



AALBORG UNIVERSITY
DENMARK

Aalborg Universitet

Go Cook - de første 10 år

Evaluering og forslag til fremtiden

Andersen, Boris

Publication date:
2018

Document Version
Også kaldet Forlagets PDF

[Link to publication from Aalborg University](#)

Citation for published version (APA):

Andersen, B. (2018). *Go Cook - de første 10 år: Evaluering og forslag til fremtiden*. Aalborg Universitet.

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- ? Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- ? You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- ? You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal ?

Take down policy

If you believe that this document breaches copyright please contact us at vbn@aub.aau.dk providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.



AALBORG UNIVERSITET

Arbejdsrapport

*Maddannelse og Madlavningslyst
Sundhed og Livsglæde*

GoCook - de første 10 år - evaluering og forslag til fremtiden



1. Arbejdsrapportens baggrund.....	2
2. De første 10 år med GoCook	3
3. Evalueringsgrundlag	6
a. GoCook i skolen	6
b. GoCook i hjemmet	13
c. GoCook i Coop' butikker	23
4. Sammenfatning og forslag til fremtiden	26
Bilag	28
a. Lærer-survey, juni 2016	28
b. Interviewguide, kvalitative interviews med lærere, 2016	47
c. Interviewguide, kvalitative interviews med forældre/elever, 2016	50
d. Oversigt over gennemførte interviews, 2016	52

1. Arbejdsrapportens baggrund

Baggrund

Denne arbejdsrapport er udarbejdet som afslutning på forskningssamarbejde mellem Coop og Aalborg Universitet, ”GoCook - de første 10 år; evaluering og forslag til fremtiden”.

Som led i forskningssamarbejdet er dels udarbejdet et selvstændigt datamateriale bestående af en survey, der blev gennemført maj-juni 2016 (udsendt til 2650 lærere, med 650 besvarelser), samt otte opfølgende semistrukturerede individuelle kvalitative forskningsinterviews gennemført blandt lærere, forældre og elever. Her udover har indgået forskellige surveys og evalueringer blandt lærere, forældre og elever, der er blevet gennemført i perioden 2005-2015. Som datamateriale indgår desuden en lærer-, forældre- og elevsurvey gennemført af Coop i efteråret 2016. Data herfra vil kun blive kommenteret i den udtrækning, de på væsentlige punkter tilføjer nyt ifht. datagrundlaget fra maj/juni.

Det skal bemærkes, at der som led i forskningssamarbejdet endnu tilbagestår gennemførelsen af 3-4 forskningsinterviews blandt forældre/elever. Oprindeligt var disse tænkt til særskilt belysning af forhold vedrørende udvikling af de digitalt baserede elementer i GoCook, men efter aftale ændres dette fokus, så de i stedet vil forsøge at belyse forhold til illustration af, hvordan børnenes erfaringer med GoCook omsættes i hjemmet, med henblik på at udpege måder hvorpå GoCook kan sikre, at opskrifterne også bliver brugt derhjemme – og retterne bliver lavet. Resultaterne heraf vil blive behandlet i en mindre supplerende arbejdsrapport.

Med henvisning til evalueringens datagrundlag udpeges i arbejdsrapportens kapitel 4. indsatsområder for ”fremtidens GoCook”. De vil blive tematiseret som følger:

1. Med henblik på at udvikle de didaktiske muligheder peges på fagintegration med specielt fokus på synergi med fagene natur/teknologi, dansk og idræt. Som element heri indgår også mulighederne for at udvikle GoCook til en aktivitet, der i højere grad vil kunne bruges henover hele skoleåret.
2. Af speciel relevans for ønsket om at GoCook kan bidrage til folkesundheden peges på et stærkere fokus på udskolingsleverne samt en tættere opfølgende forældre-kontakt fra lærernes side. Et indsatsområde, der også antages at ville have betydning for ønsket om at mindske ”uligheden i sundhed”.
3. Med hensyn til at få flere børn/forældre til at lave retterne fra GoCook, dvs. sikre GoCooks ambitioner om også at søge madlavningslyst, maddannelse og tilberedningskompetencer på lang sigt, peges bl.a. på vejledningsmateriale til forældrene med fokus på, hvordan man bedst inddrager børnene i madlavningen derhjemme.
4. Endelig peges på uudnyttede potentialer med hensyn til at skabe samspil med Coops butikker, herunder at medvirke til at skabe større kundeloyalitet, for derved at sikre Coop’ rolle som danskernes foretrukne dagligvareleverandør.

Undervejs i rapporten optræder en række bokse. Disse er tiltænkt den særskilt interesserede læser, men forudsættes ikke læst for at kunne følge den fortløbende argumentation.

---000---

2. De første 10 år med GoCook

De første skridt til GoCook blev taget i tilbage i 2005, dengang under navnet ”Mad eller hvad?”. Det lå dengang i forlængelse af et tidligere initiativ, ”Innovation af Hjemkundskab”, der var udviklet i samarbejde med Hjemkundskabslærerforeningen og initiativet ”6 om dagen”.

Dengang blev formålene bl.a. andet formuleret som, at

- udnytte det potentiale, der ligger i muligheden for at kommunikere til skolebørn og deres forældre
- gøre skolebørn fra 4. til 7. klasse mere bevidste om betydningen af frugt og grønt i kosten gennem et professionelt og spændende læringsforløb
- øge kendskabet til Coops butikker.

Der blev også opstillet en række kvantificerbare succeskriterier, som fx at:

- 73.000 elever eller 2900 klasser deltager i undervisningsforløbet,
- 80 % af eleverne kan lide opskrifterne og har lyst til at lave opskrifterne,
- 95 % af lærerne ved, at FDB Skolekontakten er afsender.

Som forventede leverancer for projektet blev nævnt

- Kasse med frugt og/eller grønt – kaldet ”basispakken”, der skulle omfatte lærervejledning opskrifter og elevmateriale
- IT-løsning med bookingmodul
- En række forældreinvolverende tiltag
- En informationskampagne

Endelig skal også nævnes, at der som kritiske punkter for projektets gennemførelse blev nævnt, hvorvidt:

- distributionen af varekasserne via butikkerne ville lykkes,
- etablering af velfungerende call-centerfunktion ville lykkes,
- lærerne ville påtage sig rollen som nøglefigurer i forældrekontakten,
- ville det blive tilstrækkeligt tydeligt, at det er FDB, der stod bag konceptet.

Det giver - her på 10 års afstand - ikke megen mening at evaluere det nuværende GoCook med afsæt i disse oprindelige målsætninger. Gennem årene er der da også løbende blevet foretaget en række såvel lærer-, som forældre- og elevbaserede surveys, der alle også har indeholdt muligheder for fritekstbesvarelser.

Ved gennemlæsning er det bemærkelsesværdigt, at de løbende gennemførte tilfredshedsmålinger ikke synes at være blevet sammenfattet systematisk. Disse er således løbende blevet læst og fortolket og har åbenlyst dannet baggrund for den løbende justering og udvikling, om end det ikke altid synes at have været sket på en strengt systematisk og dokumenterbare måde, hvilket måske har betydet, at man ikke i tilstrækkelig grad har tænkt i alliancer og langsigtede muligheder, samt at man måske har mistet momentum i forhold til Coops samlede strategiske tænkning.

Gennemlæsningen af det tidligere evalueringsmateriale peger især på, at der var ”børnesygdomme” med hensyn ”bestilling, distribution og kontaktmulighed”, men at der løbende er blevet taget hånd om dette i udviklingen af projektet. Det skal også fremhæves, at projektet løbende har prioriteret lærernes mulighed for personligt kontakt højt.

De centrale dele af GoCook 2016

1. **GoCook Smagekassen** er en kasse med gratis råvarer, undervisningsmaterialer og 24 opskriftshæfter, som læreren henter i den lokale Coop-butik. Smagekassen kommer hvert år i ugerne 43, 44 og 45 (lige efter efterårsferien). 'GoCook Smagekassen' kan bruges i flere fag, herunder madkundskab og natur/teknologi. Formålet er at give børn kompetencer og lyst til at tilberede og spise sund mad med grøntsager i sæson.
2. '**GoCook 100% din ret – bogen til madkundskab**' er et bogsystem til madkundskab til 4.-7. klasse. Det består af bøgerne 'GoCook 100% din ret – bogen til madkundskab' og 'GoCook 100% din kogebog'. Formålet med bøgerne er at give et grundlæggende kendskab til fødevarer og de mest almindelige tilberedningsmetoder til at kunne lave mad. Kogebogen er tænkt som en bog, eleverne kan få med hjem.
3. '**Gorm og 100% din ret**' var en række tv-udsendelser, som er har udviklet sammen med TV2. De første fem udsendelser er blevet sendt i efterårsferien 2013 og er siden blevet genudsendt.
4. '**Kokkeskoleapp'en - til iPad og smartphone** er, ud over gocook.dk, den digitale del af 'GoCook Smagekassen'. Det består af mere end 250 trin-for-trin opskrifter, et stort redskabs- og råvareleksikon med mere end 500 opslag og en kokkeskole med mange små metode-film.

I 2012 tog ”Mad eller hvad?” navneskifte til ”Go Gook” med en mission om at være med til ”at skabe den første generation af børn og unge, der er bedre til at lave mad end deres forældre”. I den forbindelse tog også ”Varekasserne” navneforandring til ”GoCook Smagekassen” Og i tiden der fulgte, er der – i respekt for det oprindelige formål – lanceret en rækkes supplerende aktiviteter.

I dag udgør ”GoCook Smagekassen” således Danmarks største skoleaktivitet for elever i 4.-7. I 2015 var der tilmeldt 161.000 skolebørn fordelt på 6.800 klasser og 75% af alle grundskoler i Danmark deltog.

I denne rapport vil der i detaljer blive redegjort for den aktuelle brug og vurdering af GoCook; det gælder både i relation til skolekonteksten, i forhold til hjemmet og i relation til Coops butikker.

Inden da nogle helt overordnede aktuelle indikationer på tilfredsheden:

- I lærer-surveyen fra 2016 karakteriserer 73% af lærerne GoCook som et meget godt initiativ og 26 % som et ”godt initiativ”.
- I en tilsvarende, men ikke metodisk helt parallel survey blandt forældrene fra 2015 karakteriserer 76 % forældrene GoCook som et meget godt/godt initiativ.

Med hensyn til elevernes udbytte er lærerne blevet bedt om at vurdere en række udsagn om konkrete områder, hvor de mener at GoCook i særlig grad har hjulpet dem; det gælder (med angivelse af %-fordeling: ”meget enig/enig”)

1. Mere viden om madens betydning for deres sundhed: 92%.
2. Mere viden om betydningen af, at det er vigtigt med frugt og grønt i sin kost: 91%.
3. Større lyst til at prøve nye retter, råvarer og ingredienser: 90%.

Som et helt centralt begreb til forståelsen af lærernes positive vurdering af GoCook, skal allerede her nævnes, at der vægtes ”stor konkret nytteværdi”. Det er helt gennemgående brugbarheden i den konkrete skolehverdag, der fremhæves som noget helt unikt. Tilsvarende gælder også for såvel børn, som forældre; materialet kan bruges og virker inspirerende også i den hjemlige kontekst.

Svar fra lærer-surveyen 2016

Hvilke af følgende GoCook Smagekasse-materialer har du tidligere anvendt?

1. Danske rødder og grove knolde (2006) m. røddernes suppe: 31%
2. Røde kål og de andre hoveder (2007) m. wokret kål og kålsandwich: 23%
3. Det store æbleshow (2008) m. æbleboller og æblesalat: 34%
4. Smag på grøntsager i sæson (2009) m. rodfritter: 35%
5. Et mellemmåltid (2010) m. pestosnegle: 38%
6. Madpyramiden (2011) m. kartoffelgryde: 35%
7. Madpakker (2012) m. rugpakker og bulgursalat: 50 %
8. Livretter med kartofler (2013) m. røsti og mexi-wrap: 63%
9. 100 % fastfood (2014) m. Cup noodles og skate-sliders: 75 %
10. Økologi (2015) m. korn-otto og gulerodssuppe: 94 %

---000---

3. Evalueringsgrundlag

a. GoCook i skolen

Igennem alle årene med GoCook har anvendelsen være koncentreret omkring den årlige udsendelse af smagekassen i efteråret, hvor råvarer og materialer er blevet anvendt i faget madkundskab. Dette gælder også i 2016, hvor 85 % i 2016-lærersurveyen svarer, at de anvender GoCook-materialerne i madkundskab. 60 % angiver at de ”anvender GoCook ”i en kort periode (8-14 dage), men ellers ikke”.

Med henblik på at belyse om det i særlig grad skulle være de lærere, som er forholdsvis nye i GoCook, der har de korte forløb med smagekassen - dvs. ”anvender GoCook ”i en kort periode (8-14 dage), men ellers ikke” - er gruppen af lærere, der har anvendt GoCook siden 2013 blevet udvalgt som en særlig gruppe. Det viser imidlertid ikke nogen signifikant forskel, idet procentandelen her er 64 %, mod ovennævnte 60%. Det er med andre ord ikke sådan, at jo længere tid lærerne har brugt GoCook, des flere af del-elementerne anvender de.

Med hensyn til de klassetrin, hvor materialet anvendes er 4.-7. klasse helt dominerende, hvilket igen meget naturligt følger af forbindelsen til, at det er på disse klassetrin, at faget indgår som obligatorisk element i læseplanerne

Med til denne typiske anvendelse hører, ikke overraskende, at 76 % af lærerne, der anvender GoCook, underviser i madkundskab.

Som nævnt ovenfor har de løbende tilfredshedsmålinger gennem alle årene vist, at denne kerneydelse er blevet vurderet overordentlig positiv fra både lærer, forældre og elevside; til illustration et par af de mange positive tilkendegivelser fra lærerne i 2016-surveyen:

- *Jeg oplever, at eleverne ser frem til GoCook hver eneste år. Det er en festdag, når vi henter kasserne i Brugsen. Eleverne slæber kasserne hjem, vi pakker dem ud, og alle kaster sig over opskrifter og hæfter. De elsker at lave retterne og pludselig er der ingen kræsne børn. De smager på det hele. Samtidig får de år for år en større viden om sundhed.*
- *Med GoCook materialet i hånden opleves faget som langt mere fagligt i forældres opfattelse, altså at faget ikke længere blot er "frikadelle-sløjd".*
- *Jeg synes altid det fremstår inspirerende og interessant for såvel lærere som elever. Fin fordeling af teori og praksis, forklaret på et fint niveau.*
- *Jeg sætter stor pris på jeres materialer og smagekasser. Det er skønt, at I bliver ved med at finde gode og aktuelle emner for fordybelse i faget. Det er med til at højne niveauet i faget! Mange tak for det!*
- *Jeg er VILD med materialet og har brugt det siden starten. Det er lækkert layoutmæssigt, letforståeligt mht. fagsproget og introducerer på bedste vis nye ingredienser og anderledes måder at bruge kendte på. Derudover oplever jeg, at eleverne finder det spændende, at de kan være med til at sætte DERES præg på de retter, de laver, og får lyst til at eksperimentere.*
- *Det er virkelig dejligt at lave mad i børnehøjde. Det er dejlig visuelt, og mange af retterne kan nemt tilberedes på 2 lektioner. Er super glad for materialet, fik tilbudt "mit kokkeri", prøvede den men gik tilbage til Go Cook. Har ikke undervist i faget en del år, men har de sidste år haft et par hold og Go Cook har opfyldt alle mine ønsker. Glæder mig til at starte et nyt hold efter ferien.*

Og nogle bemærkninger fra forældre-surveyen i 2015:

- *Fantastisk initiativ... Super skønt for både voksne og børn. Materialet er gennemarbejdet – og giver anledning til nye ting i køkkenet.*
- *Vi har planlagt at vores søn skal prøve at lave nogle af opskrifterne fra "Pimp din livret med gulerod". Han er blevet inspireret og nævnt råvarer som han/vi ikke kendte (f.eks. hvide gulerødder)*
- *Jeg syntes det er super supergodt initiativ og vores dreng fra 6. klasse er gået meget op i al den information og ny viden han har fået i den forbindelse. Alt i alt super.*
- *Rigtig godt tiltag, det kan få de unge mennesker væk fra computeren og til kødgryderne i stedet for, vores søn er blevet så glad for at lave mad....*

Det skal også bemærkes, at i lærer-surveyen fra 2016 angiver knap 1/3 af lærerne, at de arbejder på en skole, hvor de oplever at madkundskab bliver prioriteret "lavt/meget lav", hvilket får dem til især at fremhæve GoCook som "et meget kærkomment supplement".

Nogle typiske eksempler til illustration:

- *Der er ikke særlig mange penge til rådighed og man skal lave noget til dem som har en værdi af omkring 8.50 kr. til hver elev. Vi er en lille klasse og derfor er det svært at få pengene til at slå til og derfor er jeg meget glad for kassen. Der skulle købes nogle ting, men det gjorde ikke noget, da det endte med at blive gode ting, der blev fremstillet. Opskrifterne var nemme, så I skal have tak :-)*
- *Desværre er faget underlagt en ledelse, som prioriterer faget meget lavt. Til gengæld er vi nogle faglærere, som bruger al vores energi på at gøre faget levende, spændende og rigt på læring. Derfor er Smagekassen et kærkomment læremiddel.*
- *Vi er meget taknemmelige for at have denne mulighed for at få inspiration og ovenikøbet naturalier til at kunne lave mad med børnene. Jeg er ikke sikker på det ville kunne lade sig gøre i dette omfang uden jeres kasse! TAK!*
- *Ganske enkelt fantastisk materiale - ikke mindst grundet kommunens/skolens økonomi*
- *Jeg synes, det er et fantastisk tilbud, som alle lærere tager imod med kyshånd. Det er så veltilrettelagt, at man kan bruge det uden den store forberedelse, og det har en stor værdi i vores hverdag, hvor forberedelsestiden føles knap. Håber ikke I stopper med det!*

Potentiel særlig stor betydning for lærere uden linjefagsuddannelse i madkundskab

Af lærer-surveyen fremgår, at 58 % af de lærere, der anvender GoCook, gør det uden at have hjemkundskab/madkundskab som linjefag. Den potentielle betydning heraf skal illustreres med henvisning til af de individuelle lærer-interviews med en lærer, der fortalte at hun ikke havde nogen linjefagsuddannelse.

Det fik hende til at fremhæve GoCook, der med sine grundige introduktioner, sit "lige-til-at-gå-til-format" blev oplevet som "en meget nyttigt ad-on" og "en kærkommen hjælp, da jeg med meget kort varsel var blevet kastet ud i hjemkundskabsundervisningen". Hun tilføjer desuden, at "jeg uden linjefagsuddannelse aldrig havde meldt mig ind i Madkundskabslærerforeningen og derfor heller ikke var bekendt de tilbud og netværksmuligheder, som et sådant medlemskab måske ville have kunnet tilbyde mig."

Materialets "sværhedsgrad"

Lærerne er også blevet spurgt om, hvordan de vurderer sværhedsgraden af opskrifterne for deres elever; her svarer 90 % i lærer-surveyen fra 2016, at de finder den passende, mens 8 % tilkendegiver, at de finder niveauet for højt.

Som eksempler på forsalg til ”forbedringer” skal nævnes:

- *Materialerne til smagekassen er meget omfattende (...og meget flotte :-). Det er slet ikke muligt for mig at nå at arbejde med det hele.*
- *Rigtigt godt materiale. Rigtigt flot tilbud til skolerne/ lærerne/ eleverne. Let at gå til. Dog er mængden af ingredienserne i nogle af opskrifterne ret lille, der bliver en meget lille portion. Flot indhold i smagekasserne. Er med igen i år.*
- *Jeg synes, det er skønt, man kan se små film om istandgøring af fx grønsager. Kunne godt ønske mig et mere overskueligt layout i opskriftshæfterne (allerhelst billedopskrifter, som er strukturerede og enkle.) Pt. er hæfterne for "poppede" til børn med indlæringsvanskeligheder (og måske også til indskolingsbørn??)*
- *Selve materialerne virkede lidt overvældende ved første kig, men jeg valgte hurtigt at "plukke" lidt i det hele og kun bruge det, som jeg kunne bruge som ekstra i resten af min undervisning*
- *Vi er en lille klasse med 4 elever og derfor kunne det være en fordel, hvis man ved bestilling af Smagekassen kan bestille det antal hæfter, som passer med antallet af elever = jeg står tilbage med over 20 hæfter, som jeg desværre er nødt til at smide ud, hvilket jeg synes er spild af ressourcer.*
- *Eneste kommentar er, at opskrifterne som regel er til 4 personer. Da jeg som regel har grupper på 2-3 personer, er jeg nødt til at justere i opskrifterne for at få mængderne fra GoCook smagekasserne til at gå op. Men ellers stor tilfredshed herfra.*
- *Jeg synes det er et fantastisk tilbud vi får hvert år, og det er meget inspirerende materiale. Det kan dog knibe os at få det brugt så meget som vi har lyst til, pga. manglende tid.*

Et særskilt spørgsmål, der er blevet behandlet i dataanalyserne, knytter sig til, om der er særlige karakteristika for gruppen af lærere, der ”i meget høj grad følger elevhæfterne og opskrifterne fra GoCook smagekassen”. Det kunne være nærliggende at forstille sig andre fælles træk, som fx brug af de øvrige aktivitetslementer, sociale medier, alder, skolestørrelse eller forslag fremtidige indsatsområder. Men heller ikke her viser der sig nogle signifikante forskelle.

Den atypiske anvendelse

Men ét er den store positive værdi, som Smagekassen tillægges som supplement til madkundskabsundervisningen, noget andet er de sammenhænge, hvor GoCook materialerne også bruges, det gælder både i relation til andre fag og til andre klassetrin.

Med hensyn til anvendelsen i ”atypiske fag” er der primært tale om fagene dansk og natur/teknologi, der i lærer-surveyen nævnes af 20% af lærerne som fag, hvor de også bruger GoCook-materialerne.

- Med hensyn til anvendelsen i dansk sker det typisk, når klasselæreren i de mindre klasser gennemfører nogle emneforløb, hvor eleverne får lov til at gå med i skolekøkkenet; Flere lærere nævner i den forbindelse også arbejdet med GoCook-materialer som et element af læsetræningen som en pointe.
- I relation til natur/teknologi nævnes både en kobling til (natur-)geografiske emner, almen naturforståelse med afsæt fødevarer og inddragelse af emner med tilknytning til ernæringsindhold/krop.
- Det skal herudover også bemærkes, at mange fremhæver de didaktiske pointer i relation til matematikforståelse (mål/vægt mv).

Potentiale for mere samarbejde med idrætslærerne

Det er iøjnefaldende, at kun 9 % af lærerne nævner, at de har samarbejdet med idrætslærerne om GoCook-materialet. Et større samarbejde med idrætslærerne kunne være en selvstændig ambition med tanke på GoCook' muligheder for at spille en endnu mere central rolle for elevernes trivsel og sundhed.

En anden form for "atypisk anvendelse", som også er bemærkelsesværdig, er "specialundervisning/understøttende undervisning".

I lærer-surveyen nævner således 29 % af lærerne, at de anvender GoCook-materialet i forbindelse med "specialundervisning/understøttende undervisning".

Fra disse lærere fremhæves sammenfattende den særlige pointe ved madlavningsforløbene, som en unik kombination af teori (i betydningen læsning om noget), sansning (i betydningen at røre ved og spise råvarerne) og praktisk arbejdsfælleskab (når fødevarerne tilberedes), samt endelig fællesskabet i det afsluttende måltid. Nogle eksempler fra brugen i specialklasse i lærerens egne formuleringer:

- *Jeg oplever at mine specialklasseelever har stort udbytte af at arbejde praktisk - madkundskab er meget populært og de udfordres på nye smagsoplevelser på en anden måde, når de selv laver maden*
- *Vi prioriterer madkundskab meget højt da vores elever ofte er meget engagerede, når vi laver mad! Vi har også elever som er så fysisk handicappet at de kun kan være med på "sanseplan"!*
- *Vi arbejder meget konkret med fagene med vores elever fra 17-20 år. De skal lære at klare sig så selvstændigt i deres voksenliv og her kommer sund og god kost ind som et vigtigt tema. Vi har en del elever, som kommer fra hjem hvor kød, kartofler og sovs er hverdagsmenu, derfor er det godt at præsentere grøntsager på så mange lækre måder*
- *Vi glæder os altid til disse temakasser med ny inspiration og smagsmuligheder. Jeg oplever at flere og flere specialskoler har fokus på det sunde, der skal smage godt. Når vi er på besøg hos andre får vi sunde traktementer i stedet for kage og sodavand, som vi førhen fik.*
- *Allerede nu spørger eleverne, om jeg har husket at planlægge en særuge med Go Cook. De glæder sig til ugen, og det er meget forskelligt, hvad de glæder sig til: Gormfilm, madlavning, spisning, opskriftbog med hjem så forældrene lader dem deltage, servering for andre klasser og pedeller ledelse og kontorfolkene, at komme i avisen med billede.... De har spurgt, hvad temaet er i år. Man skal huske, at vi her taler om specialklasse børn, der prøver at snyde sig uden om undervisning, - så det er stort. Jeg glæder mig også, og planlægningen er nem, med alt det materiale, der er på nettet, med lyd og ikke bogstaver, så vi kan se film, interviews Gorm osv. på IWB-tavlen, inden vi laver mad.*
- *I har jo fået stærk konkurrence fra Mit Kokkeri. Jeg er meget begejstret for begge dele og bruger det i undervisningen. Mit Kokkeri vinder over jer i kagebogen, men jeg bruger jeres app. Mine ordblinde elever får større overblik der, vha. jeres trin for trin-instruktion.*

Selvom GoCook-materialet overvejende bruges i 4.-7.- klasse, er det ikke ensbetydende med, at det ikke kan bruges – og bruges i de små og store klasser. I lærer-surveyen angiver således 20% af lærerne, at de har brugt det i 2.-3.- klasse, mens 27%, der har brugt det i 8.-9. klasse

Med hensyn til anvendelsen i de små klasser, sker det, som nævnt ovenfor typisk i sammenhæng med danskundervisningen, hvor det normalt varetages af klasselæreren. I den forbindelse fremhæves det af lærerne, som en særlig pointe, at det - pga. det relativt store samlede timetal i dansk - gør planlægningen nem og giver gode muligheder for et sammenhængende forløb, samt i øvrigt giver gode muligheder for at holde en tæt opfølgende forældrekontakt; dette i modsætning til de efterfølgende klassetrin, hvor forældrekontakten – ifølge flere lærere – ”bliver stadig mere løs i det”.

Anvendelsen i de ældre klasser sker typisk i forbindelse med forskellige former for valgfag, der ud over Madlavning, fx også være tematiseret omkring, miljø, sport, sundhed og naturforståelse, eller at opskrifterne og materialet i øvrigt har indgået som tekster i forskellige faglige sammenhænge.

I den forbindelse skal også nævnes at flere lærere peger på, at man ved at supplere materialet i højre grad ville kunne bruge det også i de ældre klasser. I den forbindelse kan nævnes følgende typiske eksempler:

- *Jeg ville bruge madkemi i udskolingen hvis det var der.*
- *Jeg underviser ikke længere i madkundskab. Men da jeg gjorde, brugte jeg nogle opskrifter flere år. Nu benytter jeg det i faget sport og motion. Det kunne være dejligt med noget som henvendte sig til udskolingseleverne. Mange af dem har et forfejlet billede af sundhed og en angst for grøntsager og nyt.*

Brug af GoCook hele året

Det anses som et centralt udviklingspotentiale for GoCook, at projektet i endnu højere grad formår at udnytte mulighederne for at bruge GoCook-materialet udover den korte periode i forbindelse med udsendelse af smagekassen; en ambition, der både må realiseres i sammenhæng med såvel et ønske om at øge anvendelsen udover den typiske brug i madkundskab i forbindelsen med udsendelse af smagekassen såvel som i forhold til de fag, hvor GoCook-materiale kommer i anvendelse, samt i forhold til de alderstrin, hvor det anvendes. Som nævnt ovenfor angiver 60% af lærerne, af de ”anvender GoCook ”i en kort periode (8-14 dage), men ellers ikke”.

Som eksempler på, hvordan GoCook materialet er blevet anvendt hele året, og med forslag til hvordan det kunne gøres, peger lærerne på:

- *Vi har brugt elevhæftet som faglig læsning i løbet af året*
- *Jeg genbruger elevhæftet med økologi i andre klasser og igen næste skoleår.*
- *Socialt arrangement på årgangen, hvor hver klasse laver en ret til hele årgangen*
- *Inddrag matematik*
- *GoCook som et pc-spil*
- *Jeg vil i det kommende skoleår bruge materialet til faglig fordybelse.*
- *Tværfagligt mellem madkundskab, kemi, fysik, matematik - til 5.-9.*
- *Klasse og materiale til fælles faglige fokusområder i naturfag i grundskolen, 7.-9. Kl.*
- *Udvikling af et kostberegningsprogram, som er nemt at bruge OG realistisk.*
- *Yderligere mulighed for ”nyheds-sms” målrettet både lærere, elever og forældre, gerne med et ”årstids- og højtidsbestemt tema”, hvilket ikke nødvendigvis skulle indebære ny-udviklede opskrifter, men blot henvisning til eksisterende opskrifter/film/temaer.*

I lærer-surveyen blev lærerne desuden bedt om at tage stilling til en række forslag til, ”Hvilke indsatser i forhold til anvendelse af GoCook hele året, synes du GoCook og Coop bør prioritere i de kommende år”. Her blev svarfordelingen som følger:

1. Udvikle tværgående materialer om madens kemi til madkundskab, naturfag og dansk: 48%
2. Skabe større synlighed af GoCook som et brugbart program til forældrene: 42%
3. Få mere inspiration og vejledning til at bruge GoCook hele året i undervisningen: 39%
4. Få mere inspiration til at arbejde med innovation i madkundskab og på tværs af fagene: 37%
5. Gøre det lettere at integrere de faglige mål fra GoCook i årsplaner (fx i skolens IT-baserede årsplaner såsom EDUCA): 36%
6. Videreudvikle digitale GoCook-læremidler til børn og unge med indlæringsvanskeligheder: 28%
7. Få mere inspiration til at integrere digital undervisning i madkundskab og på tværs af fagene: 26%

Større brug af GoCook's ”supplerende materialer”

90% af lærerne angiver i lærer-surveyen, at de anvender ”elevhæfterne og opskrifterne fra GoCook-smagekasserne, mens 65% angiver, at de anvender grundbogen og kogebogen, ”100% din ret til madkundskab”. Forskellen afspejler sandsynligvis forskellen i det omfang GoCook anvendes som en enkeltstående begivenhed tilknyttet madkundskabstimerne eller finder en bredere anvendelse.

Ud over disse to centrale ”kerneydelse” indeholder GoCook imidlertid også en række supplerende aktiviteter, som lærerne også er blevet bedt om at tage stilling til deres anvendelse af i surveyen: Det har givet følgende tilbagemelding (med angivelse af % af besvarelserne ”i meget høj grad/i høj grad”):

1. Hjemmesiden www.gocook.dk: 55%
2. GoCook kokkeskole-app'en til smartphone og iPad: 35%
3. GoCook on tour og øvrige lokale madaktiviteter med GoCook: 20%
4. GoCook på sociale medier (Facebook, Instagram, Snapchat): 15 %

Det skal for de tre sidste bemærkes, at godt 10% svarer ”ved ikke/kender ikke”.

Et særskilt punkt, der er blevet i analyseret, knytter sig til, om det i særlig grad skulle være de yngre lærere, der gjorde brug af de digitale medier. Hvis dette var tilfældet, kunne man forestille sig, at tilkomsten af flere yngre lærere i sig selv ville fremme en mere ”digital” tilgang til madlæring og maddannelse. Med henblik på at belyse dette er gruppen af lærere under 40 år blevet sammenlignet med dem over, med hensyn til brugen af ”gocook.dk”, ”kokkeskoleapp' en” og de ”sociale medier”. Men det har ikke vist nogle signifikante forskelle. Det gælder for øvrigt heller ikke med hensyn brugen af ”Elevhæfter/opskrifter”, Grundbogen/Kogebogen” eller ”GoCook on tour”/øvrige sociale medier.

Kendskab til og brug af Gocook.dk og app

Som omtalt i indledningen har det oprindeligt været en del af rapportens formål også kunne pege på udviklingsmuligheder for supplerende digitalt baserede aktiviteter, dvs. gocook.dk, kokkeskole-app, iPad og sociale medier, men det har som nævnt ikke været praktisk muligt at få tilvejebragt et tilstrækkeligt datagrund inden for den fastsatte tidsfrist. Efterfølgende er forhold om ”brug af GoCook i hjemmet”, blevet prioriteret som opfølgning.

I denne rapport's sammenhæng skal dog anføres nogle enkelte pointer på baggrund af de eksisterende data.

Godt halvdelen af lærerne vurderer i lærer-surveyen fra 2016, at deres elever bruger Gocook.dk og app'en. Dette indtryk bekræftes for forældrenes vedkommende i surveyen fra 2015, hvor godt halvdelen af forældrene angiver, at ”jeg/vi har ikke brugt nogle af tilbuddene, dvs. gocook.dk/smartphonens/tablet/sociala medier. Det skal dog bemærkes, at knap ¼-del har besøgt hjemmesiden.

Med hensyn til elevernes besvarelser fra 2015 elev-surveyen angiver knap en 1/3, at de har hentet app'en, og heraf at knap halvdelen at de også bruger den ”både på skolen og hjemme”, knap en 1/3, at de kun bruger den ”derhjemme”, mens godt ¼ svarer at de kun bruger den ”på skolen”. 90% af de, der bruger den, synes ”meget godt/godt” om den, men 30 % af de, der ikke bruger den, angiver ”at de godt kunne tænke sig at hente den.

Med hensyn til positive eksempler på læreres og forældres anvendelse nævnes:

- *Jeg har brugt hjemmesidens videoer til indlæring af nye teknikker. jeg har den samme klasse gennem mange år, så jeg har brugt en ny kasse til samme klasse. Vi har brugt længere tid på forløbet end anslået i materialet*
- *Den digitale kokkeskole med alle opskrifter samt trin for trin opbygningen i opskrifterne, alle billederne med navn på samt køkkenredskaber med navn osv. er helt genial, da eleverne også kan få det læst højt. Det gør det meget nemmere for dem og bidrager til øget selvværd og mod på at prøve noget nyt og gentage det hjemme.*
- *Super med de små film og apps, som de selv kunne gå ind og se mht. skrælle, snitte osv. - gode visninger.*
- *Vil anbefale GoCook- app'en- til brug ved tilrettelæggelse af den ugentlige madkundskabsundervisning.*
- *Kokkeskolen er godt bygget op og giver eleverne mulighed for at arbejde selvstændigt, både i planlægning og udførsel af arbejdet.*

Med hensyn til hvorfor anvendelsen ikke er større, skal for det første peges på, at GoCook som aktivitet rettet mod madinteresserede børn og deres forældre er i en stigende konkurrence om opmærksomheden med mange andre delvist parallelle aktiviteter, som fx Madskoler, Mit Kokkeri, Madlejr, Madkampen, Fars Køkkenskole, mv. Hertil kan - for det andet – tilføjes den store vifte af ”madsites”, der i dag er tilgængelig på de digitale platforme målrettet både børn og deres forældre. Endelig – og for det tredje – er det også vigtigt at holde sig for øje, at GoCook indgår i en stadig skærpet konkurrence om børnenes tid og opmærksomhed i et ekspanderende digitaliseret medie- og underholdningsudbud på en stor variation af platforme.

På baggrund af fritekstbesvarelserne fra forældresurveyen 2016 kan herudover også peges på praktiske forhold på skolerne, som fx. manglende internetopkobling og fremvisningsmuligheder samt knaphed på tid, som følge af korte moduler (i de tilfælde hvor der er tale om 2 timers-moduler). Hertil skal også nævnes, at eleverne kan opleve ”pladsproblemer” på deres smartphones, hvis de skal have plads til GoCook-app'en, hvorfor de fravælger det.

I konsekvens af at dette tema ikke vil blive behandlet yderligere i denne evalueringsrapport, anbefales det GoCook/Coop, at foretage en mere dybtgående undersøgelse i forbindelse med det fremtidige strategi- og prioriteringsarbejde.

Opsamling ”GoCook i skolen”

1. I den fortsatte udvikling af vejledninger og opskrifter skal man være forsigtig med at ”fylde mere på”; som det er i dag synes det eksisterende at kunne være lidt overvældende. Derimod kunne man overveje mulighederne for mere ”målgruppe-differentiering” under indtryk af lærernes forskellige behov. I erkendelse af, at et sådant arbejde vil være ressourcekrævende kunne det ske i dialog med faglærerforeningerne med evt. ansøgning til eksterne fonde eller lign. Som eksempler på en sådan målgruppe-differentiering kunne nævnes materielt målrettet: a. specialundervisning/understøttende undervisning, b. Særlige forløb for de store klassers valgfag.
2. Med hensyn til en øget anvendelse i andre fag samt anvendelse henover året henvises til idélisten på side 10, hvis indhold kunne udbygges og formidles som en form for ”Best practice-eksempler”.
3. Der skal også peges på en forstærket indsats med hensyn til formidling af de muligheder, som brug af app’en, den ”digitale kokkeskole” giver, hvilket kunne ske i forbindelse med en pointering af de muligheder for brobygning til hjemmet, det ville indebære.
4. Med henblik på at udvikle de didaktiske muligheder peges på fagintegration med specielt fokus på synergi med fagene natur/teknologi, dansk og idræt. Som element heri indgår også mulighederne for at udvikle GoCook til en aktivitet, der i højere grad vil kunne bruges henover hele skoleåret. Hvis valget står mellem at gøre noget særligt for indskoling, henholdsvis udskoling specielt, peges på udskolingen, hvor eleverne begynder at få en større fokus på deres egen fremtidige tilværelse som voksne.

b. GoCook i hjemmet

Som nævnt indledningsvist peger såvel de gennemførte lærer-, forældre- og elev-surveys på en overordnet meget stor tilfredshed med GoCook. De forskellige former for kvalitative nuanceringer har tilføjet eksempler på, hvad denne tilfredshed i praksis bygger på.

Det ligger imidlertid også som en væsentlig pointe for GoCook, at læringen fra skolen også skal omsættes til en ændret praksis i hverdagslivets kontekst sammen med forældre og eventuelle søskende, hvis ambitionen om at kunne bidrage til børnenes maddannelse og sundhed skal kunne indfries.

Der i den sammenhæng grund til at understrege, at læringen fra madkundskab jo ikke i sig selv følges op i det videre uddannelsesforløb, som det fx er tilfældet for dansk og matematik; hvis ikke den erhvervede viden og know-how anvendes i praksis derhjemme, består der derfor en risiko for at den hurtigt forsvinder igen og dermed i værste fald må anses som spildt.

Det skal indledningsvist bemærkes, at når der i det følgende bruges begrebet ”maddannelse” sker det som et bredt samlebegreb, der både dækker over ”madlavningskompetencer” og ”madlavningslyst”, men også rummer et element af ”madmod”, forstået som lysten til at ”spise og tilberede ukendte fødevarer”, samt viden om, hvor fødevarerne stammer fra og hvordan de indgår i vores fælles husholdning.

Ønsket om at belyse, hvordan GoCook-materialet blev brugt hjemme, blev i surveyen belyst ved spørgsmål til lærerne om deres vurdering med hensyn til om, hvorvidt

1. Forældrene ser af materialerne fra GoCook
2. Undervisningsforløbene bliver omsat til ændret madlavningspraksis i hjemmene (øget maddannelse).
3. Undervisningsforløbene bliver omsat til sundere madvaner hos eleverne.

Alle tre emner er efterfølgende blevet behandlet indgående i de kvalitative interviews med lærere og forældre/elever.

**Familieportræt 1:
Laver ikke GoCook-retter
(Liv og Bente, Horsens)**

- Liv bor sammen med sin mor i en lejlighed i en mindre provinsby.
- Hun går 5.klasse, har brugt GoCook i 4. klasse i en fagkombination mellem dansk og natur/teknologi. Hun kan huske, at de havde en temakasse om ”rødder”, og hvordan de hentede kassen nede på parkeringspladsen sammen med deres lærer. De blev delt op i 4 hold, og der var lidt besvær med disciplinen. Hun husker tydeligt de forskelligt farvede gulerødder, der gjorde et stort indtryk: hun er normalt ikke meget for at prøve noget nyt, er lidt kræsen, men hun syntes at det med gulerødderne var sjovt og ville gerne smage.
- Hun kan huske, at de også havde lidt matematik (mål og vægt), og også om andre lande.
- De har i hjemmet lavet flere af retterne (fx. boller og kylling), men Liv hjælper kun til, for det er hendes mor, der laver retterne.
- Hun har set filmene med Gorm, men det er mest hendes mor, der ser, for det er hende der laver maden, så filmene interesserer ikke Liv så meget. Hun kan ikke huske, at de brugte det i undervisningen.
- Hun kunne godt tænke sig, at de fik lov til at have ”GoCook-forløb” flere gange, men hendes lærer siger, at så skal de ”opføre sig pæner”, og få lavet mere i de almindelige timer, ellers kan hun ikke finde tid til det.
- Liv kunne godt tænke sig mere om, ”hvor maden kommer fra”, og mere om ”dyr og planter”
- Bente husker, at hun første gang blev opmærksom på GoCook via nogle tv-indslag, hun mener at det var på TV-Ultra med en kok, der hedder GORM. Hun mener at det er 3-4 år siden. Hun har set flere af programmerne og er blevet rigtig glad for opskrifterne, og som hun mener er meget tilgængelige og nemme at gå til, hun har GoCook installeret på sin iPhone; hun bruger den ofte, har den både med på indkøb og i køkkenet.
- Hun fremhæver især opskriften med ”de små burgere”. Hun fremhæver også de ”mange lækre grøntsagsretter”; grøntsager er normalt noget, som Liv ellers ikke bryder sig om at spise.
- Bente synes, at det er svært at finde tid og overskud til at tage Liv med i køkkenet, når hun kommer hjem og kan være træt efter en lang arbejdsdag; også fordi det kræver mere tid til oprydning. Hun er ikke selv tilfreds med at de ikke laver mere mad sammen, men hun håber, at Liv vil få mere lyst, når hun bliver lidt ældre. Ind imellem bager de dog sammen.
- Med hensyn til, hvad der kunne få flere forældre med på GoCook, peger hun på, mere reklame for app'en ville være rigtig godt; det kunne være noget som både børn og forældre kunne være fælles om.
- Ved begrebet ”sundhed” forstår hun ”mad med mange grøntsager”. Med henvisning til Liv, der ikke bryder sig om mad med grøntsager, pointerer Bente, ”at hvis børnene skal spise mad med grøntsager kræver det, at man kan vække deres nysgerrig, så ”sundhed” og ”nysgerrighed” må hænge sammen”. Hun mener at GoCook har været et ”hjælpsomt tiltag”. Hun kender godt til nogle af ”det offentliges” sundhedskampanjer, og henviser blandt andet til Kostpyramiden og FVST kostanbefalinger, men hun mener også, at det er ”helt fint, hvis detailhandelskæder går ind”. Hun skelner ikke mellem de forskellige kæder og forbinder ikke COOP med noget særligt i forhold til de andre kæder.
- Hun er meget glad for Brugsen, men det skyldes, at de har en meget fin og indbydende butik i nærheden (relativt nyåbnet). Specielt fremhæver hun deres frugt/grønt- afdeling, som hun finder meget indbydende. Hun har ikke lagt mærke til, at materialerne fra GoCook kom fra Coop.
- Med hensyn til ideer til udvikling af GoCook, synes hun grundlæggende at det vil være fint med et tættere samarbejde med skolerne. Hun kunne også godt tænke sig at der var flere opskrifter i butikkerne (hun vil helst lave mad efter en opskrift) og synes godt at det kunne være GoCook-opskrifter. Hun mener også at GoCook-smagsprøver vil være en god ide, måske lavet af børn. Hun tilføjer, at hendes datter ”elsker smagsprøver”, selvom hun i øvrigt er kræsen. Bente kunne også godt tænke sig nogle arrangementer uden for butikken og peger på et

Familieportræt 2:
Laver nogle gange GoCook-retter
(Marianne og Line, forstad til København)

- Line bor sammen med sine forældre og to større søskende i et villakvarter uden for København. Line hjælper gerne til derhjemme med madlavningen, men laver ikke nogle retter "helt selv".
- Hun kan huske, at de havde om "rødder" og fik lov til at være i madkundskabslokalet. Hun husker opskrifterne og at de bl.a. fik lavet suppe og boller. Boller har hun efterfølgende lavet derhjemme efter opskrifthæftet, som hun fik med hjem og har været glad for at bruge.
- Hun fortæller, at både drenge og pigerne var meget glade for forløbet, men at drengene havde lidt svært med at få ryddet op. Hun husker også, at nogle af hendes klassekammerater var lidt kræsne og syntes, at nogle af retterne var "lidt mærkelige".
- Line har app'en på sin telefon, men hun har kun brugt den lidt, hun har også besøgt hjemmesiden.
- Marianne, Lines mor, husker, at hun fik information om GoCook fra lærerens ugentlige nyhedsbrev, og tænkte, at det var et nyt og spændende projekt; det var utraditionelt, at de skulle i gang med mad i danskundervisningen, hun er for øvrigt meget glad for klasselæreren, som hun finder meget kreativ. Hun kan huske, at hun bemærkede, at GoCook kom fra Coop, og tænkte, at det "vel er en form for "reklame", så de kan tjene mere", men også tænkte, at det var "en god måde, når skolen nu skulle åbne sig over for omverdenen". Hun mener, det er ok, når blot "skolen/læreren kan tage ansvar".
- Selvom Marianne nok synes, at familien har en hektisk hverdag (med to teenagepiger og en mand, der har rigtigt meget arbejde), finder hun tiden til den fælles madlavning og mener, "at tiden er givet godt ud" og at "det er besværet værd", så børnene senere kan gå ind og hjælpe til fx med maddage.
- Med hensyn til "at få flere forældre med", tænker hun, at kurser kunne være en god måde, men ved også godt, at mange forældre måske ikke vil synes, "at de har tid", hun tænker, at det kunne være godt i sammenhæng med julearrangementer, mener også at en kobling til noget med køkkenhaver ville være godt. Hun nævner og at "kageprogrammerne på tv" er populære, men synes nok at nogle af kagerne ville være svære at lave selv.
- Hun forbinder "sundhed" med motion, søvn og trivsel, og ser primært Coops engagement i sundhed, som et udtryk for, at de vil have reklame; men mener, at der er tale om et sammensat felt med mange "spillere". Hun mener dog, at Coop har "et godt ærinde", og synes, at det er godt at supermarkederne "tager ansvar", specielt fordi de kan "påvirke uden at bestemme". Hun mener, at Coop bør være en "foregangsbutik".
- Med hensyn til ideer til udvikling af GoCook, peger hun på "bedsteforældre-arrangementer", men også "madskoler", og tættere kobling til de mange sportsaktiviteter, som mange børn også deltager i. Hun forestiller sig også, at arrangementer i fritidshjem/SFO'er kunne være en ide.
- Sammenfattende karakteriserer hun GoCook, som "rigtigt godt", og mener at hendes datter har været "ovenud tilfreds"

Familieportræt 3: Laver ofte GoCook-mad

(Magnus, Anne (mor), Morten (far) og Claes (lillebror) Villa uden for Vejle)

- Magnus, bor sammen med sin mor, Anne, sin far, Morten, og sin lillebror, Claes, i en villa lidt uden for Vejle.
- Han har haft GoCook i natur og teknologi. Han kan huske, at de lavede gulerodsboller, ”kornotto” og pizza. Han kan også huske, at de lærte en masse om økologi.
- Han fortæller, at han har fået en hel kokebog ”Mit Kokkeri”, som han også synes er super.
- Han bruger ikke app’en eller hjemmesiden men fortæller, at de har set filmene med Gorm, som han synes var ”super”. Han ville gerne have flere film med Gorm, og gerne noget med kartofler, ”børne-fritter” og sådan noget. Han kan også godt lide at se ”Bagedysten” og noget, hvor der er nogle konkurrencer.
- Far Morten husker, at de blev gjort opmærksomme på GoCook via en mail fra deres klasselærer, ”som altid er god til at informere forældrene”. De syntes, at det var et godt initiativ, men de laver også en masse mad med deres børn i forvejen, og bager tit; det er som regel Morten, der går i køkkenet med børnene. For ham handler det om, ”at vække børnenes lyst til at lave mad, for uden lyst går det ikke”. Han synes, at et initiativ som GoCook, flugter meget fint med familiens ønsker om ”at give børnene en god maddannelse med i livet”.
- Morten fremhæver i øvrigt, at familien har ”stærke traditioner for fælles madlavning” og de har fx i en tidlig alder givet børnene deres egne køkkenknive. Begge børnene har gået i skovbørnehave, hvor der også blev lavet ”friluftmad”, Morten er selv en flittig lystfisker og lader gerne børnene deltage i parteringen (men han fortæller, at de ikke gider deltage i selve fiskeriet). Han mener, at det er vigtigt at børn får lov til ”at bruge fantasien”, når de skal lave mad.
- Den hjemlige madlavning er lidt kønsopdelt, så Morten står for det mere kreative og igangsættende, mens Anne mere opfatter madlavningen som en ”pligt”. Men hun sætter stor pris på Mortens engagement og er ”glad for at spise al den dejlige mad, han og børnene laver”.
- For Morten og Anne handler madlavning og maddannelse også om, at ”børnene skal lære selv at have et ansvar, og at det også gælder i hverdagen”. For dem er de gode madlavningsrutiner en måde, hvorpå ”de opdrager børnene til at tage ansvar”; det gælder også selvom de har andre ting, som de også gerne vil. De synes godt, ”at det indimellem kan være svært at nå det hele”, men mener at ”med lidt planlægning går det alt sammen”.
- Med hensyn til at giver andre forældre mere lyst til at lave mad med deres børn, eller få børnene til det; peger Morten og Anne på, at der skal være plads til kreativitet, samt i øvrigt at komme ud i naturen med børnene, ”så de ser og oplever, hvor maden kommer fra”, og måske tager noget med hjem, som de selv kan lave.
- Ved begrebet ”sundhed” forstår de ”mentalt velvære, mad, der smager godt og motion (Morten er også fodboldtræner, så han lægger vægt på, ”at der skal noget godt ind for at man skal kunne yde noget”.
- Med hensyn til ideer til udvikling af GoCook, peger de på mere ”reklame for app’en”, at GoCook skal komme mere ud på skolerne, og måske også lave noget for bedsteforældrene. De nævner også betydningen af, at Coop- butikkerne skal sørge for at have meget ”grønt på hylderne – og det SKAL være frisk”.
- Sammenfattende karakteriserer de GoCook som ”rigtigt godt”, og tilføjer, at det har givet deres egne børn ”et værdifuldt løft” med henvisning til ”de mange håndgribelige værktøjer, som de har kunnet bruge derhjemme.

1. Ser forældrene af materialet fra GoCook?

Først spørgsmålet om, hvorvidt forældrene – efter lærernes vurdering - overhovedet ser GoCook-materialet. Her vurderer godt halvdelen af lærerne, ”at forældrene med stor sandsynlighed ser materialet”.

Med hensyn til forældrenes opmærksomhed kan – med henvisning til forældre-surveyen fra 2015 – nævnes, at godt 2/3 af forældrene her angav, at de havde den flyer og det opskrifthæfte, som børnene har haft med hjem, mens 85 % svarede bekræftende på, at de har set GoCook-logoet før og 37 % angav, at de kendte GoCook ”meget godt/rimeligt godt, mens tilsvarende 37% angav at ”de kendte lidt til GoCook”.

I elev-surveyen fra 2015 bekræfter 75% af eleverne, at de fik en flyer med hjem, og 84% at de fik opskrifthæftet med hjem. Halvdelen af eleverne mener desuden, at ”nogle i familien har kigget i opskrifthæftet”. (disse tal fra forældre- og elev-surveyen skal tages med forbehold, fordi de kun dækker tilbagemeldinger fra den gruppe af forældre og elever, der har svaret på surveyen, og der er ikke foretaget nogle former for frafaldsanalyse). Sammenfattende peger besvarelsene dog på, at lærernes vurdering nok kan betragtes som et ”forsigtigt skøn”. Tallene er ikke væsentligt forandret i 2016 elev-surveyen.

Hvad enten det nu er halvdelen eller 2/3-del af forældrene, der overhovedet ser materialet fra GoCook, er det åbenbart, at det vil være et selvstændigt mål at sikre, at endnu flere forældre faktisk stifter bekendtskab med materialet; ikke mindst når en af de centrale ambitioner er at få så mange som muligt af børnene og deres familier til selv at få udviklet og evt. ændret deres madlavningspraksis.

Som forslag til måder, hvorpå kommunikationen omkring GoCook kunne styrkes kan – med reference til eksempler fra lærere - nævnes:

- *at sende breve ud med skema for, hvad der skal ske i GoCook-særugen*
- *at sende info på sms, mail og med papirbrev, så alle forældre er orienteret.*
- *at give børnene hæfterne med hjem, når ugen er slut*
- *at sende smagsprøver (rester) med de elever, der gerne vil præsentere det for forældrene*
- *en konkurrence i forløbet, hvor børnene fotograferede en ret, de selv havde lavet og lagde på Instagram #gocook*
- *et sted, hvor man kan dele oplevelser, gode ideer, opskrifter - en slags fælles forum lærere, forældre og elever imellem*

I relation til ønsket om, at eleverne skal vise GoCook-materialet til forældrene, er det imidlertid – som der er redegjort for tidligere - vigtigt at holde sig for øje, at kontakten mellem eleverne og deres forældre aftager igennem skoleforløbet. Det er fx næppe realistisk at 8.-9. klasses elever i samme omfang er i dialog med – og afleverer skolemateriale til deres forældre, som tilfældet er for 5.-klasseelever.

2. Bliver undervisningsforløbene omsat til ændret madlavningspraksis i hjemmene (øget maddannelse)?

Hvis GoCook skal have nogen længerevarende effekt med hensyn til børnenes sundhed og velvære, vil det, som tidligere nævnt, forudsætte, at skoleaktiviteterne i et eller andet omfang også sætter sig spor i den hjemlige kontekst.

Med hensyn til lærernes vurdering af, om eleverne laver nogle af retterne fra GoCook-smagekassen, peger godt halvdelen på, at det gør de; med et par typiske eksempler:

- *Forældrene i mine klasser har bakket meget op i perioden GoCook, kan høre de har brugt opskrifterne hjemme, fulgt med i de digitale medier omkring GoCook*
- *Har virkelig haft glæde af forløbene med GoCook materialerne. Forældrene har også kommenteret på forløbene - de oplever at deres barn smager på nye ting de ellers ikke før har haft lyst til at smage på.*

Denne vurdering bekræftes i forældre-surveyen fra 2015, hvor også halvdelen af forældrene angiver, at de har lavet nogle af retterne; også her et par eksempler.

- *Glæder mig til flere opskrifter og mere hygge med knægten om madlavningen. Tak!*
- *Børnene er vilde med kagebogen og genkender konceptet fra Arla Food Festival. Positivt med udgangspunkt i sund mad - herligt, tak :-)*

Med hensyn til elevernes vurdering svarer knap halvdelen i elev-surveyen fra 2015, at de har lavet retterne fra smagekassen. Det skal bemærkes, at 53% af eleverne i denne survey nævner, at "de godt kunne tænke sig at lave nogle af opskrifterne fra hæftet" (mens kun 25% svarer, at de ikke kunne tænke sig det; de resterende svarer "ved ikke"). Med et fortolkningsmæssige forbehold, kunne det pege på, at der er en relativt stor gruppe af elever, der godt kunne tænke sig at lave nogle af retterne, uden at de faktisk får det gjort. Dette peger på, at det i nogle familier ikke så meget handler om børnenes manglende lyst men mere om forældrene indstilling.

Hvorfor bliver retterne ikke lavet derhjemme?

Med henblik på at kunne pege på initiativer, der ville kunne få flere til at lave nogle af GoCook-retterne, er lærerne blevet bedt at komme med deres bud på, nogle mulige forklaringer på, hvorfor børnene og deres forældre ikke laver retterne. De peger primært på, at der i mange familier simpelthen ikke er "tradition for at inddrage børnene i madlavningen", samt at forældre ikke synes, "at de har tid til det".

Som typiske eksempler på uddybninger, der knytter sig til "manglende traditioner og tid", skal nævnes:

- *Min oplevelse er at eleverne nyder at have madkundskab i skolen, men i mange hjem bliver de ikke inddraget i madlavningen, det er derfor måske er svært at bringe det ellers fine materiale ind i hjemmet.*
- *Jeg tror at GoCook-programmet er lidt foran sin tid, familierne spiser stadig mere traditionelt/dropper grøntsager med en undskyldning om at de ikke har tid.*
- *Eleverne vil rigtig gerne og min oplevelse med dem i køkkenet er at de kan. Forældrene vil så gerne have at alting er nemt. – derfor gør de selv*
- *Har meget eventyrlystne elever generelt, men forældrene er i vid udstrækning ret traditionsbundne*

- *Kræsenhed; mange børn bange for at smage nyt og prøve nye ting; mere madmod burde være et særskilt tema, hvis endnu flere børn skal få lyst til selv at gå i køkkenet.*
- *Mange af mine elever har – uanset social baggrund i øvrigt - aldrig har haft uforarbejdede råvarer mellem hænderne; det er helt sikkert en stor oplevelse for dem, selv at få lov til ”at røre og gøre noget med råvarerne”, men jeg tvivler på at de får lov derhjemme.*

En særlig gruppe af bemærkninger knytter sig til forskellige dimensioner af et ”ulighedsperspektiv”, de gælder fx:

- *Der er stor polarisering i klasserne. Jeg ser flere og flere elever som er vældigt gode i køkkenet, og det er bl.a. fordi de er vant til at lave mad hjemme. Disse elever er meget glade for opskrifthæfterne. Heldigvis oplever jeg også nogle mindre køkkenvante der bliver inspireret og forsøger sig (forældre-survey, 2016).*
- *Jeg har sat dem til i løbet af 14 dage at lave mindst én af retterne fra hæftet hjemme [...] Desuden har jeg taget en ekstra snak med eleverne om vigtigheden af at lære at lave mad. Hvis ikke de lærer at begå sig i et køkken, kan de meget hurtigt blive køkkenanalfabeter..., som jeg kalder det for!!! (forældre-survey, 2016).*
- *Mange forældre har ikke tid til at deres børn lige så stille lærer håndværket og får lov til at det faktisk tager tid at lave med. De skal have mad så det passer deres tid/skema... Og det er frustrerende! Men jeg oplever, at viljen til at blive bedre er der, hos eleverne!!!*
- *Jeg arbejder i et specialtilbud hvor flere af børnene grundet deres diagnose har problematikker omkring mad - men de skal rystes lidt og det gør jeg med dette materiale.*
- *Har mange tosprogede elever, der ikke kender ingredienserne, og hvor drengene ikke er med i køkkenet.*
- *Forældre gider ikke investere tid i at lave mad sammen med børnene. Jeg arbejder i et område med sociale problemer og der er ikke altid det store overskud blandt forældrene til at bruge tiden på børnene; de gode forældre gør.*
- *Det er mit indtryk, at eleverne for nogle vedkommende gerne vil, men forældrene giver dem ikke lov. Derudover er det også mit indtryk, at de mangler mange grundfærdigheder i køkkenet endnu, herunder hygiejne (forældre-survey, 2016).*

1. Har GoCook været til fordel for en særlig gruppe af børn?

(udvalgte pointer fra de individuelle læreinterviews)

1. Betina (Privatskole):

- Introducerer begrebet om ”Bo Bedre Familier”, dvs. familier, hvor børnene slet ikke får lov til at være med i køkkenet, de var særligt begejstrede for at få lov til at røre og lege.
- Det har også været godt for de ”kræse”, når hedes egne børn har venner med hjem, og de siger at der ”noget de ikke kan lide”, siger hun altid ”har du smagt min [fx risengrød].
- Fint GoCook-tema om fastfood, der var god effekt af klassens ”milde gruppepres”.

2. Sanne (Heldagskole):

- Tænker at det især støtter ”svage familier”, dvs. familier hvor man sjældent ”smager nyt” og ikke bliver præsenteret for ”nye ting”.
- Hun har også haft to overvægtige elever, der tidligere havde være på Julemærkehjem. Men hun er ikke sikker på at man kan nå dem, for det kræver at resten af familien er 100% motiverede om kostomlægningerne, ellers mener hun ikke at det nytter. I forbindelse med GoCook fik hun dog en god tæt dialog med den ene af eleverne.
- Hun synes også, at det er følsomt, hvis man overskrider grænsen til ”privatsfæren”.
- Hun tænker på om prisen for råvarerne måske kan afholde de fattige familier, men er ikke sikker, peger på at det måske ville hjælpe, hvis prisen på de sunde fødevarer kom ned.

4. Mia (Folkeskole)

- Hun er meget OBS på, at der er forskelle mellem ressourcestærke og ressource svage børn/familier.)
- ”Gøre-røre-børn”, fremhæver det som en særlig pointe at ”undervisningen har et formål”; nemlig at lave mad,, men forudsætter planlægning og struktur i undervisningen, hvis man skal nå alle”.

Set fra forældreperspektivet er der både eksempler på familier, hvor børnene bliver meget inddraget og eksempler, hvor de ikke gør. Under henvisning til begrundelserne fra sidstnævnte gruppe skal peges på, at det for nogle forældre faktisk kan være afslappende at være alene i køkkenet, når der skal laves mad efter en lang dag på arbejde, ligesom også ekstra oprydning, når børnene er med, og besvær i forbindelse med indkøb kan udgøre en barriere.

Som en måde at nå denne gruppe af forældre, der måske nok er motiverede for at inddrage børnene, men ikke rigtig kan overskue det, peges fra både lærer- og forældreside på en form for ”motiverende forældrevejledning” i tilknytning til GoCook. Den kunne fx fortælle om, hvad børn på forskellige alderstrin faktisk kan, samt i den forbindelse også give ideer til, hvordan børneinddragelse faktisk kan indpasses i en travle hverdag, samt i øvrigt slå på tromme for, ”at det kan være en investering, så børnene senere kan blive eneansvarlige for måltidet. Et særligt tema, der også foreslås i den sammenhæng, kunne også være ”oprydning”; hvilke krav kan/skal der stilles som forældre til børn i forskellige aldre.

Herudover kan som konkrete eksempler nævnes:

- *Materiale om mad vi finder i naturen. Eller "Hvad kan jeg lave af mine rester?"*
- *Kan man "uddanne" forældre til at se vigtigheden af at lave mad og spise sammen med deres børn? Så gør det!*
- *Noget om hvordan man opfører sig under og imens man laver mad*
- *Madetik - at spise bæredygtigt*
- *Praktiske ting, hvad kan et barn i køkkenet, og at det ikke behøver at tage så lang tid*

2. Initiativer, der kan understøtte forældrene i deres arbejde med maddannelse og sundhed

(udvalgte pointer lærerinterviews)

1. Betina (Privatskole):

- Hvis lærere skal motivere, er det vigtigt med ”personlig kontakt”,
- Ville være godt med fælles arrangementer på skolen, fx om at stege hele kødstykker.

2. Sanne (Heldagsskole)

- Forældremadlavningsdag, så forældrene også kan ”åbne sanserne”.
- Måske noget mere om fastfood, fx et tema om at ”fastfood” også kan være sundt, og noget med ”sunde pizzaer”.
- Forestiller sig, at det er svært for forældrene, fordi ”døgnet kun har 24. timer”, men det vigtigt at forældrene også ”ved noget basalt køkkenfagligt, har sådan nogle basiskompetencer”.
- Fint med mere brug af ”sms” og ”mobilos”.

3. Pia (Udslusningskole)

- Lave mad med far og mor (madskole)
- Forældrekurser, GoCook må også gerne bruge skolen.

4. Mia (Folkeskole)

- Tænker at mange ”travle forældre gerne vil forkæle deres børn ved at lave mad til dem, men at det i virkeligheden lige så meget skyldes, at de ikke kan lide at have børnene med i køkkenet”.
- Mia henviser til ”Mit Kokkeri”, som hun mener, bliver brugt flittigt, men hun har også noteret sig, at opskrifterne ikke udfordrer børnene i samme udstrækning som fx GoCook, og som hun mener lefler lidt for børnenes smag? Hun bemærker også initiativet ikke rummer meget af værdi for lærernes, da det jo ikke indeholder nogle vejledninger til lærerne.

5. Kirsten (Folkeskole)

- GoCook et godt initiativ, men også godt med et supplement som Arla fondens madlejr.
- Ville være fint, hvis forældrene fik opskrifter med hjem, men også noget med mad fra fremmede lande.
- Også noget mere om det med oprydning.

3. Bliver undervisningsforløbene bliver omsat til sundere madvaner hos eleverne?

Med hensyn til "sundhed" skal der indledningsvist knyttes nogle bemærkninger til lærernes og forældrenes forståelse af begrebet "sundhed". Fællesnævneren hér er forståelser, der dækker det såkaldte "brede sundhedsbegreb (jf. WHO's definition, der også inkluderer socialt og mentalt velbefindende, dvs., at det ikke kun dækker forhold af direkte betydning for børnenes fysiske velbefindende, som de fx kommer til udtryk i de såkaldte "KRAM-faktorer" (Kost, Rygning, Alkohol og Motion).

Når de derfor kommer med forslag til, hvordan GoCook kan gøre mere for sundheden i og uden for skolen, sker det også med henvisning til forhold af betydning for børnenes almene trivsel i og uden for skolen; kosten skal således ikke kun være ernæringsrigtig, men også vække sanselig og smagsmæssig nydelse, nysgerrighed og være sjov at lave. Med andre ord med et stort betydningsssammenfald til det, der tidligere i rapporten er blevet betegnet som "maddannelse".

Det skal i forlængelse heraf også understreges, at der ikke synes at være tale om et modsætningsforhold mellem hensynet til det ernæringsrigtige og det, som eleverne kan lide at spise og tilberede; der er blot tale om to dimensioner, der bør samtænkes, når initiativer kommunikerer og iværksættes, hvilket også synes at være afspejlet, når Coop taler om "sundhed og velvære".

Det skal endelig tilføjes, at for nogle forbindes "sundhed" tillige med en opfattelse af, "at også naturen, skal være sund", i betydningen at fødevarerproduktion og fødevarerforbrug ikke må gøre "naturen syg". Dette sker i forbindelse med generelle præferencer for bæredygtigt/økologisk producerede fødevarer.

Fra lærernes side fremhæves derudover faktorer som de nyttige vejledninger (specielt af lærere, der ikke er linjefagsuddannede og som har stået lidt alene i undervisningssituationen), samt det omkostningsneutrale for de enkelte skoler, der gør, at de ikke har måtte tage penge fra deres i forvejen lille madbudget. Fra forældrenes side fremhæves det endvidere som positivt, når eleverne på egen hånd har villet prøve retterne derhjemme.

Denne brede forståelse af sundhedsbegrebet har to konsekvenser af betydning for GoCook som et indsatsområde for Coop i deres forebyggende indsats for sundhed og velvære i danskernes hverdag:

- For det første indebærer det, at de mange positive vurderinger af og udtrykte nytteværdi af GoCook-aktiviteterne, der kommer til udtryk gennem forskningsprojektets survey- og interviewdel, blandt lærere og forældre, anses som et klart udtryk for at indsatsen har en forebyggende effekt.
- For det andet – og som konsekvens heraf - at de forslag til sundhedsforebyggende indsatser, som lærere og forældre kommer med, som noget selvfølgelig knytter sig til en styrkelse og videreudvikling af netop den type af aktiviteter, som GoCook hidtil har bedrevet, hvor viden og erfaring med "ernæringsrigtige retter" kombineres med køkkenfaglig læring, madlavnings- og spiselyst og viden om, "hvor maden kommer fra".

Med hensyn til "sundheden" peger lærerne på behovet for at udvikle flere tværgående undervisningsmaterialer, der målrettes udskolingen. Med det tværfaglige menes materialer, der ikke kun handler om, "hvordan maden tilberedes", men at dette sker i samtænkning med de mere naturfaglige fags læringsmål, hvor det kan forbindes til fx ernæringsindhold og forståelse af indholdsdeklarationer. I forbindelse med det tværfaglige peges også på en tættere forbindelse til idræt og bevægelse.

At indsatsen især bør knytte sig til udskolingen begrundes i, at eleverne på dette tidspunkt af deres liv begynder at forholde sig til deres eget ”ansvar for egne vaner”, en stigende opmærksomhed på at ”der kommer et tidspunkt, hvor de skal flytte hjemmefra”, samt en generel større optagethed af emner af almen politisk relevans, som fx miljøspørgsmål.

Og som mere konkrete eksempler på indholdet heraf peges på

1. *Udvikle værktøjer til at forstå en varedeklaration og næringsindhold i en vare/Hvilke betydninger færdigretter og tilsætningsstoffer betyder ernæringsmæssigt og økonomisk. Hvorfor vælger producenterne tilsætningsstofferne.*
2. *Vitaminer, gør proteinsyntesen forståelig, Oplysning om fedt og sukkeres skadelige virkning på sundhed... Tænk på mængden på slik og sodavand og lign*
3. *Glutenallergi som mange efterhånden har fået*
4. *Et projekt madkasse omkring 6. -7.kl. hvor de begynder at ville slippe madpakken.*
5. *Tværfaglighed som rummer biologi til udskolingen ville være fantastisk. Så kunne det opgives som eksamensspørgsmål*
6. *Valgholds materiale, Fokus på 8.-9. Klasses valghold (i forhold til sværhedsgrad og mulighed for at få Go Cook bussen ud/ Gæsteundervisere på skolerne)*
7. *Emner: Mad vi henter i naturen. (Det vi kan finde gratis og bruge i vores madlavning, /Indlæring, motion og sundhed - materiale der viser sammenhængen mellem disse/Mad til overvægtige børn*
8. *Det er dejligt med forslag familierne nemt kan fremstille og som kan mætte billigt hele skoledagen.*
9. *Det sociale aspekt i at lave mad og spise sammen*
10. *Der er jo mange kampagner fx. "Vi cykler i skole" og "Aktiv rundt i DK", samarbejder der kunne måske tænkes ind... GoCook har måske mere fokus på forældredelen.*

Opsamling ”GoCook i hjemmet”

1. Det vil forsat være central at holde fokus på, at GoCook lærerne indtager en meget vigtig funktion, hvis intentionerne bag GoCook skal lykkes. I den forbindelse kunne det være en idé at lade forslagene på side 10 tjene som fundamentet for en lille guide/reminder/best-practice katalog. De lød:
 - *at sende breve ud med skema for, hvad der skal ske i GoCook særugen*
 - *at sende info på sms, mail og med papirbrev, så alle forældre er orienteret.*
 - *at give børnene hæfterne med hjem, når ugen er slut*
 - *at sende smagsprøver (rester) med de elever, der gerne vil præsentere det for forældrene*
 - *en konkurrence i forløbet, hvor børnene fotograferede en ret, de selv havde lavet og lagde på Instagram #goCook.*
 - *Herudover peges på ”et sted hvor man kan dele oplevelser, gode ideer, opskrifter - en slags fælles forum lærere, forældre og elever imellem”. Et sådant forslag vil dog forudsætte nærmere analyser med henblik på, om det vil opfylde et reelt behov.*
2. Der er blandt lærerne en udbredt erkendelse af, at det vil være vanskeligt at nå alle familier – og specielt de socialt skrøbelige familier, som måske kunne have allermest gavn af sundere mad- og måltidsvaner. Men det synes også, at et initiativ som GoCook, om nogen, ville have mulighederne for at gøre det. Som et lille skridt kan peges på de muligheder for personlig kontakt til eleverne, som flere af lærerne henviser til med afsæt i deres GoCook-arbejde. Hverken GoCook (eller Coop) vil formodentligt kunne løfte denne store opgave alene, så det bør overvejes at indgå partnerskaber med andre.

3. Med hensyn til den gruppe af familier, for hvem det mest handler om, at de synes, det er ”uoverskueligt at have børnene med i køkkenet” eller ikke rigtig ”ved hvad børn kan i et køkken” peger såvel lærere som forældre på udarbejdelse af en form for vejlednings- og inspirationsmateriale. Som emner for en sådan vejledning er nævnt: a. betydningen af at lave mad og spise sammen med sine børn (en investering der kommer igen), b. noget om hvordan man opfører sig under og imens man laver mad, c. praktiske ting, hvad kan et barn i køkkenet, og at det ikke behøver at tage så lang tid og d. madetik - at spise bæredygtigt.
4. Af speciel relevans for ønsket om, at GoCook kan bidrage til folkesundheden peges på en stærkere fokus på udskolings eleverne, samt en tættere opfølgende forældre-kontakt fra lærernes side. Et indsatsområde, der også antages at ville have betydning for ønsket om at mindske ”uligheden i sundhed”.

c. GoCook i Coop' butikker

Lige siden GoCook's begyndelse har det – også – været en del af formålet, at initiativet skulle øge kendskabet til Coops butikker. I forbindelse med gennemførelsen af denne evaluering og arbejdet med at identificere udviklingsmuligheder af relevans for både elevernes maddannelse og sundhed, er det blevet tydeligt, hvordan Coops butikker i fremtiden ville kunne komme til at have langt mere integreret funktion i udviklingen af GoCook, end tilfældet er i dag.

Det er det, der vil blive redegjort for i dette sidste afsnit inden sammenfatningen i kapitel 4 (delelementer i dette afsnit er tidligere blevet præsenteret i notatform).

Emnet vil blive tematiseret under følgende overskrifter:

1. Skal en detailhandelskæde som Coop engagere sig i danskernes sundhed?
2. Kan GoCook generere kundeloyalitet over for Coops butikker?
3. Forslag til indsatsområder for Coop og GoCook

1. Skal en detailhandelskæde som Coop engagere sig i danskernes sundhed?

Som afslutning på interview-samtalerne er såvel lærere som forældre blevet bedt om at tage stilling til, ”om det overhovedet er en opgave for en detailhandelskæde som Coop at engagere sig i arbejdet med at forbedre danskerne sundhed”, samt i forbindelse hermed, ”om det ikke alene burde være en opgave for det offentlige”.

Der var en grundlæggende positiv indstilling til, at en detailhandelskæde som Coop engagerer sig aktivt i arbejdet med folkesundhed, herunder i særdeleshed gennem den type af engagement som GoCook repræsenterer. I relation til GoCook fremhæves især det forhold, at ”der sættes handling bag holdningerne”, hvormed menes, at lærere, elever og forældre faktisk har oplevet en konkret stor nytteværdi af GoCook. Dette sættes i modsætning til ”sundheds- og miljøtiltag, der uden handling bag ordene” alene fortolkes som markedsføringstiltag.

Med hensyn til ”det offentliges ansvar og rolle” er det dominerende udtryk en vis skepsis, der begrundes med en henvisning til, at det kan virke for formynderisk, i betydningen ”løftede pegefingre og bedrevenhed”, samt i øvrigt at forældrene ikke må fralægge sig deres endelige ansvar, hvilket der peges på som en risiko for, hvis det bliver det offentliges opgave. I modsætning hertil fremstilles relationen til butikkerne som én, hvor man som forbruger ”blot selv kan vælge til og fra”, hvilket ikke opfattes som formynderisk.

I den udstrækning ”det offentlige” tillægges en positiv rolle, tænkes det at ske i form af prisfastsættelse på sunde fødevarer (lavere moms).

Hverken fra lærer- eller forældreside udtrykkes betænkeligheder ved et tæt samarbejde mellem skole og den lokale detailhandelskæde (eller andre fødevarereproducenter). Der henvises i øvrigt flere gange til begrebet om ”den åbne skole”, der synes bekendt og tillægges positiv betydning.

Både lærere og forældre giver endvidere udtryk for en ganske pragmatisk holdning til, ”at butikkerne jo skal tjene penge”, men også i denne sammenhæng fremhæves det som noget positivt, at der har været givet noget ”brugbart i forvejen”.

2. Kan GoCook generere kundeloyalitet over for Coops butikker?

Forud for konklusionerne med hensyn til initiativer skal omtales spørgsmålet om, hvorvidt et initiativ som GoCook også bidrager til en større kundeloyalitet blandt de involverede lærere og forældre.

I den forbindelse skal for det første nævnes, at ingen har fundet henvisningerne til Coop i GoCook-materialet (logoet) anmassende eller upassende; flere havde faktisk slet ikke bemærket det. Dernæst skal det også bemærkes, at opfattelsen af Coop ikke fremstår som markant anderledes end andre detailhandelskæder og dermed ikke forbindes til fx andelsbevægelse, butiksmedejerskab eller generelt tillægges motiver til samfundsengagement, der skulle adskille Coop fra andre aktører på dagligvaremarkedet.

Hvorvidt de positive oplevelser i forbindelse med GoCook betyder, at lærere og forældre også selv vælger at købe ind i Coops butikker, synes i høj grad at afhænge af en kombination af geografi (butikker der passer til indkøbsruterne) og kundeoplevelserne i den lokale butik; kvaliteten af fx grøntsager, betjening og butiksindretning skal være i orden, ellers fravælges butikken - også selvom Coop som afsender forbindes til GoCook og opfattes som noget positivt.

3. Forslag til indsatsområder for Coop og GoCook

Som afslutning på lærer-surveyen og interviewsamtalerne med lærere og forældre (hvor også eleverne bidrog med input) er der blevet stillet spørgsmål, som skulle give GoCook og Coop forslag til indsatser, der burde arbejdes videre med i relation til både sundhed og maddannelse.

Her peges især på samarbejde mellem skole og butik som en del af ’åben skole’, samt muligheden for at udvikle ”maddag-events for familier”

Som illustration er her nogle eksempler på positive oplevelser, som de er formuleret af forældrene;

- *Fint samarbejde med vores lokale brugs i forbindelse med afhentning af kasserne*
- *Hyggeligt at lave mad med dem fra GoCook-bussen ved Kvickly i Ringkøbing.*
- *Vi synes, at det var en god ide, at det også var muligt at hente kogebøger til et GoCook-arrangement hos Kvickly. Det var sjovt at prøve at smage en ret derfra (der stod en ansat med madpandekager med råkost), og det var godt, at også større/mindre børn, altså dem der ikke har madkundskab i skolen, også kunne få en kogebog.*

Og mere konkret forslag som fx:

- *at lægge noget materiale ud i butikkerne til uddeling ved kassen f.eks., eller ved grønt og frugt*
- *på råvarernes etikette kan I komme med forslag til hvilke opskrifter i GoCook-appen, råvaren kan bruges til. Det vil give inspiration til den unge ved køledisken*
- *at invitere klasser på besøg i en Coop butik, hvor der bliver vist rundt, både hvilke job der er, og fortælling om det sunde valg.*

- *at bruge Coops madfotos til at lave indkøbssedler med! De er et vigtigt redskab på vores indkøbsture, men det kunne gøres smartere med en kobling til opskrifterne på app'en!*

I mere generaliseret form kan forslagene sammenfattes i to typer af initiativer:

1. Arrangementer i tilknytning til den lokale butik, som fx at børnene laver nogle GoCook-retter (gerne sammen med den meget populære GoCook-kok), at butikken inviterer til "åben GoCook-lørdag", hvor man kan komme om bagved i butikken og se, hvordan det foregår (også hvordan flaskeautomaten virker, som nogle af eleverne nævner), smagsprøver på GoCook-retter mv.
2. En anden type af forslag knytter sig til brugen af GoCook-app'en, hvor flere forældre omtaler, at de bruger den i forbindelse med indkøb, hvor det ellers kan være et problem at få købt ind til bestemte retter. I den forbindelse nævnes også muligheden for at kunne koble tilbud på bestemte varer sammen med konkrete GoCook-opskrifter. Endelig anses også muligheden for at placere "udvalgte GoCook-opskrifter" på relevante steder i butikken som en mulighed for at fastholde og udbrede interessen for GoCook ud over den periode, hvor eleverne bruger det i skolen.

---000---

4. Sammenfatning og forslag til fremtiden

Det er denne evalueringens hovedkonklusion er, at Coop med initiativet GoCook - som det har været intentionen fra starten - har formået at tilføre madkundskabsundervisningen et meget tiltrængt fagligt løft med fokus på at give eleverne en større bevidsthed om betydningen af frugt og grønt i kosten. Set fra lærerside som en meget kærkommen ”hjælpende hånd” i en dagligdag, hvor et stadigt ressourcepres udfordrer lærernes engagement og muligheder for faglig udvikling ”på egen hånd”.

Det bør også fremhæves som positivt karakteristisk for GoCook, at initiativet løbende har formået at udvikle sig, ikke mindst i forhold til introduktion af nye læringsplatforme og brug af ”alternative medier”.

I perioden siden 2005 har forståelserne af begrebet ”sundhed” ændret sig fra et snævert ”kostperspektiv” til en bredere forståelse, hvilket har gjort det tydeligt, at den ”sunde kost” også er må hænge sammen med et lystfyldt forhold til mad og spisning og med de sociale rammer for madlavning og måltider. Også denne udvikling synes GoCook at have grebet med sin forsøgsvises sammentænkning af sundhed og maddannelse.

Endelig synes GoCook på nuværende tidspunkt i stigende grad også at kunne appellere til de mange lærere, der har fået øje for de didaktiske muligheder, der ligger i, at lade maden og tilberedningen af den indgå som element i en lang række fag ud over madkundskab.

Endelig peger evalueringen også på en lang række – endnu stort set uudnyttede - potentialer for et meget tættere samspil mellem GoCook og Coops dagligvarebutikker, herunder også aktiviteter der må forventes at kunne fremme kundeloyalitet og mersalg i butikkerne.

Formuleret som strategiske målsætninger for fremtidens GoCook;

1. at få GoCook gjort til en aktivitet, der i endnu højere grad anvendes i andre sammenhænge end i madkundskab,
2. at få endnu flere børn og familier til lave retterne derhjemme, for derved at få opbygge sunde og lystfyldte måltidsrutiner og spisevaner,
3. at medvirke til at udvikle fælles aktiviteter i samarbejde med Coops detailhandelsbutikker

Det anses på baggrund af denne evalueringens empiri som en central pointe, at disse tre strategiske mål bør iværksættes i en sammenhængende indsats.

Med baggrund i disse generelle konklusioner, skal nedenfor opsummeres pointerne fra det foregående kapitel.

Go Cook i skolen

1. I den fortsatte udvikling af vejledninger og opskrifter skal man være forsigtig med ”fylde mere på”, som det er i dag, synes det eksisterende at kunne være lidt overvældende. Derimod kunne man overveje mulighederne for mere ”målgruppe differentiering” under indtryk af lærernes forskellige behov. I erkendelse af, at et sådant arbejde vil være ressourcekrævende kunne det ske i dialog med faglærerforeningerne med evt. ansøgning til eksterne fonde eller lign. Som eksempler på en sådan ”målgruppe differentiering” kunne nævnes materielt målrettet:
 - a. specialundervisning/understøttende undervisning, b. Særlige forløb for de store klassers valgfag
2. Med hensyn til en øget anvendelse i andre fag samt anvendelse henover året henvises til idélisten på side 10, hvis indhold kunne udbygges og formidles som en form for ”Best practice-eksempler”
3. Der skal også peges på en forstærket indsats med hensyn til formidling af de muligheder brug af app'en, den ”digitale kokkeskole”, giver, hvilket kunne ske i forbindelse med en pointering af de muligheder for brobygning til hjemmet det ville indebære.
4. Med henblik på at udvikle de didaktiske muligheder peges på fagintegration med specielt fokus på synergi med fagene natur/teknologi, dansk og idræt. Som element heri indgår også mulighederne for at udvikle GoCook til en aktivitet, der i højere grad vil kunne bruges henover hele skoleåret. Hvis valget

står mellem at gøre noget særligt for indskoling, henholdsvis udskoling specielt, peges på udskolingen, hvor eleverne begynder at få en større fokus på deres egen fremtidige tilværelse som voksne.

GoCook i hjemmet:

1. Det vil forsat være centralt at holde fokus på, at GoCook lærerne indtager en meget vigtig funktion, hvis intentionerne bag GoCook skal lykkes. I den forbindelse, kunne det være en idé at lade forslagene på side 10 tjene som fundament for en lille guide/reminder/best-practise katalog. De lød:
 - *at sende breve ud med skema for, hvad der skal ske i GoCook særugen*
 - *at sende info på sms, mail og med papirbrev, så alle forældre er orienteret.*
 - *at give børnene hæfterne med hjem, når ugen er slut*
 - *at sende smagsprøver (rester) med de elever, der gerne vil præsentere det for forældrene*
 - *en konkurrence i forløbet, hvor børnene fotograferede en ret, de selv havde lavet og lagde på Instagram #goCook.*
 - *Herudover peges på ”et sted hvor man kan dele oplevelser, gode ideer, opskrifter - en slags fælles forum lærere, forældre og elever imellem”. Et sådant forslag vil dog forudsætte nærmere analyser med henblik på, om det vil opfylde et reelt behov.*
2. Der er blandt lærerne en udbredt erkendelse af, at det vil være vanskeligt at nå alle familier – og specielt de socialt skrøbelige familier, som måske kunne have allermest gavn af sundere mad- og måltidsvaner. Men det synes også, at et initiativ som GoCook, om nogen, ville have mulighederne for at gøre det. Som et lille skridt kan peges på de muligheder for personlig kontakt til eleverne, som flere af lærerne henviser til med afsæt i deres GoCook-arbejde. Hverken GoCook (eller Coop) vil formodentligt kunne løfte denne store opgave alene, så det bør overvejes at indgå partnerskaber med andre.
3. Med hensyn til den gruppe af familier, for hvem det mest handler om, at de synes, det er ”uoverskueligt at have børnene med i køkkenet” eller ikke rigtig ”ved hvad børn kan i et køkken” peger såvel lærere som forældre på udarbejdelse af en form for vejlednings- og inspirationsmateriale. Som emner for en sådan vejledning er nævnt: a. Betydningen af at lave mad og spise sammen med sine børn (en investering der kommer igen), b. Noget om hvordan man opfører sig under og imens man laver mad, c. Praktiske ting, hvad kan et barn i køkkenet, og at det ikke behøver at tage så lang tid og d. madetik - at spise bæredygtigt.
4. Af speciel relevans for ønsket om, at GoCook kan bidrage til folkesundheden peges på en stærkere fokus på udskolingseleverne, samt en tættere opfølgende forældre-kontakt fra lærernes side. Et indsatsområde, der også antages at ville have betydning for ønsket om at mindske ”uligheden i sundhed”.

GoCook i Coops butikker

Her peges på de uudnyttede potentialer med hensyn til at skabe samspil med Coops butikker herunder medvirke til større kundeloyalitet., dvs. sikre Coops rolle som danskernes centrale dagligvareleverandør.

Som konkrete eksempler nævnes:

- *at lægge materiale ud i butikkerne til uddeling ved fx kassen eller ved grønt og frugt*
- *på råvarernes etikette kan I komme med forslag til, hvilke opskrifter i GoCook-appen, råvaren kan bruges til. Det vil give inspiration til den unge ved køledisken*
- *at invitere klasser på besøg i en Coop butik, hvor der bliver vist rundt, både hvilke job der er, og fortælling om det sunde valg.*
- *at Coops madfotos kan bruges til at lave indkøbssedler med! De er et vigtigt redskab på vores indkøbstore, men det kunne gøres smartere med en kobling til opskrifterne på app'en!*

---000---

Bilag

Lærer-, forældre- og elevinterviews gennemført af Coop, 2015 og 2016, kan rekvireres efter aftale med Coop/AAU.

Interviewoptagelse og interviewnotater kan efter aftale af nærmere aftale af retningslinjer for anvendelse med AAU og Coop evt. rekvireres til brug i forskningsøjemed.

a. Lærer-survey, juni 2016

GoCook, lærersurvey 2016, besv. 25 % (587/2401)

[Q1A] Sp. 1 Hvilke af følgende GoCook Smagekasse-materialer har du tidligere anvendt?	(abs)	(pct.)
Danske Rødder og Grove Knolde (2006) m. røddernes suppe	182	31,00%
Røde Kål og de andre hoveder (2007) m. wok ret kål og kålsandwich	135	23,00%
Det store æbleshow (2008) m. æbleboller og æblesalat	200	34,10%
Smag på grøntsager i sæson (2009) m. rodfritter	204	34,80%
Et mellemmåltid (2010) m. pestosnegle	224	38,20%
Madpyramiden (2011) m. kartoffelgryde	208	35,40%
Madpakker (2012) m. rugpakker og bulgursalat	296	50,40%
Livretter med kartofler (2013) m. røsti og mexi-wrap	368	62,70%
100 % fastfood (2014) m. Cup noodles og skate-sliders	441	75,10%
Økologi (2015) m. korn-otto og gulerodssuppe	551	93,90%
Ingen af disse	7	1,20%
Husker ikke	0	0,00%
Total	587	480%

[Q1B_SQ_1] Sp. 1B Hvad synes du om følgende GoCook Smagekasse-materialer til brug i undervisningen? Danske Rødder og Grove Knolde (2006) m. røddernes suppe	(abs)	(pct.)
Meget god	106	18,30%
God	114	19,70%
Dårlig	2	0,30%
Meget dårlig	0	0,00%
Ved ikke	358	61,70%
Total	580	100%

[Q1B_SQ_2] Sp. 1B Hvad synes du om følgende GoCook Smagekasse-materialer til brug i undervisningen? Røde Kål og de andre hoveder (2007) m. wok ret kål og kålsandwich	(abs)	(pct.)
Meget god	69	11,90%
God	103	17,80%
Dårlig	4	0,70%
Meget dårlig	0	0,00%
Ved ikke	404	69,70%
Total	580	100%

[Q1B_SQ_3] Sp. 1B Hvad synes du om følgende GoCook Smagekasse-materialer til brug i undervisningen? Det store æbleshow (2008) m. æbleboller og æblesalat	(abs)	(pct.)
Meget god	122	21,00%
God	95	16,40%

Dårlig	2	0,30%
Meget dårlig	0	0,00%
Ved ikke	361	62,20%
Total	580	100%

[Q1B_SQ_4] Sp. 1B Hvad synes du om følgende GoCook Smagekasse-materialer til brug i undervisningen? Smag på grøntsager i sæson (2009) m. rodfritter	(abs)	(pct.)
Meget god	118	20,30%
God	116	20,00%
Dårlig	1	0,20%
Meget dårlig	0	0,00%
Ved ikke	345	59,50%
Total	580	100%

[Q1B_SQ_5] Sp. 1B Hvad synes du om følgende GoCook Smagekasse-materialer til brug i undervisningen? Et mellemmåltid (2010) m. pestosnegle	(abs)	(pct.)
Meget god	141	24,30%
God	102	17,60%
Dårlig	3	0,50%
Meget dårlig	1	0,20%
Ved ikke	333	57,40%
Total	580	100%

[Q1B_SQ_6] Sp. 1B Hvad synes du om følgende GoCook Smagekasse-materialer til brug i undervisningen? Madpyramiden (2011) m. kartoffelgryde	(abs)	(pct.)
Meget god	121	20,90%
God	105	18,10%
Dårlig	3	0,50%
Meget dårlig	0	0,00%
Ved ikke	351	60,50%
Total	580	100%

[Q1B_SQ_7] Sp. 1B Hvad synes du om følgende GoCook Smagekasse-materialer til brug i undervisningen? Madpakker (2012) m. rugpakker og bulgursalat	(abs)	(pct.)
Meget god	154	26,60%
God	148	25,50%
Dårlig	9	1,60%
Meget dårlig	1	0,20%
Ved ikke	268	46,20%
Total	580	100%

[Q1B_SQ_8] Sp. 1B Hvad synes du om følgende GoCook Smagekasse-materialer til brug i undervisningen? Livretter med kartofler (2013) m. røsti og mexi-wrap	(abs)	(pct.)
Meget god	184	31,70%
God	167	28,80%
Dårlig	4	0,70%
Meget dårlig	0	0,00%
Ved ikke	225	38,80%
Total	580	100%

[Q1B_SQ_9] Sp. 1B Hvad synes du om følgende GoCook Smagekasse-materialer til brug i undervisningen? 100 % din fastfood (2014) m. Cup noodles og skate-sliders	(abs)	(pct.)
Meget god	255	44,00%
God	182	31,40%
Dårlig	9	1,60%
Meget dårlig	2	0,30%
Ved ikke	132	22,80%
Total	580	100%

[Q1B_SQ_10] Sp. 1B Hvad synes du om følgende GoCook Smagekasse-materialer til brug i undervisningen? Økologi (2015) m. korn-otto og gulerodssuppe	(abs)	(pct.)
Meget god	325	56,00%
God	208	35,90%
Dårlig	23	4,00%
Meget dårlig	1	0,20%
Ved ikke	23	4,00%
Total	580	100%

[Q2A] Sp. 2A I hvilken grad har du samarbejdet med andre lærere på skolen om GoCooks Smagekassens materialer?	(abs)	(pct.)
I meget høj grad	69	11,90%
I høj grad	181	31,20%
I lav grad	211	36,40%
Slet ikke	118	20,30%
Ved ikke	1	0,20%
Total	580	100%

[Q2B] Hvilke faglærere har du samarbejdet med?	(abs)	(pct.)
Biologi	71	15,40%
Dansk	172	37,30%
Engelsk	10	2,20%
Fransk	1	0,20%
Fysik/kemi	17	3,70%
Geografi	6	1,30%
Historie	22	4,80%
Håndværk og design	12	2,60%
Idræt	42	9,10%
Kristendomskundskab	2	0,40%
Madkundskab	284	61,60%
Matematik	71	15,40%
Musik	1	0,20%
Natur /teknologi	106	23,00%
Samfundsfag	5	1,10%
Tysk	4	0,90%
Understøttende undervisning	64	13,90%
Faglig fordybelse	17	3,70%
Specialpædagogik/specialundervisning	78	16,90%
Anden faglærer; noter venligst hvilken:	31	6,70%
Total	461	220%

[Q3] Sp. 3 Hvordan vurderer du sværhedsgraden af opskrifterne til dine elever?	(abs)	(pct.)
Niveauet er for højt for mine elever	44	7,60%
Niveauet er passende for mine elever	525	90,50%
Niveauet for lavt til mine elever	8	1,40%
Ved ikke	1	0,20%
Har ikke brugt opskrifterne	2	0,30%
Total	580	100%

[Q4_SQ_1] Sp. 4 I hvilken grad har du brugt følgende GoCook-materialer i din undervisning? Elevhæfterne og opskrifterne fra GoCook Smagekasserne	(abs)	(pct.)
I meget høj grad	219	37,80%
I høj grad	308	53,10%
I lav grad	45	7,80%
Slet ikke	1	0,20%
Ved ikke/kender ikke	7	1,20%
Total	580	100%

[Q4_SQ_2] Sp. 4 I hvilken grad har du brugt følgende GoCook-materialer i din undervisning? Grundbogen og kogebogen 100 % din ret til madkundskab	(abs)	(pct.)
I meget høj grad	112	19,30%
I høj grad	224	38,60%
I lav grad	139	24,00%
Slet ikke	56	9,70%
Ved ikke/kender ikke	49	8,40%
Total	580	100%

[Q4_SQ_3] Sp. 4 I hvilken grad har du brugt følgende GoCook-materialer i din undervisning? Hjemmesiden www.gocook.dk	(abs)	(pct.)
I meget høj grad	107	18,40%
I høj grad	189	32,60%
I lav grad	204	35,20%
Slet ikke	59	10,20%
Ved ikke/kender ikke	21	3,60%
Total	580	100%

[Q4_2_SQ_1] Sp. 4 I hvilken grad har du brugt følgende GoCook-materialer i din undervisning? GoCook kokkeskole-app'en til smartphones og Ipad	(abs)	(pct.)
I meget høj grad	54	9,30%
I høj grad	105	18,10%
I lav grad	173	29,80%
Slet ikke	199	34,30%
Ved ikke/kender ikke	49	8,40%
Total	580	100%

[Q4_2_SQ_2] Sp. 4 I hvilken grad har du brugt følgende GoCook-materialer i din undervisning? GoCook på sociale medier (Facebook, Instagram, Snapchat)	(abs)	(pct.)
I meget høj grad	6	1,00%
I høj grad	9	1,60%
I lav grad	73	12,60%
Slet ikke	415	71,60%
Ved ikke/kender ikke	77	13,30%
Total	580	100%

[Q4_2_SQ_3] Sp. 4 I hvilken grad har du brugt følgende GoCook-materialer i din undervisning? GoCook on tour og øvrige lokale mad-aktiviteter med GoCook	(abs)	(pct.)
I meget høj grad	19	3,30%
I høj grad	33	5,70%
I lav grad	70	12,10%
Slet ikke	394	67,90%
Ved ikke/kender ikke	64	11,00%
Total	580	100%

[Q5A] Sp. 5A Har du brugt GoCook materialerne på skolen?	(abs)	(pct.)
Ja, men jeg har kun brugt GoCook i en kort periode (8-14 dage) i efteråret med GoCook Smagekassen, men ellers ikke i løbet af året	340	57,90%
Ja, men jeg har udelukkende brugt råvarerne fra GoCook Smagekassen	128	21,80%
Ja, men jeg bruger udelukkende opskrifterne fra GoCook	138	23,50%
Ja, jeg genbruger GoCook Smagekasse-materialerne med de forskellige temaer til nye hold elever hvert år	212	36,10%
Ja, eg genbruger grundbogen og kogebogen '100 % din ret' til nye hold elever hvert år	180	30,70%
Ja, jeg bruger GoCook kokkeskole-app og web til hele årets undervisning i faget	112	19,10%
Ja, jeg bruger GoCook i tværfaglige projekter på skolen	79	13,50%
Ja, andet, noter	40	6,80%
Nej	2	0,30%
Ved ikke	4	0,70%
Total	587	210%

[Q6] Sp. 6 På hvilke klassetrin har du brugt GoCook-materialerne? Du kan vælge flere svar.	(abs)	(pct.)
0. klasse	30	5,10%
1. klasse	35	6,00%
2. klasse	43	7,30%
3. klasse	68	11,60%
4. klasse	138	23,50%
5. klasse	224	38,20%
6. klasse	370	63,00%
7. klasse	209	35,60%
8. klasse	90	15,30%
9. klasse	69	11,80%
10. klasse	18	3,10%
Tilvalgshold	24	4,10%
Specialklasser	95	16,20%
Andet, så noter venligst:	17	2,90%
Total	587	244%

[Q7] Sp. 7 I hvilke fag har du brugt GoCook-materialerne? Du kan vælge flere svar.	(abs)	(pct.)
Madkundskab	496	84,50%
Natur og teknologi	109	18,60%
Biologi	33	5,60%
Dansk	130	22,10%
Idræt	14	2,40%
Matematik	66	11,20%
Historie	11	1,90%
Fysik/kemi	7	1,20%
Faglig fordybelse	34	5,80%
Understøttende undervisning	70	11,90%
Tværfaglig undervisning	53	9,00%
Specialpædagogik/specialundervisning	97	16,50%
Heldagsskoleaktiviteter med pædagogisk personale	26	4,40%
Åben skole	9	1,50%
Andre fag, så noter venligst: __	22	3,70%
Total	587	201%

[Q8A] Sp.8 Hvordan oplever du, at faget madkundskab bliver prioriteret på din skole?	(abs)	(pct.)
Meget højt	61	10,40%
Højt	320	54,50%
Lavt	153	26,10%
Meget lavt	22	3,70%
Ved ikke	31	5,30%
Total	587	100%

[Q9_SQ_1] Sp. 9 Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn om GoCook, når du tænker på dine egne elevers faglige udbytte? GoCook har i særlig grad været til fordel for: Elever, der var interesserede i madlavning i forvejen	(abs)	(pct.)
Meget enig	160	27,30%
Enig	289	49,20%
Uenig	64	10,90%
Meget uenig	5	0,90%
Ved ikke	69	11,80%
Total	587	100%

[Q9_SQ_2] Sp. 9 Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn om GoCook, når du tænker på dine egne elevers faglige udbytte? GoCook har i særlig grad været til fordel for: Pigerne	(abs)	(pct.)
Meget enig	89	15,20%
Enig	274	46,70%
Uenig	78	13,30%
Meget uenig	16	2,70%
Ved ikke	130	22,10%
Total	587	100%

[Q9_SQ_3] Sp. 9 Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn om GoCook, når du tænker på dine egne elevers faglige udbytte? GoCook har i særlig grad været til fordel for: Drengene	(abs)	(pct.)
Meget enig	91	15,50%
Enig	284	48,40%
Uenig	82	14,00%
Meget uenig	14	2,40%
Ved ikke	116	19,80%
Total	587	100%

[Q9_SQ_4] Sp. 9 Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn om GoCook, når du tænker på dine egne elevers faglige udbytte? GoCook har i særlig grad været til fordel for: Børn med indlæringsvanskeligheder	(abs)	(pct.)
Meget enig	80	13,60%
Enig	212	36,10%
Uenig	88	15,00%
Meget uenig	12	2,00%
Ved ikke	195	33,20%
Total	587	100%

[Q9_SQ_5] Sp. 9 Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn om GoCook, når du tænker på dine egne elevers faglige udbytte? GoCook har i særlig grad været til fordel for: Børn med flerkulturel baggrund	(abs)	(pct.)
Meget enig	55	9,40%
Enig	173	29,50%
Uenig	66	11,20%
Meget uenig	7	1,20%
Ved ikke	286	48,70%
Total	587	100%

[Q10A_SQ_1] Sp. 10 Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn om GoCook? GoCook har hjulpet mig til at give eleverne: Mere viden om betydningen af, at det er vigtigt med frugt og grønt i sin kost	(abs)	(pct.)
Meget enig	181	30,80%
Enig	350	59,60%
Uenig	26	4,40%
Meget uenig	2	0,30%
Ved ikke	28	4,80%
Total	587	100%

[Q10A_SQ_2] Sp. 10 Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn om GoCook? GoCook har hjulpet mig til at give eleverne: Mere viden om madens betydning for deres sundhed	(abs)	(pct.)
Meget enig	158	26,90%
Enig	379	64,60%
Uenig	24	4,10%
Meget uenig	0	0,00%
Ved ikke	26	4,40%
Total	587	100%

[Q10A_SQ_3] Sp. 10 Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn om GoCook? GoCook har hjulpet mig til at give eleverne: Større lyst til at prøve nye retter, råvarer og ingredienser	(abs)	(pct.)
Meget enig	199	33,90%
Enig	328	55,90%
Uenig	23	3,90%
Meget uenig	4	0,70%
Ved ikke	33	5,60%
Total	587	100%

[Q10A_SQ_4] Sp. 10 Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn om GoCook? GoCook har hjulpet mig til at give eleverne: Større glæde ved at lave mad	(abs)	(pct.)
Meget enig	145	24,70%
Enig	341	58,10%
Uenig	41	7,00%
Meget uenig	1	0,20%
Ved ikke	59	10,10%
Total	587	100%

[Q10A_SQ_5] Sp. 10 Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn om GoCook? GoCook har hjulpet mig til at give eleverne: Større lyst til at bidrage til planlægning af undervisningen fx valg af opskrifter	(abs)	(pct.)
Meget enig	68	11,60%
Enig	275	46,80%
Uenig	106	18,10%
Meget uenig	4	0,70%
Ved ikke	134	22,80%
Total	587	100%

[Q10A_SQ_6] Sp. 10 Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn om GoCook? GoCook har hjulpet mig til at give eleverne: Flere køkkenfaglige kompetencer	(abs)	(pct.)
Meget enig	130	22,10%
Enig	381	64,90%
Uenig	35	6,00%
Meget uenig	0	0,00%
Ved ikke	41	7,00%
Total	587	100%

[Q10A_SQ_7] Sp. 10 Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn om GoCook? GoCook har hjulpet mig til at give eleverne: Større mod til at eksperimentere og lave maden på deres egen måde	(abs)	(pct.)
Meget enig	133	22,70%
Enig	323	55,00%
Uenig	58	9,90%
Meget uenig	6	1,00%
Ved ikke	67	11,40%
Total	587	100%

[Q11_SQ_1] De næste spørgsmål handler om, hvad din umiddelbare oplevelse er af familiernes brug af GoCook (både trykte og digitale materialer). Sp. 11 Hvor sandsynligt anser du det for, at: Eleverne har lavet nogle af retterne derhjemme fra GoCook Smagekassen	(abs)	(pct.)
Meget stor sandsynlighed	85	14,50%
Stor sandsynlighed	286	48,70%
Lille sandsynlighed	133	22,70%
Meget lille sandsynlighed	35	6,00%
Ved ikke/bruger ikke	48	8,20%
Total	587	100%

[Q11_SQ_2] De næste spørgsmål handler om, hvad din umiddelbare oplevelse er af familiernes brug af GoCook (både trykte og digitale materialer). Sp. 11 Hvor sandsynligt anser du det for, at: Eleverne har lavet nogle af retterne derhjemme fra '100 % din ret' kogebogen	(abs)	(pct.)
Meget stor sandsynlighed	68	11,60%
Stor sandsynlighed	221	37,60%
Lille sandsynlighed	128	21,80%
Meget lille sandsynlighed	41	7,00%
Ved ikke/bruger ikke	129	22,00%
Total	587	100%

[Q11_SQ_3] De næste spørgsmål handler om, hvad din umiddelbare oplevelse er af familiernes brug af GoCook (både trykte og digitale materialer). Sp. 11 Hvor sandsynligt anser du det for, at: Eleverne bruger gocook.dk eller GoCook app'en derhjemme	(abs)	(pct.)
Meget stor sandsynlighed	18	3,10%
Stor sandsynlighed	131	22,30%
Lille sandsynlighed	178	30,30%
Meget lille sandsynlighed	95	16,20%
Ved ikke/bruger ikke	165	28,10%
Total	587	100%

[Q11_SQ_4] De næste spørgsmål handler om, hvad din umiddelbare oplevelse er af familiernes brug af GoCook (både trykte og digitale materialer). Sp. 11 Hvor sandsynligt anser du det for, at: Forældrene har set materialerne fra GoCook	(abs)	(pct.)
Meget stor sandsynlighed	63	10,70%
Stor sandsynlighed	268	45,70%
Lille sandsynlighed	149	25,40%
Meget lille sandsynlighed	48	8,20%
Ved ikke/bruger ikke	59	10,10%
Total	587	100%

[Q11_SQ_5] De næste spørgsmål handler om, hvad din umiddelbare oplevelse er af familiernes brug af GoCook (både trykte og digitale materialer). Sp. 11 Hvor sandsynligt anser du det for, at: Forældrene bruger GoCook-materialerne, uden barnet er med i køkkenet	(abs)	(pct.)
Meget stor sandsynlighed	7	1,20%
Stor sandsynlighed	49	8,30%
Lille sandsynlighed	161	27,40%
Meget lille sandsynlighed	132	22,50%
Ved ikke/bruger ikke	238	40,50%
Total	587	100%

[Q11_SQ_6] De næste spørgsmål handler om, hvad din umiddelbare oplevelse er af familiernes brug af GoCook (både trykte og digitale materialer). Sp. 11 Hvor sandsynligt anser du det for, at: Eleverne bruger GoCook henover hele året derhjemme	(abs)	(pct.)
Meget stor sandsynlighed	22	3,70%
Stor sandsynlighed	132	22,50%
Lille sandsynlighed	206	35,10%
Meget lille sandsynlighed	88	15,00%
Ved ikke/bruger ikke	139	23,70%
Total	587	100%

[Q12A_SQ_1] Sp. 12A I vores undersøgelser blandt forældrene svarer nogle, at deres børn ikke laver retterne derhjemme. Nedenfor angiver vi nogle mulige årsager, som vi gerne vil bede dig om at tage stilling til: Når børnene ikke laver retterne derhjemme, skyldes det: At familierne slet ikke er blevet opmærksomme på GoCook	(abs)	(pct.)
Meget stor sandsynlighed	38	6,50%
Stor sandsynlighed	159	27,10%
Lille sandsynlighed	196	33,40%
Meget lille sandsynlighed	97	16,50%
Ved ikke/bruger ikke	97	16,50%
Total	587	100%

[Q12A_SQ_2] Sp. 12A I vores undersøgelser blandt forældrene svarer nogle, at deres børn ikke laver retterne derhjemme. Nedenfor angiver vi nogle mulige årsager, som vi gerne vil bede dig om at tage stilling til: Når børnene ikke laver retterne derhjemme, skyldes det: At familierne ikke har tid	(abs)	(pct.)
Meget stor sandsynlighed	72	12,30%
Stor sandsynlighed	248	42,20%
Lille sandsynlighed	114	19,40%
Meget lille sandsynlighed	41	7,00%
Ved ikke/bruger ikke	112	19,10%
Total	587	100%

[Q12A_SQ_3] Sp. 12A I vores undersøgelser blandt forældrene svarer nogle, at deres børn ikke laver retterne derhjemme. Nedenfor angiver vi nogle mulige årsager, som vi gerne vil bede dig om at tage stilling til: Når børnene ikke laver retterne derhjemme, skyldes det: At børnene ikke interesserer sig for at lave mad	(abs)	(pct.)
Meget stor sandsynlighed	22	3,70%
Stor sandsynlighed	107	18,20%
Lille sandsynlighed	230	39,20%
Meget lille sandsynlighed	143	24,40%
Ved ikke/bruger ikke	85	14,50%
Total	587	100%

[Q12A_SQ_4] Sp. 12A I vores undersøgelser blandt forældrene svarer nogle, at deres børn ikke laver retterne derhjemme. Nedenfor angiver vi nogle mulige årsager, som vi gerne vil bede dig om at tage stilling til: Når børnene ikke laver retterne derhjemme, skyldes det: At retterne er for dyre ifht. familiens almindelige husholdningsbudget	(abs)	(pct.)
Meget stor sandsynlighed	14	2,40%
Stor sandsynlighed	41	7,00%
Lille sandsynlighed	226	38,50%
Meget lille sandsynlighed	184	31,30%
Ved ikke/bruger ikke	122	20,80%
Total	587	100%

[Q12A_SQ_5] Sp. 12A I vores undersøgelser blandt forældrene svarer nogle, at deres børn ikke laver retterne derhjemme. Nedenfor angiver vi nogle mulige årsager, som vi gerne vil bede dig om at tage stilling til: Når børnene ikke laver retterne derhjemme, skyldes det: At familierne ikke har tradition for at inddrage børnene i madlavningen	(abs)	(pct.)
Meget stor sandsynlighed	101	17,20%
Stor sandsynlighed	261	44,50%
Lille sandsynlighed	100	17,00%
Meget lille sandsynlighed	28	4,80%
Ved ikke/bruger ikke	97	16,50%
Total	587	100%

[Q12A_SQ_6] Sp. 12A I vores undersøgelser blandt forældrene svarer nogle, at deres børn ikke laver retterne derhjemme. Nedenfor angiver vi nogle mulige årsager, som vi gerne vil bede dig om at tage stilling til: Når børnene ikke laver retterne derhjemme, skyldes det: At retterne er for "sunde" (med for mange grøntsager/frugt ift. familiernes måltidsvaner)	(abs)	(pct.)
Meget stor sandsynlighed	35	6,00%
Stor sandsynlighed	153	26,10%
Lille sandsynlighed	187	31,90%
Meget lille sandsynlighed	100	17,00%
Ved ikke/bruger ikke	112	19,10%
Total	587	100%

[Q12A_SQ_7] Sp. 12A I vores undersøgelser blandt forældrene svarer nogle, at deres børn ikke laver retterne derhjemme. Nedenfor angiver vi nogle mulige årsager, som vi gerne vil bede dig om at tage stilling til: Når børnene ikke laver retterne derhjemme, skyldes det: At familierne ikke har tradition for at spise sammen	(abs)	(pct.)
Meget stor sandsynlighed	25	4,30%
Stor sandsynlighed	122	20,80%
Lille sandsynlighed	201	34,20%
Meget lille sandsynlighed	100	17,00%
Ved ikke/bruger ikke	139	23,70%
Total	587	100%

[Q12A_SQ_8] Sp. 12A I vores undersøgelser blandt forældrene svarer nogle, at deres børn ikke laver retterne derhjemme. Nedenfor angiver vi nogle mulige årsager, som vi gerne vil bede dig om at tage stilling til: Når børnene ikke laver retterne derhjemme, skyldes det: At familierne spiser meget fastfood	(abs)	(pct.)
Meget stor sandsynlighed	30	5,10%
Stor sandsynlighed	129	22,00%
Lille sandsynlighed	183	31,20%
Meget lille sandsynlighed	91	15,50%
Ved ikke/bruger ikke	154	26,20%
Total	587	100%

[Q12A_SQ_9] Sp. 12A I vores undersøgelser blandt forældrene svarer nogle, at deres børn ikke laver retterne derhjemme. Nedenfor angiver vi nogle mulige årsager, som vi gerne vil bede dig om at tage stilling til: Når børnene ikke laver retterne derhjemme, skyldes det: At familiernes egne måltidskrav/diæter ikke passer til GoCook i tilstrækkeligt omfang (fx glutenfri diæter, allergier, stenalderkost eller lign.)	(abs)	(pct.)
Meget stor sandsynlighed	12	2,00%
Stor sandsynlighed	57	9,70%
Lille sandsynlighed	181	30,80%
Meget lille sandsynlighed	154	26,20%
Ved ikke/bruger ikke	183	31,20%
Total	587	100%

[Q13A] Sp. 13 Hvad synes du alt i alt om GoCook?	(abs)	(pct.)
Meget godt	430	73,30%
Godt	154	26,20%
Dårligt	0	0,00%
Meget dårligt	1	0,20%
Ved ikke	2	0,30%
Total	587	100%

[Q14] Sp. 14 Hvilke indsatser inden for "Sundhed" synes du, GoCook og Coop bør prioritere i de kommende år? (sæt gerne flere krydser)	(abs)	(pct.)
Undervisningsmaterialer til at fremme sundhed i indskolingen	175	29,80%
Undervisningsmaterialer til at fremme sundhed i specialklasser	167	28,40%
Undervisningsmaterialer til at fremme sundhed i udskolingen	273	46,50%
Udvikle tværgående undervisningsmaterialer om sundhed	321	54,70%
Afholde kurser om sundhed for pædagoger og lærere	179	30,50%
Andet inden for sundhed, så noter venligst, hvad:	40	6,80%
Ved ikke	28	4,80%
Total	587	202%

[Q15] Sp. 15 Hvilke indsatser inden for "Maddannelse" synes du, GoCook og Coop bør prioritere i de kommende år? (sæt gerne flere krydser)	(abs)	(pct.)
Undervisningsmaterialer om maddannelse til indskolingen	172	29,30%
Undervisningsmaterialer om maddannelse til specialklasser	159	27,10%
Vejledninger til forældre om, hvordan de tager børnene med i køkkenet	341	58,10%
Madskole, som fritidsaktivitet for børn	323	55,00%
Maddannelse af unge på kollegier o. lign.	135	23,00%
Afholde kurser om maddannelse for pædagoger og lærere	190	32,40%
Andet inden for maddannelse, så noter venligst, hvad:	18	3,10%
Ved ikke	41	7,00%
Total	587	235%

[Q16] Sp. 16 Hvilke indsatser i forhold til anvendelse af GoCook hele året, synes du GoCook og Coop bør prioritere i de kommende år? (sæt gerne flere krydser)	(abs)	(pct.)
Skabe større synlighed af GoCook som et brugbart program til forældrene	243	41,40%
Gøre det lettere at integrere de faglige mål fra GoCook i årsplaner (fx i skolens IT-baserede årsplaner såsom EDUCA)	211	35,90%
Få mere inspiration og vejledninger til at bruge GoCook hele året i undervisningen	231	39,40%
Få mere inspiration til at integrere digital undervisning i madkundskab og på tværs af fagene	153	26,10%
Få mere inspiration til at arbejde med innovation i madkundskab og på tværs af fagene	215	36,60%
Udvikle tværgående materialer om madens kemi til madkundskab, naturfag og dansk	282	48,00%
Videreudvikle digitale GoCook-læremidler til børn og unge med indlæringsvanskeligheder	166	28,30%
Udvikle GoCook til brug i SF'ere	91	15,50%
Andet i forhold til anvendelse af GoCook hele året, så noter venligst, hvad:	16	2,70%
Ved ikke	46	7,80%
Total	587	282%

[Q17] Sp. 17 Hvad bør Coop også arbejde med i forhold til børn og unges maddannelse? (sæt gerne flere krydser)	(abs)	(pct.)
Udvikle en maddag-event for familier	237	40,40%
Udvikle værktøjer til at gennemføre et indkøb i butik for flygtninge, udviklingshæmmede eller handicappede unge	127	21,60%
Udvikle værktøjer til at forstå en varedeklaration og næringsindhold i en vare	354	60,30%
Skabe samarbejde omkring maddannelse mellem skole og butik som en del af 'åben skole'	298	50,80%
Udvikle madskoler for ikke-uddannelsesparate unge med henblik på at tilbyde dem elevplads som fx slagter eller bager	242	41,20%
Maddannelse af de mange unge ansatte i Coop fra flaskedreng til elever	63	10,70%
Andet; noter venligst:	9	1,50%
Ved ikke	51	8,70%
Total	587	235%

GoCook, Lærersurvey 2016, baggrundsdata

[QB1] B1 Hvilken type skole arbejder du på?	(abs)	(pct.)
Folkeskole	434	73,90%
Privatskole	30	5,10%
Friskole	34	5,80%
Efterskole	5	0,90%
Specialinstitution	54	9,20%
Andet, noter venligst	30	5,10%
Total	587	100%

[QB2] B2 I hvilken kommune ligger skolen?	(abs)	(pct.)
Albertslund	3	0,50%
Allerød	2	0,30%
Assens	5	0,90%
Ballerup	2	0,30%
Billund	6	1,00%
Bornholm	6	1,00%
Brøndby	2	0,30%
Brønderslev	5	0,90%
Dragør	2	0,30%
Egedal	8	1,40%
Esbjerg	10	1,70%
Fanø	0	0,00%
Favrskov	5	0,90%
Faxe	5	0,90%
Fredensborg	0	0,00%
Fredericia	9	1,50%
Frederiksberg	5	0,90%
Frederikshavn	7	1,20%
Frederikssund	8	1,40%
Furesø	3	0,50%
Faaborg-Midtfyn	6	1,00%
Gentofte	6	1,00%

Gladsaxe	4	0,70%
Glostrup	7	1,20%
Greve	2	0,30%
Gribskov	3	0,50%
Guldborgsund	9	1,50%
Haderslev	7	1,20%
Halsnæs	10	1,70%
Hedensted	6	1,00%
Helsingør	6	1,00%
Herlev	1	0,20%
Herning	15	2,60%
Hillerød	7	1,20%
Hjørring	5	0,90%
Holbæk	13	2,20%
Holstebro	3	0,50%
Horsens	8	1,40%
Hvidovre	8	1,40%
Høje-Taastrup	3	0,50%
Hørsholm	2	0,30%
Ikast-Brande	5	0,90%
Ishøj	3	0,50%
Jammerbugt	4	0,70%
Kalundborg	7	1,20%
Kerteminde	4	0,70%
Kolding	11	1,90%
København	23	3,90%
Køge	2	0,30%
Langeland	0	0,00%
Lejre	3	0,50%
Lemvig	2	0,30%
Lolland	6	1,00%
Lyngby-Taarbæk	7	1,20%
Læsø	0	0,00%
Mariagerfjord	3	0,50%
Middelfart	7	1,20%
Morsø	6	1,00%
Norddjurs	4	0,70%
Nordfyn	1	0,20%
Nyborg	7	1,20%
Næstved	17	2,90%
Odder	3	0,50%
Odense	22	3,70%
Odsherred	5	0,90%
Randers	7	1,20%
Rebild	0	0,00%
Ringkøbing-Skjern	7	1,20%
Ringsted	1	0,20%
Roskilde	8	1,40%

Rudersdal	4	0,70%
Rødovre	4	0,70%
Samsø	1	0,20%
Silkeborg	8	1,40%
Skanderborg	6	1,00%
Skive	5	0,90%
Slagelse	7	1,20%
Solrød	4	0,70%
Sorø	3	0,50%
Stevns	2	0,30%
Struer	4	0,70%
Svendborg	12	2,00%
Syddjurs	7	1,20%
Sønderborg	9	1,50%
Thisted	9	1,50%
Tønder	4	0,70%
Tårnby	4	0,70%
Vallensbæk	1	0,20%
Varde	9	1,50%
Vejen	12	2,00%
Vejle	15	2,60%
Vesthimmerland	6	1,00%
Viborg	7	1,20%
Vordingborg	1	0,20%
Ærø	1	0,20%
Aabenraa	7	1,20%
Aalborg	17	2,90%
Aarhus	19	3,20%
Total	587	100%

[QB3] B3 Hvor mange elever går der på skolen?	(abs)	(pct.)
< 100	84	14,30%
100-199 elever	96	16,40%
200-299 elever	44	7,50%
300-399 elever	68	11,60%
400-499 elever	74	12,60%
500-599 elever	68	11,60%
600-699 elever	49	8,30%
700-799 elever	54	9,20%
800-899 elever	20	3,40%
900-999 elever	7	1,20%
1000 elever eller derover	23	3,90%
Ved ikke	0	0,00%
Total	587	100%

[QB4] B4 Hvilke fag underviste du i (skoleåret 2015/2016)? (sæt gerne flere krydser)	(abs)	(pct.)
Biologi	55	9,40%
Dansk	349	59,50%
Engelsk	165	28,10%
Fransk	12	2,00%
Fysik/kemi	25	4,30%
Geografi	42	7,20%
Historie	153	26,10%
Håndværk og design	107	18,20%
Idræt	152	25,90%
Kristendomskundskab	170	29,00%
Madkundskab	444	75,60%
Matematik	210	35,80%
Musik	44	7,50%
Natur /teknologi	142	24,20%
Samfundsfag	46	7,80%
Tysk	58	9,90%
Understøttende undervisning	191	32,50%
Faglig fordybelse	114	19,40%
Specialpædagogik/specialundervisning	165	28,10%
Andet, noter venligst:	61	10,40%
Total	587	461%

[QB5] B5 Hvilke linjefag er du uddannet i? (sæt gerne flere krydser)	(abs)	(pct.)
Biologi	72	12,30%
Dansk	284	48,40%
Engelsk	110	18,70%
Fransk	15	2,60%
Fysik/kemi	32	5,50%
Geografi	43	7,30%
Historie	82	14,00%
Håndværk og design	100	17,00%
Idræt	131	22,30%
Kristendomskundskab	49	8,30%
Madkundskab	248	42,20%
Matematik	154	26,20%
Musik	28	4,80%
Natur / teknologi	75	12,80%
Samfundsfag	47	8,00%
Tysk	41	7,00%
Specialpædagogik/specialundervisning	95	16,20%
Andet, noter venligst:	84	14,30%
Total	587	288%

[QB6] Hvad er dit køn?	(abs)	(pct.)
Kvinde	530	90,30%
Mand	57	9,70%
Total	587	100%
Signifikante	[+] and [-] = Significant difference of 95% or more	

[QB7] Hvad er din alder?	(abs)	(pct.)
Under 20 år	0	0,00%
20-29 år	13	2,20%
30-39 år	95	16,20%
40-49 år	187	31,90%
50-59 år	214	36,50%
60 år eller derover	78	13,30%
Total	587	100%

[QB8] Hvis du har lyst til at forskerne skal kontakte dig for nærmere uddybning af dine svar, kan du skrive dit telefonnummer her:	(abs)	(pct.)
Total	0	0%
Significance	[+] and [-] = Significant difference of 95% or more	

[Q1A] Sp. 1 Hvilke af følgende GoCook Smagekasse-materialer har du tidligere anvendt?	(abs)	(pct.)
Danske Rødder og Grove Knolde (2006) m. røddernes suppe	182	31,00%
Røde Kål og de andre hoveder (2007) m. wok ret kål og kålsandwich	135	23,00%
Det store æbleshow (2008) m. æbleboller og æblesalat	200	34,10%
Smag på grøntsager i sæson (2009) m. rodfritter	204	34,80%
Et mellemmåltid (2010) m. pestosnegle	224	38,20%
Madpyramiden (2011) m. kartoffelgryde	208	35,40%
Madpakker (2012) m. rugpakker og bulgursalat	296	50,40%
Livretter med kartofler (2013) m. røsti og mexi-wrap	368	62,70%
100 % fastfood (2014) m. Cup noodles og skate-sliders	441	75,10%
Økologi (2015) m. korn-otto og gulerodssuppe	551	93,90%
Ingen af disse	7	1,20%
Husker ikke	0	0,00%
Total	587	480%

b. Interviewguide, kvalitative interviews med lærere, 2016

GoCook: Spørgeguide for det semistrukturerede forskningsinterviews (der estimeres med en time, og interviewene optages). Boris Andersen AAU 2016.

Nummer:

Navn:

Dato og sted:

Klokkeslet

Baggrundsdata fra survey:

1. Personlig introduktion (5 min.)
1.1. Hverdagen på skolen (Personlig præsentation; undervisningsfag, linjefag, lidt om skolen og andet.
Noter:
1.2. Åben
Noter:
1.3. Åben
Noter:
1.4. Andet til introduktionen
Noter:
2. GoCook i skolen (20 min.)
2.1. Hvordan fik du kendskab til GoCook og hvordan har det fungeret?
Noter:
2.2. Fortæl noget om, hvordan du bruger Go Cook i din undervisning (Nb: klassetrin)
Noter:
2.3. Er der nogle grupper af børn, som har særlig glæde af GoCook <small>OBS: Evt. forskelle mellem ressourcestærke og ressource svage børn/familier)</small>
Noter:
2.4. Evt. brug i specialklasse sammenhæng (Relativ stor brug af GoCook i specialundervisning/understøttende undervisning (Spg. 7)
Noter:
2.5. Elevernes – og din - brug af hjemmeside og APP (At over 50 % af respondenter er 50+ (90% kvinder), kan <i>måske</i> være medvirkende til den relativt lille brug af /interesse for de forskellige it-baserede dele af GoCook. (spg (Spg. B6/B7/ mfl.).
Noter:
2.6. Samarbejdet med de andre lærer (Sundhedsindsats" bør fokuseres på at udvikle tværgående undervisningsmaterialer om sundhed målrettet udskolingen (Spg. 14).
Noter:
2.7. Go Cook "hele året"

(Hvis "GoCook skal udvikles som helårsindsats" bør der udvikles "tværgående materialer om madens kemi til madkundskab, naturfag og dansk (samt bl.a. ske en kobling til faglige mål for de andre fag og mere synlighed over for forældrene) (Spg 16).
Noter:

2.6. Åben

Noter:

2.7. Åben

Noter:

2.8. Andet om GoCook i skolen

Noter:

3. GoCook derhjemme (10 min.)

3.1. Forestillinger om praksis i hjemmene

(Lærernes vurdering er "at børnene gerne vil lave med derhjemme", men i den udstrækning det ikke sker, skyldes det "at der ikke er tradition for at inddrage børnene i madlavning i familierne" (Spg. 12A).
Noter:

3.2. Forslag til initiativer, der kan understøtte forældrene i deres arbejde med maddannelse og sundhed

(Maddannelsesindsats" bør fokuseres på "Vejledninger til forældre om, hvordan de tager børnene med i køkkenet/Madskole, som fritidsaktivitet for børn" (Spg. 15).
Noter:

3.3. Hvad bygger du denne opfattelse på?

(Hvad det er for en vejledning, som de tror familierne har brug for i Q15?)
Noter:

3.4. Åben

Noter:

Noter:

3.6. Supplerende bemærkninger: Go Cook derhjemme

Noter:

4. GoCook/Coop og omverdenen - og ideer til COOP om fremtidens GoCook med fokus på sundhed og trivsel (15 min.)

4.1. Hvad forstår du ved begrebet sundhed, og hvordan oplever du i det hele taget den forbyggende sundhedsindsats/maddannelse i forhold til børn og unge (herunder i forhold til børn med særlige behov)

(Ser lærerne et sundhedsbehov hos børn/unge, familierne og i skolesystemet eller bygger det på en umiddelbar respons i spørgeskemaet? Hvordan kommer det til udtryk (har de eksempler på børn/unges manglende sundhed/maddannelse).
Noter:

4.2. Hvorfor har Coop og andre aktører en rolle at spille osv. – burde sundhed og uddannelse ikke blot være et offentligt anliggende?

Noter:

4.3. Kan du give 3 forslag til hvordan GoCook og Coop ville kunne "Skabe samarbejde omkring maddannelse mellem skole og butik som en del af 'åbne skoleinitiativer, med henblik at styrke børns sundhed og trivsel?

Noter:

4.4. Kan du give 3 andre ideer til, hvordan GoCook og COOP kunne styrke børn sundhed og trivsel?

Noter:

4.6. Supplerende bemærkninger om GoCook og omverdenen

Noter:

5. Afsluttende bemærkninger og opsamling (10 min.)

5.1. Hvordan vil sammenfattende karakterisere et initiativ som Go Cook

(100 % af respondenterne angiver at de er "meget tilfredse/tilfredse med initiativet alt i alt" (75 % meget tilfredse (Spg. 13).

Noter:

5.2. Evt. afsluttende bemærkninger, herunder også om interview/Spørgeskema

NB: Husk udlevering af spørgeskema

Noter:

c. Interviewguide, kvalitative interviews med forældre/elever, 2016

GoCook: Interviewguide forældre/børn (der estimeres med en time, og interviewene optages).

Nummer:

Navn(e):

Dato og sted:

Klokkeslæt:

Evt. Baggrundsdata fra survey:

Første del vil især være henvendt til børn

1. Hvordan brugte du GoCook (til elev) (20 min.)
1.1. Erindring om GoCook. (Hvilken skole går du på, Hvordan mødte du GoCook første gang, hvilken klasse, hvilken lærer)
Noter:
1.2. Fortæl om "hvad I gjorde"; hvad var godt og hvad var knap så godt (NB: husk noget om "GoCook hele året", og "GoCook i flere fag")
1.3. Hjemmeside, APP og Opskrifter, evt. brug og vurdering (NB: husk filmene med Gorm, og evt. brug af hjemme), Noter:
1.4. Forskellen på Madkundskab med og uden GoCook) NB: Husk evt. eksempler på "andre understøttende madlæringsinitiativer") Noter:
1.5. Ideer til noget, der kunne blive bedre (OBS på brug af Hjemmeside, APP. og få flere med) Noter:
1.6. Om at lave retterne hjemme; praksis, lyst og ulyst (OBS på, hvad der skal til for at flere vil lave nogle af retterne derhjemme) Noter:
2. GoCook – og fælles madlavning - derhjemme (20 min.)
2.1. Hvordan fik du/I kendskab til GoCook og hvordan har det fungeret? OBS: GoCook-materialer og kontakt til læreren (var den personlig?) Noter:
2.2. Blev nogle af retterne lavet derhjemme? OBS: Lykkes vi med at ramme ned i en hektisk familiehverdag med smagekasse, app osv. Og er det børnenes energi, der er drivende eller er det forældrenes/hverdagens rutiner?) Noter:
2.3. Om mad- og måltidsrutiner i familien, med fokus på inddragelse af børn(ene) OBS: på øvrige fritidsaktiviteter, arbejdssituation, og evt. egne vaner fra barndom og forskelle mellem børnene. (NB: Lærernes vurdering er "at

<p>børnene gerne vil lave med derhjemme”, men i den udstrækning det ikke sker, skyldes det ”at der ikke er tradition for at inddrage børnene i madlavning i familierne” (Spg. 12A). Noter:</p>
<p>2.4. Ideer til hvordan, man give forældrene lyst til at inddrage børnene mere i madlavningen</p>
<p>(iflg. lærerne: Maddanneslesindsats” bør fokuseres på ”Vejledninger til forældre om, hvordan de tager børnene med i køkkenet/Madskole, som fritidsaktivitet for børn” (Spg. 15). Noter:</p>
<p>2.5. Åben</p>
<p>Noter:</p>
<p style="text-align: center;">3. GoCook/Coop og omverdenen - og ideer til COOP om fremtidens GoCook med fokus på sundhed og trivsel (15 min.)</p>
<p>3.1. Hvad forstår du ved begrebet sundhed, og hvordan oplever du i det hele taget den forbyggende sundhedsindsats/maddannelse i forhold til børn og unge (herunder i forhold til børn med særlige behov)</p>
<p>(iflg. lærerne: Maddanneslesindsats” bør fokuseres på ”Vejledninger til forældre om, hvordan de tager børnene med i køkkenet/Madskole, som fritidsaktivitet for børn” (Spg. 15). Noter:</p>
<p>3.2. Hvorfor har Coop og andre aktører en rolle at spille osv. – burde sundhed og uddannelse ikke blot være et offentligt anliggende?</p>
<p>NB: fra lærerne ”det offentlige signalerer tvang/løftede pegefingre”, det gør COOP/Brugsen ikke. Forbindes Coop med noget særligt ifht. andre supermarkeder, Tror de/oplever de, at Coop har fx en ’skjult kommerciel dagsorden’? Har de et det hele taget opdaget, at det er Coop, der står bag? (Bliver det f.eks. oplevet som ’Gorms’ eller andre aktørers projekt). Noter:</p>
<p>4.3. Kan du give 3 forslag til hvordan GoCook og Coop ville kunne ”Skabe samarbejde omkring maddannelse mellem skole og butik som en del af ’åbne skoleinitiativer, med henblik at styrke børns sundhed og trivsel?</p>
<p>NB: forslag fra lærerne, madskole/præsentation af GoCook retter på skolen/I butikken, ”besøgsrørdage i butikken, inkl. ”hvordan virker flaskeautomaten, møde med de ansatte) Noter:</p>
<p>4.4. Kan du give 3 andre ideer til, hvordan GoCook og COOP kunne styrke børn sundhed og trivsel?</p>
<p>Noter:</p>
<p>4.5. Supplerende bemærkninger om GoCook og omverdenen</p>
<p>Noter:</p>
<p style="text-align: center;">4. Afsluttende bemærkninger og opsamling (5 min.)</p>
<p>5.1. Hvordan vil sammenfattende karakterisere et initiativ som GoCook</p>
<p>(100 % af respondenterne angiver at de er ”meget tilfredse/tilfredse med initiativet alt i alt” (75 % meget tilfredse □) (Spg. 13). Noter:</p>
<p>5.2. Evt. afsluttende bemærkninger</p>
<p>Noter:</p>

d. Oversigt over gennemførte interviews, 2016

a. Interviews med lærere (gennemført på skolen)

1. Nyborg (kommunal heldagsskole): 11/8
2. Helsingør (kommunal udskolingsskole): 12/8,
3. Kolding (privatskole): 11/8
4. Taarnby (alm. kommunal folkeskole): 15/8
5. Høje Taastrup (alm. kommunal folkeskole): 16/8

b. Familieinterviews (gennemført i hjemmet)

6. Virum (datter/mor); 16/8
7. Kolding (datter/mor); 25/8
8. Odense (søn/far/datter); 29/8