

Madudbud på arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger 2017



Madudbud på arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger 2017

Udarbejdet af Anne Dahl Lassen, Lene Møller Christensen, Ellen Trolle og Tue Christensen

DTU Fødevareinstituttet
Danmarks Tekniske Universitet

Madudbud på arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger 2017

November 2018

Copyright: DTU Fødevareinstituttet, Danmarks Tekniske Universitet

Forsidebillede: Colourbox.dk

ISBN: 978-87-93565-29-6

Denne rapport kan findes her:

www.food.dtu.dk

DTU Fødevareinstituttet

Afdeling for Risikovurdering og Ernæring

Kemitorvet

Bygning 201

2800 Kgs. Lyngby

Tel: +45 35 88 70 00

Fax: +45 35 88 70 01

Forord

For første gang i Danmark er der gennemført en tværgående undersøgelse af madudbudet på danske arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger. Denne undersøgelse, gennemført i anden halvdel af 2017, suppleres med en undersøgelse for daginstitutioner i anden halvdel af 2018. Undersøgelsen er gennemført af Afdeling for Risikovurdering og Ernæring, Forskningsgruppen for Ernæring og Sundhedsfremme på DTU Fødevareinstituttet på opdrag fra Fødevarestyrelsen. Undersøgelsen giver en unik mulighed for at sammenligne udbud og vilkår på tværs af forskellige arenaer og mulighed for at monitorere udviklingen over tid ved at gentage undersøgelsen med jævne mellemrum. Dette giver dog samtidig en stor udfordring i udvikling af spørgeskemaer, der dækker de mange forskellige former for servering og udbud. En sådan udvikling og tolkning af resultaterne kræver derfor et indgående kendskab til området.

En løbende monitorering kan give viden om udviklingen i madudbudet på arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger med særlig fokus på opfyldelse af principperne for madtilbud på skoler, fritidsordninger, ungdomsuddannelser og arbejdspladser som beskrevet i "Guide til sundere mad – i skolen" (skifter navn til "Guide til sundere mad i skolen og fritidsordningen") og "Guide til sundere mad – på ungdomsuddannelsen og arbejdspladsen" (skifter navn til "Guide til sundere mad på uddannelsesinstitutionen og arbejdspladsen") fra Fødevarestyrelsen. Principperne for sundere mad bygger på en ensretning på tværs af de forskellige arenaer, således at form og principper følger samme logik. Nogle principper kan være lidt forskellige i forhold til de enkelte arenaer på baggrund af forskelle i organisering, udbud og brugere af kantinen/madordningen.

Akademisk medarbejder Lene Møller Christensen, seniorforsker Ellen Trolle og seniorforsker Anne Dahl Lassen har stået for det overordnede design af undersøgelsen. Lene Møller Christensen og Anne Dahl Lassen har desuden udviklet og testet spørgeskemaerne, indhentet e-mailadresser, gennemført undersøgelsen samt oparbejdet data. Alle har deltaget i sammenskrivning og gennemlæsning af rapporten. Seniorrådgiver Tue Christensen har stået for teknisk udvikling og support i relation til gennemførelse og opgørelse af undersøgelsen.

En særlig tak til de mange, der har bidraget til undersøgelsen, særligt de kantiner, der har deltaget i brugertesten, og alle de kantiner, der har taget sig tid til at besvare spørgeskemaet og herigennem har bidraget med værdifuld viden til arbejdet med sundere madudbud på landets arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger. Tak til Janne Bagger fra SMAG FOR SUNDHED, Christina Thomsen og Anne Bach Pedersen fra Hotel og Restaurantskolen, Iben Humble Kristensen, Maja Overgaard Lund, Anna Sofie Hersaa Nehammer, Gregers Dragskov Hummellose og Marianne Ditmann fra Fødevarestyrelsen samt Anja Biltoft-Jensen, Karin Hess Ygil og Anne Vibeke Thorsen fra DTU Fødevareinstituttet for konstruktiv input til spørgerammen og for kommentering af rapporten. Tak til laborant Dorte Lykkegaard Korsbech samt praktikanter på projektet Mia Birkebak Møller, Sarah Asping, Laura Weber, Amela Bander, Daniel Holm Gylling og Line Pedersen for værdifuldt arbejde i projektet.

DTU Fødevareinstituttet, Afdeling for Risikovurdering og Ernæring
November 2018

Indhold

Sammenfatning	7
Summary	9
1. Baggrund	11
1.1 Behov for et monitoreringssystem	11
1.2 Fødevarerstyrelsens guides til sundere mad og Måltidsmærket	11
2. Formål	12
2.1 Formålet med undersøgelsen	12
2.2 Prioriteringer og afgrænsninger	13
3. Metode	13
3.1 Udvikling og test af spørgeskemaer	13
3.1.1 Udvikling af et basisspørgeskema	14
3.1.2 Ekspert- og interessentvurderinger	15
3.1.3 Opdeling i fire spørgeskemaer	15
3.1.4 Brugertest	16
3.1.5 Pilottest	16
3.1.6 Endelige spørgeskemaer	16
3.2 Indhentning af e-mailadresser	18
3.3 Udsendelse og rykkerprocedure	19
3.3.1 Udsendelse	19
3.3.2 Rykkerprocedure	20
3.4 Dataopbejldning	20
4. Resultater	21
4.1 Svarprocent	21
4.1.1 Frafald på landsplan	21
4.2 Karakteristik af de deltagende arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger ..	22
4.2.1 Typer af arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger	22
4.2.2 Karakteristik af ansatte/elever	23
4.2.3 Karakteristik af køkkenerne og deres medarbejdere	24
4.3 Praksis i køkkenet	25
4.3.1 Mad- og måltidspolitik	25
4.3.2 Brug af Nøglehulsmærket og Fuldkornslogoet ved indkøb	25
4.3.3 Fokus på begrænsning af madspild, salt og søde sager	26
4.3.4 Brug af økologiske råvarer og mærkningsordninger	27
4.4 Overordnet om madtilbud, antal kunder samt serveringsform	28
4.4.1 Hvor hyppigt tilbydes mad til morgen, formiddag, frokost, eftermiddag, aften og nat? ...	28
4.4.2 Andre typer af tilbud (fx frugtordning, mødeservering)	28
4.4.3 Antal kunder	29
4.4.4 Serverings- og prissystem til frokost	29
4.4.5 Hvilke overordnede typer af madtilbud er der til frokost, eftermiddag, aften og nat?	29

4.5	Morgenmad	31
4.5.1	Tilbud til morgenmad	31
4.5.2	Opfyldelse af principperne for morgenmad	32
4.6	Frokostretter	34
4.6.1	Frokostretternes indhold af fødevarer	34
4.6.2	Opfyldelse af principperne for frokostretter	35
4.6.3	Opfyldelse af principperne for frokostretter i forhold til typer af arbejdspladser, ungdomsuddannelser og skoler	37
4.7	Sandwich, wraps o.l.	39
4.7.1	Indhold af fødevarer i sandwich, wraps o.l.	40
4.7.2	Opfyldelse af principperne for sandwich, wrap o.l.	41
4.8	Smurt smørrebrød	42
4.8.1	Smurt smørrebrøds indhold af fødevarer	42
4.8.2	Opfyldelse af principperne for smørrebrød	42
4.9	Salatbuffet	43
4.9.1	Salatbuffetens indhold af fødevarer	43
4.9.2	Opfyldelse af principperne for salatbuffet	45
4.10	Pålægsbuffet	46
4.10.1	Pålægsbuffetens indhold af fødevarer	46
4.10.2	Opfyldelse af principperne for pålægsbuffet	47
4.11	Brødbuffet	48
4.11.1	Brødbuffetens indhold af fødevarer	48
4.11.2	Opfyldelse af principperne for brødbuffet	48
4.12	Større mellemmåltider i fritidsordninger	49
4.12.1	De større mellemmåltiders indhold af fødevarer	49
4.12.2	Opfyldelse af principperne for større mellemmåltider	50
4.13	Småretter	51
4.13.1	Småretternes indhold af fødevarer	51
4.13.2	Opfyldelse af principperne for småretter	52
4.14	Løssalg (ikke slik, chokolade, salte chips og lignende)	53
4.14.1	Typer af fødevarer i løssalg	53
4.14.2	Opfyldelse af principperne for løssalg	54
4.15	Drikkevarer	55
4.15.1	Typer af drikkevarer	55
4.15.2	Opfyldelse af principperne for drikkevarer	56
4.16	Søde sager	58
4.16.1	Typer af søde sager	58
4.16.2	Opfyldelse af principperne for søde sager	59
5.	Diskussion	60
5.1	De overordnede strukturelle rammer	60
5.1.1	Arbejdspladser	60
5.1.2	Ungdomsuddannelser	61
5.1.3	Skoler	61
5.1.4	Fritidsordninger	62
5.2	Opfyldelse af principperne i Fødevarestyrelsens guides til sundere mad	62
5.2.1	Morgenmad	62
5.2.2	Frokosttilbud – frokostretter, sandwich, brød- og pålægsbuffet, smørrebrød og salatbuffet	64

5.2.3	Småretter samt løssalg	68
5.2.4	Større mellemmåltider i fritidsordninger	69
5.2.5	Drikkevarer og søde sager	70
5.3	Salt	72
5.4	Bæredygtighedsaspekter	73
5.4.1	Madspild.....	73
5.4.2	Økologiske produkter.....	73
5.4.3	Plantebaserede retter og brug af bælgfrugter	74
5.4.4	Rødt kød.....	74
5.5	Styrker og svagheder ved undersøgelsen	74
6.	Konklusion.....	76

Sammenfatning

De arenaer, hvor vi færdes i hverdagen, fx skole, fritidsordning, ungdomsuddannelse og arbejdsplads, har stor betydning for vores mad- og måltidsvaner. Hvilke mad- og drikkevaretilbud, der er adgang til i disse arenaer, er således væsentlige i relation til at fremme sundere kostvaner generelt i befolkningen. Hidtil har der ikke været opgørelser af madudbuddet på tværs af arenaerne. I 2017 lancerede Fødevarestyrelsen nye anbefalinger i form af fødevarebaserede principper for sundere mad målrettet henholdsvis skoler, fritidsordninger, ungdomsuddannelser og arbejdspladser. På denne baggrund har DTU Fødevareinstituttet gennemført en undersøgelse med det formål at afdække, i hvilken grad madudbuddet på arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger i Danmark opfylder principperne samt de overordnede strukturelle rammer for køkkenernes drift. Undersøgelsen omfatter arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger, hvor maden produceres på stedet.

Undersøgelsen er gennemført som et tværsnitstudie og foretaget via fire online selvadministrerede spørgeskemaer ved brug af LimeSurvey open source system. Første trin var udvikling af et basis-spørgeskema med spørgsmål om udbud over den seneste uge for frokostretter samt om udbud for dagen før for morgenmad, løssalg, salatbuffet mm. Næste trin var tilbagemelding fra eksperter og interessenter på basisspørgeskemaets overordnede indhold og relevans. Basisspørgeskemaet blev derefter opdelt i fire spørgeskemaer målrettet de fire arenaer, afprøvet og evalueret blandt 17 køkkener samt pilottestet blandt 100 køkkener i det endelige set-up.

Rekruttering af køkkener til undersøgelsen baserede sig for skolernes, ungdomsuddannelsernes og arbejdspladsernes vedkommende på udtræk fra Fødevarestyrelsens liste over registrerede institutionskøkkener og kantiner. E-mailadresser til køkkenerne kunne identificeres ud fra listerne for lidt over en tredjedel af køkkenerne. Resten blev indhentet via fortrinsvis opringning til arbejdspladserne, ungdomsuddannelserne og skolerne eller ved henvendelse til kantineoperatører. Rekruttering af fritidsordninger foregik via udtræk fra Undervisningsministeriets database over alle landets grundskoler, og indhentning af e-mailadresser skete her fortrinsvis via skolernes hjemmesider.

Udsendelse af spørgeskemaerne fandt sted mellem september og november 2017. Alle køkkener blev rykket per mail én gang. Ungdomsuddannelser blev desuden rykket telefonisk. I alt blev skemaet udsendt til 2556 køkkener (fratrasket dem, der kom retur med ukendt adresse), hvoraf i alt 939 besvarelser kunne indgå i analysen, svarende til en samlet besvarelsesprocent på 37.

Undersøgelsen viste, at stort set alle arbejdspladser, der blev inkluderet i undersøgelsen, tilbyder mad til frokost som buffetservering typisk med tilbud om både frokostretter, brød- og pålægsbuffet samt salatbuffet til samme pris. Omkring en tredjedel tilbyder småretter og omkring en tredjedel sandwich. Morgenmad tilbydes dagligt for to ud af tre arbejdspladser. Arbejdspladserne er generelt gode til at opfylde principperne for sundere mad i forhold til tilbud om fisk i både frokostretter, pålægsbuffet og smørrebrød, tilbud om grønsager og frugt samt begrænsning af federe kød i både salatbuffet og sandwich, tilbud om fuldkornsbrød til morgenmad samt tilbud om gratis koldt vand. Til gengæld viste resultaterne, at arbejdspladserne på andre områder skal justere i madtilbuddet, hvis de vil opfylde principperne. Det drejer sig især om at skære ned på brugen af federe mejeriprodukter i frokostretter, tilbyde flere grønsager og frugt på pålægsbuffeten og til morgenmaden, skruer lidt op for mængden af grønsager og frugt i frokostretterne og hyppigere tilbyde fisk i sandwichene.

For ungdomsuddannelsernes vedkommende tilbyder langt de fleste morgenmad samt frokosttilbud i form af både buffetmuligheder og salg af enkeltdele med et stort udbud af frokostretter, salatbuffet, sandwich og småretter samt søde sager og andre madvarer i løssalg. For ungdomsuddannelserne er opfyldelse af principperne høj i relation til begrænsning af federe kødtyper i frokostretter, tilbud om salatbuffet med meget grønt, tilbud om fuldkornsbrød til morgenmad og for en stor dels vedkommende også fuldkornsprodukter i frokostretterne. Flere ungdomsuddannelser kan være med til at fremme sundere kostvaner blandt de unge, hvis de i højere grad begrænser mængden af søde sager, fx wienerbrød til morgenmad, kager, slik og søde drikke i løssalg, og til gengæld skruer op for mængden af grønsager i frokostretter og serverer fiskeretter lidt hyppigere. Ungdomsuddannelserne tilbyder mange småretter, som i forhold til principperne ofte indeholder for meget federe kød og for hyppigt brød med mindre eller ingen fuldkorn.

Skolerne tilbyder især mad til formiddag og frokost. Til frokost tilbyder de især frokostretter, småretter og sandwich og for halvdelens vedkommende desuden salatbuffet. De fleste fritidsordninger tilbyder morgenmad, og lidt over to af tre tilbyder desuden et eftermiddagsmåltid. De fleste skoler og fritidsordninger opfylder principperne om at begrænse søde drikkevarer og kager til særlige lejligheder. De fleste skoler tilbyder ligeledes, som angivet i principperne, fuldkornsprodukter om morgenen og i både frokostretter og sandwich samtidig med, at de fleste fritidsordninger tilbyder fuldkornsprodukter om eftermiddagen. Der er til gengæld for meget brød med mindre eller ingen fuldkorn i småretter og i løssalg i skolerne, som for at opfylde principperne, også kan begrænse deres tilbud om myslibarer o.l. til særlige lejligheder. Flere skoler kan fremme sundere kostvaner blandt børn, hvis de tilbyder flere grønsager og frugt til morgenmad, i frokostretterne og i småretterne. Det samme gælder om eftermiddagen i fritidsordninger. Endelig kan skolerne arbejde med at tilbyde fisk 1 gang om ugen i frokostretter og sandwich for at opfylde principperne.

Undersøgelsen viser, at der kun er begrænset fokus på at reducere salt i køkkenerne. Omkring halvdel af skolerne har fokus på at begrænse salt i høj eller meget høj grad, mens den tilsvarende andel for arbejdspladserne, ungdomsuddannelserne og fritidsordningerne er lidt over en tredjedel. Til gengæld viser undersøgelsen, at langt de fleste køkkener i undersøgelsen har en høj grad eller meget høj grad af fokus på at begrænse madspild. Madspild begrænses fortrinsvis ved at udnytte alle rester samt bruge hele råvaren op, men også ved at sætte mindre mad frem ad gangen og tilpasse portionsstørrelserne.

Samlet set viser resultaterne, at halvdel af principperne fra de to guides til sundere mad er godt implementerede i køkkenerne på arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger. Dette betyder, at mindst tre ud af fire køkkener opfylder disse principper. For de principper, der ikke er opfyldt, skal madtilbuddene justeres i større eller mindre grad før madtilbuddene opfylder principperne. Opfyldelsen vil sandsynligvis stige, efterhånden som arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger får mere viden om og erfaring med, hvordan de kan omsætte principperne til handling.

Summary

The catering sector plays a significant role in relation to people's food intake. In order to promote healthy eating in the population in general it is therefore important to look at the availability of food and drink options in the catering sector. So far, no studies have been conducted on food offered across the different catering settings in Denmark. In 2017, the Danish Veterinary and Food Administration developed a new concept for food-based dietary guidelines directed at food service operators in elementary schools, youth educations, worksites and after-school recreation facilities. Based on this background The National Food Institute designed "The Danish School and Worksite Food Survey", a survey aiming to evaluate the extent to which the food supply in these settings actually comply with the new guidelines including the overall structural framework for the operation of the kitchens. This survey includes kitchens actually producing meals at the worksites, the youth educations, the schools and the after school recreation facilities.

The survey is conducted as a cross-sectional study. The data were collected through the completion of four on-line self-administrated questionnaires using the LimeSurvey open source system. The final questionnaires were developed through different phases in an iterative process, each phase and version gradually informing the next through repeated adjustments performed by the research group. The first phase included development of questions on hot meals offered during the last week as well as sandwiches, open sandwiches, salad buffet, bread and cold cut buffet, small dishes, cakes and desserts and other food offers and drinks from the day before. In the second phase the overall content and relevance of the basic questionnaire was assessed by experts. The questionnaire was divided in four questionnaires targeting the individual four settings. In total 17 canteens were invited to test and evaluate the questionnaires. Finally, the revised questionnaire was tested among a representative sample of 100 canteens using the same procedure and method as planned in the final survey.

The recruitment of study participants (elementary schools, youth educations and worksites) was performed on the basis of a list of Danish canteens extracted from a central national register of approved food establishments held by the Danish Veterinary and Food Administration. Only a third of the public kitchens were identified by the e-mail addresses. The remaining e-mail addresses were obtained via mainly phone to the workplace/schools or to the canteen operator companies. The recruitment of school recreation facilities was carried out via the Ministry of Education's database of all the primary schools, and the collection of e-mail addresses was preferably via the schools' websites.

The questionnaires were conducted between September and November 2017. All of the kitchens got reminders by e-mail once whereas the youth education facilities also got a phone call. In total, the survey was sent to 2556 kitchens, and we received a total of 939 answers that were included in the analysis, corresponding to a total response rate of 37 percent.

The survey shows that all worksite canteens offer lunch as a buffet serving system including bread and a cold buffet as well as a salad buffet at the same price. Around one third of the worksite canteens serve smaller cold dishes and another third of the canteens serve sandwiches. Breakfast is served on a daily basis at around two out of three worksite canteens. In general, the worksite canteens are good at fulfilling the guidelines for healthy food in relation to serving fish in the buffet, at the salad buffet and on open sandwiches; vegetables and fruit and limiting fatty meat at the salad buffet and in sandwiches; whole grain bread for breakfast; and free cold water. On the other hand, the survey also shows that worksite canteens need to improve their servings if they want to fulfill the guidelines. In

specific concerning the use of fatty dairy products at the hot meals; serving more vegetables and fruit at the cold buffet, at breakfast and at hot meals; and more often serving fish sandwiches.

Regarding the food service operators at the youth education, the majority provides breakfast and lunch including a buffet serving system and single sale of lunch items, salad buffet, sandwich, cakes and cookies, chocolate and sweets. Fulfilling the guidelines for healthy eating at the youth education are seen in relation to limiting fatty meat in hot meals; fruit and vegetables in the salad buffet; whole grain bread for breakfast and for the most also whole grain products at hot meals. More of the youth educations may contribute to promote healthy eating among the youth if they limit single sale of sweets, pastry (Danish) for breakfast, cakes and sweets and soft drinks. Instead, the youth educations should increase the amounts of vegetables at hot meals and more often serve fish dishes. The food service operators at the youth education serve many small dishes containing too much fatty meat and too frequent serve bread with no or little whole grain.

The schools in the survey provide especially food in the morning and for lunch. For lunch, the schools offer hot meals, small dishes and sandwiches and around half of the schools also provide salad buffet. Most after school recreation facilities offer breakfast, and two out of three offer an afternoon meal. Most schools and after-school recreation facilities are fulfilling the guidelines of limiting soft drinks and cakes for special occasions. The schools are fulfilling the guidelines regarding whole grain products for hot meals and sandwiches. The after school recreation facilities also offer whole grain in the afternoon. On the other hand, the schools offer too little whole grain in smaller dishes and single sale and too many granola bars. More schools could promote healthy eating among children by offering more vegetables and fruit for breakfast, lunch and small dishes. The same applies concerning the after school recreation facilities. Finally, the schools should offer fish dishes in every fifth lunch meal and sandwich in order to fulfill the guidelines.

The survey shows a limited focus on reducing salt consumption in the public kitchens. Around half of the schools have focus on limiting salt consumptions to a high or a very high degree. Concerning the worksite canteens, the youth education and the after school recreation facilities only one of three have focus on salt. On the other hand, the survey shows that the majority of the public kitchens focus on limiting food waste. Food waste is preferably limited by using all residues and by using all the raw products, but also by limiting the food served at the buffet and serving smaller portion sizes.

Overall, the survey shows that about half of the guidelines for healthy food are implemented in the public kitchens at worksites, youth educations, schools and after school recreation facilities, i.e. three of four public kitchens are fulfilling the guidelines. For most of the public kitchens smaller or bigger adjustments of the different lunch options are needed in order for the guidelines to be fulfilled. The fulfillment is likely to increase as worksite canteens, youth educations, elementary schools and after-school recreation facilities learn to use the guidelines in their work at the public kitchens.

1. Baggrund

1.1 Behov for et monitoreringssystem

En stor del af befolkningen får ét eller flere daglige måltider uden for hjemmet. Nationalt og internationalt er der stigende fokus på hverdagsarenaers betydning for vores mad- og måltidsvaner og for forebyggelse og sundhedsfremme i den brede befolkning (Regional Committee for Europe, 2014; Nordic Council of Ministers, 2018; Tetens *et al.*, 2018; Miljø- og Fødevarerministeriet, 2018). Der er derfor også kommet stigende fokus på vigtigheden af at monitorere udviklingen i udbuddet af maden i de forskellige arealer både for at kunne evaluere tidligere og i gangværende aktiviteter og for at kunne målrette fremtidige indsatser på området.

I Danmark har en væsentlig indsats på området været udvikling af nye principper for sundere mad med mulighed for at kunne erhverve Måltidsmærket ved opfyldelse af alle principperne beskrevet i "Guide til sundere mad - i skolen" og i "Guide til sundere mad - på ungdomsuddannelsen og arbejdspladsen" (Fødevarestyrelsen, 2017a; Fødevarestyrelsen, 2017b). "Guide til sundere mad i daginstitutionen" er desuden udkommet i 2018 tilpasset behovet for mad og drikke blandt børn på 1-6 år (Fødevarestyrelsen, 2018). Principperne for sundere mad og Måltidsmærket står dog ikke alene. Tiltag i retning af et sundere udbud bør gå "hånd i hånd" med skabelse af de optimale rammer om måltiderne og med aspekter som kulinarisk kvalitet og bæredygtighed, herunder fx brug af økologiske råvarer og mindskning af madspild.

1.2 Fødevarestyrelsens guides til sundere mad og Måltidsmærket

Fødevarestyrelsens to guides til sundere mad, henholdsvis "Guide til sundere mad – i skolen" og "Guide til sundere mad – på ungdomsuddannelsen og arbejdspladsen" (Fødevarestyrelsen, 2017a; Fødevarestyrelsen, 2017b) omsætter de officielle kostråd til en række principper for servering af sund mad i professionelle køkkener. Disse guides blev sammen med Måltidsmærket lanceret i henholdsvis marts 2017 for skoler, herunder fritidsordninger, og i april 2017 for ungdomsuddannelser og arbejdspladser. De giver anbefalinger for den ernæringsmæssige kvalitet af den mad, danskerne spiser på arbejde eller i skole. Køkkenerne kan vælge at markedsføre sig med Måltidsmærket, hvis de tilbyder mad, som følger alle principperne.

Principperne fungerer først og fremmest som kostråd for professionelle køkkener. Principperne er ensrettet, så formen er den samme og principperne tæt på enslydende, uanset om maden bliver tilberedt i et køkken på en skole, en fritidsordning, en ungdomsuddannelse eller en arbejdsplads, og uanset serveringsform. Eksempler på forskellige serveringsformer er illustreret i figur 1.



Figur 1. Eksempler på serveringsformer i forskellige arealer

Desuden har principperne samme design- og kommunikationsunivers for alle typer af køkkener, sådan at madprofessionelle nemmere kan skifte job og arbejde med principperne for sundere mad uafhængig af arbejdsplads og køkkentype (Lassen *et al.*, 2017). Eksempel på principper for frokostretter er vist i figur 2.



Figur 2. Til venstre forsiden til "Guide til sundere mad - på ungdomsuddannelsen og arbejdspladsen" (skifter navn ultimo 2018 til "Guide til sundere mad på uddannelsesinstitutionen og arbejdspladsen"), i midten eksempel på principper for frokostretter og til højre forsiden til "Guide til sundere mad – i skolen" (skifter navn ultimo 2018 til: "Guide til sundere mad i skolen og fritidsordningen")

En undersøgelse fra DTU Fødevarerinstitutionen har vist, at ved at opfylde principperne for sundere mad, kan køkkenerne hjælpe kunderne med at spise efter kostrådene og sikre en sundere sammensætning i måltiderne (Lassen *et al.*, 2017).

2. Formål

2.1 Formålet med undersøgelsen

Hovedformålet med undersøgelsen er at monitorere, i hvilken grad kantiner og madordninger på arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger i Danmark opfylder principperne i henholdsvis "Guide til sundere mad – på skolen" og "Guide til sundere mad – på arbejdspladsen og ungdomsuddannelsen" (Fødevarestyrelsen, 2017a; Fødevarestyrelsen, 2017b). Undersøgelsen skal kunne fungere som en baseline måling for fremtidige undersøgelser, således at udviklingen kan følges over tid.

Der bliver også indhentet oplysninger om kantinerne og madordningernes overordnede strukturelle rammer, herunder serveringsformer og brug af økologiske råvarer. Målet er at skabe et repræsentativt billede på tværs af arenaer og relevante madtilbud. Målgruppen for undersøgelsen er kantiner og madordninger, hvor maden tilberedes på arbejdspladsen, ungdomsuddannelsen, skolen og fritidsordningen.

Undersøgelsen kan være med til at identificere særlige indsatsområder og behov for formidling af de to guides principper til de enkelte arenaer. Derudover identificeres til en vis grad, hvordan kantinerne og madordningerne (herefter kaldet køkkener) lever op til øvrige anbefalinger i de to guides, herunder arbejde med reduktion af salt.

2.2 Prioriteringer og afgrænsninger

Fokus i monitoreringen er på udbuddet ved morgen- og frokostmåltiderne (dog mellemmåltid for fritidsordninger) samt madtilbud i løssalg, småretter og drikkevarer, mens der i mindre omfang spørges ind til øvrige madtilbud på dagen. Udbud og salgstidspunkter for forskellige produkter kan være en glidende overgang. Undersøgelsen følger opdelingen i de to guides til sundere mad.

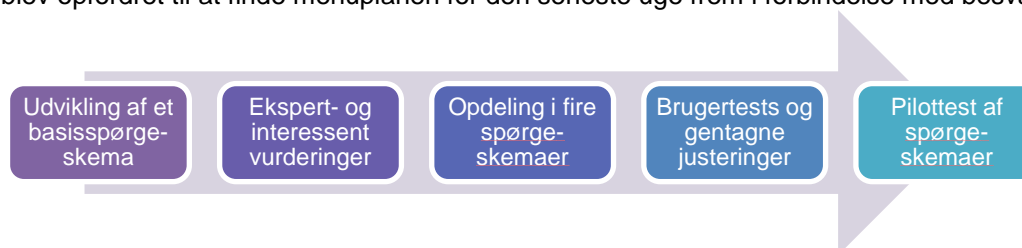
Der spørges til brugen af centrale grupper af fødevarer og andelen af grønsager og frugt i udvalgte madtilbud. Prioriteringer er foretaget ud fra ernæringsmæssige overvejelser og inkluderer grønsager og frugt, fisk, fuldkornsprodukter, søde sager og drikkevarer. Derudover spørges til brugen af federe kød, ost og mejeriprodukter samt fedtstoffer, hvor det kan gøres, uden at det bliver for omfangsrigt for respondenterne at svare på.

Der spørges til de overordnede strukturelle rammer og fokuspunkter for madordningen, mens øvrige rammer for måltidet, herunder de fysiske, sociale og pædagogiske rammer ikke er prioriteret i denne undersøgelse.

3. Metode

3.1 Udvikling og test af spørgeskemaer

Undersøgelsen er gennemført som et tværsnitstudie og foretaget via et online selvadministreret spørgeskema ved brug af LimeSurvey open source system (LimeSurvey Version 2.06+) ud fra i alt fire spørgeskemaer målrettet de forskellige arenaer. Denne metode giver mulighed for at indhente besvarelser for en bred gruppe på landsbasis. Den anvendte metode er en retrospektiv selvadministreret metode. Målgruppen for besvarelse af spørgeskemaet er de ansvarlige for menuplanlægning i køkkenerne. Der blev stilet mod en besvarelsestid på omkring 20 minutter (omkring 10 minutter for fritidsordninger), dog op til 25-30 minutter for køkkener med et særligt stort og varieret udbud. Respondenterne blev opfordret til at finde menuplanen for den seneste uge frem i forbindelse med besvarelsen.



Figur 3. Proces for udvikling af spørgeskemaer til undersøgelsen af madudbuddet på arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger

Figur 3 viser forløbet for udviklingen af spørgeskemaerne fra udvikling af et basisspørgeskema til ekspertvurdering af skemaet og videre til brugertest samt pilottest af de fire udgaver af spørgeskemaerne. De fire spørgeskemaer var så ens som muligt, så udbuddet kan sammenlignes på tværs af arenaerne. Det var dog ikke muligt at ensrette spørgeskemaerne fuldstændigt, på grund af forskelle i de strukturelle rammer, udbud og sprogbrug. For eksempel benyttes betegnelsen "kantiner" på arbejdspladser og "madordninger" i skoler.

3.1.1 Udvikling af et basisspørgeskema

Første trin var udvikling af et basisspørgeskema. Udvikling af basisspørgeskemaet skete ud fra dels en litteraturgennemgang for at finde den mest brugbare form og indhold samt inspiration fra tidligere undersøgelser, dels ud fra principperne i de to guides til sundere mad. Tabel 1 skitserer hovedtemaerne samt indholdet for disse overordnet. Derudover angives hvor lang tid tilbage, der spørges til, fx tilbud over den seneste uge eller ved sidste servering.

Tabel 1. Overordnede temaer og indhold for spørgeskemaerne

Temaer	Indhold	Hvor lang tid tilbage spørges der til?
Om arbejdspladsen, ungdomsuddannelsen, skolen eller fritidsordningen	Type af arbejdsplads/skole, geografisk beliggenhed samt karakteristika for de ansatte/eleverne	Generelle spørgsmål (som det ser ud på besvareles-tidspunktet)
Overordnet om måltider og antal kunder	Hvilke måltider tilbyder køkkenet samt antal kunder	Generelle spørgsmål (som det ser ud på besvareles-tidspunktet)
Morgenmad	Hvis disse madtilbud tilbydes, er der spørgsmål om de anvendte råvarer, herunder i forhold til brug af kød, fisk, grønt, stivelsesprodukter og fedtstoffer.	Sidste servering
Frokostretter, fx varme retter		Seneste uge
Smørrebrød		Sidste servering
Sandwich, wraps o.l.		Sidste servering
Salatbuffet		Sidste servering
Pålægs- og brødbuffet		Sidste servering
Brød og pålæg i løssalg		Sidste servering
Småretter, fx pølsehorn og pizzasnegl		Sidste servering
Større mellemmåltid (eftermiddag)		Seneste uge
Kager og desserter	Udbuddet af kage og desserter	Tilbud på månedsbasis, samt antal ved sidste servering
Andre mad- og snacktilbud i løssalg	Tilbud om frisk frugt, snackgrønt, myslibarar, slik, chips, nødder, yoghurt mm.	Sidste åbningsdag
Drikkevarer	Tilbud om vand, mælk, kaffe/te, saft, sodavand mm	Sidste åbningsdag (fritidsordning seneste uge)
Overordnede strukturelle rammer og fokuspunkter	Antal medarbejdere i køkkenet og deres uddannelse, brug af økologiske og Nøglehuls- og Fuldkornsmærkede produkter, køkkenets praksis i forhold til brug af anbefalinger, Måltidsmærket, samt fokus på begrænsning af madspild, salt og søde sager.	Generelle spørgsmål (som det ser ud på besvareles-tidspunktet)

For frokostretter blev det besluttet, at spørge til udbuddet over den seneste uge, idet principperne beskriver muligheder for variationer over en uge. Det samme gælder eftermiddagsmåltidet i fritidsordning.

gerne. For øvrige madtilbud (morgenmad, salatbuffet, pålægsbuffet, løssalg, sandwich mm.) blev spurgt til udbuddet den sidste serveringsdag. På den måde fås et øjebliksbillede af serveringen, som indikator på det generelle udbud. For småretter og drikkevarer blev ligeledes spurgt til udbuddet den sidste åbningsdag. Blandt de køkkener, som deltog i brugertesten, var det generelt samme slags løssalg og småretter, der blev tilbudt hver dag, hvis det blev tilbudt. Desuden gælder principper for salatbuffet, pålægsbuffet, morgenmad, løssalg og drikkevarer per dag. Dog spørges til udbud af kager og desserter over en måned.

3.1.2 Ekspert- og interessentvurderinger

Relevansen og indholdet af basisspørgeskemaet blev vurderet af en række eksperter og interessenter, herunder repræsentanter fra Fødevarestyrelsen, forskere inden for ernæring og kostundersøgelser samt konsulenter for professionelle køkkener. Eksperterne blev udvalgt i forhold til deres erfaringer med at udvikle og gennemføre spørgeskemaundersøgelser samt i forhold til at have et kendskab til målgruppen. Eksperterne og interessenterne blev bedt om at tilføje kommentarer og forslag til spørgeskemaets overordnede indhold og relevans, brugervenlighed, formuleringens klarhed, manglende elementer og eventuelle yderligere kommentarer.

Spørgeskemaet blev vurderet at være egnet i sin grundform. Alle understregede dog vigtigheden af at holde spørgeskemaet så enkelt som muligt samt at holde spørgeskemaet inden for et omfang, så det ville kunne besvares på omkring 20 minutter (dog kortere for fritidsordninger).

3.1.3 Opdeling i fire spørgeskemaer

Spørgeskemaet blev efterfølgende opdelt i fire forskellige versioner rettet mod de forskellige arenaer. For at begrænse responstiden blev kun de mest almindelige mad- og drikkevaretilbud, der udbydes af de forskellige arenaer, inkluderet i de forskellige versioner af spørgeskemaerne (tabel 2).

Tabel 2. Prioritering af besvarelser for de forskellige arenaer inden for forskellige typer af mad- og drikkevaretilbud

Overordnede temaer	Arbejdspladser	Ungdomsuddannelser	Skoler	Fritidsordninger
Om skolen/arbejdspladsen	X	X	X	X
Overordnet om måltider	X	X	X	X
Morgenmad	X	X	X	X
Frokostretter, fx varme retter (den mest solgte hvis flere slags)	X	X	X	
Sandwich	X	X	X	
Smurt smørrebrød	X			
Salatbuffet	X	X	X	
Pålægs- og brødbuffet	X			
Småretter, fx pølsehorn og pizzasnegl		X	X	
Brød og pålæg i løssalg		X	X	
Større mellemmåltid (eftermiddag)				X
Kager og desserter	X	X	X	X
Andre madtilbud	X	X	X	
Drikkevarer	X	X	X	X
Overordnede strukturelle rammer og fokuspunkter	X	X	X	X

Spørgeskemaet til fritidsordninger tog fortrinsvis udgangspunkt i spørgeskemaet for skolerne. Da maden i fritidsordninger kan variere fra udelukkende frugt, over brød med pålæg, til lune retter og eventuelt kage eller andet, skulle mange forskellige scenarier inkluderes. Det var dog vigtigt, at skemaet blev så enkelt og overskueligt som muligt, da det typisk ville være pædagogisk personale, som ikke er uddannet inden for mad og ernæring, som skulle udfylde skemaet. Det kan desuden være forskellige pædagoger i løbet af ugen, som står for indkøb og tilberedning. Der er derfor ikke nødvendigvis en enkelt person, der har det fulde overblik over ugens tilbud.

3.1.4 Brugertest

Spørgeskemaerne blev testet på 5 arbejdspladser, 3 ungdomsuddannelser og 5 skoler, der tilsammen repræsenterede forskellige typer af køkkener og madtilbud. En projektmedarbejder besøgte køkkenerne ved frokosttid og registrerede udbuddet og brug af råvarer. Derefter blev den ansvarlige for menuplanlægning (fx kantinelederen) bedt om at udfylde spørgeskemaet med fokus på at beskrive madudbuddet for den pågældende dag. Hvis respondenterne havde mulighed for at udfylde skemaet umiddelbart efter frokostmåltidets afslutning, blev den såkaldte "tænke-højt" metode anvendt (Willis & Artino, 2013). Her bliver respondenterne bedt om at tænke højt, mens vedkommende udfylder spørgeskemaet. Alternativt blev der lavet et telefonisk interview efter respondenterens udfyldelse af skemaet.

Spørgeskemaet til fritidsordningerne blev testet af pædagoger med ansvaret for maden i 4 fritidsordninger. Fritidsordningerne blev enten besøgt morgen eller eftermiddag. Her blev også anvendt både "tænke højt" metoden og telefoninterview, dog uden at sammenligne besvarelserne med det aktuelle udbud.

Testen gav anledning til en række justeringer og præciseringer i indhold og sprogbrug. Således blev spørgeskemaet løbende justeret frem til pilottesten.

3.1.5 Pilottest

Spørgeskemaet blev pilottestet i september 2017 i den endelige opsætning blandt en repræsentativ gruppe på i alt 40 køkkener, der inkluderede både skoler (n=10), ungdomsuddannelser (n=10) og arbejdspladser (n=20). Spørgeskemaet til fritidsordninger blev pilottestet i oktober 2017 blandt 60 fritidsordninger. Disse tests medførte mindre justeringer. Gennemsnitlige svartider blev indhentet og blev overordnet vurderet acceptable, men dog i den høje ende for en del af besvarelserne, ligesom nogle havde udfyldt en del af spørgeskemaet, men ikke gjort det færdigt. Visse spørgsmål blev derfor gjort ikke-obligatoriske, således at køkkenerne havde mulighed for at springe disse over og derved forkortede besvarelsestiden, hvis dette blev opfattet som et problem.

3.1.6 Endelige spørgeskemaer

Definitioner anvendt i forbindelse med spørgeskemaet er beskrevet i Bilag A. Overblik over spørgsmålene i spørgeskemaerne fremgår af tabellerne i bilagene B til P.

To eksempler på opsætning af spørgsmål er vist i figur 4 og figur 5, henholdsvis spørgsmål vedrørende frokostretternes hovedproteinkilde og brug af federe produkter i frokostretterne.

Frokostretter, fx varme retter

* Hvad var rettens hoved proteinkilde, dvs. kød, fisk, æg, bælgrugter o.l.?
(Sæt ét kryds for hver dag)

	Fjerkræ (fx kylling, kalkun)	Rødt kød* over 10% fedt (fx svinekam, tykkam, lammekølle)	Rødt kød* højest 10% fedt (fx mørbrad, hakket kød 4-10%)	Indmad (fx lever, hjerte)	Fisk og skaldyr	Æg	Bælg- frugter (fx bønner, linser)	Ingen af disse produkter	Ikke relevant/ Ved ikke
Mandag	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tirsdag	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Onsdag	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Torsdag	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fredag	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

* Rødt kød er kød fra firbenede dyr, fx svin, okse, lam, vildt

Figur 4. Spørgsmål vedrørende frokostretternes hovedproteinkilder

Frokostretter, fx varme retter

* Hvilke af følgende federe produkter indeholdt retten?
(Sæt ét eller flere krydser for hver dag)

	Hårde fedtstoffer* (fx smør, hård margarine, kokosmælk)	Mejeri- produkter over 5% fedt (fx creme fraiche, fløde)	Ost over 17% fedt (fx fast ost 45+, klassisk salatost)	Federe kød som smags giver (fx bacon, chorizo)	Planteolier o.l.* (fx olie, blød margarine, pesto)	Ingen af disse produkter	Ikke relevant/ Ved ikke
Mandag	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tirsdag	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Onsdag	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Torsdag	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fredag	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* Fedtstoffer til stegning tæller kun med, hvis de indgår i retten, dvs. hvis stegfedtet ikke smides ud

Figur 5. Spørgsmål vedrørende brug af federe produkter i frokostretterne

Frokostretter, fx varme retter

* Hvor meget fyldte grønsager og frugt i forhold til den samlede frokostret ved servering?
(Medregn al frugt og grønt i retten inklusiv bælgrugter men ikke kartofler og ikke salatbuffet)
(Sæt ét kryds for hver dag)

	Ikke noget eller en smule 	En mindre del 	En god del 	En væsentlig del 	Over halvdelen 	Størstedelen 	Ikke relevant/ Ved ikke
Mandag	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tirsdag	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Onsdag	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Torsdag	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fredag	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Figur 6. Illustration af mængden af grønsager og frugt i frokostretterne

Drikkevarer

***I forhold til det samlede udbud af drikkevarer på køl, hvor meget fyldte kildevand, mælk og juice (ikke sødet) på sidste åbningsdag?**
(Sæt ét kryds)

	Ikke noget eller en smule	En mindre del	Ca. halvdelen	Størstedelen	Det hele	Ved ikke
Kildevand, mælk og juice (ikke sødet) fyldte...	 <input type="radio"/>	 <input type="radio"/>	 <input type="radio"/>	 <input type="radio"/>	 <input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Øvrige drikketilbud kan være fx sodavand, drikkeyoghurt, iste og saft

Figur 7. Illustration af mængden af ikke-sødede drikkevarer på køl

Spørgeskemaet indeholdt enkelte spørgsmål om mængder, herunder andel af grønsager og frugt i forhold til hele retten i forskellige rettyper samt omfang af drikkevarer. Til dette formål blev udviklet en række billedserier til vurdering af mængder, se eksempler i henholdsvis figur 6 for grønsags- og frugtindholdet i frokostretter samt i figur 7 for mængden af kildevand, mælk og juice (ikke sødet) i forhold til den samlede mængde drikkevarer på køl.

3.2 Indhentning af e-mailadresser

Rekruttering af køkkener i undersøgelsen baserede sig for skolernes, ungdomsuddannelsernes og arbejdspladsernes vedkommende på udtræk fra Fødevarerstyrelsens liste over registrerede institutionskøkkener og kantiner per januar 2017. Listen indeholdt navne på arbejdspladser, ungdomsuddannelser og skoler, telefonnumre og adresser. Kun i mindre omfang var der navne og e-mailadresser til den ansvarlige for køkkenet.

For at sikre en så høj besvarelsesprocent som muligt blev det besluttet at indhente e-mailadresser direkte til køkkenerne, når disse ikke allerede var tilgængelige i den anvendte database. For ungdomsuddannelserne og arbejdspladserne blev dette gjort ved opringning, mens de specifikke e-mailadresser til køkkenerne på skolerne blev indhentet både via opringning og henvendelse til skolens generelle mailadresse. I forhold til nogle af de eksterne kantineoperatører var proceduren en lidt anden. Her blev de pågældende kantineoperatører bedt om at videregive e-mailadresser over køkkenledere for deres kantiner. Det vurderes, at omkring 10 forskellige kantineoperatører er repræsenterede i undersøgelsen. Fem kantineoperatører ønskede ikke at deltage med den begrundelse, at deres kantineledere havde for travlt. I alt blev der indsamlet over 1300 e-mailadresser via opringninger mm. Dertil kom cirka 800 e-mailadresser, der var tilgængelige i de oprindelige lister.

Rekruttering af fritidsordninger foregik via udtræk fra Undervisningsministeriets database over alle landets grundskoler (Undervisningsministeriet, 2017). E-mailadresser på fritidsordningerne blev fundet via skolernes hjemmesider eller via opringning til skolen, hvis det ikke var muligt at identificere den tilhørende fritidsordning og dermed e-mailadresse. Der blev enten anvendt en hovedmail-adresse til fritidsordningen eller en mailadresse på lederen af fritidsordningen, hvis det var oplyst. Tabel 3 viser antallet af indhentede e-mailadresser.

Tabel 3. Indhentning af e-mailadresser til udsendelse af spørgeskemaerne

	Arbejdspladser	Ungdomsuddannelser	Skoler	Fritidsordninger
Anvendt database	Udtræk fra Fødevarestyrelsens database (2017) med 2061 datainput	Udtræk fra Fødevarestyrelsens database (2017) med 287 datainput	Udtræk fra Fødevarestyrelsens database (2017) med 519 datainput.	Udtræk fra Undervisningsministeriets database (2017) med 1858 datainput
Antal kantiner i alt til udsendelse af spørgeskema	1606* (heraf 900 indhentet via opringning)	231* (heraf 170 indhentet via opringning)	381* (heraf 340 indhentet via opringning eller henvendelse til skolerne via e-mail)	600**

* En del af de oprindelige køkkener fra databasen måtte ekskluderes på grund af dobbeltregistreringer, at de i mellemtiden ikke eksisterede mere, ikke besvarede gentagne henvendelser eller lignende

** En stikprøve på 600 blev udtaget

3.3 Udsendelse og rykkerprocedure

3.3.1 Udsendelse

Spørgeskemaerne blev udsendt via e-mail med link til spørgeskemaet i følgende uger:

- Uge 39: Arbejdspladser
- Uge 39: Ungdomsuddannelser
- Uge 39: Skoler
- Uge 45: Fritidsordninger

I den udsendte mail blev tilbudt telefoninterview i stedet for elektronisk besvarelse. Der var desuden tilknyttet en projekttelefon, hvor det var muligt at ringe og få hjælp (formiddag). For yderligere at fremme besvarelsesprocenten blev udlovet 15 SuperGavekort á kr. 500 blandt alle besvarelser, som blev udtrukket i uge 50, ligesom køkkenerne blev lovet tilbagemelding i form af nærværende rapport ved deltagelse.

I forbindelse med udsendelse kom en række mails retur med ukendt mailadresse. I videst muligt omfang blev forsøgt at indhente nye e-mailadresser på rette personer. I alt blev udsendt 1420, 208, 367 og 561 spørgeskemaer til henholdsvis arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger (fratrasket køkkener uden for målgruppe, madordninger hvor maden er eksternt produceret samt adresser, der kom retur med ukendt adresse, og hvor nye adresser ikke blev fundet) (jf. tabel 5).

3.3.2 Rykkerprocedure

Alle arenaer blev rykket én gang per mail, jf. tabel 4. Derudover blev ungdomsuddannelserne rykket telefonisk, idet denne gruppe fra start var mindst. Den telefoniske og mailbaserede opfølgning på manglende respondenter viste følgende hovedårsager til manglende besvarelser:

- Den pågældende kontaktperson var ikke længere ansat eller tilknyttet organisationen
- Den pågældende kontaktperson havde ikke tid til at besvare spørgeskemaet

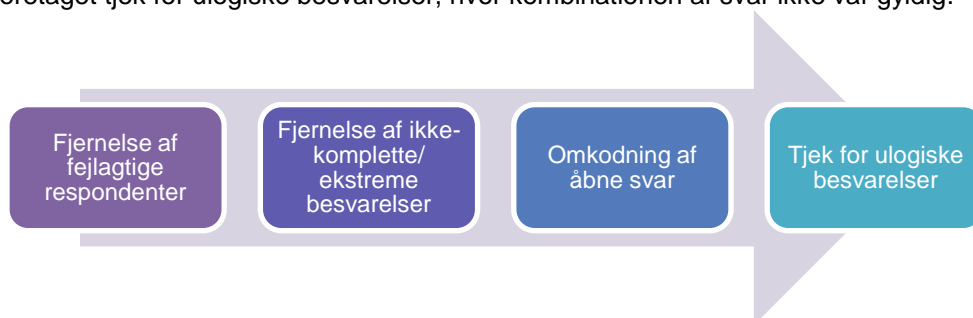
Tabel 4. Rykkerprocedure

	Arbejdspladser	Ungdomsuddannelser	Skoler	Fritidsordninger
Tidspunkt for rykker og antal rykkede køkkener	1 e-mail rykker (uge 43). I alt blev 1156 rykket	1 e-mail rykker (uge 41). I alt blev 179 rykket per mail. Telefonisk rykker (frem til ca. uge 43). I alt blev ca. 100 rykket telefonisk	1 e-mail rykker (uge 41). I alt blev 243 rykket	1 e-mail rykker (uge 46). I alt blev 407 rykket

3.4 Dataopbejdning

Data blev rensset for fejlagtige respondenter, herunder skoler, der ikke havde madordning, og ungdomsuddannelser, som viste sig at være for eksempel bofællesskab, kollegie eller kostskole. Fritidsordninger, der hverken tilbød morgen- eller eftermiddagsmåltid eller havde børn uden for målgruppen (målgruppen var ca. 6-10 år), blev også fjernet (figur 8). Derudover blev kun de, der gennemførte hele undersøgelsen (komplette spørgeskemabesvarelser) inddraget. Dette betyder, at respondenter, som har påbegyndt deres besvarelse, men ikke har fuldført den, blev slettet fra det endelige datasæt. Også besvarelser, hvor der langt overvejende var svaret "ved ikke", blev ekskluderet, da det må formodes, at det er en person uden kendskab til køkkendriften, der har besvaret skemaet.

Spørgsmål, hvor det har været muligt for respondenterne at angive en åben besvarelse, blev gennemgået for svar, som i forvejen var dækket af spørgeskemaets lukkede kategorier (omkodning af åbne svar), for eksempel type af skole/arbejdsplads, personalets uddannelse, madtilbud mm. Der blev desuden foretaget tjek for ulogiske besvarelser, hvor kombinationen af svar ikke var gyldig.



Figur 8. Procedure for rens af data

4. Resultater

4.1 Svarprocent

Tabel 5 viser svarprocenterne for de forskellige arenaer. Stort set samme svarprocent (45-46%) ses for skoler, ungdomsuddannelser og fritidsordninger, mens svarprocenten for arbejdspladser er lavere (29%).

Tabel 5. Svarprocent for de fire arenaer

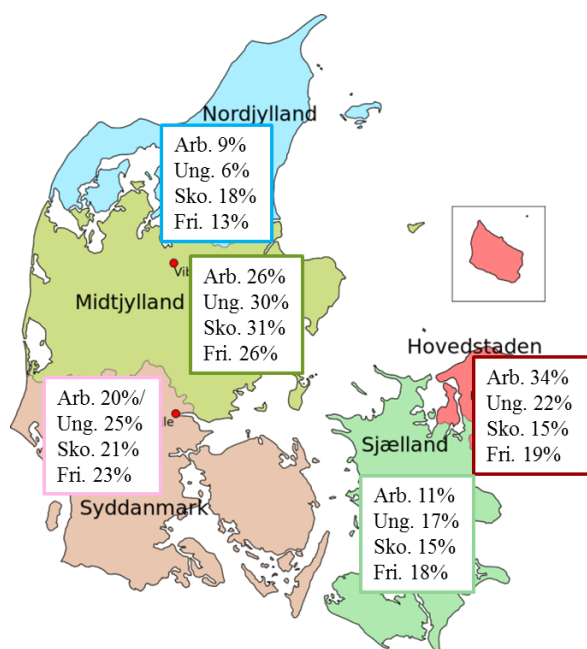
	Arbejdspladser	Ungdomsuddannelser	Skoler	Fritidsordninger
Antal spørgeskemaer udsendt *	1420	208	367	561**
Antal spørgeskemaer retur før datarens	549	115	194	276
Antal spørgeskemaer inkluderet i analyser	416	94	170	259
Svarprocent	29%	45%	46%	46%

* Fratrullet køkkener uden for målgruppe, madordninger hvor maden er eksternt produceret samt mails, der er kommet retur med ukendt adresse, og hvor nye adresser ikke er fundet

** Antal udsendte er relativt større end for skoler for at sikre, at nok fritidsordninger havde madtilbud om eftermiddagen

4.1.1 Frafald på landsplan

Ud fra oplysninger om postnummer blev køkkenerne inddelt i landets regioner. Fordeling af besvarelser i forhold til regioner kan ses i figur 9.



Figur 9. Fordeling af besvarelser af spørgeskemaer i forhold til regioner (% besvarelser fra de pågældende regioner) for arbejdspladser (Arb.), ungdomsuddannelser (Ung), skoler (Sko) og fritidsordninger (Fri).

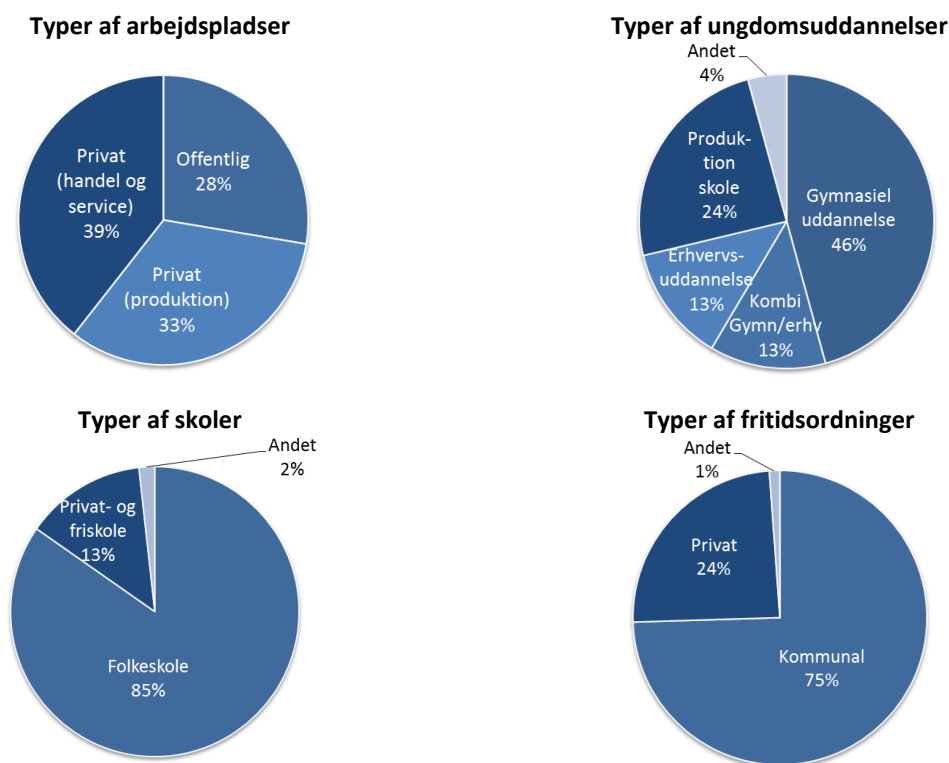
Det ses af figur 9, at alle arenaer er godt repræsenterede i alle regioner i undersøgelsen. Henholdsvis 45%, 39%, 29% og 37% af alle arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger i undersøgelsen er beliggende i Hovedstaden og Sjælland, mens henholdsvis 55%, 61%, 71% og 63% af alle arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger i undersøgelsen er beliggende i Jylland eller på Fyn. Til sammenligning var fordeling ved udsendelse meget tæt på den samme for arbejdspladser, skoler og fritidsordninger (henholdsvis 50%, 33% og 38% for Hovedstaden og Sjælland og 50% 67% og 61 for Jylland og Fyn), hvilket viser en ens frafaldsprocent for disse arenaer. For ungdomsuddannelser besvarede lidt flere spørgeskemaet i Jylland og på Fyn i forhold til antallet, der blev udsendt. Således var fordelingen ved udsendelse henholdsvis 47% og 53% fra Hovedstaden og Sjælland og 53% fra Jylland og Fyn.

4.2 Karakteristik af de deltagende arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger

Bilag B, tabel B.1-B.2, viser besvarelser på spørgsmålene vedrørende karakteristik af de deltagende arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger.

4.2.1 Typer af arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger

Figur 10 illustrerer besvarelserne for type af arbejdsplads, ungdomsuddannelse, skole og fritidsordning.



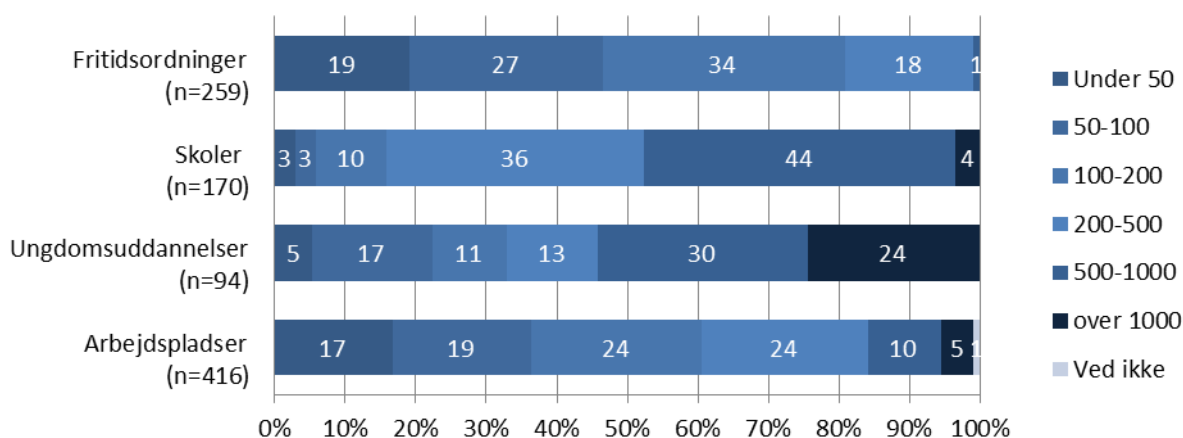
Figur 10. Typer af arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger (procentvis fordeling)

Der er nogenlunde lige fordeling mellem arbejdspladser, der er offentlige (28%) og private arbejdspladser inden for henholdsvis produktion (33%) og handel/service (39%). I forhold til ungdomsuddannelser er knap halvdelen gymnasiale uddannelser (46%), mens omkring en fjerdedel er henholdsvis

erhvervsuddannelser (eventuelt i kombination med gymnasiale uddannelser) (26%) og produktions-skoler (24%). Andet består hovedsagelig af særligt tilrettelagt ungdomsuddannelser (4%). Blandt skolerne er hovedparten folkeskoler (85%), mens privatskoler og friskoler udgør en mindre del (13%). Dertil kommer 2% "andet", hovedsagelig specialskoler. Blandt fritidsordningerne betegner tre fjerdedele sig som offentlige (75%) og en fjerdedel sig som private (24%) eller andet (1%).

4.2.2 Karakteristik af ansatte/elever

Tabel B.1 viser besvarelserne for de enkelte spørgsmål i forhold til de deltagende arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordningers regionale placering og antallet af ansatte/elever. Se afsnit 4.1.1 vedrørende geografisk placering.



Figur 11. Antal ansatte/elever (procentvis fordeling)

Figur 11 viser antal ansatte/elever på henholdsvis arbejdspladserne, ungdomsuddannelserne, skolerne og i fritidsordningerne. Antal ansatte på arbejdspladserne er bredt fordelt fra under 50 (17%) til over 500 (15%), hvor resten er fordelt ind i mellem. For ungdomsuddannelserne er de fleste relativt store målt på antal elever med 54% over 500 elever, dog med 23% under 100 elever. For skoler ligger 80% i intervallet fra 200 til 1000 elever, mens antallet af elever i fritidsordningerne er væsentlig mindre – med 80% under 200 elever.

Mens kønsfordelingen på skolerne og i fritidsordningerne må formodes at være relativt lige, er kønsfordelingen, hvad angår arbejdspladserne, i visse tilfælde skæv. Dog er det kun en mindre del af arbejdspladserne, der er tydelig kvinde- eller mandedominerede (hvv. 8% og 7% angiver 0-20% mænd og 80-100% mænd). For ungdomsuddannelserne angiver 55% af respondenterne, at kønsfordelingen er lige (40-60% er mænd), mens resten er nogenlunde ligeligt fordelt mellem hovedsagelig mænd og hovedsagelig kvinder. I alt 14% af ungdomsuddannelserne og 7% af arbejdspladserne angiver, at de ikke kender kønsfordelingen.

Yderligere blev der i spørgeskemaet til arbejdspladserne spurgt til medarbejdernes type af arbejde i relation til andel med stillesiddende arbejde. I alt 37% af respondenterne fra arbejdspladserne angiver, at langt hovedparten af medarbejderne (80-90%) har et stillesiddende arbejde, mens 16% i den anden ende angiver, at langt størstedelen (0-20%) af medarbejderne på deres arbejdsplads har et arbejde, der ikke er stillesiddende.

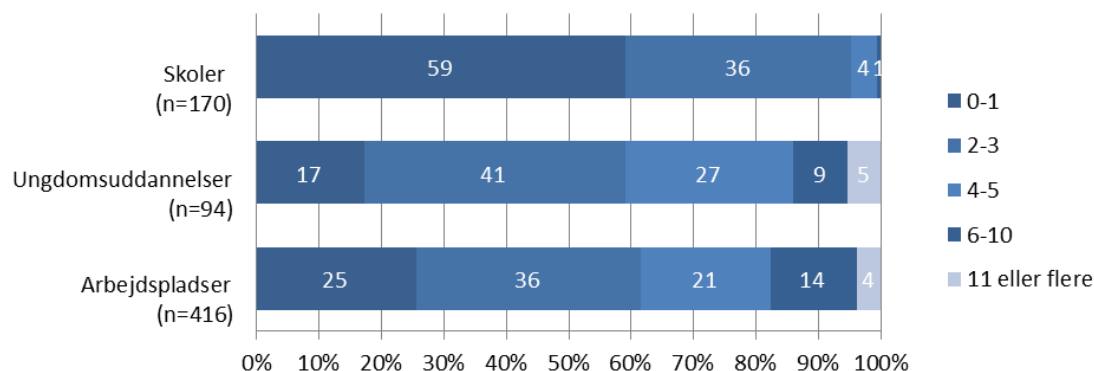
4.2.3 Karakteristik af køkkenerne og deres medarbejdere

Tabel B.2 i bilag B viser besvarelserne for de enkelte spørgsmål vedrørende karakteristik af køkkenet og dets medarbejdere.

En del af de deltagende køkkener er drevet af eksterne operatører. Det drejer sig for arbejdspladsernes vedkommende om 30% og for ungdomsuddannelsernes vedkommende om 23%. Blandt de deltagende skoler angiver kun 5% at være drevet af eksterne operatører (eksterne operatører uden køkken på skolen er ikke med i undersøgelsen).

Der er stor forskel på, i hvilket omfang skolerne og arbejdspladserne yder tilskud til køkkenets drift. I alt 27% og 21% af henholdsvis ungdomsuddannelserne og skolerne angiver, at de hverken får tilskud til råvarer eller løn. Det tilsvarende tal for arbejdspladserne er 11%. For arbejdspladserne angiver 41%, at de får tilskud til såvel råvarer som løn, mens de tilsvarende tal for ungdomsuddannelserne og skoler er henholdsvis 20% og 25%. En relativ stor del af respondenterne har ikke kunnet svare på spørgsmålet. Således angiver henholdsvis 18%, 10% og 18% af arbejdspladserne, ungdomsuddannelserne og skoler "ved ikke" til spørgsmålet. Fritidsordningerne er blevet spurgt, om der er afsat et særskilt beløb til maden i fritidsinstitutionen. Dertil svarer 25% ja til morgenmad, 32% svarer ja til eftermiddagsmad, mens 54% svarer, at der intet særskilt beløb er afsat til maden.

Antallet af medarbejdere i skolernes køkkener er typisk lavt. I alt 59% angiver således mellem 0 og 1 medarbejdere og 36% mellem 2 og 3 medarbejdere. For arbejdspladser og ungdomsuddannelser er antallet lidt bredere fordelt, som det fremgår af figur 12.



Figur 12. Antal medarbejdere i køkkenet (procentvis fordeling)

Uddannelsesmæssigt er de fire største grupper af medarbejdere i køkkenet for alle arenaer ernærings- eller køkkenassistenter, køkkenledere, kokke og ufaglærte. For arbejdspladserne, ungdomsuddannelserne og skolerne er andelen, der har mindst én køkkenfaglig uddannet medarbejder henholdsvis 88%, 67% og 91%.

I fritidsordningerne er det typisk det pædagogiske personale, der står for tilberedning af maden (89%). I alt 29% angiver desuden børnene som aktører ved tilberedningen af maden, og en mindre del angiver, at køkkenpersonale står for tilberedningen (7% skolens køkkenpersonale og 8% køkkenpersonale i fritidsordningen).

4.3 Praksis i køkkenet

Bilag C, tabel C.1-C.5, viser besvarelser på spørgsmålene i relation til praksis i køkkenet.

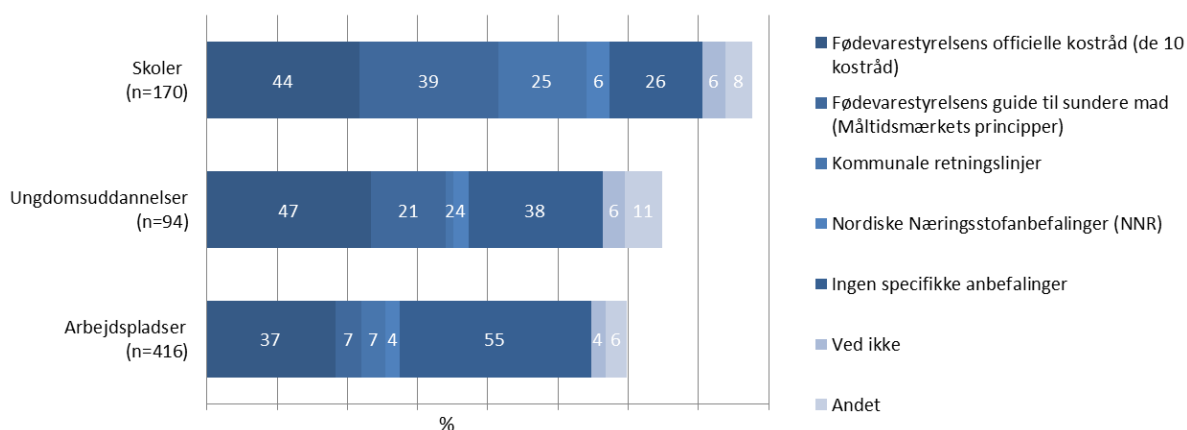
4.3.1 Mad- og måltidspolitik

Tabel C.1 viser besvarelserne i forhold til mad- og måltidspolitik og brug af anbefalinger ved planlægning af madtilbuddene.

En nedskrevet mad- og måltidspolitik er mest udbredt for skolernes og fritidsordningernes vedkommende (57%). Lidt færre ungdomsuddannelser har en nedskrevet politik (48%) og færrest arbejdspladser (39%).

På arbejdspladserne og ungdomsuddannelserne er det især køkkenet og arbejdspladsen/skolen (og eventuelt kantineoperatøren), der har stået for udarbejdelsen af mad- og måltidspolitikken. For skolerne og fritidsordningerne spiller kommunen og forældrene ofte også en rolle i udarbejdelsen af mad- og måltidspolitikkerne.

Til spørgsmålet "Bruger I nogle af nedenstående anbefalinger, når I planlægger madtilbuddene", angiver en stor del "Fødevarestyrelsens officielle kostråd (de 10 kostråd)" (hvh. 37%, 47% og 44% for arbejdspladser, ungdomsuddannelser og skoler) (figur 13). For skolerne og ungdomsuddannelsernes vedkommende er der desuden fokus på "Fødevarestyrelsens guide til sundere mad" (39% og 21%), mens dette kun i mindre grad er tilfældet for arbejdspladserne (7%). Henholdsvis 55%, 38% og 26% af arbejdspladserne, ungdomsuddannelserne og skolerne angiver, at de ingen specifikke anbefalinger bruger. Fritidsordningerne fik ikke dette spørgsmål.



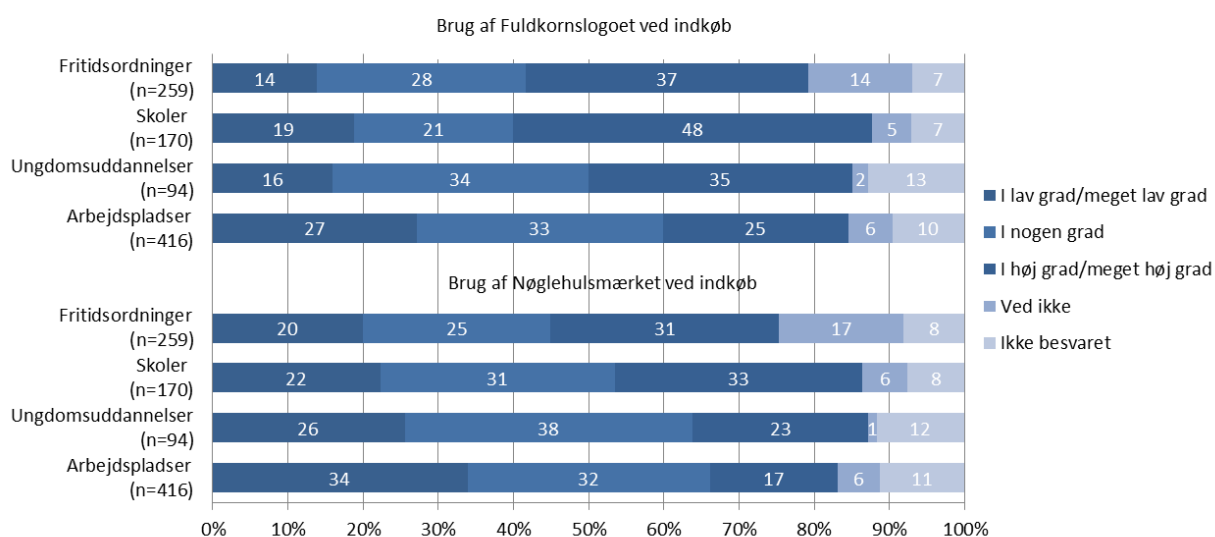
Figur 13. Brug af anbefalinger ved planlægning af madtilbud (flere svar mulige)

4.3.2 Brug af Nøglehulsmærket og Fuldkornslogoet ved indkøb

Tabel C.2 viser besvarelserne vedrørende brug af Nøglehulsmærket og Fuldkornslogoet ved indkøb. I undersøgelsen er betegnelsen Fuldkornsmærket brugt synonymt med Fuldkornslogoet.

Cirka en tredjedel af skoler og fritidsordninger svarer, at de "i høj grad" eller "i meget høj grad" bruger Nøglehulsmærket ved indkøb (hvh. 33% og 30%). Færre arbejdspladser og ungdomsuddannelser bruger mærket, idet 17% af arbejdspladserne og 23% af ungdomsuddannelserne svarer i høj grad eller i

meget høj grad. Lidt flere svarer, at de bruger Fuldkornslogoet ”i høj grad” eller ”i meget høj grad”; fra 25% (arbejdspladser) til 48% (ungdomsuddannelser og skoler) ved indkøb.



Figur 14. Brug af Nøglehulsmærket og Fuldkornsmærket ved indkøb (procentvis fordeling)

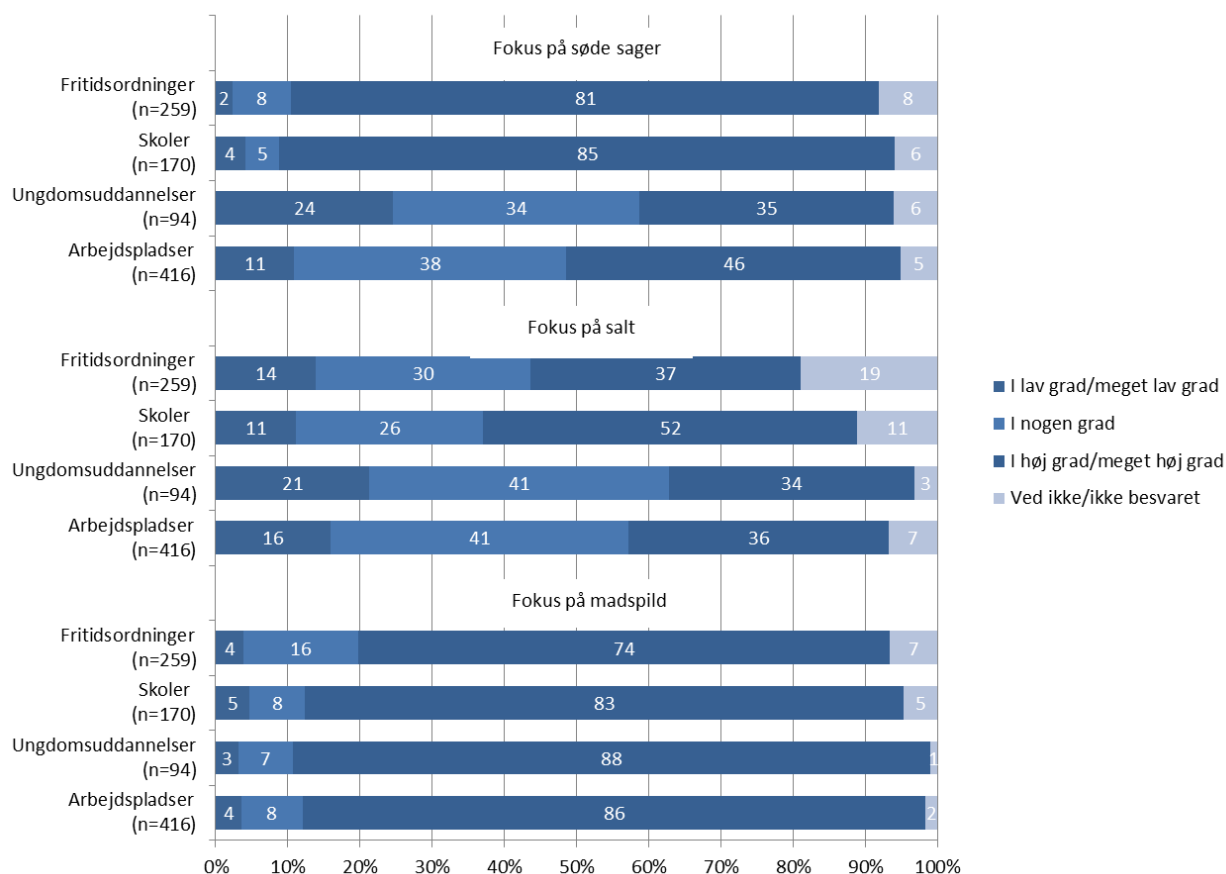
4.3.3 Fokus på begrænsning af madspild, salt og søde sager

Tabel C.3 og figur 15 viser besvarelsenerne vedrørende fokus på at begrænse madspild, salt og søde sager.

Der er især fokus på begrænsning af søde sager i skoler og fritidsordninger. Her svarer henholdsvis 85% og 81% af skolerne og fritidsordningerne, at der i høj grad eller meget høj grad er fokus på dette. De tilsvarende tal for arbejdspladser og ungdomsuddannelser er henholdsvis 46% og 35%. Søde sager begrænses især ved at begrænse antal tilbud af søde sager og ved kun at tilbyde søde sager ved særlige lejligheder (eller aldrig for fritidsordningernes vedkommende), men også ved at tilbyde ”sunde-re” udgaver af søde sager og gøre portionsstørrelserne mindre. Placering af de søde sager mindre synligt (nudging) bruges kun i begrænset omfang.

Især skolerne har fokus på at begrænse brugen af salt i høj eller meget høj grad (52%). De tilsvarende tal for arbejdspladser, ungdomsuddannelser og fritidsordninger er henholdsvis 36%, 34% og 37%. Salt begrænses især ved at reducere mængden af salt ved tilberedning samt tilsmage med andre smags-givere end salt, men også delvist ved at købe produkter med mindre salt.

Fokus på madspild adskiller sig fra de øvrige fokuspunkter ved, at for alle arenaer angiver størstedelen, at de har fokus på dette i høj eller meget høj grad (fra 83% til 88% for arbejdspladser, ungdomsuddannelser og skoler samt 73% for fritidsordninger). Madspild begrænses især ved at udnytte alle rester samt bruge hele råvaren op, men også ved at sætte mindre mad frem ad gangen og tilpasse portionsstørrelserne. I visse tilfælde sælges rester desuden til ansatte til at tage med hjem.



Figur 15. Grad af fokus på at begrænse henholdsvis søde sager, salt og madspild (procentvis fordeling)

4.3.4 Brug af økologiske råvarer og mærkningsordninger

Tabel C.4 i bilag C viser besvarelserne vedrørende mærkninger af køkkenet, og tabel C.5 viser besvarelserne vedrørende brug af økologi i køkkenerne.

I alt 17 skoler, 5 arbejdspladser og 1 ungdomsuddannelse angiver, at de har Måltidsmærket (i alt 23). I alt 18 af disse køkkener er enige eller meget enige i, at det er nemt at lave mad, der smager godt med Måltidsmærket.

Det er især arbejdspladserne, skolerne og fritidsordningerne, der angiver at bruge økologiske råvarer. Således angiver henholdsvis 36%, 37% og 31% af disse arenaer, at mindst 30% af råvarerne er økologiske. Det tilsvarende tal for ungdomsuddannelserne er kun 18%. Generelt er der kun få af såvel arbejdspladserne som ungdomsuddannelserne, der bruger over 60% økologiske varer (hhv. 7% og 6%), mens dette tal er lidt højere for skoler og fritidsordninger (hhv. 16% og 14%) (tabel 6).

Tabel 6. Andel af køkkener med brug af økologiske produkter (hhv. mellem 0-30%, 30-60% og over 60%)

	0-30% økologi	30-60% økologi	Over 60% økologi	Ved ikke
Arbejdspladser (n=416)	60%	29%	7%	3%
Ungdomsuddannelser (n=94)	79%	12%	6%	3%
Skoler (n=170)	58%	21%	16%	5%
Fritidsordninger (n=259)	60%	17%	14%	9%

Køkkener med et forbrug af økologiske råvarer over 30% er blevet spurgt, om de har det Økologiske Spisemærke. Blandt disse har flest arbejdspladser (22%) og skoler (16%) Det Økologiske Spisemærke, mens kun 7% af ungdomsuddannelserne og 2% af fritidsordningerne har mærket. Blandt de arbejdspladskantiner og skoler, der har Det Økologiske Spisemærke, er en stor del enige eller meget enige i, at maden er blevet sundere som følge af arbejdet med Det Økologiske Spisemærke – henholdsvis 46% og 61%.

4.4 Overordnet om madtilbud, antal kunder samt serveringsform

Bilag D, tabel D.1- D.5, viser besvarelserne for madtilbud i løbet af dagen, antal kunder samt serveringsform.

4.4.1 Hvor hyppigt tilbydes mad til morgen, formiddag, frokost, eftermiddag, aften og nat?

Der er i spørgeskemaet spurgt ind til hvor hyppigt, der tilbydes mad eller måltider i løbet af dagen (tabel D.1). Morgenmad tilbydes hver dag for henholdsvis 67%, 93%, 29% og 82% af de adspurgte arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger, mens henholdsvis 13%, 1%, 2% og 0% af disse arenaer angiver, at de har servering af morgenmad 1-2 gange om ugen eller 3-4 gange om ugen. Til formiddag har kun en mindre del af arbejdspladserne daglig madtilbud (28%), mens ungdomsuddannelserne og skolerne har disse tilbud dagligt blandt henholdsvis 77% og 75% af respondenterne. Der er frokosttilbud blandt langt hovedparten af respondenterne – dagligt blandt henholdsvis 95%, 94% og 89% af respondenterne for arbejdspladser, ungdomsuddannelser og skoler. Fritidsordninger har ikke fået dette spørgsmål. Til eftermiddag er tilbud hyppigst blandt ungdomsuddannelserne (67% har dette som dagligt tilbud) og fritidsordningerne (66% har dette dagligt) og kun i mindre grad på arbejdspladserne og skolerne (hhv. 17% og 25% har dette dagligt). Aften- og nattilbud er der for en mindre del af arbejdspladserne (16% og 8% dagligt for henholdsvis aften og nat). Aftentilbud er der også for en mindre del af ungdomsuddannelserne (11%), mens nattilbud kun forekommer sjældent her (3%). For skolernes vedkommende angiver 1% at have daglige aften- og nattilbud. Fritidsordningerne har ikke fået dette spørgsmål.

4.4.2 Andre typer af tilbud (fx frugtordning, mødeservering)

Ud over disse serveringstidspunkter er der for arbejdspladser, ungdomsuddannelser og skoler også blevet spurgt ind til en række andre typer af tilbud i løbet af dagen (tabel D.2). For arbejdspladserne drejer det sig især om mødeservering (92%), mad til særlige arrangementer (89%) samt frugtordning (83%). Dertil kommer take-away ordning blandt 39% af respondenterne. For ungdomsuddannelser ligger mad til særlige arrangementer og mødeservering ligeledes højt blandt respondenterne (hhv. 90% og 88%), mens frugtordning og take-away tilbydes blandt henholdsvis 53% og 38% af respon-

denterne. For skolerne er andelen med tilbud til særlige arrangementer og mødeservering lidt mindre, men stadig høj (hhv. 71% og 61%), mens lidt over en tredjedel angiver at have en frugtordning (34%).

4.4.3 Antal kunder

Generelt er der flest kunder til frokost. Henholdsvis 48%, 42% og 55% af arbejdspladserne, ungdomsuddannelserne og skolerne serverer frokost til under 100 kunder (tabel D.3). Blandt arbejdspladserne, ungdomsuddannelserne og skolerne med morgenmad, serverer henholdsvis 84%, 81% og 94% morgenmad til mindre end 100 personer. Blandt arbejdspladserne med aftentilbud har cirka halvdelen under 25 kunder (53%), og blandt arbejdspladserne med nattilbud har cirka to tredjedele under 25 kunder (67%).

Blandt fritidsordninger er der spurgt til, hvor mange børn, der typisk serveres mad til, om morgenen og om eftermiddagen. Til morgenmad serverer 66% af fritidsordningerne til mindre end 25 børn, mens 55% serverer mad til mellem 25 og 100 børn om eftermiddagen.

I forhold til brug af frokostordningen er skolerne blevet spurgt, hvem der bruger denne (tabel D.4). Flest respondenter angiver mellemtrinnet (85%), men ordningen bruges også hyppigt af udskolingen (73%) og indskolingen (66%).

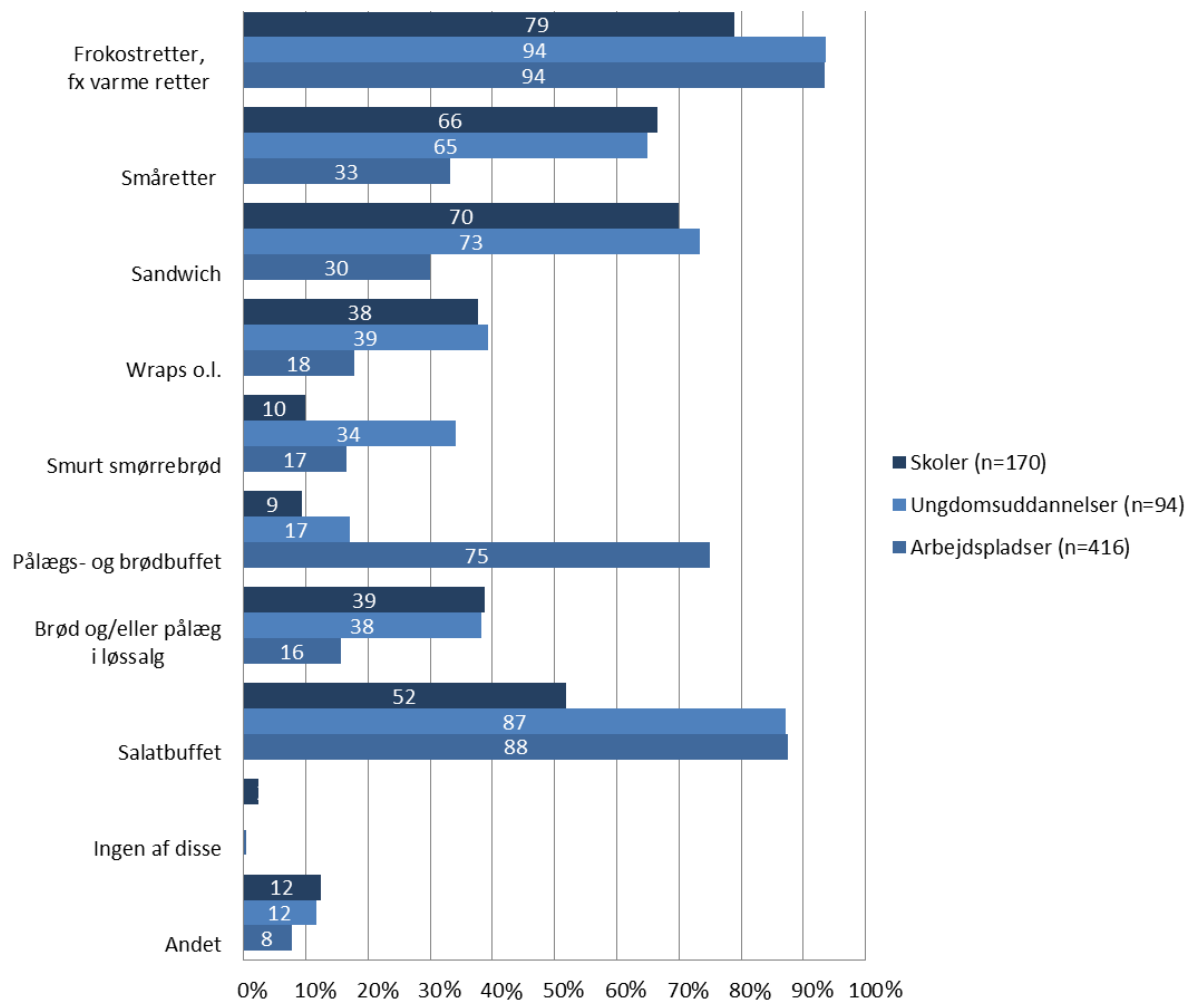
4.4.4 Serverings- og prissystem til frokost

Kigger vi på serveringsformen til frokost (tabel D.5) dominerer buffetservering og "tag selv" for arbejdspladserne, idet 91% angiver at have dette. En vis andel af respondenterne på arbejdspladserne angiver dog også at have salg af enkelte tilbud hver for sig (15%) og portionsanretning eller samlet menu (17%). For ungdomsuddannelser dominerer både buffetservering og salg af enkelte tilbud hver for sig (hhv. 69% og 66% angiver at de har dette), mens en relativ mindre del har portionsanrettet eller samlet menu (29%). Blandt skolerne er især salg af enkelte tilbud hver for sig dominerende (67%), mens en del angiver portionsanretning eller samlet menu som tilbud (44%) og buffet og "tag selv" som tilbud (28%).

Blandt dem, der har buffetservering, er der blevet spurgt til prissystemet. For arbejdspladserne er der typisk en fast pris for et måltid (45%) eller fast pris udregnet for en måned (55%). Dertil angiver en mindre del, at prisen reguleres afhængig af vægten af måltidet (9%). For ungdomsuddannelser angiver lidt mere end halvdelen, at der er en fast pris per måltid (58%). For denne arena er det dog også relativt almindeligt at regulere betalingen for måltidet i forhold til vægten (38%). Lidt færre benytter sig af en fast pris per måned (28%). For skolernes vedkommende opererer langt hovedparten med faste priser per måltid (83%), dog angiver en femtedel fast pris per måned (20%). Pris afhængig af vægt benyttes ikke på skoler.

4.4.5 Hvilke overordnede typer af madtilbud er der til frokost, eftermiddag, aften og nat?

Tabel D.6 og figur 16. viser overordnede typer af madtilbud til frokost, eftermiddag, aften og nat. Stort set alle arbejdspladser tilbyder frokostretter til frokost (94%) og salatbuffet (88%). Desuden tilbyder tre ud af fire kantiner brød- og pålægsbuffet (75%). Omkring en tredjedel tilbyder småretter (33%) og sandwich (30%), mens mindre end en femtedel tilbyder brød og/eller pålæg i løssalg, wraps eller smurt smørrebrød.



Figur 16. Typer af madtilbud til frokost

Ligesom arbejdspladserne, tilbyder ungdomsuddannelserne stort set alle frokostretter (94%) og salatbuffet (87%). Derimod tilbydes kun i mindre omfang brød- og pålægsbuffet (17%). Til gengæld tilbydes småretter og sandwich af en stor del af ungdomsuddannelserne (hhv. 63% og 73%) og i et vist omfang også wraps (39%) og smurt smørrebrød (34%).

Skolerne tilbyder til frokost især frokostretter (79%), småretter (66%) og sandwich (70%). Cirka halvdelen tilbyder desuden salatbuffet (52%) og i et vist omfang desuden wraps (38%) samt brød og/eller pålæg i løssalg (39%).

Fritidsordningerne serverer til eftermiddag især frugt og/eller grønsager (hhv. 90% og 72%) og brød eventuelt med pålæg (90%). Cirka halvdelen tilbyder lune/kolde retter o.l. (53%) og i et mindre omfang desuden morgenmadscerealier, surmælksprodukter o.l. (16%) og kager, søde sager o.l. (15%).

Madtilbud aften og/eller nat på arbejdspladser ligner for en stor del tilbuddene til frokost, dog er der i mindre omfang tilbud om salatbuffet (hhv. 54% og 31%) og i lidt mindre grad tilbud om brød- og pålægsbuffet (hhv. 45% og 41%).

4.5 Morgenmad

Bilag E, tabel E.1- E.3, viser resultaterne for morgenmad på arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger. Arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger med morgenmadstilbud mindst 1-2 gange om ugen er medtaget i opgørelsen af tilbud.

4.5.1 Tilbud til morgenmad

Tabel E.1 viser de overordnede typer af tilbud til morgenmad i de forskellige arenaer. Blandt de arbejdspladser og ungdomsuddannelser, der tilbyder morgenmad, tilbyder stort set alle brød og eventuelt pålæg (hhv. 98% og 95%), og henholdsvis cirka halvdelen (47%) og tre fjerdedele (75%) tilbyder morgenmadscerealier, surmælksprodukter, grød o.l. På de skoler og fritidsordninger, der tilbyder morgenmad, tilbyder størstedelen morgenmadscerealier mm., idet 72% af skolerne og 99% af fritidsordninger har dette madtilbud. Brød og eventuelt pålæg tilbydes af 70% af skolerne og 63% af fritidsordningerne.

Grønsager og frugt tilbydes oftest af ungdomsuddannelserne (76%) med morgenmadstilbud, mens kun knap en fjerdedel (23%) af fritidsordningerne med morgenmadstilbud tilbyder grønsager og frugt til morgenmad. Omkring halvdelen af arbejdspladser og skoler med morgenmadstilbud tilbyder grønsager og frugt (hhv. 48% og 54%).

Wienerbrød, croissant, kager o.l. er især udbredt på ungdomsuddannelser, hvor en stor del har dette madtilbud om morgenen (41%). Knap en fjerdedel af arbejdspladserne tilbyder wienerbrød o.l. (24%), mens hverken skoler og fritidsordninger har disse tilbud til morgenmad.

Tabel E.2 viser det mere detaljerede tilbud inden for kategorien morgenmadscerealier, surmælksprodukter o.l. Blandt de, der tilbyder morgenmadscerealier om morgenen, er morgenmadscerealier hyppigst havregryn og mysli blandt arbejdspladser (hhv. 68% og 78%) og ungdomsuddannelser (hhv. 83% og 53%), mens det hyppigst er havregryn og cornflakes blandt skoler (hhv. 77% og 51%) og fritidsordninger (hhv. 96% og 71%). Kun en mindre del af de cornflakes, der tilbydes, er ifølge respondenterne mærket med Fuldkornslogo – fra 15% i fritidsordninger til 30% i skoler.

Grød til morgenmad er mest udbredt blandt fritidsordninger (45%). De syrnede mælkeprodukter er mest udbredt blandt arbejdspladser og ungdomsuddannelser, hvor eksempelvis henholdsvis 68% og 61% tilbyder magre syrnede mælkeprodukter. Federe (og søde) mælkeprodukter (over 1,5 g fedt per 100 g og højst 4 g tilsat sukker pr. 100g) er også mest udbredte blandt arbejdspladser og ungdomsuddannelser. Eksempelvis tilbyder 40% af arbejdspladserne og 39% af ungdomsuddannelserne tykmælk, ymer ol. I alt 18% af skolerne og 12% af fritidsordningerne tilbyder federe syrnede mælkeprodukter.

Skummet- og minimælk til morgenmadscerealierne tilbydes af mellem 60% og 76% af køkkenerne, mens letmælk tilbydes af færrest skoler og fritidsordninger (hhv. 15% og 25%) og cirka dobbelt så mange arbejdspladser og ungdomsuddannelser (35% og 41%). Sødmælk til morgenmadscerealierne tilbydes stort set ikke. Tørret frugt, nødder o.l. som tilbehør til morgenmadscerealier tilbydes af mellem 35% og 38% af arbejdspladser, ungdomsuddannelser og skoler, mens kun 22% af fritidsordningerne tilbyder dette tilbehør. Sukker som tilbehør tilbydes af flest ungdomsuddannelser (52%), dernæst af flest arbejdspladser og fritidsordninger (hhv. 34% og 36%). I alt 21% af de skoler, som tilbyder morgenmadscerealier, tilbyder også sukker som tilbehør.

Arbejdspladser og ungdomsuddannelser ligner hinanden med hensyn til udbud af brød til morgenmad, idet mellem 68% og 77% tilbyder fuldkornshvedebrød og/eller rugbrød (tabel E.3). Henholdsvis 55% og 65% tilbyder hvedebrød med lidt fuldkorn. Blandt skolerne er fuldkornshvedebrød mest udbredt (76%), mens fuldkornshvedebrød, rugbrød og knækbrød bruges af henholdsvis 52%, 48% og 59% af fritidsordningerne. Hvedebrød helt uden fuldkorn tilbydes af cirka en fjerdedel af arbejdspladser og ungdomsuddannelser (hhv. 23% og 25%), mens det stort set ikke tilbydes i skoler og fritidsordninger (hhv. 3% og 7%). Stort set alle, som tilbyder brød med pålæg, tilbyder også smør (hhv. 98%, 99%, 89% og 95% af arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger).

Marmelade o.l. er dét pålæg, som tilbydes af flest arbejdspladser (96%), ungdomsuddannelser (96%), skoler (57%) og fritidsordninger (81%). Det næstmest tilbudte pålæg er ost. I alt 79% af arbejdspladserne, 76% af ungdomsuddannelserne og 46% af fritidsordningerne tilbyder federe ost (ost over 17 g fedt per 100 g), mens kun hhv. 28% 31% og 36% af arbejdspladser, ungdomsuddannelser og fritidsordninger tilbyder mager ost (højst 17 g fedt per 100 g). Blandt skolerne tilbyder lidt flere mager ost (43%) end federe ost (38%). Det øvrige søde pålæg er mest udbredt blandt arbejdspladser og ungdomsuddannelser, idet mellem 37% og 43% af arbejdspladser og ungdomsuddannelser tilbyder honning og pålægschokolade, nøddecreme o.l. I alt 34% af fritidsordningerne og 14% af skolerne tilbyder honning, mens kun 8% af fritidsordningerne og ingen af skolerne tilbyder pålægschokolade, nøddecreme o.l.

Det animalske pålæg er også mest udbredt blandt arbejdspladser og ungdomsuddannelser. Eksempelvis tilbyder 39% af arbejdspladserne og 32% af ungdomsuddannelserne pålæg af rødt kød med mere end 10 g fedt per 100 g kød. Blandt skolerne er pålæg af fjerkræ mest udbredt (22%), mens mager pålæg af rødt kød er den type animalsk pålæg, som tilbydes af flest fritidsordninger (14%). Æg tilbydes af 16% af arbejdspladserne og 18% af ungdomsuddannelserne, mens stort set ingen skoler og fritidsordninger tilbyder æg. Fiskepålæg tilbydes stort set ikke til morgenmad.

4.5.2 Opfyldelse af principperne for morgenmad

Blandt dem, der tilbyder morgenmad, opfylder i alt 8% af arbejdspladserne, 11% af ungdomsuddannelserne, 30% af skolerne og 8% af fritidsordningerne alle evaluerede principper for morgenmad. Tabel 7 viser opfyldelse af de enkelte principper. For at illustrere resultaterne er opfyldelsen af principper inddelt i tre kategorier, henholdsvis høj opfyldelse (over 75% opfylder dette), nogen opfyldelse (50-75% opfylder dette) og lavere opfyldelse (under 50% opfylder dette). Dette svarer til inddeling i kvartiler. Dog er op til 50% slået sammen for overskuelighedens skyld. Procentvis opfyldelse er angivet ud for hver princip, så disse kan vurderes individuelt, og rækkefølgen er således, at højeste opfyldelse er øverst, dernæst næsthøjeste osv.

For arbejdspladser ligger to af principperne i grøn kategori, mens ét princip lander i gul kategori og to principper i rød kategori. Også blandt ungdomsuddannelserne ligger to principper i grøn kategori. I gul kategori ligger to principper og endelig ligger ét princip i rød kategori. Tre af principperne ligger i grøn kategori for både skoler og fritidsordninger. De sidste to principper ligger for skolernes vedkommende i gul kategori og for fritidsordningernes vedkommende i rød kategori.

Mere specifikt gælder, at stort set alle opfylder princippet om kun at tilbyde hårde fedtstoffer som valgfrit tilbehør, mens mellem henholdsvis 75% og 90% opfylder princippet vedrørende brød med mindre eller ingen fuldkorn.

Tabel 7. Opfyldelse af principper for morgenmad

Opfyldelse af principper for morgenmad*			
Arbejdspladser (n=331)	Ungdomsuddannelser (n=88)	Skoler (n=53)	Fritidsordninger (n=212)
Høj grad af opfyldelse (over 75% opfylder dette):			
Hårde fedtstoffer til brødet, fx smør eller blandingsprodukt kan tilbydes dagligt som valgfrit tilbehør (96%) Brød med mindre eller ingen fuldkorn kan tilbydes dagligt, dog højst ét slags brød ad gangen. Tilbyd mindst ét slags brød fra basisråvarerne som alternativ (76%)	Hårde fedtstoffer til brødet, fx smør eller blandingsprodukt kan tilbydes dagligt som valgfrit tilbehør (97%) 2 SLAGS GRØNT Tilbyd mindst to slags grønsager og/eller frugt (76%)	Hårde fedtstoffer til brødet, fx smør eller blandingsprodukt kan tilbydes dagligt som valgfrit tilbehør (96%) Brød med mindre eller ingen fuldkorn kan tilbydes dagligt, dog højst ét slags brød ad gangen. Tilbyd mindst ét slags brød fra basisråvarerne som alternativ (85%) Federe kød og/ eller ost kan dagligt tilbydes, når der serveres mindst samme antal kød/ost/fisk fra basisråvarerne (83%)	Hårde fedtstoffer til brødet, fx smør eller blandingsprodukt kan tilbydes dagligt som valgfrit tilbehør (95%) Brød med mindre eller ingen fuldkorn kan tilbydes dagligt, dog højst ét slags brød ad gangen. Tilbyd mindst ét slags brød fra basisråvarerne som alternativ (90%) Federe kød og/ eller ost kan dagligt tilbydes, når der serveres mindst samme antal kød/ost/fisk fra basisråvarerne (79%)
Nogen grad af opfyldelse (50-75% opfylder dette):			
Federe kød og/ eller ost kan dagligt tilbydes, når der serveres mindst samme antal kød/ost/fisk fra basisråvarerne (54%)	Brød med mindre eller ingen fuldkorn kan tilbydes dagligt, dog højst ét slags brød ad gangen. Tilbyd mindst ét slags brød fra basisråvarerne som alternativ (75%) Federe kød og/ eller ost kan dagligt tilbydes, når der serveres mindst samme antal kød/ost/fisk fra basisråvarerne (60%)	Brug basisråvarer** (74%) 2 SLAGS GRØNT Tilbyd mindst to slags grønsager og/eller frugt (55%)	
Lavere grad af opfyldelse (under 50% opfylder dette):			
Brug basisråvarer** (49%) 2 SLAGS GRØNT Tilbyd mindst to slags grønsager og/eller frugt (48%)	Brug basisråvarer** (28%)		Brug basisråvarer** (41%) 2 SLAGS GRØNT Tilbyd mindst to slags grønsager og/eller frugt (23%)

* Principper fra Guide til sundere mad - i skolen og Guide til sundere mad - på ungdomsuddannelsen og arbejdspladsen (Fødevarestyrelsen, 2017ab). Køkkener, der har morgenmadstilbud mindst 1-2 gange om ugen, er medtaget i denne opgørelse. Ufuldstændige besvarelser regnes ikke med som opfyldt. ** Ingen tilbud om morgenmadscerealier uden fuldkorn, mælkeprodukter over 1,5% fedt og chokoladepålæg o.l.

Flest skoler (74%) og færrest ungdomsuddannelser (28%) opfylder princippet vedrørende brug af basisråvarer. Knap halvdelen af arbejdspladser og fritidsordninger opfylder princippet. Når princippet ikke opfyldes, skyldes det især, at der tilbydes cornflakes uden Fuldkornslogoet og for især arbejds-

pladser og ungdomsuddannelser også, at der tilbydes federe syrnedede mælkeprodukter og pålægschokolade, nøddecreme o.l.

Flest ungdomsuddannelser (76%) og færrest fritidsordninger (23%) opfylder princippet for tilbud om grønsager og frugt. Cirka halvdelen af arbejdspladser og skoler opfylder dette princip. Flest skoler og fritidsordninger (hhv. 79% og 83%) og færrest arbejdspladser og ungdomsuddannelser (hhv. 54% og 60%) opfylder princippet vedrørende tilbud om federe kød/ost til morgenmad.

Bilag E, tabel E.4, viser opfyldelse af principperne for morgenmad, hvor opfyldelsen er sat i relation til besvarelser fra alle respondenter – også dem, der ikke har morgenmadstilbud mindst 1-2 gange om ugen.

4.6 Frokostretter

Bilag F, tabel F.1-F.3, viser resultater for udbuddet af frokostretter på arbejdspladser, ungdomsuddannelser og skoler.

Tabel F.1 viser de overordnede resultater vedrørende servering af frokostretter (se definition i bilag A). Frokostretter tilbydes mindst 3-4 gange om ugen for langt størstedelen af arbejdspladser, ungdomsuddannelser og skoler (hhv. 98%, 97% og 89%). I alt 45% af arbejdspladserne og ungdomsuddannelserne tilbyder 1 slags frokostret dagligt, mens lidt flere af skolerne tilbyder 1 frokostret (68%). Resten tilbyder 2 eller flere slags frokostretter. Blandt dem, der serverer mere end 1 slags frokostret, angiver kun en mindre del, at den/de øvrige frokostretter ikke adskiller sig fra den mest solgte frokostret. Blandt arbejdspladser og ungdomsuddannelser angives især, at den/de øvrige frokostretter adskiller sig ved at være vegetarisk (hhv. 55% og 49%) eller veksler afhængig af tilbud og eventuelle rester (hhv. 41% og 55%). Blandt skoler angives især, at den/de øvrige frokostretter adskiller sig ved at være en salat serveret som et helt måltid (45%), veksler afhængig af tilbud/eventuelle rester (47%) eller tilbydes i en lidt mindre portionstørrelse (37%).

4.6.1 Frokostretternes indhold af fødevarer

Tabel F.2 viser, hvilke typer af frokostretter der tilbydes på arbejdspladser, ungdomsuddannelser og skoler med fokus på den mest solgte frokostret ved tilbud om flere slags frokostretter. Køkkener, der tilbyder frokostretter mindst 3-4 gange om ugen, har fået spørgsmålet.

Arbejdspladser og ungdomsuddannelser ligner meget hinanden i forhold til typer af retter, der serveres. Cirka halvdelen af dagene tilbydes retter med kød, stivelse og grønt hver for sig (hhv. 51% og 50%), mens sammenkogt/samlet ret tilbydes mellem en femtedel og knap en fjerdedel af dagene (hhv. 20 og 24%). Også skolerne angiver, at cirka en fjerdedel af retterne er sammenkogt/samlet ret (26%), mens retter med kød, stivelse og grønt hver for sig serveres en smule hyppigere (28% af dagene) og resten af dagene serveres andre tilbud, herunder suppe, salat som helt måltid, grød eller andet.

Retternes hovedproteinkilde er hyppigt rødt kød (hhv. 40%, 39% og 32% af dagene for henholdsvis arbejdspladser, ungdomsuddannelser og skoler), hvoraf rødt kød med højst 10 g fedt/100 g tilbydes lidt oftere end rødt kød med højere fedtindhold, især hvad skolerne angår. Fjerkræ serveres også relativt hyppigt (hhv. 18%, 28% og 26% af dagene for arbejdspladser, ungdomsuddannelser og skoler). Fisk og skaldyr tilbydes henholdsvis 15%, 10% og 10% af dagene for arbejdspladser, ungdomsud-

dannelser og skoler. Bælgfrugter tilbydes mindre hyppigt (8% af dagene for såvel arbejdspladser som ungdomsuddannelser og 9% for skoler) og i endnu mindre grad æg og indmad.

Arbejdspladser og ungdomsuddannelser ligner igen hinanden med hensyn til retternes stivelseskilder. Kartoffler tilbydes cirka en tredjedel af dagene (hhv. 34% og 32%), mens fuldkornsprodukter tilbydes henholdsvis 25% og 29% af dagene, mens produkter med mindre eller ingen fuldkorn tilbydes omtrent lige så hyppigt (hhv. 23% og 29% af dagene). Skolerne tilbyder lidt mindre hyppigt kartofler (16%) og til gengæld lidt hyppigere fuldkornsprodukter (40% af dagene). De produkter med mindre eller ingen fuldkorn, der tilbydes, er især produkter som hvide ris, couscous o.l., men også i et vist omfang pasta-produkter uden fuldkorn og brød med mindre eller ingen fuldkorn.

Hvad angår grønsager og frugt ligner arbejdspladser og skoler hinanden mest, idet omkring halvdelen af retterne de enkelte dage indeholder minimum 1/3 grønt (hhv. 52% og 51%), mens det for ungdomsuddannelserne er 36%. Opgøres retterne derimod i forhold til dem, der indeholder minimum 1/4 grønsager og frugt, ses, at flertallet af retterne har dette (hhv. 73%, 66% og 74% af retterne for arbejdspladser, ungdomsuddannelser og skoler). Få af retterne indeholder "Ikke noget eller en smule" grønsager og frugt (hhv. 4%, 5% og 7% af retterne).

Olie bruges i cirka en tredjedel af retterne (hhv. 30%, 36% og 33% af arbejdspladser, ungdomsuddannelser og skoler). Federe mejeriprodukter med over 5% fedt anvendes i omkring en femtedel af retterne (hhv. 21%, 20% og 15% af retterne for arbejdspladserne, ungdomsuddannelserne og skolerne), mens hårde fedtstoffer bruges i omkring hver sjette frokostret (17% og 16%) for arbejdspladser og ungdomsuddannelser og i 6% af retterne i skolerne. Ost med over 17% fedt og federe kød med over 10% fedt som supplement anvendes samlet for tilsvarende omkring hver sjette frokostret i alle arenaerne (hhv. 16%, 16% og 17% af dagene for arbejdspladser, ungdomsuddannelser og skoler).

4.6.2 Opfyldelse af principperne for frokostretter

Blandt dem, der tilbyder frokostretter, opfylder 13% af arbejdspladserne, 10% af ungdomsuddannelserne og 19% af skolerne alle evaluerede principper for frokostretter. Tabel 8 viser opfyldelsen af de enkelte principper. For at illustrere resultaterne er opfyldelsen af principper inddelt i tre kategorier, hhv. høj opfyldelse (over 75% opfylder dette), nogen opfyldelse (50-75% opfylder dette) og lavere opfyldelse (under 50% opfylder dette).

For arbejdspladserne ligger ét af principperne i grøn kategori, mens to af principperne lander i gul kategori og to principper i rød kategori. Også blandt ungdomsuddannelserne ligger ét af principperne i grøn kategori. I gul kategori ligger tre principper og endelig ét princip i rød kategori. For skolerne er to principper i grøn kategori, to i gul kategori og én i rød kategori.

Mere specifikt gælder, at lidt mindre end halvdelen af arbejdspladserne opfylder princippet om mindst 1/3 grønt/frugt i alle frokostretter (45%). For ungdomsuddannelser og skoler er andelen lavere (hhv. 31% og 38%). Hovedparten af arbejdspladser opfylder princippet "Fisk er brugt mindst 1 gang om ugen i frokostretter" (82%), mens dette princip opfyldes af halvdelen af ungdomsuddannelserne (50%) og lidt flere skoler (62%).

Princippet om federe kød i højst 1 af 5 frokostretter er især ungdomsuddannelserne og skolerne gode til at opfylde (81% og 88%), men også andelen af arbejdspladser, der opfylder dette, er lidt lavere (69%).

Skolerne er bedst til at opfylde princippet om brug af produkter med mindre eller ingen fuldkorn i højst 1 af 5 frokostretter – fire af fem køkkener opfylder dette (80%), mens omkring to af tre køkkener på arbejdspladser og ungdomsuddannelser opfylder dette princip.

Omkring halvdelen af arbejdspladser (45%) og ungdomsuddannelser (53%) opfylder princippet om brug af hårde fedtstoffer i begrænset mængde højst to af fem dage. Lidt flere skoler opfylder dette princip (62%).

Tabel 8. Opfyldelse af principper for frokostretter

Opfyldelse af principper for frokostretter*		
Arbejdspladser (n=383)	Ungdomsuddannelser (n=86)	Skoler (n=120)
Høj grad af opfyldelse (over 75% opfylder dette):		
FISK 1 GANG OM UGEN Vælg fisk mindst 1 gang om ugen i frokostretter (82%)	Federe kød kan bruges i 1 af 5 frokostretter (81%)	Federe kød kan bruges i 1 af 5 frokostretter (88%) Kornprodukter med mindre eller ingen fuldkorn kan bruges i 1 af 5 frokostretter (80%)
Nogen grad af opfyldelse (50-75% opfylder dette):		
Federe kød kan bruges i 1 af 5 frokostretter (69%) Kornprodukter med mindre eller ingen fuldkorn kan bruges i 1 af 5 frokostretter (65%)	Kornprodukter med mindre eller ingen fuldkorn kan bruges i 1 af 5 frokostretter (66%) Hårde fedtstoffer, federe kød eller federe mejeriprodukter/ost kan bruges i begrænset mængde i 2 af 5 frokostretter (53%) FISK 1 GANG OM UGEN Vælg fisk mindst 1 gang om ugen i frokostretter (50%)	FISK 1 GANG OM UGEN Vælg fisk mindst 1 gang om ugen i frokostretter (62%) Hårde fedtstoffer, federe kød eller federe mejeriprodukter/ost kan bruges i begrænset mængde i 2 af 5 frokostretter (62%)
Lavere grad af opfyldelse (under 50% opfylder dette):		
1/3 GRØNT Brug mindst 1/3 grønsager og/eller frugt i alle frokostretter (45%) Hårde fedtstoffer, federe kød eller federe mejeriprodukter/ost kan bruges i begrænset mængde i 2 af 5 frokostretter (45%)	1/3 GRØNT Brug mindst 1/3 grønsager og/eller frugt i alle frokostretter (31%)	1/3 GRØNT Brug mindst 1/3 grønsager og/eller frugt i alle frokostretter (38%)

* Principper fra Guide til sundere mad - i skolen og Guide til sundere mad - på ungdomsuddannelsen og arbejdspladsen (Fødevarestyrelsen, 2017ab). Køkkener, der har frokostretter mindst 3-4 gange om ugen, er medtaget i denne opgørelse. Ufuldstændige besvarelser regnes ikke med som opfyldt.

I Bilag F, tabel F.3, ses opfyldelse af principperne for frokostretter, hvor opfyldelsen er sat i forhold til alle respondenter, også dem der tilbyder frokostretter mindre end 3-4 gange om ugen.

4.6.3 Opfyldelse af principperne for frokostretter i forhold til typer af arbejdspladser, ungdomsuddannelser og skoler

Arbejdspladserne er opdelt i forhold til, om de er offentlige eller private. Derudover er private arbejdspladser opdelt i forhold til, om de er en arbejdsplads med produktion eller handel/service. I alt 18% af de offentlige arbejdspladser, 12% af de private arbejdspladser med handel/service og 9% af de private arbejdspladser med produktion opfylder alle evaluerede principper for frokostretter.

Af tabel 9 fremgår, at halvdelen af de offentlige arbejdspladser opfylder princippet om grønsager og frugt i frokostretter, mens lidt færre private arbejdspladser opfylder princippet (hvh. 41% handel/service og 45% produktion). For alle typer arbejdspladser er der en høj grad af opfyldelse af princippet vedrørende fisk 1 gang om ugen (80-87%). Lidt flere offentlige arbejdspladser opfylder princippet om, at højst 1 af 5 frokostretter kan indeholde federe kød (80%) og princippet om, at produkter med mindre eller ingen fuldkorn højst kan tilbydes i 1 af 5 frokostretter (71%), mens cirka to tredjedele af de private arbejdspladser opfylder disse to principper (62-67%).

Tabel 9. Opfyldelse af principper for frokostretter for forskellige typer af arbejdspladser

Opfyldelse af principper for frokostretter for forskellige typer af arbejdspladser*		
Offentlige arbejdspladser (n=107)	Private arbejdspladser, handel/service (n=148)	Private arbejdspladser, produktion (n=128)
Høj grad af opfyldelse (over 75% opfylder dette):		
FISK 1 GANG OM UGEN Vælg fisk mindst 1 gang om ugen i frokostretter (87%)	FISK 1 GANG OM UGEN Vælg fisk mindst 1 gang om ugen i frokostretter (81%)	FISK 1 GANG OM UGEN Vælg fisk mindst 1 gang om ugen i frokostretter (80%)
Federe kød kan bruges i 1 af 5 frokostretter (80%)		
Nogen grad af opfyldelse (50-75% opfylder dette):		
Kornprodukter med mindre eller ingen fuldkorn kan bruges i 1 af 5 frokostretter (71%)	Federe kød kan bruges i 1 af 5 frokostretter (67%)	Kornprodukter med mindre eller ingen fuldkorn kan bruges i 1 af 5 frokostretter (64%)
1/3 GRØNT Brug mindst 1/3 grønsager og/eller frugt i alle frokostretter (50%)	Kornprodukter med mindre eller ingen fuldkorn kan bruges i 1 af 5 frokostretter (62%)	Federe kød kan bruges i 1 af 5 frokostretter (63%)
Lavere grad af opfyldelse (under 50% opfylder dette):		
Hårde fedtstoffer, federe kød eller federe mejeriprodukter/ost kan bruges i begrænset mængde i 2 af 5 frokostretter (44%)	Hårde fedtstoffer, federe kød eller federe mejeriprodukter/ost kan bruges i begrænset mængde i 2 af 5 frokostretter (42%)	Hårde fedtstoffer, federe kød eller federe mejeriprodukter/ost kan bruges i begrænset mængde i 2 af 5 frokostretter (49%)
	1/3 GRØNT Brug mindst 1/3 grønsager og/eller frugt i alle frokostretter (41%)	1/3 GRØNT Brug mindst 1/3 grønsager og/eller frugt i alle frokostretter (45%)

* Principper fra Guide til sundere mad - på ungdomsuddannelsen og arbejdspladsen (Fødevarestyrelsen, 2017b). Køkkener, der har tilbud om frokostretter mindst 3-4 gange om ugen, er medtaget i denne opgørelse. Ufuldstændige besvarelser regnes ikke med som opfyldt.

Ungdomsuddannelserne er opdelt i forhold til, om det er en gymnasial uddannelse, en erhvervsuddannelse (inklusive en kombination af gymnasial og erhvervsuddannelse) eller en produktionsskole. I

alt 11% af gymnasierne, ingen af erhvervsuddannelserne og 19% af produktionsskolerne opfylder alle evaluerede principper for frokostretter.

Af tabel 10 fremgår, at princippet for grønsager og frugt i frokostretter opfyldes af flest produktionsskoler. Knap halvdelen af produktionsskolerne tilbyder mindst 1/3 grønsager og frugt i alle deres frokostretter (48%), mens dette gælder for 26% af gymnasierne og 17% af erhvervsuddannelserne. Næsten 60% af erhvervsuddannelserne og produktionsskolerne tilbyder fisk mindst 1 gang om ugen, mens det tilsvarende tal er 39% for gymnasierne. Der er ikke stor forskel på andelen, der opfylder princippet vedrørende federe kød i højst 1 af 5 frokostretter (76-86%). Der er størst forskel på opfyldelse af principperne for brug af fuldkornsprodukter. Her opfylder næsten alle produktionsskoler princippet (90%), mens 71% af erhvervsuddannelserne og 50% af gymnasierne opfylder princippet om højst at bruge produkter med mindre eller ingen fuldkorn i 1 af 5 frokostretter. Endelig gælder det for alle typer af ungdomsuddannelser, at cirka halvdelen opfylder princippet vedrørende brug af federe produkter (46-55%).

Tabel 10. Opfyldelse af principper for frokostretter for forskellige typer af ungdomsuddannelser

Opfyldelse af principper for frokostretter for forskellige typer af ungdomsuddannelser*		
Gymnasiale uddannelser (STX, HF, HTX, HHX mv.) (n=38)	Erhvervsuddannelser (EUD mv.) og kombination af gym- nasiale uddannelser og er- hvervsuddannelser (n=24)	Produktionsskoler (n=21)
Høj grad af opfyldelse (over 75% opfylder dette):		
Federe kød kan bruges i 1 af 5 frokostretter (76%)	Federe kød kan bruges i 1 af 5 frokostretter (83%)	Kornprodukter med mindre eller ingen fuldkorn kan bruges i 1 af 5 frokostretter (90%) Federe kød er brugt i maks. 1 af 5 frokostret (86%)
Nogen grad af opfyldelse (50-75% opfylder dette):		
Hårde fedtstoffer, federe kød eller federe mejeriprodukter/ost kan bruges i begrænset mængde i 2 af 5 frokostretter (55%) Kornprodukter med mindre eller ingen fuldkorn kan bruges i 1 af 5 frokostretter (50%)	Kornprodukter med mindre eller ingen fuldkorn kan bruges i 1 af 5 frokostretter (71%) FISK 1 GANG OM UGEN Vælg fisk mindst 1 gang om ugen i frokostretter (58%)	FISK 1 GANG OM UGEN Vælg fisk mindst 1 gang om ugen i frokostretter (57%) Hårde fedtstoffer, federe kød eller federe mejeriprodukter/ost kan bruges i begrænset mængde i 2 af 5 frokostretter (52%)
Lavere grad af opfyldelse (under 50% opfylder dette):		
FISK 1 GANG OM UGEN Vælg fisk mindst 1 gang om ugen i frokostretter (39%) 1/3 GRØNT Brug mindst 1/3 grønsager og/eller frugt i alle frokostretter (26%)	Hårde fedtstoffer, federe kød eller federe mejeriprodukter/ost kan bruges i begrænset mængde i 2 af 5 frokostretter (46%) 1/3 GRØNT Brug mindst 1/3 grønsager og/eller frugt i alle frokostretter (17%)	1/3 GRØNT Brug mindst 1/3 grønsager og/eller frugt i alle frokostretter (48%)

* Principper fra Guide til sundere mad - på ungdomsuddannelsen og arbejdspladsen (Fødevarerstyrelsen, 2017b). Køkkener, der har tilbud om frokostretter mindst 3-4 gange om ugen, er medtaget i denne opgørelse. Ufuldstændige besvarelser regnes ikke med som opfyldt.

Skolerne er opdelt i forhold til, om det er en folkeskole eller en privat/friskole. I alt 18% af folkeskolerne og 28% af privat/friskolerne opfylder alle evaluerede principper for frokostretter. Halvdelen af privat/friskolerne opfylder princippet om mindst 1/3 grønsager og frugt i alle frokostretter, mens det gælder 36% af folkeskolerne. Af tabel 11 fremgår, at godt 60% af begge typer skoler opfylder princippet vedrørende fisk i frokostretter mindst 1 gang om ugen. Flest privat/friskoler opfylder principperne vedrørende federe kød og kornprodukter med mindre eller ingen fuldkorn, selvom forskellen er lille. Endelig er der lidt flere folkeskoler (64%) end privat/friskoler (56%), som opfylder princippet vedrørende brug af federe produkter i begrænset mængde højst 2 af 5 frokostretter.

Tabel 11. Opfyldelse af principper for frokostretter for forskellige typer af skoler

Opfyldelse af principper for frokostretter for forskellige typer af skoler*	
Folkeskoler (n=100)	Privatskoler/friskoler (n=18)
Høj grad af opfyldelse (over 75% opfylder dette):	
Federe kød kan bruges i 1 af 5 frokostretter (87%)	Federe kød kan bruges i 1 af 5 frokostretter (94%)
Kornprodukter med mindre eller ingen fuldkorn kan bruges i 1 af 5 frokostretter (79%)	Kornprodukter med mindre eller ingen fuldkorn kan bruges i 1 af 5 frokostretter (83%)
Nogen grad af opfyldelse (50-75% opfylder dette):	
Hårde fedtstoffer, federe kød eller federe mejeriprodukter/ost kan bruges i begrænset mængde i 2 af 5 frokostretter (64%)	FISK 1 GANG OM UGEN Vælg fisk mindst 1 gang om ugen i frokostretter (61%)
FISK 1 GANG OM UGEN Vælg fisk mindst 1 gang om ugen i frokostretter (62%)	Hårde fedtstoffer, federe kød eller federe mejeriprodukter/ost kan bruges i begrænset mængde i 2 af 5 frokostretter (56%)
	1/3 GRØNT Brug mindst 1/3 grønsager og/eller frugt i alle frokostretter (50%)
Lavere grad af opfyldelse (under 50% opfylder dette):	
1/3 GRØNT Brug mindst 1/3 grønsager og/eller frugt i alle frokostretter (36%)	

* Principper fra Guide til sundere mad - i skolen (Fødevarestyrelsen, 2017a). Køkkener, der har tilbud om frokostretter mindst 3-4 gange om ugen, er medtaget i denne opgørelse. Ufuldstændige besvarelser regnes ikke med som opfyldt.

Bilag Q, tabel Q.1-Q.3, viser opfyldelse af principperne for frokostretter for de forskellige typer af arbejdspladser, ungdomsuddannelser og skoler, hvor opfyldelse er sat i relation til besvarelser fra alle respondenter.

4.7 Sandwich, wraps o.l.

Arbejdspladser, ungdomsuddannelser og skoler er blevet spurgt til deres udbud af sandwich, wraps o.l. Sandwich, wraps o.l. er mest udbredt blandt ungdomsuddannelser og skoler. Således har 73% af de deltagende ungdomsuddannelser og 70% af skolerne svaret, at de tilbyder sandwich, mens hhv. 39% og 38% har svaret, at de tilbyder wraps o.l. Kun 30% af arbejdspladserne tilbyder sandwich, og 18% tilbyder wraps o.l. (bilag D, tabel D.6). Bilag G, tabel G.1-G.4, viser resultater for udbuddet af sandwich, wraps o.l. på arbejdspladser, ungdomsuddannelser og skoler. Sandwich, wraps o.l. er i det følgende benævnt som sandwich.

4.7.1 Indhold af fødevarer i sandwich, wraps o.l.

På arbejdspladser og skoler tilbydes flest 1-4 slags sandwich ad gangen (hhv. 46% og 62%) (tabel G.2). Ungdomsuddannelser har et noget større udbud, idet 75% har svaret, at de tilbyder mindst 5 slags sandwich ad gangen.

Af tabel 12 ses, hvilke slags sandwich, der er tilbudt ved sidste servering. For arbejdspladser er typen af sandwich, som flest tilbydes, sandwich med fisk og skaldyr (fx laks, tun, rejer eventuelt med æg) (63%), og dernæst sandwich med fjerkræ og bacon (51%). For både ungdomsuddannelser og skoler er fjerkræsandwich tilbudt af flest (hhv. 77% og 56%), mens sandwich med fisk og skaldyr er tilbudt af tredje flest (hhv. 73% og 42%). For alle tre arenaer kommer sandwich med skinke og ost ind på en fjerdeplads (32-55%). Sandwich med rødt kød med højst 10% fedt tilbydes af flest arbejdspladser (47%), mens æggesandwich og rødt kød over 10% fedt tilbydes af flest ungdomsuddannelser (52% og 35%) og færrest skoler (26% og 17%). Sandwich med bælgfrugter (fx falafel) samt sandwich med andet vegetarisk pålæg tilbydes af flest ungdomsuddannelser (hhv. 38% og 24%) og færrest skoler (hhv. 6% og 9%). Blandt andre typer sandwich nævnes for eksempel frikadellesandwich, sandwich med kebab og sandwich med brie. Indenfor hver slags sandwich er det langt de fleste, som tilbyder én slags ad gangen (tabel G.1).

Tabel 12. Rangordning af forskellige slags sandwich, wraps o.l. ved sidste servering (andel der tilbyder)

	Arbejdspladser (n=156)	Ungdomsuddannelser (n=71)	Skoler (n=125)
Flest tilbyder	Fisk og skaldyr (63%)	Fjerkræ (77%)	Fjerkræ (56%)
	Fjerkræ og bacon (51%)	Fjerkræ og bacon (75%)	Fjerkræ og bacon (53%)
	Rødt kød højst 10% fedt (47%)	Fisk og skaldyr (73%)	Fisk og skaldyr (42%)
	Skinke og ost (44%)	Skinke og ost (55%)	Skinke og ost (32%)
	Fjerkræ (42%)	Æg (52%)	Rødt kød højst 10% fedt (27%)
Færrest tilbyder	Æg (39%)	Rødt kød højst 10% fedt (39%)	Æg (26%)
	Rødt kød over 10% fedt (31%)	Bælgfrugter (38%)	Andre typer (21%)
	Andre typer (20%)	Rødt kød over 10% fedt (35%)	Rødt kød over 10% fedt (17%)
	Vegetarisk ikke bælgfrugter (16%)	Vegetarisk ikke bælgfrugter (24%)	Bælgfrugter (9%)
	Bælgfrugter (8%)	Andre typer (17%)	Vegetarisk ikke bælgfrugter (6%)

Med hensyn til dressing i sandwich så bruger flest dressing baseret på planteolie (fx olie-eddike dressing, pesto eller mayonaisedressing) ved sidste servering af sandwich på både arbejdspladser (56%), ungdomsuddannelser (70%) og skoler (57%) (tabel G.2). Dernæst er mejeribaseret dressing med over 5% fedt (fx hjemmerørt cremefraiche dressing og dressing med græsk yoghurt 10% fedt) mest brugt (29-35%). Grønsagsbaseret spread og bønnebaseret spread bruges af flest arbejdspladser (hhv. 20% og 15%), mens det er henholdsvis 7% og 11% af ungdomsuddannelserne og i endnu lavere grad skoler, som bruger disse spreads (6% for begge typer). Især arbejdspladser og ungdomsuddannelser bruger også smørbare oste over 5% fedt (hhv. 10% og 11%).

I alt 67% af arbejdspladserne, 83% af ungdomsuddannelserne og 53% af skolerne angiver, at grønsager og frugt fylder en god del (ca. 1/4) eller en væsentlig del (ca. 1/3) af sandwichene. Flest skoler tilbyder sandwich af fuldkornsbrød, idet 82% har svaret, at mindst 4 ud af 5 sandwich er med fuldkornsbrød. For arbejdspladserne og ungdomsuddannelser gælder, at omkring halvdelen har svaret, at mindst 4 af 5 sandwich er med fuldkornsbrød (hhv. 59% og 49%).

4.7.2 Opfyldelse af principperne for sandwich, wrap o.l.

Blandt dem, der tilbyder sandwich, wraps o.l., opfylder flest skoler alle evaluerede principper (31%), mens færrest arbejdspladser opfylder alle evaluerede principper for sandwich (20%). I alt 24% af ungdomsuddannelserne opfylder alle evaluerede principper. Tabel 13 viser opfyldelse af de enkelte principper. For at illustrere resultaterne er opfyldelsen af principper inddelt i tre kategorier, hhv. høj opfyldelse (over 75% opfylder dette), nogen opfyldelse (50-75% opfylder dette) og lavere opfyldelse (under 50% opfylder dette).

For arbejdspladser og ungdomsuddannelser ligger to af principperne i grøn kategori, ét princip i gul kategori og ét princip i rød kategori. For skoler ligger tre principper i grøn kategori og ét princip i gul kategori.

Tabel 13. Opfyldelse af principper for sandwich, wraps o.l.

Opfyldelse af principper for sandwich, wraps o.l.*		
Arbejdspladser (n=156)	Ungdomsuddannelser (n=71)	Skoler (n=125)
Høj grad af opfyldelse (over 75% opfylder dette):		
Federe kød kan bruges i 1 af 5 sandwich (85%) 1/4 GRØNT Brug mindst 1/4 grønsager og/eller frugt i alle sandwich (84%)	1/4 GRØNT Brug mindst 1/4 grønsager og/eller frugt i alle sandwich (93%) Federe kød kan bruges i 1 af 5 sandwich (89%)	Federe kød kan bruges i 1 af 5 sandwich (90%) Brød med mindre eller ingen fuldkorn kan bruges i 1 af 5 sandwich (82%) 1/4 GRØNT Brug mindst 1/4 grønsager og/eller frugt i alle sandwich (78%)
Nogen grad af opfyldelse (50-75% opfylder dette):		
Brød med mindre eller ingen fuldkorn kan bruges i 1 af 5 sandwich (60%)	FISK 1 GANG OM UGEN Vælg fisk mindst 1 gang om ugen i sandwich. Ved stort udvalg på 5 eller flere sandwich, vælg fisk i mindst 1 sandwich dagligt (61%)	FISK 1 GANG OM UGEN Vælg fisk mindst 1 gang om ugen i sandwich. Ved stort udvalg på 5 eller flere sandwich, vælg fisk i mindst 1 sandwich dagligt (50%)
Lavere grad af opfyldelse (under 50% opfylder dette):		
FISK 1 GANG OM UGEN Vælg fisk mindst 1 gang om ugen i sandwich. Ved stort udvalg på 5 eller flere sandwich, vælg fisk i mindst 1 sandwich dagligt (45%)	Brød med mindre eller ingen fuldkorn kan bruges i 1 af 5 sandwich (49%)	

* Principper fra Guide til sundere mad - i skolen og Guide til sundere mad - på ungdomsuddannelsen og arbejdspladsen (Fødevarestyrelsen, 2017b). Køkkener, der har tilbud om sandwich, wraps o.l., er medtaget i denne opgørelse. Ufuldstændige besvarelser regnes ikke med som opfyldt. Principperne "Hårde fedtstoffer, federe kød eller federe mejeriprodukter/ost kan bruges i begrænset mængde i 2 af 5 sandwich" og "Brug basisråvarer" (pålægsschokolade o.l. hører ikke med til basisråvarer) er ikke evalueret.

Mere specifikt gælder for arbejdspladser og skoler, at det især er princippet om at tilbyde fisk mindst 1 gang om ugen, som færrest opfylder (hhv. 45% og 50%). Lidt flere ungdomsuddannelser opfylder dette princip (61%). Især ungdomsuddannelser, men også arbejdspladser har svært ved at opfylde princippet om højst 1 af 5 sandwich, som er med brød med mindre eller ingen fuldkorn (hhv. 49% og 60%). Godt tre fjerdedele af skolerne opfylder princippet om grønsager og frugt (78%), mens det går

bedre for arbejdspladser og ungdomsuddannelserne (hhv. 84% og 93%). Endelig så tilbyder de fleste federe kød i højst 1 af 5 sandwich (85-90%).

Bilag G, tabel G.4, viser opfyldelse af principperne for sandwich, wraps o.l., hvor opfyldelsen er sat i relation til besvarelser fra alle respondenter – også dem, der ikke tilbyder sandwich, wrap o.l.

4.8 Smurt smørrebrød

Bilag H, tabel H.1-H.3, viser resultater for udbuddet af smørrebrød på arbejdspladser.

Både arbejdspladser, ungdomsuddannelser og skoler er blevet spurgt, om de har smørrebrød, men kun arbejdspladserne er blevet spurgt om det nærmere udbud af smørrebrød. Smurt smørrebrød tilbydes af 17% af arbejdspladserne, 34% af ungdomsuddannelserne og 10% af skolerne (tabel D.6).

4.8.1 Smurt smørrebrøds indhold af fødevarer

Langt de fleste arbejdspladser, der tilbyder smørrebrød, har tilbud om mindst 5 forskellige slags (87%) (bilag H, tabel H.2). Stort set alle tilbyder smørrebrød med fiskepålæg/skaldyr (fx tun, sild og rejer) og æg (90% for begge typer pålæg), mens 80% tilbyder smørrebrød med pålæg af rødt kød med højst 10% fedt (fx roastbeef og Nøglehulsmærket pålæg). Pålæg af fjerkræ og pålæg af rødt kød over 10% fedt (fx skinke med fedtkant, leverpostej og pølse) tilbydes også af langt de fleste (hhv. 70% og 71%).

Omkring en tredjedel af arbejdspladserne tilbyder smørrebrød med ost over 17% fedt (fx fast ost 45+, og brie) (35%), vegetarisk pålæg (fx avocado og kartofler) (32%) eller andet pålæg (33%). Smørrebrød med pålæg af ost med højst 17% fedt (fx fast ost 30+ og hytteost) og bælgfrugt pålæg (fx bønnepostej og falafel) tilbydes af færrest arbejdspladser (hhv. 14% og 7%).

I forhold til hvor meget grønsager og frugt fylder i det smurte smørrebrød, så svarer flest arbejdspladser, at det fylder en mindre del (28%) eller en god del (35%). En mindre del svarer til, at cirka 1/5 af smørrebrødet er grønsager/frugt, mens en god del svarer til cirka 1/4.

4.8.2 Opfyldelse af principperne for smørrebrød

Principperne for smørrebrød er de samme som principperne for sandwich, wraps o.l. Blandt de arbejdspladser, der tilbyder smørrebrød, opfylder en fjerdedel alle evaluerede principper for smørrebrød (25%).

Tabel 14 viser opfyldelse af de enkelte principper. For at illustrere resultaterne er opfyldelsen af principper inddelt i tre kategorier, hhv. høj opfyldelse (over 75% opfylder dette), nogen opfyldelse (50-75% opfylder dette) og lavere opfyldelse (under 50% opfylder dette). For arbejdspladserne ligger de tre evaluerede principper for smørrebrød i hver sin kategori.

De fleste arbejdspladser opfylder princippet om brug af fisk i mindst 1 af 5 smørrebrød (91%), mens færrest opfylder princippet om brug af federe kød/ost i højst 1 af 5 smørrebrød (46%). Det skyldes hovedsagelig, at federe kød bruges for ofte, men det skyldes også federe ost. Godt halvdelen af arbejdspladserne opfylder princippet vedrørende brug af grønsager/frugt (57%).

Tabel 14. Opfyldelse af principper for smørrebrød

Opfyldelse af principper for smørrebrød*
Arbejdspladser (n=69)
Høj grad af opfyldelse (over 75% opfylder dette):
FISK 1 GANG OM UGEN Vælg fisk mindst 1 gang om ugen i sandwich (smørrebrød). Ved stort udvalg på 5 eller flere sandwich (smørrebrød), vælg fisk i mindst 1 sandwich (smørrebrød) dagligt (91%)
Nogen grad af opfyldelse (50-75% opfylder dette):
1/4 GRØNT Brug mindst 1/4 grønsager og/eller frugt i alle sandwich (smørrebrød) (57%)
Lavere grad af opfyldelse (under 50% opfylder dette):
Federe kød kan bruges i 1 af 5 sandwich (smørrebrød) (46%)

* Principper fra Guide til sundere mad - på ungdomsuddannelsen og arbejdspladsen (Fødevarestyrelsen, 2017ab). Køkkener, der har tilbud om smørrebrød, er medtaget i denne opgørelse. Ufuldstændige besvarelser regnes ikke med som opfyldt. Principperne vedrørende "Brug basisråvarer" (pålægsschokolade o.l. hører ikke med til basisråvarer), "Brød med mindre eller ingen fuldkorn kan bruges i 1 af 5 sandwich" og "Hårde fedtstoffer, federe kød eller federe mejeriprodukter/ost kan bruges i begrænset mængde i 2 af 5 sandwich (smørrebrød)" er ikke evalueret.

Bilag H, tabel H.3, viser opfyldelse af principperne for smørrebrød, hvor opfyldelsen er sat i relation til besvarelser fra alle respondenter.

4.9 Salatbuffet

Bilag I, tabel I.1-I.3, viser resultater vedrørende salatbuffeten på arbejdspladser, ungdomsuddannelser og skoler. Størstedelen af arbejdspladserne (88%) og ungdomsuddannelserne (87%) har angivet, at de tilbyder salatbuffet, mens godt halvdelen af skolerne tilbyder salatbuffet (52%) (bilag D.6).

4.9.1 Salatbuffetens indhold af fødevarer

Der er spurgt til antal skåle med forskellige slags grønttilbud på sidste salatbuffet. Alle tre arenaer har typisk 10 eller flere tilbud på salatbuffeten (76-86%). Dertil skal lægges dressinger og toppings. Af tabel I.1-I.2 fremgår antal skåle med de forskellige tilbud.

Blandede salater

Stort set alle arbejdspladser og ungdomsuddannelser har mindst én skål med blandet salat med meget grønt (mindst 80% grønsager, frugt og/eller bælgfrugter) (hhv. 98% og 94%). For skolerne er der 81%, der har mindst ét tilbud af blandet salat med meget grønt. Blandede salater med mindre grønt (fx kartoffel-, pasta- og/eller rissalat med mindre end 80% grønt) tilbydes af en stor del af køkkenerne (hhv. 62% arbejdspladser, 62% ungdomsuddannelser og 72% skoler). Der er generelt flere skåle med blandet salat med meget grønt (3 skåle eller mere for over halvdelen vedkommende) end med mindre grønt (typisk 1 eller 2 skåle) for alle arenaer.

Frugt og grønsager i skåle enkeltvis

Såvel grove som fine grønsager i skåle enkeltvis tilbydes af stort set alle køkkener. Henholdsvis 92%, 90% og 90% af arbejdspladser, ungdomsuddannelser og skoler tilbyder grove grønsager (fx majs, ærter, rodfrugter og kål) og henholdsvis 85%, 87% og 92% tilbyder fine grønsager (fx agurk, grøn salat,

tomat). Omkring halvdelen af arbejdspladserne har 3 eller flere skåle med henholdsvis grove grønsager (59%) og fine grønsager (49%). For ungdomsuddannelserne er andelen med 3 eller flere skåle med henholdsvis grove grønsager og fine grønsager en anelse højere (hhv. 67% og 55%). For skolerne er andelen med tilbud om 3 eller flere skåle med disse tilbud på omkring tre fjerdedele (hhv. 75% og 70%)

Bælgfrugter i skåle enkeltvis (fx linser, kikærter og brune bønner) tilbydes især af arbejdspladserne og ungdomsuddannelser (hhv. 71% og 72%) og i lidt mindre omfang af skolerne (51%). Typisk er der 1 eller eventuelt 2 skåle med dette tilbud.

Udskåret frugt tilbydes af lidt over halvdelen for skolernes vedkommende (53%), og for lidt under halvdelen af arbejdspladsernes og ungdomsuddannelsernes vedkommende (hhv. 44% og 46%). Typisk er der 1 skål med dette tilbud.

Stivelse og proteinrige produkter i skåle enkeltvis

En stor del tilbyder stivelsesholdige produkter samt kød-, oste- og fiskeprodukter i skåle enkeltvis. Henholdsvis 62%, 78% og 78% tilbyder stivelsesholdige produkter (fx ris, pasta, croutoner). Typisk tilbyder arbejdspladserne 1 skål med dette, mens ungdomsuddannelserne og skolerne typisk tilbyder 1-2 skåle.

Kød-, oste- eller fiskeprodukter tilbydes af 60% af såvel arbejdspladserne som ungdomsuddannelserne og lidt flere skoler (68%). Typisk tilbydes 1-2 skåle af dette.

Typer af stivelsesprodukter

Køkkener med salatbuffet blev spurgt til, hvilke typer af stivelsesprodukter, der tilbydes i skåle enkeltvis som tilbehør eller i blandet salat.

Blandt alle tre arenaer tilbyder flest fuldkornspasta og fuldkornsbrødprodukter i forhold til andre typer af stivelsesprodukter. Især mange ungdomsuddannelser og skoler tilbyder fuldkornspasta i forbindelse med salatbuffeten (hhv. 55% og 73%), mens lidt færre af arbejdspladserne angiver, at de tilbyder fuldkornspasta i forbindelse med salatbuffeten (37%). Omkring en fjerdedel for alle arenaers vedkommende tilbyder desuden croutoner uden fuldkorn, chips, nachos o.l. (23-27%). Pasta uden fuldkorn samt fuldkornsrís, kerner o.l. bliver tilbudt af lidt flere arbejdspladser (hhv. 22% og 18%) og ungdomsuddannelser (hhv. 27% og 20%) end skoler (hhv. 15% og 13%). Endelig tilbydes hvide ris, cous cous o.l. af flest ungdomsuddannelser (24%) og skoler (20%) sammenlignet med arbejdspladser (15%). Især arbejdspladserne nævner under "Andet", at de også tilbyder kartofler.

Typer af kød-, oste- eller fisketilbud

Blandt proteinholdige produkter tilbyder flest fjerkræ på sidste salatbuffet. Fisk og skaldyr tilbydes af mange arbejdspladser (34%) og skoler (40%), mens 28% af ungdomsuddannelserne tilbyder fisk og skaldyr på salatbuffeten. På arbejdspladser og ungdomsuddannelser tilbyder relativt mange også federe ost (hhv. 29% og 34%), mens lidt færre skoler tilbyder federe ost (20%). Rødt kød tilbydes af flest skoler (29%) og relativt få arbejdspladser og ungdomsuddannelser (hhv. 19% og 20%).

Dressinger og dips

Køkkenerne blev spurgt til, hvilke dressinger eller dips, der blev tilbudt på sidste salatbuffet (tilbudt i skåle/flasker enkeltvis eller i blandet salat). Lidt over halvdelen af arbejdspladser og ungdomsuddannelser (hhv. 58% og 55%) og lidt under halvdelen af skoler (41%) angiver "Dressing baseret på plan-

teolie" (fx olie-eddike dressing, pesto, mayonnaisedressing). "Mejeribaseret dressing over 5% fedt" (fx hjemmerørt cremefraiche dressing, dressing med græsk yoghurt 10% fedt) tilbydes af cirka halvdelen af de deltagende køkkener (hhv. 41%, 54% og 49% af arbejdspladser, ungdomsuddannelser og skoler). Mejeribaseret dressing med højst 5% fedt (fx yoghurt dressing) tilbydes især af arbejdspladser (41%) og i lidt mindre grad af ungdomsuddannelser og skoler (hhv. 28% og 33%). Tilsvarende tilbyder arbejdspladser især grønsagsbaseret dip (fx peberfrugtdip) og/eller bønnebaseret dip (fx hummus) (i alt 38%) i forhold til ungdomsuddannelser (i alt 28%) og skoler (i alt 23%).

4.9.2 Opfyldelse af principperne for salatbuffet

Blandt dem, der tilbyder salatbuffet, opfylder flest skoler alle evaluerede principper for salatbuffet (69%), mens henholdsvis 60% af arbejdspladserne og 51% af ungdomsuddannelserne opfylder alle evaluerede principper.

Tabel 15. Opfyldelse af principper for salatbuffet

Opfyldelse af principper for salatbuffet*		
Arbejdspladser (n=364)	Ungdomsuddannelser (n=82)	Skoler (n=88)
Høj grad af opfyldelse (over 75% opfylder dette):		
<p>1/2 GRØNT</p> <p>Sørg for, at mindst halvdelen af alle tilbud på salatbuffeten er grønsager og/eller frugt. Hvis det er blandede salater, kan de indeholde op til 1/5 råvarer, der ikke tæller med som grønt og frugt, fx nødder, kerner, pasta, ris, dressing mv. (99%)</p> <p>Federe kød, federe mejeriprodukter eller federe ost kan tilbydes dagligt i begrænset mængde i ét blandet salattilbud (82%)</p>	<p>1/2 GRØNT</p> <p>Sørg for, at mindst halvdelen af alle tilbud på salatbuffeten er grønsager og/eller frugt. Hvis det er blandede salater, kan de indeholde op til 1/5 råvarer, der ikke tæller med som grønt og frugt, fx nødder, kerner, pasta, ris, dressing mv. (98%)</p> <p>Federe kød, federe mejeriprodukter eller federe ost kan tilbydes dagligt i begrænset mængde i ét blandet salattilbud (76%)</p>	<p>1/2 GRØNT</p> <p>Sørg for, at mindst halvdelen af alle tilbud på salatbuffeten er grønsager og/eller frugt. Hvis det er blandede salater, kan de indeholde op til 1/5 råvarer, der ikke tæller med som grønt og frugt, fx nødder, kerner, pasta, ris, dressing mv. (94%)</p> <p>Federe kød, federe mejeriprodukter eller federe ost kan tilbydes dagligt i begrænset mængde i ét blandet salattilbud (84%)</p> <p>Kornprodukter med mindre eller ingen fuldkorn kan dagligt tilbydes i ét salattilbud på buffeten. Tilbyd samtidig mindst ét salattilbud med fuldkorn fra basisråvarerne som alternativ (83%)</p>
Nogen grad af opfyldelse (50-75% opfylder dette):		
<p>Kornprodukter med mindre eller ingen fuldkorn kan dagligt tilbydes i ét salattilbud på buffeten. Tilbyd samtidig mindst ét salattilbud med fuldkorn fra basisråvarerne som alternativ (73%)</p>	<p>Kornprodukter med mindre eller ingen fuldkorn kan dagligt tilbydes i ét salattilbud på buffeten. Tilbyd samtidig mindst ét salattilbud med fuldkorn fra basisråvarerne som alternativ (72%)</p>	
Lavere grad af opfyldelse (under 50% opfylder dette):		

* Principper fra Guide til sundere mad - i skolen og Guide til sundere mad - på ungdomsuddannelsen og arbejdspladsen (Fødevarestyrelsen, 2017ab). Køkkener, der har tilbud om salatbuffet, er medtaget i denne opgørelse. Ufuldstændige besvarelser regnes ikke med som opfyldt. Princippet "Brug af basisråvarer" (tørret frugt hører ikke med til basisråvarer) er ikke evalueret.

Tabel 15 viser opfyldelse af de enkelte principper. For at illustrere resultaterne er opfyldelsen af principper inddelt i tre kategorier, hhv. høj opfyldelse (over 75% opfylder dette), nogen opfyldelse (50-75% opfylder dette) og lavere opfyldelse (under 50% opfylder dette).

For såvel arbejdspladserne som ungdomsuddannelserne ligger to af principperne i grøn kategori og én i gul kategori. For skolerne ligger alle principper i grøn kategori.

Mere specifikt gælder, at princippet om, at mindst halvdelen af tilbuddene på salatbuffeten er grønsager/frugt/blandede salater med mindst 80% grønsager/frugt, er opfyldt af stort set alle arbejdspladser, ungdomsuddannelser og skoler (94-99%).

Færrest arbejdspladser og ungdomsuddannelser opfylder princippet om brug af produkter med mindre eller ingen fuldkorn (hhv. 73% og 72%). Her er det ofte fordi, de har tilbudt mere end ét produkt med mindre eller ingen fuldkorn på sidste salatbuffet (16-20%), mens omkring 10% udelukkende har tilbudt fuldkornsprodukter (data ikke vist). Især blandt ungdomsuddannelserne er der udfordringer med at opfylde princippet om brug af federe produkter i højst ét blandet salattilbud dagligt, dog opfylder 76% dette. Det skyldes især, at der bruges federe mejeriprodukter (54%) og federe ost (34%).

I Bilag I, tabel I.3, ses opfyldelse af principperne for salatbuffet, hvor opfyldelsen er sat i forhold til alle respondenter.

4.10 Pålægsbuffet

Bilag J, tabel J.1 -J.3, viser resultater for udbuddet for pålægsbuffet på arbejdspladser.

Tre ud af fire arbejdspladser tilbyder brød- og pålægsbuffet (75%), mens kun henholdsvis 17% og 9% af ungdomsuddannelser og skoler tilbyder brød- og pålægsbuffet. Kun arbejdspladserne er blevet spurgt nærmere ind til udbuddet på pålægsbuffeten.

4.10.1 Pålægsbuffetens indhold af fødevarer

Arbejdspladserne er blevet spurgt til, hvilket slags pålæg der blev tilbudt på sidste pålægsbuffet. En fjerdedel har 1 til 4 slags (25%), mens resten har 5 eller flere forskellige slags.

Stort set alle har tilbud om fiskepålæg og skaldyr (fx tun, sild og rejer) (91%), typisk 1 til 2 slags. Næstmest hyppigt tilbydes pålæg af fjerkræ (fx kyllingebryst), som tilbydes af omkring tre ud af fire kantiner (74%), typisk 1 slags. Der er nogenlunde samme andel af køkkener, nemlig to ud af tre, der tilbyder henholdsvis pålæg af rødt kød over 10% fedt (fx skinke med fedtkant, leverpostej og pølse) (typisk 1-2 slags), pålæg af rødt kød højst 10% fedt (fx hamburgerryg, Nøglehulsmærket pålæg af svin og okse) (typisk 1-2 slags) og æg (typisk 1 slags) (hhv. 68%, 67% og 67%). Derudover tilbydes ost over 17% fedt (fx fast ost 45+ og brie) af lidt over halvdelen af køkkenerne (54%) (typisk 1-2 slags), mens ost med højst 17% fedt (fx fast ost 30+ og hytteost) tilbydes af omkring en fjerdedel (24%) og typisk 1 slags. Pålæg af bælgfrugter (fx bønnepostej, falafel) tilbydes kun i begrænset omfang – af 9% køkkenerne, mens andet vegetarisk pålæg (fx avocado, kartofler) tilbydes af flere, nemlig 30%.

Med hensyn til dressinger og tilbehør så tilbyder lidt over halvdelen dressing og sauce baseret på planteolie (fx mayonnaise, remoulade og pesto) (65%) og ristede løg (53%). Omkring hver fjerde tilbyder henholdsvis mejeribaseret dressing og sauce over 5% fedt (fx hjemmerørt creme fraiche dressing

og græsk yoghurt 10%) (28%) og mejeribaseret dressing og sauce højst 5% fedt (fx skyr og yoghurt-dressing) (25%). Under hver tiende har henholdsvis kød over 10% fedt som "topping" (fx bacon) (9%) og ost over 17% fedt som "topping" (fx parmesanost) (7%). De fleste placerer typisk eventuelt fedt tilbehør (fx mayonnaise, remoulade og ristede løg) ved siden af pålægget som "tag selv" på pålægsbuffeten (84%) eller som en kombination af "tag selv" og ovenpå pålægget (9%), eller de har ingen tilbud om fedt tilbehør (4%).

I forhold til grønsager og frugt har flertallet ikke tilbud om grønsager eller frugt som tilbehør til alle pålægstyper (kun 13% har dette). Den største del har dog tilbud om grønsager eller frugt som tilbehør til mindst halvdelen af pålægstyperne (61%). I forhold til den samlede mængde af grønsager og frugt udgør grønt for størstedelens vedkommende mindst en fjerdedel (64%), mens lidt over en tredjedel af arbejdspladserne samlet har en 1/3 grønsager og frugt som tilbehør til pålægsbuffeten (36%).

4.10.2 Opfyldelse af principperne for pålægsbuffet

Blandt arbejdspladser, der tilbyder pålægsbuffet, opfylder 5% alle evaluerede principper for pålægsbuffet. Tabel 16 viser opfyldelse af de enkelte principper. For at illustrere resultaterne er opfyldelsen af principper inddelt i tre kategorier, hhv. høj opfyldelse (over 75% opfylder dette), nogen opfyldelse (50-75% opfylder dette) og lavere opfyldelse (under 50% opfylder dette).

Tabel 16. Opfyldelse af principper for pålægsbuffet

Opfyldelse af principper for pålægsbuffet*
Arbejdspladser (n=311)
Høj grad af opfyldelse (over 75% opfylder dette):
1 SLAGS FISK Tilbyd mindst en slags fisk på buffeten (91%)
VALGFRIT FEDT TILBEHØR Fx mayonnaise, remoulade o.l., skal kunne vælges til og fra (87%)
Federe kød og/eller ost kan dagligt tilbydes, når der serveres mindst samme antal kød/ost/fisk fra basisråvarerne (84%)
Nogen grad af opfyldelse (50-75% opfylder dette):
Lavere grad af opfyldelse (under 50% opfylder dette):
1/3 GRØNT Tilbyd grønsager og/eller frugt som tilbehør til alle pålægstyper. Samlet set skal grønsager og frugt udgøre mindst 1/3 af pålægget (7%)

* Principper fra Guide til sundere mad - på ungdomsuddannelsen og arbejdspladsen (Fødevarestyrelsen, 2017ab). Køkkener, der har tilbud om pålægsbuffet, er medtaget i denne opgørelse. Ufuldstændige besvarelser regnes ikke med som opfyldt. Principperne "Brug basisråvarer" (pålægschokolade o.l. hører ikke med til basisråvarer) og "Federe mejeriprodukter kan tilbydes dagligt, dog maks. 1 tilbud (fx federe mejeribaseret dressing)" er ikke evalueret.

Tre af de evaluerede principper ligger i grøn kategori, mens ét af principperne lander i rød kategori. Mere specifikt gælder, at de fleste arbejdspladser opfylder principperne om, at fisk tilbydes - mindst 1 slags (91%), at fedt tilbehør kan vælges til og fra (87%), og at – hvis der tilbydes federe kød og/eller ost – serveres mindst samme antal kød/ost/fisk fra basisråvarer (84%). Til gengæld har langt største-

delen af arbejdspladserne svært ved at opfylde princippet i relation til grønsager og frugt (7% opfylder dette princip). Princippet om, at federe mejeriprodukt må tilbydes i højst 1 tilbud, er ikke evalueret.

I Bilag J, tabel J.4, ses opfyldelse af principperne for pålægsbuffet, hvor opfyldelsen er sat i forhold til alle respondenter.

4.11 Brødbuffet

Bilag K, tabel K.1-K.3, viser resultater for udbuddet for brødbuffet på arbejdspladser.

Arbejdspladserne er blevet spurgt til udbuddet på brødbuffeten. I spørgeskemaet er pålægs- og brødbuffet slået sammen i én kategori, da det oftest tilbydes samlet. Der kan dog dermed være nogle med kun brødbuffet, der har valgt ikke at svare på denne del.

4.11.1 Brødbuffetens indhold af fødevarer

Stort set alle arbejdspladser med brødbuffet tilbyder rugbrød (93%), som regnes som fuldkorn i undersøgelsen. Dette betyder, at langt den største del af køkkenerne opfylder princippet om tilbud af mindst ét slags brød fra basisråvarerne. Derudover har de fleste tilbud om fuldkornshvedebrød, boller o.l. (65%) og/eller hvedebrød, boller o.l. uden (12%) eller med lidt fuldkorn (44%). Halvdelen af køkkenerne angiver, at de slet ikke tilbyder brød uden fuldkorn (51%). Blandt dem, der tilbyder brød, boller o.l. med mindre eller ingen fuldkorn, tilbydes typisk 1 eller 2 forskellige slags. Dertil kommer, at nogle arbejdspladser tilbyder knækbrød (31%) og kiks (23%). Knækbrød og kiks tæller i denne undersøgelse hverken som fuldkorn eller som brød med mindre eller ingen fuldkorn.

4.11.2 Opfyldelse af principperne for brødbuffet

Blandt de arbejdspladser, der tilbyder brødbuffet, opfylder to tredjedele alle evaluerede principper for brødbuffet (66%).

Tabel 17 viser opfyldelse af de enkelte principper. For at illustrere resultaterne er opfyldelsen af principper inddelt i tre kategorier, hhv. høj opfyldelse (over 75% opfylder dette), nogen opfyldelse (50-75% opfylder dette) og lavere opfyldelse (under 50% opfylder dette).

For arbejdspladserne ligger ét af de evaluerede principper i grøn kategori og én i gul kategori. Mere specifikt gælder, at stort set alle opfylder at tilbyde mindst ét slags brød fra basisråvarerne (97%), mens to ud af tre arbejdspladser opfylder princippet om, at brød med mindre eller ingen fuldkorn kan tilbydes dagligt, dog højst ét slags brød ad gangen (68%).

I Bilag K, tabel K.2, ses opfyldelse af principperne for brødbuffet, hvor opfyldelsen er sat i forhold til alle respondenter.

Tabel 17. Opfyldelse af principper for brødbuffet

Opfyldelse af principper for brødbuffet*
Arbejdspladser (n=311)
Høj grad af opfyldelse (over 75% opfylder dette):
BRUG BASISRÅVARER
Tilbyd mindst ét slags brød fra basisråvarerne dagligt (97%)
Nogen grad af opfyldelse (opfyldes af 50-75%):
Brød med mindre eller ingen fuldkorn kan tilbydes dagligt, dog højst ét slags ad gangen (68%)
Lavere grad af opfyldelse (under 50% opfylder dette):

* Principper fra Guide til sundere mad - på ungdomsuddannelsen og arbejdspladsen (Fødevarestyrelsen, 2017b). Køkkener, der har tilbud om brødbuffet, er medtaget i denne opgørelse. Ufuldstændige besvarelser regnes ikke med som opfyldt. Principperne "Fedt tilbehør, fx pesto, hummus o.l. skal kunne vælges til eller fra" og "Hårde fedtstoffer, fx smør eller blandingsprodukt, kan tilbydes dagligt som valgfrit tilbehør" er ikke evalueret.

4.12 Større mellemmåltider i fritidsordninger

Bilag L, tabel L.1-L.4, viser resultater for udbuddet ved de større mellemmåltider om eftermiddagen i fritidsordninger.

Fritidsordningerne er blevet spurgt til deres typiske tilbud om eftermiddagen samt tilhørende drikkevarer. I alt 78% af fritidsordningerne i undersøgelsen har et madtilbud om eftermiddagen mindst 1-2 dage om ugen. Blandt disse tilbyder langt de fleste typisk frugt (90%) og/eller brød eventuelt med pålæg (90%). 72% tilbyder typisk grønsager, mens godt halvdelen typisk tilbyder lune/kolde retter. Kun henholdsvis 16% og 15% tilbyder typisk morgenmadscerealier og/eller kager, søde retter o.l. om eftermiddagen i fritidsordningen. I alt 6% nævner andre madtilbud, herunder især bålmaid.

4.12.1 De større mellemmåltiders indhold af fødevarer

Flest fritidsordninger, der har tilbudt brød og eventuelt pålæg den seneste uge, tilbyder rugbrød (67%) og knækbrød, skorper o.l. (59%). Lidt færre har tilbudt fuldkornshvedebrød (43%), mens under en femtedel har tilbudt hvedebrød med lidt fuldkorn (18%). Langt de fleste af dem, som tilbyder knækbrød, svarer, at de har tilbudt fuldkornsknækbrød, mens 5-7% har svaret, at de har tilbudt kanelknækbrød og hvedeknækbrød. Kun 2-4% af fritidsordningerne har svaret, at de har tilbudt hvedebrød uden fuldkorn, kiks og/eller riskager den seneste uge.

Flest fritidsordninger har svaret, at de tilbyder smør, blandingsprodukt o.l. til brødet (74%). Dernæst er ost det pålæg, som flest fritidsordninger har tilbudt den seneste uge (43%). Både marmelade og pålæg af rødt kød med over 10% fedt tilbydes af cirka en fjerdedel af fritidsordningerne (26% for begge), mens fiskepålæg, magert kødpålæg af rødt kød og pålæg af fjerkræ tilbydes af henholdsvis 17%, 13% og 15% af fritidsordningerne. Æg, figenpålæg og pålægschokolade, nøddecreme o.l. tilbydes af mindre end 10% af fritidsordningerne. I alt 8% af dem, der har tilbudt brød den seneste uge, har ikke brugt nogle af de nævnte produkter. Blandt "andet pålæg" nævner fritidsordningerne især leverpostej, og at brødet tilbydes "bart".

Næsten halvdelen af de lune/kolde retter, som fritidsordningerne tilbyder om eftermiddagen, er suppe (46%), mens cirka en tredjedel er salat som et helt måltid (fx pastasalat) (32%), og cirka en fjerdedel pølsehorn o.l. (24%). Omkring en femtedel af fritidsordningerne tilbyder bagte kartofler og/eller pizza (hhv. 20% og 19%). Endelig tilbyder mellem 10-14% af fritidsordningerne pita/wrap, kød/fiskeret, toast o.l. og/eller grød. Blandt "andre" typer lune/kolde retter nævner fritidsordningerne for eksempel bålmad og pasta med pesto/tomatsovs.

De mest brugte stivelsesprodukter i de lune/kolde retter er fuldkornspasta, kartofler og fuldkornsbrød-dej o.l. (hhv. 32%, 27% og 24%). Pasta uden fuldkorn og brøddej med mindre eller ingen fuldkorn bruges af henholdsvis 19% og 22% af fritidsordningerne. Ris bruges stort set ikke. I alt 14% af fritidsordningerne tilbyder ikke kød, ost, fedtstoffer o.l. i de lune/kolde retter. Knap en tredjedel tilbyder ost, og cirka en femtedel tilbyder fjerkræ og/eller rødt kød højst 10% fedt (hhv. 29%, 21% og 22%). Omkring hver tiende har tilbudt rødt kød over 10% og/eller fisk (hhv. 12% og 9%) den seneste uge. Æg tilbydes stort set ikke. Blandt fedtstofferne bruges planteolier af 29% af fritidsordningerne i lune/kolde retter, mens hårde fedtstoffer bruges af 21% af fritidsordningerne. Blød plantemargarine og mejeriprodukter over 5 g fedt per 100 g bruges stort set ikke.

Kun 8% af fritidsordninger med tilbud om eftermiddagsmad angiver, at de har tilbudt morgenmadsce-realier og surmælksprodukter den seneste uge. Heraf tilbyder flest fritidsordninger surmælksprodukter med højst 1,5% fedt (47%) og frugtyoghurt (29%). Blandt cerealiene tilbyder flest fritidsordninger havregryn (29%) og mysli (24%). I alt 12% af fritidsordningerne tilbyder henholdsvis cornflakes, havrefras med fuldkorn, surmælksprodukter over 1,5% fedt, skummet- eller minimælk og/eller tørret frugt, nød-der til cerealiene. Stort set ingen tilbyder sukker som tilbehør, grød eller morgenmadsce-realier uden fuldkorn.

Hvad angår grønsager og frugt så fylder grønsager og frugt mindst 1/3 på godt halvdelen af dagene den seneste uge (53%). I alt 13% af dagene bliver der stort set ikke tilbudt grønsager og frugt, mens grønsager og frugt fylder størstedelen af mellemmåltidet om eftermiddagen på 23% af dagene.

4.12.2 Opfyldelse af principperne for større mellemmåltider

Blandt de fritidsordninger, der tilbyder større mellemmåltider, opfylder 18% alle evaluerede principper for større mellemmåltider.

Tabel 18 viser opfyldelse af de enkelte principper. For at illustrere resultaterne er opfyldelsen af prin-cipper inddelt i tre kategorier, hhv. høj opfyldelse (over 75% opfylder dette), nogen opfyldelse (50-75% opfylder dette) og lavere opfyldelse (under 50% opfylder dette).

To af principperne ligger i grøn kategori, mens gul og rød kategori hver indeholder et princip. Mere specifikt gælder, at princippet om mindst 1/3 frugt/grønsager i hvert mellemmåltid opfyldes af færrest fritidsordninger (38%), mens princippet om brug af basisråvarer og kornprodukter med mindre eller ingen fuldkorn opfyldes af flest fritidsordninger (hhv. 87% og 84%). Knap to tredjedele af fritids-ordningerne opfylder princippet vedrørende brug af federe kød/ost (65%). Det er både brug af federe ost og federe kød, som gør, at princippet ikke opfyldes af alle.

I Bilag L, tabel L.5, ses opfyldelse af principperne for større mellemmåltider, hvor opfyldelsen er sat i forhold til alle respondenter.

Tabel 18. Opfyldelse af principper for større mellemmåltider om eftermiddagen

Opfyldelse af større mellemmåltider om eftermiddagen*	
Fritidsordninger (n=203)	
Høj grad af opfyldelse (over 75% opfylder dette):	
Brug basisråvarer** (87%)	
Kornprodukter med mindre eller ingen fuldkorn kan bruges i 1 af 5 mellemmåltider (84%)	
Nogen grad af opfyldelse (50-75% opfylder dette):	
Federe kød/ost kan bruges i 1 af 5 mellemmåltider (65%)	
Lavere grad af opfyldelse (under 50% opfylder dette):	
1/3 GRØNT	
Sørg for mindst 1/3 grønsager og/eller frugt i alle mellemmåltider (38%)	

* Principper fra Guide til sundere mad – i skolen (Fødevarestyrelsen, 2017a). Fritidsordninger, der har tilbud om store mellemmåltider mindst 1 gang om ugen, er medtaget i denne opgørelse. Ufuldstændige besvarelser regnes ikke med som opfyldt. Princippet " Hårde fedtstoffer, federe kød eller federe mejeriprodukter/ ost kan bruges i begrænset mængde i 2 af 5 mellemmåltider" er ikke evalueret. ** Ingen tilbud om federe mejeriprodukter og ingen tilbud om pålægschokolade o.l.

4.13 Småretter

Ungdomsuddannelser og skoler er blevet spurgt til deres udbud af småretter som for eksempel pølsehorn, pizzaslice, toast, pastasalater og grønne salater. I alt 63% af ungdomsuddannelserne og 66% af skolerne har svaret, at de tilbyder småretter. Flest ungdomsuddannelser og skoler tilbyder småretter til frokost (hhv. 83% for begge). Dernæst tilbyder begge arenaer oftest småretter til formiddag (hhv. 68% og 76%). En væsentlig andel af ungdomsuddannelserne tilbyder også småretter om eftermiddagen (42%), mens 20% tilbyder småretter til morgen. Noget færre skoler tilbyder småretter til eftermiddag og morgen (hhv. 19% og 4%).

Pølsehorn o.l. tilbydes af flest ungdomsuddannelser og skoler (hhv. 78% og 65%). Dernæst er pizzasneegl o.l. den småret, som flest tilbyder (hhv. 75% af ungdomsuddannelserne og 61% af skolerne). For både ungdomsuddannelser og skoler gælder, at salater i mindre portioner tilbydes af mellem 35% og 49%. Endelig tilbyder 41% af ungdomsuddannelserne og 29% af skolerne toast o.l. Især skolerne har nævnt andre typer småretter. Her nævnes oftest frikadeller, kyllingelår og kødspyd samt foccacia.

Bilag M, tabel M.1-M.3, viser resultater for udbuddet af småretter på ungdomsuddannelser og skoler.

4.13.1 Småretternes indhold af fødevarer

Til pølsehorn og pizzaslice o.l. bruger flest ungdomsuddannelser brød med lidt fuldkorn (hhv. 52% og 61%), mens flest skoler bruger fuldkornsprodukter til disse småretter (hhv. 51% og 41%). Til toast o.l. samt pastasalater bruger både flest ungdomsuddannelser og flest skoler fuldkornsprodukter. Således svarer 54% af ungdomsuddannelserne, at de bruger fuldkornshvedebrød i toast, og 72% bruger fuldkornspasta, mens i alt 75% af skolerne bruger fuldkornshvedebrød i toast, og 69% af skolerne bruger fuldkornspasta. Ris og kerner er generelt mindre brugt end pasta. Fuldkornsrís tilbydes af 32% af ungdomsuddannelserne og 31% af skolerne, mens hvide ris, cous cous o.l. tilbydes af 8% af skolerne og 40% af ungdomsuddannelserne.

Cirka to tredjedele af både ungdomsuddannelser og skoler angiver, at de bruger fjerkræ i småretterne (hhv. 69% og 68%), mens det røde kød bruges af mellem 19% og 39% - oftest af ungdomsuddannelserne.

Ungdomsuddannelserne bruger oftere ost over 17% fedt (32%) og mejeriprodukter over 5% fedt (24%) end magre produkter (hhv. mager ost 24% og magre mejeriprodukter (17%). Det er omvendt for skoler, hvor 30% (ost) og 17% (mejeriprodukter) bruger magre produkter, og 21% (ost) og 10% (mejeriprodukter) bruger de federe produkter.

Stort set alle ungdomsuddannelser og skoler vurderer, at de tilbyder pastasalat o.l. med mindst 1/5 grønsager og frugt, mens mellem 40% og 63% tilbyder toast o.l. samt pizzaslice o.l. med mindst 1/5 grønsager og frugt. For både ungdomsuddannelser og skoler gælder, at færrest svarer, at pølsehorn o.l. indeholder mindst 1/5 grønsager og frugt. Her er det således 71% af skolerne og 87% ungdomsuddannelser, som tilbyder pølsehorn o.l. med ikke noget eller en smule grønsager og frugt.

4.13.2 Opfyldelse af principperne for småretter

Blandt dem, der tilbyder småretter, opfylder henholdsvis 5% af ungdomsuddannelserne og 21% af skolerne alle evaluerede principper for småretter.

Tabel 19 viser opfyldelse af de enkelte principper. For at illustrere resultaterne er opfyldelsen af principper inddelt i tre kategorier, hhv. høj opfyldelse (over 75% opfylder dette), nogen opfyldelse (50-75% opfylder dette) og lavere opfyldelse (under 50% opfylder dette)..

For småretter ligger ingen af principperne i grøn kategori. Det gælder for både ungdomsuddannelser og skoler. For ungdomsuddannelser ligger ét princip i gul kategori og to i rød kategori. For skoler er billedet omvendt, idet to principper ligger i gul kategori og ét i rød.

Mere specifikt gælder, at flest ungdomsuddannelser og skoler opfylder princippet om, at højst 1 småret må indeholde mindre end 1/5 grønsager/frugt (hhv. 61% og 57%). For både ungdomsuddannelser og skoler er der færrest, som opfylder princippet for brug af fuldkornsprodukter (hhv. 24% og 48%). Det skyldes både, at der tilbydes mere end én slags småret med mindre eller ingen fuldkorn, og at der ikke er et fuldkornsalternativ, når der er tilbudt en småret med ingen eller kun lidt fuldkorn.

Efter princippet om fuldkorn er det for ungdomsuddannelserne princippet vedrørende brug af basisråvarer, som færrest opfylder (34%). Det skyldes især, at ungdomsuddannelserne bruger rødt kød over 10% fedt (39%) og ost over 17% fedt (32%), og i mindre grad brug af hårde fedtstoffer (17%) og mejeriprodukter over 5% fedt (24%).

I Bilag M, tabel M.4, ses opfyldelse af principperne for småretter, hvor opfyldelsen er sat i forhold til alle respondenter.

Tabel 19. Opfyldelse af principper for småretter

Opfyldelse af principper for småretter*	
Ungdomsuddannelser (n=59)	Skoler (n=112)
Høj grad af opfyldelse (over 75% opfylder dette):	
Nogen grad af opfyldelse (50-75% opfylder dette):	
1/5 GRØNT I HVER SMÅRET Brug mindst 1/5 grønsager og/eller frugt i hver småret. Én småret pr. dag kan indeholde mindre end 1/5 grønt (61%)	Brug basisråvarer** (56%) 1/5 GRØNT I HVER SMÅRET Brug mindst 1/5 grønsager og/eller frugt i hver småret. Én småret pr. dag kan indeholde mindre end 1/5 grønt (57%)
Lavere grad af opfyldelse (under 50% opfylder dette):	
Brug basisråvarer** (34%) Brød med mindre eller ingen fuldkorn kan tilbydes dagligt, dog højst ét slags brød ad gangen. Tilbyd mindst ét slags brød fra basisråvarerne som alternativ (24%)	Brød med mindre eller ingen fuldkorn kan tilbydes dagligt, dog højst ét slags brød ad gangen. Tilbyd mindst ét slags brød fra basisråvarerne som alternativ (48%)

* Principper fra Guide til sundere mad - i skolen og Guide til sundere mad - på ungdomsuddannelsen og arbejdspladsen (Fødevarestyrelsen, 2017ab). Køkkener, der har tilbud om småretter, er medtaget i denne opgørelse. Ufuldstændige besvarelser regnes ikke med som opfyldt. ** Ingen tilbud om småretter med federe kød, hårde fedtstoffer, federe mejeriprodukter og federe ost.

4.14 Løssalg (ikke slik, chokolade, salte chips og lignende)

Arbejdspladser, ungdomsuddannelser og skoler er blevet spurgt til deres løssalg af frugt, snackgrønsager og syrnede mælkeprodukter. Ungdomsuddannelser og skoler er desuden blevet spurgt til brød og pålæg i løssalg. Søde sager indgår i et særskilt princip og behandles derfor separat.

Bilag N, tabel N.1-N.3, viser resultater for udbuddet af løssalg på arbejdspladser, ungdomsuddannelser og skoler.

4.14.1 Typer af fødevarer i løssalg

Frisk frugt er den fødevarer, som tilbydes i løssalg af flest arbejdspladser, ungdomsuddannelser og skoler (hhv. 49%, 83% og 73%). Især skolerne tilbyder også tørret frugt (44%) og snackgrønsager (40%). Frugtyoghurt tilbydes af flest ungdomsuddannelser (41%) og lidt færre skoler (25%), mens cirka en tredjedel af både ungdomsuddannelser og skoler tilbyder syrnede mælkeprodukter med højst 1,5 % fedt (hhv. 33% og 31%). Syrnede mælkeprodukter med over 1,5% fedt tilbydes lidt oftere af ungdomsuddannelserne (22%) end af skolerne (11%). Kun få arbejdspladser tilbyder syrnede mælkeprodukter i løssalg (5-9%).

Stort set lige mange ungdomsuddannelser og skoler tilbyder brød og eventuelt pålæg i løssalg (hhv. 38% og 39%), jf. bilag D.6. Arbejdspladserne har ikke fået detaljerede spørgsmål om brød i løssalg, da de oftere tilbyder brød som del af en buffet.

Blandt de ungdomsuddannelser og skoler, der tilbyder brød og eventuelt pålæg, tilbyder cirka tre fjerdedele fuldkornshvedebrød (hhv. 75% og 76%) (tabel N.3). Hvedebrød med lidt fuldkorn tilbydes af

58% af ungdomsuddannelserne og 45% af skolerne. Rugbrød og hvedebrød uden fuldkorn i løssalg er mest udbredt blandt ungdomsuddannelser (hhv. 58% og 44%), mens det er få skoler, som tilbyder disse fødevarer i løssalg (hhv. 18% og 12%). Knækbrød tilbydes af godt en tredjedel i begge arenaer (hhv. 39% af ungdomsuddannelserne og 35% af skolerne), og endelig tilbydes kiks af henholdsvis 3% af ungdomsuddannelserne og 11% af skolerne.

I alt 89% af de ungdomsuddannelser og 45% af skolerne, som tilbyder brød og eventuelt pålæg, tilbyder smør o.l., mens stort set ingen tilbyder blød plantemargarine o.l. (hhv. 6% og 2%). Ost over 17% fedt, marmelade og chokoladepålæg er mest udbredt blandt ungdomsuddannelserne (hhv. 61%, 78% og 50%). Kødpålæg tilbydes af mellem 9% og 25% - oftest af ungdomsuddannelser, mens fiskepålæg i løssalg tilbydes af få ungdomsuddannelser (3%) og skoler (12%).

4.14.2 Opfyldelse af principperne for løssalg

Blandt dem, der tilbyder løssalg, er der flest arbejdspladser, som opfylder alle principper for løssalg (76%), mens omkring halvdelen af ungdomsuddannelser og skoler opfylder alle principper (49% og 57%).

Tabel 20 viser opfyldelse af de enkelte principper. For at illustrere resultaterne er opfyldelsen af principper inddelt i tre kategorier, hhv. høj opfyldelse (over 75% opfylder dette), nogen opfyldelse (50-75% opfylder dette) og lavere opfyldelse (under 50% opfylder dette).

For arbejdspladserne ligger begge de evaluerede principper i grøn kategori, mens ungdomsuddannelserne har ét princip i hver af kategorierne grøn, gul og rød. Skolerne har et princip i grøn kategori og to i gul.

Mere specifikt gælder, at for alle tre arenaer, opfylder de fleste princippet vedrørende tilbud om grønsager og frugt (84-96%). Blandt både ungdomsuddannelser og skoler er det brugen af fuldkornsprodukter, som flest ikke opfylder (hhv. 47% og 56% opfylder). Her er den største udfordring for både ungdomsuddannelser og skoler, at de tilbyder mere end 1 slags brød med mindre eller ingen fuldkorn (hhv. 47% og 33% af dem der tilbyder brød) (data ikke vist).

Især ungdomsuddannelserne har også problemer med at opfylde princippet vedrørende brug af basisråvarer (54% opfylder). Som for morgenmad drejer det sig om, at ost over 17% fedt og pålægsschokolade tilbydes (hhv. 61% og 50%).

I Bilag N, tabel N.4, ses opfyldelse af principperne for løssalg, hvor opfyldelsen er sat i forhold til alle respondenter

Tabel 20. Opfyldelse af principper for løssalg

Opfyldelse af principper for løssalg (ikke slik, chokolade, salte chips og lignende)*		
Arbejdspladser (n=254)	Ungdomsuddannelser (n=80)	Skoler (n=141)
Høj grad af opfyldelse (over 75% opfylder dette):		
Brug basisråvarer** (87%) 2 SLAGS GRØNT I LØSSALG Tilbyd mindst to slags grønsager og/eller frugt i løssalg (84%)	2 SLAGS GRØNT I LØSSALG Tilbyd mindst to slags grønsager og/eller frugt i løssalg (96%)	2 SLAGS GRØNT I LØSSALG Tilbyd mindst to slags grønsager og/eller frugt i løssalg (90%)
Nogen grad af opfyldelse (50-75% opfylder dette):		
	Brug basisråvarer** (54%)	Brug basisråvarer** (74%) Brød med mindre eller ingen fuldkorn kan tilbydes dagligt, dog højst ét slags brød ad gangen. Tilbyd mindst ét slags brød fra basisråvarerne som alternativ (56%)
Lavere grad af opfyldelse (under 50% opfylder dette):		
	Brød med mindre eller ingen fuldkorn kan tilbydes dagligt, dog højst ét slags brød ad gangen. Tilbyd mindst ét slags brød fra basisråvarerne som alternativ (47%)	

* Principper fra Guide til sundere mad - i skolen og Guide til sundere mad - på ungdomsuddannelsen og arbejdspladsen (Fødevarestyrelsen, 2017ab). Køkkener, der har tilbud om løssalg, er medtaget i denne opgørelse. Køkkener, der ikke tilbyder brød i løssalg, er neutral i forhold til opgørelsen (antal der tilbyder brød: 36 ungdomsuddannelser og 66 skoler). Ufuldstændige besvarelser regnes ikke med som opfyldt. Principperne "Hårde fedtstoffer, fx smør eller blandingsprodukt, kan tilbydes dagligt i løssalg som separat tilbud" og "Tørret frugt og marmelade kan tilbydes, men begræns udbuddet" og for arbejdspladser "Brød med mindre eller ingen fuldkorn tilbydes – maks. 1 slags ad gangen. Der tilbydes samtidig mindst 1 brød fra basisråvarer" er ikke evalueret. ** Ingen tilbud om federe mejeriprodukter og ingen pålægschokolade o.l.

4.15 Drikkevarer

Arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger er blevet spurgt til deres udbud af drikkevarer. For arbejdspladser, ungdomsuddannelser og skoler er spurgt til sidste åbningsdag, og for fritidsordninger er spurgt til drikkevarer om morgenen og om eftermiddagen den seneste uge samt hvor ofte sodavand, saft og kakao tilbydes i fritidsordningen i løbet af en måned. Stort set alle tilbyder mindst én slags drikkevarer, idet henholdsvis 3% af arbejdspladserne, 2% af ungdomsuddannelserne, 6% af skolerne og 2% af fritidsordninger har svaret, at de ingen tilbud om drikkevarer har.

Bilag O, tabel O.1-O.2, viser resultater for udbuddet af drikkevarer på arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og ungdomsuddannelser.

4.15.1 Typer af drikkevarer

Stort set alle arbejdspladser og fritidsordninger har svaret, at de tilbyder postevand i kander eller fra automat (hhv. 92% og 95% om eftermiddagen). Til morgenmad svarer 79% af fritidsordningerne, at de tilbyder postevand. I alt 65% af ungdomsuddannelserne og 52% af skolerne har svaret, at de tilbyder

postevand på denne måde. Til gengæld er vand på flaske mest udbredt blandt ungdomsuddannelser og skoler (hhv. 74% og 67%). Cirka en tredjedel af arbejdspladserne tilbyder vand på flaske (34%), mens stort set ingen fritidsordninger tilbyder vand på flaske (3%).

Skummet-, mini- eller kærnemælk tilbydes af godt halvdelen af arbejdspladserne og ungdomsuddannelserne (hhv. 56% og 54%), mens godt en tredjedel af skolerne tilbyder disse typer af mælk (38%). Letmælk tilbydes af cirka en tredjedel af arbejdspladserne og ungdomsuddannelserne og cirka en femtedel af skolerne (hhv. 32%, 38% og 19%). Endelig tilbyder cirka en tiendedel af de tre arenaer sødmælk. I alt 70% af fritidsordningerne tilbyder skummet-, mini- eller kærnemælk at drikke om morgenen, mens 28% tilbyder letmælk. Sødmælk tilbydes stort set ikke i fritidsordningerne. Kun meget få fritidsordninger tilbyder drikkemælk om eftermiddagen (3%).

Søde drikkevarer som saft, sodavand, iste, kakao og drikkeyoghurt tilbydes af flest ungdomsuddannelser (64-68%). Lidt færre arbejdspladser tilbyder søde drikkevarer, idet 42% tilbyder saft, sodavand o.l., mens 20% tilbyder kakao, drikkeyoghurt o.l. Meget få skoler tilbyder sodavand, saft, iste o.l. (6%), mens flere tilbyder kakao, drikkeyoghurt o.l. (26%). I alt 16 køkkener har nævnt andre drikkevarer. Her dominerer vand med smag, men vitaminvand, energidrik og proteindrik bliver også nævnt (en arbejdsplads og en ungdomsuddannelse). I fritidsordningerne har stort set ingen tilbudt disse søde drikkevarer den seneste uge – hverken til morgen eller om eftermiddagen. Det hænger godt sammen med, at 95% af fritidsordningerne har svaret, at de tilbyder sodavand, saft o.l. aldrig/sjældent eller 1 gang om måneden. Blandt de arbejdspladser, ungdomsuddannelser og skoler, der tilbyder sodavand, saft, iste o.l., så er det mest udbredt både at tilbyde disse drikkevarer med sødemidler og med tilsat sukker.

På 69% af arbejdspladserne og 38% af ungdomsuddannelserne fylder kildevand, mælk og juice mindst 3/4 af kølemontren eller søde drikke tilbydes slet ikke. Tilbud om te, kaffe o.l. er mest udbredt blandt ungdomsuddannelser og arbejdspladser (hhv. 87% og 67%). Kun 11% af skolerne tilbyder te, kaffe o.l. Knap hver fjerde fritidsordning tilbyder te, kaffe o.l. til morgen (23%) men relativt få om eftermiddagen (8%). Flere skoler og fritidsordninger har pointeret, at de udelukkende tilbyder te og ikke kaffe.

4.15.2 Opfyldelse af principperne for drikkevarer

Der er flest fritidsordninger, som opfylder alle evaluerede principper for drikkevarer om eftermiddagen (92%) eller om morgenen (67%). Dernæst opfylder flest arbejdspladser alle principper (56%), mens 34% af skolerne og 24% af ungdomsuddannelserne opfylder alle principper vedrørende drikkevarer.

Tabel 21 viser opfyldelse af de enkelte principper. For at illustrere resultaterne er opfyldelsen af principper inddelt i tre kategorier, hhv. høj opfyldelse (over 75% opfylder dette), nogen opfyldelse (50-75% opfylder dette) og lavere opfyldelse (under 50% opfylder dette).

Den generelt høje grad af samlet opfyldelse for fritidsordninger afspejler sig i, at alle principperne ligger i grøn kategori, mens to principper for arbejdspladser ligger i grøn kategori og et princip ligger i gul kategori. Ungdomsuddannelserne har et princip i grøn kategori, et princip i gul kategori og et princip i rød kategori. Endelig har skolerne ét princip i grøn kategori og to principper i gul kategori.

Tabel 21. Opfyldelse af principper for drikkevarer

Opfyldelse af principper for drikkevarer*			
Arbejdspladser (n=416)	Ungdomsuddannelser (n=94)	Skoler (n=170)	Fritidsordninger (n=215 morgen/ n=259 eftermiddag)
Høj grad af opfyldelse (over 75% opfylder dette):			
GRATIS VAND Tilbyd altid gratis koldt drikkevand (92%) Letmælk kan tilbydes dagligt, hvis der samtidig tilbydes mager mælk fra basisråvarerne som alternativ** (85%)	Letmælk kan tilbydes dagligt, hvis der samtidig tilbydes mager mælk fra basisråvarerne som alternativ** (81%)	Letmælk kan tilbydes dagligt, hvis der samtidig tilbydes mager mælk fra basisråvarerne som alternativ** (88%)	Drikkevarer med sukker eller sødemidler som iste, saftvand, kakaomælk, drikkeyoghurt o.l. kan tilbydes ved særlige lejligheder (100%/99%) Letmælk kan tilbydes dagligt, hvis der samtidig tilbydes mager mælk fra basisråvarerne som alternativ** (84/98%) GRATIS VAND Tilbyd altid gratis koldt drikkevand (79%/95%)
Nogen grad af opfyldelse (50-75% opfylder dette):			
Drikkevarer med sukker eller sødemidler, såsom sodavand, drikkeyoghurt og kakao, må højst udgøre 1/4 af kølemontren(e) (69%)	GRATIS VAND Tilbyd altid gratis koldt drikkevand (65%)	Drikkevarer med sukker eller sødemidler som iste, saftvand, kakao-mælk, drikkeyoghurt o.l. kan tilbydes ved særlige lejligheder (72%) GRATIS VAND Tilbyd altid gratis koldt drikkevand (52%)	
Lavere grad af opfyldelse (under 50% opfylder dette):			
	Drikkevarer med sukker eller sødemidler, såsom sodavand, drikkeyoghurt og kakao, må højst udgøre 1/4 af kølemontren(e) (38%)		

* Principper fra Guide til sundere mad - i skolen og Guide til sundere mad - på ungdomsuddannelsen og arbejdspladsen (Fødevarestyrelsen, 2017a). Alle køkkener er medtaget i denne opgørelse (dog for fritidsordninger morgen: kun dem der har tilbud om morgenmad). Ufuldstændige besvarelser regnes ikke med som opfyldt. Princippet "Juice og smoothies uden tilsat sukker kan tilbydes dagligt (maks. 250 ml /portion)" er ikke evalueret. ** Princippet "Mager mælk. Tilbyd gerne mager mælk (maks. 0,7 g fedt pr. 100 g) er inkluderet i dette princip.

Mere specifikt gælder for alle fire arenaer, at de fleste opfylder principper vedrørende brug af mager mælk og letmælk (81-98%). For fritidsordningers vedkommende skyldes det til dels, at kun en lille andel af fritidsordningerne har tilbud om mælk om eftermiddagen. Flest arbejdspladser og fritidsordninger (eftermiddag) opfylder princippet om at tilbyde gratis koldt drikkevand (hhv. 92% og 95%), mens færrest ungdomsuddannelser og skoler opfylder princippet (hhv. 65% og 52%). Tæt på alle fritidsordninger opfylder princippet om, at søde drikkevarer kun tilbydes ved særlige lejligheder, mens 72% af

skolerne opfylder dette princip. På arbejdspladser og ungdomsuddannelser opfylder henholdsvis 69% og 38% princippet om, at søde drikkevarer højst må fylde ¼ af kølemontren.

Bilag O, tabel O.2-O.3, viser opfyldelse af principperne for drikkevarer, hvor opfyldelsen er sat i forhold til alle respondenter.

4.16 Søde sager

Arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger er blevet spurgt til deres udbud af søde sager, herunder kager, desserter, slik, chokolade, myslibarer, chips o.l.

Bilag P, tabel P.1-P.2, og bilag N, tabel N.1-N.2, viser resultater for udbuddet af søde sager på arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger.

4.16.1 Typer af søde sager

Kage og desserter

Ungdomsuddannelser tilbyder oftest kage, desserter o.l., idet 61% tilbyder disse hver dag (tabel P.1). Kager og desserter tilbydes oftest som løssalg blandt ungdomsuddannelserne. Arbejdspladserne tilbyder oftest kage 1 gang om ugen (48%), og oftest som en del af buffet/menu (42%). I alt 49% af fritidsordninger tilbyder kage mindst 1 gang om måneden og oftest 1 gang om måneden (30%), mens 51% af fritidsordningerne aldrig/sjældent tilbyder kage, søde retter o.l. Langt de fleste skoler tilbyder aldrig/sjældent kage (65%), mens 30% tilbyder kage mindst 1 gang om måneden. På skoler tilbydes kage, desserter o.l. oftest som løssalg.

Kage, desserter o.l. tilbydes oftest til frokost på arbejdspladser og skoler (hhv. 56% og 21%), mens ungdomsuddannelser oftest tilbyder disse produkter om eftermiddagen (84%). En relativt stor del af ungdomsuddannelserne tilbyder også kage mv. om formiddagen (45%) og til frokost (67%). I alt 44% af arbejdspladserne tilbyder kage mv. om eftermiddagen, mens 13% og 9% af skolerne tilbyder disse produkter henholdsvis formiddag og eftermiddag. Til at beskrive omfanget af kage, desserter o.l. er blevet spurgt til antal forskellige slags på sidste åbningsdag. Langt de fleste arbejdspladser (75%) og skoler (32%) har tilbudt 0 eller 1 slags kage, desserter o.l. på sidste åbningsdag. Over halvdelen af ungdomsuddannelserne har dog tilbudt mindst 2 slags på sidste åbningsdag (54%). Fritidsordningerne har ikke fået disse to spørgsmål.

Slik, chokolade, myslibarer, proteinbarer, tyggegummi, pastiller, chips o.l.

Arbejdspladser, ungdomsuddannelser og skoler er i forbindelse med spørgsmål om andre mad- og snacktilbud i løssalg også blevet spurgt til deres tilbud om slik, chokolade, myslibarer, chips o.l. på sidste åbningsdag. Flest ungdomsuddannelser svarer, at de har haft disse tilbud på sidste åbningsdag (tabel N.1). Slik, chokolade o.l. samt myslibarer, proteinbarer o.l. tilbydes således af henholdsvis 59% og 61% af ungdomsuddannelserne. I alt 43% af ungdomsuddannelserne tilbyder pastiller, tyggegummi o.l., og 32% tilbyder nødder med/uden salt o.l. På skolerne tilbyder cirka en tredjedel myslibarer, proteinbarer o.l. (37%) og/eller nødder med/uden salt (33%). Stort set ingen skoler tilbyder slik, chokolade, pastiller, tyggegummi eller chips o.l. På arbejdspladserne er slik, chokolade o.l. og nødder med/uden salt de mest tilbudte søde/salte snacktilbud (ud over frugt) (hhv. 24% og 22%). Lidt færre tilbyder myslibarer, pastiller mm. (15-16%), mens stort set ingen tilbyder chips o.l. Blandt dem, der tilbyder slik, chokolade o.l., sælger 66% af arbejdspladserne og 78% af ungdomsuddannelserne mindst fem forskellige slags (tabel N.2). I forhold til chips o.l. sælges ikke så mange forskellige slags, idet henholdsvis 81% af arbejdspladserne og 94% af ungdomsuddannelserne sælger højst fire slags. På

samme måde gælder, at flest sælger mindre end fem forskellige slags myslibarer, proteinbarer o.l. På arbejdspladser og skoler sælger for eksempel henholdsvis 35% og 41% kun én slags, mens 51% ungdomsuddannelserne sælger to til tre slags myslibarer o.l. Fritidsordningerne har fået et lidt anderledes spørgsmål vedrørende tilbud om søde sager, idet det forventes, at fritidsordninger ikke har løssalg. Langt de fleste fritidsordninger svarer da også, at de aldrig/sjældent tilbyder slik, chokolade o.l. (94%) og chips, popcorn o.l. (87%) (bilag P.2).

4.16.2 Opfyldelse af principperne for søde sager

Flest fritidsordninger opfylder alle evaluerede principper for søde sager (74%). I alt 69% af arbejdspladserne opfylder alle evaluerede principper, mens kun 46% af skolerne og 35% af ungdomsuddannelserne opfylder alle principper.

Tabel 22 viser opfyldelse af de enkelte principper. For at illustrere resultaterne er opfyldelsen af principper inddelt i tre kategorier, hhv. høj opfyldelse (over 75% opfylder dette), nogen opfyldelse (50-75% opfylder dette) og lavere opfyldelse (under 50% opfylder dette).

Tabel 22. Opfyldelse af principper for søde sager (kager, desserter, slik, chokolade, chips o.l.)

Opfyldelse af principper for søde sager*			
Arbejdspladser (n=416)	Ungdomsuddannelser (n=94)	Skoler (n=170)	Fritidsordninger (n=259)
Høj grad af opfyldelse (over 75% opfylder dette):			
Der tilbydes højst 5 slags slik/chokolade/snacks dagligt (85%)		Tilbyd højst dessert, kage eller lignende en gang om måneden (79%)	Tilbyd højst dessert, kage eller lignende en gang om måneden (81%)
Kage tilbydes i begrænset mængde – dvs. højst én om ugen (79%)			Slik, chokolade, chips o.l. produkter kan tilbydes ved særlige lejligheder (86%)
Nogen grad af opfyldelse (50-75% opfylder dette):			
		Slik, chokolade, chips o.l. produkter kan tilbydes ved særlige lejligheder (62%)	
Lavere grad af opfyldelse (under 50% opfylder dette):			
	Der arbejdes med at begrænse udbuddet af søde sager, samt fremme udvalget af sunder snacks** (35%)		

* Principper fra Guide til sundere mad - i skolen og Guide til sundere mad - på ungdomsuddannelsen og arbejdspladsen (Fødevarestyrelsen, 2017ab). Alle køkkener er medtaget i denne opgørelse. Ufuldstændige besvarelser regnes ikke med som opfyldt.

** I høj grad eller meget høj grad.

Begge principper vedrørende søde sager ligger i grøn kategori for arbejdspladser og fritidsordninger, mens skolerne har et princip i grøn kategori og et princip i gul kategori. Princippet for ungdomsuddannelser ligger i rød kategori. Den relativt høje andel, der ikke opfylder alle principper i skoler, skyldes især, at en relativt stor andel af skolerne tilbyder myslibarer, proteinbarer o.l. (37%).

Bilag P, tabel P.3, viser opfyldelse af principperne for søde sager, hvor opfyldelsen er sat i forhold til alle respondenter.

5. Diskussion

Denne undersøgelse giver et billede af madudbud på hver af arenaerne arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger. Samtidig giver undersøgelsen en mulighed for at sammenligne udbud og vilkår på tværs af de forskellige arenaer.

Undersøgelsen viser overordnet, at der er mange både ligheder og forskelle mellem de fire arenaer. Lighederne er blandt andet, at alle arenaerne tilbyder morgenmad, dog i varierende omfang, og alle undtagen fritidsordninger tilbyder frokost hyppigt med tilbud om frokostretter (fx varme retter), sandwich og salatbuffet. Forskellene kommer til udtryk i de forskellige kundetyper, som køkkenerne laver mad til og dermed forskelle i hvilke typer retter, samt den måde maden serveres på. Der er desuden forskel på hvor meget tilskud, der er til for eksempel køkkenernes råvareindkøb.

Resultaterne skal ses i lyset af, at Fødevarestyrelsens guides til sundere mad har været lanceret cirka et halvt år inden undersøgelsens gennemførelse, og undersøgelsen bør således betragtes som en baseline måling.

5.1 De overordnede strukturelle rammer

5.1.1 Arbejdspladser

Der er nogenlunde ligelig fordeling i undersøgelsen mellem arbejdspladser, der er offentlige, og arbejdspladser, der er private inden for henholdsvis produktion og handel/service. Stort set alle typer arbejdspladser tilbyder mad til frokost som buffetservering (91%) typisk med tilbud om både frokostretter, brød- og pålægsbuffet samt salatbuffet til samme pris. Omkring en tredjedel tilbyder småretter og omkring en tredjedel sandwich (hhv. 33% og 30%). Udvikling fra fortrinsvis salg af enkelte tilbud hver for sig, såkaldt diskservering, til buffetservering er sket over en årrække. I en landsdækkende undersøgelse fra 2003 svarede 70% arbejdspladser/kantiner således, at de havde buffetservering eventuelt i kombination med diskservering (Thorsen *et al.*, 2009).

Knap en tredjedel angiver, at køkkenet er drevet af eksterne operatører (30%). Køkkener drevet af eksterne operatører kan dog være underrepræsenterede, da ikke alle kontaktede kantineoperatører ønskede at deltage i undersøgelsen. Mere end 6 ud af 10 køkkener angiver, at de har tre eller færre medarbejdere. Stort set alle køkkener har ansat mindst én køkkenfaglig uddannet medarbejder i køkkenet (88%). Desuden er der i mere end 4 ud af 10 køkkener også ansat ufaglærte medarbejdere (41%).

Arbejdspladserne angiver typisk, at de får tilskud til råvarer og/eller løn til køkkenets medarbejdere (69%). Det skal nævnes, at en del af respondenterne har svaret "ved ikke" til dette spørgsmål, hvorfor andelen, der angiver, at de får tilskud kan være for lav i forhold til den faktiske andel. I alt angiver mere end 4 ud af 10 respondenter, at de får tilskud til både råvarer og løn (41%) og omkring hver tiende angiver, at de hverken får tilskud til råvarer eller løn (11%).

Knap 4 ud af 10 respondenter angiver, at arbejdspladsen har en nedskrevet mad- og måltidspolitik (39%). Dette er en stigning i forhold til en undersøgelse fra 2003, hvor 23% af køkkenerne angav at have en kostpolitik (Mikkelsen *et al.*, 2006). Der er dog stadig et stykke vej til, at alle har det. I forhold

til brug af anbefalinger ved planlægning af madtilbuddene angiver over halvdelen, at de ikke bruger nogen specifikke anbefalinger. Dette kan muligvis tolkes som manglende kendskab til relevante anbefalinger. Lidt over en tredjedel angiver, at de bruger "Fødevarestyrelsens officielle kostråd (de 10 kost-råd)", mens kun meget få bruger "Guide til sundere mad - på ungdomsuddannelsen og arbejdspladsen" (7%). Dette tal må formodes at stige i takt med, at kendskabet til guiden øges.

Køkkenerne kan også være med til at sikre sundere madtilbud ved at gå efter Nøglehulsmærket og/eller Fuldkornslogoet ved indkøb. En fjerdedel af køkkenerne svarer, at de bruger Fuldkornslogoet "i høj grad" eller "i meget høj grad" ved indkøb og lidt mindre grad Nøglehulsmærket (hhv. 25% og 17%).

5.1.2 Ungdomsuddannelser

Knap halvdelen af ungdomsuddannelserne i undersøgelsen er gymnasiale uddannelser, mens omkring en fjerdedel er henholdsvis erhvervsuddannelser (eventuelt i kombination med gymnasiale uddannelser) og produktionsskoler. Ungdomsuddannelserne tilbyder typisk både buffetmuligheder og salg af enkeltdele – såkaldt diskservering – med et stort udbud fra frokostretter, salatbuffet, sandwich og småretter til søde sager og andre madvarer i løssalg.

Knap en fjerdedel af de deltagende køkkener angiver, at de er drevet af eksterne operatører (23%). Køkkenernes størrelse målt på antallet af medarbejdere er nogenlunde som for arbejdspladserne, idet knap 6 ud af 10 køkkener angiver, at de har tre eller færre medarbejdere (58%). Typisk er der ansat ufaglærte medarbejdere i køkkenet (78%). For to tredjedele af køkkenerne er der desuden ansat mindst én køkkenfaglig uddannet medarbejder.

En del af ungdomsuddannelserne får tilskud til råvarer og/eller løn til køkkenets medarbejdere. Dog angiver over en fjerdedel af køkkenerne, at de hverken får tilskud til råvarer eller løn (27%). Det er muligt, at der bliver givet tilskud til inventar, drift mm., da spørgsmål til dette ikke blev stillet i spørgeskemaet, ligesom en del har svaret "ved ikke" til spørgsmålet vedrørende tilskud.

Lidt under halvdelen af ungdomsuddannelserne har en nedskrevet mad- og måltidspolitik (48%) og lidt over en femtedel angiver desuden, at de bruger "Guide til sundere mad – på ungdomsuddannelsen og arbejdspladsen" til at planlægge madtilbuddene (21%). Dette er væsentligt flere end for arbejdspladsernes vedkommende.

I forhold til indkøb er respondenterne blevet spurgt, om de bruger Nøglehulsmærket og Fuldkornslogoet. Omkring en tredjedel af køkkenerne svarer, at de bruger Fuldkornslogoet "i høj grad" eller "i meget høj grad" ved indkøb og i lidt mindre omfang Nøglehulsmærket (hhv. 35% og 23%).

5.1.3 Skoler

Blandt skolerne i undersøgelsen er hovedparten folkeskoler (85%), mens privat- og friskoler stort set udgør den resterende del. Dertil kommer få andre, hovedsagelig specialskoler. Hovedparten af skolerne har mindst én køkkenfaglig uddannet medarbejder i køkkenet (88%).

Kun en mindre del af de deltagende køkkener angiver, at de er drevet af eksterne operatører (5%). Dette afspejler, at undersøgelsen har haft fokus på skoler med produktion af maden på skolen og således ikke mad, der produceres andet steds. En del af skolerne får tilskud til råvarer og/eller løn til køkkenets medarbejdere. Dog angiver lidt over en femtedel af køkkenerne, at de hverken får tilskud til råvarer eller løn (21%).

Godt halvdelen af skolerne har en nedskrevet mad- og måltidspolitik (57%). Tallet ligger på niveau med en undersøgelse af Mørk et al., som fandt, at 54% af alle landets skoler havde en nedskrevet mad- og måltidspolitik (Mørk *et al.*, 2015).

I forhold til brug af anbefalinger ved planlægning af madtilbuddene angiver mere end fire ud af ti køkkener, at de bruger "Fødevarestyrelsens officielle kostråd" (de 10 kostråd) (44%), mens lidt mindre end fire ud af ti køkkener bruger "Guide til sundere mad - i skolen" (39%). Dette er væsentligt flere end for både arbejdspladsernes og ungdomsuddannelsernes vedkommende. Dette kan muligvis skyldes, at "Guide til sundere mad - i skolen" blev lanceret en måned tidligere end "Guide til sundere mad – på arbejdspladsen og ungdomsuddannelsen", og at formidling af guidens indhold måske derfor er nået bredere ud til skolerne i forhold til arbejdspladserne. Knap halvdelen af køkkenerne svarer, at de bruger Fuldkornslogoet "i høj grad" eller "i meget høj grad" ved indkøb og i lidt mindre omfang Nøglehulsmærket (hhv. 48% og 33%), hvilket ligger nogenlunde på niveau med besvarelserne for fritidsordningerne.

5.1.4 Fritidsordninger

Blandt fritidsordningerne i undersøgelsen betegner tre fjerdedele sig som offentlige og en fjerdedel sig som private. Denne fordeling svarer udmærket til fordelingen blandt alle landets fritidsordninger (Danmarks Statistik, 2017). I fritidsordningerne er det typisk det pædagogiske personale, der står for tilberedning af maden (89%). En del angiver desuden børnene som aktører ved tilberedningen af maden (29%), og en mindre del angiver, at køkkenpersonale står for tilberedningen enten af skolens køkkenpersonale (7%) eller af køkkenpersonale i fritidsordningen (8%).

Mere end halvdelen af fritidsordningerne angiver, at de har en nedskrevet mad- og måltidspolitik (57%), hvilket er noget højere end andelen med nedskreven mad- og måltidspolitik angivet i en tidligere undersøgelse af Lissau et al (2006). I den tidligere undersøgelse fandt man, at 17% af fritidsordninger havde en nedskrevet kostpolitik (Lissau *et al.*, 2006). Dette kan både skyldes, at der reelt er sket en stigning i andelen med nedskrevet mad- og måltidspolitik, men det kan også skyldes metodiske forskelle.

5.2 Opfyldelse af principperne i Fødevarestyrelsens guides til sundere mad

Overordnet viser resultaterne, at halvdelen af de evaluerede principper er blevet kategoriseret i grøn kategori, det vil sige, at mindst 75% af køkkenerne opfylder dette. De resterende principper fordeler sig for lidt under en tredjedels vedkommende i gul kategori, det vil sige, mellem 50% og 75% opfylder disse, og en femtedel er i rød kategori, det vil sige, mindre end 50% opfylder disse. Fritidsordninger har relativt flest i grøn kategori (71%), dernæst kommer arbejdspladser og skoler (hhv. 50% og 55% i grøn kategori) og endelig ungdomsuddannelserne med en tredjedel i grøn kategori (33%).

5.2.1 Morgenmad

Morgenmad tilbydes dagligt på to ud af tre adspurgte arbejdspladser og på langt de fleste adspurgte ungdomsuddannelser og fritidsordninger (hhv. 67%, 93% og 82%). For skolernes vedkommende angiver lidt under en tredjedel, at de tilbyder morgenmad (29%). På skolerne er det mere almindeligt at tilbyde mad om formiddagen (75%) – bl.a. til gavn for de elever, som ikke har fået morgenmad.

Principperne for morgenmad er ens for alle fire arenaer. I forhold til princippet om grønsager og frugt blev der i denne undersøgelse ikke spurgt til antal, da det viste sig vanskeligt for køkkenerne at tolke

antal (fx om æbler og pærer er to slags). Derfor regnes det i denne undersøgelse som opfyldt, hvis der er tilbud om mindst én slags grønsager og/eller frugt, mens der i principperne står, at der skal være tilbud om mindst to slags.

Arbejdspladser

Blandt de arbejdspladser, der tilbyder morgenmad, tilbyder stort set alle brød og eventuelt pålæg (98%), og cirka halvdelen tilbyder morgenmadscerealier, surmælksprodukter, grød o.l. (47%).

Ifølge Fuldkornspartnerskabet er brug af fuldkorn i kantinen en billig og effektiv måde for arbejdspladser at gøre en forskel for de ansattes sundhed (Fuldkornspartnerskabet, 2018). I tråd hermed opfylder størstedelen af arbejdspladserne princippet om, at der højst må være ét slags brød med mindre eller ingen fuldkorn til morgenmad (76%). Ligeledes opfyldes princippet om frit tilvalg af fedtstoffer af langt de fleste arbejdspladser for morgenmad (96%). Sværere har mange arbejdspladser ved at opfylde principperne om tilbud af grønsager og frugt og brugen af federe kød og/eller ost til morgenmad (hhv. 48% og 54%). Dette skyldes især tilbud om federe ost som eneste pålægstype.

Ungdomsuddannelser

Langt de fleste ungdomsuddannelser tilbyder brød og eventuelt pålæg (95%) til morgenmad, og tre fjerdedele tilbyder morgenmadscerealier, surmælksprodukter, grød o.l. (75%). Størstedelen af ungdomsuddannelserne opfylder principperne for tilbud om grønsager og frugt i forbindelse med morgenmaden (76%). I forhold til fuldkorn viser undersøgelsen, at størstedelen af ungdomsuddannelserne opfylder principperne i forhold til, at der højst er én slags brød med mindre eller ingen fuldkorn ad gangen ved morgenmaden (75%). En stor del opfylder desuden princippet om brug af federe kød og/eller ost til morgenmad (60%). Dette skyldes især tilbud om federe ost som eneste pålægstype. Ved samtidig tilbud om for eksempel en Nøglehulsmærket ost og/eller mager pålæg vil princippet kunne opfyldes. Princippet om frit tilvalg af fedtstoffer til morgenmad opfyldes af langt de fleste ungdomsuddannelser (97%). Ernæringsmæssigt problematisk kan det være, at 41% tilbyder wienerbrød om morgenen. Undersøgelsen siger dog ikke noget om, i hvilket omfang wienerbrød købes og spises af eleverne.

Skoler og fritidsordninger

Til morgen tilbyder stort set alle fritidsordninger morgenmadscerealier med mælkeprodukter (99%), mens knap to tredjedele tilbyder brødmåltider (63%). Blandt de skoler, som tilbyder morgenmad, er morgenmadscerealier med mælkeprodukter og brødreter også mest udbredt (hhv. 72% og 70%). Kun en fjerdedel af fritidsordningerne med morgenmadstilbud tilbyder grønsager og frugt, mens det for skoler er omkring halvdelen (hhv. 23% og 54%). Forskellene i udbud kan muligvis skyldes, at fritidsordningerne tilbyder et samlet morgenmadstilbud, mens frugt og grønsager i højere grad sælges som et separat tilbud på skoler. At fritidsordninger og skoler ikke tilbyder grønsager og frugt til morgenmad kan ses i sammenhæng med, at skolebørn i Danmark generelt har et lavt indtag af grønt til morgenmad (Christensen *et al.*, 2013; Fagt *et al.*, 2018).

Langt de fleste både fritidsordninger og skoler opfylder princippet om at begrænse brugen af brød og kornprodukter, med mindre eller ingen fuldkorn (hhv. 90% og 85%). Mere end tre fjerdedele af skolerne tilbyder således havregryn og/eller fuldkornshvedebrød til morgenmad. Ligeledes er der for både skoler og fritidsordninger en høj grad af opfyldelse af princippet for brug af federe kød/ost i morgenmad (hhv. 83% og 79%). Også princippet om, at for eksempel smør skal være valgfrit til morgenmad, opfyldes af stort set alle køkkener for begge arenaer (95-96%). Det kan hænge sammen med, at børnene sandsynligvis selv smører deres morgenbrød, og dermed er det valgfrit, om de bruger det eller

ej. På ét område er der dog udfordringer. Langt det meste af de cornflakes, som fritidsordningerne tilbyder, er ikke fuldkorn. Blandt andet derfor opfylder mindre end halvdelen af fritidsordningerne princippet om at bruge basisråvarer (41%). Resultaterne viser dog, at mindst halvdelen af fritidsordningerne tilbyder fuldkornshvedebrød, rugbrød og fuldkornsknækbrød, mens havregryn, havrefras og mysli er de foretrukne morgenmadsprodukter.

Samlet for morgenmad

Arbejdspladserne, ungdomsuddannelserne, skolerne og fritidsordningerne i undersøgelsen, der tilbyder morgenmad, opfylder især princippet vedrørende begrænsning af brød med mindre eller ingen fuldkorn og princippet om, at hårde fedtstoffer, fx smør, skal være valgfrit, hvis det tilbydes. Undersøgelsen viser samtidig, at der kan være behov for ekstra fokus på følgende områder for at opfylde principperne:

- Flere arbejdspladser, skoler og fritidsordninger kan med fordel tilbyde grønsager og frugt til morgenmad
- For alle arenaer gælder, at cornflakes med fordel kan skiftes ud med en fuldkornsvariant
- Pålægsschokolade og federe mejeriprodukter tilhører ikke basisråvarer, og disse produkter kan derfor ikke indgå som morgenmadstilbud ifølge principperne – hvilket de især gør på arbejdspladser og ungdomsuddannelser
- Især arbejdspladser og ungdomsuddannelser kan med fordel være opmærksomme på, at de ved tilbud om federe kød/ost til morgen, samtidig tilbyder tilsvarende antal magre varianter.
- Ungdomsuddannelser kan begrænse eller helt fravælge tilbud som wienerbrød o.l.

5.2.2 Frokosttilbud – frokostretter, sandwich, brød- og pålægsbuffet, smørrebrød og salatbuffet

Der er dagligt frokosttilbud blandt langt hovedparten af respondenterne på arbejdspladser og ungdomsuddannelser (hhv. 95% og 94%). Også størstedelen af skolerne i undersøgelsen har frokosttilbud (89%). For skolerne er tallet noget højere end ved en tidligere gennemført statusundersøgelse, hvor 64% angav, at de tilbød et frokostmåltid, der kunne erstatte madpakken (Mørk *et al.*, 2015). Denne forskel kan skyldes, at nærværende undersøgelse udelukkende har inkluderet skoler, der er registrerede hos Fødevarestyrelsen og dermed har en eller anden form for madordning, mens undersøgelsen gennemført af Mørk *et al.* inkluderede skoler med og uden madordning. Fritidsordninger er ikke blevet spurgt om frokosttilbud.

Arbejdspladser

Der har gennem den senere årrække været stort fokus på forbedring af den ernæringsmæssige kvalitet af frokostmaden på landets arbejdspladskantiner, herunder etablering af overordnede kantineanbefalinger (Fødevarestyrelsen, 2010), udvikling af Kantinetjek (Lassen *et al.*, 2012) og indførelse af certificeringsordningen "Nøglehullet på spisesteder" i 2012 (Lassen *et al.*, 2014). Dette har resulteret i målbare forbedringer i kantinerne ernæringsmæssige sammensætning over en 10-årig periode især i relation til et øget indhold af frugt og grønt i maden (Lassen *et al.*, 2018a). Størstedelen af arbejdspladserne i undersøgelsen overholder da også principperne for brug af grønsager og frugt i såvel sandwich (84%) som i salatbuffeten (99%).

Sværere har mange arbejdspladser ved at opfylde principperne om grønsager og frugt i frokostretter. Således opfylder lidt mindre end halvdelen af arbejdspladserne princippet om mindst 1/3 grønsager og frugt i alle frokostretter (1 ret om ugen kan indeholde mindre, hvis der samtidig tilbydes salatbuffet) (45%). Denne andel af opfyldelse passer godt med pilotundersøgelsen foretaget i forbindelse med evaluering af principperne (Lassen *et al.*, 2017). Dog indeholder omkring tre ud fire af alle tilbudte fro-

kostretter ifølge besvarelserne mindst en 1/4 grønsager og frugt – og dermed ikke så langt fra den 1/3, der angives i principperne.

I forhold til grønsager og frugt på pålægsbuffeten opfylder kun en meget lille del dette princip (7%) (mindst 1/3 grønt af pålægsbuffeten er grønsager og/eller frugt, og der tilbydes samtidig grønt til alle pålægstyper). Det viser, at der kan være et behov for dels at øge grønsagsmængden på pålægsbuffeten, dels gøre opmærksom på, at der ifølge principperne skal tilbydes grønt til alle pålægstyper (uspecificeret mængde).

Langt de fleste arbejdspladser opfylder principperne om, at der er tilbud om fuldkornsbrød på brødbuffeten (97%). Lidt lavere grad af opfyldelse er der for principperne om højst ét tilbud om ugen med kornprodukter med mindre eller ingen fuldkorn i henholdsvis frokostretter og sandwich (hhv. 65% og 60%), brug af produkter med mindre eller ingen fuldkorn i salatbuffeten og tilbud om mere end ét slags brød med mindre eller ingen fuldkorn på brødbuffeten (hhv. 73% og 68%). Resultaterne viser dog også, at kun en mindre del af arbejdspladserne tilbyder brød helt uden fuldkorn (12%), men ikke i alle tilfælde er indholdet af fuldkorn højt nok til at kunne betegnes som fuldkornsbrød. For hjemmebagt brød svarer det til, at mindst en tredjedel af melet er fuldkorn. Dette vil formentlig være muligt for flere at opnå.

Fisk tilbydes på langt de fleste arbejdspladser i overensstemmelse med principperne for frokostretter, smørrebrød og pålægsbuffet (82%, 91% og 91%). Dette er meget positivt, da fisk er en god kilde til n-3 fedtsyrer, D-vitamin, selen og jod, som det kan være svært at få fra andre fødevarer. Anbefalinger til fisk har da også været indeholdt i tidligere anbefalinger for kantinemad (Fødevarestyrelsen, 2010). Her står som målsætninger: "En varm fiskeret mindst én gang om ugen" og "Mulighed for fisk som pålæg, på smørrebrød eller i sandwich hver dag". Tilsvarende budskaber indgår i det såkaldte Buffettjek (Lassen *et al.*, 2012). Denne spørgeskemaundersøgelse viser dog, at fisk i sandwich "halter bagefter" i forhold til opfyldelse af princippet vedrørende fisk, da kun lidt under halvdelen med tilbud om sandwich opfylder princippet for dette (45%).

Principperne i relation til brug af federe kød/ost opfyldes af flertallet af arbejdspladserne for pålægsbuffeten, sandwich og i salatbuffeten (84%, 85% og 82%), og en stor del opfylder princippet om brugen af federe kød (over 10% fedt) i frokostretter (69%), mens princippet om brugen af federe kød/ost i smørrebrød, opfyldes af færre (46%). Princippet kan her være sværere at efterleve end for pålægsbuffeten, idet højst 1 ud af 5 smørrebrød må have federe kød/ost som pålæg, idet de skal opfylde samme principper som sandwich o.l.

Principperne om frit tilvalg af fedtstoffer og fedt tilbehør på pålægsbuffeten opfyldes af størstedelen af kantinerne (87%). Derimod opfylder kun lidt under halvdelen princippet for frokostretter i relation til brug af federe kød/mejeriprodukter/ost og/eller hårde fedtstoffer i højst 2 af 5 frokostdage. Det har ikke været muligt at undersøge, om mængden har været begrænset, som princippet foreskriver. Med begrænset mængde menes for eksempel 5-15 g per frokostret/sandwich (Fødevarestyrelsen, 2017a; Fødevarestyrelsen, 2017b).

Det er blevet undersøgt om opfyldelsen af principperne for frokostretter er forskellig mellem forskellige typer af arbejdspladser, dvs. offentlige arbejdspladser og private arbejdspladser inden for henholdsvis handel/service og produktion o.l. Generelt opfylder en lidt større andel af de offentlige arbejdspladser flere af principperne, men forskellene er meget små.

Ungdomsuddannelser

Ordningen "Nøglehullet på spisesteder" har gennem de senere år været med til at sætte fokus på den ernæringsmæssige kvalitet af maden på ungdomsuddannelser. Således har en del erhvervsskoler været certificeret med "Nøglehullet på spisesteder" til morgenmad og/eller frokost. Ordningen er dog i forbindelse med lancering af Måltidsmærket blevet udfaset.

Undersøgelsen viser, at ligesom på arbejdspladserne, overholder den overvejende del af ungdomsuddannelserne principperne for brug af grønsager og frugt i såvel sandwich som i salatbuffeten (hhv. 93% og 98%). Sværere har disse køkkener - ligesom arbejdspladserne - ved at opfylde princippet om grønsager og frugt i frokostretter (31%). Resultater fra projektet SpisVel har vist, at det kan lade sig gøre at tilbyde frokostretter på erhvervsskoler, der lever op til Nøglehulsmærkets krav, og at de unge, der spiste kantinens mad efter indførelsen af Nøglehulsmærket mad, spiste flere grønsager (Lassen, 2015). Nøglehulsmærkede retter skal ifølge gældende regler indeholde mindst 28 g grønsager og frugt per 100 g (Fødevareministeriet, 2018).

Omkring to tredjedele af ungdomsuddannelserne opfylder principperne om højst ét tilbud om ugen med kornprodukter med mindre eller ingen fuldkorn i frokostretter og brug af produkter med mindre eller ingen fuldkorn i salatbuffeten (hhv. 66% og 72%). Lavere grad af opfyldelse – og dermed et område der med fordel kan sættes ekstra fokus på – gælder for princippet om, at brød med mindre eller ingen fuldkorn kan bruges i højst 1 af 5 sandwich (49%).

I forhold til arbejdspladserne er der flere ungdomsuddannelser, der ikke opfylder principperne i relation til tilbud om fisk. Halvdelen af ungdomsuddannelserne opfylder princippet om servering af fisk mindst 1 gang om ugen i frokostretter (50%), og lidt flere tilbyder fisk i sandwich mindst 1 gang om ugen (dog 1 gang dagligt, hvis der er tilbudt mere end 5 slags sandwich) (61%). Mange unge spiser for lidt fisk (Fagt, 2007), og det er derfor et vigtigt fokuspunkt for kantiner på ungdomsuddannelser.

Principperne i relation til brug af federe kød opfyldes af størstedelen af ungdomsuddannelserne for såvel frokostretter, sandwich som i salatbuffeten (hhv. 81%, 89% og 77%). I forhold til sandwich skal det dog her bemærkes, at skinke- og ostesandwich her *ikke* er regnet med som federe pålæg, selv om den vil kunne tilbydes med både federe skinke og ost. Den kan dog også laves i en magrere udgave med mager ost og skinke uden fedtkant. Derudover er sandwich med fjerkræ og bacon (club sandwich) regnet som mager, men det forudsætter at baconen er i begrænset mængde.

Omkring halvdelen af ungdomsuddannelserne opfylder princippet for frokostretter i relation til brug af federe kød/mejeriprodukter/ost og/eller hårde fedtstoffer i højst 2 af 5 frokostdage (53%). Det har ikke været muligt at undersøge, om mængden har været begrænset, som princippet foreskriver. Med begrænset mængde menes for eksempel 5-15 g per frokostret/sandwich.

Det er blevet undersøgt, om opfyldelsen af principperne for frokostretter er forskellig mellem forskellige typer af ungdomsuddannelser, dvs. gymnasiale uddannelser, erhvervsuddannelser eventuelt kombineret med gymnasial uddannelse og produktionsskoler. Der er ikke væsentlig forskel mellem type af ungdomsuddannelse og på opfyldelsen af principperne for brug af federe kød og brug af hårde fedtstoffer og federe mejeriprodukter i begrænset mængde. Til gengæld ser produktionsskolerne ud til at opfylde principperne i størst omfang hvad angår principperne for især brug af grønsager og frugt og for brug af fuldkorn. Det kan være interessant at få mere viden om, hvad der ligger som baggrund for, at en del af produktionsskolerne tilsyneladende har mere fokus på servering af sundere mad, som angivet i principperne, i forhold til de øvrige ungdomsuddannelser.

Skoler

Til frokost tilbyder en stor del af skolerne frokostretter og sandwich (hhv. 79% og 70%), mens godt halvdelen tilbyder salatbuffet (52%). Størstedelen af skolerne vurderer, at de tilbudte sandwich indeholder mindst "en god del" grønsager og frugt, svarende til cirka 1/4 af sandwichen, som princippet for indhold af grønsager og frugt i sandwich, wraps o.l. foreskriver. En måde at øge indtaget af især grønsager på er ved, at skolen tilbyder salatbuffet – enten som en del af frokostretten eller som tilkøb. Her er princippet, at mindst halvdelen af tilbuddene ved salatbuffeten skal bestå af grønsager og eventuelt frugt, hvilket langt de fleste af skolerne med salatbuffet opfylder (94%).

Lidt over en tredjedel af skolerne opfylder princippet om, at tilbyde mindst 1/3 grønsager og frugt i alle ugens frokostretter (38%). Andre studier har tilsvarende vist, at skolers frokostretter ikke indeholder nok grønsager og frugt (Christensen *et al.*, 2009; Sabinsky *et al.*, 2010). Et interventionsstudie fandt, at det kan være en udfordring at tilbyde nok grønsager og frugt i de varme/lune retter til frokost (Christensen *et al.*, 2017). Samme undersøgelse fandt dog også, at det var muligt at øge indholdet af grønsager og frugt i retterne, hvis skolerne både inkluderer grønsager og frugt i selve retten og som tilbehør.

Der er en høj grad af opfyldelse af principperne for brug af fuldkornsprodukter for både frokostretter, sandwich og salatbuffet (hhv. 80%, 82% og 83%). De fleste frokostretters stivelseskilde er enten kartofler, fuldkornspasta, fuldkornsbrød eller fuldkornsrís. I sandwich bruger de fleste skoler udelukkende fuldkornsbrød, ligesom fuldkornspasta dominerer på salatbuffeten.

Skoler, der tilbyder frokostretter alle ugens dage, skal ifølge principperne tilbyde mindst 1 fiskeret om ugen. For sandwich gælder det samme, dog skal 1 af 5 sandwich være med fisk, hvis skolerne tilbyder mere end 5 sandwich om dagen. For både frokostretter og sandwich gælder, at relativt mange skoler ikke tilbyder fiskeret eller sandwich med fisk ofte nok, i forhold til hvad principperne foreskriver (hhv. 62% og 50%).

Skolerne har en høj grad af opfyldelse af principperne for brug af federe kød i både frokostretter og sandwich (hhv. 88% og 90%). I frokostretter og sandwich kan skolerne bruge federe kød i højst 1 af 5 retter/sandwich.

Skolerne har en høj grad af opfyldelse for brugen af federe kød, federe mejeriprodukter eller federe ost i højst et blandet salattilbud på salatbuffeten (77%). Lidt færre skoler opfylder princippet om højst at bruge hårde fedtstoffer, federe kød, federe mejeriprodukter eller federe ost i begrænset mængde i højst 2 af 5 frokostretter (53%). Udfordringen er især brug af federe ost og federe mejeriprodukter og i mindre grad hårde fedtstoffer og federe kød. Opfyldelsen af princippet for fedtstoffer/fede produkter i begrænset mængde i sandwich er ikke evalueret, men svarene i forhold til brug af dressinger eller smørelse i sandwich kan give en indikation af, hvordan skolerne opfylder princippet for sandwich. Mindst tre ud af fire skoler bruger dressinger eller smørelse fra basisråvarerne, hvilket tyder på, at en stor del af skolerne formodentlig opfylder princippet.

Der er ikke et entydigt billede af, om der er forskel på folkeskoler og privat/friskolers opfyldelse af principperne. Tendensen er, at der muligvis er en lidt større grad af opfyldelse blandt privat/friskolerne, men da der kun er 18 privat/friskoler med tilbud om frokostretter i undersøgelsen, er grundlaget for spinkelt til at generalisere ud fra. Privat/friskoler udgør cirka 30% af alle landets grundskoler (Undervisningsministeriet, 2018), og tidligere undersøgelser har vist, at madordninger med tilbud, der kan er-

statte madpakken, er mindre udbredte blandt privat/friskoler end blandt folkeskoler (Christensen *et al.*, 2009). Dette forklarer sandsynligvis det relativt lave antal privat/friskoler i nærværende undersøgelse.

Samlet for frokosttilbud

Arbejdspladserne, ungdomsuddannelserne og skolerne har en høj grad af opfyldelse for flere af principperne for de forskellige slags madtilbud til frokost. Det gælder for eksempel tilbud om fisk på arbejdspladserne i frokostretter og på pålægsbuffeten, brug af fuldkorn på skoler i frokostretter og sandwich samt tilbud om grønt i salatbuffeten for alle arenaer. Undersøgelsen viser samtidig, at der kan være behov for ekstra fokus på følgende områder for at opfylde principperne:

- For at nå op på 1/3 grønsager og frugt i frokostretterne gælder for alle arenaer, at mængden af grønsager og frugt skal øges – for en stor dels vedkommende fra at udgøre en fjerdedel til at udgøre en tredjedel af retterne. For arbejdspladser med pålægsbuffet kan andelen af grønsager og frugt ligeledes med fordel øges samtidig med, at der tilbydes grønt til alle pålægstyper.
- For alle arenaer gælder, at fisk med fordel kan tilbydes oftere i sandwich. Det samme gælder for skoler og især ungdomsuddannelser i forhold til frekvensen af frokostretter med fisk.
- Arbejdspladser og ungdomsuddannelser kan med fordel øge brugen af fuldkornsbrød i sandwich og reducere antallet af produkter med mindre eller ingen fuldkorn i frokostretter for eksempel ved at tilbyde kartofler eller fuldkornsprodukter i stedet for. På arbejdspladser er der behov for at begrænse antallet af brød med mindre eller ingen fuldkorn på brødbuffeten.
- Alle arenaer er lidt for rundhåndede med brugen af hårde fedtstoffer samt federe mejeriprodukter/ost/kød som supplement (for eksempel smør og fløde) i frokostretterne. Disse kan med fordel tilbydes mindre hyppigt i frokostretterne og gerne erstattes med planteolier.

5.2.3 Småretter samt løssalg

Småretter samt madtilbud i løssalg fylder især blandt ungdomsuddannelser og skoler. Blandt småretterne dominerer retter som pølsehorn, pizza og toast, mens frisk frugt, syrnede mælkeprodukter og brød dominerer udbuddet af mad- og snacktilbud i løssalg. For småretter er princippet for indholdet af grønsager og frugt mindre end for frokostretter. Således angives, at grønsager og frugt skal udgøre mindst 1/5 af småretten, dog kan tilbydes 1 småret dagligt med mindre end 1/5 grønt.

Arbejdspladser

Den overvejende del af arbejdspladserne i undersøgelsen overholder principperne for løssalg både i forhold til tilbud om brug af basisråvarer og mindst to slags grønsager og/eller frugt (hhv. 87% og 84%). Dette er sammenligneligt med en undersøgelse fra 2004, der viste, at frugt var tilgængelig i 80% af de i alt 20 undersøgte kantiner enten til salg eller som en del af buffeten. Derudover havde halvdelen af kantinerne snackgrønt (skrællede gulerødder mm) enten til salg eller som en del af buffeten (Hansen & Lassen, 2004).

Ungdomsuddannelser

For ungdomsuddannelserne opfylder en stor del princippet om brug af grønsager og frugt i småretter (61%). Derimod opfylder kun få ungdomsuddannelser principperne om brug af fuldkornsprodukter og basisråvarer i småretter. Dette kan hænge sammen med typen af småretter og et relativt stort udbud af forskellige slags småretter. Der tilbydes således ofte både pølsehorn, pizza og toast, som alle er retter, der er tradition for at indeholder federe kød og/eller ost, men som hyppigt ikke indeholder fuldkorn. Både pølsehorn, pizza og toast kan dog godt laves med brug af fuldkornsprodukter og mere magre varianter af kød og ost. Ved samtidig at reducere antallet af tilbud uden frugt og grønsager, er det muligt at opfylde principperne for småretter.

Som for arbejdspladserne, så opfylder langt den overvejende del af ungdomsuddannelserne princippet for tilbud om grønsager og frugt ved løssalg (96%). Færre ungdomsuddannelser opfylder princippet om at sælge magre mejeri- og pålægsprodukter og højst ét brød med mindre eller ingen fuldkorn samtidig med, at der er salg af fuldkornsbrød (hhv. 54% og 47%).

Skoler

Undersøgelsen viser stort set samme billede for skolernes udbud af småretter og andre mad- og snacktilbud i løssalg som for ungdomsuddannelserne. Således opfylder en stor del af skolerne princippet om mindst 1/5 frugt og grønsager i småretterne og brug af basisråvarer (hhv. 57% og 56%), mens der er størst problemer med at opfylde princippet om brug af fuldkorn i småretter (48%). Et interventionsstudie fandt tilsvarende, at det kan være en udfordring at tilbyde nok grønsager og frugt og fuldkornsprodukter i småretterne, men ved for eksempel at bruge pizzabunde af fuldkorn og fuldkornsbrød i toast lykkedes det at øge salget af småretter med fuldkorn (Christensen *et al.*, 2017).

Som for ungdomsuddannelserne og arbejdspladserne så opfylder langt de fleste skoler, der har løssalg, princippet om mindst to slags grønsager og frugt i løssalg (90%), mens en stor del opfylder principperne om tilbud af fuldkornsbrød og basisråvarer (hhv. 56% og 74%). Tidligere undersøgelser har vist, at der er stor efterspørgsel efter brød, pålæg og syrnede mælkeprodukter på skoler, der tilbyder disse i løssalg, hvorfor hovedparten af disse produkter bør leve op til anbefalingerne (Christensen *et al.*, 2009; Christensen *et al.*, 2017).

Samlet for småretter og løssalg

Arbejdspladser, ungdomsuddannelser og skoler har en høj grad af opfyldelse i forhold til princippet om at tilbyde grønsager og frugt i løssalg. Undersøgelsen viser samtidig, at der kan være behov for ekstra fokus på følgende områder for at opfylde principperne:

- Ungdomsuddannelserne og skolerne kan med fordel arbejde med at øge andelen af grønsager og frugt i eller til småretterne.
- Ungdomsuddannelserne og skolerne kan desuden med fordel reducere antallet af produkter med mindre eller ingen fuldkorn samt tilbyde mager ost og magert kød i både småretter og løssalg.

5.2.4 Større mellemmåltider i fritidsordninger

Ifølge en undersøgelse fra 2004 havde 68% af danske fritidsordninger tilbud om et mellemmåltid om eftermiddagen (Lissau *et al.*, 2006). Nærværende undersøgelse viser tilsvarende, at en stor del af fritidsordningerne dagligt tilbyder mad om eftermiddagen (66%). Godt halvdelen tilbyder lune eller kolde retter, mens mindre end en femtedel tilbyder morgencerealier med mælkeprodukter.

Undersøgelsen viser, at der bliver tilbudt grønsager og frugt til eftermiddagsmåltidet langt de fleste dage. Således fylder grønsager og frugt mindst 1/5 af mellemmåltiderne på cirka 4 af 5 dage. Det tyder på, at fritidsordningerne har fokus på, at grønsager og frugt bør indgå i mellemmåltidet om eftermiddagen. Det er dog under fire ud af ti fritidsordninger, der opfylder princippet om altid at tilbyde mindst 1/3 grønsager og frugt i mellemmåltiderne (38%). Problemet med at tilbyde tilstrækkelig med grønsager og frugt til mellemmåltiderne om eftermiddagen blev også fundet i en tidligere undersøgelse blandt syv skolefritidsordninger (Christensen *et al.*, 2014).

Opfyldelsen af princippet for brug af fuldkornsprodukter er bedre end opfyldelsen af princippet for grønsager og frugt. Langt de fleste fritidsordninger opfylder således princippet om at begrænse brugen af brød og kornprodukter, der ikke er fuldkorn (84%). Resultaterne viser, at mindst halvdelen af fritidsordningerne tilbyder fuldkornshvedebrød, rugbrød og fuldkornsknækbrød til eftermiddagsmad. En

undersøgelse, hvor syv skolefritidsordningers madtilbud blev registreret af en ernæringsmedarbejder, fandt, at selvom disse syv institutioner oplyste, at de oftest tilbød rugbrød og fuldkornsknækbrød, så var det registrerede brød de pågældende dage, hvor undersøgelsen fandt sted, ikke fuldkornsbrød (Christensen *et al.*, 2014). Det gjaldt ikke mindst det brød, som institutionerne selv bagte. Der har siden været gennemført kampagner i forhold til brug af fuldkorn, som har øget den danske befolknings indtag af fuldkorn (Mejborn *et al.*, 2013), og dermed også muligvis forbruget af fuldkornsbrød i fritidsordninger.

Modsat madtilbuddene til frokost så er der ikke et princip for, hvor ofte de større mellemmåltider bør indeholde fisk. En del af de fritidsordninger, som tilbyder brød, tilbyder også fiskepålæg (17%), hvilket viser, at det kan lade sig gøre.

Til de større mellemmåltider om eftermiddagen kan fritidsordningerne tilbyde federe kød/ost i 1 af 5 mellemmåltider. En stor del af fritidsordningerne opfylder principperne vedrørende federe kød/ost i større mellemmåltider (65%). Der er dog relativt mange fritidsordninger, som tilbyder federe kødpålæg eller federe ost til eftermiddag (hhv. 26% og 26%). Til gengæld har flest fritidsordninger svaret, at de bruger magert rødt kød (22%) frem for federe rødt kød (12%) i de lune/kolde retter.

Spørgeskemaet giver ikke mulighed for at evaluere fritidsordningernes opfyldelse af princippet om højst at bruge federe kød, federe ost, hårde fedtstoffer og federe mejeriprodukter i begrænset mængde i 2 af 5 mellemmåltider. Brugen af disse produkter i brødmåltider og i de lune/kolde retter kan dog give et fingerpeg, om i hvor høj grad fritidsordningerne opfylder princippet. Brugen af hårde fedtstoffer er mest udbredt, idet cirka tre fjerdedele af de fritidsordninger, som har tilbudt brødmåltider, har tilbudt smør o.l. den seneste uge (74%). Cirka en femtedel af de fritidsordninger, der tilbyder lune/kolde retter, har brugt smør o.l. i disse retter den seneste uge (21%). Kun godt hver tiende har brugt federe ost eller federe kød (hhv. 13% og 12%), mens endnu færre har brugt federe mejeriprodukter i lune/kolde retter (7%). Fokus på brug af planteolier i stedet for smør o.l. i lune/kolde retter og for eksempel mager ost/kød eller fisk i stedet for smør til brødmåltiderne er derfor udviklingsmuligheder for fritidsordningerne.

Samlet for større mellemmåltider i fritidsordninger

Fritidsordninger opfylder især principperne om at bruge basisråvarer, herunder fuldkornsprodukter. Der er dog specielt på følgende områder behov for ekstra fokus for at opfylde principperne:

- Grønsager og frugt bliver tilbudt i langt de fleste af måltiderne, men andelen kan med fordel øges.
- Federe kød/ost kan med fordel begrænses og erstattes med magre varianter.

5.2.5 Drikkevarer og søde sager

Arbejdspladser

Tilbud om gratis koldt vand samt tilbud om mager mælk og evt. letmælk (hvis mælk tilbydes) opfyldes af langt de fleste arbejdspladser (hhv. 92% og 85%). I pjecen "Sund mad på arbejdet – fra målsætning til handling" blev dette italesat tilsvarende som "Tilbyd nem og fri adgang til koldt kilde- eller postevand i kantinen" (Fødevarestyrelsen, 2010). Desuden blev følgende anbefalet vedrørende søde drikke: "Begræns eller afskaf salg af sodavand". I den nye guide er anbefalingen gjort mere konkret, idet drikke med sukker eller sødemidler højst må udgøre en fjerdedel af kølemønterne på arbejdspladserne (Fødevarestyrelsen, 2017b). En stor del af arbejdspladserne opfylder dette (69%).

Principperne for søde sager, dvs. kage kan tilbydes højst én gang om ugen og højst salg af 5 slags slik/chokolade/snacks dagligt, opfyldes af størstedelen af arbejdspladserne (hhv. 79% og 85%). Begrænsning af kage og slik til særlige lejligheder er også en målsætning, som har indgået i tidligere anbefalinger til sund mad på arbejdet (Fødevarestyrelsen, 2010).

Ungdomsuddannelser

Tilbud om mager mælk og evt. letmælk (hvis mælk tilbydes) opfyldes af langt de fleste ungdomsuddannelser (81%). Derimod kniber det mere med at opfylde tilbud om gratis koldt vand (65%). Princippet om, at drikke med sukker eller sødemidler højst må udgøre en fjerdedel af kølemønterne på ungdomsuddannelserne, opfyldes kun af lidt over en tredjedel af kantinerne (38%).

I forhold til salg af søde sager er der for ungdomsuddannelserne ikke sat et præcist mål for, hvor meget, der må være. Guiden beskriver, at ungdomsuddannelser skal arbejde med at begrænse udbuddet af søde sager, samt fremme udvalget af sundere snacks. I denne undersøgelse er det defineret som, at der er svaret "i høj grad" eller "i meget høj grad" til spørgsmålet "I hvor høj grad har køkkenet fokus på at begrænse søde sager?". Dette opfylder kun omkring en tredjedel af ungdomsuddannelserne (35%). Ud over disse arbejder en del køkkener på ungdomsuddannelser dog med at begrænse søde sager "i nogen grad" (34%). Resultater i forhold til hyppighed af servering af kager eller desserter viser, at en stor del af ungdomsuddannelserne tilbyder kager og desserter i forbindelse med frokosten, og en del tilbyder wienerbrød om morgenen (hhv. 61% og 41%). Ligeledes tilbyder en stor del af ungdomsuddannelserne myslibarer i løssalg samt slik, chokolade o.l. (hhv. 61% og 59%.) Blandt dem, der tilbyder slik, chokolade o.l., tilbydes generelt mange slags – for knap halvdelen vedkommende mere end 10 forskellige slags (44%).

Skoler

Skolerne har en høj grad af opfyldelse af principperne om at tilbyde mager mælk og evt. letmælk (88%) og begrænse tilbud af søde drikkevarer til særlige lejligheder, idet cirka tre fjerdedele af skolerne ikke tilbyder søde drikkevarer (72%). Til gengæld er der en mindre grad af opfyldelse af princippet, der foreskriver, at der altid skal være tilbud om koldt drikkevand fra kander eller automat (52%). Flere skoler tilbyder vand på flaske, hvilket sandsynligvis ikke er gratis (67%). En anden årsag til, at skolerne ikke tilbyder gratis koldt vand fra kander eller automat, kan være, at skoleelever medbringer egen drikkedunk, og at eleverne har vand med hjemmefra eller tapper vand fra vandhaner på gange og i klasserum.

Tilbage fra slutningen af 1990'erne har der været fokus på, at skoler skal begrænse søde drikkevarer til særlige lejligheder og gøre koldt drikkevand let tilgængeligt (Husby, 2000). Nærværende undersøgelse tyder på, at tilbud om sodavand og saft efterhånden er begrænset på langt de fleste skoler. Til gengæld tilbyder cirka en fjerdedel af skolerne kakao, drikkeyoghurt o.l., som skolerne også bør begrænse til særlige lejligheder ifølge principperne (26%).

Med hensyn til søde sager så har skolerne en høj grad af opfyldelse af princippet om, at de højst kan tilbyde dessert, kage o.l. én gang om måneden (79%). Lidt dårligere er opfyldelsen af princippet om, at slik, chokolade, chips o.l. hører til særlige lejligheder (62%). Over en tredjedel af skolerne tilbyder således myslibarer, proteinbarer o.l. (37%), som ofte har et relativt højt indhold af sukker og eventuelt fedt, hvorfor de hører til søde sager, som skolerne kan tilbyde ved særlige lejligheder.

Fritidsordninger

Fritidsordningerne har en høj grad af opfyldelse i forhold til drikkevarer om eftermiddagen (92%) og tilbud om søde sager (74%). Det hænger godt sammen med, at over 80% har svaret, at de i høj grad eller meget høj grad har fokus på at begrænse søde sager til særlige lejligheder. Til gengæld er der en mindre grad af opfyldelse af princippet, der foreskriver, at der altid skal være tilbud om koldt drikkevand fra kander eller automat til morgen (79%).

Samlet for drikkevarer og søde sager

Alle fire arenaer ligger højt i opfyldelse af princippet om tilbud af mager mælk. Arbejdspladserne og fritidsordningerne tilbyder desuden for størstedelens vedkommende gratis, koldt vand. Endelig opfylder stort set alle fritidsordninger princippet om at begrænse søde drikke til særlige lejligheder. I forhold til søde sager opfylder størstedelen af både arbejdspladserne, skolerne og fritidsordningerne princippet om at begrænse tilbud af kager og desserter. Dog er der specielt på følgende områder behov for ekstra fokus for at opfylde principperne:

- Ungdomsuddannelser og skoler kan med fordel øge tilgængeligheden af gratis, koldt drikkevand
- Arbejdspladser og ungdomsuddannelser kan med fordel mindske udbuddet af søde drikkevarer. Mængden må ifølge principperne højst udgøre en fjerdedel af kølemontrenerne for drikkevarer.
- Skoler reducerer i forvejen søde sager, men for at opfylde principperne for søde sager skal tilbud som søde og fede myslibarer, proteinbarer o.l. ligeledes begrænses til særlige lejligheder, da produkterne hører under søde sager.
- Ungdomsuddannelserne kan i højere grad arbejde på at reducere tilbud om slik, chokolade, myslibarer og kager og i stedet fremme udvalget af sundere snacks.

5.3 Salt

Saltindholdet i maden på arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger kan være en væsentlig kilde til det daglige saltindtag for de, som regelmæssigt spiser der. Ifølge principperne i de to guides til sundere mad skal køkkenerne arbejde med at begrænse madens indhold af salt. Der er tre kilder til salt i maden: Salt i indkøbte produkter, salt ved tilberedning og salt som kunden selv tilsætter ved bordet (Lassen *et al.*, 2016). Opslagsværket til de to guides til sundere mad i skolen, på ungdomsuddannelsen og på arbejdspladsen giver nogle tips til, hvordan salt kan begrænses, herunder at lave procedurer i køkkenet, der sætter fokus på at begrænse brugen af salt, gennemføre smagsbedømmelser blandt personale og kunder for at sikre, at maden ikke saltes for kraftigt, reducere salt gradvis og i stedet tilføje andre smagskombinationer (Fødevarestyrelsen, 2017c).

Undersøgelsen viser, at der kun er begrænset fokus på at reducere salt blandt en del af de deltagende køkkener. Omkring halvdelen af skolerne har fokus på dette "i høj grad" eller "i meget høj grad", mens andelen af arbejdspladser, ungdomsuddannelser og fritidsordninger, der har samme fokus på at reducere salt, kun er lidt over en tredjedel (hhv. 36%, 34% og 37%). Blandt dem, der har fokus på at begrænse salt, sker dette hyppigst ved tilberedning herunder ved at tilsmage med andre smagsgivere end salt (29-36%). Der er kun få køkkener, der afvejer salt ved tilberedning (5-11%).

En undersøgelse fra 2014 på arbejdspladser viste, at indholdet af salt per frokostmåltid er faldet over en 10-årig periode. Dog viste undersøgelsen også, at niveauet af salt i kantinemaden stadig er for højt, svarende til gennemsnitlig 12 g salt per 10 MJ (2,6 g i per måltid) (Lassen *et al.*, 2018b). Tilsvarende viste en undersøgelse af kvaliteten af skolefrokosten fra 2008, at indholdet af salt var 12 g per 10 MJ (2,0 g per måltid) (Christensen *et al.*, 2009). Der er således behov for fortsat at reducere saltindholdet i maden, der tilbydes i disse arenaer.

5.4 Bæredygtighedsaspekter

Undersøgelsen er målrettet opfyldelsen af principperne i de to guides til sundere mad. Det er dog også relevant at kigge på køkkenernes prioriteringer inden for forskellige aspekter af bæredygtighed, herunder brug af økologiske produkter, håndtering af madspild og tilbud om mere plantebaserede retter, der kan give mindre klimabelastning.

5.4.1 Madspild

Principperne giver mulighed for at optimere produktionen i forhold til at mindske madspild. Madrester, der kun udgør en mindre andel af det samlede madtilbud, kan for eksempel altid tilbydes, uden at det har betydning for efterlevelsen af principperne for madtilbud.

Kost og Ernæringsforbundet gennemførte i 2016 en undersøgelse med særlig fokus på madspild. Stort set alle adspurgte køkkener svarede positivt, at der er tiltag på arbejdspladsen for at begrænse madspildet, særligt i form af arbejde med tilpasning af portionsstørrelser, udnyttelse af rester samt fokus på at bruge hele råvaren (Kost og Ernæringsforbundet, 2018). Nærværende undersøgelse viste tilsvarende, at køkkenerne har meget høj grad af fokus på madspild. Madspild begrænses fortrinsvis ved at udnytte alle rester samt bruge hele råvaren op, men også ved at sætte mindre mad frem ad gangen og tilpasse portionsstørrelserne. Omkring en tredjedel af arbejdspladserne og ungdomsuddannelserne sælger desuden "rester" til ansatte/elever til at tage med hjem (hhv. 30% og 33%). En undersøgelse af madspil fra 2013-14 fra DTU Fødevarerinstitutionen viste, at der kan være et stort potentiale i at reducere madspild. De to deltagende arbejdspladskantiner næsten halverede det samlede serverings- og tallerkenspild i forbindelse med en økologiomlægning (Thorsen *et al.*, 2014).

5.4.2 Økologiske produkter

Ved udviklingen af principperne i de to guides til sundere mad blev der lagt vægt på, at køkkener, der bruger økologiske produkter, skal kunne leve op til principperne på lige fod med køkkener, der ikke bruger økologiske produkter. Således blev principperne i udviklingsfasen testet blandt i alt tre kantiner med Det Økologiske Spisemærke (Lassen *et al.*, 2017). Testen viste, at brugen af økologiske produkter ikke hindrede køkkenerne i at følge principperne. Tværtimod er det sandsynligt, at der kan opnås en god synergieffekt mellem Det Økologiske Spisemærke og principperne.

Generelt er der kun få arbejdspladser og ungdomsuddannelser, der har et højt forbrug af økologiske produkter, det vil sige 60% økologiske produkter eller mere (hhv. 8% og 6%), mens dette tal er lidt højere for skoler og fritidsordninger (hhv. 17% og 14%). Omkring en tredjedel af arbejdspladserne, skolerne og fritidsordningerne svarer, at økologiske produkter udgør 30% eller mere af køkkenets produkter (hhv. 36%, 37% og 31%). Det tilsvarende tal for brug af økologiske produkter for ungdomsuddannelserne er kun omkring halvdelen (18%).

Blandt de arbejdspladser og skoler, der har Det Økologiske Spisemærke (hhv. 22% og 16%), er en stor del enige eller meget enige i, at maden er blevet sundere som følge af Det Økologiske Spisemærke – henholdsvis 46% og 61%. Til sammenligning blev der i en tidligere gennemført undersøgelse blandt forskellige typer af professionelle køkkener, der havde lagt om til mere økologi, fundet signifikant positive ændringer på køkkenmedarbejdernes opfattelse af madens kvalitet og brug af ernæringsmæssige retningslinjer (Sørensen *et al.*, 2015; Sørensen & Lassen, 2016).

5.4.3 Plantebaserede retter og brug af bælgfrugter

Der er en forventning om større grad af efterspørgsel af plantebaserede fødevarer og måltider i fremtiden på arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger på baggrund af både sundheds-, bæredygtigheds- og dyreetikaspekter. Denne undersøgelse viser, at 55% af såvel arbejdspladserne som ungdomsuddannelserne har tilbud om to eller flere frokostretter. Heraf angiver cirka halvdelen af disse, at den/de øvrige frokostretter adskiller sig ved at være vegetarisk (hhv. 55% og 49%). For skolernes vedkommende angiver 32%, at de har mere end én frokostret, og knap en tredjedel af disse angiver, at den/de øvrige frokostretter adskiller sig ved at være vegetarisk (29%).

Bælgfrugter tæller med som "grønt" i principperne for de enkelte madtilbud. Bælgfrugter hører derudover til råvaregruppen "Fisk, kød, æg og bælgfrugter", da de er en god kilde til vegetabilsk protein. Når der spørges specifikt ind til brugen af bælgfrugter (fx bønner, linser) i frokostretter ses, at 8-9% af retterne har bælgfrugter som hovedproteinkilde. På arbejdspladserne bruger 35% bønnebaseret og/eller grønsagsbaseret spread til sandwich, mens den tilsvarende andel for ungdomsuddannelserne og skolerne kun er 18% og 12%. Her kan ungdomsuddannelserne og skolerne med fordel lære noget af arbejdspladserne. Modsat kan arbejdspladserne og skolerne lære af ungdomsuddannelserne, hvad angår brug af bælgfrugter i sandwich/wraps o.l. I alt 38% af de ungdomsuddannelser, der tilbyder sandwich, wraps o.l., tilbyder dem med bælgfrugter, mens det er henholdsvis 8% af arbejdspladserne og 9% af skolerne.

5.4.4 Rødt kød

De senere årtier har der været debat om den sundhedsmæssige værdi af et højt indtag af rødt og forarbejdet kød på grund af en såkaldt sandsynlig sammenhæng mellem indtag af rødt kød og en overbevisende sammenhæng mellem indtag af forarbejdet kød og udvikling af nogle former for kræft (Biltoft-Jensen *et al.*, 2016). Derudover er klimaaftrykket for kød højt, men med stor variation for kød fra forskellige dyrearter (3-20 kg CO₂-ækv pr. kg kød), hvor oksekød ligger betydeligt højere end gris og fjerkræ (Thorsen *et al.*, 2012). Undersøgelsen viser, at frokostretternes hovedproteinkilde relativt hyppigt er rødt kød (hhv. 40%, 39% og 32% af dagene for henholdsvis arbejdspladser, ungdomsuddannelser og skoler), hvoraf rødt kød med højst 10% fedt tilbydes lidt oftere end rødt kød over 10% fedt, især hvad skolerne angår. Undersøgelsen har dog ikke afdækket mængderne, der serveres.

5.5 Styrker og svagheder ved undersøgelsen

En væsentlig styrke ved undersøgelsen er et stort datamateriale med respondenter geografisk fordelt over hele landet. Alle arenaer er godt repræsenterede i alle regioner. Derved kan undersøgelsen give et bredt billede af madudbuddet på landets arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger. Det store materiale betyder desuden, at det er muligt at undersøge forskellige undergrupper, blandt andet forskellige typer af arbejdspladser.

Bestemte grupper af køkkener kan have fravalgt at deltage i undersøgelsen i højere grad end andre. Det ses dog, at frafaldet er meget ens for henholdsvis Hovedstaden/Sjælland og Jylland/Fyn for arbejdspladser, skoler og fritidsordninger, hvilket tyder på, at der på landsplan ikke er nogen væsentlig skævvridning i forhold til besvarelser. For ungdomsuddannelser besvarede relativt lidt flere spørgeskemaet i/på Jylland/Fyn i forhold til Hovedstaden/Sjælland.

Den anvendte metode bygger på selvrapporterede data, hvilket giver risiko for fejlbehæftede svar som følge af misforståelse af spørgsmålene eller forglemmelser. Desuden kan det ikke udelukkes, at respondenter i nogle tilfælde kan være tilbøjelige til at give de mere socialt acceptable svar. Spørgeske-

maet er blevet testet grundigt inden udsendelse med henblik på at minimere disse problematikker. Eksternt drevne kantiner på arbejdspladser kan være underrepræsenterede, da flere kantineoperatører ikke ønskede at deltage i undersøgelsen på grund af et stort arbejdspress i køkkenerne. Eksterne leverandører, hvor maden ikke produceres på stedet, er desuden ikke medtaget i undersøgelsen, og bør derfor undersøges i en separat undersøgelse.

Der er i undersøgelsen gjort en del for at sikre en så høj svarprocent som muligt, herunder indhentning af e-mailadresser målrettet køkkenet, tilbud om telefonisk interview, mulighed for at vinde en præmie, lovning på tilbagemelding (fælles), rykker per e-mail og derudover telefonisk rykker for ungdomsuddannelsernes vedkommende. Dette har været med til at sikre den relativ høje besvarelsesprocent for ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger (hhv. 45%, 46% og 46%). For arbejdspladser er svarprocenten lavere end ønsket (29%). Dog er svarprocenten formodentlig højere end angivet, da en del af e-mailadresserne formodentlig var ugyldige og dermed ikke nåede de rette modtagere. Hvis e-mailen ikke kom retur med beskeden om, at den ikke kunne leveres, ville spørgeskemaet fremstå som ubesvaret, selv om det måske aldrig nåede frem til rette modtager.

På trods af grundige tests kan der være behov for forbedringer af skemaet på nogle punkter ved en senere undersøgelse. Eksempelvis ser det ud til, at nogle respondenter ikke har forstået at angive "antal slags" af en sandwich, men har angivet det samlede antal sandwich i udbuddet. Dette har dog ikke væsentlig betydning for opgørelse af opfyldelsen af principperne, idet antal af eksempelvis federe og mindre fede pålægstyper i sandwich sættes i forhold til hinanden.

Det har været nødvendigt at begrænse spørgeskemaets omfang for at sikre, at køkkener med et stort udbud ikke fik for mange spørgsmål, og dermed en uacceptabel lang besvarelsestid. Dette har betydet, at ikke alle udbudsdele er blevet evalueret for alle arenaer, og vurderingen af opfyldelsen af visse principper er blevet forenklet. Resultaterne viser, at der er lavet rimelige vurderinger af, hvad der var "mindst vigtigt" i relation til udbudsdele, der tilbydes i mindst omfang. Således er ungdomsuddannelser ikke blevet spurgt til brød- og pålægsbuffet, som også har vist sig at blive tilbudt af "kun" 17% af de deltagende ungdomsuddannelser. Der spørges desuden ikke direkte til eftermiddagstilbud for arbejdspladser, ungdomsuddannelser og skoler. Indirekte giver undersøgelsen dog viden om dette, idet der spørges til løssalg og søde sager samt småretter, som hyppigt tilbydes hen over en stor del af åbningstiden. I forhold til fritidsordningerne er større mellemmåltider om eftermiddagen opgjort for grupper af retter (fx brød evt. med pålæg, lune/kolde retter og morgenmadscerealier, surmælksprodukter o.l.) i forhold til den seneste uge, fremfor som ved frokostretterne for de enkelte dage individuelt. Dette blev gjort for at gøre spørgeskemaet mere enkelt at svare på for respondenterne. Dette kan dog have resulteret i, at nogle principper for større mellemmåltider i fritidsordninger er blevet kategoriseret lidt mere positivt, end de reelt er. Eksempelvis har det ikke været muligt at opgøre, om pasta uden fuldkorn er blevet tilbudt mere end én gang i løbet af en uge i lune retter. Her kan princippet om brug af fuldkorn i visse tilfælde fejlagtigt være vurderet som opfyldt.

Det er udbuddet, der monitoreres. Således giver undersøgelsen ikke indblik i betydningen af udbuddet for den mad, som bliver spist i de forskellige arealer. Et stort udbud giver mange muligheder for at sammensætte maden på forskellig vis afhængig af kundegruppe og den enkeltes præference mm. Den mad, som den enkelte elev eller ansatte spiser, er desuden afhængig af en række faktorer, som måden maden præsenteres på samt ikke mindst prisstrukturen. Sådanne aspekter skal derfor undersøges i en anden type undersøgelse, hvor indtaget måles.

6. Konklusion

For alle arenaer gælder, at der både er principper fra de to guides til sundere mad, som flertallet opfylder, og principper som kun en mindre del af køkkenerne opfylder. Resultaterne skal ses i lyset af, at Fødevarestyrelsens guides til sundere mad først er blevet lanceret kort tid inden undersøgelsen.

I forhold til arbejdspladserne er opfyldelsen af principperne generelt høj i forhold til tilbud som fisk i både frokostretter, pålægsbuffet og smørrebrød, tilbud om grønsager og frugt samt begrænsning af federe kød i både salatbuffet og sandwich, tilbud om fuldkornsbrød til morgenmad samt tilbud om gratis koldt vand. Til gengæld viser resultaterne, at arbejdspladserne på andre områder skal justere i madtilbuddene, hvis de vil opfylde principperne. Det drejer sig især om at skære ned på brugen af federe mejeriprodukter i frokostretter, tilbyde flere grønsager og frugt på pålægsbuffeten og til morgenmaden, skruer lidt op for mængden af grønsager og frugt i frokostretterne og hyppigere tilbyde fisk i sandwichene.

For ungdomsuddannelserne er opfyldelse af principperne høj i relation til at begrænse brugen af federe kødtyper i frokostretter, tilbud om salatbuffet med meget grønt, tilbud om fuldkornsbrød til morgenmad og for en stor dels vedkommende også fuldkornsprodukter i frokostretterne. Flere ungdomsuddannelser kan være med til at fremme sundere kostvaner blandt de unge, hvis de i højere grad begrænser mængden af søde sager, fx wienerbrød til morgenmad, kager, slik og søde drikke i løssalg, og til gengæld skruer op for mængden af grøntsager i frokostretter og serverer fiskeretter lidt hyppigere. Ungdomsuddannelserne tilbyder mange småretter, som i forhold til principperne ofte indeholder for meget federe kød og for hyppigt brød med mindre eller ingen fuldkorn.

De fleste skoler og fritidsordninger opfylder principperne om at begrænse søde drikkevarer og kager til særlige lejligheder. De fleste skoler tilbyder ligeledes, som angivet i principperne, fuldkornsprodukter om morgenen og i både frokostretter og sandwich samtidig med, at de fleste fritidsordninger tilbyder fuldkornsprodukter om eftermiddagen. Omkring halvdelen af skolerne tilbyder salatbuffet, alle med god opfyldelse af principperne om indhold af grønsager og frugt. Der er til gengæld for meget brød med mindre eller ingen fuldkorn i småretter og i løssalg på skolerne, som for at opfylde principperne, også kan begrænse deres tilbud om myslibarer o.l. til særlige lejligheder. Flere skoler kan fremme sundere kostvaner blandt børn, hvis de tilbyder flere grønsager og frugt til morgenmad, i frokostretterne og i småretterne. Det samme gælder om eftermiddagen i fritidsordninger. Endelig kan skolerne arbejde med at tilbyde fisk 1 gang om ugen i frokostretter og sandwich for at opfylde principperne.

Undersøgelsen viser endvidere, at der kun er relativt begrænset fokus på at reducere salt i køkkenerne. Omkring halvdelen af skolerne har fokus på at spare på salt i høj eller meget høj grad, mens den tilsvarende andel for arbejdspladserne, ungdomsuddannelserne og fritidsordningerne er lidt over en tredjedel. Dette er således et væsentligt udviklingspunkt for køkkenerne.

Fremtidens professionelle køkken forventes at ville have stigende fokus på både madens ernæringsmæssige kvalitet og på bæredygtighed. Begge aspekter skal derfor tilgodeses i forhold til en fremtidig udvikling af området. Langt de fleste køkkener i undersøgelsen har en høj grad eller meget høj grad af fokus på madspild. Brugen af økologiske råvarer kan blive større, især for ungdomsuddannelserne. For arbejdspladserne, skolerne og fritidsordningerne angiver omkring en tredjedel, at de har et forbrug af økologiske produkter på 30% eller mere. Alle arenaer kan derudover anvende bælgfrugter hyppigere, eventuelt som erstatning for noget af det røde kød.

Samlet set viser resultaterne, at halvdelen af principperne fra de to guides er godt implementerede i køkkenerne på arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger. Dette betyder, at mindst tre af fire køkkener opfylder disse principper. For de principper, der ikke er opfyldt, skal madtilbuddene justeres i større eller mindre grad, før mad-tilbuddene opfylder principperne. Opfyldelsen vil sandsynligvis stige, efterhånden som arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger får mere viden om og erfaring med, hvordan de kan omsætte principperne til handling.

Referencer

- Biltoft-Jensen AP, Kørup K, Christensen T, Eriksen K, Ygil KH & Fagt S (2016) *Køds rolle i kosten*: DTU Fødevareinstituttet, Danmarks Tekniske Universitet.
- Christensen LM, Hansen KS & Sabinsky M (2009) *Kvalitet af skolefrokost - undersøgelse af skoleelevers frokostmåltider*. Søborg: DTU Fødevareinstituttet.
- Christensen LM, Trolle E & Lassen AD (2017) *Flere grøntsager og fuldkornsprodukter i skolemad*. Lyngby: E-artikel fra DTU Fødevareinstituttet.
- Christensen LM, Ege M & Thorsen AV (2014) *Ernæringsmæssig kvalitet af mad i skolefritidsordninger*: Danmarks Tekniske Universitet, Fødevareinstituttet.
- Christensen LM, Kørup K, Trolle E, Matthiessen J & Fagt S (2013) *Børn og unges måltidsvaner 2005-2008*: Danmarks Tekniske Universitet, Fødevareinstituttet.
- Danmarks Statistik (2017) www.statistikbanken.dk/boern4, 2017, udtrukket januar 2017.
- Fagt S (2007) *Fisk - en sjælden gæst blandt børn og unge*. Danmarks Tekniske Universitet, Fødevareinstituttet.
- Fagt S, Matthiessen J, Thyregod C, Kørup K & Biltoft-Jensen AP (2018) Breakfast in Denmark. Prevalence of Consumption, Intake of Foods, Nutrients and Dietary Quality. A Study from the International Breakfast Research Initiative. *Nutrients* **10**.
- Fødevareministeriet (2018) *Bekendtgørelse om anvendelse af Nøglehulsmærket på fødevarer mm*. BEK nr 238 af 22/03/2018.
- Fødevarestyrelsen (2010) *Sund mad på arbejdet – Fra målsætning til handling*. Glostrup: Fødevarestyrelsen.
- Fødevarestyrelsen (2017a) *Guide til sundere mad - i skolen*. Glostrup.
- Fødevarestyrelsen (2017b) *Guide til sundere mad - på ungdomsuddannelsen og arbejdspladsen*. Glostrup.
- Fødevarestyrelsen (2017c) *Opslagsværket til Fødevarestyrelsens guide til sundere mad i skolen, på ungdomsuddannelsen og på arbejdspladsen*. Glostrup.
- Fødevarestyrelsen (2018) *Guide til sundere mad i daginstitutionen*. Glostrup: Fødevarestyrelsen.
- Fuldkornspartnerskabet (2018) *Kantineflyer: Fuldkorn i kantinen*. Downloaded 2018 fra <https://www.fuldkorn.dk/for-fagfolk/51-kantiner>.
- Hansen KS & Lassen AD (2004) *Kantine Måltider- Undersøgelse af udbud og sortiment i 20 danske arbejdspladskantiner*. Danmarks Tekniske Universitet, Fødevareinstituttet.
- Husby I (2000) *Mad og måltider - en fælles investering i sundhed og trivsel. Sundhedsfaglig dokumentation og anbefalinger for mad og måltider i grundskoler og fritidsinstitutioner*. København: Sundhedsstyrelsen.
- Kost og Ernæringsforbundet (2018) www.kost.dk/madspild, udtrukket august 2018.

- Lassen AD (2015) *Resultater fra projekt SpisVel: Markedsudvikling af velsmagende, sunde og bæredygtige måltider på spisesteder. Poster. GUDP-konference 2015: Grøn omstilling skal være bæredygtigt - både for samfundet og for din bundlinje. 27. oktober 2015, København.*
- Lassen AD, Beck A, Leedo E, Andersen EW, Christensen T, Mejborn H, Thorsen AV & Tetens I (2014) Effectiveness of offering healthy labelled meals in improving the nutritional quality of lunch meals eaten in a worksite canteen. *Appetite* **75**, 128-134.
- Lassen AD, Hansen KS, Rasmussen SM & Bysted AKP (2016) *Kantinemåltider 2014 - Ernæringsmæssig kvalitet*. Søborg: DTU Fødevareinstituttet.
- Lassen AD, Poulsen S & Hansen GL (2012) *Tjek på buffetens sundhed*. Søborg: E-artikel fra DTU Fødevareinstituttet. 1-7.
- Lassen A, Bysted A, Knuthsen P & Andersen E (2018a) The Nutritional Quality of Lunch Meals Eaten at Danish Worksites. *Nutrients* **10**, 1518.
- Lassen A, Trolle E, Bysted A, Knuthsen P & Andersen E (2018b) The Salt Content of Lunch Meals Eaten at Danish Worksites. *Nutrients* **10**, 1367.
- Lassen AD, Christensen LM & Trolle E (2017) Bag om Måltidsmærket: Udvikling og afprøvning af mærkets principper for sund kantine. *E-artikel Fra Dtu Fødevareinstituttet* **2017**, 1-10.
- Lissau I, Hesse U, Juhl M & Davidsen M (2006) *Mad og fysisk aktivitet i børnehaver, skoler og fritidshjem/skolefritidsordninger*. København: Statens Institut for Folkesundhed.
- Mejborn H, Ygil KH, Fagt S, Trolle E & Christensen T (2013) Danskernes fuldkornsindtag 2011-2012. *E-artikel, DTU Fødevareinstituttet*.
- Mikkelsen B, Bruselius-Jensen M, Andersen J & Lassen A (2006) Are green caterers more likely to serve healthy meals than non-green caterers? Results from a quantitative study in Danish worksite catering. *Public Health Nutr* **9**, 846-850.
- Miljø- og Fødevareministeriet (2018) *Regeringsstrategi for mad, måltider og sundhed*.
- Mørk T, Tsalis G, Aachmann K & Grønhøj A (2015) *Mad og måltider i skolen - inspiration og erfaringer*. Tjele: DCA-Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug.
- Nordic Council of Ministers (2018) *Solutions Menu - A Nordic guide to sustainable food policy*. Nordic Council of Ministers.
- Regional Committee for Europe (2014) *European Food and Nutrition Action Plan 2015-2020*. Copenhagen.
- Sabinsky M, Toft U, Andersen KK, Mikkelsen BE & Tetens I (2010) *Ernæringsmæssig evaluering af skolemads betydning for eleverens kostindtag til frokost. Projekt EVIUS*. Søborg: DTU Fødevareinstituttet og Ålborg Universitet.
- Sørensen NN, Løje H, Tetens I, HY Wu J, Neal B & Lassen AD (2015) Wellbeing at work among kitchen workers during organic food conversion in Danish public kitchens: a longitudinal survey. *The European Journal of Public Health*.
- Sørensen NN & Lassen AD (2016) *Økologisk omstilling af offentlige køkkener under Økologisk Handlingsplan 2020 - ændringer i Økologiprocent og medarbejdertilfredshed*. DTU Fødevareinstituttet, Danmarks Tekniske Universitet.

Tetens I, Bilot-Jensen A, Hermansen K, Mølgaard C, Nyvad B, Rasmussen M, Sabinsky M, Toft U & Wistoft K (2018) *Fremme af sunde mad- og måltidsvaner blandt børn og unge*: Vidensråd for Forbyggelse.

Thorsen AV, Mogensen L, Jørgensen MS & Trolle E (2012) *Klimaorienterede kostråd*. Søborg: DTU Fødevareinstituttet.

Thorsen AV, Lassen AD, Andersen JS & Mikkelsen BE (2009) Workforce gender, company size and corporate financial support are predictors of availability of healthy meals in Danish worksite canteens. *Public Health Nutrition* **12**, 2068-2073.

Thorsen AV, Sabinsky M & Trolle E (2014) *Madspild i forbindelse med Økologiomlægning i offentlige køkkener*. Danmarks Tekniske Universitet, Fødevareinstituttet.

Undervisningsministeriet (2017) *Institutionsregisterudtræk*, <https://statistik.uni-c.dk/instregudtraek/>, udtrukket januar 2017.

Undervisningsministeriet (2018) <https://uvm.dk/statistik/grundskolen/personale-og-skoler/antal-grundskolerudtrukket-januar-2018>.

Willis GB & Artino AR (2013) What Do Our Respondents Think We're Asking? Using Cognitive Interviewing to Improve Medical Education Surveys. *Journal of Graduate Medical Education* **5**.

Bilag A Definitioner

Tabel A.1. Definitioner angivet i spørgeskemaet samt kommentarer i relation til tolkning mm

Variable	Definitioner	Kommentarer
<i>Serveringsformer:</i>		
Buffet/tag selv	Frit valg mellem fx varm ret, salat- og/eller pålægsbuffet	
Salg af enkelte tilbud hver for sig	Fx separat pris for varm ret, salatbuffet mm	
Portionsanrettet eller samlet menu	Fx tallerken med bolle, pålæg og snackgrønt	
Bordservering	Fx fade der sættes på spisebordet	
<i>Udbudsdele:</i>		
Frokostretter, fx varme retter	fx "dagens ret", vegetarretter eller andre retter, der kan udgøre et helt måltid (ikke sandwich/wraps)	
Småretter	fx pølsehorn, pizzasnagl, toasts, mindre salater	
Brød og/eller pålæg i løs-salg	fx boller og ost solgt enkeltvis	
<i>Brød o. lign.</i>		
Hvedebrød, boller o.l. uden fuldkorn		Lidt fuldkorn og uden fuldkorn regnes begge som mindre eller ingen fuldkorn. Vi får her lidt ekstra oplysning om, hvorvidt køkkenerne er tættere på eller længere fra at tilbyde fuldkornsprodukter. Baggrunden for at tage gruppen af lidt-fuldkorn med er desuden, at køkkenerne gerne vil fortælle, hvis der bruges lidt fuldkorn. Dermed forventes det også, at antallet af eventuelle fejlagtige kryds ved fuldkornskategorien kan minimeres. Rugbrød og fuldkornshvedebrød regnes som fuldkorn
Hvedebrød, boller o.l. med lidt fuldkorn	Med lidt fuldkorn menes at under en tredjedel af melet er fuldkorn	
Fuldkornshvedebrød, boller o.l.	Med fuldkorn menes produkter der lever op til Nøglehulsmærket eller Fuldkornslogoet. For hjemmebagt brød svarer det til, at mindst en tredjedel af melet er fuldkorn	
Rugbrød		
Knækbrød og kiks		
<i>Kød, ost mm:</i>		
Ost over 17% fedt	Fx fast ost 45+, brie, klassisk salatost i tern	Der skelnes mellem ost med højst 17% fedt og ost med over 17% fedt, da ost med højst 17% fedt kan Nøglehulsmærkes og dermed indgår som basisråvare. Det er dog stadig et relativt fedt
Ost højst 17% fedt	Fx fast ost 30+, hytteost, Cheasy salatost i tern	

		produkt, så derfor spørges også til dette produkt
Fjerkræ	Fx kyllingebryst for pålæg og kylling/kalkun for frokostretter	Alt fjerkræ regnes som basisvare, dvs. højst 10% fedt, selv om der kan være typer, der indeholder mere fedt. Dette for at lette besvarelsen
Rødt kød	Rødt kød er kød fra firebenede dyr, fx svin, okse, lam, vildt	
Rødt kød over 10% fedt	Fx spegepølse, bacon, skinke med fedtkant, leverpostej og pølse for pålæg og svinekam, tykkam, lammekølle for frokostretter	Der skelnes mellem rødt kød over 10% fedt og rødt kød under 10% fedt. Principperne siger dog ikke noget om fordelingen mellem rødt kød og hvidt kød.
Rødt kød højst 10% fedt	Fx svinefilet, roastbeef, Nøglehulsmærket pålæg af svin og okse for pålæg og mørbrad og hakket kød 4-10% for frokostretter	
<i>Frugt og grønt og salater:</i>		
Frugt og grønt, inkl. bælgfrugter	Ved estimering af mængde medregnes al frugt og grønt i retten inklusiv bælgfrugter men ikke kartofler og ikke salatbuffet	Bælgfrugter regnes som både frugt og grønt og som proteinkilde. Bælgfrugter er der spurgt særskilt til, når muligt, fx under frokostretter, sandwich, salatbuffet mm. Der er ikke skelnet mellem grove grønsager og fine grønsager (indgår ikke i Fødevarerstyrelsens guide til sundere mad som et princip). Dog i relation til salatbuffeten spørges separat til henholdsvis grove og fine grønsager ved skåle tilbudt enkeltvis.
"Grove" grønsager	Fx majs, ærter, rodfrugter, kål	
"Fine" grønsager	Fx agurk, grøn salat, tomat	
Bælgfrugter	Fx linser, kikærter, brune bønner	
Blandede salater med meget grønt	Mindst 80% grønsager, frugt og/ eller bælgfrugter	
Blandede salater med mindre grønt	Fx kartoffel-, pasta- og/eller rissalat med mindre end 80% grønt	
<i>Dressinger og fedtstoffer:</i>		
Dressing baseret på planteolie	Fx olie-eddike dressing, pesto, mayonnaise dressing	
Mejeribaseret dressing over 5% fedt	Fx hjemmerørt cremefraiche dressing, dressing med græsk yoghurt 10% fedt)	
Mejeribaseret dressing højst 5% fedt	Fx yoghurt dressing	
Hårde fedtstoffer	Fx smør, hård margarine, kokosmælk	

Bilag B Karakteristik af de deltagende arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger

Tabel B.1. Type og karakteristik af arbejdsplads, ungdomsuddannelse, skole og fritidsordning. Besvarelser fra alle er medtaget.

	Arbejdspladser (n=416)		Ungdomsuddannelser (n=94)		Skoler (n=170)		Fritidsordninger (n=259)	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Hvilken type virksomhed er det?								
Offentlig	115	28						
Privat (produktion)	137	33						
Privat (handel/service)	164	39						
Hvilken type skole er det?								
Gymnasial uddannelse			43	46				
Erhvervsuddannelse			12	13				
Kombi Gymn/erhv.			12	13				
Produktionsskole			23	24				
Andet			4	4				
Hvilken type skole er det?/Hvilken type skole er fritidsordningen tilknyttet?								
Folkeskole					144	85	194	75
Privat/friskole					23	13	64	24
Andet					3	2	2	1
Hvilken type fritidsordning er det?								
Skolefritidsordning							243	94
Fritidshjem							16	6
Hvilken kommune ligger virksomheden/skolen i? (omkodet til region)								
Hovedstaden	143	34	21	22	25	15	48	19
Midtjylland	108	26	28	30	53	31	68	26
Nordjylland	36	9	6	6	31	18	36	14
Sjælland	45	11	16	17	25	15	47	18
Syddanmark	84	20	23	24	36	21	60	23
Hvor mange ansatte/elever er der på virksomheden/skolen?								
Under 50	70	17	5	5	5	3	50	19
50-100	81	19	16	17	5	3	71	27
100-200	101	24	10	11	17	10	88	34
200-500	98	24	12	13	62	36	47	18
500-1000	43	10	28	30	75	44	3	1
over 1000	19	5	23	24	6	4		
Ved ikke	4	1	0	0	0	0	0	0
Hvad er andelen af mænd på skolen/virksomheden?								
0-20%	34	8	4	4				
20-40%	74	18	9	10				
40-60%	151	36	52	55				
60-80%	99	24	9	10				
80-100%	29	7	7	7				
Ved ikke	29	7	13	14				
Hvad er andelen af ansatte med hovedsagelig stillesiddende arbejde?								
0-20%	65	16						
20-40%	47	11						
40-60%	65	16						
60-80%	69	17						
80-100%	152	37						
Ved ikke	18	4						

Tabel B.2. Karakteristik af køkkenerne og deres medarbejdere samt maden i fritidsordningen. Besvarelser fra alle er medtaget.

	Arbejdspladser (n=416)		Ungdomsuddannelser (n=94)		Skoler (n=170)		Fritidsordninger (n=259)	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Er kantinen drevet af en ekstern kantineoperatør?								
Ja	124	30	22	23	8	5		
Nej	279	67	67	71	147	86		
Andet	7	2	5	5	6	4		
Ved ikke	6	1	0	0	9	5		
Yder virksomheden/skolen tilskud til løn og/eller råvarer?								
Tilskud til råvarer	21	5	9	10	3	2		
Tilskud til lønninger	96	23	23	24	51	30		
Tilskud til råvarer og løn	172	41	19	20	43	25		
Ingen tilskud	47	11	25	27	35	21		
Ved ikke	73	18	9	10	31	18		
Andet	7	2	9	10	7	4		
Hvor mange ansatte er der i køkkenet omregnet til fuldtidsansatte?								
0-1	106	25	16	17	100	59		
2-3	149	36	39	41	61	36		
4-5	86	21	25	27	7	4		
6-10	57	14	8	9	1	1		
11 eller flere	16	4	5	5	0	0		
Ved ikke	2	0	1	1	1	1		
Hvilken uddannelse har køkkenets medarbejdere? (flere svar mulige)								
Ernærings- eller køkkenass.	169	41	49	53	45	27		
Ernæringsteknologi	1	0	1	1	0	0		
Køkkenleder	95	23	25	27	26	15		
Økonoma	37	9	12	13	10	6		
Cater	52	13	9	10	13	8		
Kok	242	58	24	26	40	24		
Bager/konditor	22	5	1	1	6	4		
Slagter	22	5	3	3	9	5		
Professionsbachelor i ernæring og sundhed	7	2	12	13	4	2		
Ufaglært	169	41	73	78	49	29		
Anden kostfaglig uddannelse	38	9	16	17	6	4		
Ved ikke	6	1	1	1	0	0		
Andet: Smørrebrødsjomfru	16	4	0	0	2	1		
Andet	15	4	11	12	12	7		
Er der afsat et særskilt beløb til maden i fritidsinstitutionen? (flere svar mulige)								
Ja, til morgenmad							63	24
Ja, til eftermiddagsmad							83	32
Nej							140	54
Ved ikke							10	4
Hvem står for tilberedning af maden? (flere svar mulige)								
Pædagogiske personale							230	89
Køkkenpersonale i fritidsordningen							22	8
Skolens køkkenpersonale							19	7
Forældre							6	2
Børn							74	29
Andet							8	3

Bilag C Praksis i køkkenet

Tabel C.1. Mad- og måltidspolitik mm. Besvarelser fra alle er medtaget.

	Arbejdspladser (n=416)		Ungdomsuddannelser (n=94)		Skoler (n=170)		Fritidsordninger (n=259)	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Har skolen/virksomheden en nedskreven mad- og måltidspolitik?								
Ja	161	39	45	48	97	57	148	57
Nej	224	54	39	41	49	29	76	29
Ved ikke	19	5	6	6	15	9	20	8
Andet	12	3	4	4	9	5	15	6
	(n=161)		(n=45)		(n=97)		(n=148)	
Hvem har udarbejdet den? (flere svar mulige) (kun køkkener med mad- og måltidspolitik får spørgsmålet)								
Køkkenet/fritidsordningen	66	41	30	67	31	32	95	64
Kommunen					29	30	29	20
Skolen/arbejdspladsen	83	52	19	42	60	62	61	41
Kantineoperatøren	51	32	4	9	6	6		
Forældrene					22	23	28	19
Ved ikke	0	0	0	0	3	3	0	0
Andet	11	7	4	9	11	11	13	9
	(n=416)		(n=94)		(n=170)			
Bruger I nogle af nedenstående anbefalinger, når I planlægger madtilbuddene? (flere svar mulige)								
Fødevarestyrelsens officielle kostråd (de 10 kostråd)	152	37	44	47	74	44		
Fødevarestyrelsens guide til sundere mad (Måltidsmærkets principper)	31	7	20	21	67	39		
Kommunale retningslinjer	28	7	2	2	43	25		
Nordiske Næringsstofanbefalinger (NNR)	17	4	4	4	11	6		
Ingen specifikke anbefalinger	227	55	36	38	45	26		
Ved ikke	17	4	6	6	11	6		
Andet	25	6	10	11	13	8		

Tabel C.2. Brug af mærker ved indkøb. Besvarelser fra alle er medtaget. Besvarelser fra alle er medtaget.

	Arbejdspladser (n=416)		Ungdomsuddannelser (n=94)		Skoler (n=170)		Fritidsordninger (n=259)	
	n	%	n	%	n	%	n	%
I hvor høj grad går I efter følgende mærker, når I køber ind?: Nøglehulsmærket								
I meget lav grad	89	21	14	15	23	14	28	11
I lav grad	52	13	10	11	15	9	24	9
I nogen grad	134	32	36	38	53	31	64	25
I høj grad	49	12	16	17	27	16	45	17
I meget høj grad	22	5	6	6	29	17	34	13
Kender ikke/Ved ikke	23	6	1	1	10	6	43	17
<i>Ikke besvaret</i>	47	11	11	12	13	8	21	8
I hvor høj grad går I efter følgende mærker, når I køber ind?: Fuldkornsmærket								
I meget lav grad	72	17	11	12	21	12	17	7
I lav grad	41	10	4	4	11	6	19	7
I nogen grad	136	33	32	34	36	21	72	28
I høj grad	63	15	21	22	38	22	49	19
I meget høj grad	40	10	12	13	43	25	48	19
Kender ikke/Ved ikke	24	6	2	2	9	5	36	14
<i>Ikke besvaret</i>	40	10	12	13	12	7	18	7

Tabel C.3. Begrænsning af madspild, salt og søde sager. Besvarelser fra alle er medtaget.

	Arbejdspladser (n=416)		Ungdomsuddannelser (n=94)		Skoler (n=170)		Fritidsordninger (n=259)	
	n	%	n	%	n	%	n	%
I hvor høj grad har køkkenet fokus på at begrænse madspild?								
I meget lav grad	11	3	3	3	6	4	4	2
I lav grad	4	1	0	0	2	1	6	2
I nogen grad	35	8	7	7	13	8	41	16
I høj grad	117	28	28	30	35	21	89	34
I meget høj grad	242	58	55	59	106	62	102	39
Ved ikke	0	0	0	0	5	3	5	2
<i>Ikke besvaret</i>	7	2	1	1	3	2	12	5
I hvor høj grad har køkkenet fokus på at begrænse salt?								
I meget lav grad	19	5	6	6	7	4	15	6
I lav grad	47	11	14	15	12	7	21	8
I nogen grad	172	41	39	41	44	26	77	30
I høj grad	88	21	17	18	47	28	55	21
I meget høj grad	62	15	15	16	41	24	42	16
Ved ikke	18	4	1	1	7	4	30	12
<i>Ikke besvaret</i>	10	2	2	2	12	7	19	7
I hvor høj grad har køkkenet fokus på at begrænse søde sager?								
I meget lav grad	14	3	7	7	6	4	3	1
I lav grad	31	7	16	17	1	1	3	1
I nogen grad	157	38	32	34	8	5	21	8
I høj grad	103	25	15	16	38	22	75	29
I meget høj grad	90	22	18	19	107	63	136	53
Ved ikke	18	4	4	4	4	2	4	2
<i>Ikke besvaret</i>	3	1	2	2	6	4	17	7
Hvad gør I for at begrænse madspild? (kun køkkener der begrænser madspil i nogen, høj eller meget høj grad får spørgsmålet)								
Udnytter alle rester	340	82	81	86	115	68		
Sætter mindre mad frem ad gangen	200	48	46	49	57	34		
Bruger hele råvaren op	229	55	49	52	70	41		
Tilpasser portionsstørrelserne	132	32	23	24	61	36		
Udportioner i mindre skåle/portioner	120	29	17	18	34	20		
Sælger "rester" til ansatte, fx til at tage med hj	123	30	31	33	31	18		
Andet	12	3	2	2	17	10		
<i>Har ikke fået spørgsmålet</i>	22	5	4	4	16	9		
Hvad gør I for at begrænse salt? (kun køkkener der begrænser salt i nogen, høj eller meget høj grad får spørgsmålet)								
Reducerer mængden af salt ved tilberedning	252	61	56	60	101	59		
Køber produkter med mindre salt	53	13	11	12	28	16		
Afvejer salt ved tilberedning	21	5	10	11	19	11		
Tilsmager med andre smagsgivere end salt	150	36	27	29	58	34		
Andet	8	2	1	1	1	1		
<i>Har ikke fået spørgsmålet</i>	94	23	23	24	38	22		
Hvad gør I for at begrænse søde sager? (kun køkkener der begrænser søde sager i nogen, høj eller meget høj grad får spørgsmålet)								
Begrænser antal tilbud af søde sager	186	45	38	40	85	50		
Gør portionsstørrelserne mindre	83	20	9	10	9	5	18	7
Placerer de søde sager mindre synligt	28	7	8	9	4	2		
Tilbyder "sundere" udgaver (fx kager med frugt/nødder/olie)	99	24	25	27	35	21	54	21
Tilbyder kun søde sager ved særlige lejlighed	138	33	16	17	76	45	201	78
Aftaler højeste antal gange, hvor søde sager kan tilbydes							29	11
Tilbyder aldrig søde sager							13	5
Andet	11	3	2	2	14	8	1	0
<i>Har ikke fået spørgsmålet</i>	66	16	29	31	17	10	27	10

Tabel C.4. Brug af mærker, herunder Måltidsmærket (og Det økologiske Spisemærke for fritidsordninger). Besvarelser fra alle er medtaget.

	Arbejdspladser (n=416)		Ungdomsuddannelser (n=94)		Skoler (n=170)		Fritidsordninger (n=259)	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Har køkkenet et eller flere af følgende mærker?								
Måltidsmærket	5	1	1	1	17	10	3	1
Nøglehullet på spisesteder (n.b.ophørt)	12	3	7	7	3	2		
Det Økologiske Spisemærke*)							4	2
Ingen af disse mærker	365	88	74	79	128	75	201	78
Ved ikke	27	6	6	6	17	10	49	19
Andet	9	2	8	9	7	4	9	3
	(n=5)		(n=1)		(n=17)		(n=3)	
Hvor lang tid har I haft Måltidsmærket? (kun køkkener med Måltidsmærket får spørgsmålene)								
Under ½	2	40	1	100	10	59	3	100
½-2	3	60	0	0	5	29	0	0
2-5 år	0	0	0	0	1	6	0	0
Mere end 5	0	0	0	0	0	0	0	0
Andet	0	0	0	0	1	6	0	0
Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn omkring Måltidsmærket? Det er nemt at lave mad, der smager godt med Måltidsmærket.								
Meget enig	2	40	1	100	6	35	0	0
Enig	2	40	0	0	7	41	2	67
Hverken enig eller uenig	1	20	0	0	3	18	1	33
Uenig	0	0	0	0	0	0	0	0
Meget uenig	0	0	0	0	0	0	0	0
Ved ikke	0	0	0	0	1	0	0	0
Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn omkring Måltidsmærket? Maden er blevet sundere som følge af Måltidsmærket.								
Meget enig	2	40	1	100	4	24	0	0
Enig	2	40	0	0	5	29	3	100
Hverken enig eller uenig	1	20	0	0	7	41	0	0
Uenig	0	0	0	0	0	0	0	0
Meget uenig	0	0	0	0	1	6	0	0
Ved ikke	0	0	0	0	0	0	0	0
Har salget ændret sig som følge af Måltidsmærket?								
Ja, salget er blevet større	0	0	0	0	1	6		
Ja, salget er blevet mindre	0	0	0	0	1	6		
Nej, det er uændret	4	80	1	100	12	71		
Ved ikke	0	0	0	0	2	12		
Andet	1	20	0	0	1	6		
	(n=411)		(n=93)		(n=153)		(n=256)	
Hvorfor har køkkenet ikke Måltidsmærket? (kun køkkener uden Måltidsmærket får spørgsmålet)								
Kender ikke Måltidsmærket	57	14	5	5	26	17	104	41
Har ikke taget stilling til, om vi vil have Måltidsmærket	94	23	17	18	31	20	48	19
Ønsker at få Måltidsmærket i fremtiden	25	6	15	16	20	13	7	3
Er ikke interesseret i Måltidsmærket	73	18	27	29	13	8	20	8
Ved ikke	118	29	21	23	53	35	70	27
Andet	17	4	7	8	9	6	7	3
<i>Ikke besvaret</i>	27	7	1	1	1	1	0	0

*) Arbejdspladser, ungdomsuddannelser og skoler: se tabel C.5

Tabel C.5. Brug af økologiske produkter og Det økologiske Spisemærke. Besvarelser fra alle er medtaget.

	Arbejdspladser (n=416)		Ungdomsuddannelser (n=94)		Skoler (n=170)		Fritidsordninger (n=259)	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Hvor stor en andel af køkkenets produkter er økologiske?								
0-10%	137	33	46	49	63	37	97	37
10-20%	77	19	22	23	18	11	37	14
20-30%	37	9	6	6	18	11	22	8
30-40%	78	19	3	3	15	9	11	4
40-50%	27	6	6	6	10	6	13	5
50-60%	15	4	2	2	10	6	20	8
60-70%	16	4	1	1	14	8	9	3
70-80%	9	2	1	1	6	4	6	2
80-90%	3	1	2	2	3	2	14	5
90-100%	3	1	2	2	5	3	7	3
Ved ikke	14	3	3	3	8	5	23	9
Har køkkenet Det Økologiske Spisemærke? (kun køkkener med mindst 30% økologi får spørgsmålet)								
Har ikke Det Økologiske Spisemærke	59	14	9	10	34	20		
Det Økologiske Spisemærke i Bronze	69	17	4	4	11	6		
Det Økologiske Spisemærke i Sølv	21	5	2	2	12	7		
Det Økologiske Spisemærke i Guld	1	0	1	1	5	3		
Ved ikke	1	0	1	1	1	1		
<i>Har ikke fået spørgsmålet</i>	265	64	77	82	107	63		
	(n=91)		(n=7)		(n=28)			
Hvor lang tid har I haft Det Økologiske Spisemærke? (kun køkkener med Det Økologiske Spisemærke får spørgsmålet)								
Under ½	11	12	0	0	6	21		
½-2	33	36	3	43	13	46		
2-5 år	32	35	4	57	8	29		
Mere end 5	13	14	0	0	1	4		
Ved ikke	2	2	0	0	0	0		
Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn omkring Det Økologiske Spisemærke? Maden er blevet sundere som følge af Det Økologiske Spisemærke:								
Meget enig	13	14	2	29	3	11		
Enig	29	32	0	0	14	50		
Hverken enig eller uenig	33	36	3	43	8	29		
Uenig	9	10	1	14	0	0		
Meget uenig	4	4	0	0	2	7		
Ved ikke/ikke besvaret	3	3	1	14	1	4		

Bilag D Overordnet om madtilbuddene og antal kunder

Tabel D.1. Madtilbud i løbet af dagen. Besvarelser fra alle er medtaget.

	Arbejdspladser (n=416)		Ungdomsuddannelser (n=94)		Skoler (n=170)		Fritidsordninger (n=259)	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Hvor hyppigt tilbydes mad eller måltider på følgende tidspunkter?								
Morgenmad								
5 til 7 gange om ugen	277	67	87	93	50	29	212	82
3-4 gange om ugen	9	2	1	1	2	1	0	0
1-2 gange om ugen	45	11	0	0	1	1	0	0
Hver anden uge	4	1	0	0	0	0	1	0
Aldrig/ sjældent	41	10	2	2	52	31	46	18
Ved ikke	2	0	0	0	1	1	0	0
<i>Ikke besvaret</i>	38	9	4	4	64	38	0	0
Formiddag								
5 til 7 gange om ugen	118	28	72	77	127	75		
3-4 gange om ugen	4	1	1	1	2	1		
1-2 gange om ugen	5	1	2	2	3	2		
Hver anden uge	1	0,2	0	0	0	0		
Aldrig/ sjældent	121	29	5	5	13	8		
Ved ikke	4	1	0	0	0	0		
<i>Ikke besvaret</i>	163	39	14	15	25	15		
Frokost								
5 til 7 gange om ugen	397	95	88	94	152	89		
3-4 gange om ugen	13	3	5	5	9	5		
1-2 gange om ugen	0	0	0	0	4	2		
Hver anden uge	0	0	1	1	0	0		
Aldrig/ sjældent	4	1	0	0	4	2		
Ved ikke	0	0	0	0	0	0		
<i>Ikke besvaret</i>	2	0	0	0	1	1		
Eftermiddag								
5 til 7 gange om ugen	72	17	63	67	42	25	171	66
3-4 gange om ugen	11	3	2	2	2	1	7	3
1-2 gange om ugen	36	9	4	4	1	1	25	10
Hver anden uge	9	2	0	0	0	0	11	4
Aldrig/ sjældent	124	30	10	11	48	28	44	17
Ved ikke	4	1	0	0	0	0	1	0
<i>Ikke besvaret</i>	160	38	15	16	77	45	0	0
Aftensmad								
5 til 7 gange om ugen	67	16	10	11	2	1		
3-4 gange om ugen	9	2	1	1	1	1		
1-2 gange om ugen	11	3	0	0	0	0		
Hver anden uge	9	2	0	0	0	0		
Aldrig/ sjældent	155	37	38	40	63	37		
Ved ikke	3	1	0	0	1	1		
<i>Ikke besvaret</i>	162	39	45	48	103	61		
Natmad								
5 til 7 gange om ugen	32	8	3	3	2	1		
3-4 gange om ugen	6	1	0	0	0	0		
1-2 gange om ugen	1	0,2	0	0	0	0		
Hver anden uge	0	0	0	0	0	0		
Aldrig/ sjældent	170	41	38	40	60	35		
Ved ikke	7	2	0	0	2	1		
<i>Ikke besvaret</i>	200	48	53	56	106	62		

Tabel D.2. Andre typer madtilbud. Besvarelser fra alle er medtaget.

	Arbejdspladser (n=416)		Ungdomsuddannelser (n=94)		Skoler (n=170)	
	n	%	n	%	n	%
Hvilke andre mad eller måltidstilbud er der? (flere svar mulige)						
Frugtordning	345	83	50	53	58	34
Mødeservering	382	92	83	88	103	61
Mad til særlige arrangementer	370	89	85	90	120	71
Take away til med./elev. til at tage med hjem	162	39	36	38		
Ingen andre madtilbud	9	2	2	2	20	12
Ved ikke	1	0	2	2	5	3
Andet	35	8	10	11	24	14

Tabel D.3. Antal kunder afhængig af tidspunkt for servering på dagen. Besvarelser fra alle med disse tilbud er medtaget.

	Arbejdspladser (n=331)		Ungdomsuddannelser (n=93)		Skoler (n=165)		Fritidsordninger (n=212)	
	n	%	n	%	n	%		
Hvor mange kunder/elever serveres der typisk morgenmad til? (kun køkkener med servering mindst 1-2 gange om ugen får spørgsmålet)								
under 25	87	26	11	13	30	56	140	66
25-50	102	31	36	41	11	20	58	27
50-100	89	27	24	27	10	19	11	5
100-200	27	8	9	10	1	2	3	1
200-500	22	7	5	6	1	2		
500-1000	2	1	2	2	0	0		
over 1000	0	0	0	0	0	0		
Ved ikke	2	1	1	1	1	2		
	(n=410)		(n=93)		(n=165)			
Antal kunder/elever til frokost (kun køkkener med servering mindst 1-2 gange om ugen får spørgsmålet)								
under 25	30	7	2	2	7	4		
25-50	61	15	12	13	31	19		
50-100	107	26	25	27	53	32		
100-200	111	27	16	17	47	28		
200-500	75	18	30	32	20	12		
500-1000	18	4	6	6	3	2		
over 1000	7	2	1	1	0	0		
Ved ikke	1	0,2	1	1	4	2		
	(n=410)		(n=93)		(n=165)		(n=203)	
Hvor mange børn serveres der typisk mad til om eftermiddagen i fritidsordningen? (kun fritidsordninger med servering mindst 1-2 gange om ugen får spørgsmålet)								
under 25							18	9
25-50							51	25
50-100							60	30
100-150							34	17
150-200							21	10
200-500							19	9
over 500								
Ved ikke								
	(n=87)		(n=11)					
Hvor mange kunder/elever serveres der typisk aftensmad til? (kun køkkener med servering mindst 1-2 gange om ugen får spørgsmålet)								
under 25	46	53	3	27				
25-50	20	23	2	18				
50-100	10	11	2	18				
100-200	6	7	2	18				
200-500	2	2	2	18				
500-1000	0	0	0	0				
over 1000	0	0	0	0				
Ved ikke	3	3	0	0				
	(n=39)		(n=3)					
Hvor mange kunder/elever serveres der typisk natmad til? (kun køkkener med servering mindst 1-2 gange om ugen får spørgsmålet)								
under 25	26	67	0	0				
25-50	5	13	2	67				
50-100	4	10	1	33				
100-200	1	3	0	0				
200-500	0	0	0	0				
500-1000	0	0	0	0				
over 1000	0	0	0	0				
Ved ikke	3	8	0	0				

Tabel D.4. Hvem bruger frokostordningen? Besvarelser fra alle skoler med frokostordning er medtaget.

	Skoler (n=165)	
	n	%
Hvem bruger fortrinsvis madordningen til frokost? (flere svar mulige) (kun køkkener med servering mindst 1-2 gange om ugen får spørgsmålet)		
Indskolingen	112	66
Mellemtrinet	145	85
Udskolingen	124	73
Ved ikke	2	1

Tabel D.5. Serveringsform til frokost og prissystem. Besvarelser fra køkkener med buffetservering er medtaget.

	Arbejdspladser (n=410)		Ungdomsuddannelser (n=93)		Skoler (n=165)	
	n	%	n	%	n	%
Hvordan tilbydes frokosten fortrinsvis? (flere svar mulige) (kun køkkener med servering mindst 1-2 gange om ugen får spørgsmålet)						
Buffet/tag selv	374	91	64	69	46	28
Salg af enkelte tilbud hver for sig	63	15	61	66	110	67
Portionsanrettet eller samlet menu	68	17	27	29	72	44
Bordservering	18	4	5	5	14	8
Ved ikke	0	0	1	1	0	0
Andet	12	3	3	3	10	6
	(n=374)		(n=64)		(n=46)	
Hvilket prissystem anvendes ved buffeten til frokost? (flere svar mulige) (kun køkkener med buffetsystem får spørgsmålet)						
Fast pris pr. måltid	168	45	37	58	38	83
Fast pris pr. måned	204	55	18	28	9	20
Pris afhængig af vægten af måltidet	32	9	24	38	0	0
Ved ikke	4	1	0	0	0	0
Andet	19	5	4	6	3	7

Tabel D.6. Typer af madtilbud frokost, eftermiddag, aften og nat. Besvarelser fra alle er medtaget.

	Arbejdspladser (n=416)		Ungdomsuddannelser (n=94)		Skoler (n=170)		Fritidsordninger (n=203)	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Hvilke af følgende madtilbud er der typisk til frokost, inklusiv formiddag og eftermiddag? (flere svar mulige) (alle får spørgsmålet)								
Frokostretter, fx varme retter	389	94	88	94	134	79		
Småretter	138	33	59	63	112	66		
Sandwich	125	30	69	73	119	70		
Wraps o.l.	74	18	37	39	64	38		
Smurt smørrebrød	69	17	32	34	17	10		
Påkægs- og brødbuffet	311	75	16	17	16	9		
Brød og/eller påkæg i "løssalg"	65	16	36	38	66	39		
Salatbuffet	364	88	82	87	88	52		
Ingen af disse	2	0	0	0	4	2		
Ved ikke	0	0	0	0	0	0		
Andet	32	8	11	12	21	12		
Hvilke af følgende madtilbud er der typisk om eftermiddagen i fritidsordningen i løbet af en uge? (kun dem, som har eftermiddagsmad mindst 1 gang om ugen, får spørgsmålet)								
Frugt							183	90
Grønsager							146	72
Brød og evt. påkæg							182	90
Lune/kolde retter o.l.							107	53
Morgenmadscerealer, surmælksprodukter o.l.							33	16
Kager, søde retter o.l.							30	15
Ved ikke							1	0
Andet							12	6
	(n=87)		(n=11)					
Hvilke af følgende madtilbud er der typisk om aftenen? (flere svar mulige) (kun dem, som tilbyder aftensmad mindst 1 gang om ugen, får spørgsmålet)								
Frokostretter, fx varme retter	77	89	8	73				
Småretter	19	22	0	0				
Sandwich	31	36	2	18				
Wraps o.l.	8	9	0	0				
Smurt smørrebrød	18	21	1	9				
Påkægs- og brødbuffet	39	45	5	45				
Brød og/eller påkæg i "løssalg"	7	8	0	0				
Salatbuffet	47	54	6	55				
Ingen af disse	1	1	1	9				
Ved ikke	1	1	0	0				
Andet	13	15	4	36				
	(n=39)							
Hvilke af følgende madtilbud er der typisk om natten? (flere svar mulige) (kun dem, som tilbyder natmad mindst 1 gang om ugen, får spørgsmålet)								
Frokostretter, fx varme retter	27	69						
Småretter	8	21						
Sandwich	15	38						
Wraps o.l.	1	3						
Smurt smørrebrød	6	15						
Påkægs- og brødbuffet	16	41						
Brød og/eller påkæg i "løssalg"	1	3						
Salatbuffet	12	31						
Ingen af disse	4	10						
Ved ikke	0	0						
Andet	6	15						

Bilag E Morgenmad

Tabel E.1. Typer af madtilbud morgen. Besvarelser fra køkkener, som har morgenmad mindst 1 gang om ugen, er medtaget.

	Arbejdspladser (n=331)		Ungdomsuddannelser (n=88)		Skoler (n=54)		Fritidsordninger (n=212)	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Hvilke madtilbud er der typisk til morgenmad? (flere svar mulige)								
Morgenmadscerealier, surmælksprodukter, grød o.l.	154	47	66	75	39	72	211	99
Brød og evt. pålæg	325	98	84	95	38	70	133	63
Frugt og grønsager	159	48	67	76	29	54	48	23
Wienerbrød, croissant, kager o.l.	79	24	36	41	1	2	0	0
Ved ikke	3	1	0	0	0	0	0	0
Andet	9	3	2	2	2	4	5	2

Tabel E.2. Tilbud af morgenmadscerealier og mælkeprodukter til morgenmad. Besvarelser fra køkkener, der har disse tilbud, er medtaget.

	Arbejdspladser (n=154)		Ungdomsuddannelser (n=66)		Skoler (n=39)		Fritidsordninger (n=212)	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Hvilke morgenmadscerealier og mælkeprodukter blev tilbudt ved sidste morgenmadsservering? (flere svar mulige)								
Cornflakes	59	38	33	50	20	51	151	71
Havregryn	104	68	55	83	30	77	204	96
Müsli	120	78	35	53	11	28	33	16
Havrefras, rugfrå, havre cheerios o.l. med fuldkorn	23	15	16	24	8	21	61	29
Andre morgenmadscerealier, fx guldorn, coco pops, alm. Cheerios uden fuldkorn	2	1	1	2	0	0	0	0
Grød, fx havregrød	38	25	9	14	7	18	96	45
Tykmælk, ymer, græsk yoghurt, sødmælksyoghurt o.l. natural over 1,5% fedt	62	40	26	39	7	18	25	12
Yoghurt, A38, skyr o.l. natural højst 1,5% fedt	105	68	40	61	16	41	22	10
Frugtyoghurt o.l.	33	21	30	45	5	13	16	8
Skummet- eller minimælk til morgenmadscerealierne	93	60	50	76	25	64	142	67
Letmælk til morgenmadscerealierne	54	35	27	41	6	15	52	25
Sødmælk til morgenmadscerealierne	13	8	7	11	1	3	2	1
Tørret frugt, nødder o.l. som tilbehør	58	38	23	35	14	36	47	22
Sukker o.l. som tilbehør	52	34	34	52	8	21	77	36
Ved ikke	0	0	1	2	0	0	1	0
Andet	7	5	7	11	0	0	2	1
	(n=59)		(n=50)		(n=20)		(n=151)	
Hvilke slags cornflakes blev tilbudt?								
Cornflakes uden Fuldkornsmærket	48	81	26	79	11	55	112	74
Cornflakes med Fuldkornsmærket	11	19	6	18	6	30	22	15
Ved ikke	0	0	1	3	0	0	17	11
Andet	4	7	2	6	1	5	1	1

Tabel E.3. Tilbud om brød og eventuelt pålæg til morgenmad. Besvarelser fra køkkener, der har disse tilbud, er medtaget.

	Arbejdspladser (n=325)		Ungdomsuddannelser (n=84)		Skoler (n=38)		Fritidsordninger (n=133)	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Hvilke brødtyper blev tilbudt ved sidste morgenmadsservering? (flere svar mulige)								
Hvedebrød, boller o.l. <i>uden</i> fuldkorn	76	23	21	25	1	3	9	7
Hvedebrød, boller o.l. med <i>lidt</i> fuldkorn	180	55	55	65	11	29	32	24
Fuldkornshvedebrød, boller o.l.	221	68	65	77	29	76	69	52
Rugbrød	245	75	58	69	9	24	64	48
Knækbrød	86	26	34	40	13	34	79	59
Kiks	8	2	3	4	0	0	1	1
Ved ikke	2	1	0	0	1	3	0	0
Andet	7	2	2	2	0	0	3	2
	(n=319)		(n=84)		(n=37)		(n=133)	
Blev der tilbudt smør eller blandingsprodukt ved sidste morgenmadsservering?								
Ja, som valgfrit tilbehør	304	95	81	96	32	86	116	87
Ja, smurt på brødet	2	1	2	2	0	0	4	3
Ja, både som valgfrit og smurt	6	2	1	1	1	3	6	5
Nej	6	2	0	0	3	8	4	3
Ved ikke	0	0	0	0	1	3	0	0
Andet	1	0	0	0	0	0	2	2
<i>Ubesvaret</i>	0	0	0	0	0	0	1	1
Hvilket pålæg blev tilbudt ved sidste morgenmadsservering? (flere svar mulige)								
Ost <i>over</i> 17% fedt	251	79	64	76	14	38	61	46
Ost <i>højest</i> 17% fedt	89	28	26	31	16	43	48	36
Marmelade o.l.	306	96	81	96	21	57	108	81
Honning	136	43	31	37	5	14	45	34
Figenpålæg o.l.	4	1	1	1	2	5	10	8
Pålægchokolade, nøddecreme o.l.	123	39	31	37	0	0	11	8
Æg	52	16	15	18	1	3	5	4
Pålæg af fjerkræ	60	19	26	31	8	22	9	7
Pålæg af rødt kød <i>over</i> 10% fedt	123	39	27	32	4	11	9	7
Pålæg af rødt kød <i>højest</i> 10% fedt	78	24	20	24	3	8	18	14
Fiskepålæg og skaldyr	3	1	0	0	1	3	0	0
Ingen pålæg	21	7	12	14	5	14	6	5
Ved ikke	0	0	0	0	2	5	1	1
Andet	10	3	3	4	4	11	9	7
<i>Ubesvaret</i>	0	0	0	0	0	0	1	1

Tabel E.4. Opfyldelse af principperne for morgenmad. Besvarelser fra alle er medtaget.

	Arbejdspladser (n=416)		Ungdomsuddannelser (n=94)		Skoler (n=170)		Fritidsordninger (n=259)	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Der er brugt basisråvarer ¹⁾								
Opfylder ifølge definitionen	162	39	25	27	39	23	86	33
Opfylder ikke ifølge definitionen	169	41	63	67	14	8	126	49
Tilbyder ikke morgenmad	85	20	6	6	117	69	47	18
Fedt tilbehør kan vælges til og fra	<i>Ikke evalueret</i>		<i>Ikke evalueret</i>		<i>Ikke evalueret</i>		<i>Ikke evalueret</i>	
Grøntsager og/eller frugt tilbydes - mindst to slags ad gangen ²⁾								
Opfylder ifølge definitionen	159	38	67	71	29	17	48	19
Opfylder ikke ifølge definitionen	172	41	21	22	24	14	164	63
Tilbyder ikke morgenmad	85	20	6	6	117	69	47	18
Federe kød og/eller ost kan dagligt tilbydes, når der serveres mindst samme antal kød/ost/fisk fra basisråvarer ³⁾								
Opfylder ifølge definitionen	172	41	49	52	29	17	89	34
Opfylder ikke ifølge definitionen	147	35	35	37	8	5	43	17
Ufuldstændig besvarelse *)	6	1	0	0	1	1	1	0
Tilbyder ikke brød og pålæg	6	1	4	4	15	9	79	31
Tilbyder ikke morgenmad	85	20	6	6	117	69	47	18
Brød med mindre eller ingen fuldkorn tilbydes – maks. 1 slags ad gangen. Der tilbydes samtidig mindst 1 brødtilbud fra basisråvarer ⁴⁾								
Opfylder ifølge definitionen	246	59	62	66	30	18	112	43
Opfylder ikke ifølge definitionen	73	18	22	23	7	4	19	7
Ufuldstændig besvarelse *)	6	1	0	0	1	1	2	1
Tilbyder ikke brød og pålæg	6	1	4	4	15	9	79	31
Tilbyder ikke morgenmad	85	20	6	6	117	69	47	18
Hårde fedtstoffer til brødet kan tilbydes dagligt som valgfrit tilbehør ⁵⁾								
Opfylder ifølge definitionen	311	75	81	86	36	21	122	47
Opfylder ikke ifølge definitionen	8	2	3	3	1	1	10	4
Ufuldstændig besvarelse *)	6	1	0	0	1	1	1	0
Tilbyder ikke brød og pålæg	6	1	4	4	15	9	79	31
Tilbyder ikke morgenmad	85	20	6	6	117	69	47	18
Alle principper for morgenmad								
Alle evaluerede principper er opfyldt (**)	28	7	10	11	16	9	18	7
Mindst ét princip ikke opfyldt	303	73	78	83	37	22	194	75
Tilbyder ikke morgenmad	85	20	6	6	117	69	47	18

¹⁾ Her defineret som *ingen* tilbud i kategorierne morgenmadscerealier uden fuldkorn, mælkeprodukter over 1,5% fedt og chokoladepålæg o.l.

²⁾ Her defineret som mindst *ét* tilbud i kategorien frugt og/eller grøntsager

³⁾ Her defineret som enten ingen tilbud i kategorierne federe kød og/eller ost eller mindst *ét* tilbud i kategorierne kød/ost/fisk fra basisråvarer

⁴⁾ Her defineret som enten kun fuldkornshvedebrød o.l. eller højst *ét* slags tilbud om ikke-fuldkorns brød og der samtidig tilbydes fuldkornsbrød

⁵⁾ Her defineret som svaret "nej" eller "ja som valgfrit tilbehør" til spørgsmål om der blev tilbudt smør eller blandingsprodukt ved sidste morgenmadsservering.

*) Ubesvaret/ved ikke

***) Hvis tilbudet ikke er der, regnes det som opfyldt

Bilag F Frokostretter

Tabel F.1. Overordnet vedrørende servering af frokostretter, fx varme retter. Besvarelser fra alle, der har disse tilbud, er medtaget.

	Arbejdspladser (n=389)		Ungdomsuddannelser (n=88)		Skoler (n=134)	
	n	%	n	%	n	%
Hvor mange dage om ugen tilbydes frokostretter, fx varme retter? (kun dem, som tilbyder frokostretter, får spørgsmålet)						
Hver dag	354	91	76	86	101	75
3-4 gange om ugen	29	7	10	11	19	14
1-2 gange om ugen	6	2	2	2	14	10
Hver anden uge	0	0	0	0	0	0
Aldrig/sjældent	0	0	0	0	0	0
Ved ikke	0	0	0	0	0	0
	(n=383)		(n=86)		(n=120)	
Hvor mange forskellige slags frokostretter tilbydes typisk per dag? (kun dem, som serverer frokostretter mindst 3 gange om ugen, får spørgsmålet)						
1 frokostret dagligt	174	45	39	45	82	68
2 slags frokostretter dagligt	142	37	30	35	26	22
3 slags frokostretter dagligt	30	8	12	14	9	8
4 slags frokostretter dagligt	17	4	4	5	3	3
5 slags frokostretter dagligt eller flere	20	5	1	1	0	0
Ved ikke	0	0	0	0	0	0
	(n=209)		(n=47)		(n=38)	
I forhold til den mest solgte ret, hvordan adskiller den/de øvrige frokostretter sig? (flere svar mulige) (kun dem, som har 2 eller flere retter, får spørgsmålet)						
Vegetarisk	115	55	23	49	11	29
Lidt mindre portion	36	17	12	26	14	37
Tilpasset særlige behov	30	14	9	19	6	16
Veksler afhængig af tilbud/eventuelle rester	86	41	26	55	18	47
Salat serveret som et helt måltid	52	25	19	40	17	45
Adskiller sig ikke	19	9	3	6	2	5
Ved ikke	12	6	1	2	3	8
Andet	7	3	1	2	1	3

Tabel F.2. Karakteristik af den mest solgte frokostret den seneste uge samlet for alle ugedage (n=antal dage; N=antal køkkener). Besvarelser fra alle, der har frokosttilbud, er medtaget.

	Arbejdspladser (n=1915, N=383)		Ungdomsuddannelser (n=430, N=86)		Skoler (n=600, N=120)	
	n	%	n	%	n	%
Hvilke typer frokostretter blev tilbudt den seneste uge?						
Kød, stivelse og grønt hver for sig	983	51	216	50	168	28
Sammenkogt/samlet ret	389	20	102	24	154	26
Suppe	163	9	31	7	65	11
Grød	12	1	3	1	19	3
Salat som helt måltid	131	7	40	9	97	16
Ingen af disse rettyper	171	9	31	7	78	13
Ikke relevant/ved ikke	66	3	7	2	19	3
Hvad var rettens hoved proteinkilde, dvs. kød, fisk, æg, bælgfrugter o.l.?						
Fjerkræ	354	18	120	28	154	26
Rødt kød over 10% fedt	323	17	71	17	51	9
Rødt kød højst 10% fedt	432	23	93	22	140	23
Indmad	45	2	7	2	10	2
Fisk og skaldyr	279	15	44	10	61	10
Æg	84	4	16	4	31	5
Bælg-frugter	159	8	36	8	56	9
Ingen af disse produkter	170	9	30	7	71	12
Ikke relevant/ved ikke	69	4	13	3	26	4
Hvad var rettens hoved stivelseskilde, dvs. kornprodukter og kartofler?						
Kartofler	642	34	139	32	93	16
Hvide ris, couscous o.l.	244	13	69	16	74	12
Fuldkorns-ris, ker-ner o.l.	201	10	37	9	65	11
Pasta o.l. uden fuldkorn	136	7	39	9	32	5
Fuldkorns-pasta o.l.	120	6	38	9	73	12
Ikke-fuldkorns brød o.l.	60	3	17	4	63	11
Fuldkorns-brød o.l.	166	9	48	11	101	17
Ingen af disse produkter	228	12	29	7	72	12
Ikke relevant/ved ikke	118	6	14	3	27	5
Hvor meget fyldte grønsager og frugt i forhold til den samlede frokostret ved servering?						
Ikke noget eller en smule (ca. 1/10)	81	4	21	5	41	7
En mindre del (ca. 1/5)	191	10	67	16	62	10
En god del (ca. 1/4)	393	21	127	30	135	23
En væsentlig del (ca. 1/3)	396	21	81	19	126	21
Over halvdelen (ca. 1/2)	393	21	45	10	103	17
Størstedelen (ca. 3/4)	186	10	29	7	77	13
Ikke relevant/ved ikke	275	14	60	14	56	9
Hvilke af følgende federe produkter indeholdt retten? (flere svar mulige)						
Hårde fedtstoffer	316	17	70	16	38	6
Mejeri >5% fedt	408	21	85	20	90	15
Ost >17%	150	8	43	10	61	10
Federe kød supplement	149	8	26	6	43	7
Olie	568	30	153	36	198	33
Ingen af disse	350	18	83	19	164	27
Ikke relevant/ved ikke	243	13	55	13	83	14

Tabel F.3. Opfyldelse af principperne for frokostretter. Besvarelser fra alle er medtaget.

	Arbejdspladser (n=416)		Ungdomsuddannelser (n=94)		Skoler (n=170)	
	n	%	n	%	n	%
Grønsager/frugt udgør mindst 1/3 i alle frokostretter (1 ret om ugen må have mindre, hvis der samtidig tilbydes salatbuffet) ¹⁾						
Opfylder ifølge definitionen	171	41	27	29	45	26
Opfylder ikke definitionen	164	39	50	53	68	40
Ufuldstændig besvarelse *)	48	12	9	10	7	4
Tilbyder ikke frokostretter mindst 3-4 gange om ugen **)	33	8	8	9	50	29
Fisk er brugt mindst 1 gang om ugen i frokostretter ²⁾						
Opfylder ifølge definitionen	315	76	43	46	74	44
Opfylder ikke definitionen	62	15	42	45	45	26
Ufuldstændig besvarelse *)	6	1	1	1	1	1
Tilbyder ikke frokostretter mindst 3-4 gange om ugen **)	33	8	8	9	50	29
Federe kød er brugt i maks. 1 af 5 frokostretter ³⁾						
Opfylder ifølge definitionen	266	64	70	74	106	62
Opfylder ikke definitionen	106	25	15	16	12	7
Ufuldstændig besvarelse *)	11	3	1	1	2	1
Tilbyder ikke frokostretter mindst 3-4 gange om ugen **)	33	8	8	9	50	29
Kornprodukter med mindre eller ingen fuldkorn er brugt i maks. 1 af 5 frokostretter ⁴⁾						
Opfylder ifølge definitionen	250	60	57	61	96	56
Opfylder ikke definitionen	120	29	28	30	22	13
Ufuldstændig besvarelse *)	13	3	1	1	2	1
Tilbyder ikke frokostretter mindst 3-4 gange om ugen **)	33	8	8	9	50	29
Hårde fedtstoffer, federe kød eller federe mejeriprodukt/ost er brugt i begrænset mængde i højst 2 af 5 frokostretter ⁵⁾						
Opfylder ifølge definitionen	172	41	46	49	74	44
Opfylder ikke definitionen	174	42	34	36	36	21
Ufuldstændig besvarelse *)	37	9	6	6	10	6
Tilbyder ikke frokostretter mindst 3-4 gange om ugen **)	33	8	8	9	50	29
Alle principper for frokostretter						
Alle principper er opfyldt	49	12	9	10	23	14
Mindst ét princip ikke opfyldt	308	74	75	80	94	55
Ufuldstændig besvarelse ***)	26	6	2	2	3	2
Tilbyder ikke frokostretter mindst 3-4 gange om ugen **)	33	8	8	9	50	29

¹⁾ Her defineret som mindst 1/3 grønnsager/frugt i mindst 4 dage ved tilbud om 5-7 frokostretter om ugen eller mindst 1/3 grønnsager/frugt i mindst 3 dage ved tilbud om 3-4 frokostretter om ugen i den mest solgte frokostret

²⁾ Her defineret som fisk mindst én gang om ugen i den mest solgte ret eller fisk i en af de øvrige frokostretter

³⁾ Her defineret som tilbud inden for kategorien rødt kød over 10 % fedt maks 1 gang om ugen i den mest solgte

⁴⁾ Her defineret som tilbud inden for kategorierne ikke-fuldkorns-kornprodukter maks. 1 gang om ugen i den mest solgte frokostret

⁵⁾ Her defineret som tilbud inden for kategorierne hårde fedtstoffer, federe kød som supplement og federe mejeriprodukter og federe ost maks. 2 gange om ugen i den mest solgte frokostret

*) Ikke relevant/ved ikke mindst 4 ud af de 5 ugedage

***) Har enten ikke frokostretter eller hyppighed for frokostretter er mindre end 3-4 gange om ugen

****) Mindst ét princip kan ikke vurderes pga. "ved ikke" eller "ufuldstændig besvarelse" - ellers opfyldt

Bilag G Sandwich, wraps o.l

Tabel G.1. Typer af sandwich, wraps o.l. Besvarelser fra alle, der har disse tilbud, er medtaget.
Del 1.

	Arbejdspladser (n=156)		Ungdomsuddannelser (n=71)		Skoler (n=125)	
	n	%	n	%	n	%
Hvilke slags sandwich, wraps o.l. blev tilbudt ved sidste servering?						
Sandwich/wraps med fisk og skaldyr						
0	57	37	19	27	72	58
1	67	43	23	32	30	24
2	14	9	15	21	16	13
3	10	6	4	6	1	1
4	2	1	2	3	4	3
5 eller flere	6	4	8	11	2	2
Sandwich/wraps med fjerkræ og bacon						
0	77	49	18	25	59	47
1	52	33	22	31	39	31
2	14	9	19	27	11	9
3	5	3	2	3	3	2
4	2	1	3	4		0
5 eller flere	6	4	7	10	13	10
Sandwich/wraps med fjerkræ (uden bacon)						
0	90	58	16	23	55	44
1	44	28	28	39	50	40
2	10	6	12	17	12	10
3	0	0	6	8	0	0
4	4	3	3	4	2	2
5 eller flere	8	5	6	8	6	5
Sandwich/wraps med skinke og ost						
0	88	56	32	45	85	68
1	48	31	30	42	31	25
2	7	4	4	6	3	2
3	2	1	0	0	1	1
4	2	1	2	3	1	1
5 eller flere	9	6	3	4	4	3
Sandwich/wraps med rødt kød <i>over</i> 10% fedt						
0	107	69	46	65	104	83
1	32	21	15	21	17	14
2	8	5	4	6	1	1
3	1	1		0	1	1
4	1	1	2	3	1	1
5 eller flere	7	4	4	6	1	1
Sandwich/wraps med rødt kød <i>højest</i> 10% fedt						
0	82	53	43	61	91	73
1	37	24	17	24	25	20
2	16	10	5	7	5	4
3	4	3	1	1	1	1
4	4	3	0	0	1	1
5 eller flere	13	8	5	7	2	2

Tabel G.2. Typer af sandwich, wraps o.l. Besvarelser fra alle, der har disse tilbud, er medtaget.
Del 2.

	Arbejdspladser (n=156)		Ungdomsuddannelser (n=71)		Skoler (n=125)	
	n	%	n	%	n	%
Hvilke slags sandwich, wraps o.l. blev tilbudt ved sidste servering?						
Sandwich/wraps med æg						
0	95	61	34	48	93	74
1	47	30	25	35	22	18
2	7	4	4	6	6	5
3	2	1	1	1	1	1
4	1	1	1	1	2	2
5 eller flere	4	3	6	8	1	1
Sandwich/wraps med bælgfrugter						
0	144	92	44	62	114	91
1	11	7	22	31	10	8
2	1	1	1	1	1	1
3	0	0	0	0	0	0
4	0	0	1	1	0	0
5 eller flere	0	0	3	4	0	0
Sandwich/wraps vegetarisk						
0	131	84	54	76	118	94
1	17	11	13	18	7	6
2	4	3	2	3	0	0
3	1	1	0	0	0	0
4	1	1	0	0	0	0
5 eller flere	2	1	2	3	0	0
Andre typer sandwich, wraps o.l.						
0	125	80	59	83	99	79
1	15	10	3	4	16	13
2	5	3	3	4	5	4
3	3	2	3	4	3	2
4	1	1	1	1	0	0
5 eller flere	7	4	2	3	2	2
<i>Typer sandwich i alt</i>						
<i>Ikke besvaret (0)</i>	5	3	0	0	2	2
<i>1-4</i>	72	46	18	25	77	62
<i>5-9</i>	44	28	26	37	24	19
<i>10 eller flere</i>	35	22	27	38	22	18

Tabel G.3. Karakteristik af sandwich, wraps o.l. Besvarelser fra alle, der har disse tilbud, er medtaget.

	Arbejdspladser (n=156)		Ungdomsuddannelser (n=71)		Skoler (n=125)	
	n	%	n	%	n	%
Hvilke af følgende dressinger eller smørelse blev brugt i sandwich, wrap o.l. ved sidste servering? (flere svar mulige)						
Dressing baseret på planteolie	87	56	50	70	71	57
Mejeribaseret dressing <i>over</i> 5% fedt	54	35	25	35	36	29
Mejeribaseret dressing <i>højest</i> 5% fedt	29	19	18	25	22	18
Smørbare oste <i>over</i> 5% fedt	16	10	8	11	6	5
Smørbare oste <i>højest</i> 5% fedt	8	5	1	1	6	5
Smør, blandingsprodukt o.l.	7	4	1	1	3	2
Blød plantemargarine, minarine o.l.	0	0	0	0	2	2
Grøntsagsbaseret spread	31	20	5	7	8	6
Bønnebaseret spread	23	15	8	11	8	6
Ved ikke	8	5	1	1	8	6
Andet	5	3	2	3	3	2
Hvor meget fyldte grønsager og frugt i sandwich, wrap o.l. ved sidste servering?						
Ikke noget eller en smule (ca. 1/10)	3	2	1	1	6	5
En mindre del (ca. 1/5)	13	8	4	6	17	14
En god del (ca. 1/4)	50	32	33	46	34	27
En væsentlig del (ca. 1/3)	54	35	26	37	32	26
Over halvdelen (ca. 1/2)	21	13	5	7	23	18
Størstedelen (ca. 3/4)	6	4	2	3	9	7
Ved ikke	9	6	0	0	4	3
Hvor mange af de tilbudte sandwich, wraps o.l. var med fuldkornsbrød ved sidste servering?						
Ingen er fuldkorn	8	5	1	1	6	5
Cirka 1 ud af 5 sandwich er fuldkorn	10	6	0	0	1	1
Cirka 2 ud af 5 sandwich er fuldkorn	20	13	14	20	4	3
Cirka 3 ud af 5 sandwich er fuldkorn	21	13	21	30	11	9
Cirka 4 ud af 5 sandwich er fuldkorn	19	12	8	11	14	11
Alle er fuldkorn	74	47	27	38	89	71
Ved ikke	4	3	0	0	0	0
Hvor tit tilbyder I sandwich, wraps o.l. med fisk i løbet f en uge?						
Hver dag (5 til 7 gange om ugen)	46	29	34	48	46	37
3-4 gange om ugen	21	13	10	14	6	5
1-2 gange om ugen	37	24	13	18	26	21
Hver anden uge	28	18	6	8	19	15
Aldrig/ sjældent	18	12	8	11	25	20
Ved ikke	6	4	0	0	3	2

Tabel G.4. Opfyldelse af principperne for sandwich, wraps mm. Besvarelser fra alle er medtaget.

	Arbejdspladser (n=416)		Ungdomsuddannelser (n=94)		Skoler (n=170)	
	n	%	n	%	n	%
Der er brugt basisråvarer ⁰⁾	<i>Ikke evalueret</i>		<i>Ikke evalueret</i>		<i>Ikke evalueret</i>	
Grønsager/frugt udgør mindst 1/4 af alle sandwich ¹⁾	<i>Ikke evalueret</i>		<i>Ikke evalueret</i>		<i>Ikke evalueret</i>	
Opfylder ifølge definitionen	131	31	66	70	98	58
Opfylder ikke ifølge definitionen	16	4	5	5	23	14
Ved ikke	9	2	0	0	4	2
Tilbyder ikke sandwich, wraps o.l.	260	63	23	24	45	26
Fisk er brugt mindst 1 gang om ugen, dog 1 gang dagligt hvis der tilbydes mere end 5 slags ²⁾	<i>Ikke evalueret</i>		<i>Ikke evalueret</i>		<i>Ikke evalueret</i>	
Opfylder ifølge definitionen	70	17	43	46	62	36
Opfylder ikke ifølge definitionen	79	19	28	30	59	35
Ved ikke	6	1	0	0	3	2
Ufuldstændig besvarelse *)	1	0	0	0	1	1
Tilbyder ikke sandwich, wraps o.l.	260	63	23	24	45	26
Federe kød er brugt i maks. 1 af 5 sandwich ³⁾	<i>Ikke evalueret</i>		<i>Ikke evalueret</i>		<i>Ikke evalueret</i>	
Opfylder ifølge definitionen	132	32	63	67	113	66
Opfylder ikke ifølge definitionen	19	5	8	9	10	6
Ufuldstændig besvarelse *)	5	1	0	0	2	1
Tilbyder ikke sandwich, wraps o.l.	260	63	23	24	45	26
Brød med mindre eller ingen fuldkorn er brugt i maks. 1 af 5 sandwich ⁴⁾	<i>Ikke evalueret</i>		<i>Ikke evalueret</i>		<i>Ikke evalueret</i>	
Opfylder ifølge definitionen	93	22	35	37	103	61
Opfylder ikke ifølge definitionen	59	14	36	38	22	13
Ved ikke	4	1	0	0	0	0
Tilbyder ikke sandwich, wraps o.l.	260	63	23	24	45	26
Federe kød /mejeriprodukter/ost er brugt i begrænset mængde i maks. 2 af 5 sandwich	<i>Ikke evalueret</i>		<i>Ikke evalueret</i>		<i>Ikke evalueret</i>	
Alle principper for sandwich, wraps o.l.	<i>Ikke evalueret</i>		<i>Ikke evalueret</i>		<i>Ikke evalueret</i>	
Alle evaluerede principper er opfyldt	31	7	17	18	39	23
Mindst et princip ikke opfyldt	118	28	54	57	83	49
Ufuldstændig besvarelse **)	7	2	0	0	3,0	2
Tilbyder ikke sandwich, wraps o.l.	260	63	23	24	45	26

⁰⁾ Påkægschokolade o.l. hører ikke med til basisråvarer

¹⁾ Her defineret som mindst ¼ grønsager/frugt (en god del) i sandwich på gruppeniveau sidst der blev tilbudt sandwich

²⁾ Her defineret som mindst 1 fisketilbud eller ingen fisk ved mindre end 5 slags sandwich sidst der blev tilbudt sandwich

³⁾ Her defineret som maks. 1 ud af 5 slags sandwich er påkæg af rødt kød *over* 10% fedt sidst, der blev tilbudt sandwich

⁴⁾ Her defineret som mindst 4 ud af 5 sandwichbrød er fuldkorn

*) Har angivet 0 sandwichtyper eller kun udfyldt "Andet påkæg" og generelt ikke besvaret spørgsmålene

**) Mindst ét princip kan ikke vurderes pga. "ufuldstændig besvarelse/ved ikke" - ellers opfyldt

Bilag H Smurt smørrebrød

Tabel H.1. Typer af smurt smørrebrød. Besvarelser fra alle, der har dette tilbud, er medtaget. Del 1.

	Arbejdspladser (n=69)	
	n	%
Hvilket pålæg blev tilbudt sidste gang, der blev tilbudt smurt smørrebrød?		
Fiskepålæg og skaldyr		
0	7	10
1	30	43
2	25	36
3	3	4
4	1	1
5 eller flere	3	4
Pålæg af fjerkræ		
0	21	30
1	34	49
2	9	13
3	2	3
4	0	0
5 eller flere	3	4
Pålæg af rødt kød <i>over</i> 10% fedt		
0	20	29
1	15	22
2	15	22
3	10	14
4	1	1
5 eller flere	8	12
Pålæg af rødt kød <i>højest</i> 10% fedt		
0	14	20
1	24	35
2	21	30
3	2	3
4	2	3
5 eller flere	6	9
Pålæg æg		
0	7	10
1	47	68
2	6	9
3	0	0
4	3	4
5 eller flere	6	9
Pålæg af bælgfrugter		
0	64	93
1	5	7
2	0	0
3	0	0
4	0	0
5 eller flere	0	0

Tabel H.2. Typer af smurt smørrebrød samt indhold af frugt og grønt. Besvarelser fra alle, der har dette tilbud, er medtaget. Del 2.

	Arbejdspladser (n=69)	
	n	%
<i>Andet vegetarisk påkæg</i>		
0	47	68
1	14	20
2	6	9
3	0	0
4	0	0
5 eller flere	2	3
<i>Ost over 17% fedt</i>		
0	45	65
1	11	16
2	7	10
3	1	1
4	1	1
5 eller flere	4	6
<i>Ost højst 17% fedt</i>		
0	59	86
1	5	7
2	5	7
3	0	0
4	0	0
5 eller flere	0	0
<i>Andet påkæg</i>		
0	46	67
1	8	12
2	8	12
3	1	1
4	2	3
5 eller flere	4	6
<i>Typer smørrebrød i alt</i>		
1-4	9	13
5-9	35	51
10 eller flere	25	36
<i>Hvor meget fyldte grønsager og frugt typisk i det smurte smørrebrød?</i>		
Ikke noget eller en smule (ca. 1/10)	5	7
En mindre del (ca. 1/5)	19	28
En god del (ca. 1/4)	24	35
En væsentlig del (ca. 1/3)	11	16
Over halvdelen (ca. 1/2)	4	6
Størstedelen (ca. 3/4)	0	0
Ved ikke	6	9

Tabel H.3. Opfyldelse af principperne for smurt smørrebrød. Besvarelser fra alle er medtaget.

	Arbejdspladser (n=416)	
	n	%
Der er brugt basisråvarer ⁰⁾	<i>Ikke evalueret</i>	
Grønsager/frugt udgør mindst 1/4 af alle smørrebrød ¹⁾	<i>Ikke evalueret</i>	
Opfylder ifølge definitionen	39	9
Opfylder ikke ifølge definitionen	24	6
Ved ikke	6	1
Tilbyder ikke smørrebrød	347	83
Fisk er brugt mindst 1 gang om ugen, dog 1 gang dagligt, hvis der tilbydes mere end 5 slags ²⁾	<i>Ikke evalueret</i>	
Opfylder ifølge definitionen	63	15
Opfylder ikke ifølge definitionen	6	1
Tilbyder ikke smørrebrød	347	83
Federe kød er brugt i maks. 1 af 5 smørrebrød ³⁾	<i>Ikke evalueret</i>	
Opfylder ifølge definitionen	32	8
Opfylder ikke ifølge definitionen	37	9
Tilbyder ikke smørrebrød	347	83
Brød med mindre eller ingen fuldkorn er brugt i maks. 1 af 5 smørrebrød ⁴⁾	<i>Ikke evalueret</i>	
brugt i begrænset mængde i maks. 2 af 5 smørrebrød	<i>Ikke evalueret</i>	
Alle principper for smørrebrød	<i>Ikke evalueret</i>	
Alle evaluerede principper er opfyldt	17	4
Mindst et princip ikke opfyldt	50	12
Ufuldstændig besvarelse *)	2	0
Tilbyder ikke smørrebrød	347	83

⁰⁾ Pålægsschokolade o.l. hører ikke med til basisråvarer

¹⁾ Her defineret som mindst ¼ frugt/grønsager (en god del) i det smurte smørrebrød på gruppeniveau sidst der blev tilbudt smørrebrød

²⁾ Her defineret som mindst ét fisketilbud eller ingen fisk ved mindre end 5 slags smørrebrød sidst der blev tilbudt smørrebrød

³⁾ Her defineret som maks. 1 ud af 5 slags smørrebrød er pålæg af rødt kød *over* 10% fedt eller ost *over* 17% fedt sidst, der blev tilbudt smørrebrød

⁴⁾ Er ikke evalueret. Formodes at stort set alle tilbyder rugbrød/fuldkornshvedebrød

*) Mindst ét princip kan ikke vurderes pga. "ved ikke" - ellers opfyldt

Bilag I Salatbuffet

Tabel I.1. Overordnet vedrørende tilbud i salatbuffeten. Besvarelser fra alle, der har dette tilbud, er medtaget. Del 1.

	Arbejdspladser (n=364)		Ungdomsuddannelser (n=82)		Skoler (n=88)	
	n	%	n	%	n	%
Hvor mange skåle med følgende var der på sidste salatbuffet?						
Blandede salater med meget grønt (mindst 80% grønt)						
0	7	2	5	6	17	19
1	46	13	14	17	14	16
2	86	24	14	17	9	10
3	63	17	15	18	6	7
4	47	13	6	7	3	3
5 eller flere	115	32	28	34	39	44
Blandede salater med mindre grønt (mindre end 80% grønt)						
0	139	38	31	38	25	28
1	116	32	21	26	25	28
2	57	16	15	18	16	18
3	21	6	7	9	3	3
4	14	4	4	5	7	8
5 eller flere	17	5	4	5	12	14
Grove grøntsager tilbudt i skåle enkeltvis						
0	30	8	8	10	9	10
1	44	12	13	16	3	3
2	75	21	6	7	10	11
3	46	13	15	18	14	16
4	72	20	10	12	15	17
5 eller flere	97	27	30	37	37	42
"Fine" grøntsager tilbudt i skåle enkeltvis						
0	54	15	11	13	7	8
1	45	12	8	10	10	11
2	87	24	18	22	9	10
3	77	21	12	15	21	24
4	51	14	15	18	15	17
5 eller flere	50	14	18	22	26	30
Bælgfrugter tilbudt i skåle enkeltvis						
0	107	29	23	28	43	49
1	143	39	28	34	20	23
2	80	22	18	22	13	15
3	13	4	6	7	6	7
4	14	4	4	5	4	5
5 eller flere	7	2	3	4	2	2
Udskåret frugt tilbudt i skåle enkeltvis						
0	204	56	44	54	41	47
1	99	27	25	30	32	36
2	42	12	8	10	12	14
3	7	2	1	1	1	1
4	8	2	1	1	1	1
5 eller flere	4	1	3	4	1	1

Tabel I.2. Overordnet vedrørende tilbud i salatbuffeten. Besvarelser fra alle, der har dette tilbud, er medtaget. Del 2.

	Arbejdspladser (n=364)		Ungdomsuddannelser (n=82)		Skoler (n=88)	
	n	%	n	%	n	%
Stivelsesholdige produkter tilbudt i skåle enkeltvis						
0	138	38	18	22	19	22
1	139	38	21	26	28	32
2	56	15	28	34	25	28
3	21	6	8	10	11	13
4	7	2	6	7	2	2
5 eller flere	3	1	1	1	3	3
Kød-, oste- eller fiskeprodukter tilbudt i skåle enkeltvis						
0	145	40	33	40	28	32
1	119	33	24	29	27	31
2	64	18	19	23	19	22
3	19	5	3	4	8	9
4	12	3	3	4	3	3
5 eller flere	5	1	0	0	3	3
<i>Antal skåle i alt</i>						
<i>Ikke besvaret (0)</i>	0	0	2	2	2	2
<i>1-4</i>	17	5	2	2	3	3
<i>5-9</i>	69	19	12	15	7	8
<i>10 eller flere</i>	278	76	66	80	76	86
Hvilke slags stivelsesholdige tilbud var der på sidste salatbuffet? (flere svar mulige)						
Pasta o.l. uden fuldkorn	80	22	22	27	13	15
Fuldkornspasta o.l.	133	37	45	55	64	73
Hvide ris, couscous o.l.	54	15	20	24	18	20
Fuldkornsrís, kerner o.l.	65	18	16	20	11	13
Croutoner uden fuldkorn, chips, nachos o.l.	90	25	22	27	20	23
Fuldkornsbrødprodukter	122	34	25	30	26	30
Ingen stivelsesholdige tilbud	63	17	10	12	6	7
Ved ikke	9	2	1	1	2	2
Andet	12	3	5	6	2	2
Hvilke slags kød-, oste- eller fisketilbud var der på sidste salatbuffet? (flere svar mulige)						
Fjerkræ	124	34	41	50	56	64
Rødt kød* over 10% fedt	24	7	3	4	4	5
Rødt kød* højst 10% fedt	42	12	13	16	21	24
Fisk og skaldyr	124	34	23	28	35	40
Ost over 17% fedt	106	29	28	34	18	20
Ost højst 17% fedt	79	22	19	23	18	20
Ingen kød-, oste- eller fisketilbud	106	29	18	22	8	9
Ved ikke	6	2	0	0	2	2
Andet	6	2	3	4	4	5
Hvilke dressinger eller dips blev tilbudt på sidste salatbuffet? (flere svar mulige)						
Dressing baseret på planteolie	212	58	45	55	36	41
Mejeribaseret dressing over 5% fedt	151	41	44	54	43	49
Mejeribaseret dressing højst 5% fedt	148	41	23	28	29	33
Grøntsagsbaseret dip	62	17	8	10	9	10
Bønnebaseret dip	76	21	15	18	11	13
Ingen dressinger eller dips	16	4	1	1	3	3
Ved ikke	3	1	0	0	2	2

Tabel I.3. Opfyldelse af principperne for salatbuffet. Besvarelser fra alle er medtaget.

	Arbejdspladser (n=416)		Ungdomsuddannelser (n=94)		Skoler (n=170)	
	n	%	n	%	n	%
Der er brugt basisråvarer ⁰⁾	<i>Ikke evalueret</i>		<i>Ikke evalueret</i>		<i>Ikke evalueret</i>	
Grønsager og/eller frugt, herunder blandede salater, udgør mindst halvdelen af alle tilbud på salatbuffeten ¹⁾						
Opfylder ifølge definitionen	359	86	80	85	83	49
Opfylder ikke ifølge definitionen	5	1	0	0	3	2
Ufuldstændig besvarelse *)	0	0	2	2	2	1
Tilbyder ikke salatbuffet	52	13	12	13	82	48
Kornprodukter med mindre eller ingen fuldkorn kan dagligt tilbydes i ét salattilbud ved samtidig mindst 1 fuldkornsprodukt ²⁾						
Opfylder ifølge definitionen	266	64	59	63	73	43
Opfylder ikke ifølge definitionen	98	24	23	24	14	8
Ufuldstændig besvarelse	0	0	0	0	1	1
Tilbyder ikke salatbuffet	52	13	12	13	82	48
Federe kød, federe mejeriprodukt eller ost er brugt i begrænset mængde i højst 1 blandet salattilbud ³⁾						
Opfylder ifølge definitionen	297	71	62	66	74	44
Opfylder ikke ifølge definitionen	67	16	20	21	14	8
Tilbyder ikke salatbuffet	52	13	12	13	82	48
Alle principper for salatbuffet						
Alle evaluerede principper er opfyldt	220	53	42	45	61	36
Mindst et princip ikke opfyldt	144	35	38	40	25	15
Ufuldstændig besvarelse **)	0	0	2	2	2	1
Tilbyder ikke salatbuffet	52	13	12	13	82	48

⁰⁾ Tørret frugt hører ikke med basisråvarer

¹⁾ Her defineret som mindst lige så mange skåle med a) grønsager/frugt samt blandede salater med meget grønt som b) kød, stivelse, ost samt blandede salater med mindre grønt på sidste salatbuffet

²⁾ Her defineret som højst et ikke-fuldkorns kornprodukt og samtidig mindst et fuldkornsprodukt på sidste

³⁾ Her defineret som højst et kryds i grupperne federe kød, federe ost eller mejeribaseret dressing over 5% fedt for sidste salatbuffet

*) Ikke svaret på antal salater

***) Mindst ét princip kan ikke vurderes pga. "ufuldstændig besvarelse" ellers opfyldt

Bilag J Pålægsbuffet

Tabel J.1. Overordnet vedrørende tilbud i pålægsbuffet. Besvarelser fra alle, der har dette tilbud, er medtaget. Del 1.

	Arbejdspladser (n=311)	
	n	%
Hvilket påkæg blev tilbudt på sidste pålægsbuffet?		
Fiskepåkæg og skaldyr		
0	28	9
1	187	60
2	71	23
3	16	5
4	6	2
5 eller flere	3	1
Påkæg af fjerkræ		
0	81	26
1	204	66
2	22	7
3	2	1
4	0	0
5 eller flere	2	1
Påkæg af rødt kød <i>over</i> 10% fedt		
0	98	32
1	141	45
2	53	17
3	12	4
4	4	1
5 eller flere	3	1
Påkæg af rødt kød <i>højest</i> 10% fedt		
0	104	33
1	139	45
2	50	16
3	11	4
4	1	0
5 eller flere	6	2
Æg		
0	104	33
1	196	63
2	2	1
3	5	2
4	1	0,3
5 eller flere	3	1
Påkæg af bælgfrugter		
0	283	91
1	25	8
2	2	1
3	1	0
4	0	0
5 eller flere	0	0

Tabel J.2. Overordnet vedrørende tilbud i pålægsbuffet. Besvarelser fra alle, der har dette tilbud, er medtaget. Del 2.

	Arbejdspladser (n=311)	
	n	%
Andet vegetarisk pålæg		
0	218	70
1	78	25
2	12	4
3	2	1
4	0	0
5 eller flere	1	0,3
Ost <i>over</i> 17% fedt		
0	142	46
1	91	29
2	44	14
3	21	7
4	8	3
5 eller flere	5	2
Ost <i>højest</i> 17% fedt		
0	235	76
1	56	18
2	12	4
3	3	1
4	3	1
5 eller flere	2	1
Andet pålæg		
0	247	79
1	34	11
2	20	6
3	4	1
4	2	1
5 eller flere	4	1
<i>Typer pålæg i alt</i>		
<i>Ikke besvaret</i>	2	1
<i>1-4 slags</i>	78	25
<i>5-9 slags</i>	158	51
<i>10 eller flere</i>	73	23

Tabel J.3. Overordnet vedrørende tilbud i pålæggsbuffet. Besvarelser fra alle, der har dette tilbud, er medtaget.

	Arbejdspladser (n=311)	
	n	%
Hvilke dressinger saucer og andet tilbehør blev tilbudt til pålægget på sidste pålæggsbuffet? (flere svar mulige)		
Dressing og sauce baseret på planteolie	203	65
Mejeribaseret dressing og sauce over 5% fedt	88	28
Mejeribaseret dressing og sauce højst 5% fedt	77	25
Kød over 10% fedt som "topping"	27	9
Ost over 17% fedt som "topping"	23	7
Ristede løg	164	53
Ingen dressinger o.l.	35	11
Ved ikke	5	2
Andet	6	2
Hvor placeres eventuelt fedt tilbehør, fx mayonnaise, remoulade og ristede løg, typisk på pålæggsbuffeten?		
Ved siden af pålægget / tag selv	260	84
Ovenpå pålægget / som en del af pålægget	11	4
Kombination af tag selv og ovenpå pålægget	27	9
Ingen tilbud om fedt tilbehør	11	4
Ved ikke	2	1
Hvor mange af pålægstyperne havde grønsager eller frugt som tilbehør på sidste pålæggsbuffet?		
Ingen	20	6
En mindre del	91	29
Over halvdelen	96	31
Størstedelen	54	17
Alle	41	13
Ved ikke	9	3
Hvor meget fyldte grønsager og frugt cirka på sidste pålæggsbuffet?		
Ikke noget eller en smule (ca. 1/10)	7	2
En mindre del (ca. 1/5)	73	23
En god del (ca. 1/4)	86	28
En væsentlig del (ca. 1/3)	66	21
Over halvdelen (ca. 1/2)	40	13
Størstedelen (ca. 3/4)	6	2
Ved ikke	4	1
Tilbyder ikke grønsager/frugt som tilbehør	29	9

Tabel J.4. Opfyldelse af principperne for pålægsbuffet. Besvarelser fra alle er medtaget.

	Arbejdspladser (n=416)	
	n	%
Der er brugt basisråvarer ⁰⁾	<i>Ikke evalueret</i>	
Grønsager/frugt udgør mindst 1/3 af pålægget på buffeten OG frugt og grønt til alle pålægstyper ¹⁾		
Opfylder ifølge definitionen	23	6
Opfylder ikke ifølge definitionen	278	67
Ved ikke	8	2
Ufuldstændig besvarelse *)	2	0
Tilbyder ikke pålægs- og brødbuffet	105	25
Fisk tilbydes - mindst 1 slags ²⁾		
Opfylder ifølge definitionen	283	68
Opfylder ikke ifølge definitionen	26	6
Ufuldstændig besvarelse**)	2	0
Tilbyder ikke pålægs- og brødbuffet	105	25
Fedt tilbehør kan vælges til og fra ³⁾		
Opfylder ifølge definitionen	270	65
Opfylder ikke ifølge definitionen	38	9
Ved ikke	1	0
Ufuldstændig besvarelse*)	2	0
Tilbyder ikke pålægs- og brødbuffet	105	25
Hvis der tilbydes federe kød og/eller ost, serveres mindst samme antal kød/ost/fisk fra basisråvarer ⁴⁾		
Opfylder ifølge definitionen	261	63
Opfylder ikke ifølge definitionen	47	11
Ufuldstændig besvarelse *)	3	1
Tilbyder ikke pålægs- og brødbuffet	105	25
Federe mejeriprodukt tilbydes i maks. 1 tilbud	<i>Ikke evalueret</i>	
Alle principper for pålægsbuffet		
Alle evaluerede principper er opfyldt	17	4
Mindst et princip ikke opfyldt	290	70
Ufuldstændig besvarelse **)	4	1
Tilbyder ikke pålægs- og brødbuffet	105	25

⁰⁾ Pålægsschokolade o.l. hører ikke med til basisråvarer

¹⁾ Her defineret som mindst 1/3 grønsager/frugt (en væsentlig del) OG grønt for alle pålægstyper ved sidste pålægsbuffet

²⁾ Her defineret som mindst ét fisketilbud ved sidste pålægsbuffet

³⁾ Her defineret som typisk placering af fedt tilbehør ved siden af pålægget/tag selv ELLER ingen tilbud om fedt tilbehør

⁴⁾ Her defineret som tilbud af lige så mange typer eller flere typer fisk/rødt kød *højest* 10% fedt/ost *højest* 17% fedt, som kød *over* 10% fedt/ost *over* 17% fedt ved sidste pålægsbuffet

*) Har angivet 0 pålægstyper eller kun udfyldt "Andet pålæg" og generelt ikke besvaret spørgsmålene

***) Mindst ét princip kan ikke vurderes pga. "ved ikke" eller "ufuldstændig besvarelse" - ellers opfyldt

Bilag K Brødbuffet

Tabel K.1. Overordnet vedrørende tilbud i brødbuffet. Besvarelser fra alle, der har dette tilbud, er medtaget.

	Arbejdspladser (n=311)	
	n	%
Hvilke brød blev tilbudt på sidste brødbuffet? (flere svar mulige)		
Hvedebrød, boller o.l. uden fuldkorn	36	12
Hvedebrød, boller o.l. med lidt fuldkorn	136	44
Fuldkornshvedebrød, boller o.l.	203	65
Rugbrød	290	93
Knækbrød	96	31
Kiks	71	23
Ved ikke	2	1
Andet	8	3
Hvor mange forskellige slags brød, boller o.l. med lidt eller ingen fuldkorn blev tilbudt på sidste brødbuffet?		
1 slags	55	18
2 slags	50	16
3 slags	27	9
4 slags	14	5
5 slags eller flere	6	2
Ved ikke	1	0
Tilbyder ikke ikke-fuldkornsbrød	158	51
Hvilke fedtstoffer eller spreads blev tilbudt som tilbehør til brødet på sidste brødbuffet? (flere svar mulige)		
Smør, blandingsprodukt o.l.	274	88
Blød plantemargarine, minarine o.l.	17	5
Grønsagsbaseret spread	25	8
Bønnebaseret spread	22	7
Ingen fedtstoffer, spreads o.l.	24	8
Ved ikke	4	1
Andet	10	3

Tabel K.2. Opfyldelse af principperne for brødbuffet. Besvarelser fra alle er medtaget.

	Arbejdspladser (n=416)	
	n	%
Tilbyd mindst ét slags brød fra basisråvarerne ¹⁾		
Opfylder ifølge definitionen	302	73
Opfylder ikke ifølge definitionen	6	1
Ved ikke *)	2	0
Ufuldstændig besvarelse **)	1	0
Tilbyder ikke påkægs- og brødbuffet	105	25
Fedt tilbehør kan vælges til eller fra	<i>Ikke evalueret</i>	
Brød med mindre eller ingen fuldkorn kan tilbydes dagligt, dog højst ét slags brød ad gangen ²⁾		
Opfylder ifølge definitionen	210	50
Opfylder ikke ifølge definitionen	97	23
Ved ikke	3	1
Ufuldstændig besvarelse **)	1	0
Tilbyder ikke påkægs- og brødbuffet	105	25
Hårde fedtstoffer til brødet er valgfrit	<i>Ikke evalueret</i>	
Alle principper for brødbuffet		
Alle evaluerede principper er efterlevet	205	49
Mindst et princip ikke efterlevet	101	24
Ufuldstændig besvarelse ***)	5	1
Tilbyder ikke påkægs- og brødbuffet	105	25

¹⁾ Her defineret som tilbud om fuldkornsbrød og/eller rugbrød

²⁾ Her defineret som at der ikke tilbydes disse supplerende produkter eller hvis der maks. er én slags enten brød uden fuldkorn eller brød med lidt fuldkorn

*) Svaret "Ved ikke" og kan derfor ikke vurdere opfyldelsen

**) Har angivet "andet", som ikke kan vurderes

***) Mindst ét princip kan ikke vurderes pga. "ved ikke" eller "ufuldstændig besvarelse" - ellers opfyldt

Bilag L Større mellemmåltider i fritidsordninger

Tabel L.1. Brød og eventuelt pålæg om eftermiddagen. Fritidsordninger, der har dette madtilbud den seneste uge, har fået spørgsmålene.

	Fritidsordninger (n=171)	
	n	%
Hvilke brødtyper blev tilbudt om eftermiddagen den seneste uge?		
Hvedebrød, boller o.l. <i>uden</i> fuldkorn	5	3
Hvedebrød, boller o.l. med <i>lidt</i> fuldkorn	31	18
Fuldkornshvedebrød, boller o.l.	73	43
Rugbrød	114	67
Knækbrød, skorper o.l.	101	59
Kiks	6	4
Riskager o.l.	4	2
Ved ikke	0	0
Andet	1	1
Hvilke slags knækbrød, skorper o.l. blev tilbudt? (flere svar mulige)		
Kanelknækbrød	8	5
Hvedeknækbrød	12	7
Fuldkornsknækbrød	96	56
Hvedeskorpe	3	2
Fuldkornsskorpe	15	9
Ved ikke	1	1
Andet	1	1
Ingen knækbrød, skorper o.l.	70	41
Hvilke slags pålæg og fedtstof blev tilbudt til brødet den seneste uge? (flere svar mulige)		
Smør, blandingsprodukt o.l.	127	74
Blød plantemargarine, minarine o.l.	5	3
Ost	74	43
Marmelade o.l.	44	26
Figenpålæg o.l.	16	9
Pålægsschokolade, nøddecreme o.l.	9	5
Pålæg af fjerkræ	26	15
Pålæg af rødt kød <i>over</i> 10% fedt	45	26
Pålæg af rødt kød <i>højst</i> 10% fedt	22	13
Æg	16	9
Fiskepålæg	29	17
Dressing baseret på planteolie til pålægget	8	5
Mejeribaseret dressing til pålægget <i>over</i> 5% fedt	4	2
Ingen af disse produkter	13	8
Ved ikke	2	1
Andet	16	9
	(n=74)	
Hvilken slags ost blev tilbudt? (flere svar mulige)		
Ost <i>over</i> 17% fedt	40	54
Ost <i>højst</i> 17% fedt	20	27
Smørbar ost <i>over</i> 5% fedt	24	32
Smørbar ost <i>højst</i> 5% fedt	9	12
Ved ikke	5	7

Tabel L.2. Lune/kolde retter om eftermiddagen. Fritidsordninger, der har dette madtilbud den seneste uge, har fået spørgsmålene.

	Fritidsordninger (n=94)	
	n	%
Hvilke typer lune/kolde retter o.l. blev tilbudt om eftermiddagen den seneste uge? (flere svar mulige)		
Pizza o.l.	18	19
Pølsehorn, indbagt pølse o.l.	23	24
Grød, fx risengrød	13	14
Suppe	43	46
Pita/wrap evt. med fyld	9	10
Salat som helt måltid, fx pasta salat	30	32
Toast, sandwich o.l.	11	12
Bagekartofler, kartoffelbåde o.l. evt. med tilbe	19	20
Kød/fiskeret, fx lasagne, frikadeller o.l. evt. nr	10	11
Ved ikke	0	0
Andet	8	9
Hvilke stivelsesprodukter indgik i de lune/kolde retter o.l. den seneste uge? (flere svar mulige)		
Pasta o.l. <i>uden</i> fuldkorn	18	19
Fuldkornspasta o.l.	30	32
Hvide ris, cous cous o.l.	5	5
Fuldkornsris, kerner o.l.	0	0
Kartofler	25	27
Brøddej o.l. med <i>lidt</i> fuldkorn	14	15
Brøddej o.l. <i>uden</i> fuldkorn	7	7
Fuldkornsbrøddej o.l.	23	24
Ingen stivelsesprodukter	4	4
Ved ikke	11	12
Andet	6	6
Hvilket kød, ost, fedtstoffer o.l. indgik i de lune/kolde retter o.l. den seneste uge? (flere svar mulige)		
Ost	27	29
Fjerkræ	20	21
Rødt kød <i>over</i> 10% fedt	11	12
Rødt kød <i>højest</i> 10% fedt	21	22
Æg	4	4
Fisk og skaldyr	8	9
Planteolier o.l.	27	29
Smør, blandingsprodukt, hård margarine, koko	20	21
Blød plantemargarine, minarine o.l.	3	3
Mejeriprodukter over 5% fedt	7	7
Ingen kød, ost, fedtstoffer o.l.	13	14
Ved ikke	7	7
Andet	6	6
	(n=27)	
Hvilken slags ost blev tilbudt? (flere svar mulige)		
Ost <i>over</i> 17% fedt	12	44
Ost <i>højest</i> 17% fedt	12	44
Smørbar ost <i>over</i> 5% fedt	2	7
Smørbar ost <i>højest</i> 5% fedt	1	4
Ved ikke	3	11
Andet	0	0

Tabel L.3. Retter med morgenmadscerealier, surmælksprodukter o.l. om eftermiddagen. Fritidsordninger, der har dette madtilbud den seneste uge, har fået spørgsmålet.

	Fritidsordninger (n=17)	
	n	%
Hvilke morgenmadscerealier og surmælksprodukter blev tilbudt om eftermiddagen den seneste uge? (flere svar mulige)		
Havregryn	5	29
Cornflakes	2	12
Müsli	4	24
Havrefras o.l. med fuldkorn	2	12
Andre morgenmadsprodukter fx guldkorn, cocopops uden fuldkorn	0	0
Grød, fx havregrød	1	6
Tykmælk, ymer, sødmælksyoghurt o.l. natural	2	12
Yoghurt, A38 o.l. natural højst 1,5% fedt	8	47
Frugtyoghurt o.l.	5	29
Skummet- eller minimælk til morgenmadscerealierne eller kærnemælk	2	12
Letmælk til morgenmadscerealierne	0	0
Sødmælk til morgenmadscerealierne	0	0
Tørret frugt, nødder o.l. som tilbehør	2	12
Sukker o.l. som tilbehør	1	6
Ved ikke	1	6
Andet	0	0

Tabel L.4 Indhold af grønsager/frugt i større mellemmåltider samlet for alle ugedage. Fritidsordninger, der tilbyder mad om eftermiddagen mindst 1 gang om ugen, har fået spørgsmålet. (n=antal dage; N=antal fritidsordninger)

	Fritidsordninger (n=1015, N=203)	
	n	%
Hvor meget fyldte frugt og grønsager de enkelte dage i den seneste uge?		
Ikke noget eller en smule (ca. 1/10)	136	13
En mindre del (ca. 1/5)	97	10
En god del (ca. 1/4)	188	19
En væsentlig del (ca. 1/3)	153	15
Over halvdelen (ca. 1/2)	155	15
Størstedelen (ca. 3/4)	235	23
Ved ikke	51	5

Tabel L.5. Opfyldelse af principperne for større mellemmåltider. Besvarelser fra alle fritidsordninger er medtaget.

	Fritidsordninger (n=259)	
	n	%
Der er brugt basisråvarer ⁰⁾		
Opfylder ifølge definitionen	159	61
Opfylder ikke ifølge definitionen	10	4
Ufuldstændig besvarelse *)	13	5
Tilbyder ikke brød med pålæg, lune/kolde retter og morgenmadscerealier	77	30
Grønsager/frugt udgør mindst 1/3 i alle mellemmåltider		
Opfylder ifølge definitionen	77	30
Opfylder ikke ifølge definitionen	118	46
Ufuldstændig besvarelse **)	8	3
Tilbyder ikke mellemmåltid om eftermiddagen	56	22
Federe kød eller federe ost er brugt i maks. 1 af 5 retter		
Opfylder ifølge definitionen	119	46
Opfylder ikke ifølge definitionen	50	19
Ufuldstændig besvarelse *)	13	5
Tilbyder ikke brød med pålæg og lune/kolde retter	77	30
Kornprodukter med mindre eller ingen fuldkorn er brugt i maks. 1 af 5 retter		
Opfylder ifølge definitionen	153	59
Opfylder ikke ifølge definitionen	20	8
Ufuldstændig besvarelse ***)	9	3
Tilbyder ikke brød med pålæg, lune/kolde retter og morgenmadscerealier	77	30
Hårde fedtstoffer, federe kød eller federe mejeriprodukter/ost kan bruges i begrænset mængde i 2 af 5 mellemmåltider		
	<i>Ikke evalueret</i>	
Alle principper for større mellemmåltid		
Alle evaluerede principper er opfyldt	36	14
Mindst ét princip ikke opfyldt	149	58
Ufuldstændig besvarelse *****)	18	7
Tilbyder ikke mellemmåltid om eftermiddagen	56	22

⁰⁾ Her defineret som dem der ikke har tilbudt fede mejeriprodukter og ikke fede/søde pålægsprodukter

*) "Ved ikke" til ugedag eller "ved ikke" til pålæg/surmælksprodukter

**) "Ved ikke" 4 eller 5 dage

***) "Ved ikke" til ugedag eller typen af brød/kornprodukt i brød med pålæg, lune/kolde retter eller morgencerealier

*****) Mindst ét princip kan ikke vurderes pga. "ved ikke" eller

"ufuldstændig besvarelse" - ellers opfyldt

Bilag M Småretter

Tabel M.1. Overordnet vedrørende udbud af småretter. Besvarelser fra alle, der har dette tilbud, er medtaget.

	Ungdomsuddannelser (n=59)		Skoler (n=112)	
	n	%	n	%
Hvornår tilbydes småretter typisk?				
Morgen	12	20	5	4
Formiddag	40	68	85	76
Frokost	49	83	93	83
Eftermiddag	25	42	21	19
Aften	0	0	0	0
Nat	0	0	0	0
Ved ikke	1	2	0	0
Hvilke typer af småretter blev tilbudt på sidste åbningsdag?				
Pølsehorn, indbagt pølse o.l.	46	78	73	65
Toast, mindre brød med pålæg o.l.	24	41	32	29
Pizzasnegl, pizzaslice o.l.	44	75	68	61
Pasta/ris salat i mindre portioner	25	42	39	35
Grøn/grov salat i mindre portioner	29	49	47	42
Ved ikke	0	0	1	1
Andet	1	2	13	12
	(n=59)		(n=106)*	
Indeholdt småretter nogle af følgende produkter?				
Fjerkræ	41	69	72	68
Rødt kød <i>over</i> 10% fedt	23	39	20	19
Rødt kød <i>højest</i> 10% fedt	19	32	21	20
Ost <i>over</i> 17% fedt	19	32	22	21
Ost <i>højest</i> 17% fedt	14	24	32	30
Hårde fedtstoffer	10	17	5	5
Mejeriprodukter <i>over</i> 5% fedt	14	24	11	10
Mejeriprodukter <i>højest</i> 5% fedt	10	17	18	17
Ingen af disse produkter	2	3	10	9
Ved ikke	5	8	6	6
Andet	0	0	3	3

* Dem der har svaret ved ikke/andet - får ikke spørgsmålet

Tabel M.2. Pølsehorn og pizzasnegl. Besvarelser fra alle, der har dette tilbud, er medtaget.

	Ungdomsuddannelser (n=46)		Skoler (n=73)	
	n	%	n	%
Var pølsehornene hjemmelavede eller færdigkøbte? (flere svar mulige)				
Hjemmelavede	28	61	40	55
Færdigkøbte	22	48	33	45
Ved ikke	0	0	0	0
Andet	2	4	0	0
Hvilke slags brød indeholdt pølsehornene? (flere svar mulige)				
Brød o.l. <i>uden</i> fuldkorn	16	35	10	14
Brød o.l. med <i>lidt</i> fuldkorn	24	52	31	42
Fuldkornsbrød	16	35	37	51
Ved ikke	1	2	2	3
Andet	0	0	3	4
Hvor meget fyldte grønsager og frugt i pølsehorn? (enten som en del af pølsehornene eller serveret ved siden af)				
Ikke noget eller en smule (ca. 1/10)	40	87	52	71
En mindre del (ca. 1/5)	4	9	5	7
En god del (ca. 1/4)	0	0	6	8
En væsentlig del (ca. 1/3)	0	0	5	7
Over halvdelen (ca. 1/2)	0	0	0	0
Størstedelen (ca. 3/4)	0	0	0	0
Ved ikke	2	4	5	7
	(n=44)		(n=68)	
Var pizzasneglene/slicene hjemmelavede eller færdigkøbte? (flere svar mulige)				
Hjemmelavede	32	73	40	59
Færdigkøbte	11	25	26	38
Ved ikke	1	2	2	3
Andet	1	2	1	1
Hvilken bund indeholdt pizzasnegl/slice? (flere svar mulige)				
Pizzabund <i>uden</i> fuldkorn	13	30	12	18
Pizzabund med <i>lidt</i> fuldkorn	27	61	26	38
Fuldkornspizzabund	10	23	28	41
Ved ikke	1	2	2	3
Andet	0	0	0	0
Hvor meget fyldte grønsager og frugt i pizzasnegl/slice? (enten som en del af pølsehornene eller serveret ved siden af)				
Ikke noget eller en smule (ca. 1/10)	18	41	37	54
En mindre del (ca. 1/5)	18	41	16	24
En god del (ca. 1/4)	3	7	7	10
En væsentlig del (ca. 1/3)	2	5	3	4
Over halvdelen (ca. 1/2)	0	0	1	1
Størstedelen (ca. 3/4)	0	0	0	0
Ved ikke	3	7	4	6

Tabel M.3. Toast, mindre brød med pålæg o.l. og pasta-/rissalat. Besvarelser fra alle, der har dette tilbud, er medtaget.

	Ungdomsuddannelser (n=24)		Skoler (n=32)	
	n	%	n	%
Hvilke brød indeholdt toast, mindre brød med pålæg o.l.? (flere svar mulige)				
Hvedebrød o.l. <i>uden</i> fuldkorn	9	38	1	3
Hvedebrød o.l. med <i>lidt</i> fuldkorn	12	50	7	22
Fuldkornshvedebrød	13	54	24	75
Rugbrød	7	29	6	19
Ved ikke	0	0	0	0
Andet	0	0	0	0
Hvor meget fyldte grønsager og frugt i toast o.l.? (enten som en del af pølsehornene eller serveret ved siden af)				
Ikke noget eller en smule (ca. 1/10)	9	38	19	59
En mindre del (ca. 1/5)	6	25	3	9
En god del (ca. 1/4)	6	25	7	22
En væsentlig del (ca. 1/3)	3	13	2	6
Over halvdelen (ca. 1/2)	0	0	1	3
Størstedelen (ca. 3/4)	0	0	0	0
Ved ikke	0	0	0	0
	n=25		n=39	
Hvilke slags pasta eller ris indeholdt pasta/ris-salat? (flere svar mulige)				
Pasta o.l. <i>uden</i> fuldkorn	9	36	10	26
Fuldkornspasta	18	72	27	69
Hvide ris, cous cous o.l.	10	40	3	8
Fuldkornsrís, kerner o.l.	8	32	12	31
Ved ikke	0	0	0	0
Andet	0	0	0	0
Hvor meget fyldte grønsager og frugt i pasta/ris-salat? (flere svar mulige)				
Ikke noget eller en smule (ca. 1/10)	0	0	1	3
En mindre del (ca. 1/5)	2	8	7	18
En god del (ca. 1/4)	7	28	12	31
En væsentlig del (ca. 1/3)	7	28	8	21
Over halvdelen (ca. 1/2)	8	32	6	15
Størstedelen (ca. 3/4)	1	4	4	10
Ved ikke	0	0	1	3

Tabel M.4. Opfyldelse af principperne for småretter. Besvarelser fra alle er medtaget.

	Ungdomsuddannelser (n=94)		Skoler (n=170)	
	n	%	n	%
Der er brugt basisråvarer ¹⁾				
Opfylder ifølge definitionen	20	21	63	37
Opfylder ikke ifølge definitionen	39	41	43	25
Ufuldstændig besvarelse *)	0	0	6	4
Tilbyder ikke småretter	35	37	58	34
Grønsager og/eller frugt udgør mindst 1/5 af småretter (dog kan tilbydes højst 1 småret dagligt)				
Opfylder ifølge definitionen	36	38	64	38
Opfylder ikke ifølge definitionen	20	21	35	21
Ved ikke	3	3	7	4
Ufuldstændig besvarelse *)	0	0	6	4
Tilbyder ikke småretter	35	37	58	34
"Stivelsesprodukt" med mindre eller ingen fuldkorn tilbydes – maks. 1 slags ad gangen. Der tilbydes samtidig mindst 1 "stivelsesprodukt" fra basisråvarer ³⁾				
Opfylder ifølge definitionen	14	15	54	32
Opfylder ikke ifølge definitionen	44	47	50	29
Ved ikke	0	0	2	1
Ufuldstændig besvarelse *)	1	1	6	4
Tilbyder ikke småret	35	37	58	34
Alle principper for småret ⁰⁾				
Alle evaluerede principper er opfyldt	3	3	23	14
Mindst ét princip er ikke opfyldt	55	59	80	47
Ufuldstændig besvarelse **)	1	1	9	5
Tilbyder ikke småretter	35	37	58	34

⁰⁾ Principperne er her evalueret separat for småretter, selv om principperne gælder for løssalg og småretter samlet. Principperne er evalueret for grupper af småretter (pølsehorn, toast,

¹⁾ Her defineret som *ingen* tilbud om småretter med federe kød, hårde fedtstoffer, federe mejeri og federe ost

²⁾ Her defineret som mindre end 1/5 grønsager/frugt i højst 1 gruppe af småretter

³⁾ Her defineret som højst 1 gruppe af småretter uden fuldkorn. Der skal samtidig være mindst 1 gruppe med fuldkorn

*) Ubesvaret/ved ikke

***) Mindst ét princip kan ikke vurderes pga. "ved ikke" eller "ufuldstændig besvarelse" - ellers opfyldt

Bilag N Løssalg

Tabel N.1. Overordnet vedrørende mad- og snacktilbud ved løssalg. Besvarelser fra alle er medtaget.

	Arbejdspladser (n=416)		Ungdomsuddannelser (n=94)		Skoler (n=170)	
	n	%	n	%	n	%
Hvilke andre mad- og snacktilbud blev tilbudt i løssalg på sidste åbningsdag?						
Frisk frugt	204	49	78	83	124	73
Tørret frugt o.l.	83	20	23	24	74	44
Snackgrønsager o.l.	85	20	34	36	68	40
Müslibarer, proteinbarer o.l.	65	16	57	61	63	37
Slik, chokolade o.l.	98	24	55	59	0	0
Pastiller, tyggegummi o.l.	61	15	40	43	1	1
Chips o.l.	16	4	17	18	1	1
Nødder med/uden salt o.l.	92	22	30	32	56	33
Sødmælksyoghurt natural o.l. med over 1,5% f	27	6	21	22	18	11
Yoghurt natural, A38 o.l. med højst 1,5% fedt;	39	9	31	33	52	31
Frugt yoghurt o.l.; evt. med top	20	5	39	41	43	25
Ingen af disse madtilbud	151	36	13	14	25	15
Ved ikke	5	1	1	1	0	0
Andet	4	1	1	1	4	2

Tabel N.2. Slik, chips og myslibarer o.l. Besvarelser fra alle, der har dette tilbud, er medtaget.

	Arbejdspladser (n=98)		Ungdomsuddannelser (n=55)		Skoler (n=170)	
	n	%	n	%	n	%
Hvor mang forskellige slags slik, chokolade o.l. blev tilbudt på sidste åbningsdag?						
1	7	7	0	0	0	0
2	5	5	2	4	0	0
3	12	12	2	4	0	0
4	7	7	5	9	0	0
5	13	13	7	13	0	0
6	10	10	3	5	0	0
7	2	2	4	7	0	0
8	12	12	3	5	0	0
9	2	2	2	4	0	0
10 slags eller flere	26	27	24	44	0	0
Ved ikke	2	2	3	5	0	0
	(n=16)		(n=17)		(n=1)	
Hvor mange forskellige slags chips o.l. blev tilbudt på sidste åbningsdag?						
1	5	31	0	0	0	0
2	3	19	10	59	0	0
3	1	6	5	29	0	0
4	4	25	1	6	1	100
5	0	0	0	0	0	0
6	2	13	0	0	0	0
7	0	0	0	0	0	0
8	0	0	0	0	0	0
9	0	0	0	0	0	0
10 slags eller flere	0	0	1	6	0	0
Ved ikke	1	6	0	0	0	0
	(n=65)		(n=57)		(n=63)	
Hvor mange forskellige slags müslibarer, proteinbarer o.l. blev tilbudt på sidste åbningsdag?						
1	23	35	3	5	26	41
2	16	25	16	28	16	25
3	11	17	13	23	9	14
4	4	6	8	14	10	16
5	3	5	7	12	0	0
6	5	8	4	7	1	2
7	0	0	3	5	0	0
8	1	2	2	4	1	2
9	1	2	0	0	0	0
10 slags eller flere	0	0	0	0	0	0
Ved ikke	1	2	1	2	0	0

Tabel N.3. Brød o.l. og pålæg. Besvarelser fra alle, der har dette tilbud, er medtaget.

	Ungdomsuddannelser (n=36)		Skoler (n=66)	
	n	%	n	%
Hvilke brød o.l. blev tilbudt i løssalg på sidste åbningsdag? (flere svar mulige)				
Hvedebrød, boller o.l. <i>uden</i> fuldkorn	16	44	8	12
Hvedebrød, boller o.l. med <i>lidt</i> fuldkorn	21	58	30	45
Fuldkornshvedebrød, boller o.l.	27	75	50	76
Rugbrød	21	58	12	18
Knækbrød	14	39	23	35
Kiks	1	3	7	11
Ingen brød, boller o.l. i løssalg	0	0	0	0
Ved ikke	0	0	0	0
Andet	1	3	0	0
Hvilket pålæg blev tilbudt i "løssalg" på sidste åbningsdag? (flere svar mulige)				
Smør, blandingsprodukt o.l.	32	89	30	45
Blød plantemargarine, minarine o.l.	2	6	1	2
Ost <i>over</i> 17% fedt	22	61	17	26
Ost <i>højest</i> 17% fedt	11	31	15	23
Marmelade o.l.	28	78	19	29
Chokoladepålæg, nøddecreme o.l.	18	50	1	2
Fjerkræ	8	22	16	24
Pålæg af rødt kød <i>over</i> 10% fedt	9	25	6	9
Pålæg af rødt kød <i>højest</i> 10% fedt	4	11	8	12
Fiskepålæg og skaldyr	1	3	8	12
Æg	5	14	7	11
Ingen pålæg i løssalg	2	6	20	30
Ved ikke	0	0	1	2
Andet	0	0	2	3
	(n=25)		(n=32)	
Hvor mange slags brød/boller med <i>lidt eller ingen</i> fuldkorn blev tilbudt i "løssalg" på sidste åbningsdag?				
1 slags	8	32	10	31
2 slags	4	16	9	28
3 slags	6	24	9	28
4 slags	1	4	3	9
5 slags eller flere	6	24	1	3
Ved ikke	0	0	0	0

Tabel N.4 Opfyldelse af principperne for løssalg. Besvarelser fra alle er medtaget.

	Arbejdspladser (n=416)		Ungdomsuddannelser (n=94)		Skoler (n=170)	
	n	%	n	%	n	%
Der er brugt basisråvarer ¹⁾						
Opfylder ifølge definitionen	222	53	43	46	104	61
Opfylder ikke ifølge definitionen	27	6	36	38	37	22
Ved ikke	5	1	1	1	0	0
Tilbyder ikke disse typer løssalg	162	39	14	15	29	17
Tilbyd mindst to slags grøntsager og/eller frugt i løssalg ²⁾						
Opfylder ifølge definitionen	214	51	77	82	127	75
Opfylder ikke ifølge definitionen	35	8	2	2	14	8
Ved ikke	5	1	1	1	0	0
Tilbyder ikke disse typer løssalg	162	39	14	15	29	17
Brød med mindre eller ingen fuldkorn tilbydes – maks. 1 slags ad gangen. Der tilbydes samtidig mindst 1 brød fra basisråvarer ³⁾						
Opfylder ifølge definitionen			17	18	37	22
Opfylder ikke ifølge definitionen	<i>Ikke evalueret</i>		19	20	29	17
Tilbyder ikke brød som løssalg			58	62	104	61
Hårde fedtstoffer, fx smør eller blandingsprodukt, kan tilbydes dagligt i løssalg som separat tilbud						
Tørret frugt og marmelade kan tilbydes, men begræns udbuddet	<i>Ikke evalueret</i>		<i>Ikke evalueret</i>		<i>Ikke evalueret</i>	
Alle principper for løssalg⁰⁾						
Alle evaluerede principper er opfyldt	193	46	39	41	81	48
Mindst ét princip ikke opfyldt	56	13	40	43	60	35
Ufuldstændig besvarelse *)	5	1	1	1	0	0
Tilbyder ikke løssalg	162	39	14	15	29	17

⁰⁾ Løssalg inkluderer her frugt, tørret frugt, snackgrønt, nødder, yoghurt, brød/pålæg, pastiller og tyggegummi. Kage og slik indgår i principper for søde sager og drikkevarer indgår i principper for drikkevarer.

¹⁾ Her defineret som *ingen* løssalg af fede mejeriprodukter og ikke fede/søde pålægsprodukter

²⁾ Her defineret som mindst *ét* tilbud i kategorien grøntsager og/eller frugt

³⁾ Her defineret som enten kun fuldkornshvedebrød o.l. eller højst ét slags tilbud om ikke-fuldkorns brød og der samtidig tilbydes fuldkornsbrød. Arbejdspladser er ikke spurgt til løssalg inden for brød/pålæg

*) Mindst ét princip kan ikke vurderes pga. "ved ikke" - ellers opfyldt

Bilag O Drikkevarer

Tabel O.1. Overordnet vedrørende udbud af drikkevarer. Besvarelser fra alle er medtaget.

	Arbejdspladser (n=416)		Ungdomsuddannelser (n=94)		Skoler (n=170)		Fritidsordninger (n=259)	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Hvilke drikkevarer blev tilbudt på sidste åbningsdag/om eftermiddagen den seneste uge? (flere svar mulige)								
Postevand i kander, fra automat o.l.	381	92	61	65	89	52	245	95
Vand på flaske	142	34	70	74	114	67	9	3
Sødmælk	42	10	11	12	18	11	1	0
Letmælk	132	32	36	38	33	19	6	2
Skummet-, mini- og/eller kærnemælk	235	56	51	54	64	38	9	3
Juice, smoothie o.l.	118	28	70	74	98	58	1	0
Saft, sodavand, iste o.l.	174	42	60	64	11	6	2	1
Kakao, drikkeyoghurt o.l.	82	20	64	68	44	26	1	0
Te, kaffe o.l.	278	67	82	87	19	11	20	8
Ingen tilbud om drikkevarer	14	3	2	2	10	6	4	2
Ved ikke	0	0	0	0	0	0	0	0
Andet	7	2	2	2	7	4	6	2
Hvor tit tilbydes saft, sodavand, kakao o.l.?								
Hver dag							0	0
2-4 gange om ugen							0	0
1 gang om ugen							2	1
Hver anden uge							6	2
Hver tredje uge							1	0
1 gang om måneden							25	10
Aldrig/sjældent							220	85
Ved ikke							5	2
Hvilke drikkevarer blev tilbudt ved sidste morgenmad, hvor du var til stede? (flere svar mulige)								
							n=215	
Postevand fra automat, kander o.l.							170	79
Vand på flaske							7	3
Skummet-, mini- og/eller kærnemælk							150	70
Letmælk							60	28
Sødmælk							2	1
Juice, smoothie o.l.							5	2
Saft, sodavand, iste o.l.							0	0
Kakao, drikkeyoghurt o.l.							0	0
Kaffe, te o.l.							49	23
Ingen tilbud om drikkevarer							1	0
Ved ikke							0	0
Andet							3	1
Hvilke slags saft, sodavand, iste o.l. blev tilbudt på sidste åbningsdag?								
Med tilsat sukker	67	16	11	12	5	3	1	50
Med sødemidler	14	3	1	1	3	2	1	50
Både med tilsat sukker og med sødemidler	85	20	47	50	1	1	0	0
Ved ikke	2	0	0	0	0	0	0	0
Andet	4	1	1	1	1	1	0	0
Har ikke fået spørgsmålet pga. omkodning	2	0	0	0	1	1		
Tilbyder ikke saft, sodavand, iste o.l.	242	58	34	36	159	94		
I forhold til det samlede udbud af drikkevarer på køl, hvor meget fyldte kildevand, mælk og juice (ikke sødet) på sidste åbningsdag?								
Ikke noget eller en smule	17	4	3	3				
En mindre del (ca. ¼)	39	9	22	23				
Ca. halvdelen (ca. ½)	58	14	31	33				
Størstedelen (ca. ¾)	60	14	12	13				
Det hele	6	1	0	0				
Ved ikke	16	4	2	2				
Tilbyder ikke saft, sodavand, iste, kakao, drikkeyoghurt o.l.	220	53	24	26				

Tabel O.2. Opfyldelse af principperne for drikkevarer. Besvarelser fra alle er medtaget. Del 1.

	Arbejdspladser (n=416)		Ungdomsuddannelser (n=94)		Skoler (n=170)	
	n	%	n	%	n	%
Tilbyd altid gratis koldt drikkevand ¹⁾						
Opfylder ifølge definitionen	381	92	61	65	89	52
Opfylder ikke ifølge definitionen	35	8	33	35	81	48
Tilbyder ikke morgenmad						
Tilbyd gerne mager mælk ²⁾	<i>Ikke evalueret</i>		<i>Ikke evalueret</i>		<i>Ikke evalueret</i>	
Letmælk kan tilbydes dagligt, hvis der samtidig tilbydes mager mælk ³⁾						
Opfylder ifølge definitionen	355	85	76	81	149	88
Opfylder ikke ifølge definitionen	61	15	18	19	21	12
Tilbyder ikke morgenmad						
Juice og smoothies uden tilsat sukker kan tilbydes dagligt (maks. 250 ml /portion) ⁴⁾	<i>Ikke evalueret</i>		<i>Ikke evalueret</i>		<i>Ikke evalueret</i>	
Drikke med sukker eller sødemidler kan tilbydes ved særlige lejligheder ⁵⁾						
Opfylder ifølge definitionen					122	72
Opfylder ikke ifølge definitionen					48	28
Tilbyder ikke morgenmad						
Drikke med sukker eller sødemidler må højst udgøre en fjerdedel af kølemontrene ⁶⁾						
Opfylder ifølge definitionen	286	69	36	38		
Opfylder ikke ifølge definitionen	114	27	56	60		
Ved ikke	16	4	2	2		
Alle principper for drikkevarer						
Alle evaluerede principper er opfyldt	231	56	23	24	58	34
Mindst ét princip ikke opfyldt	169	41	69	73	112	66
Ufuldstændig besvarelse *)	16	4	2	2	0	0

¹⁾ Her defineret som at der blev tilbudt postevand fra automat, kander o.l. (gratis)

²⁾ Princippet varetages sammen med princippet om letmælk samtidig med mager mælk

³⁾ Her defineret som ingen tilbud om sødmælk og enten ingen tilbud om letmælk på sidste åbningsdag eller samtidig tilbud af mager mælk eller slet ikke mælk

⁴⁾ Der spørges ikke til størrelsen af portionen, eller til om der er tilsat sukker/sødestoffer i juice

⁵⁾ Her defineret som opfyldt hvis saft, sodavand, iste, kakao, drikkeyoghurt o.l. ikke er tilbudt på sidste åbningsdag

⁶⁾ Her defineret som opfyldt hvis saft, sodavand, iste, kakao, drikkeyoghurt o.l. ikke er tilbudt på sidste åbningsdag *eller* hvis disse produkter (med sukker eller sødemidler) udgør højst ¼ af kølemontrene (en mindre del)

*) Mindst ét princip kan ikke vurderes pga. "ved ikke" - ellers opfyldt

Tabel O.3. Opfyldelse af principperne for drikkevarer. Besvarelser fra alle er medtaget. Del 2.

	Fritidsordninger morgen (n=259)		Fritidsordninger eftermid. (n=259)	
	n	%	n	%
Tilbyd altid gratis koldt drikkevand ¹⁾				
Opfylder ifølge definitionen	170	66	245	95
Opfylder ikke ifølge definitionen	45	17	14	5
Tilbyder ikke morgenmad	44	17		
Tilbyd gerne mager mælk ²⁾	<i>Ikke evalueret</i>		<i>Ikke evalueret</i>	
Letmælk kan tilbydes dagligt, hvis der samtidig tilbydes mager mælk ³⁾				
Opfylder ifølge definitionen	181	70	255	98
Opfylder ikke ifølge definitionen	34	13	4	2
Tilbyder ikke morgenmad	44	17		
Juice og smoothies uden tilsat sukker kan tilbydes dagligt (maks. 250 ml /portion) ⁴⁾	<i>Ikke evalueret</i>		<i>Ikke evalueret</i>	
Drikke med sukker eller sødemidler kan tilbydes ved særlige lejligheder ⁵⁾				
Opfylder ifølge definitionen	215	83	256	99
Opfylder ikke ifølge definitionen	0	0	3	1
Tilbyder ikke morgenmad	44	17		
Drikke med sukker eller sødemidler må højst udgøre en fjerdedel af kølemontrene ⁶⁾				
Opfylder ifølge definitionen				
Opfylder ikke ifølge definitionen				
Ved ikke				
Alle principper for drikkevarer				
Alle evaluerede principper er opfyldt	145	67	238	92
Mindst ét princip ikke opfyldt	70	33	21	8
Ufuldstændig besvarelse *)	0	0	0	0

¹⁾ Her defineret som at der blev tilbudt postevand fra automat, kander o.l. (gratis)

²⁾ Princippet varetages sammen med princippet om letmælk samtidig med mager mælk

³⁾ Her defineret som ingen tilbud om sødmælk og enten ingen tilbud om letmælk på sidste åbningsdag eller samtidig tilbud af mager mælk eller slet ikke mælk

⁴⁾ Der spørges ikke til størrelsen af portionen, eller til om der er tilsat sukker/sødestoffer i juice

⁵⁾ Her defineret som opfyldt hvis saft, sodavand, iste, kakao, drikkeyoghurt o.l. ikke er tilbudt på sidste åbningsdag

⁶⁾ Her defineret som opfyldt hvis saft, sodavand, iste, kakao, drikkeyoghurt o.l. ikke er tilbudt på sidste åbningsdag *eller* hvis disse produkter (med sukker eller sødemidler) udgør højst ¼ af kølemontrene (en mindre del)

*) Mindst ét princip kan ikke vurderes pga. "ved ikke" - ellers opfyldt

Bilag P Søde sager

Tabel P.1. Overordnet vedrørende udbud af kage og desserter. Besvarelser fra alle er medtaget.

	Arbejdspladser (n=416)		Ungdomsuddannelser (n=94)		Skoler (n=170)		Fritidsordninger (n=259)	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Hvor tit tilbydes kage eller desserter?								
Kage, desserter o.l. som en del af en buffet eller frokostret/menu								
Hver dag	14	3	12	13	1	1		
2-4 gange om ugen	27	6	2	2	1	1		
1 gang om ugen	176	42	14	15	6	4		
Hver anden uge	21	5	6	6	1	1		
Hver tredje uge	10	2	1	1	0	0		
1 gang om måneden	34	8	3	3	8	5		
Aldrig/sjældent	119	29	44	47	133	78		
Ikke relevant/ved ikke	15	4	12	13	20	12		
Kage, desserter o.l. i "løssalg"								
Hver dag	45	11	55	59	4	2		
2-4 gange om ugen	20	5	6	6	6	4		
1 gang om ugen	72	17	6	6	19	11		
Hver anden uge	3	1	2	2	4	2		
Hver tredje uge	6	1	0	0	0	0		
1 gang om måneden	12	3	2	2	9	5		
Aldrig/sjældent	168	40	12	13	112	66		
Ikke relevant/ved ikke	90	22	11	12	16	9		
Kage, søde retter o.l. samlet								
Hver dag	47	11	57	61	4	2	0	0
2-4 gange om ugen	42	10	6	6	6	4	4	2
1 gang om ugen	201	48	12	13	20	12	10	4
Hver anden uge	17	4	6	6	5	3	16	6
Hver tredje uge	14	3	1	1		0	19	7
1 gang om måneden	29	7	3	3	15	9	77	30
Aldrig/sjældent	59	14	7	7	111	65	131	51
Ved ikke	7	2	2	2	9	5	2	1
Hvornår på dagen tilbydes kage/dessert? (flere svar mulige)								
Morgen	39	9	18	19	0	0		
Formiddag	36	9	42	45	22	13		
Frokost	231	56	63	67	36	21		
Eftermiddag	181	44	79	84	16	9		
Aften	19	5	4	4	3	2		
Nat	9	2	0	0	0	0		
Ikke relevant/ved ikke	50	12	4	4	102	60		
Hvor mange forskellige slags kager, desserter o.l. blev tilbudt på sidste åbningsdag?								
0	72	17	12	13	18	11		
1	241	58	27	29	36	21		
2	25	6	18	19	4	2		
3	12	3	15	16	3	2		
4	5	1	6	6	0	0		
5 eller flere	7	2	12	13	0	0		
Har ikke fået spørgsmålet	54	13	4	4	109	64		

Tabel P.2. Slik og chips i fritidsordningerne. Vedrørende slik og chips for arbejdspladser, ungdomsud-
dannelser og skoler se under løssalg. Alle fritidsordninger har fået spørgsmålet.

	Fritidsordninger (n=259)	
	n	%
Hvor tit tilbydes følgende?		
Slik, chokolade o.l.		
Hver dag	0	0
2-4 gange om ugen	0	0
1 gang om ugen	0	0
Hver anden uge	1	0
Hver tredje uge	0	0
1 gang om måneden	8	3
Aldrig/sjældent	244	94
Ved ikke	6	2
Chips, popcorn o.l.		
Hver dag	0	0
2-4 gange om ugen	0	0
1 gang om ugen	0	0
Hver anden uge	1	0
Hver tredje uge	1	0
1 gang om måneden	26	10
Aldrig/sjældent	226	87
Ved ikke	5	2

Tabel P.3 Opfyldelse af principperne for søde sager. Besvarelser fra alle køkkener er medtaget.

	Arbejdspladser (n=416)		Ungdomsuddannelser (n=94)		Skoler (n=170)		Fritidsordninger (n=259)	
	n	%	n	%	n	%	n	%
KAGE mm.								
Tilbyd højst dessert, kage eller lignende en gang om måneden ¹⁾								
Opfylder ifølge definitionen					126	74	208	80
Opfylder ikke ifølge definitionen					35	21	49	19
Ikke relevant/ Ved ikke					9	5	2	1
Kage tilbydes i begrænset mængde – dvs. højst én om ugen ²⁾								
Opfylder ifølge definitionen	320	77						
Opfylder ikke ifølge definitionen	89	21						
Ufuldstændig besvarelse	7	2						
SLIK mm.								
Slik, chokolade, salte chips og lignende produkter kan tilbydes ved særlige lejligheder ³⁾								
Opfylder ifølge definitionen					106	62	222	86
Opfylder ikke ifølge definitionen					64	38	31	12
Ved ikke					0	0	6	2
Der tilbydes højst 5 slags slik/chokolade/snacks dagligt ⁴⁾								
Opfylder ifølge definitionen	349	84						
Opfylder ikke ifølge definitionen	64	15						
Ufuldstændig besvarelse	3	1						
PÅ TVÆRS								
Der arbejdes med at begrænse udbuddet af søde sager, samt fremme udvalget af sundere snacks ⁵⁾								
Opfylder ifølge definitionen			33	35				
Opfylder ikke ifølge definitionen			55	59				
Ufuldstændig besvarelse			6	6				
Alle principper for søde sager								
Alle evaluerede principper er opfyldt	287	69	71	76	78	46	192	74
Mindst ét princip ikke opfyldt	121	29	23	24	87	51	61	24
Ufuldstændig besvarelse *)	8	2	0	0	5	3	6	2

¹⁾ Her defineret som kage eller desserter (enten løssalg eller en del af en buffet) højst én gang om måneden i et frekvensspørgsmål

²⁾ Her defineret som kage eller desserter (enten løssalg eller en del af en buffet) højst én gang om ugen i et frekvensspørgsmål

³⁾ Her defineret for skoler som ingen tilbud om müslibarer, slik, chips o.l. ved sidste åbningsdag og for fritidsordninger at der er svaret

"Aldrig/sjældent" tilbud om slik, chokolade, chips, popcorn o.l. et frekvensspørgsmål

⁴⁾ Her defineret svaret højst 5 slags for til spørgsmålene: "Hvor mange forskellige slags slik, chokolade o.l./chips o.l. blev tilbudt på sidste

⁵⁾ Her defineret som svaret "I høj grad/eller i meget høj grad" til spørgsmålet "I hvor høj grad har køkkenet fokus på at begrænse søde sager?"

*) Mindst ét princip kan ikke vurderes pga. "ved ikke" eller "ufuldstændig besvarelse" - ellers opfyldt

Bilag Q Opfyldelse af principper for frokostretter for typer af arbejdspladser, ungdomsuddannelser og skoler

Tabel Q.1 Opfyldelse af principperne for frokostretter for forskellige typer af arbejdspladser. Besvarelser fra alle arbejdspladser er medtaget.

	Offentlig arbejdsplads (n=115)		Privat arbejdsplads (Handel/service) (n=164)		Privat arbejdsplads (Produktion) (n=137)	
	n	%	n	%	n	%
Grønsager/frugt udgør mindst 1/3 i alle frokostretter (1 ret om ugen må have mindre hvis der samtidig tilbydes salatbuffet) ¹⁾						
Opfylder ifølge definitionen	53	46	61	37	57	42
Opfylder ikke definitionen	38	33	63	38	63	46
Ufuldstændig besvarelse *)	16	14	24	15	8	6
Tilbyder ikke frokostretter mindst 3-4 gange om ugen **)	8	7	16	10	9	7
Fisk er brugt mindst 1 gang om ugen i frokostretter ²⁾						
Opfylder ifølge definitionen	93	81	120	73	102	74
Opfylder ikke definitionen	13	11	25	15	24	18
Ufuldstændig besvarelse *)	1	1	3	2	2	1
Tilbyder ikke frokostretter mindst 3-4 gange om ugen **)	8	7	16	10	9	5
Federe kød er brugt i maks. 1 af 5 frokostretter ³⁾						
Opfylder ifølge definitionen	86	75	99	60	81	59
Opfylder ikke definitionen	18	16	44	27	44	32
Ufuldstændig besvarelse *)	3	3	5	3	3	2
Tilbyder ikke frokostretter mindst 3-4 gange om ugen **)	8	7	16	10	9	7
Kornprodukter med mindre eller ingen fuldkorn er brugt i maks. 1 af 5 frokostretter ⁴⁾						
Opfylder ifølge definitionen	76	66	92	56	82	60
Opfylder ikke definitionen	27	23	49	30	44	32
Ufuldstændig besvarelse *)	4	3	7	4	2	1
Tilbyder ikke frokostretter mindst 3-4 gange om ugen **)	8	7	16	10	9	7
Hårde fedtstoffer, federe kød eller federe mejeriprodukt/ost er brugt i begrænset mængde i højst 2 af 5 frokostretter ⁵⁾						
Opfylder ifølge definitionen	47	41	62	38	63	46
Opfylder ikke definitionen	50	43	63	38	61	45
Ufuldstændig besvarelse *)	10	9	23	14	4	3
Tilbyder ikke frokostretter mindst 3-4 gange om ugen **)	8	7	16	10	9	7
Alle principper for frokostretter						
Alle principper er efterlevet	19	17	18	11	12	9
Mindst et princip ikke efterlevet	81	70	116	71	111	81
Ufuldstændig besvarelse ***)	7	6	14	9	5	4
Tilbyder ikke frokostretter mindst 3-4 gange om ugen **)	8	7	16	10	9	7

¹⁾ Her defineret som mindst ½ grønsager/frugt i mindst 4 dage ved tilbud om 5-7 frokostretter om ugen eller mindst ¼ grønsager/frugt i mindst 3 dage ved tilbud om 3-4 frokostretter om ugen i den mest solgte frokostret

²⁾ Her defineret som fisk mindst én gang om ugen i den mest solgte ret eller fisk i en af de øvrige frokostretter

³⁾ Her defineret som tilbud inden for kategorien rødt kød over 10 % fedt maks. 1 gang om ugen i den mest solgte

⁴⁾ Her defineret som tilbud inden for kategorierne ikke-fuldkorn-kornprodukter maks. 1 gang om ugen i den mest solgte

⁵⁾ Her defineret som tilbud inden for kategorierne hårde fedtstoffer, federe kød som supplement og federe mejeriprodukter og federe ost maks. 2 gange om ugen i den mest solgte frokostret

*) Ikke relevant/ved ikke mindst 4 ud af de 5 ugedage

***) Har enten ikke frokostretter eller hyppighed for frokostretter er mindre end 3-4 gange om ugen

****) Mindst ét princip kan ikke vurderes pga. "ved ikke" eller "ufuldstændig besvarelse" - ellers opfyldt

Tabel Q.2 Opfyldelse af principperne for frokostretter for forskellige typer af ungdomsuddannelser. Besvarelser fra alle ungdomsuddannelser er medtaget (dog er 4 besvarelser fra "andet" er ikke medtaget for at opretholde anonymitet).

	Gymnasial uddannelse (STX, HF, HTX, HHX mv.) (n=43)		Erhvervsuddannelser (EUD mv.) og kombi af gymnasiale udd. og erhvervsudd. (n=24)		Produktionsskole (n=23)	
	n	%	n	%	n	%
Grønsager/frugt udgør mindst 1/3 i alle frokostretter (1 ret om ugen må have mindre hvis der samtidig tilbydes salatbuffet) ¹⁾						
Opfylder ifølge definitionen	10	23	4	17	10	43
Opfylder ikke definitionen	23	53	18	75	9	39
Ufuldstændig besvarelse *)	5	12	2	8	2	9
Tilbyder ikke frokostretter mindst 3-4 gange om ugen **)	5	12	0	0	2	9
Fisk er brugt mindst 1 gang om ugen i frokostretter ²⁾						
Opfylder ifølge definitionen	15	35	14	58	12	52
Opfylder ikke definitionen	23	53	9	38	9	39
Ufuldstændig besvarelse *)	0	0	1	4	0	0
Tilbyder ikke frokostretter mindst 3-4 gange om ugen **)	5	12	0	0	2	9
Federe kød er brugt i maks. 1 af 5 frokostret ³⁾						
Opfylder ifølge definitionen	29	67	20	83	18	78
Opfylder ikke definitionen	9	21	3	13	3	13
Ufuldstændig besvarelse *)	0	0	1	4	0	0
Tilbyder ikke frokostretter mindst 3-4 gange om ugen **)	5	12	0	0	2	9
Kornprodukter med mindre eller ingen fuldkorn er brugt i maks. 1 af 5 frokostret ⁴⁾						
Opfylder ifølge definitionen	19	44	17	71	19	83
Opfylder ikke definitionen	19	44	6	25	2	9
Ufuldstændig besvarelse *)	0	0	1	4	0	0
Tilbyder ikke frokostretter mindst 3-4 gange om ugen **)	5	12	0	0	2	9
Hårde fedtstoffer, federe kød eller federe mejeriprodukt/ost er brugt i begrænset mængde i højst 2 af 5 frokostret ⁵⁾						
Opfylder ifølge definitionen	21	49	11	46	11	48
Opfylder ikke definitionen	11	26	13	54	10	43
Ufuldstændig besvarelse *)	6	14	0	0	0	0
Tilbyder ikke frokostretter mindst 3-4 gange om ugen **)	5	12	0	0	2	9
Alle principper for frokostretter						
Alle principper er efterlevet	4	9	0	0	4	17
Mindst et princip ikke efterlevet	33	77	24	100	16	70
Ufuldstændig besvarelse ***)	1	2	0	0	1	4
Tilbyder ikke frokostretter mindst 3-4 gange om ugen **)	5	12	0	0	2	9

¹⁾ Her defineret som mindst ½ grønsager/frugt i mindst 4 dage ved tilbud om 5-7 frokostretter om ugen eller mindst ½ grønsager/frugt i mindst 3 dage ved tilbud om 3-4 frokostretter om ugen i den mest solgte frokostret

²⁾ Her defineret som fisk mindst én gang om ugen i den mest solgte ret eller fisk i en af de øvrige frokostretter

³⁾ Her defineret som tilbud inden for kategorien rødt kød over 10 % fedt maks. 1 gang om ugen i den mest solgte

⁴⁾ Her defineret som tilbud inden for kategorierne ikke-fuldkorns-kornprodukter maks. 1 gang om ugen i den mest solgte

⁵⁾ Her defineret som tilbud inden for kategorierne hårde fedtstoffer, federe kød som supplement og federe mejeriprodukter og federe ost maks. 2 gange om ugen i den mest solgte frokostret

*) Ikke relevant/ved ikke mindst 4 ud af de 5 ugedage

**) Har enten ikke frokostretter eller hyppighed for frokostretter er mindre end 3-4 gange om ugen

***) Mindst ét princip kan ikke vurderes pga. "ved ikke" eller "ufuldstændig"

Tabel Q.3 Opfyldelse af principperne for frokostretter for forskellige typer af skoler. Besvarelser fra alle skoler er medtaget (dog er 3 besvarelser fra "andet" er ikke medtaget for at opretholde anonymitet).

	Folkeskole (n=144)		Privatskole/friskole (n=23)	
	n	%	n	%
Grønsager/frugt udgør mindst 1/3 i alle frokostretter (1 ret om ugen må have mindre hvis der samtidig tilbydes salatbuffet) ¹⁾				
Opfylder ifølge definitionen	36	25	9	39
Opfylder ikke definitionen	60	42	6	26
Ufuldstændig besvarelse *)	4	3	3	13
Tilbyder ikke frokostretter mindst 3-4 gange om ugen **)	44	31	5	22
Fisk er brugt mindst 1 gang om ugen i frokostretter ²⁾				
Opfylder ifølge definitionen	62	43	11	48
Opfylder ikke definitionen	37	26	7	30
Ufuldstændig besvarelse *)	1	1	0	0
Tilbyder ikke frokostretter mindst 3-4 gange om ugen **)	44	31	5	22
Federe kød er brugt i maks. 1 af 5 frokostret ³⁾				
Opfylder ifølge definitionen	87	60	17	74
Opfylder ikke definitionen	11	8	1	4
Ufuldstændig besvarelse *)	2	1	0	0
Tilbyder ikke frokostretter mindst 3-4 gange om ugen **)	44	31	5	22
Kornprodukter med mindre eller ingen fuldkorn er brugt i maks. 1 af 5 frokostret ⁴⁾				
Opfylder ifølge definitionen	79	55	15	65
Opfylder ikke definitionen	19	13	3	13
Ufuldstændig besvarelse *)	2	1	0	0
Tilbyder ikke frokostretter mindst 3-4 gange om ugen **)	44	31	5	22
Hårde fedtstoffer, federe kød eller federe mejeriprodukt/ost er brugt i begrænset mængde i højst 2 af 5 frokostret ⁵⁾				
Opfylder ifølge definitionen	64	44	10	43
Opfylder ikke definitionen	28	19	7	30
Ufuldstændig besvarelse *)	8	6	1	4
Tilbyder ikke frokostretter mindst 3-4 gange om ugen **)	44	31	5	22
Alle principper for frokostretter				
Alle principper er efterlevet	18	13	5	22
Mindst et princip ikke efterlevet	80	56	12	52
Ufuldstændig besvarelse ***)	2	1	1	4
Tilbyder ikke frokostretter mindst 3-4 gange om ugen **)	44	31	5	22

¹⁾ Her defineret som mindst ½ grønsager/frugt i mindst 4 dage ved tilbud om 5-7 frokostretter om ugen eller mindst ½ grønsager/frugt i mindst 3 dage ved tilbud om 3-4 frokostretter om ugen

²⁾ Her defineret som fisk mindst én gang om ugen i den mest solgte ret eller fisk i en af de øvrige frokostretter

³⁾ Her defineret som tilbud inden for kategorien rødt kød over 10 % fedt maks. 1 gang om ugen i den mest solgte frokostret

⁴⁾ Her defineret som tilbud inden for kategorierne ikke-fuldkorns-kornprodukter maks. 1 gang om ugen i den mest solgte frokostret

⁵⁾ Her defineret som tilbud inden for kategorierne hårde fedtstoffer, federe kød som supplement og federe mejeriprodukter og federe ost maks. 2 gange om ugen i den mest solgte

*) Ikke relevant/ved ikke mindst 4 ud af de 5 ugedage

***) Har enten ikke frokostretter eller hyppighed for frokostretter er mindre end 3-4 gange om ugen

****) Mindst ét princip kan ikke vurderes pga. "ved ikke" eller "ufuldstændig"

Fødevareinstituttet
Danmarks Tekniske Universitet
Kemitorvet
Bygning 201
DK - 2800 Kgs. Lyngby

T: 35 88 70 00
F: 35 88 70 01
www.food.dtu.dk

ISBN: 978-87-93565-29-6