

# Evaluering af pilotprojektet "Sundere mad i haller"

Februar, 2014



## Evaluering af Pilotprojektet "Sundere mad i haller"



## Indhold

<b>1.0 Indledning .....</b>	<b>2</b>
<b>2.0 Baggrund for tiltaget.....</b>	<b>3</b>
<b>3.0 Formål.....</b>	<b>3</b>
<b>4.0 Tiltaget .....</b>	<b>4</b>
4.1 'Sundere mad i haller' .....	4
4.2 Beskrivelse af aktiviteter i projektet.....	8
<b>5.0 Resultater fra undersøgelsen .....</b>	<b>8</b>
5.1 Overordnet implementering .....	8
5.2 Fordelene ved sundere mad i haller .....	12
5.3 Økonomiske fordele/ulemper ved implementering af sundere mad i haller .....	15
5.4 Implementering af sundere profil .....	17
5.5 Vurdering af personlige holdninger til tiltaget .....	18
5.6 Forandringsindstillingen for implementering af sundere mad i haller .....	20
5.7 Timing af implementeringen.....	20
5.8 Andre faktorer der har betydning for implementeringen.....	20
5.9 Diskussion.....	21
5.10 Konklusion .....	22
5.11 anbefalinger .....	23
<b>Bilag .....</b>	<b>24</b>

## 1.0 Indledning

Kommunen har med sin daglige kontakt til en stor del af borgerne en enestående mulighed for at støtte gode rammer for fælleskabet omkring aktivitet og mad. Aktivitet og madvaner er et resultat af et komplekst samspil mellem økonomi, kultur, tid og ikke mindst fysiske rammer. En stor del af kommunens børn og unge bruger meget tid i Idrætshaller hvorfor en naturlig ramme for aktivitet og sund mad er hallens cafeteria/kantine/café. Sund mad – og måltidsvaner har i samspil med aktivitet stor betydning for at fremme og bevare et godt helbred og for at forebygge overvægt, underernæring og livsstilsrelaterede sygdomme.

### **Udfordringen**

16% af de 15-75 årige følger anbefalingen om at spise 600 gr frugt og grønt om dagen, mens da. 25% spiser mindre end 200 gr. Frugt og grønt om dagen. 6% af befolkningen følger generelt anbefalingen om at spise 75 gr. Fuldkorn om dagen mens resten af befolkningen har et indtag på knap halvdelen af det anbefalede. Over 50% af børn i alderen 13-15 år og knapt 25% af de voksne spiser mere sukker end anbefalingen om, at højst 10% af madens næringsindhold bør komme fra sukker. 33% af drenge på 15 år oplyser, at de spiser slik og drikker sodavand hver dag. For de 15-årige pigers vedkommende udgør andelen, der spiser slik dagligt 22% og 13 procent drikker sodavand hver dag. Det anbefales, at indtag af fedt maksimalt må udgøre 30 % af madens næringsindhold – og heraf må maksimalt 10% komme fra mættet fedt som er den væsentligste risikofaktor for udvikling af hjerte-kar-sygdom. For både børn og voksne gælder det at indtaget af mættet fedt er højere end det anbefalede. Det ligger i gennemsnit på 14%.

I forbindelse med fysisk aktivitet er også børn og unge mere stillesiddende i dag end for bare 4 år siden. Der er således sket en stigning i andelen af fysisk inaktive fra 11% til 13 %.

Der er således god grund til at støtte muligheder for aktivitet og sundere madfællesskaber.

## **2.0 Baggrund for tiltaget**

Kommunen rummer mange arenaer for at støtte indsatsen for fællesskaber omkring aktivitet og sund mad, især kommunens arenaer med stor borgerkontakt giver mulighed for at øge mulighederne for at støtte en sund livsstil. Erfaringer fra andre kommuner landet over og Forebyggelseskommissionens anbefalinger til en styrket forebyggende sundhedsindsats gjorde at Forebyggelsesudvalget valgte at afsætte midler til et pilotprojekt omkring sundere mad i Herning Kommunes idrætshaller i samarbejde med Kultur- og Fritidsudvalget den 24. oktober 2011.

## **3.0 Formål**

Herning Kommune undersøger i denne rapport, på hvilken måde det er lykkedes at implementere sundere mad i hallerne i Herning Kommune. På baggrund af fund beskrives anbefalinger til den fremtidige indsats på området.

## 4.0 Tiltaget

### 4.1 *'Sundere mad i haller'*

Tiltaget *'Sundere mad i haller'* er et forsøg på at imødekomme aktuelle velfærdsudfordringer ved at skabe/ understøtte gode rammer for sundhed og trivsel og styrke især børn og unges evne til at træffe sunde kost-valg i kommunes idrætshaller/ cafeteriaer.

Fokus i indsatsen har været på at implementere følgende tiltag:

- **Hensigtserklæring**

Hallerne, der indgik i pilotprojektet, skrev under på, at de ved deltagelse i projektet, forpligter sig til at forholde sig aktivt til de følgende tiltag/understøtte gode rammer for sundhed og trivsel. Især skal de være med til at styrke børn og unges evne til at træffe sunde kostvalg i kommunernes idrætshaller/ cafeteriaer.

Det ansås som essentielt, at hallernes bestyrelse, foreningerne og brugere var engageret og støttende til tiltagene. Hver hal skulle fra bestyrelsen tilkendegive en positiv interesse for at skabe en sundere profil for cafeteriaet og hallen, samt indgå i samarbejdet omkring projektet og være medfinansierende i videst muligt omfang. Desuden var det forventningen, at projektet danner afsæt for en fremtidssikring i forhold til, at hallen vedvarende vil arbejde aktivt og forholde sig til de sundere initiativer ud over projektperioden og vise vejen frem for andre haller.

- **Kostpolitik/ cafepolitik/ sundhedsprofil**

Hallerne forpligtede sig til at udarbejde forslag til kost-/ cafepolitik.

Politikken/profilen skulle skrives ind i en forpagtningsaftale og/eller hal-/ cafépolitik, på en måde så de sundere tiltag bevares uanset, hvem der er forpagter og/eller, hvem der er med i hallens bestyrelse.

Politikken/profilen omhandler:

- Nøglehuls- og fuldkorns-mærkede fødevarer
- Fedtreducerede fødevarer (max indhold for forskellige fødevarer)
- Sukkerreducerede produkter
- Frisk frugt/grønt hver dag
- Fokus på koldt vand evt. gratis tilgængeligt fra koldt vandshaner/ vandposter under hygiejniske forhold
- Prisdifferentiering (De usunde madvarer skal som hovedregel sælges og prissættes dyrere end de sunde madvarer).
- Produktplacering, de usunde varer sættes i baggrunden til fordel for fokus på de sunde produkter

Politikken/profilen omhandler desuden tværgående tiltag og initiativer:

- Mulighed for indgåelse af samarbejdsaftaler med skoler mv. i lokalområder
- Hvis der er samarbejdsaftaler med skoler m.m. sikres det, at de videreføres/ videreudvikles

- **Cafémiljøet**

- 'Cafemiljø' frem for 'Grillbarmiljø'

- Indbydende miljø – væk fra klapstole og skoleborde – fra 'grillbar' til 'cafestemning'

Kunne fx være alm. cafestole og borde, blomster, 'hygge' belysning, børnelege- hjørne, Nintendo wii, puder, sofaer, aviser, blade m.m.

- **Madudvalget – det sunde alternativ**

Minimumskrav:

- Ingen friture

- Nøglehuls- (flere fødevarergrupper) og fuldkornsmærkning (brød og kornprodukter) eller tilsvarende
- Dressinger, saucer og pålægssalater m.m. - max. 5g fedt pr. 100g
- Kød, pølser og pålæg - max. 10g fedt pr. 100g
- Hakket kød - max. 10-12g fedt pr. 100g
- Færdigretter, frosne kartoffelprodukter m.m. - max. 5g fedt pr. 100g
- Mælk og surmælksprodukter - max. 0,7g fedt pr. 100g
- Ost – max. 18g fedt pr. 100g/30+
- Morgenmadsprodukter – max. 10g fedt pr. 100g og min. 8g kostfibre pr. 100g m.m. ift. de nuværende officielle anbefalinger
- Evt. koldt vand fra vandposter
- Produktplacering/ reklame m.m. (se under politik)
- Slik og is i begrænsede mængder – obs. på placering og pris. Hvis kage – så hjemmebag.

Det handler generelt om nøglehulsmærkning, fuldkornslogo, sukkerreducing, fedtreducing, frisk frugt og grønt, samt produktplacering.

#### Menuvalg/sammensætning:

Skal leve op til overordnede retningslinjer og de offentlige anbefalinger ift. mængder, fedtindhold m.m.

- **Markedsføring**

Der skulle udarbejdes en kommunikationsstrategi vedr. markedsføring både ift. pilotprojektet som helhed og ift. den enkelte hal.

Der skulle aftales en arbejdsfordeling ift. kommunen og de enkelte haller/ halforum.

Hallerne står dog selv for at lave egen reklame på hallens hjemmeside, opslagstavler, flyers til foreninger – stævner osv.

- **Fælles indkøbsaftaler**

Der skulle indgås fælles indkøbsaftaler, så vidt det er muligt og giver mening. Fælles aftaler skal sikre billigere indkøb af de sundere madvarer, samt giver bedre mulighed for at leverandørerne kan skaffe flere nøglehuls og fuldkornsprodukter hjem.

- **Brugerinddragelse**

Hallerne forpligtede sig til at inddrage brugerne i videst muligt omfang. Der skal opnås bredest muligt engagement, dette ved evt. at nedsætte en arbejdsgruppe / "brugerråd" med henblik på at implementere initiativerne eller til at være med under hele processen fra start til slut.

Eksempler til inddragelse af brugerne:

- Foreningerne spiser sund mad til bestyrelsesmøder, spillermøder, forældremøder, stævner osv.
- Foreninger, bestyrelser, forældre deltager i projektstarten og undervejs i processen
- Evt. konkurrence mellem foreningerne om at lave et forslag til sundere alternativer, menukort, roll-up osv.
- Inddragelse ift. miljø og stemning
- Evt. invitere til smagsprøver jf. markedsføring mv.

- **Vidensdeling**

Pilothallerne deltager i netværk lokalt – sprede den viden, der er opnået – bl.a. i halforum men også deltagelse i projektnetværket

Udarbejdelse af hjemmeside, kunne fx være inspireret af Ålborg Kommune – [www.sundmadihaller.dk](http://www.sundmadihaller.dk)

## **4.2 Beskrivelse af aktiviteter i projektet**

6 haller deltog i en udviklingsproces sammen med Herning Kommune.

Der blev nedsat en styregruppe bestående af halrepræsentanter, sekretær for halforum og Herning Kommune v/ Sundhed samt Kultur og Fritid.

Hallerne har selv nedsat deres egne projektgrupper ift. aftalegrundlag jf. nedenstående.

Der er blevet afholdt fælles dialogmøder i styregruppen (halrepræsentanter og repræsentanter fra Herning Kommune, sundhed og idræt og fritid) ca. hver 2. måned. Der er udviklet en dynamisk kommunikationsplatform mhp. synlighed omkring procesforløb og vidensdeling i forhold til projektet.

Hallerne har løbende kunnet konsulteret det kommunale sundhedspersonale.

## **5.0 Resultater fra undersøgelsen**

I dette afsnit vil der blive redegjort for resultaterne i den kvalitative undersøgelse i forbindelse med implementeringen af sundere mad i Kommunes haller. Ved en status evaluering fremgik det at de fleste inkluderede haller oplevede at de var godt i gang med indsatsen. (se bilag side 31).

### **5.1 Overordnet implementering**

Det er ikke entydigt om implementeringen af sundere mad opleves som en succes. Derudover har der ikke i undersøgelsen været fokus på om den oplevede implementering også reelt set har bidraget til et sundere udvalg. En sådan undersøgelse ville have krævet en case kontrol undersøgelse hvor man sammenligner med lign. Hallers udvikling på området. Derudover ville det have været hensigtsmæssigt at undersøge hallernes salg af varer før og efter. Identificeringen er udelukkende en undersøgelse af hallernes oplevede implementering og dermed kan konklusionen udelukkende ses som en tendens.



Generelt kan det konkluderes med sikkerhed at implementeringen af alle tiltag ikke er en fast integreret del i alle 6 haller.

**Den overordnede oplevelse af implementeringen af "Sundere mad i haller":**

For en af hallerne har det været en svær proces.

*"åmen det er gået skidt, det har givet dundrende underskud, jeg kan godt se at det er en god idé men det kan ikke lade sig gøre"*

*"Vi har ikke en volumen hvor det her kan lade sig gøre"*

For andre har det været en let proces.

*"Holdningen var at det kunne kun blive bedre, så det var nemt for os"*

*"Vi har haft lukket ned og ombygget så det virkede som en ny start på alle punkter så det passede godt ind"*

Det opleves af én, at madudbuddet i hallerne ikke er tilstrækkeligt til at gøre en forskel for brugerne af hallen

*"Folk kan ikke tage varer på sig selv..... de ryger drikker og æder sig ihjel så det er ikke nemt, der skal meget mere til at ændre vaner"*

Der er fokus på at indsatsen er nemmere at implementerer hvis der bred opbakning fra brugere, medarbejdere og bestyrelse.

*"Altså, det var ikke svært efter bestyrelsen vedtog det, så gjorde vi det bare og så handlede det om at sælge varen til de andre bestyrelser"*

*"Det er jo lederne der skal sælge varen til børnene så det handlede meget om at trænerne finder det sunde valg naturligt i stedet for at serverer kage fordi de tror det er et hit"*

Der er eksempel på at selvom brugerne finder tiltaget som positivt benytter de sig ikke af muligheden for at vælge sundere.

*"I det daglige fik vi mange positive tilkendegivelser men de glemte at tage pungen med"*

5.1.0 Implementering af krav til indsatsen.

### **Udarbejdelse og implementering af kostpolitik**

Det er meget forskelligt om der er udarbejdet en konkret kostpolitik og hvordan denne er ført ud i praksis.

En af hallerne har en implicit kostpolitik.

*"Nej, altså vi har ikke en decideret kostpolitik men vi skal vælge det sunde inden for det der nu er"*

En af hallerne har udarbejdet en kostpolitik men har valgt ikke længere at følge den.

*"Ja vi havde udarbejdet en, men den jo altså er smidt i skraldespanden"*

Der er eksempler på at kost politikken er udarbejdet men ikke specificeret hvordan politikken bliver til praksis.

*"Altså hun kender jo til projektet (den madansvarlige), men jeg tjekker det ikke det gør jeg ikke"*

På baggrund af udtalelserne om kostpolitik kan det ikke entydig dokumenteres at alle haller har udarbejdet en kostpolitik. For hovedparten af hallerne drejer "sundere mad i haller" ikke om udarbejdelsen af en kostpolitik, men handlingen bag en kostpolitik.

*"Nej, vi har ikke en kostpolitik men har blandt andet ikke hvidt brød længere"*

På baggrund af interviewene kan det overvejes om hallerne skal have hjælp til udarbejdelse af kostpolitik som et naturligt støtte redskab til processen for et sundere udbud.

### **Produktplacering**

Det er også forskelligt hvordan man har oplevet at tiltaget omkring produktplacering er relevant ind i den aktuelle hal.

*"Vi har ikke rigtig plads til det med produktplaceringen, vi har jo et meget lille område"*

Det er også forskelligt hvordan produktplacering konkret er forstået.

*"Altså jeg har jo prøvet at male nogle æbler og gulerødder her i caféteriet"*

Definitionen af hvor meget "stort set ingen slik" er tillige subjektivt funderet hvilket observationer af hallernes slikudbud understøtter.

*"Vi har stort set ikke slik på disken".*



Det er forskelligt hvordan produktplacering er opfattet og anvendt. På baggrund af udtalelser omkring produktplacering kan det overvejes om hjælp til integrering af produktplaceringstiltaget er muligt på baggrund af de lokale forudsætninger i hallerne.

## 5.2 Fordelene ved sundere mad i haller

Idéer der har klare fordele i forhold til gamle forhold, er lettere at implementere. Bliver sundere mad i haller implementeret på bekostning af noget andet, må det betragtes som en

udfordring. I anbefalingerne bør der derfor indgå opmærksomhed på, om sundere mad i haller implementeres på bekostning af noget andet og at indsatsen også bør sammenholdes med den eksisterende fremgangsmåde.

Tiltagene i indsatsener er generelt ikke blevet implementeret på bekostning af andre tiltag i hallerne.

*"Cafeteriet har altid givet underskud, hallen er en enhed og cafeteriet er et andet men det giver og har altid givet underskud"*

*"Vi vil hellere heldbrede end forebygge i det her samfund så det er vigtigt at vi tvinger folk til at spise sundere"*

Tiltagene i indsatsen opfattes at passe sammen med andre tiltag i hallerne.

*"På samme måde som vi har smidt solarierne ud fordi vi ikke vil bruge skatteborgernes penge på at bidrage til unge menneskers hudkræft passer det her jo ind"*

For hallerne synes det svært at integrere tiltagene som noget der kan være gældende i det sammenhængende madudbud hvor f.eks mad ud af huset er et tilbud.

*"Vi har delt det op så vi har det daglige hvor grillbars miljøet er skiftet ud med de sundere valg, men fest arrangementer og mad ud af huset er den anden del"*

En hal har forestiller sig dog på sigt at det sunde valg kan smitte af på andre initiativer i hallen.

*"Det smitter jo også af på de andre ting. Vi skal til at tage fat på udendørskampe. Nu prøver vi at få det ind så der er potentiale for caféen fordi forældrene selv tager kage med. Vores nyansatte kunne også prøve at påvirke det"*

Halbestyrerne lægger vægt på, at selvom folk synes det er en god idé med et sundere madudvalg er det også nødvendigt at brugerne benytter sig af tilbuddet om sundere mad.

*"Det der med at sidde og spise i en hal er jo ikke noget man gør mere, det er der ikke tid til"*

En anden mener dog at man bør nedjusterer forventningen til omsætningen.

*"De brugere vi har kommer 3 til 4 gange i ugen og vi kan og må ikke forvente at de bruger penge på sundt mad "ude" så mange gange i ugen i caféen"*

*"Man finder ud af hvilke dage der er omsætning på og hvilke dage der ikke er og så planlægger man madomsætningen derefter"*

Nogle haller opfatter det sundere madudbud som noget der er mere besværligt at benytte fordi det sundt mad opleves som noget med kort holdbarhed.

*"Sundt mad kan heller ikke holde sig godt. Sandwich er ikke særlig lækre efter 18 timer vel? Det gider man ikke ha...Pomfritter er der ingen spild med, fordi de er frosne indtil de bliver lavet og så er de jo solgt, så vi vil købe en ny friture"*

Halbestyrerne ser en værdi i, at sundere mad i haller hænger sammen med aktiv livstil i en hal.

*"Det er jo sund fornuft at det hænger sammen"*

Tiltaget som helhed opleves som en klar fordel for brugerne i alle haller. Det sunde mad er udelukkende blevet implementeret på bekostning af det usunde og dette opleves generelt som en positiv forandring for brugerne. Det opleves af halbestyrerne at sundt mad hører sammen med en aktiv livsstil. Generelt vurderer hallerne, at der er stor mening og fordel i at integrere den sundere mad i haller som et naturligt tilbud til brugerne af hallerne.

Barrierene er dog mange såsom lav holdbarhed på sund mad og at omsætningen kan være for lav til at det kan fungerer.

### **5.3 Økonomiske fordele/ulemper ved implementering af sundere mad i haller**

Det er alt andet lige lettere at implementere et tiltag med økonomiske fordele. Vurderes de økonomiske fordele mindre end ulemperne kan dette ses som en udfordring.

Forebyggelses- og sundhedsfremmeinterventioner har ofte meget langsigtede mål. Man opnår derfor ikke belønning med det samme. I tiltaget med Sundere mad i haller er det tillige ikke hallerne der opnår økonomiske fordele ved sundere adfærd. Tiltaget opleves som meget økonomiafhængig.

Nogle mener at økonomien i indsatsen ikke hænger sammen.

*"Jeg er blevet nødt til at kaste håndklædet i ringen fordi jeg simpelthen ikke kan få det til at løbe rundt økonomisk".*

*"Personligt havde jeg gerne set at vi fortsatte at man simpelthen havde sagt at hvis hallerne skal have bloktilskud så er det slut med pomfritter og alle de der usunde ting fordi hvis valget er der så tager man ikke det sunde valg, men jeg tror ikke på det bliver solgt"*

*"Vi ved godt hvilken vej vi vil, men vi ved også godt at der er noget der hedder økonomi. Men det har aldrig kunnet betale sig med maden i hallerne"*

En mener dog at det aldrig har været en økonomisk fordel med et madudbud i hallen hvor for det sunde mad ikke er problemet i sig selv.

*"Det bliver ikke bedre af vi ikke har de sunde ting som brugeren efterspørger, økonomien er det samme"*

For at lave sundere madvarer skal der indkøbes maskiner og der lægges vægt på at investeringen i disse maskiner er en betydelig udgift. Desuden opleves det at den økonomiske hjælp i form af projektet "sundere mad i haller" har kickstartet en proces der ellers ville have taget meget lang tid.

*"De investeringer man bliver nød til at foretage for sundere mad så hvis ikke den her mulighed ikke var her så ville "omlægningen til café" ikke være kommet så hurtigt"*

*"Det kan godt være vi var gået i den retning selvom vi ikke var med i projektet men det at være med har gjort processen hurtigere, også fordi det virkede som om nogle var interesserede i at vi gjorde det"*

Nogle mener at der med rette kan skæres i budgettet til hallerne hvis ikke "sundere mad i haller bliver en realitet"

*"Hvis man vil det her fra kommunes side så er det måske et skal i stedet for og det bliver jeres driftstilskud rette til efter"*

En mener dog også at man kan kompensere hvis man kan dokumentere at man mister en betydelig indtægt.

*"Hvis vi skal gøre det med produktplacering at slikket ikke skal være så synligt så skal vi kompenseres for det, vi kommer jo til at mangle den indtjening"*

*"Vi kunne også bare få et vist beløb og så skal der kun være æbler"*

*"Så stor en kommunal udgift er det jo nok heller ikke, hvis hallerne skal kompenseres for den indtjening de har på sigt, hvis slikket var væk alle steder så ville det jo også blive naturligt at der ikke er noget slik i hallerne"*

Det opleves at det at have et sundere udvalg også er forbundet med et vist ansvar og stolthed.



*"Vi er med til at skabe en bevidsthed om at sundere mad er bedre, det vi sælger kan vi rimeligvis stå inde for så det er vi bevidste om"*

*"Det at folk ved at vi er med i det her det tror jeg har en virkning for de ved at det er sundere og det vil de gerne"*

Generelt set opleves der ingen økonomiske fordele ved at implementerer sundere mad. Tværtimod anses det, at det at have et sundere udbud naturligt forbindes med en forringet indtjening. Dette er en betydelig barriere i indsatsen og der bør i en fremtidig indsats undersøges hvorvidt "pisk" eller "gulerod" kan bruges. Altså om der kan anvendes økonomiske incitament til at gennemføreindsatsen.

## **5.4 Implementering af sundere profil**

Det er vigtigt for implementeringens succes, at hallerne forstår indholdet i den profil de udarbejder. Er de overordnede linjer i profilen til at forstå.

Blandt interviewpersonerne er der ikke enighed om profilens værdi og indhold.

*"Jeg vil starte med at sige at nøglehulsmærkning aner jeg ikke hvad er, jeg tror jeg har set det men det bruger vi ik"*

*"Altså det var svært i starten (at følge nøglehulsmærket og fuldkornsmærket) men der er kommet mere og mere af det"*

*"Produkterne fra vi startede og så til nu er der jo kommet meget mere til og det er da fordi der er kunder til det"*

*"jamen vi kan da også bare gøre pølserne mindre, er det det vi skal? Så er der da mindre kalorier i"*

Det er ikke entydigt om hallerne er bekendt med og følger indkøb af fuldkorns og nøglehulsmærkede madvarer. På baggrund af udsagn om tiltagene i projektet anbefales det at der sker en kompetenceudvikling af personalet der står for indkøb og tilberedningen af maden i hallerne. Prisdifferentiering, fedtreducering og andre af dele af projektet tiltag omtales stort set ikke hvilket kan betyde at omsætningen fra teori til praksis ikke er anset som værende muligt i praksis.

Ifølge teorien er det vigtigt, at der er en ildsjæl bag implementeringen.

Halbestyrerne mener at der bestemt er mindst én ildsjæl bag implementeringen.

*"Det var klart mig der gennemførte det, Helt sikkert".*

*"Nej det syntes jeg ikke, jeg synes vi alle var med helt fra start"*

*" Hvis det bare var noget vi alle fik at vide så tror jeg ikke vi ville have gjort det, det var vigtigt at jeg havde ansvaret"*

Dette understøtter at der skal være en ansvarlig for implementeringen i en fremtidig indsats.

## **5.5 Vurdering af personlige holdninger til tiltaget**

Det er vigtigt at undersøge holdningen hos de involverede omkring projektet. Holdningen til den sundere mad i haller, vil udover at afsløre de involveredes holdning til sundere mad også afsløre udfordringer i tiltaget da en positiv personlig holdning vil afspejle sig i niveauet i implementeringen.

En er ikke overbevist om at sundere mad ikke nødvendigvis er bedre.

*"Jeg vil gerne lave god mad men behovet for pomfritter er der.... og en sund sandwich men det er jo ikke en skid mere sundt end en bakke pomfritter for det er smurt ind i mirakelwip og bacon så der er kommet nogle kerner i"*

En anden har en helt anden holdning

*"Alle ved det jo, og alle har også prøvet at komme ind hvor det stinker af friture og det motiverer jo ikke til aktiv livsstil"*

*"brugerne efterspørger jo de sunde ting og hvis de efterspørger pomfritter så har vi pommefritter de bliver bare lavet i ovnen"*

Nogle sætter spørgsmålstegn ved, om vi måske er gået for vidt i tilgangen til menneskers sunde valg.

*"Man skal passe på, at vi ikke bliver for frelst....det er op til os selv at træffe de sund valg".*

*"Måske har vi været for radikale i vores tilgang, man kan og skal ikke tvinge folk til at spise sundt, måske skal det "bare" være et alternativ"*

*" Det er jo ikke dem der kommer i hallen har et problem de dyrker jo motion"*

Det er dog ikke helt entydigt hvornår grænsen går ift. hvor meget man med vilje må påvirke.

*"Jeg synes heller ikke vi skal fratage brugerne valget ved at tage alt væk som er usundt"*

Det er tydeligt også i dette projekt at kost er et emne de fleste har en markant holdning til uanset om man har kostfaglig uddannelse eller ikke. Interviewet viser et behov for kostfaglig kompetenceudvikling da et realistisk billede af sund kost kan påvirke den

personlige holdning. Barrieren omkring negativ holdning til sund kost er en betydelig barrier som skal have fokus i en fremtid prioritering.

## **5.6 Forandringsindstillingen for implementering af sundere mad i haller**

Ifølge teorien er det vigtigt at der er en positiv indstilling til forandring. De adspurgte mener generelt, at indstillingen til forandring i hallerne er positiv hvis de selv som er med til at påvirke forandringen.

*"Så længe forandringen giver mening for os og vi selv er med til påvirke så er det da positivt"*

## **5.7 Timing af implementeringen**

Det er vigtigt for en god implementering, at tiltaget passer ind i den generelle samfundsudvikling.

Dette er heller ikke entydigt om fokus på sundere mad i haller passer godt ind i samfundsudviklingen.

*"Det passer rigtigt godt ind. Det er meget in i tiden og de steder der krampagtigt holder fast i det gamle koncept det er dem der er i fåtal"*

*"Vi er simpelthen for langt vest på..... vi er slet ikke der endnu"*

## **5.8 Andre faktorer der har betydning for implementeringen**

Her afdækkes andre oplevede tendenser, der har betydning for forankringen af sundere mad i haller.

Halbestyrerne oplever at mangle et sammenhængende projektlederforløb.

*"Jamen den var fin i starten, altså der var jo på barsel og så var der sygdom og det ene med det andet så det været svært men det er jo ikke nogens skyld"*

*"Et eller andet sted syntes jeg at for sammenhængens skyld så har der manglet noget koordinering"*

Indsatsen opleves af én som konkurrenceforvridende

*"Vi skal selv tage de valg omkring sund kost.... det skal kommunen ikke gøre for os så kommunen skal ikke give os en pomfrit oven eller mulighed for at tjene flere penge. Det er jo snyd for grillbaren oppe på hjørnet"*

*Selvom dette perspektiv kan have sin rettilighed anses et sundere udbud af mad dog tværtimod som et mindre konkurrence forvridende over for grillbaren, da produkterne jo netop adskiller sig mere fra grillbarens udbud ved at være sundere.*

Der er enighed om, at anden risikoadfærd som f.eks. rygning er etisk mere i orden at lave rammebetingelser for end på kostområdet på trods af en erkendelse af, at u hensigtsmæssige kostvaner er lige så skadeligt som rygning.

*"Det føles klart mere legalt at sætte et No Smoking skilt op end at fratage folk pomfritter"*

## **5.9 Diskussion**

Der er ikke et entydigt svar på hvordan implementeringen af sundere mad i hallerne i Herning er gået. Hallerne har i en vis grad afprøvet konceptet og for nogle er dele af indsatsen forankret som en fast del i det at drive en hal og for andre har man valgt at nedlægge alle dele af indsatsen. Den forskellighed i forankring hænger i høj grad sammen med organiseringen, altså om **hallen** har en økonomi eller **caféen** har sin egen økonomi. Beliggenheden af caféen ved vi spiller en rolle i forhold til omsætning ligesom implementeringsgraden hænger sammen med de implementeringsfremmende faktorer defineret i litteraturen. Indstillingen til det ændrede udbud af madvarer, blandt de adspurgte, anses som relativt positiv i hallerne som helhed. Det er dog tvivlsomt, om

anskuelse af forandringsparathed som negativ ville komme til udtryk i et interview som dette. Dette påvirker implementering positivt, viljen til at ville forandre har vist sig som et udmærket udgangspunkt, men er ikke fyldestgørende for succesfuld implementering. Det bør drøftes om ikke det er et urealistisk krav at forlange, at man skal drive en café der giver underskud. Det er vigtigt at få synliggjort, hvilke løsningsmuligheder der findes i forhold til økonomisk incitament evt. i bloktilskud, regulering af driftstilskud, puljesøgninger eller kreative muligheder som frivillig arbejdskraft eller lign.

Det kan diskuteres, om sundere mad passer ind i samfundet, hvor mild styring af de personlige valg kan virke provokerende fordi man fratager valg. Der er dog i hallernes implementering lagt vægt på at give brugerne af hallen muligheden for at træffe sunde valg. Altså ikke fratage dem valg men tilbyde et alternativ.

Det har været et vigtigt fokus i implementeringen at undersøge hvorfor man skulle bruge tid og resurser på opgaven. En af forventningerne er at kommunen skal skabe sundhedsfremmende miljøer. Dette må siges at være tilfældet med hallerne i fald tiltagene implementeres succesfuldt fremover.

Timing for implementering af "Sundere mad i haller" opleves ikke entydig positiv og derfor kan det vise sig at implementering af indsatsen generelt med fordel kunne være et langsigtet mål hvorimod kompetenceudvikling og behovsvurdering kan påbegyndes.

### **5.10 Konklusion**

Hallerne har prøvet at implementere sundere mad i haller i en periode på 3 år. Hallerne finder det naturligt og meningsfuldt at arbejde med forebyggelse af uheldsmæssige livsstil og indsatsen opleves som kommunikeret ud på en inddragende og forståelig måde til bestyrelser og interessenter. Det har i høj grad været halbestyrerne selv der har været ildsjæle for indsatsen. De har i høj grad formået at motivere køkkenpersonale og bestyrelser til at støtte op om indsatsen men kompetencer og den praktiske gennemførelse vurderes til ikke at være fuldstændig gennemført. Sundere mad i haller er ikke blevet en realitet og der bør derfor, med en fortsat prioritering af indsatsen, tilføres ekstra resurser

til bedre implementering. Engagement og vilje til forandring er tilstede men opleves som svær at gennemføre i praksis.

### **5.11 anbefalinger**

Da analysen viser at "Sundere mad i haller" ikke er entydigt forankret, er der i undersøgelsen fokus på anbefalinger til optimering af indsats hvis indsatsen prioriteres. Der må pointeres at der har været stor udskiftning i hallernes personale og at der i undersøgelsen kun er fokus på den brugeroplevede oplevelse af indsatsen. Der er således ikke undersøgt perspektiver fra de kommunale medarbejderes oplevelse af indsatsen.

- *Stil krav til hallerne*

Projektets krav er blevet opfattet som anbefalinger til indsats og dermed ikke krav. Ved en fortsat prioritering af implementering skal der stilles krav til de enkelte haller. Disse krav bør baseres på et individuelt hensyn hvor man med små skridt går mod et sundere udbud. Der skal ikke være tvivl om hvad der forventes at den enkelte hal til hvilket tidspunkt.

- *Udvid implementeringen af kravene til sundere mad i haller.*

De adspurgte giver generelt udtryk for at projektet giver rigtig god mening. Sundere mad i haller er en af anbefalingerne i forebyggelsespakkerne fra Sundhedsstyrelsen hvorfor det anbefales at implementerer tiltaget i alle kommunens haller.

- *Gør kompetenceudviklingen i forhold til kravene i projektet til en forudsætning for at kunne gennemfører indsatsen.*

Det er ikke entydigt at der er lavet kost politikker på baggrund af kravene i projektet. Det vil højst sandsynlig gavne indsatsen hvis indholdet i kravene bliver gennemgået på en kompetencegivende måde.

- *Gør den teoretiske kompetenceudvikling let at forstå i praksis ved at lave lokaltilrettelagt undervisning ud fra forudsætningerne i de enkelte haller.*

Det opleves at kravene i projektet ikke giver mening under de lokale forudsætninger der er i hallerne. Det ville højne implementeringen hvis der var mulighed for højere grad af lokal tilpasning af kravene i projektet ligesom støtte til den lokale implementering ville give mening. Accepter at hallerne er forskellige både i baseline, muligheder og struktur

ved at sætte fokus på behovet for indsats. Nogle haller kan håndtere enkle ting mens andre kan håndterer flere.

- *Identificer mulige økonomiske incitamenter til implementering*

Det vil være særligt relevant at få identificeret og defineret mulige økonomiske incitamenter til implementeringen af sundere mad i hallerne. Det er klart en barriere i indsatsen at hallerne anser indtjeningen som mindre ved at gå over til et sundere udbud. En af forventningerne med tiltaget er, at man skaber en kommunal signalværdi hvor hallen er et gennemført sundhedsfremmende miljø. Det fremgår af analysen at især de haller hvor caféen har en selvstændig økonomi har konceptet svært ved at vinde indpas. Man kan derfor diskutere, om det på nuværende tidspunkt er vigtigt at få tydeliggjort hvilke løsningsmuligheder der findes for enten at gøre sundere mad mere rentabel eller at gøre caféen til en integreret del af hallen. Det blev konstateret at hallernes caféer både inden, under og efter bliver drevet med underskud.

- *Prioritér støtte/netværk:*

Gør det muligt at lave tiltag som foredrag, temaaftner om sund madlavning mv. på tværs af hallerne. Dette kan motiverer til øget engagement og styrke ansvaret og stoltheden på tværs af haller som signalsendere for sund livsstil.

- *Anerkend usikkerheden i indkøb af sunde råvarer ved at sætte fokus på opkvalificering af køkkenpersonale i kostfaglighed. Dette kan gøres ved at tilbyde kurser og løbende opfølgning og opkvalificering.*

## Bilag

### Sund mad i idrætshaller

Haller, idrætsforeninger og klubhuse har en enestående mulighed for at være aktive medspillere, når det handler om at gøre sunde valg til lette valg.

Mange borgere tilbringer hver uge megen tid i hallerne. Her er sportsaktiviteter i centrum, men mad og drikke har også en stor plads. Fx samles mange efter træningen i hallens cafeteria for at spise pomes frites, ligesom en vunden kamp fejres i cafeteriet med sodavand og opvisning belønnes med slik.

Uden mad og drikke duer helten ikke...

For at løbe, hoppe, svømme, danse etc. behøver kroppen energi. Desværre står menuen i hallerne ofte på mad og drikke med et højt indhold af kalorier, fedt og sukker, mens indholdet af vitaminer og mineraler er lavt. Sådanne mad- og drikkevarer mætter ikke længe, og er dårlig benzin for kroppen.

Sund mad i hallerne muliggør sunde valg, så medlemmerne kan få god og stabil benzin til at være fysisk



aktive. Ligeledes kan hallerne inspirere medlemmerne til sunde madvaner. Maden skal altså ikke fjernes fra cafeteriaerne, men det er tid til nytænkning, så sunde valg bliver lette valg – også i hallerne. En kostpolitik kan være en hjælp til at realisere dette.

### Kostpolitik

En kostpolitik er fælles mål for den mad, der serveres og for rammerne omkring maden. Kostpolitikken er en hjælp i det daglige til at synliggøre hallens krav om og holdninger til mad og drikke.

Hvis holdninger til mad og drikke er diskuteret, formuleret og nedskrevet, bliver det lettere for både trænere, forældre, cafeteriaforpagtere, halinspektører, kunder m.fl. at forholde sig til maden. En kostpolitik kan...

- synliggøre målene for den mad der serveres i hallen
- sikre opbakning fra forældre og andre
- være udgangspunkt for konkrete initiativer
- give foreningen et tydeligt image omkring sundhed
- fremme sunde ideer og tiltag

Læs mere om arbejdet med en kostpolitik i menuen til højre.

### Kilder

Alt om kost.

Idémappen 'Maden i idrætten – inspiration til holdning og handling i idrætsforeningen' af Mad i BFørste skridt

Første skridt på vejen til en kostpolitik er at nedsætte en arbejdsgruppe - gerne med et bredt udsnit af repræsentanter. Jo bredere arbejdsgruppen er, jo større gennemslagskraft vil kostpolitikken og dens initiativer få. Inviter gerne kritikere af kostpolitikken med i arbejdet, da det kan blive en styrke at inddrage deres holdninger konstruktivt. Arbejdsgruppen bør dog ikke være så stor, at det besværliggør at finde tidspunkter, hvor alle kan mødes.

Arbejdsgruppen kan fx bestå af:

- Trænere
- Cafeteriaforpagtere
- Repræsentanter (børn, unge, voksne) fra de forskellige idrætsgrene
- Forældre
- Bestyrelsesmedlemmer

Der bør udpeges en tovholder, som indkalder til møder, skriver referater og følger op på beslutninger.

### Interessentanalyse

Næste skridt er at lave en interessentanalyse. Interessentanalysen skal afdække, hvem kostpolitikken får indflydelse på, hvordan de vil reagere, og hvordan det indbyrdes forhold er. Interessentanalysen kan hjælpe til at identificere kostpolitikens støtter og eventuelle modstandere. Aktører i interessentanalysen kan være:

- Foreningens medlemmer
- Forældre
- Bestyrelsen
- Kommunen
- Cafeteriaforpagteren
- Halinspektøren
- Trænere
- Lokalforbund
- Specialforbund
- Ledere
- Børne- og ungdomsafdeling
- Sponsorer

Skriv alle relevante interessenter ned, og notér de positive og negative forventninger som interessenterne kan

have til politikken. Det er vigtigt at forholde sig til den enkeltes synspunkter, og hvordan disse kan påvirke arbejdet med kostpolitikken.

### Debatmøde

Med udgangspunkt i interessentanalysen kan der afholdes et debatmøde, hvor interessenter og andre interesserede inviteres. Her diskuteres det nuværende udbud af mad og drikke, og der kan orienteres om tanker og ideer mht. en kostpolitik.

Et debatmøde skaber opmærksomhed omkring politikken, og giver interessenterne mulighed for at blive hørt. Debatmødet kan således engagere mange mennesker på en gang. Desuden kan de menneskelige, tidsmæssige og økonomiske ressourcer blive afklaret på debatmødet.

Med udgangspunkt i debatmødes udvikles en kostpolitik.

### Kilder

Alt om kost

Idémappen 'Maden i idrætten – inspiration til holdning og handling i idrætsforeningen' af Mad i Bevægelse

[Forside](#) > [Sundhed og Omsorg](#) > [Sundhedsfremme og forebyggelse](#) > [Kost](#) > [Sund mad i idrætshaller](#) > [Kostpolitik i haller](#)

### Kostpolitik i haller

Når kostpolitikken skal formuleres og nedskrives, kan man med fordel tage stilling til og inddrage nedenstående punkter.

### Status

Hvordan er den nuværende situation i hallen? Hvad sælges i cafeteriet, og hvad sælges ikke? Hvad er der tradition for at spise og drikke til stævne og kamp? Er der allerede lavet sunde tiltag? Hvem er kunderne?

### Baggrund

Hvad er årsagen til ønsket om en kostpolitik? Hvad er det, I ønsker at ændre? Ønsker I fx at fremstå som en sund hal med fokus på både mad og motion? Eller ønsker I en kostpolitik på baggrund af nogle observationer I har gjort af, hvad medlemmerne spiser pt.?

### Formål

Hvad er formålet med kostpolitikken – hvad vil I gerne opnå? Det er nødvendigt at have et klart formål, så relevante mål kan udarbejdes og tiltag kan iværksættes. Eksempler på formål:

- At bidrage til medlemmernes sundhed
- At bidrage til forbedrede fysiske præstationer
- At bidrage til sunde madvaner blandt medlemmerne
- At modvirke sygdom blandt medlemmerne

### Mål

Hvordan vil I nå formålet? Her skal præciseres nogle mål, der gør det muligt at indfri formålet. Det er vigtigt at gøre målene konkrete. Uklare mål gør det svært at vurdere, om kostpolitikken lykkes. Det er ligeledes vigtigt at være realistisk, så ressourcer og muligheder afstemmes med omfanget og antallet af mål. Eksempler på mål:

- At reducere udbuddet af sodavand og øge indtaget af vand
- At øge udbuddet af frugt og grønt
- At reducere udbuddet af pømmes frites, toast, slik o.l.
- At øge udbuddet af fuldkornssandwiches etc.

Forsøg at gøre målene SMARTe:

### Specifikke mål

Gør målene konkrete. Hvad er det præcist I vil?

*Fx Vi ønsker, at der er forskellige slags frugt og grønt i cafeteriet.*

### Målbare mål

# Evaluering af pilotprojektet "Sundere mad i haller"

Februar, 2014

Gør resultatet af målene målbare. Hvor mange?

*Fx Vi ønsker, at der er mindst 2 typer frugt og mindst 2 typer grønt.*

Accepterede mål

Alle i arbejdsgruppen skal være enige om målene.

Realistiske mål

Vær positiv og realistisk; kan det lade sig gøre med de muligheder I har?

Tidsfastsatte mål

Hvornår skal det ske?

*Fx Vi ønsker, at der er mindst 2 typer frugt og mindst 2 typer grønt fra september 2010.*

Hvis målene er beskrevet ud fra SMART-modellen, bliver det lettere at evaluere på om målet er nået.

Aktiviteter - handlingsanvisninger

Beskriv de tiltag, der skal iværksættes, så målene bliver indfriet.

Lav gerne en tidsplan med angivelse af tidspunkt, aktiviteter, og hvem der har ansvaret for den givne aktivitet.

Eksempler på tiltag:

- Finde et godt tilbud på fuldkornsbrød
- At reducere/fjerne udbuddet af pommefrites og pølser
- At indføre frugt og grønt efter alle træninger
- Kontingent øges med fx 10 kroner om måneden til betaling af frugt/grønt, serveret i forbindelse med træning
- Uddele vanddunke til alle medlemmer
- Opstille vandbeholdere
- Sund og nærende stævne madpakke
- Finde frivillige til at skære frugt og grønt til stævner
- Sund mad på træningslejren
- Kuponsalg til en sportsbolle
- Stævnesnack i form af poser med frugt, fuldkornsbolle, grøntsagsstave

[Se flere ideer til aktiviteter](#)

Målgruppe

De enkelte mål har evt. en specifik målgruppe, mens andre mål gælder alle medlemmer. Noter gerne målgruppe.

Succeskriterier

Succeskriterier angiver, hvad der skal til for, at målene er indfriet, og hvornår de er nået. Det kan være både kvantitative og kvalitative succeskriterier, der kan måles via spørgeskemaer eller observationer i hverdagen – det vigtigste er at succeskriterierne er klare og målbare. Eksempler på succeskriterier:

Salget af sodavand er faldet med 20 % om et halvt år

Der serveres frugtfade efter 50 % af alle træninger

Der sælges sund stævne-snacks til min. 25 % af alle deltagere ved stævner

60 % af madvareudbuddet defineres som sundt

Evaluering

Der bør i kostpolitikken noteres, hvordan og hvornår I vil evaluere på, om målene er nået. Det er en god idé at følge op på kostpolitikken minimum en gang årligt for at diskutere, om kostpolitikken har haft den forventede effekt:

- Er de planlagte aktiviteter gennemført, og hvordan gik det?
- Er succeskriterierne blevet indfriet?
- Hvad skal ændres, fortsætte, udbredes etc.?
- Skal nye tiltag iværksættes?

På baggrund af evalueringen justeres kostpolitikken.

Markedsføring - spred budskabet

Undervejs i arbejdet med kostpolitikken er det en fordel at informere herom. Det kan sikre fortsat interesse, ligesom potentiel arbejdskraft vil være lettere at engagere.

Når kostpolitikken er nedskrevet, er det en god idé at gøre den synlig, ligesom fortsat orientering er en god måde til at fastholde opmærksomheden. Eksempler på markedsføring:

- Hæng kostpolitikken op i hallen
- Læg kostpolitikken på hallens hjemmeside og henvis til den i klubbladet
- Lav en pjece med information om kostpolitikken til nye og gamle medlemmer
- Send pressemeddelelser ud og orienter kommunen
- Lav events og happenings med sund mad
- Brug aktivt trænere, ældre spillere o.l. som ambassadører/rollemodeller til at sprede budskabet om at vælge den sunde mad og drikke
- Konkurrencer
- Gratis smagsprøver på åbningsdagen

Kilder

Alt om kost

Idémappen 'Maden i idrætten – inspiration til holdning og handling i idrætsforeningen' af Mad i Bevægelse

Velsmagende og nærende mad

I hallens cafeteria kan I fx sælge:

- Sportsspyd med frugt og grøntsager i festlige farver
- Farverige og kolde smoothies
- Hjemmelavet kalorielet kage
- Lækre wraps og sandwiches af fuldkornsbrød, magert pålæg og salat
- Snack-bags med en fuldkornsbolle, frugt, nødder og rosiner
- Sund slikpose med farverige snacks
- Salatbar

Inspiration og forslag

- Lav favorable aftaler med den lokale bager og grønthandler
- Køb fuldkornsboller på tilbud og frys dem ned
- En bar fyldt med udskåret frugt og grønt, et træspyd til hver og 5 kroner i betaling
- Lav klippekort til fx sportsboller
- Køb en blender til smoothies
- Lav en sponsoraftale på drikkedunke
- Sæt prisen op på usund mad og ned på sund mad
- Afhold et informationsmøde for børnetrænere, så de kan opfordre børn og unge til at drikke rigeligt med vand før, under og efter træning.
- Stævnesnacks kan bestilles på [www.mad-i-bevaegelse.dk](http://www.mad-i-bevaegelse.dk)
- Udpeg ambassadører for den sunde linje

Kilder

Alt om kost

Idémappen 'Maden i idrætten – inspiration til holdning og handling i idrætsforeningen' af Mad i Bevægelse

På nedenstående hjemmesider finder du inspiration til udarbejdelse af kostpolitikker

[www.mad-i-bevaegelse.dk](http://www.mad-i-bevaegelse.dk)

[www.dgi.dk](http://www.dgi.dk)

[www.dif.dk](http://www.dif.dk)

[www.boernmadbevaegelse.dk](http://www.boernmadbevaegelse.dk)

[www.altomkost.dk](http://www.altomkost.dk)

## Evaluering af pilotprojektet "Sundere mad i haller"

Februar, 2014

### Bilag til statusnotat Pilotprojekt Sundere mad i haller

	Hammerum Hallen	Lind hallen	Vildbjerg Sportscenter	Feldborg Hallen	Haderup Hallen	Kibæk hallen
1. Hensigtserklæring	Alle haller har underskrevet hensigtserklæringen					

## Evaluering af pilotprojektet ”Sundere mad i haller”

Februar, 2014

<p>2. Kostpolitik/ cafépolitik</p>	<p>Friture og pølserister skrottes, Produkter med højt fedtindhold erstattes ift. minimumskravene. I det omfang det er muligt erstattes produkter med højt sukkerindhold med mindre sukkerholdige alternativer. Er dette ikke muligt skal det overvejes hvorvidt produktet skal forefindes i varesortimentet. Det hvide brød erstattes af brød der opfylder nøglehulskravene.</p> <p>Det sunde skal være mærkbart økonomisk attraktivt, det mindre sunde sættes fysisk i baggrunden.</p>	<p>Efterleve 8 kostråd Skabe og understøtte sunde kostvaner for hallens brugere, for at fremme sundhed og velvære Fremme idrætsudøverens præstation gennem bedre energi Medvirke til at forebygge livsstilssygdomme – spis sundt Øge forbruget af økologiske varer Y-tallerkenmodellen afprøves i planen for sundere mad</p>	<p>Cafépolitikken er diskuteret intern i køkkenet, men er endnu ikke nedskrevet. Omhandler indkøb efter nøglehul og fuldkornslogo samt sukkerreducering.</p>	<p>Det sunde alternativ skal fremhæves på bekostning af traditionel grill-mad. Dette indbefatter såvel skiltning som sortiment. Med dette menes der, at der skal være et større udvalg af sunde alternativer i forhold til traditionel grill-mad og at skiltningen skal være mere synlig for det sunde alternativ Der skal, hvor det er naturligt, anvendes fedtreducerede og fiberholdige produkter Der skal altid være mulighed for køb af frisk frugt/grønt som alternativ til slik Når der vælges tilberedningsmetode, skal dette ske under hensyntagen til mindre anvendelse af fedt i tilberedning, hvor det er praktisk muligt Der skal altid være mulighed for køb af et udvalg af juice/sukkerfri sodavand Der serveres som udgangspunkt ikke alkoholiske drikke i hallens cafeteria. Undtaget herfra er servering ved særlige arrangementer. Synligt berusede personer vil blive bortvist. Ved mødeservering vil der blive serveret et sundt alternativt, med mindre mødearrangøren specifikt</p>	<p>Nøglehuls- og fuldkornsmærkede fødevarer Fedtreducerede fødevarer (max indhold for forskellige fødevarer) Sukkerreducerede produkter Frisk frugt/grønt hver dag Fokus på billigt koldt vand Prisdifferentiering Produktplacering Ingen friture Slik og is i begrænsede mængder</p>	<p>Ingen friture Frisk frugt Fedtreducerede pølser Grove flutes og brød med fiber Grove boller og sandwichbrød med fiber Hjemmelavede toast med fiber Indkøb via de aftaler som er lavet/laves gennem hallerne i Herning Kommune. Fornuftigt prisniveau på alle caféens varer, hensynstagen til sund mad profilen Menuer udarbejdes og udvikles løbende, med vægt på det sunde</p> <p>Opfordres til sundere retter til f.eks. kurser, stævner, møder og andet. Retterne skal til stadighed arbejdes med og udvikles i retningen af sundere menuer og fast food tiltag. På hjemmeside og i øvrigt PR skal der gøres opmærksomt på Kibæk Krydsfelts sundhedsprofil.</p>
------------------------------------	--	--	--	---	---	---

Evaluering af pilotprojektet "Sundere mad i haller"

Februar, 2014

				udtrykker ønske om andet		
--	--	--	--	--------------------------	--	--



## Evaluering af pilotprojektet ”Sundere mad i haller”

Februar, 2014

<p>3. Cafémiljø</p>	<p>Hammerum Hallens cafémiljø er i forbindelse med pilotprojektet renoveret, så det fremstår lyst og indbydende med nye borde, stole samt belysning. Der er blomster på bordene og computere til fri afbenyttelse. Siden projektstart er toiletterne nærmest caféen også blevet renoveret. På disken findes kølemontrer, som præsenterer maden.</p> <p>Logoet fra sundere mad i haller er blevet malet på væggen i hallens café</p>	<p>Caféen er nyrenoveret i 2012. Der er planter og levende lys på bordene. Der findes fjernsyn samt computere til fri afbenyttelse i caféen.</p>	<p>Vildbjerg Sportscenters cafémiljø fremstår nyistandsat. Store vinduespartier sørger for masser af lys, herudover planter og levende lys på bordene</p>	<p>Feldborg Hallens caféområde ligger med udsyn til hele halområdet, der findes rigeligt med siddepladser og store vinduer ud mod halgulvet. Der findes computerhjørner</p> <p>I og med at caféen ligger i forlængelse af hallen er der dog ret koldt i caféen.</p>	<p>I Haderup Hallens cafémiljø er der udsyn til hallen, der er stearinlys og blomster på bordene. I området omkring caféen findes forskellige aktiviteter såsom bordfodbold, bordtennis og Wii. Yderligere findes hjørner med sofaer og pejs samt et computerhjørne.</p>	<p>Ligesom resten af hallen er caféområdet nyt. Der højborde samt rigeligt med sidepladser ved almindelige borde. Der er udsyn til begge haller, blomster på bordene, læsestof, inforskærme med aktiviteter i hallen samt billeder fra arrangementer. Caféområder fremstår generelt lyst og åbent.</p>
---------------------	---	--	---	---	--	--





## Evaluering af pilotprojektet ”Sundere mad i haller”

Februar, 2014

<p>4. Madudvalg</p>	<p>Der er kommet større fokus på grøntsager i forskellige retter, f.eks. sandwich hvor der anvendes iceberg, babysalat, kinakål, gulerod og soltørrede tomater i forskellige variationer</p> <p>Der sælges udskåret frugt i bægre, snack-gulerødder og hele frugter.</p> <p>Sælger ikke længere pommes frites</p>	<p>Der fokuseres på hjemmelavet mad.</p> <p>Der kan bestilles sandwich, som bliver frisklavet.</p> <p>Der er i et seks måneders forløb forsøgt at sælge smoothies og udskåret frugt, men det solgte ikke og medførte meget madspild.</p> <p>Man kan hente gratis koldt vand i caféen eller købe flaskevand.</p> <p>Til stævner laves kartoffelbåde i ovn</p>	<p>Salg over disk: Sportsboller Ovnbagte pommes frites Wraps Pita Burger Baguette Fransk hotdog Pølse med brød</p>	<p>Siden Feldborg Hallen er indtrådt i projektet er der sket en væsentlig udskiftning i hvad der sælges i caféen – en stor del af maden var tilberedt i friture, der blev ikke købt ind efter nøglehullet og fuldkornslogoet.</p> <p>Der tilbydes frisk frugt og grønt hver dag i caféen.</p> <p>Salg over disk: Chili stykke med kylling og salat Fuldkornssportsbolle med skinke og salat Hjemmelavet fuldkornstoast med skinke og ost Fransk hotdog i fuldkornsflute med fedtreduceret pølse Rodfrugtefritter BBQ kartoffelbåde Baguette (frost) Luna Sandwich (frost) Nachos med ost og salsa</p>	<p>Der bliver købt ind efter nøglehullet og fuldkorslogo</p> <p>Fuldkornswarps Fransk hotdog Burger Sandwich</p> <p>Frisk frugt/grønt hver dag, eksempelvis - gulerodsstænger - bæger med frugt i tern - hele Frugter - hjemmelavet smoothie</p>	<p>Der bliver købt ind efter nøglehullet og fuldkorslogo</p> <p>Sportsbolle med kylling eller skinke og grøntsager Burger Fuldkornstoast Fransk hotdog Ovnbagte pommes frites Pølse med brød</p> <p>Gulerodsstænger og frisk frugt</p>
---------------------	---	--	--	---	--	--

## Evaluering af pilotprojektet ”Sundere mad i haller”

Februar, 2014

<p>- Fedtreducerede produkter</p>	<p>Der anvendes pålæg, kød og fars der maks. indeholder 810% fedt. Frikadeller lavet på kyllingefars Skyr/ylette til dressing Fedt i kager reduceres og gøres sundere Der tilberedes ikke længere mad i friture. Der sælges ikke pølser længere</p>	<p>Der anvendes fedtreducerede pølser og magert oksekød. Frituren er fortsat i brug til pommestruer Dressing er hjemmelavet på 5% yoghurt</p>	<p>Alle fødevarer der bruges til madproduktion er nøglehulsmærket. Der tilberedes ikke længere mad i friture.</p>	<p>Generelt købes der ind efter nøglehullet, der findes dog nogle færdige produkter som ikke er nøglehuls/fuldkornsmærket Eksempler på nøglehulsmærkede fødevarer er pølser, pålæg og brød. Herudover er der arbejdet på at indkøbe dressinger med lavere fedtprocent, eksempelvis Kraft Creme Fraiche Dresseing 3% Svansø sandwich spread 3%</p> <p>Fedtreduceret ost, Der laves ikke længere mad i fiture</p>	<p>Der bliver købt ind efter nøglehulsmærket, eksempelvis bøffer, pølser, kylling, hamburgerryg, oksefars Der kan sædvanligvis ikke købes kage i caféen, men skulle det blive aktuelt vil kagen være sukker/fedtreduceret.</p>	<p>Der anvendes produkter der er nøglehulsmærket, eksempelvis pølser, pålæg og ost. Overvejer selv at begynde at producere bøffer. Creme fraiche dressing 3%, sandwich spread 3%. Der laves ikke mad i friture. Hjemmelavede kager er fedtreducerede</p>
<p>- sukkerreducerede produkter</p>	<p>Bruger frugt til at søde hjemmebagte kager i stedet for kun at anvende sukker. Sælger ikke længere bland selv slik.  Der er købt mindre fryser til is, hvorved at antallet af is er nedsat. Ligeledes er der et mindre køleskab til kolde drikke, og der er valgt et køleskab med reklame for kildevand i stedet for Faxe Kondi.  Der sælges light produkter og smoothies som et alternativ til sodavand. Sælger ikke slushice</p>	<p>Slik mængden er reduceret, bl.a. sælges der ikke længere bland-selv-slik. Der bliver skiftet over til sukkerfri slushice. Kage sælges sædvanligvis ikke i caféen, er der rester fra arrangementer sælges det dog.</p>	<p>Slikmængden er ikke reduceret, men der sælges nogle sukkerfrie alternativer, Sukkerholdig slushice er skiftet ud med sukkerfrit alternativ</p>	<p>Sukkerholdig slushice skiftet ud med sukkerfrit. Light alternativer til sukkerholdige sodavand. Sælger ikke is længere</p>	<p>Sukkerholdig slushice skiftet ud med sukkerfrit alternativ. Der findes light alternativer til sukkerholdige sodavand. Der sælges ikke is, størrelsen af slikudbuddet er reduceret.</p>	<p>Sukkerholdig slushice er skiftet ud med sukkerfrit alternativ. Light alternativer til sukkerholdig sodavand Udbuddet af slik er nogenlunde det samme, har forsøgt med sukkerfrit slik, men det har ikke solgt. Overvejer at reducere i mængden af slik, vil hellere bruge kræfter på at få mad fra caféen til at fungere. Hjemmelavede kager er sukkerreduceret. Is findes i begrænsede mængder og der er et sukkerreduceret alternativ fra ISIS.</p>

## Evaluering af pilotprojektet ”Sundere mad i haller”

Februar, 2014

- fiberholdige produkter	Anvender fuldkornsmærket pasta, lasagneplader, sandwichbrød, brune ris	Der tilbydes fuldkorns udgaver af boller og flutes. Brugerne kan selv vælge.	Alle ceralieprodukter der anvendes til salg i caféen er fuldkornsmærket.  Wrap med oksekødsfyld er en undtagelse, der blev lovet fra producentens side at der ville komme en fuldkornsudgave af wrap'en, denne er dog ikke kommet endnu.	Fuldkornsmærket sandwichbrød, nøglehulsmærket brød til franske hotdogs, rugbrødssnacks. Rodfrugtefritter	Der bliver købt ind efter fuldkornsmærket. Der anvendes eksempelvis fuldkornspasta og fuldkornswraps.	Køber ind efter fuldkornslogoet. Bager selv boller med fuldkornsmel.
- prisdifferentiering	Priserne på nogle af de usunde varer er sat op, men indkøbsprisen på de sundere alternativer er ofte højere end de usunde. Det sikres at priserne på de to varer er på niveau med hinanden. Et par af hallerne vil afprøve differentieret pris på light/sukkersødet sodavand					
- menu-udarbejdelse	I pilothallerne er der arbejdet med to tilgange til at gøre maden sundere. Dels er den traditionelle halmad gjort sundere ved brug af nøglehuls- og fuldkornsmærkede råvarer og dels er der udviklet nye retter, hvor der udover nøglehuls- og fuldkornsmærker, og er sat fokus på at andre aspekter, eksempelvis andre målgrupper. Herudover er der anvendt inspiration fra Fødevarestyrelsen samt fra en række forskellige producenter til FoodExpo.					

## Evaluering af pilotprojektet ”Sundere mad i haller”

Februar, 2014

<p>5. markedsføring</p>	<p>På hallens hjemmeside linkes til pilotprojektets hjemmeside. Der arbejdes på at hallens kostpolitik kommer på hjemmesiden samt at maden der serveres i hallen præsenteres. Ved indgangen findes infoskærm hvor caféen også får plads til markedsføring. Menukort er ved at blive produceret</p> <p>Der er udviklet markedsføringsmateriale i fællesskab, beachflag og roll-ups til brug i hallerne.</p> <p>Materiale til klubber og foreninger gennem samarbejdsudvalget.</p> <p>Sundere mad i haller-logoet er malet på væggen, logoet bliver anvendt på servietdispensere</p>	<p>Det fælles markedsføringsmateriale anvendes i Lind Hallen, bl.a. står roll-up ved indgangsdøren.</p>	<p>Det fælles markedsføringsmateriale anvendes</p>	<p>I Feldborg Hallen anvendes det fælles markedsføringsmateriale der er udviklet, eksempelvis beachflag og roll-ups</p> <p>Feldborg Hallen har ikke en hjemmeside, i stedet findes en sektion på Feldborg Bys hjemmeside hvor der vil kunne findes information om caféen.</p>	<p>Roll-ups placeret i indgang samt i caféen</p> <p>Foreninger har fået besked på at minde om at der er åbent i caféen når foreningerne har aktiviteter i hallen. Samt at der arbejdes med sundere mad i haller.</p> <p>Desuden arbejder hallen med en ny hjemmeside som også vil omhandle caféen og sundere mad i haller.</p>	<p>Det overvejes at lave et nyhedsbrev som sendes ud til foreningerne, heri kunne der laves reklame for caféens udbud.</p> <p>Kibæk Hallen har medvirket i forskellige medier siden hallen indgik i projektet, Tv Midtvest, Folkebladet, ugeposten samt brug hallens egen hjemmeside til at gøre opmærksom på konceptet.</p>
<p>6. fælles indkøbsaftaler</p>	<p>Alle pilothaller er positive overfor fælles indkøbsaftaler. Hallerne anvender dog forskellige grossister og opnår indkøbsaftaler via egne netværk og personlige kendskab, hvorfor det har været svært at indgå indkøbsaftaler ift. råvarekøb.</p> <p>Til indkøb af udstyr ved projektstart blev der indhentet fælles tilbud, hvorved det blev muligt at få flere haller med i pilotprojektet.</p>					

## Evaluering af pilotprojektet ”Sundere mad i haller”

Februar, 2014

7. brugerinddragelse	Til forskellige møder serveres ikke længere kun sodavand, men en blandet kasse med både sukkerholdige og light sodavand, smoothies og kildevand. Der serveres også udskåret frugt og grøntsagssnacks med hjemmelavet dip. Ønskes kage er den hjemmebagt, fedtreduceret og med vegetabiliske fedtstoffer.	Caféen har to gange afholdt prøvesmagninger for foreninger, hvor der er givet eksempler på stævнемad og mad til arrangementer.  Har i efteråret 2012 opstartet skolemadsordning	Har lavet en smageworkshop til fodboldafdelingen med smagsprøver på hvad der serveres i caféen. Overvejer at lavet en lignende workshop for håndboldafdelingen til næste sæsonstart.	Gulerodsstænger til møder, der serveres fuldkornsrundstykker i stedet for almindelige rundstykker, kage er sødet med en blanding af frugt og sukker Brugerne af hallen bliver inviteret til prøvesmagning når der er kommet nye produkter	Foreningerne er informeret om konceptet i caféen  Der bliver serveret kaffe og frugt til møder  Har skolemadsordning og afprøver dagens ret	Til møder og kurser blev der tidligere serveret kage og saft. Nu bliver der serveret fuldkornsboller, kander med vand eller flaskevand samt frugt.  I begyndelsen af januar 2012 holdt Kibæk Hallen Nytårskur, hvor mange forskellige emner blev diskuteret og arbejdet med, herunder udbuddet i caféen.
	Til stævner serveres blandt andet fuldkornslasagne, fuldkornssandwich og fuldkornspastasalat.  Hammerum Hallen har planer om at lave fællesspisning, hvor menuen står på de retter der laves i dagligdagen i forbindelse med pilotprojekt sundere mad i haller.					Eksempelvis er tiltaget ”dagens ret” et forslag fra Nytårskuren.
8. vidensdeling	Generelt har pilothallerne deltaget aktivt i styregruppemøder og delt ud af deres erfaringer ti Der ønskes dog større fremmøde fra enkelte af pilothaller Alle pilothaller deltog i workshop Flere af pilothallerne har fortalt om projekt ifm. møder i halforum Flere haller har indgået i avisartikler og tv udsendelser. øvrige projekthaller					

