

OM ”KODEKS FOR KVALITET I SKOLEMAD”

Baggrund for frivilligt branchekodeks for skolemadsleverandører for kvaliteten i den mad, der serveres i skolen.



Kodeks for kvalitet i skolemad

er udviklet af skolemadsleverandører i regi af Forum for Skolemad til alle.

Version 1.0 11. september 2025

Skolemad til alle – for børns læring, trivsel og sundhed

Skolemad handler om mere end en nem løsning på madpakkeræset. Børn har brug for næring og energi for at vokse og udvikle sig. Skolemad har størst effekt, når den ligger i maven: Mætte børn koncentrerer sig bedre og kan tage læring til sig, og frokosten er et socialt samlingspunkt, som kan styrke fællesskab, lighed og trivsel.

Et sundt, grønt og velsmagende frokostmåltid i tråd med Fødevarestyrelsens "Kostråd til måltider i skole og kantiner" vil bidrage væsentligt til børns ernæring, og måltidet vil således være grundlag for børns læring, trivsel og sundhed.

Kvalitetsstandarder i skolemaden

Kodeks for kvalitet i skolemad samler leverandører, skoler og kommuner om kvalitetsstandarder for maden i skolen.

Kodekset gør det lettere for kommuner at sikre, at skolemad bliver en positiv del af skoledagen med inspiration til udarbejdelse af udbud og nye madpolitikker.

Kodekset giver skoler og forældre et fælles udgangspunkt til at stille klare og realistiske krav til skolemaden – og til at tage dialogen om kvalitet og udvikling med leverandører.

Kodekset giver også leverandørerne mulighed for at synliggøre deres ambitioner og engagement, og det kan bidrage til, at markedet for skolemad vokser samtidig med, at madens kvalitet er i fokus.

Samtidig lanceres der i Danmark en 3-årig national forsøgsordning med skolemad, som løber fra 2025 til 2028. Det er en mulighed for at vise, hvad skolemad kan. Kvaliteten af maden bliver afgørende for forsøgets succes.

De, som tilslutter sig Kodeks for kvalitet i skolemad, anerkender, at måltidet som helhed, rammerne, fællesskabet og pædagogikken, også spiller en vigtig rolle. Men dette kodeks fokuserer specifikt på maden og dens kvalitet.



Sådan sikres kvalitetsstandarder i skolemaden med Kodeks for kvalitet i skolemad

Kodeks for kvalitet i skolemad er et frivilligt branchekodeks udviklet på initiativ af en række aktører i Skolemad til Alle-forummet. Kodekset er udviklet af skolemadsleverandører og bygger på en ambition om at garantere kvaliteten af maden, der serveres for tusindvis af danske skolebørn.

Eksterne leverandører spiller en central rolle i udbredelsen af skolemad i Danmark. De har derfor også et stort ansvar for, at maden lever op til den kvalitet, som kan fremme læring, trivsel og sundhed.

Når en leverandør tilslutter sig kodekset, forpligter man sig til et fælles sæt kvalitetsstandarder for skolemaden. Andre aktører, som ikke leverer skolemad, kan bakke op om kodeksets formål, mål og indhold.

Kvalitetsstandarderne opretholdes gennem høj grad af selvjustits. Det betyder, at leverandører selv, og alle som bakker op om kodekset, medlemmer af Skolemad til Alle-forummet samt kommuner og skoler, løbende kan reagere, hvis de oplever skolemad, som ikke lever op til kodeksets kvalitetsstandarder. Der er ikke en klageinstans eller en ankemulighed, men vedligeholdelse af selve kodekset vil foregå i regi af Skolemad til Alle-forummet, indtil andet besluttet.

Kodeksets form: Dansk skolemad i verdensklasse i 2028

Kodeks for kvalitet i skolemad tager form af et sæt minimumsstandarder, som alle leverandører, der tilslutter sig kodekset vil leve op til. Herudover består kodekset af nogle yderligere ambitioner med et afkrydsningsskema for skolemaden. I sin helhed skal kodeksets form gøre det muligt at balancere to afgørende hensyn:

- a) At sikre en bundlinje for, hvad skolemad i Danmark som minimum skal leve op til,**
- b) at vise veje og ambitioner til endnu højere kvalitet af skolemaden.**

Formålet med formen er, at alle, der arbejder med skolemad, tydeligt kan vise, hvor de står med kvaliteten af skolemaden, og hvor de gerne vil hen. Det giver kvaliteten af skolemaden et sted at starte og en mulighed for udvikling over tid i samarbejde mellem leverandør, kommune, skole og elever.

Indholdet og opbygningen af kodekset er udviklet med afsæt i mange års praksiserfaringer fra leverandørers, skolars og kommuners skolemadsordninger, samt den politiske aftale om en national forsøgsordning for skolemad. I den politiske aftale fremgår det, at madordningerne skal tilrettelægges under hensyntagen til De officielle Kostråd udarbejdet af Fødevarestyrelsen, at maden opfordres til at blive lavet af friske og nærende råvarer, samt at kommuner og skoler har fokus på kvaliteten af maden. Den politiske aftale opfordrer yderligere til, "at maden laves af friske og nærende danske råvarer".

Kodeks for kvalitet i skolemad omsætter disse hensyn til konkrete, håndgribelige kategorier, som leverandører kan forpligte sig på, stræbe efter og samarbejde om med skoler og kommuner.

- 1-2 Ernæring og madens indhold**
- 3 Kulinarisk kvalitet**
- 4-9 Skolemad med fokus på børnenes grønne omstilling**
- 10 Formidling af madens kvalitet**

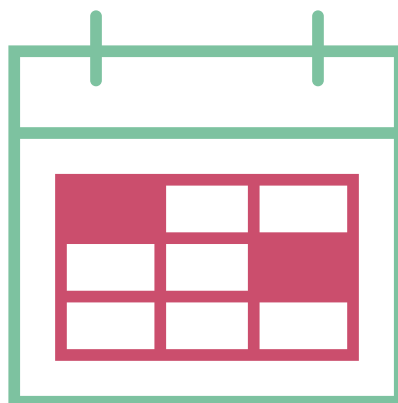
Et tidsperspektiv på 5 dage

Kodeks for kvalitet i skolemad arbejder med ugens fem skoledage som tidsperspektiv. Dette er på linje med Fødevarestyrelsens eksemplificeringer i Kostråd til måltider i skoler og kantiner. Et tidsperspektiv på 5 dage (mandag-fredag) giver plads til at arbejde med både variation, madmod, madglæde og genkendelighed. Ugen som pædagogisk ramme er tilpasset skolernes rytmer og skaber et fælles billede af, hvad skolemad skal indeholde i praksis.

Kodeksets sprog: Sproget medskaber forandringen

Beskrivelserne under hvert punkt har eleverne, børnene, leverandørerne, skolens ansatte mv. i fokus. At skrive "Elevernes skolemadsmenuer er næringsberegnete..." i stedet for "vores menuer er næringsberegnete" gør det tydeligere for alle, hvad målet er med næringsberegningen, og ord som "vi" eller "vores" kan skabe forvirring, hvis fx en fremmed kommune sidder med kodekset i hånden.

Det frivillige i branchekodekset stiller også nogle udfordringer i forhold til sprogbrug. Sproget må tage højde for, at der ikke er nogen instans med ejerskab over kodeksets justits. Derfor er der, hvor regler normalt er passivt beskrevet (fx "Skolemad skal være næringsberegnete..."), i Kodeks for kvalitet i skolemad valgt et aktivt sprog (fx "Elevernes skolemadsmenuer er næringsberegnete..."). Det aktive sprog signalerer, at kodekset ikke er kontrol – men et fælles redskab til at løfte ambitionerne og skabe læring, trivsel og sundhed for børnene.



KODEKS FOR KVALITET I SKOLEMAD

Frivilligt branchekodeks for skolemadsleverandører
for kvaliteten i den mad, der serveres i skolen.



Kodeks for kvalitet i skolemad

er udviklet af skolemadsleverandører i regi af Forum for Skolemad til alle.

Version 1.0 11. september 2025

KODEKS FOR KVALITET I SKOLEMAD

Kodeks for Kvalitet i Skolemad tager form af et sæt minimumsstandarder, som alle tilsluttede til kodekset vil leve op til samt yderligere ambitioner for skolemaden.

Formålet er, at alle, der arbejder med skolemad, tydeligt kan vise, hvor de står med madens kvalitet i dag, og hvor de gerne vil hen.

Minimumsstandarder for kvalitet i skolemad, som alle tilsluttede til kodekset, vil leve op til:

1. Børn skal have den nødvendige energi og næring med mad efter kostrådene.
2. Flest mulige børn skal kunne spise med.
3. Skolemaden er frisk og velsmagende.
4. Skolemaden skal udvikle madglæde og madvaner til børnenes grønne omstilling.

Veje og ambitioner til endnu højere kvalitet af skolemaden:

5. Skolemad med mest mulig økologi.
6. Skolemad med mest muligt dansk grønt og frugt i sæson.
7. Skolemad med mest muligt rene råvarer og mindst muligt højt forarbejdede fødevarer.
8. Skolemad med mindst muligt madspild.
9. Skolemad med mindst muligt engangsservice.
10. Dialog og støtte til elever, lærere, skolen og forældre skal understøtte kvaliteten i skolemaden.

Kodeks for kvalitet i skolemad

er udviklet af skolemadsleverandører i regi af Forum for Skolemad til alle.

Minimumsstandarder for kvaliteten i skolemaden

Afsnittet indeholder 4 minimumsstandarder, som dækker de grundlæggende krav, der skal understøtte, at skolemad er sund, nærende, grøn og frisk og understøtter børns læring, trivsel og sundhed.

Leverandører som tilslutter sig Kodeks for kvalitet i skolemad følger Fødevarestyrelsens Kostråd til Måltider i skoler og kantiner og dets tre anbefalinger: Principper, råvareoversigt og portionsstørrelser.

Fødevarestyrelsens anbefalingerne er også det grundlæggende værktøj i Kodeks for kvalitet i skolemad.

Find materialet om Kostråd til Måltider i skoler og kantiner her:

foedevarestyrelsen.dk/kost-og-foedevarer/alt-om-mad/de-officielle-kostraad/kostraad-til-professionelle-koekkener/kostraad-til-maaltider-i-skoler-og-kantiner

1. Børn skal have den nødvendige energi og næring med mad efter kostrådene

Elevernes skolemadsmenuer er næringsberegnet og sammensat efter Fødevarestyrelsens principper, råvareoversigt og portionsstørrelser i Kostråd til Måltider i skoler og kantiner.

Som et hjælperedskab til dette er der udviklet disse huskeregler¹:

- 1/3 grøntsager og frugt i hvert måltid – husk de mørkegrønne grøntsager.
- 1-1-1-2 protein fra 4 kilder: 1 del kød, 1 del fisk, 1 del æg eller andet og 2 dele bælgfrugter.
- Korn med kant: Mindst 80 % fuldkorn – varieret med kartofler.
- Sunde fedtstoffer primært fra planteolier og suppleret med nødder og frø.
- Moderate mængder mælkeprodukter i 2-3 måltider og ost i 1-2 måltider.

Eller sagt kort:

1/3 grønt og frugt – 1-1-1-2 protein – mindst 80 % fuldkorn – planteolie & nødder – mælkeprodukter og ost i moderate mængder.

2. Flest mulige børn skal kunne spise med

Skolemaden tager hensyn til elevers forskellige nærings- og energibehov alt efter alder og køn. Menuen tager også hensyn til gængse kostvalg, allergier samt religiøse og kulturelle præferencer. Skolemadens næringsindhold er tydeligt informeret og allergener synliggjorte, så skoler, forældre og elever ved, hvad de får.

¹Som med alle huskeregler går nogle detaljer tabt. For eksempel er det tilstrækkeligt at grøntsager og frugt udgør 1/4 af det samlede måltid ved kolde frokostretter. Kodeksens huskeregler siger heller ikke noget om valg af råvarer eller portionsstørrelser som også er en del af Kostråd til Måltider i skoler og kantiner. Huskereglerne er altså ikke en erstatning til Kostrådene, men et hjælpeværktøj til at opfylde dem. Find alt materiale om Kostråd til Måltider her: altomkost.dk

3. Frisk og velsmagende skolemad til alle

Skolemaden ender i elevernes mave, fordi maden ser indbydende ud, og er tilberedt med fokus på en god smagsoplevelse, de fem grundsmage samt konsistens. Skolemaden er leveret tæt på serveringstidspunktet, så alle elever spiser frisk mad af høj kvalitet.

4. Madglæde og madvaner til børnenes grønne omstilling

Skolemaden balancerer hver uge mellem velkendte retter og mindre velkendte retter, som tilsammen udvikler børnenes madglæde, madmod og madvaner på en måde, der bidrager til den grønne omstilling.

Dansk skolemad i verdensklasse

De følgende seks ambitiøse afsnit formulerer de fælles ambitioner, der skal løfte kvaliteten af skolemaden fra minimumsstandarder til kvalitet i verdensklasse, som bidrager til mere læring, trivsel og sundhed til danske børn.

Afkrydsningskema

På de næste sider følger et afkrydsningskema med de seks afsnit. Dette kan bruges mellem leverandører, skoler og kommuner til at få en dialog om og potentielt tage næste skridt med kvalitet i skolemaden.

Under de enkelte afsnit er det fint at krydse flere bokse af, hvor det giver mening.



5. Skolemad med mest mulig økologi

Eleverne spiser skolemad, som indeholder mest mulig økologi, og økologien dokumenteres med relevante certifikater, såsom det økologiske spisemærke, samt data.

- Skolemaden er under 30 % økologisk.
- Skolemaden er 30-60 % økologisk.
- Skolemaden er 60-90 % økologisk.
- Skolemaden er 90-100 % økologisk.

Sådan arbejdes med mest mulig økologi dag:

Ambitionen for mest mulig økologi om et år, er:



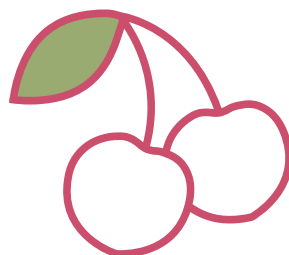
6. Skolemad med mest muligt dansk grønt og frugt i sæson

Elever spiser skolemad med mest muligt dansk grønt og frugt, samt andre råvarer, i sæson.

- Skolemaden har fokus på dansk grønt og frugt i sæson, men uden dokumentation.
- 30-50 % af grønt og frugt er danske i sæson og dokumenteret med indkøbsdata.
- 50-70 % af grønt og frugt er danske og dokumenteret med indkøbsdata.
- Over 70 % af grønt og frugt er danske og dokumenteret med indkøbsdata.

Sådan arbejdes med mest muligt dansk grønt og frugt i sæson i dag:

Ambitionen for mest muligt dansk grønt og frugt i sæson om et år, er:



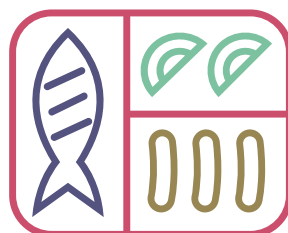
7. Skolemad med flest mulige rene råvarer og mindst muligt højt forarbejdede fødevarer

Elever spiser skolemad med flest mulige råvarer uden tilsætningsstoffer som E-numre, smagsforstærkere, farvestoffer og konserveringsmidler. Råvarer er valgt i overensstemmelse med Kostråd til Måltider i skoler og kantiners råvareoversigt. Så lidt som muligt af elevernes skolemad er højt forarbejdet.

- Skolemaden er tilberedt med både rene råvarer og råvarer, som indeholder tilsætningsstoffer. Flere elementer i menuen kan være højt forarbejdet.
- Skolemaden er overvejende tilberedt med rene råvarer, og tilsætningsstoffer er valgt med omhu. Få elementer i menuen er højt forarbejdet.
- Skolemaden er tilberedt udelukkende med rene råvarer.

Sådan arbejdes med mest muligt rene råvarer og mindst muligt højt forarbejdede fødevarer i dag:

Ambitionen for mest muligt rene råvarer, og mindst muligt højt forarbejdede fødevarer i dag, er:



8. Skolemad med mindst muligt madspild

Skolemadsleverandører stræber efter, at maden ender i maven og ikke i skraldespanden. Målet er et madspild på 5-10 % (der vil være lidt madspild for at sikre, at der er mad nok) af den mad, der er "hældt op på en tallerken". Leverandører tilstræber også mindst muligt madspild i produktionen:

- Madspild er i fokus, men uden dokumentation.
- Madspild er dokumenteret, og leverandøren samarbejder med skolen om forebyggelse.
- Madspild er dokumenteret og udgør under 15 % af den mad, som er hældt op på tallerkenen.
- Madspild er dokumenteret og udgør mellem 5-10 %, og leverandøren samarbejder med skolen om forebyggelse.
- Leverandøren forholder sig til, hvad der gøres ved overskydende mad, så den recirkuleres på den ene eller anden måde.

Sådan arbejdes med mindst muligt madspild i dag:

Ambitionen for mindst muligt madspild om et år, er:



9. Skolemad med mindst muligt engangsservice

Engangsservice er konsekvent minimeret, når elever spiser skolemad. Når emballage er nødvendig, spiser eleverne skolemad fra service af genanvendelige eller komposterbare materialer.

- Alle måltider leveres i engangsemballage, og service er engangsservice.
- Flere måltider leveres i engangsemballage. Leverandøren samarbejder med skolen og andre for at mindske engangsservice.
- Engangsemballage benyttes kun i transporten (... og måske til remouladen).
- Ingen engangsemballage overhovedet.

Sådan arbejdes med mindst muligt engangsservice i dag:

Ambitionen for mindst muligt engangsservice om et år, er:



10. Kvalitet i skolemaden sammen med elever, lærere, skolen og forældre

Leverandører er i dialog med og støtter lærere, elever, skolen og forældre på en måde, som sikrer en velfungerende madordning i hverdagen med kvalitet i skolemaden.

- Leverandøren har lejlighedsvis kontakt med skolen om logistik.
- Leverandøren støtter skolen med god dialog af skolemadens kvalitet.
- Leverandøren har et system for elever, læreres, skolens og forældres feedback om skolemadens kvalitet.
- Leverandøren understøtter, hjælper og kan uddanne elever og lærere i skolemadens kvalitet.

Sådan arbejder vi med skolemadens kvalitet i dialog med lærere, elever, forældre, skolen og kommunen i dag:

Sådan har vi forstærket dialogen om kvaliteten om et år:

