



**AALBORG UNIVERSITY**  
DENMARK

**Aalborg Universitet**

## **Resultater 2017-2020 - Fars Køkkenskole**

Andersen, Boris

*Publication date:*  
2021

[Link to publication from Aalborg University](#)

*Citation for published version (APA):*  
Andersen, B. (2021). *Resultater 2017-2020 - Fars Køkkenskole*.

### **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](mailto:vbn@aub.aau.dk) providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.



AALBORG UNIVERSITET

**Resultater 2017-2020**

# **Fars Køkkenskole**



Oktober 2021

Institut for Kultur og Læring, Aalborg Universitet

Rapporten er en forkortet og lettere revideret udgave af "Evaluering af projektet En bæredygtig model for Fars Køkkenskole – Hello Kitchen 2017-2020", der omfatter alle Hello Kitchens aktiviteter.

**Forfatter:**

Boris Andersen, ph.d., projektleder, ekstern lektor, Institut for Kultur og Læring, Aalborg Universitet.

Anette Lykke Hindhede, ph.d., lektor, Institut for Kultur og Læring, Aalborg Universitet, har gennemlæst og kommenteret rapporten.

Katrine Justenborg, cand.mag., Læring og Forandringsprocesser, Aalborg Universitet og Mikkel Haderup Larsen, cand.scient.soc., Københavns Universitet, har bistået med kvantitativ dataindsamling og -analyse.

Sofie Nancy Bay Hansen, stud.cand.mag, Læring og Forandringsprocesser, Aalborg Universitet, Katrine Kamp, cand.scient.techn., Integrated Food Studies, Københavns Universitet og Camilla Rishaug, stud.cand.mag, Læring og Forandringsprocesser, Aalborg Universitet, har bistået med kvalitativ dataindsamling og -analyse.

Alle henvisninger til interviewpersoner sker i anonymiseret form. De anvendte spørgeskemaer kan rekvireres med angivelse af formål. Det øvrige datagrundlag opbevares i systematiseret form, efter de gældende GDPR-regler.

© 2021, Institut for Kultur og Læring, Aalborg Universitet

Nøgleord: madlavning, madkundskab, maddannelse, sundhed, læring, didaktik, børn, fædre, mænds sundhed.

Gengivelse og uddrag, herunder citater, er tilladt med tydelig kildeangivelse.

Projektet "En bæredygtig model for Fars Køkkenskole" er realiseret med støtte fra Nordea-fonden.

**NORDEA  
FONDEN**  
Vi støtter gode liv

## INDHOLDSFORTEGNELSE

<b>1. INTRUDUKTION.....</b>	<b>4</b>
1.1. Baggrunden for Fars Køkkenskole.....	4
1.2. Undersøgelhedsdesign og datagrundlag.....	5
<b>2. RESULTATER.....</b>	<b>6</b>
2.1. Begrundelserne for deltagelse.....	6
2.2. Fædrenes og børnenes holdinger og forudsætninger – inden de gik på Fars Køkkenskole.....	7
2.3. Deltagernes oplevede udbytte .....	12
2.4. Tilfredsheden med Fars Køkkenskole.....	16
2.5. Tiden efter køkkenskoledeltagelsen.....	17
<b>3. SAMMENFATNING .....</b>	<b>22</b>
<b>4. REFERENCER .....</b>	<b>23</b>
<b>BILAG A: UNDERSØGELSESDSIGN, UDDYBET DATAGRUNDLAG MV.....</b>	<b>25</b>



# 1. Intruduktion

## 1.1. Baggrunden for Fars Køkkenskole

Fars Køkkenskole er et kommunalt forankret tilbud til fædre, bedstefædre, bonusfædre, mv. og disses børn om et køkkenskoleforløb på den lokale folkeskole. Den grundlæggende idé opstod tilbage i 2011 hos den daværende sundhedskonsulent i Vallensbæk Kommune, Mette Bøgebjerg Jørgensen (nuværende foreningschef for Hello Kitchen) og sundhedschef Annette Hein-Sørensen, også Vallensbæk Kommune. Konceptet er udviklet, afprøvet og udbredt af Mette Bøgebjerg Jørgensen og Jonas Gerdes Vigkilde og med hjælp fra Camilla Vikkelsø Pedersen.

På en køkkenskolen deltager typisk 8-12 fædre og deres børn én aften om måneden i fem måneder. Der bliver undervist – og guidet – i at tilberede et aftensmåltid med efterfølgende fællesspisning. Deltagerprisen for forældrene er 300-450 kr. for et forløb for 1 far og 1-2 børn. I 2020 tilbød følgende 15 kommuner Fars Køkkenskole: Albertslund, Brøndby, Bornholm, Fanø, Fredensborg, Furesø, Horsens, Læsø, Rødovre, Syddjurs, Sønderborg, Tønder, Tårnby, Vallensbæk og Viborg.

Som didaktiske og pædagogiske målsætninger for aktiviteterne henviser Hello Kitchen bl.a. til følgende målsætninger [1, 2, 3, 4]:

- En anerkendende og positiv tilgang til alle deltagere.
- Et undervisningsforløb, der skal være præget af glæde, engagement og succesoplevelser, fordi det fremmer lysten og skaber udvikling og mod til at turde kaste sig ud i nyt.
- Der skal være mange gentagelser, så deltagerne kommer til at øve sig på færdighederne flere gange i løbet af køkkenskolen.
- Der skal være god stemning og tid til at smage og snakke om maden.
- Opskrifterne skal tage udgangspunkt i familiernes hverdag og skal være overkommelige at lave

Fars Køkkenskole, drives af den almennyttige forening Hello Kitchen, der blev etableret i 2017 med støtte fra Nordea-fonden. Foreningens formål er *"at styrke danskernes sociale, mentale og fysiske sundhed gennem mad- og fællesskabsaktiviteter"* (Hello Kitchens vedtægter). Dette gøres primært gennem udvikling, afprøvning og evaluering af en række forskellige køkkenskolekoncepter, der efterfølgende – som færdige pakker med materialer og uddannelse af lokale undervisere - tilbydes foreningens medlemmer (et medlemskab koster mellem 5000-10.000 kr. om året, 2020). Målgruppen for medlemskab er kommuner, foreninger og virksomheder.

Fars Køkkenskole er foreningens centrale køkkenskolekoncept, men foreningen siden 2017 også videreført og udviklet koncepterne:

- "Leg Med Mad – for daginstitutioner"
- "Giv Madglæden Videre – for alle"
- "Familie-køkkenskolen – for familier"
- "Breakfast Lab – for elever i faget Madkundskab"
- "Mors Verdenskøkken – for mor og barn"
- "Mad i Generationer – for seniorer og elever i faget Madkundskab"
- Fars Køkkenskole ONLINE
- Familiekøkkenet

## 1.2. Undersøgellesdesign og datagrundlag

Da Aalborg Universitet indledte samarbejdet med Hello Kitchen i 2017, skete det med afsæt i allerede indhøstede erfaringer fra et velgennemprøvet koncept, hvis resultater var blevet dokumenteret i to evalueringsrapporter; "Evaluering af Fars Køkkenskole – så bliver familien grydeklar", fra 2014 [1] og "Fars Køkkenskole – evalueringsrapport" fra 2017 [5].

Rapporten fra 2014 bygger på Fars Køkkenskole-skoleforløb i perioden 2012-2014 og hviler på en spørgeskemaundersøgelse, deltagerinterviews og observationsstudier.

Dens centrale konklusion er, at *"Fars Køkkenskole er et sundhedstilbud, som fædre og børn finder attraktivt og meningsfuldt at deltage i sammen, samt at Fars Køkkenskole bidrager med sunde madoplevelser hos både fædre og børn"*. Rapportens konklusion peger endvidere på, *"at Fars Køkkenskole kan tiltrække fædre fra alle sociale grupper og kan benyttes af kommuner og foreninger til at styrke mænds sundhed og madlavningskompetencer"* [1].

Rapporten fra 2017 er en evaluering af det såkaldte udbredelsesprojekt, der i 2015-2017 blev gennemført under overskriften "Fars Køkkenskole – for flere sunde liv til fædre og børn". Også denne evalueringsrapport består af en kvantitativ spørgeskema-del og en kvalitativ interview-del. Den kvantitative del har fokus på at belyse fædrenes oplevelse med og udbytte af Fars Køkkenskole, mens den kvalitative del har fokus på belysning af tovholdernes oplevelser med og udbytte af Fars Køkkenskole. Den centrale konklusioner er, *"at Fars Køkkenskole er et sundhedsfremmede tilbud, der favner fædre med forskellige uddannelsesbaggrunde, som kommunerne ellers har haft svært ved at nå"*, samt at Fars Køkkenskole *"har bidraget til fædres og børns interesse og kompetencer i sund madlavning, og har rammesat hyggelige omgivelser, der gør det sjovt og motiverende for fædrene at beskæftige sig med sund mad og madlavning"* [5].

Med henblik på at tilvejebringe et opdateret datagrundlag blev det i samarbejde med Hello Kitchens projektgruppe (i praksis de tre fastansatte medarbejdere med bestyrelsen som godkendelsesinstans) besluttet at videreføre det grundlæggende undersøgelsesdesign fra 2014/2017-evalueringerne; det vil sige at kombinere en spørgeskemabaseret kvantitativ del (før og efter undervisningsforløbene) til belysning af deltageres egne vurderinger af bl.a. viden, læringsudbytte og tilfredshed med kvalitative interviews til nuancering af de kvantitative data. Hertil kom også gennemførelse af en survey ½-1 år efter skoleforløbene, med henblik på, at få indsigt om udbytte blev fastholdt på længere sigt.

### *Datagrundlag, 2018/2019-survey:*

Omfattede kommuner: Albertslund, Favrskov, Fanø, Fredensborg, Gentofte, Haderslev, Horsens, Syddjurs, Sønderborg, Tårnby, Vallensbæk, Vesthimmerland og Viborg.

Antal besvarelser: Antal besvarelser skema A (før undervisningen): 428. Antal besvarelser skema B (efter undervisningen): 316. Followupundersøgelse: 71 (kun gennemført efter 2018-forløbene)

Besvarelsesprocenter: Skema A (før forløbet) og B (efter forløbet): 90% (estimat udregnet som antal returnerede skemaer som procentandel af antal udleverede skemaer til deltagerne ved første henholdsvis sidste undervisningsgang. Skema C (followupundersøgelsen, kun gennemført i 2018): Af de 220, der bevarede sørgeskemaet efter sidste undervisningsgang, gav 60 % forhåndstilsagn om, at vi gerne måtte genkontakte dem pr. mail. Bevarelsesprocenten på den udsendte survey blev på 52 %, hvilket giver en samlet svarprocent på: 32 % (for en uddybning se bilag A)

### Datagrundlag, kvalitative interviews:

Der er gennemført i alt 12 individuelle semi-strukturerede interviews med henholdsvis fædre og børn, der har deltaget på Fars Køkkenskole samt mødre i familierne. Interviewene blev gennemført hjemme hos familierne. To af familierne boede i Københavnsområdet og to i Jylland. Fritekstbesvarelsene fra surveyen vil blive behandlet som del af det kvalitative datagrundlag (for en uddybning se bilag A).

## 2. Resultater

### 2.1. Begrundelserne for deltagelse

Som afslutning på den allerførste køkkenskoleaften blev fædre og deres børn bedt om at besvare spørgeskemaet. Udover at give en forståelse for deltagerens forudsætninger og holdninger forud for deres deltagelse skulle disse spørgsmål også tjene som reference for den efterfølgende vurdering af udbytte. Først fædrenes begrundelser for deres deltagelse, samt i umiddelbar forlængelse heraf, hvem der havde fået dem til at tilmelde sig.

Hvorfor har du meldt dig til Fars Køkkenskole?	Meget enig	Enig	Uenig	Meget uenig	Total
Jeg vil gerne tilbringe mere tid med mit barn.	73 %	26 %	1 %	1 %	N = 413 100 %
Jeg vil gerne spise sundere.	22 %	58 %	17%	3 %	N = 404 100 %
Jeg vil gerne blive bedre til at lave mad.	29 %	49 %	19 %	4 %	N = 405 100 %
Jeg vil gerne møde andre fædre.	17 %	66 %	16 %	2 %	N = 405 100 %
Jeg vil gerne i højere grad kunne inddrage mit barn i madlavningen.	70 %	28 %	1 %	1 %	N = 413 100 %

Som det første skal bemærkes, at de primære begrundelser fædre peger på er, at de er meget enige i ønsket om at kunne "tilbringe mere tid sammen med mit barn" (73 %) og at kunne "inddrage mit barn i madlavningen" (70 %), mens hensynet til sundhed (22 %) og ønsket om flere madlavningskompetencer (29 %) spiller en mindre, men dog ikke ubetydelig rolle for dem.

Ønsket om at få tid sammen med sit barn med afsæt i fælles madlavning er også et gennemgående tema i interviewene med fædre, hvor flere sammenfatter det med begrebet "kvalitetstid", mens de i øvrigt alle har et – i egne øjne – relativt godt greb om køkkenkompetencerne og ikke går så højt op i det med sundhed. Med et illustrativt citat fra én af fædre:

*"Vi tilmeldte os for, at mig og den lille skulle have noget kvalitetstid. Han kom hjem [med materiale om Fars Køkkenskole] og sagde, at det kunne han rigtig godt tænke sig. At lave noget sammen, hvor det bare var mig og ham..."*

(Far, der har deltaget i Fars Køkkenskole)

Selvom hverken sundhed eller øgede madlavningskompetencer tiltrækker fædre i lige så høj grad som mulighederne for socialt samvær med deres børn, bør det dog ikke opfattes som betydningsløst. Det bliver fx

fremhævet i vidensnotatet FAR OG BARN fra Center for børneliv [6], at fædre og børn har brug for tid med hinanden, mens børn imidlertid fortsat tilbringer mindre tid med deres far end deres mor. I det lys kan fædrenes tilbagemeldinger og Fars Køkkenskole også betragtes som en indsats, der styrker far-barn-relationer.

I umiddelbar forlængelse af begrundelserne for tilmelding blev fædrene spurgt om, hvem der fik dem til at tilmelde sig.

Tabel A.2. (før undervisningen)					
	Mig selv	Min partner	En ven/familie-medlem	Mit barn/mine børn	Andre
<b>Hvem fik dig til at tilmelde dig Fars Køkkenskole? (angiv evt. flere svar)</b>	95 %	34 %	17 %	38 %	10 %

Som det fremgår, var der mulighed for at afgive flere svar, og det kan ikke overraske, at stort set alle fædrene selv har været medvirkende i beslutningen. Det kan heller ikke overraske, at der – i nogen grad – har været andre i familien involveret i beslutningen om deltagelse. I forlængelse af spørgsmålet om begrundelserne for deres deltagelse blev fædrene også bedt om at svare på, om de havde set Fars Køkkenskole omtalt i et medie.

Tabel A.3. (før undervisningen)			
	Ja	Nej	Total
<b>Har du set Fars Køkkenskole omtalt i et medie (fx Facebook, tv, avis eller på Fars Køkkenskoles hjemmeside)?</b>	40 %	60 %	N = 91 100 %

Med tanke på at rekrutteringen til Fars Køkkenskole primært er sket via skolerne, må det anses som en høj andel, at 40 % også er stødt på Fars Køkkenskole via et medie.

## 2.2. Fædrenes og børnenes holdinger og forudsætninger – inden de gik på Fars Køkkenskole

Først besvarelsen fra tre spørgsmål om madlavning og måltidsfællesskab til faren.

Tabel A.4. (før undervisningen)					
Hvor ofte har du i løbet af de sidste 14 dage...	Dagligt (10-14 gange)	Jævnligt (5-9 gange)	Sjældent (1-4 gange)	Aldrig	Total
Været hovedansvarlig for aftensmaden hjemme?	24 %	41 %	31 %	4 %	N = 421 100 %
Inddraget dit barn i madlavningen?	23 %	44 %	30 %	3 %	N = 234 100 %
Spist aftensmad sammen med din familie? (alle i husstanden)	44 %	51 %	4 %	0 %	N = 369 100 %



*Ansvar for madlavningen:* Med hensyn til spørgsmålet om hvorvidt fædrene har haft hovedansvaret for madlavningen, skal den nogenlunde jævne spredning bemærkes, da det kunne indikere, at de deltagende fædre har nogle praktiske køkkenfaglige færdigheder, før de starter på Fars Køkkenskole. Fra de kvalitative familieinterviews kan tilføjes, at fædrene samstemmende fortæller om, at mødrene typisk går til madlavningen på en mere praktisk, planlæggende og struktureret måde, end de selv gør. Således er der en tendens til, at fædrene på hverdage i højere grad prioriterer, "at det skal være hurtigt og nemt", mens de giver sig bedre tid – og laver mere ambitiøs mad – i weekenderne.

*Inddragelse i madlavningen:* At 23 %, henholdsvis 44 % af fædrene svarer, at de dagligt, henholdsvis jævnligt, inddrager deres barn i madlavningen, peger – ligesom ovenfor – på, at de fleste fædre har erfaringer at trække på, når de begynder på Fars Køkkenskole. Dog skal man holde sig for øje, at besvarelserne ikke siger noget om omfanget og karakteren af inddragelsen. Der er også grund til at bemærke, at 33 % svarer, at de "sjældent" eller "aldrig" trækker på erfaringer.

*Fællesspisning:* Som det fremgår, angiver 44 %, at de dagligt spiser aftensmad sammen med deres familie. Der er grund til at understrege, at det ikke nødvendigvis er ensbetydende med, at hele familien spiser sammen, men blot kan være udtryk for, at faren spiser sammen med nogle i familien. At det også prioriteres højt at kunne samles om aftensmaden fremgår som et fælles ønske blandt samtlige interviewede familier. Dette sker dog med bemærkninger om, at det også kan være svært at realisere intentionerne, når børnenes og de voksnes forskellige fritidsaktiviteter skal koordineres og derudover tilpasses eventuelle skiftende arbejdstider. Et forhold, som både fædre og mødre vender tilbage til, når de begrundet, hvorfor de ikke har fået brugt så meget af det, som de har lært på Fars Køkkenskole, som de gerne ville (uddybes i afsnittet "Tiden efter Fars Køkkenskole".

De næste spørgsmål bestod af en række holdningsspørgsmål, der som tidligere nævnt, dels skulle bidrage til at skabe indsigt i de deltagende forældres holdninger, dels skulle bruges som reference for oplevet udbytte efter deltagelse i Fars Køkkenskole.

Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn?	Meget enig	Enig	Uenig	Meget uenig	Ved ikke	Total
Det er vigtigt for mig, at mine børn spiser sundt.	44 %	53 %	2 %	0 %	1 %	N = 284 100 %
	97 %		2 %		1 %	N = 283 100 %
Det er vigtigt for mig, at jeg får sund mad.	25 %	42 %	19 %	9 %	5 %	N = 283 100 %
	67 %		28 %		4 %	N = 283 100 %
For mig står sund mad i modsætning til velsmagende mad.	28 %	30 %	19 %	20 %	4 %	N = 284 100 %
	58 %		39 %		4 %	N = 283 100 %
Det er vigtigt for mig, at den mad jeg spiser, smager godt	33 %	25 %	20 %	19 %	3 %	N = 284 100 %
	58 %		39 %		4 %	N = 283 100 %

Som det fremgår, mener 97 % af fædrene, at det er "meget vigtigt/vigtigt", at deres børn spiser sundt, mens det er en markant lavere andel (68 %), der mener, at det også er vigtigt for dem selv; en forskel der for øvrigt også synes at gøre sig gældende blandt fædre generelt. En landsdækkende undersøgelse af fædres sundhed fra 2017 [7], konkluderer således, at "fædrene går højere op i deres børns sundhed, end de gør i deres egen", med tilføjelse af en pointe om, at fædrene "gerne vil være gode eksempler for deres børn", hvilket også anses som medvirkende til, at de selv spiser sundere. Undersøgelsen konkluderer desuden, at fædrenes egen sundhed bliver forøget, når de får børn.

Som det fremgår af tabellen, synes en markant andel af fædrene imidlertid, at der ligger en modsætning mellem "sund og velsmagende mad" (58 %). En tilsvarende andel mener, at det er vigtigt, at deres mad smager godt (58 %). Der tegner sig således et billede af et dilemma mellem at skulle vælge mellem "det sunde" og det "velsmagende"; et dilemma, der med tanke på fædrenes større interesse i deres børns sundhed end i deres egen, i særligt grad tænkes at gøre sig gældende, når det gælder deres børns maddannelse. Det skal dog tilføjes, at der både med hensyn til egen sundhed og ønsket om, at maden skal smage godt, er en relativt stor gruppe, der erklærer sig "uenig/meget uenig".

Familieinterviewene giver forskellige eksempler på, hvordan fædrene forsøger at begrænse den usunde mad. Fx når en besvarer spørgsmålet om, hvorvidt han tænker på sine børns sundhed, således: "Ja, altså det vil jeg sige. Det er typisk, når vi hygger med pizza, så er det i weekenden – ikke i hverdagen, det gør vi ikke. Der har vi det rimelig skarpt med sodavand og alt det der, det er mælk og vand". En anden far understreger sit ønske om at videregive sunde madvaner med henvisning til, at han selv, lige efter at han var flyttet hjemmefra og skulle til at studere og "ikke havde overskud", selv var blevet for tyk, men "vidste, at han skulle tilbage til den slanke linje, og derfor måtte ændre livsstil". Det skal også tilføjes, at de interviewede mødre samstemmende synes mere optagede af sundhed, end deres mænd, og også synes at have lettere ved at gøre det til en integreret del af familiens madvaner.

Med henblik på at få et lidt mere nuanceret indblik i fædrenes forståelse af begrebet sundhed blev de også spurgt til to aspekter af sundhedsbegrebet; nemlig om "grøntsager" henholdsvis "økologiske produkter" blev vurderet som vigtige.

Tabel A.6. (før undervisningen)						
Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn?	Meget enig	Enig	Uenig	Meget uenig	Ved ikke	Total
Det er vigtigt for mig, at grøntsager indgår i mine aftensmåltider.	30 %	50 %	17 %	1 %	1 %	N = 283 100 %
	80 %		18 %		1 %	N = 283 100 %
Det er vigtigt for mig, at min mad er økologisk.	8 %	51 %	29 %	7 %	5 %	N = 282 100 %
	59 %		36 %		5 %	N = 283 100 %

Som det ses, er der tale om en markant forskel (80 %, henholdsvis 59 %), og det bør bemærkes at kun 8 % af fædrene erklærer sig meget enige i, at maden skal være økologisk. Også i de kvalitative interviews er det gennemgående, at fædrene anser det for vigtigt, at der indgår grøntsager som en del af aftenmåltidet, mens hensynet til, om det er økologiske produkter, spiller en mindre fremtrædende rolle.

Det sidste holdningsspørgsmål fædrene blev spurgt om i sammenhæng med mad og måltidsvaner, handlede om måltidsfællesskabets betydning for dem.

Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn?	Meget enig	Enig	Uenig	Meget uenig	Ved ikke	Total
Det er vigtigt for mig, at jeg spiser aftensmad sammen med andre hver dag.	52 %	39 %	6 %	2 %	1 %	N = 285 100 %
	91 %		8 %		1 %	N = 283 100 %

Familie måltiderne tillægges stor betydning (91 %). Denne store betydning bekræftes i familieinterviewene, hvor familierne samstemmende fortæller, at de gerne vil bruge tid omkring bordet ved aftensmaden. En situation, som de for øvrigt omtaler som den bedste lejlighed til *"at få talt sammen som familie"*.

Den anden del af spørgeskemaet drejede sig om børnenes feedback. I spørgeskemaet blev fædrene opfordret til "at udfylde det sammen med deres barn" (muligheden for at lade børnene udfylde det på egen hånd blev fravalgt efter nogle pilottests).

Hvor ofte... (tag udgangspunkt i løbet af de sidste 14 dage)...	Meget ofte (> end 6 gange)	Ofte (4-5 gange)	Jævnligt (1-3 gange)	Aldrig (< end 1 gang)	Ved ikke	Total
Laver dit barn mad uden de voksne? (gælder alle måltider).	1 %	4 %	29 %	64 %	3 %	N = 417 100 %
Laver dit barn mad med dig? (gælder alle måltider).	2 %	11 %	66 %	19 %	2 %	N = 412 100 %

Som det fremgår laver størstedelen af børnene aldrig mad på egen hånd (64 %), mens 34 % af dem gør det jævnligt eller oftere. Langt størsteparten af børnene har prøvet at lave mad med deres far (79 %), mens det er kun en lille del, der gør meget ofte/ofte (12 %).

De interviewede familier tilhørte alle gruppen, hvor børnene havde prøvet at stå på egen hånd i køkkenet, og hvor børnene også havde prøvet at lave med deres far. En enkelt familie skilte sig dog ud, idet børnene hér havde fået tildelt "faste maddage" og derfor var blevet rutinerede på egen hånd, ligesom det i denne familie også ofte skete, at faren lavede mad sammen med sine børn. For de tre øvrige familier var det karakteristisk, at fædrene både gerne ville inddrage deres børn mere i madlavningen og også gerne få dem til at lave mad på egen hånd; ønsker som mødrene delte. Som den primære årsag til, at intentionerne ikke blev realiseret, henviser fædrene alle til variationer over temaet "travlhed i hverdagen" i kombination med, at det kan kræve et vist overskud. Det er gennemgående for fædrene, at de ville ønske, at de havde mere tid sammen i køkkenet til bl.a. at udforske nye retter og være sammen om maden. Alle henviser for øvrigt til, at deres børn godt kan lide at være med i køkkenet.

Fædrene blev også bedt om - i samråd med deres barn - at tage stilling til en række spørgsmål om hvad barnet kan lide.

Tabel A.9. (før undervisningen)						
Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn?	Meget enig	Enig	Uenig	Meget uenig	Ved ikke	Total
Mit barn kan godt lide at lave mad.	22 %	64 %	11 %	1 %	3 %	N = 409 100 %
	86 %		12 %		3 %	N = 419 100 %
Mit barn kan lide det meste mad.	13 %	49 %	32 %	6 %	0 %	N = 419 100 %
	62 %		38 %		0 %	N = 419 100 %
Mit barn kan godt lide at smage mad, som han/hun aldrig har smagt før.	11 %	46 %	36 %	7 %	1 %	N = 418 100 %
	57 %		43 %		1 %	N = 419 100 %

Der bør tages forbehold for disse svar, for det kan ikke siges, i hvilket omfang og på hvilken måde fædrene har rådført sig med deres barn, da skemaet blev udfyldt (selvom de i skemaet blev opfordret til at udfylde denne del sammen med deres barn). Det er heller ikke til at vide, i hvilken udstrækning barnets svar har været påvirket af denne situation, hvor svaret blev afgivet via faren. Sammenfattende giver det en større fortolkningsusikkerhed.

*Om børnenes interesse for madlavning:* Med dette forbehold skal børnenes store forhåndsinteresse for madlavning før deres deltagelse i Fars Køkkenskole bemærkes (86 %). Som nævnt ovenfor, genfindes den også i de familier, der er blevet interviewet med udtalelser fra fædrene om, "at børnene godt kan lide at være med i køkkenet og synes, det er hyggeligt at lave mad". Børns interesse for at komme med i køkkenet genfindes også i en undersøgelse, som Arla Fonden har gennemført om madlavning blandt skoleklasser, der skulle deltage i Arla Fondens madlejr [8]. Her blev eleverne spurgt om, hvorfor de hjælper med at lave mad derhjemme, hvortil 57 % svarede: "fordi jeg godt kan lide at lave mad". Fællesnævneren for begge undersøgelser er, at de peger på, at de fleste børn ikke opfatter madlavning, som "en sur pligt", men som noget lystfyldt.

*Om at "kunne lide det meste mad" og "smage ny mad":* Med hensyn til om børnene kan lide "det meste mad" og "smage på ny mad", skal den relativt store andel af børnene, der ikke bryder sig om det (38 %/43 %) bemærkes. I de kvalitative interviews uddybes dette primært med henvisning til, at børnene har en stor forkærlighed for "retter, som de kender i forvejen", henholdsvis "prøvet at lave før". Selvom man skal være forsigtig med at koble direkte fra "ikke at kunne lide at smage på ny mad" til egentlig "kræsenhed", er det tankevækkende at henvise til en analyse, som Coop foretog i 2016 som led i en undersøgelse af danskernes madvaner. En af deres konklusioner var, at "kræsenhed er det største hensyn familierne tager i deres madlavning" [9]. I den udstrækning at et Fars Køkkenskole- forløb minimerer børnenes kræsenhed, vil det potentielt muliggøre en mere varieret madlavning og formodentlig også give anledning til færre konflikter med afsæt i mad og måltider derhjemme.

I forlængelse af et ønske om at fremme et alsidigt madvalg, henholdsvis modvirke kræsenhed og finde måder, hvorpå man kan gøre det, er det relevant at pege på én af konklusionerne i rapporten "SMAG for Livet" fra DPU [10]. Her konkluderes nemlig, "at rammer, kontekst og positive omgivelser har en betydning for børns tilbøjelighed til at spise mere varieret samt at have mere mod på at smage ny mad", med en pointe om, at der er "flere parametre for børns madvaner end blot smag". I lyset heraf skal der peges på, at et Fars Køkkenskole-forløb – som kontekst og læringsrum - indebærer *både* fælles praktisk madlavning med andre

børn/fædre og tilberedning af ukendte retter/råvarer og et efterfølgende fællesmåltid (dette emne uddybes senere i sammenhæng med fædrenes begrundelser for deres store tilfredshed med forløbene).

### 2.3. Deltagernes oplevede udbytte

I denne del præsenteres besvarelsene på et spørgeskema, som fædrene og deres børn udfyldte sammen den sidste aften, de deltog på Fars Køkkenskole. Fædrenes tilkendegivelser om deres oplevede udbytte blev samlet i fire temaer:

1. Det køkkenfaglige, er det blevet styrket i forhold til: 1. Brug af nye råvarer, 2. "Nye fif og fiduser i køkkenet" (der er Fars Køkkenskoles begreb for praktisk anvendelige kompetencer) og 3. Nye opskrifter.
2. Ændring i madvaner: 1. Har det givet barnet anledning til at smage ny mad, 2. Har det ført til at barnet spiste mere frugt/grønt.
3. Barnets deltagelse i madlavningen: 1. Er faren blevet bedre til at inddrage sit barn i madlavningen, 2. Er deres barn blevet mere interesseret i madlavning og 3. Tilbyder barnet at hjælpe til ved madlavningen.
4. Det sociale/relationelle: 1. Har faren knyttet bånd til sit barn på en ny måde og 2. Har faren og/eller hans barn etableret nye venskaber.

Først oversigten over svarfordelingen med hensyn til fædrenes oplevede læringsudbytte i forhold til madlavningen.

Tabel B.1. (efter undervisningen)					
Efter Fars Køkkenskole...	Meget enig	Enig	Uenig	Meget uenig	Total
Har jeg lært nye opskrifter i en tilpas sværhedsgrad.	36 %	54 %	8 %	1%	N = 311 100 %
	90 %		9 %		N = 311 100 %
Har jeg lært nye fif og fiduser i køkkenet.	31 %	57 %	12 %	0 %	N = 312 100 %
	88 %		12 %		N = 312 100 %
Har jeg lært at bruge nye råvarer.	23 %	59 %	17 %	2 %	N = 312 100 %
	82 %		19 %		N = 312 100 %

Overordnet set giver besvarelsene et klart og helt entydigt indtryk af, at fædrene oplever at have lært nyt i forhold til samtlige tre udvalgte områder. Når besvarelsene er lidt mere forbeholdne med hensyn til brugen af nye råvarer (23 % "meget enig"), kan det fortolkes som udtryk for, at vi har at gøre med en gruppe fædre, hvor en relativt stor andel, allerede har en del madlavningserfaring med sig i bagagen. Denne oplevelse af et generelt stort læringsudbytte går igen i familieinterviewene, hvor alle kan nævne nogle specifikke ting, som de har taget med sig fra køkkenskole-deltagelsen, fx i forbindelse med udkæring af grøntsager og i forhold til sikkerhed i køkkenet. I andre tilfælde var det i højere grad generelle tricks, der bliver nævnt og som har gjort det nemmere at være i køkkenet: *"Rent læringsmæssigt, der var nogle fif. De kom med alle mulige forskellige ting, som man kunne gøre nemmere"*. I to af familierne nævnte de desuden, at det ofte har været moren, som er endt med at lave opskrifterne fra Fars Køkkenskole derhjemme; i begge tilfælde dog sådan, at det var barnet, der kunne huske fremgangsmåden og instruerede moderen i, hvordan hun skulle følge opskriften:

*“Ja, vi får faktisk sådan en opskrift med hjem... Og så kan jeg som regel huske det (...) jeg fortæller hende [barnets mor], at ‘du skal lige putte det der, der ned i’.*

(Barn, der har deltaget i Fars Køkkenskole)

og

*“Nu laver jeg faktisk rigtig meget det, som de har lavet på Fars Køkkenskole, fordi opskrifterne er så simple. De er simpelthen lige til at gå til”*

(Mor, hvis partner og barn har deltaget i Fars Køkkenskole)

I det første citat skal det bemærkes, at de typiske læringsroller med den voksne som ”mesteren” og barnet som ”den nytilkomne” med et begrebspar hentet fra den situerede læringsteori [11], synes at være blevet byttet om. I det andet citat, at formen på Fars Køkkenskoles opskrifter, selvom de via simplicitet er målrettet børn, også kan opfylde et behov hos voksne.

Det næste tema handlede om smagning af nye retter og råvarer og betydningen for, at barnet spiser mere frugt/grønt.

Tabel B.2. (efter undervisningen)					
Efter Fars Køkkenskole...	Meget enig	Enig	Uenig	Meget uenig	Total
Har mit barn smagt retter og råvarer, han/hun ikke har smagt før.	48 %	45 %	6 %	1 %	N = 312 100 %
	93 %		7 %		N = 312 100 %
Spiser mit barn flere forskellige slags frugter og grøntsager efter køkkenskoleforløbet.	14 %	53 %	32 %	1 %	N = 310 100 %
	67 %		33 %		N = 310 100 %

Som det fremgår, har deltagelsen i Fars Køkkenskole efter fædrenes opfattelse ført til, at deres børn har smagt nye retter og råvarer (93 %), samt at 67 % tillige nævner, at barnet efterfølgende også spiser flere forskellige slags frugter og grøntsager, forstærker dette positive indtryk.

Også i familieinterviewene fortæller både forældre og børn uddybende om, hvordan børnene i Fars Køkkenskoleforløb fik smagt på nye retter og råvarer, og der fortælles blandt andet, hvordan børnene lærte, at en ny råvare – selvom de ikke brød sig om den umiddelbart – kunne være spændende at bruge som ingrediens i en ret, som barnet i forvejen kendte. Til illustration fx:

- *“[vi lavede]... de retter, som vi har i opskrifthæftet fra FK, dem er vi begyndt at bruge. Mere eller mindre dem alle sammen. Jo, vi lavede også wok før, men ikke sådan noget som kyllingefrikadeller”.*
- *“at lave nyt mad, man aldrig har prøvet at lave før... sådan noget spændende noget sammen med noget almindeligt noget”*
- *“... en ret med pandekager med laks og purløg, som [barnet] ikke kunne lide, men hun lærte at kunne lide det.... lærte mere avancerede retter, som ikke kun er brasede kartofler og at koge pasta.”*

(Fædre, der har deltaget i Fars Køkkenskole)

Et tredje tema under udbytte, som fædrene blev bedt om at forholde sig til, handlede om madlavningen derhjemme og bestod af tre spørgsmål.

Tabel B.3. (efter undervisningen)					
Efter Fars Køkkenskole...	Meget enig	Enig	Uenig	Meget uenig	Total
Har jeg lært, hvordan jeg kan inddrage mit barn mere i madlavningen derhjemme.	34 %	57 %	8 %	0 %	N = 311 100 %
	91 %		8 %		N = 311 100 %
Er mit barn blevet mere interesseret i mad og madlavning	26 %	63 %	10 %	1 %	N = 313 100 %
	89 %		11 %		N = 313 100 %
Tilbyder mit barn selv at hjælpe med madlavningen.	18 %	54 %	26 %	3 %	N = 308 100 %
	72 %		29 %		N = 308 100 %

Langt størstedelen af fædrene tilkendegiver, at de har lært, hvordan de kan inddrage deres barn mere i madlavningen derhjemme (91 %).

Fra uddybningen i de kvalitative interviews skal især fremhæves, at fædrene peger på, at de efterfølgende tænker mere over, at de skal prioritere at give sig selv den tid, det kan kræve, når deres barn/børn skal med i køkkenet. Desuden peger de på, at de er blevet mere bevidste om, hvor meget deres børn egentlig kan i et køkken. Det er herudover værd at bemærke, at børnene efterfølgende er blevet mere interesserede i madlavning, ligesom det må anses som positivt i sammenhæng med Fars Køkkenskoles målsætninger, at børnene selv tilbyder at hjælpe til med madlavningen. I de kvalitative interviews fortæller både fædre og mødre desuden uddybende om, hvorfor de ikke inddrager deres barn i madlavningen i så høj grad, som de egentligt gerne ville. Fællesnævneren er de mange situationer i hverdagen, "hvor det skal gå hurtigt og hvor madlavningen er forbundet med et tidspres". Til illustration to eksempler:

*"Jeg kunne godt tænke mig mere tid til det [at lave mad sammen med sit barn]. Det er jo svært, når vi alle sammen har så travlt med at lave det, som vi også godt kan lide – mig, som selvstændig og børnene med deres træning"*

*(Far, der har deltaget i Fars Køkkenskole)*

og

*"Jamen, jeg tror bare det er fordi... så rammer hverdagen og så er det bare lettere. Så kommer man hjem kl. 17-17.30 og så skal man lynhurtigt lave noget aftensmad, så er det lettere, at man lige selv gør tingene, frem for at man skal huske at instruere et barn: hvad skal du nu gøre"*

*(Mor, hvis partner og barn har deltaget i Fars Køkkenskole)*

Et barn fortæller også om, hvordan familien mest i starten fandt inspiration i opskrifterne fra Fars Køkkenskole og lavede retterne derhjemme, men at de med tiden er faldet lidt tilbage i deres gamle vaner og rutiner. En anden er lidt inde på det samme og fortæller, at han husker, at de lavede smoothies på Fars Køkkenskole, og at familien i noget tid efter deltagelsen også lavede dem derhjemme: *"Det gjorde vi faktisk en gang. Der lavede vi det rigtig meget, men nu er vi sådan lidt holdt op med det"*. Det er oplevelser som denne, der senere i rapporten giver anledning til at pege på, at det undervejs i madskole-forløbet kunne være en idé at italesætte den udfordring, mange børn og fædre sandsynligvis vil oplevede, hvis de vil fastholde fælleskabet om madlavningen i det efterfølgende hverdagsliv; måske ligefrem med nogle "tips og tricks" til, hvordan det kan gøres.

Som det sidste tema stod spørgsmålet om Fars Køkkenskoles potentielle betydning for far-barn relationen og etableringen af nye venskaber.

Tabel B.4. (efter undervisningen)					
Efter Fars Køkkenskole...	Meget enig	Enig	Uenig	Meget uenig	Total
Har mit barn og jeg knyttet bånd til hinanden på en ny måde.	26 %	62 %	12 %	1 %	N = 311 100 %
	88 %		13 %		N = 311 100 %
Oplever mit barn og jeg selv at have fået nye venner på Fars Køkkenskole.	17 %	60 %	22 %	2 %	N = 306 100 %
	77 %		24 %		N = 306 100 %

Som det fremgår, mener 88 % at fædrene, at de har knyttet bånd til deres barn på en ny måde efter Fars Køkkenskole, hvilket i høj grad peger på, at Fars Køkkenskole, udover at handle om køkkenfærdigheder og nye mad- og måltidsvaner, også kan betragtes som et projekt om understøttelse af far-barn relationer. At så mange fædre tilkendegiver, at de har oplevet, at de har knyttet nye bånd til deres barn som et udbytte af deres køkkenskoleledelse, synes særligt betydningsfuldt i sammenhæng med, at den primære motivation for fædrenes deltagelse netop var et ønske om at kunne tilbringe mere tid sammen med deres barn.

Flere af fædrene uddyber dette i de kvalitative interviews med fællesnævnerne i form af ønsker om at have "mere kvalitetstid", at "være sammen på en anden måde" med en tilføjelse om, at det føles som en anden måde at være sammen med deres børn under madlavning end andre ved typer af aktiviteter, fx i tilknytning til sport eller når der holdes ferie. Flere af de interviewede børn fortæller også om glæden ved at foretage sig noget *kun* med deres far, fx "at de har været glade for alenetid med far", og at det har "været dejligt at kunne eksperimentere og lære sammen med far". Fra ét af børnene med en tilføjelse om, at "*det var faktisk rigtig fedt, at der ikke var en mor med*".

En af fædrene udfolder i interviewet denne "ligestillingsvinkel", når han fortæller:

*"Jeg synes, det var rart at se, at der var andre end mig, der var i samme situation. (...) altså de står jo også der og... hvor det typisk er moren, der laver mad (...) vi ville alle sammen gerne prøve at gøre et eller andet ved det. Også at være sammen med vores børn på en anden måde"*

(Far, der har deltaget på Fars Køkkenskole)

Udover at denne far har været glad for at kunne tage teten på madfronten sammen med sit barn, peger citatet også på, at han har sat pris på at være sammen med andre fædre, der har stået i den samme situation. Dette kønsaspekt ved Fars Køkkenskole, altså at mænd mødes om madlavning i deres egenskab af at være *fædre*, bør fremhæves som noget helt særegent i dansk sammenhæng. Hertil kommer, at det sker inden for et domæne – madlavning – der traditionelt har været kvindedomineret og stadig til dels er det [12].

Af særlig relevans i sammenhæng med det sociale liv i øvrigt skal endelig i forlængelse heraf bemærkes, at deltagelsen i Fars Køkkenskole også har givet anledning til etableringen af nye venskaber (77 %), hvilket ligeledes peger på en generel styrkelse af de sociale relationer mellem mændene.



## 2.4. Tilfredsheden med Fars Køkkenskole

Som afslutning på skemaet blev fædrene bedt om at komme med en tilfredshedsvurdering, både med henvisning til enkeltelementer i forløbene og som en generel vurdering.

Tabel B.6. (efter undervisningen)					
Hvor tilfreds har du været med Fars Køkkenskoles evne til...	I meget høj grad	I høj grad	I nogen grad	I lav grad	Total
At skabe en god stemning for alle på holdet (både børn og voksne).	71 %	28 %	1 %	0 %	N = 312 100 %
	99 %		1 %		N = 312 100 %
At forklare opskrifterne.	48 %	48 %	4 %	1 %	N = 314 100 %
	95 %		5 %		N = 314 100 %
At vise hvordan tingene skal gøres i praksis.	51 %	43 %	6 %	1 %	N = 313 100 %
	94 %		7 %		N = 313 100 %
At lade børn og voksne prøve at gøre tingene selv.	70 %	29 %	1 %	0 %	N = 313 100 %
	99 %		1 %		N = 313 100 %
At inspirere dig til at fortsætte med at inddrage dit barn i madlavningen hjemme i fremtiden.	48 %	46 %	5 %	1 %	N = 313 100 %
	94 %		6 %		N = 313 100 %
	Meget Tilfreds	Tilfreds	Utilfreds	Meget utilfreds	Total
<b>Hvor tilfreds har du – alt i alt – været med Fars Køkkenskole?</b>	90 %	9 %	0 %	1 %	N = 310 100 %

Fædrenes tilfredshedstilkendegivelser giver et solidt helhedsindtryk af en række køkkenskoleforløb, der på alle de udvalgte parametre og i deres helhed i høj grad har været en positiv oplevelse for de deltagende forældre. Denne positive oplevelse går igen i familieinterviewene, hvor især den positive og uhøjtidelige ramme for madlavningsaktiviteterne fremhæves af både børn og fædre. Til illustration fx

*"Det var super hyggeligt. Det var nogle rigtig gode timer. Jeg røg ind med to fædre fra mit barns klasse, og vi teamede op den første gang, så teamede vi egentlig sammen hele forløbet igennem, så det var super hyggeligt både samværet med de andre fædre og samværet med mit barn"*

(Far, der har deltaget i Fars Køkkenskole)

og

*"... det har haft den betydning, at så får jeg lov at være med, for ellers er det gerne mor, de spørger med forskellige ting, og hende der lige kommer med løsningen, for det er hende, der plejer at stå i køkkenet, det er hende, der har alle guld-kornene i forvejen – så jeg fik jo egentlig guld-kornene, fordi hvis jeg ikke kunne finde ud af det, så kunne jeg spørge én af dem [underviserne] deroppe eller lytte efter, hvad de fortalte, inden vi*

*skulle gøre de forskellige ting, og så kunne jeg vise det og fortælle børnene det... jeg er ikke den fødte kok, jeg tog også ved lære der [på Fars Køkkenskole] ... og så kunne jeg give det videre”*  
(Barn, der har deltaget i Fars Køkkenskole)

Dette citat peger på en situation parallel til den, der ovenfor på blev karakteriseret ved, at ”mester/nytilkommen-rollerne blev udfordret; i dette tilfælde ikke mellem barn og voksen, men i stedet mellem forældrene.

I forlængelse af det afsluttende spørgsmål blev fædre så spurgt om, hvorvidt de ville anbefale Fars Køkkenskole til andre, hvilket de alle tilkendegav, at de gerne ville.

	Ja	Nej	Total
<b>Vil du anbefale Fars Køkkenskole til andre?</b>	100 %	0 %	N = 316 100 %

## 2.5. Tiden efter køkkenskoleledtagelsen

I dette afsnit gennemgås besvarelserne fra den såkaldte ”Follow-up-undersøgelse”. Den blev gennemført som en webbaseret survey ½-1 år efter sidste undervisningsgang blandt de fædre, der deltog i Fars Køkkenskole 2018, besvarede det afsluttende spørgeskema og som gav tilladelse til mailbaseret genkontakt. Der blev ikke gennemført nogen followupundersøgelse i forlængelse af 2019-forløbene. De første spørgsmål i follow-up-undersøgelsen handlede om fædrenes oplevede udbytte.

I hvor høj grad mener du, at din deltagelse i Fars Køkkenskole har haft positiv indflydelse på...	I meget høj grad	I høj grad	I lav grad	I meget lav grad	Ved ikke	Total
Dine evner til at lave mad?	6 %	32 %	38 %	24 %	0 %	N = 68 100 %
	38 %		62 %		0 %	
Din forståelse af hvad der er sund mad?	16 %	38 %	31 %	13 %	2 %	N = 68 100 %
	54 %		44 %		2 %	
Hvor ofte du laver mad sammen med dit barn?	2 %	38 %	38 %	22 %	0 %	N = 68 100 %
	40 %		60 %		0 %	

Som det første skal bemærkes, at kun 38 % mener, at Fars Køkkenskole har haft positiv indflydelse på deres madlavningskompetencer. At ikke endnu flere svarer bekræftende skal sandsynligvis ses i sammenhæng med, at mange af fædre allerede i forvejen kunne en hel del og havde interesse for madlavning. En væsentlig større andel (54 %) peger på ”en øget forståelse af, hvad der er sund mad”, hvilket synes bemærkelsesværdigt med tanke på, at Fars Køkkenskole ikke har villet fokusere på dette tema eksplicit i deres introduktion til konceptet. Endelig skal det bemærkes, at 40 % her 1½-1 år efter afslutningen fortsat mener, at Fars Køkkenskole har haft indflydelse på omfanget af fælles madlavning med barnet.

Med henblik på også at få belyst dele af børnenes oplevede udbytte blev fædre opfordret til at spørge deres barn/børn (eller alternativt at give deres egen vurdering).

Tabel D. 2. (½-1 år efter undervisningen)						
I hvor høj grad mener du, at dit barns deltagelse (spørg gerne ham/hende) på Fars Køkkenskole har haft positiv indflydelse på...	I meget høj grad	I høj grad	I lav grad	I meget lav grad/slet ikke	Ved ikke	Total
Dit barns evner til at lave mad?	6 %	56 %	27 %	10 %	1 %	N = 71 100 %
	62 %		37 %		1 %	N = 71 100 %
Dit barns forståelse af, hvad der er sund mad?	14 %	58 %	21 %	6 %	1 %	N = 71 100 %
	72 %		27 %		1 %	N = 71 100 %

Her skal det bemærkes, at andelen, der angiver et stort udbytte for børnenes vedkommende, er markant større, end det var tilfældet for fædrenes eget vedkommende i skema D.1 ovenfor (63 %, henholdsvis 72 % for børnenes vedkommende i sammenligning med 38 %, henholdsvis 54 %, for fædrenes eget vedkommende).

De næste spørgsmål skulle belyse, om forståelsen af, "hvad der er sund mad", også havde sat sig igennem i en ændret kostpraksis derhjemme.

Tabel D.3. (½-1 år efter undervisningen)						
I hvor høj grad mener du, at din deltagelse i Fars Køkkenskole har haft positiv indflydelse på...	I meget høj grad	I høj grad	I lav grad	I meget lav grad	Ved ikke	Total
Hvor ofte I spiser sundt derhjemme (fx mere grønt, mindre fedt, mere fuldkorn)?	16 %	37 %	38 %	9 %	0 %	N = 68 100 %
	53 %		47 %		0 %	N = 68 100 %
Hvor ofte dit barn spiser sundt (fx mere grønt, mindre fedt, mere fuldkorn)?	7 %	47 %	31 %	15 %	0 %	N = 68 100 %
	54 %		46 %		0 %	N = 68 100 %

Som det fremgår, svarer godt halvdelen bekræftende på begge spørgsmål; at den øgede forståelse af, hvad der er sund mad, også synes at have omsat sig i en mere sund (ernæringsrigtig) kost må anses som særdeles positivt, især med tanke på, at vurderingen er gennemført længe efter, at forløbene var afsluttede og det igen var blevet hverdag.

Ud over betydningen for den fælles madlavning og sundheden har fædrene også taget stilling til den potentielle betydning for de fælles måltider derhjemme.

Tabel D.4. (½-1 år efter undervisningen)						
I hvor høj grad mener du, at din deltagelse i Fars Køkkenskole har haft positiv indflydelse på...	I meget høj grad	I høj grad	I lav grad	I meget lav grad	Ved ikke	Total
Hvor ofte I spiser aftensmad sammen derhjemme?	25 %	29 %	19 %	27 %	0 %	N = 68 100 %
	54 %		46 %		0 %	N = 68 100 %

Her bemærkes at over halvdelen (54 %) svarer overvejende bekræftende på, at Fars Køkkenskole har haft positiv indflydelse på omfanget af fællesspisningerne, hvoraf en relativt stor andel (25 %), svarer "I meget høj grad".

Endelig blev fædrene også bedt om at besvare nogle spørgsmål, der alle på forskellig måde handlede om deres sociale relationer.

Tabel D.5. (½-1 år efter undervisningen)

I hvor høj grad mener du, at din deltagelse i Fars Køkkenskole har haft positiv indflydelse på...	I meget høj grad	I høj grad	I lav grad	I meget lav grad	Ved ikke	Total
Din relation til dit barn?	13 %	62 %	24 %	2 %	0 %	N = 68 100 %
	75 %		26 %		0 %	N = 68 100 %
Dit netværk med andre fædre og børn?	12 %	29 %	40 %	19 %	0 %	N = 68 100 %
	41 %		59 %		0 %	N = 68 100 %
Din relation til din eventuelle samlever?	10 %	18 %	32 %	28 %	12 %	N = 68 100 %
	28 %		60 %		12 %	N = 68 100 %
Din families trivsel i bred forstand?	9 %	31 %	37 %	19 %	4 %	N = 68 100 %
	40 %		56 %		4 %	N = 68 100 %

Som det første skal hér bemærkes, at 75 % mener, at Fars Køkkenskole-deltagelsen – også ½-1 år efter forløbet – har haft positiv indflydelse på deres relation til deres barn. Det er positivt med tanke på, at fædrene netop peger på ønsket om at styrke deres relation til deres barn, som deres primære motivation for deres deltagelse. Også med hensyn til netværk med andre fædre og børn synes køkkenskole-deltagelsen at have haft en blivende selvoplevet positiv effekt (41 %). Det er også bemærkelsesværdigt, at godt en fjerdedel (28 %) mener, at køkkenskole-deltagelsen også har haft en positiv indflydelse på relationen til samleverne og til familiens trivsel i bred forstand (40 %).

Som det sidste spørgsmål i followupundersøgelsen blev fædrene spurgt, om de efter forløbet havde anbefalet Fars Køkkenskole til andre.



Tabel D.5. (½-1 år efter undervisningen.)				
	Ja, flere gange	Ja, én enkelt gang	Nej	Total
<b>Har du anbefalet andre voksne/børn at deltage på Fars Køkkenskole?</b>	75 %	18 %	8 %	N = 67 100 %

Her skal det især bemærkes, at kun 8 % slet ikke har gjort det, samt at tre fjerdele har gjort det flere gange. Med henblik på en mulig nuancering blev fædrene også i interviewene spurgt ind til deres eventuelle anbefaling af Fars Køkkenskole (de havde alle havde anbefalet Fars Køkkenskole):

- *“Jeg har fortalt til mine kolleger, at det er noget, vi er afsted til. Jeg har fortalt det videre, jeg havde en god oplevelse med det”*
- *“[Ja, men] ..det ville være fint, hvis flere kolleger havde haft samme tilbud, men sådan er det ikke, når det kun er i en lille kommune”*
- *“[Ja, og].. der er var ikke nogle af kollegerne, der synes, det var fjollet, men de synes, det lød interessant, og nogle kunne sagtens se, hvorfor man skulle gøre det*

(Fædre, der har deltaget i Fars Køkkenskole)

Det skal bemærkes, at det andet citat tydeliggør, at relevansen af at kunne anbefale ”Fars Køkkenskole” til kolleger står og falder med, at de bor i en kommune, hvor man også kan tilmelde sig et forløb. I det tredje citat bemærkes, at det tilsyneladende har givet anledning til nogle refleksioner over, hvorvidt det var ”fjollet” at mænd gik på madkursus med deres børn. Også flere af mødrene kom ind på, at de selv havde fortalt positiv om Fars Køkkenskole til venner og kolleger. Især et citat skal fremhæves, fordi det peger på en – i relation til madlavningskompetencer, maddannelse og sundhed - helt anderledes begrundelse for at skulle etablere en Fars Køkkenskole i kommunalt regi. Moren fortæller at hendes anbefaling skete ifbm. med en anbefaling til en kollega om at flytte til kommunen:

*“Jeg har en kollega, som lige er flyttet til [kommunenavn] for halvandet år siden. De kiggede på [andre kommuner] ... der har alt ligesom været oppe og vende – hvordan er kommunen i forhold til børn, selvfølgelig fordi de er en børnefamilie, men også hvilke sportsgrene du kan gå til, hvad støtter kommunen op om, hvad gør de egentlig for en? [...] vi har også talt om Fars Køkkenskole, for vi talte om, at far og barn havde gået på det her, hvor vi havde snakket om hele børneområdet, om hvad man kunne lave”*

(Mor til barn, der har deltaget i Fars Køkkenskole)

I forlængelse heraf fortsætter hun så med refleksioner over, hvorfor det er ”naturligt” for en kommune, at støtte kultur- og idrætsaktiviteter, mens det synes vanskeligere at bakke op om et initiativ som Fars Køkkenskole.

Som afslutning skal nævnes, at spørgeskemaet også indeholdt en række baggrundsoplysninger.

Tabel B.8. (før undervisningen)						
Baggrundsoplysninger						
	<30 år	30-39 år	40-49 år	50-65 år	>65 år	
Hvor gammel er du?	1 %	28 %	57 %	13 %	2 %	
	Grundskole	Ungdomsudd.	Erhvervsfaglig udd.	Kort vid.udd.	Mellemlang vid. udd.	Lang vid. udd.
Hvilken uddannelse er den højeste, du har fuldført?	2 %	4 %	25 %	14 %	32 %	23 %
	Single		Kæreste/samlevende		Gift	
Din civilstand	4 %		13 %		67 %	
	Far – og bor fast sammen med barnet	Far – og bor ikke fast sammen med barnet	Bonusfar – og bor fast sammen med barnet	Bonusfar – og bor ikke fast sammen med barnet	Andet (bedstefar, onkel eller ven af familien) – og bor fast sammen med barnet	Andet (bedstefar, onkel eller ven af familien) – og bor ikke fast sammen med barnet
Hvad er din relation til barnet?	86 %	7 %	4 %	2 %	0 %	1 %
	I arbejde	Ledig	Sygemeldt	Stud.	Pensionist	Andet
Hvad er din nuværende beskæftigelse?	94 %	2 %	2 %	0 %	2 %	1 %

Den typiske deltager er en far i alderen 30-49 år, gift/samboende, bor sammen med barnet og er i arbejde. Med tanke på Fars Køkkenskoles ønske om også at appellere til ikke-højtuddannede fædre bemærkes, at 45 % har "mindre end en mellemlang uddannelse".



### 3. Sammenfatning

I dette afsnit gives en kortfattet punktvis opsamling af resultaterne fra den gennemførte undersøgelse, sådan som de er blevet præsenteret løbende gennem kapitel 2 med angivelse af såvel de procentvise svarfordelinger på spørgeskemaerne og de nuancerende citater fra interviews blandt børnene, deres fædre og mødre.

#### 1. Begrundelserne for deltagelse

- Fædrene tilmelder sig først fremmest til Fars Køkkenskole, fordi de gerne vil bruge mere tid sammen med deres børn, men også for at blive bedre til at inddrage børnene i den hjemlige madlavning. De vil også gerne styrke deres børns evner i et køkken og give dem lyst til at smage flere nye retter. Disse ønsker bakker mændenes partnere fuldt ud op om.
- Børnene peger også på at få noget "alene-tid" med deres fædre, men er også interesserede i mad.
- Ud over fædrene selv har også partneren og børnene været udslagsgivende for den endelige beslutning om tilmeldelsen.

#### 2. Fædrene og deres børn – inden køkkenskolen

- Det betyder meget for fædrene, at deres børn spiser sundt, mens de ikke i samme grad lægger vægt på det, når det gælder dem selv. De lægger også vægt på, at deres mad skal smage godt, men mange af dem ser et modsætningsforhold mellem den sunde og den velsmagende mad.
- Fædrene vil gerne prioritere de fælles måltider højt.
- Langt de fleste af de børn, der deltager i Fars Køkkenskole, kan godt lide at lave mad i forvejen, men mange af dem kan ikke lide mad, som de ikke kender i forvejen.

#### 3. Fædrenes og børnenes oplevede udbytte umiddelbart efter køkkenskoleddeltagelsen

- Efter forløbene oplever fædrene, at de både har lært nye opskrifter, fået brugbare praktiske køkkenfaglige redskaber og lært at bruge råvarer, som de ikke kendte til i forvejen. Det samme gør sig gældende for deres børn.
- Fædrene oplever, at de har lært, hvordan de kan inddrage deres børn i madlavningen og oplever også at deres børn er blevet mere interesserede i mad og madlavning, samt at deres børn i øvrigt selv i højere grad tilbyder at hjælpe til i køkkenet.
- Fædrene og deres børn oplever også, at de har knyttet bånd til hinanden på en ny måde og dertil har fået nye venner.

#### 4. Tilfredsheden med Fars Køkkenskole

- 90 % af fædrene har været "meget tilfredse" med deres deltagelse i Fars Køkkenskole, mens 9 % har været "tilfredse".
- Alle fædrene vil gerne anbefale Fars Køkkenskole til andre.

#### 5. Tiden efter Fars Køkkenskole (follow-upundersøgelsen, ½-1 år efter deltagelsen)

- Knap halvdelen peger på, at Fars Køkkenskole har haft en positiv indflydelse på, hvor ofte de laver mad sammen med deres barn.
- Godt to tredjedele af fædrene og deres børn mener, at Fars Køkkenskole har haft indflydelse på deres forståelse af, hvad der er sund mad, og godt halvdelen også på hvor ofte deres børn spiser sundt (fx mere grønt, mindre fedt, mere fuldkorn).
- Ligesom det var tilfældet umiddelbart efter køkkenskoleddeltagelsen, peger langt størstedelen af fædrene også ½-1 år efter deres køkkenskoleddeltagelse på den positive betydning for deres relation til deres barn, 40 % peger desuden på en positiv betydning for deres "families trivsel i bred forstand" og knap en tredjedel på relationen til den eventuelle partner.
- Tre fjerdedele af fædrene har anbefalet Fars Køkkenskole til andre flere gange.

---000---

## 4. Referencer

1. Filges, T. (2014). *Evaluering af Fars Køkkenskole – så bliver familien grydeklar*. Filges Analyse.
2. Knoop. H. H. (2002). *Leg, læring og kreativitet – hvorfor glade børn lærer mere*. Aschehoug.
3. Knoop. Hans Henrik (2007). *Positiv Psykologi - Positiv pædagogik*. Dansk Psykologisk Forlag.
4. *Sundhedsstyrelsens Forebyggelsespakke Mad og Måltider* (2012). Sundhedsstyrelsen.
5. *Fars Køkkenskole – evalueringsrapport, maj 2017*. (2017). Vallensbæk Kommune.
6. *FAR & BARN - Udfordringer af far-barn-relationer og gode råd til udvikling af fædreindsatser* (2019). Center for børneliv: p. 5. Hentet fra: <https://farforlivet.dk/wp-content/uploads/2019/08/Far-og-barn.pdf>
7. *Fædres sundhed* (2017). Forum for Mænds Sundhed: p. 5. Hentet fra: <https://farforlivet.dk/wp-content/uploads/2019/01/F%C3%A6dres-sundhed.pdf>
8. ARLA-fonden. (2020). *Børn, unge og mad*. Hentet fra: <https://www.bornungeogmad.dk/#forside>
9. Coop Analyse. (2016). *Danskernes Madvaner*. COOP, 60-62. Hentet fra: [https://om.coop.dk/Upload/om.coop.dk/Publikationer/analyser/Danskernes%20Madvaner%202016\\_Coop%20Analyse.pdf](https://om.coop.dk/Upload/om.coop.dk/Publikationer/analyser/Danskernes%20Madvaner%202016_Coop%20Analyse.pdf)
10. Leer, J. & Wistoft, K. (2015). *SMAG for LIVET – Mod en smagspædagogik*. Institut for Uddannelse og Pædagogik, Aarhus Universitet. Hentet fra: <http://www.smagforlivet.dk/sites/default/files/documents/SMAG%202%20-%20Mod%20en%20smagsp%C3%A6dagogik%20%20Web.pdf>
11. Wenger, E. (2004). *Praksisfællesskaber*. Hans Reitzels Forlag og Lave, J. & Wenger, E. (2003). *Situeret Læring*. Hans Reitzels Forlag.
12. Fagt, S., Kierkegaard, L. & Sørensen, M.R. (2016). *Madlavning, måltider og sammenhæng med kostens ernæringsmæssige kvalitet*. DTU, Fødevarerinstitutionen: pp. 27-40. Hentet fra: <https://orbit.dtu.dk/en/publications/madlavning-m%C3%A5ltider-og-sammenh%C3%A6ng-med-kostens-ern%C3%A6ringsm%C3%A6ssige-kv>
13. [Hello Kitchens hjemmeside, om Mors Verdenskøkken \(2020\)](#)
14. [Hello Kitchens hjemmeside, om Mad i Generationer \(2020\)](#).
15. Christensen, J., Clark, A. & Wistoft, K. (2018), *Mit kokkeri 2.0*. Danmarks Institut for Pædagogik og Uddannelse, Aarhus Universitet. Hentet fra: <https://mitkokkeri.dk/wp-content/uploads/2019/01/Evaluering-MIT-kokkeri-.pdf>
16. *Hjertevarm mad fra hele verden* (2018). Center for Sund Aldring, Københavns Universitet. Hentet fra: <https://hjertereforeningen.dk/wp-content/uploads/2018/05/evaluering-af-projekt-hjertevarm-mad-fra-hele-verden-2018-final2.pdf>
17. *Smag for Livet resultater 2014-2018*. (2018) Smag for livets centerledelse. Hentet fra: <http://www.smagforlivet.dk/sites/default/files/documents/Smag%20for%20Livets%20egenvurdering%202014-2018%20%28digital%29.pdf>



18. Christensen, J. (2020) *Evaluering af Madlejr 2016-2020*. Arla Fonden. Hentet fra: <https://arlafonden.dk/madlejr/evaluering/>
19. Andersen, B. (2018). *Go Cook – de første 10 år*. Institut for Kultur og Læring, Aalborg Universitet. Hentet fra <https://vbn.aau.dk/da/publications/go-cook-de-f%C3%B8rste-10-%C3%A5r-evaluering-og-forslag-til-fremtiden>
20. Telefon-notat Kommunernes Landsforening, Økonomisk sekretariat, den. 23/9-2020, konsulent Løkke Nørmark Fabicius: "Hvis vi udelukkende ser på forebyggende tilbud med aktiverende og forebyggende sigte (5.32.33 gr. 002) og forebyggende hjemmebesøg (5.32.33 gr. 001), blev der i regnskab 2014 brugt 921 mio. kr. og i regnskab 2017 brugt 843 mio. kr. (begge opgjort i 20-pl). Vi kan desværre ikke sammenligne udgiftstal længere end til og med 2017, da der blev lavet en kontoplansændring, der giver et databrug fra og med 2018. Her har jeg ikke taget aflastning og afløsning om midlertidigt opholdstilbud og socialpædagogisk bistand med".
21. Andersen, B. (2015). *Madlavningslyst - en kvalitativ undersøgelse af hvad der motiverer unge til at lave mad og hvordan deres madlavningspraksis indgår i deres hverdagsliv*. Ph.d. afhandling. Institut for Kultur og Læring, Aalborg Universitet: pp. 26-27 & 32-34. Hentet fra: <https://vbn.aau.dk/da/publications/madlavningslyst-en-kvalitativ-unders%C3%B8gelse-af-hvad-der-motiverer--2>
22. Tetens, I., Biltoft-Jensen, A., Hermansen, K., Mølgaard, C., Nyvad, B., Rasmussen, M., Sabinsky, M., Toft, U. & Wistoft, K. (2018) *Fremme af sunde mad- og måltidsvaner blandt børn og unge*. VIDENSRÅD FOR FOREBYGGELSE: pp. 15-16. Hentet fra: [http://www.vidensraad.dk/sites/default/files/vidensraad\\_maaltidsvaner\\_indhold\\_digi\\_0.pdf](http://www.vidensraad.dk/sites/default/files/vidensraad_maaltidsvaner_indhold_digi_0.pdf)
23. Pedersen, P. V., Johansen, K. B. H., Ekholm, O. & Juel, K. (2014). *Sundhed og trivsel i et kønsperspektiv*. Statens Institut for Folkesundhed, Syddansk Universitet: pp. 116-32. Hentet fra: [https://www.sdu.dk/da/sif/rapporter/2014/sundhed\\_og\\_trivsel\\_i\\_et\\_kønsperspektiv](https://www.sdu.dk/da/sif/rapporter/2014/sundhed_og_trivsel_i_et_kønsperspektiv)
24. *The health and well-being of men in the WHO European Region* (2018). WHO Regional Office for Europe. Denmark: pp. 30-40. Hentet fra: <https://www.euro.who.int/en/publications/abstracts/the-health-and-well-being-of-men-in-the-who-european-region-better-health-through-a-gender-approach-2018>
25. *Danskernes Sundhed – Den Nationale Sundhedsprofil 2017* (2018). Sundhedsstyrelsen: pp.111-113
26. Ersbøll, A. K., Petersen, M. N. S., Skaarup, C. & Udesen, C. H. (2017). "Social ulighed i sundhed og sygdom - Udviklingen i Danmark i perioden 2010 – 2017. Udarbejdet for Sundhedsstyrelsen af Statens Institut for Folkesundhed, Syddansk Universitet: pp. 130-131.
27. Dahler-Larsen, P. & Krogstrup, H. K. (2005). *Tendenser i evaluering*. Syddansk Universitetsforlag: p.180.
28. Krogstrup, H. K. (2007). *Evalueringsmodeller* (2. udg). Academica: pp. 32-36 & 158-159.
29. Krogstrup, H. K. (2011): *Kampen om evidens: Resultatmåling, effektevaluering og evidens*, Hans Reitzels Forlag.
30. Bryman, A. (2016). *Social research methods*. Oxford: Oxford University Press.
31. Brinkmann, S. & Kvale, S. (2009). *Interview* (2. udg.). Hans Reitzel: pp. 227-232.
32. Creswell, J. W. (2015). *A Concise Introduction to Mixed Methods Research*. SAGE

## **Bilag A: Undersøgellesdesign, uddybet datagrundlag mv.**

Aalborg Universitet indgik i januar 2017 en samarbejdsaftale med foreningen Hello Kitchen om "gennemførelse af en evaluering af en bæredygtig model for Fars Køkkenskole". Samarbejdsaftalen udløb ved projektets afslutning den 1. oktober 2020. Samarbejdsaftalen omfattede for det første en "evaluering af processen af frem mod etablering af en økonomisk bæredygtig forening" og for det andet en "effektmåling, der skulle videreføre undersøgelsesdesignet fra de tidligere gennemførte undersøgelser i 2014 og 2017".

Der er i projektperioden (2017-2020) gennemført ca. 15 formelle arbejds- og evalueringmøder med Hello Kitchens sekretariat. Evaluator har derudover deltaget i en procesworkshop i 2018.

### ***Effektmålingen***

Den anden hovedopgave bestod i en "effektmåling", der skulle videreføre undersøgelsesdesignet fra de tidligere gennemførte undersøgelser i 2014 og 2017 [1,5], hvilket har indebåret en spørgeskemabaseret survey, hvis primære formål har været at belyse fædrenes og børnenes oplevede udbytte ved deltagelse i køkkenskolen. Undersøgelsen skulle – ligesom i 2014 og 2017 - gennemføres forud for første undervisningsgang, som afslutning på sidste undervisningsgang, samt ved en follow-up undersøgelse ½-1 år efter skoleforløbet. Som sekundære mål har været en undersøgelse af motiver for fædre og børns deltagelse, ændringer i deres efterfølgende mad- og måltidspraksis samt deres brug af forskellige medier i tilknytning til Fars Køkkenskole. For at øge svarprocenten i forhold til undersøgelserne i 2014 og 2017 blev de to første surveys gennemført ved uddeling af fysiske skemaer (denne procedure var i mindre målestok blevet testet med succes i 2014), mens de opfølgende skemaer, ligesom ved de foregående undersøgelser, blev distribueret ved udsendelse af email. Der blev ikke blevet formuleret specifikke kvantificerbare resultatmål for denne del af evalueringen. I og med at en del af spørgsmålene er justeret, nogle er udgået og andre er kommet til, giver det ikke mening at sammenligne tal på tværs af de tre undersøgelser.

Alle de anvendte spørgeskemaer kan rekvireres ved henvendelse til evaluator med angivelse af formål.

Med henblik på dels at kunne skabe en mere nuanceret og kvalitativ funderet forståelse for nogle af surveyens resultater og dels at give indsigt i den kontekst [30, 31, 33], hvori læringsudbyttet fra køkkenskolen potentielt bliver omsat i familiernes hverdagslivet, blev den sidste survey suppleret med semi-strukturerede individuelle forskningsinterviews, blandt deltagende fædre, deres børn og eventuelle partnere. Disse blev gennemført som individuelle interviews i fire familiers hjem. Familierne blev via et screeningsinterview udvalgt, så familier, der boede uden for hovedstadsområdet og familier der ikke havde nogen videregående uddannelse blev ligeligt repræsenteret.

Alle interviews er blevet gennemført som semistrukturerede interviews efter følgende procedure: a. udarbejdelse af tematiseret interviewguide, b. interviewgennemførelse, der er blevet optaget, c. transskribering/udarbejdelse af interviewresumér, d. meningskondensering, e. analyse og fortolkning [31].

Alle de interviewede har haft transskription/interviewresumér til gennemsyn og godkendelse. Det kvalitative datagrundlag foreligger i systematiseret og anonymiseret form. De anvendte interviewguides kan fremsendes efter aftale med evaluator.

## **Gennemførte interviews**

### *Fars køkkenskole (FK)*

1. Individuelt interview med projektleder (2019)
2. Far 1 (2019)
3. Barn 1 (2019)
4. Mor 1 (2019)
5. Far 2 (2019)
6. Barn 2 (2019)
7. Mor 2 (2019)
8. Far 3 (2019)
9. Barn 3 (2019)
10. Mor 3 (2019)
11. Far 4 (2019)
12. Barn 4 (2019)
13. Mor 4 (2019)

Herudover er – som en pilot - gennemført et gruppeinterview, med en familie (2018)

### **Uddybende bemærkninger om udregning svarprocent, Fars køkkenskole-survey**

Undervejs i evalueringsforløbet viste den valgte fysiske håndtering af spørgeskemaerne at give uforudsete problemer; det gælder både for underviserne, koordinatorerne i kommunerne, Fars Køkkenskoles sekretariat og for Aalborg Universitet, der fysisk afsendte og modtog spørgeskemaerne med henblik på indtastning og efterfølgende databehandling. Problemerne knyttede sig primært til den decentrale organisering af Fars Køkkenskole-forløbene og viste sig bl.a. i forbindelse med registrering af antal hold og faktiske deltagere på de enkelte undervisningsgange.

Når der ovenfor - og i rapportens tekst - henvises til en besvarelsesprocent på 90 % bygger det på tilbagemeldingerne fra en mindre "feedback-undersøgelse", der blev gennemført i 2018, hvor underviserne ved sidste undervisningsgang også blev bedt om at angive det faktiske antal deltagere (hvilket 8 ud af de 13 omfattede kommuner gjorde). Ved en sammenstilling med det faktisk antal returnerede skemaer giver det den nævnte besvarelsesprocent på 90 % (som begrundelse for at ikke alle skemaer blev udfyldt, nævntes bl.a. "dårlige dansk kundskaber", samt at nogle bedsteforældre "sprang over" uden at have læst skemaet. Skemaerne var dog designet, så også voksne, der ikke var fædre, skulle kunne have udfyldt det, hvilket også fremgik af introduktionsteksten).

I forbindelse med projektafslutningen og udarbejdelse af denne rapport har Fars Køkkenskole sekretariatet udarbejdet en samlet oversigt over antal hold, hvilket opgøres til 98 hold for 2018-19. Det har ikke været muligt at indhente præcise tal for antal deltagere pr. hold, men det skønnes af sekretariatet, at ligge på 10 voksne deltagere pr. hold ved holdstart. Dette estimat giver 980 deltagende fædre i alt i 2018-19. Det er imidlertid markant mindre end det antal returnerede skemaer, der udgør datagrundlaget for denne undersøgelse (428 skemaer før undervisningen og 316 skemaer efter undervisningen).

Det er vurderingen, at denne forskel ikke kan tolkes som udtryk for, at de deltagende fædre/børn, der modtog skemaerne ikke fik udfyldt dem, men i stedet må tilskrives administrative omstændigheder og det er derfor også vurderingen, at der er ikke tale om et systematisk frafald af betydning for denne rapportes konklusioner.

Som mulige forklaringer på den manglende returnering af skemaer peger Fars Køkkenskoles sekretariat med baggrund i deres dialog med kommunerne bl.a. på:

- Manglende koordinering mellem tovholder og underviser (som ikke arbejder fysisk samme sted til daglig), hvilket fx har gjort det problematisk at få skemaerne ud til skolekøkkenerne.
- Manglende tid til at udfylde skemaerne i undervisningen. Derfor kan nogle helt have fravalgt at udfylde skemaerne.
- Andre prioriteringer/fokus på køkkenskolen (fx. i en kommune, der havde besøg af lokalpolitikere - og derfor glemte underviseren at dele skema B ud)
- At der har været mange ting, underviserne skal huske - informationer, vejledninger og bare at være nærværende over for deltagerne - derfor kan det glippe.
- Besvarelser, der er afleveret efter deadline for dataudtræk til brug for analyserne i denne rapport (der var fastsat 1. april 2020).

---000---