, der ville have lyst at tage over og selv tage ansvar for fællesspisningerne; nogle illustrative sammenhængende formuleringer fra de unge selv:

- *"Helt sikkert rigtig mange, der gerne vil, men som ikke rigtig tør, bla. at tage ansvar.... hele konceptet afhænger meget af det enkelte kollegium og det enkelte køkken... nogle kollegier har et bedre sammenhold end andre... unge har travlt med alt muligt og jeg tror det bliver svært at få dem til at deltage, hvis de ikke i forvejen har en interesse for de mennesker som de bor sammen med".*
- *"At REMA sponserede, var en god måde, at komme i gang, og så kommer der bedre opbakning efterfølgende... bedst at der kommer én ud for at fortælle via kollegieforeningen... Facebook er et svært medie, mange derude og Facebook, der bestemmer".*
- *"Ja da [til at det ville kunne blive en landsdækkende succes, men vær opmærksom på organiseringen for det at få det planlagte til at ske kan være en udfordring... vigtigt med klar fordeling, rene linjer af ansvar og arbejdsopgaver, ellers er det de samme samvittighedsfulde ildsjæle der kommer til at bære det, og det bliver surt til sidst for dem... det vigtige og udfordrende er at alle deltager og gør sit, og overholder aftaler.*
- *"Der er gode muligheder... mad er noget for alle, og vigtig med hygge. Men det kræver den rette motivation og energi [henviser til et kollegium uden fælles mad, Rebæk Søpark]... det handler om, at der er nogle der skal tage initiativ, og det kræver overskud, og det kan være svært med mange studier.. det betyder meget for, hvilket kollegium man vælger... de populære kollegier er umulige, at komme ind på..."*

Opsamling: Hvis Madklub på Kollegiet skal videreføres; input fra ambassadørerne

1. **Hvad skal initiativet hedde?** Med hensyn til valget mellem "Madklub på Kollegiet" og "Madfællesskab på Kollegiet" deler vandene sig, dog uden at nogle opfatter navnene som egentlig uegnede.
2. **Hvordan kan man skabe opmærksomhed om initiativet og forslag til rekrutteringsform?** Via invitationer direkte i postkasserne i kombination med opslag på kollegiernes opslagstavler. De unge peger endvidere på, at en henvendelse via kollegierådet også er en god måde, men at det vil være bedst at kombinere det med den direkte henvendelse - så der både kommer noget "nedefra" og "oppefra". Som mulige – og mere ambitiøse – supplerende tiltag nævnes "inspirationsaftener på kollegierne" og "events foran kollegierne".
3. **Hvordan ville aktiviteterne bedst kunne forankres på kollegierne?** Ved at gøre fællespisning til en del af en fælles formuleret norm/politik på kollegiet, men afgørende, at der ikke må blive tale om et "diktat", fordi interessen også skal være dernedefra, og der ikke må være tale om krav om "tvangssocialisering".
4. **Ville det være relevant med materiale på kollegierne - og i givet fald i hvilken form?** Der peges 1. Ringbind med de opskrifter, der vil blive anvendt i undervisningen, samt mulighed for selv at tilføje kollegiekøkkeneres egne opskrifter, 2. Smagskompasser i A-4-udgaver (og i postkort-format, samt plakater), 3. Tips og Tricks fra kokken, 4. Praktisk vejledning og ideer til fx rekruttering, organisering af indkøb, og administration af fællespisningerne og 5. Inspiration til hvad de nuværende beboere kan gøre, for at fællespisningerne også vil forsætte, når de selv fraflytter kollegiet.
5. **Vil det være en god ide med vareudbringning?** Ingen af de unge, syntes at det ville være dårligt med muligheden for vareudbringning, en del fortæller dog at de ikke ville bruge det, fordi de godt selv kan lide at købe ind. Det vil være vigtigt, at der stadig skal være tale om lave priser.
6. **Hvordan sikres kontakt til de lokale fødevarerbutikker?:** Som fællesnævner peges på en app-baseret kombination mellem aktuelle tilbud og guidelines, fx i form af et madkatalog med forslag til indkøbslister fra den lokale butik, evt. i kombination med tips ved madklubsetablering og drift.
7. **Vil det være et problem, hvis kun én kæde bliver omfattet?** Ingen af de unge anser det som et problem, hvis projektet forsættes med deltagelse af en enkelt kæde, idet de dog bemærker, at der bør være tale om en lavprisbutik, så indkøbene ikke kommer til at overstige det begrænsede mad-budget, de har til rådighed som studerende og at der ikke må være (for) stor afstand mellem butik og kollegium.
8. **Vil konceptet være attraktivt for kollegiebeboere?** Alle tilkendegiver, at de tror på, at konceptet vil vise sig attraktivt for beboere på mange kollegier overalt i Danmark. Som udfordringer peger de på: 1. Om projektet vil kunne få gjort tiltrækkelig opmærksom på initiativet og på en måde, der fangede andre kollegiebeboere rigtigt, 2. Hvorvidt der, "når det kom til stykket" ville være nok, der meldte sig, 3. Om et madlæringsforløb med tre undervisningsgange og fem efterfølgende fællespisningsarrangementer vil være tilstrækkeligt til at få startet forpligtende spisefællesskaber, der vil blive selvkørende også på længere sigt.

3. Evaluering - underviserne

Også de tre undervisere, der alle var uddannede kokke, er blevet interviewet. Det skete efter, at de havde gennemført deres undervisning. De tre undervisningsforløb blev gennemført med hver deres tema: 1. Fisk, 2. Kød (der blev valgt kylling) og 3. Vegetar.

Alle de involverede kokke gav samstemmende udtryk for, at de gerne ville påtage sig en lignende opgave igen, og at det havde været inspirerende – og anderledes – for dem at komme ud og undervise de unge i deres egne omgivelser. De hæftede sig også ved, at de unge, trods store faglige niveauforskelle, var fagligt motiverede og havde haft masser af gå-på-mod. Kokkene hæftede sig også ved, at de unge havde været optagede af det sociale samvær både i sammenhæng med selve madlavning, men også ved de efterfølgende fællesspisninger. En nævnte dog, at det på ét af kollegierne var tydeligt, at de involverede ikke kendte hinanden helt så godt, og at det havde gjort det knap så hyggeligt.

Alle kokkene nævner dog også, at de gerne ville have været inddraget, så de havde kunnet være med helt fra start, og ikke som det havde været tilfældet, først blev koblet på, da den egentlige undervisning skulle påbegyndes. Som én fortæller, så; *"fik jeg det ikke rigtig til at bo rigtig godt i mig, det ville have været bedre, hvis jeg havde været med fra start"*.

Også kokkene peger på både store muligheder for - og relevans af - en national udbredelse. I den sammenhæng peger de på muligheden for en form for central forankring på kollegierne i form af nogle "udgående" måltidsværter, der ville kunne fungere som inspiratorer og igangsættere på de enkelte køkkener; men altså stadig på en måde, så det ikke opfattes som et egentligt "oppefra-og-ned" formuleret projekt med krav om påtvungen socialisering.

Som et centralt argument for, at kollegiet som helhed skulle facilitere etableringen af madklubber og fællesskaber fremhævede de sammenhængen mellem *"gode måltidsvaner og de unges sundhed og trivsel"*. Det blev også anset som vigtigt, at projektet fremover skulle forsøge at imødekomme de unges meget forskelligartede madpræferencer.

Kokkene anså fem deltager pr. undervisningsgang, som det maksimale, hvis alle skulle have mulighed for at komme i sving.

Én af kokkene pegede specielt på forløbenes karakter af praksislæring - hun opfattede kun opskrifter som vejledende; i hendes egen formulering; *"det centrale element skal være hands-on-læring... det at man fysisk er tilstede sammen... det er det, der betyder noget og ikke så meget opskrifterne [for] en opskrift er bare en vejledning, men vi er alle individuelle, når vi laver mad"*. Hun pegede dog også på, at det var vigtigt med en *supplerende* visuel formidling, fx i form af små illustrationsvideoer.

Endelig skal også nævnes, at muligheden for at gennemføre undervisningen på Hotel- og Restaurantskolen blev drøftet. Selvom ideen blev anset for nemmere at gennemføre, end undervisningen i køkkenerne, blev det dog fremhævet som en pointe ved projektet, at undervisningen var foregået i de unges egne køkkener, hvor det også var deres køkkenudstyr, der var blevet brugt. Det blev understreget, at *hvis* det skulle gennemføres som kurser på

skolen, skulle det ske med udstyr tilsvarende det, som de unge selv har til rådighed. Det blev også nævnt, at der vil være en risiko for at nogle ville tro, at det kun er for professionelle, hvis det foregik på Hotel- og Restaurantskolen.

Også muligheden for at lade kokkestuderende eller studerende fra Professionsuddannelsen i Ernæring og Sundhed blev berørt i interviewene; med hensyn til brugen af elever fra kokkeuddannelsen blev det anset som en dårlig ide, under henvisning til deres langvarige praktikperioder på fuldtid, samt at ikke alle ville have den ”formidlingsmæssige” motivation eller de nødvendige kompetencer. Med hensyn til professionsbachelorne gik bekymringen på, om de ville have de tilstrækkelige tilberedningsfaglige kompetencer.

Opsamling: Evaluering – underviserne

1. De involverede kokke giver samstemmende udtryk for, at de gerne vil påtage sig en lignende opgave igen, men at de vil foretrække at blive inddraget på et tidligere tidspunkt i processen.
2. De peger på både store muligheder for og relevans af en national udbredelse, bla. med henvisning til unges trivsel og sundhed.
3. De anser det som vigtigt, at projektet forsøger at imødekomme unges forskellige madpræferencer og de forskelle der kan være imellem forskellige kollegier.
4. Kokkene anser fem deltager pr. undervisningsgang, som det maksimale, hvis alle skal have mulighed for at komme i sving.
5. Hvis undervisningen skal gennemføres som kurser på Hotel- og Restaurantskolen skal det ske med udstyr tilsvarende det, som de unge selv har til rådighed.
6. Med hensyn til at anvende kokkestuderende som undervisere, bliver det anset som en tvivlsom mulighed, med henvisning til deres langvarige praktikperioder på fuldtid, samt at ikke alle ville have den ”formidlingsmæssige” motivation eller de nødvendige kompetencer. Med hensyn til at anvende professionsbachelor i Ernæring og Sundhed går bekymringen på, om de havde tilstrækkelige tilberedningsfaglige kompetencer.

---000---

4. Konklusioner og opmærksomhedspunkter ved en opskalering

Konklusion

Det er evalueringens overordnede konklusion, at pilotprojektet har opfyldt sine centrale succeskriterier med hensyn til ”at stimulere madlavningslyst, råvarekendskab, tilberedningskompetencer og fællesspisning blandt unge”. Det er – med reference til et af projektets delmål - sket via uddannelse af 15 smagsambassadører fordelt på fire storkøbenhavnske kollegier.

Ambassadørerne har efterfølgende gennemført og - været måltidsværter ved - mere end 40 fællesspisningsarrangementer for deres medbeboere i projektperioden, og ambassadørerne forventer – for tolv af de femtens vedkommende – at fællesspisningerne vil fortsætte på deres kollegier også efter pilotprojektet afslutning. Samtlige ambassadører anbefaler unge at tilmelde sig et lignende forløb, ligesom de vil anbefale deres kollegier at forsætte med faste fællesspisningsaktiviteter.

Opmærksomhedspunkter ved en opfølgning

Med baggrund i evalueringens anbefaling til Måltidspartnerskabet om, at undersøge mulighederne for at udbrede og videreudvikle pilotprojektet til flere kollegier i samarbejde med én eller flere detailhandelskæder, angives i det følgende nogle centrale opmærksomhedspunkter

4.1. Grundkoncept ved en videreførelse

Med baggrund i evalueringens pointer anbefales det at tage afsæt i et grundkoncept, der består af:

1. En undervisningsdel, der består af tre forløb, der gennemføres på kollegier med mellem 4-7 deltagere.
2. At deltagerne på forhånd tilkendegiver interesse for efterfølgende at være værter ved min. 3 fællesspisninger med min. 5 deltagere.
3. At en eller flere detailhandelskæde(r) via gavekort, sponsorerer indkøb til undervisningen, samt op til fem efterfølgende fællesspisninger med max. 15 deltager pr. gang med udgifter til indkøb pr. person på max kr. 25.-.
4. At underviserne rekrutteres blandt interesserede med en form for kokke og/eller køkkenfaglig baggrund, samt at der afsættes midler til en form for honorering af indsatsen (fx svarende til taksten for studentermedhjælpere).
5. At der etableres en fællesadministration af initiativet.
6. At der opkræves et mindre beløb (fx 200.- pr. år) ved et kollegie-køkken medlemskab.

Med baggrund i dette grundkoncept giver evalueringens pointer anledning til at pege på følgende modeller og opmærksomhedspunkter, der vil blive tematiseret som følger:

- Flerkædemodel eller Enkeltkædemodel
- Navn på det fremtidige projekt
- Forankring og synliggørelse
- Entydig involverings- beskrivelse
- Start-kit og vidensformidling i samarbejde med den/de involverede kæde(r)
- Høj kvalitetsundervisere med ”ildsjælsformat”
- Administration og sekretariatsforankring

4.2. Flerkædemodel eller Enkeltkædemodel

Flerkædemodellen

Ved en flerkædemodel menes en model, hvor flere detailhandelskæde tilbyder en grundmodel, som den skitserede.

Med henblik på at minimere afstanden fra kollegium til butik (bør ideelt set max 500 meter), vil den umiddelbare fordel være, at flere kollegier vil kunne blive omfattet. En anden fordel vil være at beboernes umiddelbare præferencer for butikvalg vil blive tilgodeset. Som omtalt i evalueringens del, var der ingen af de unge, der havde noget imod en flerkædemodel, så længe der var tale om butikker, der ligger i den prisbillige ende; dvs. at der skal kunne købes ind med en kuvertpris på max kr. 25.-).

En anden fordel ved flerkædemodellen, vil være et større samlet bidrag til dækning projektets drift og oplysningsaktiviteter. En flerkædemodel må også tænkes at være den mest attraktive for brancheorganisation De Samvirkende Købmænd.

En konsekvens af flerkædemodellen vil imidlertid blive, at flere kæder vil komme til at konkurrere om de samme unge i et givent lokalområde, ligesom det også vil svække de deltagende kæders muligheder for unik profilering af deres engagement. Det vil være en potentiel barriere for gennemførelsen af modellen.

Enkeltkæde-modellen

Ved en enkeltkæde-model forstås en model, hvor kun en enkelt kæde involverer sig i udbredelsen af initiativet. Evalueringen udpegede ingen klare ulemper ved denne model, så længe der vil være tale om en ”prisbillig kæde” af hensyn til en maximal kuvertpris på 25 kr.

Til fordel for modellen taler, at den ville give den omfattede kæde en bedre mulighed for egen-profilering og optimering af kundeloyalitet, samt i øvrigt bedre muligheder for - og interesse for - at udvikle sine egne it-baserede løsninger målrettet spisefællesskaber for unge, jf. nedenfor under pkt. 4.8.

Ved valg af enkeltkædemodellen skal man dog være opmærksom på, at det vil kunne gøre afstanden mellem kollegium og butik så stor, at det vil forudsætte en form for kombination med vareudbringnings-muligheder.

4.3. Navn på det fremtidige projekt

Som et element i det afsluttende interview blev de unge præsenteret for to forslag til et fremtidigt navn; ”Madklub på Kollegiet” eller ”Madfælleskab på Kollegiet”.

Til fordel for ”Madklub på kollegiet” henviste de til, at det ”er kort og lyder hyggeligt”, mens ulempen, der blev peget på var, at det ville blive opfattet som ”madelitært”, ”en klub for smags-madnørder, der kan en masse i forvejen” og en smule for ”forpligtende”.

Til fordel for ”Madfællesskab på Kollegiet” henviste de til, at det mere præcist dækker ”det det handler om, nemlig fællesskab” og ikke signalere noget ”mad-elitært”. Som ulempe, at det blev ”lidt for langt”.

Flere pegede endvidere på, at det – af hensyn til ikke-dansktalende – studerende, ville være godt med et engelsksproget navn (som fx collegemeal.club, collegekitchen.club, collegecooking, clubportalen).

Ved en eventuel videreførelse anbefales det også at bringe andre forslag i spil, samt at det endelige valg sker på baggrund af en test blandt flere kollegiebeboere.

4.4. Forankring og synliggørelse på kollegierne

Ved ”forankring på kollegiet” menes centralt besluttede initiativer på de enkelte kollegier, fx i kollegiernes bestyrelser eller beboerråd. Sådanne initiativer kan have karakter af en fælles måltidspolitik, et kodeks for deltagelse i fællesspisningsarrangementer eller lign. En sådan fælles politik kan – sådan som det er tilfældet på nogle kollegier – gøres til et fælles ”regelsæt”, som ansøgere til kollegiet, skal acceptere ved indflytning.

Det følger imidlertid af evalueringen, at en sådan model for central forankring ikke kan anbefales. De beboere, der har været omfattet af dette pilotprojekt, peger samstemmende på, at det er vigtigt, at der er tale om en positiv motivation og stor fleksibilitet i respekt for beboerne individuelle forskellighed og ”kulturen” på de enkelte køkkener.

Der peges også på at beboernes aktuelle livssituation ift. studier, erhvervsarbejde mv. kan gøre, at det vil være forskelligt, hvor meget og hvornår beboerne har tid og overskud til at engagere sig med de andre beboere.

Men dermed ikke være sagt, at de unge ikke mener, at bestyrelse/beboerråd kan spille en positiv og aktiv rolle. Pointen er, at det skal være i en form, der virker inspirerende og motiverende, men uden at blive oplevet som noget ”tvangsmæssigt”. Som eksempler herpå nævnes ud over omtale af tilbuddet, også invitationer til åbne arrangementer, hvor unge, der selv har deltaget i et forløb deltager, at det gøres til kutyme, at man laver mad og spiser sammen ved møder.

Herudover nævnes muligheden for at kollegierne centralt bidrager med et beløb, i kombination et mindre beløb, som betales af de enkelte køkkener for medlemskab af Madklub på Kollegiet.

Med hensyn til rekruttering peges på, at den bør rettes til de enkelte kollegier og ske som en koordineret indsat i form af invitationer i beboernes postkasser i kombination med udmelding fra bestyrelse/kollegieråd. Rekruttering via RUS-arrangementer og på uddannelsessteder anses kun for relevante, hvis der er sikkerhed for at de studerende i et vist omfang også bor på de samme kollegier

4.5. Klar forventningsafstemning som forudsætning

Det anses som en central pointe ved valg af endelig koncept, at det skal være enkelt at overskue for den enkelte beboer, hvilke aktiviteter man tilmelder sig, hvilke forpligtelser det indebærer og størrelsen af eventuelle sponsorater.

På den baggrund anbefales, ideelt fx 3 undervisningsgange tematiseret som køb, fisk og vegetar, sammen med andre fra kollegiet, samt gavekortssponsorat af indkøb, samt op til fem efterfølgende fællesspisninger, med evt. mulighed for at få varerne bragt ud.

4.6. Start-kit, deltagerbetaling og vidensformidling i samarbejde med de involverede kæder

Ved et "Start-kit" menes muligheden for at deltagerne og deres respektive køkkener ved tilmelding - eller evt. efter afslutningen på undervisningen - modtager en "Madklub på Kollegiet/Fællesspisning på kollegiet kasse", der, jf. evalueringen, fx kan indeholde en "pæn" ringbindsmappe" med

- De opskrifter, der vil blive anvendt i undervisningen, samt mulighed for selv at tilføje kollegiekøkkeneres egne opskrifter
- Nogle Smagskompasser i a-4-udgaver (og i postkort-format, samt plakater),
- Tips og Tricks fra kokken
- Basal hygiejne-information
- Praktisk vejledning og ideer til fx rekruttering, organisering af indkøb, og administration af fællesspisningerne
- Inspiration til hvad de nuværende beboere kan gøre, for at fællesspisningerne også vil forsætte, når de selv fraflytter kollegiet.

Afhængig om der vælges en "enkeltkæde-model" eller en "flerkæde-model" og hvilke kæder, der i givet fald bliver involveret, kan materialet kædes sammen med eksisterende materiale fra den/de pågældende kæde(r).

Også levering af - eller mulighed for at afhente - basale ikke kolonialvarer bør overvejes; det kunne fx være en krydderi-pakke, olie, eddike og honning (med henvisning til den gennemførte undervisning).

Det bør overvejes om leveringen af et "Start-kit" kunne forudsætte en form for årligt medlemskab. Evalueringen peger på at et årligt køkkenmedlemskab passende kunne koste kr. 200.-.

I evalueringen udpeger de unge en række både beskedne og mere ambitiøse forslag til, hvordan butikkerne kunne blive mere attraktive for kollegiebeboere. Som et eksempel kan nævnes videreudvikling af en app med sammenkobling af aktuelle tilbud med opskrifter målrettet fællesspisningerne og displays i butikken, en særlig ”madklubs-medarbejder” og særlige aktiviteter ved studiestart.

4.7. Højkvalitetsundervisning med ”ildsjælsformat”

Det følger som en af evalueringens helt centrale pointer, at der har været tale om en – i de unges øjne – helt enestående højkvalitetsundervisning; det gælder både med hensyn til fagligt indhold, den udviste fleksibilitet (i betydningen af kunne favne deltagernes meget forskellige forudsætninger), samt ikke mindst, den passion for faget som underviserne har haft med sig.

Selvom det selvfølgelig ville være ideelt, hvis man også i et fremtidigt projekt ville kunne sikre en sådan højkvalitetsundervisning med faglærte kokke, anses det ikke for realistisk af finansieringsmæssige grunde, fordi beløbet hertil skulle sikres ved eksterne finansieringsbidrag. Det bør dog være et mål, at sikre den størst mulige kokkefaglige- og undervisningskompetence i kombination en fagprofessionel passion ved valg af undervisere.

Det giver anledning til at pege på en model, hvor der - for det første - tilvejebringes muligheder for aflønning af underviserne (i modsætning til en model, der alene ville hvile på frivillighed). En sats herfor kunne fx være den, der tilbydes studentermedhjælpere. For det andet anbefales gennemførelse af en grundig introduktion til opgaven, med henblik på en form for certificering. Det ville kunne ske ved gennemførelsen af en række kurser, som interesserede undervisere skulle forpligte sig i at deltage.

Man kunne med baggrund heri forestille sig en administrationsmodel, som den der kendes fra 4H’s madskoler, hvor interesserede undervisere, efter certificering kunne tilmelde sig som interesserede underviser, med forventning om, at de ville blive kontaktet, hvis kollegiebeboere i deres område viste interesse. Administrationen af studentertilknyttede til Fødevarestyrelsen Rejsehold, bør også overvejes til inspiration.

Evalueringen har ikke givet anledning til at tage forbehold med hensyn til undervisernes alder. Det bør derfor overvejes fx inddrage ældre faguddannede/interesserede, som undervisere.

4.8. Administration, omkostninger og sekretariatsforankring

Udgangspunktet for en eventuel videreførelse af projektet, bør være en trinvis model, med muligheder for opskalering, hvis modellen viser sig at blive meget attraktiv. I første omgang anbefales dog en sammenhængende projektperiode på 2 år. Det anses som et selvstændigt mål at minimere initialomkostningerne i videst muligt omfang.

Med tanke herpå anbefales en model, hvor de involverede butikker finansierer indkøb, svarende til kr. 25.- per kuvert ved undervisning/fællesspisninger. Dette ville kunne gøres med et samlet maksimums-beløb, hvorefter tilmeldinger må ske efter ”først-til-mølle-princippet”.

En anden post ville være udgifter til aflønning af underviserne. Her anbefales en model, hvor den obligatoriske deltagelse i introforløb, med efterfølgende certificering vil være ulønnet, mens timer anvendt til selve undervisningen aflønnes til gældende overenskomst bestemte satser. Også her anbefales det at afsætte en maksimal beløbsramme, hvorefter der kan blive tale om et "først-til-mølle-princip". Herudover skal der afsættes midler til gennemførelse af "certificeringskurser", der anbefales gennemført regionalt, fx i regi Hotel- og Restaurantskolen i samarbejde med tilsvarende institutioner andre steder landet.

Der skal også afsættes midler til færdigudvikling og produktion af indholdet i et eventuelt "start-kit".

Endelig vil der blive udgifter til administrationsfunktioner, projektledelse, de anbefalede informationsaktiviteter, drift og fortsat udvikling. I sammenhæng hermed anbefales det at overveje et samarbejde med allerede eksisterende initiativer på madlæringsområdet. Det kunne fx ske med en fysisk forankring i Måltidspartnerskabets sekretariat.

Det anses for sandsynligt, at elementer fra projektet også kunne have relevans i andre lande end Danmark, i særdeles i de nordiske lande med en nogenlunde parallel butiks-, kollegie- og måltidskultur.

---000---

5. Datagrundlag og links til videopræsentationer

Interviewoptagelser, interviewresumé, spørgeguides mv. kan efter nærmere aftale med evaluator rekvireres af de interviewede, projektets partnere, samt – i anonymiseret form - til anvendelse i forskningsøjemed.

Der blev i projektperioden produceret tre visuelle introduktioner til projektet, én der fortæller om undervisningen, én der fortæller om arbejdet med fællesspisningerne og samarbejdet med partnerne (begge på 4 min.), og endelig en kort version målrettet deling på de sociale medier (1. min.).

1. [Madklub på Kollegiet – Undervisningen: https://www.youtube.com/watch?v=jedg2Cpjpul](https://www.youtube.com/watch?v=jedg2Cpjpul)
2. [Madklub på Kollegiet – Efter undervisningen: https://www.youtube.com/watch?v=zGfqGcUvUf0](https://www.youtube.com/watch?v=zGfqGcUvUf0)
3. [Madklub på Kollegiet – Den ultrakorte og skarpe version: https://www.youtube.com/watch?v=p66B1XHV5hw](https://www.youtube.com/watch?v=p66B1XHV5hw)

En afsluttende – og sammenfattende video - med fokus på projektets forskningsfaglige relevans er under udarbejdelse. Den forventes at være tilgængelig september 2019.