



7. september 2021

Køkkenansatte i daginstitutioner med madordninger

Denne undersøgelse er gennemført blandt de af FOAs medlemmer, som arbejder i daginstitutionskøkkener med madordninger. Udover faktuelle spørgsmål om timetal, løntillæg, beløb pr. barn til mad, hvor mange måltider køkkenet sørger for mm., berører undersøgelsen ligeledes temaer om medlemmernes arbejdsvilkår, inddragelse af børnene, de ansattes fysiske arbejdsmiljø og andet.

Undersøgelsen blev gennemført i perioden 10.-24. august 2021 blandt alle erhvervsaktive (ekskl. elever) køkkenansatte i daginstitutioner med madordninger. I alt 186 medlemmer har svaret på samtlige spørgsmål i undersøgelsen, hvilket svarer til en svarprocent på 37 procent.

Hovedkonklusioner

- **Mange deltidsansatte.** Syv ud af 10 i undersøgelsen er ansat på deltid og arbejder i gennemsnit 28,5 time i køkkenet om ugen. Uafhængigt af arbejdstid svarer mere end hver fjerde, at de har for få timer til at nå deres arbejdsopgaver.
- **Ekstraopgaver presser tiden til rådighed til de primære arbejdsopgaver.** Otte ud af 10 løser ekstraopgaver i daginstitutionen, der ligger uden for deres jobbeskrivelse, af dem svarer godt halvdelen (45 %) at det betyder, at de har svært ved at nå deres primære opgaver. Desuden er knap tre ud af 10 stadig pålagt ekstra hygiejne- og rengøringsopgaver ifm. COVID-19.
- **Ring muligheder for vikardækning ved fravær.** Tæt på halvdelen (48 %) angiver, at der ikke er mulighed for at tilkalde en vikar, hvis der er fravær. Tendensen er stigende sammenlignet med 2018.
- **Et flertal arbejder med økologi samt bæredygtighed og grøn omstilling.** Mens syv ud af 10 køkkener har det økologiske spisemærke, arbejder knap ni ud af 10 med bæredygtighed og grøn omstilling i køkkenet.
- **Mangel på faglig sparring og inspiration.** Hver fjerde savner dette. De ansatte der får tilstrækkelig inspiration og sparring får det gennem kolleger, online netværk, ansatte i andre daginstitutionskøkkener samt skriftligt materiale.
- **Børnene er sjældent med i køkkenet, som ofte ikke er indrettet hertil.** Knap seks ud af 10 svarer, at børnene aldrig hjælper til med tilberedning af mad. En tilsvarende andel angiver, at køkkenet ikke er indrettet til at have børnene med.

KONTAKT

Notat udarbejdet af:
FOA Fag og Politik – Analyseteamet

Politisk ansvarlig:

Maria Juul-Madsen
Tlf. 46 97 23 16

Pia Heidi Nielsen, sektorformand
Tlf. 46 97 23 09

Conrad Oskar Kern Jensen
Tlf. 46 97 23 13

Berit Jakobsen, sektornæstformand
Tlf. 46 97 23 01



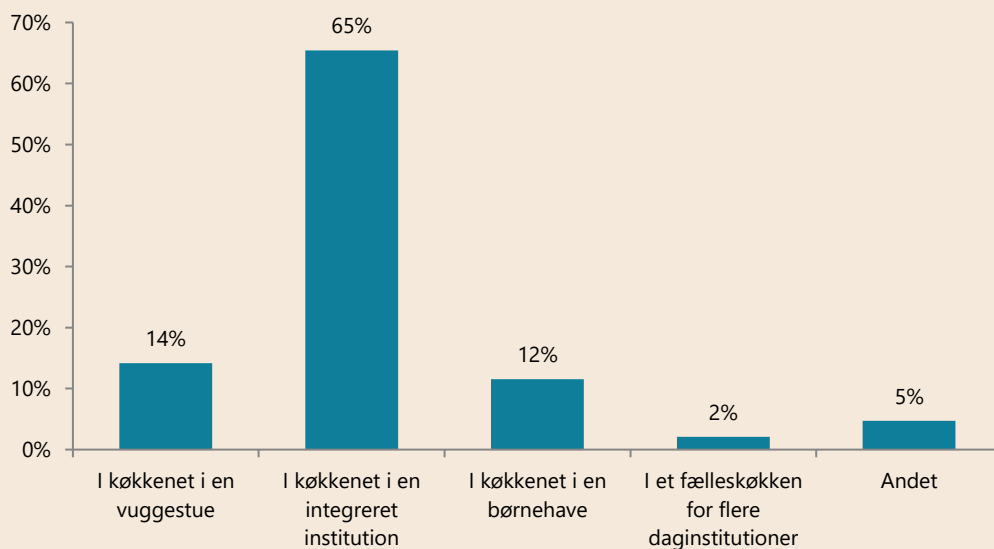
- **Maden samtænkes sjældent med de pædagogiske temaer og aktiviteter.** Få har svaret, at det sker dagligt (3 %), ugentligt (1 %) eller månedligt (13 %).
- **Tendens: Færre køkkenansatte varetager andre arbejdsfunktioner i institutionen.** Trods få besvarelser, ser det ud til at en mindre andel har timer som særligt pædagogmedhjælper.
- **Det fysiske arbejdsmiljø i daginstitutionskøkkenerne.** Omkring hver fjerde angiver, at det køkken, de arbejder i, i høj eller meget høj grad er indrettet til at kunne undgå dårlige arbejdsstillinger.

Flest arbejder i køkkenet i en integreret institution

Indledningsvist er undersøgelsens deltagere blevet spurgt, hvilken type daginstitution de arbejder i. Figur 1 viser at størstedelen (65 %) har angivet, at de arbejder i køkkenet i en integreret institution. Derudover har 14 procent angivet, at de arbejder i køkkenet i en vuggestue, mens 12 procent har svaret, at de arbejder i køkkenet i en børnehave. Dertil har 2 procent angivet at de arbejder i et fælleskøkken for flere daginstitutioner.

2 procent har svaret, at de ikke arbejder i et køkken. Disse deltagere er blevet ekskluderet fra undersøgelsen og er derfor ikke blevet stillet yderligere spørgsmål. De fremgår således heller ikke af figuren.

Figur 1. Hvor arbejder du? – Hvis du arbejder flere steder, så vælg det sted, hvor du arbejder flest timer om ugen



Antal svar: 186.

Respondenter der satte kryds i "Andet" havde mulighed for at uddybe, hvor de arbejder. I alt havde 15 respondenter valgt denne svarkategori, heraf blev 8 ekskluderet fra undersøgelsen, da det arbejdssted, de havde angivet, ikke var et køkken, der lavede mad til en daginstitution.

I alt 2 procent svarende til 4 respondenter angav, at de ikke arbejder i et køkken. Disse blev ekskluderet fra undersøgelsen og fremgår ikke af figuren.

Blandt de 186, der har angivet, at de arbejder i et daginstitutionskøkken, svarer 85 procent, at der laves mad til én daginstitution. Dertil har 12 procent angivet, at de laver mad til mere end én daginstitution, mens 3 procent har svaret "Ved ikke". Fordelingen er ikke vist i figur.

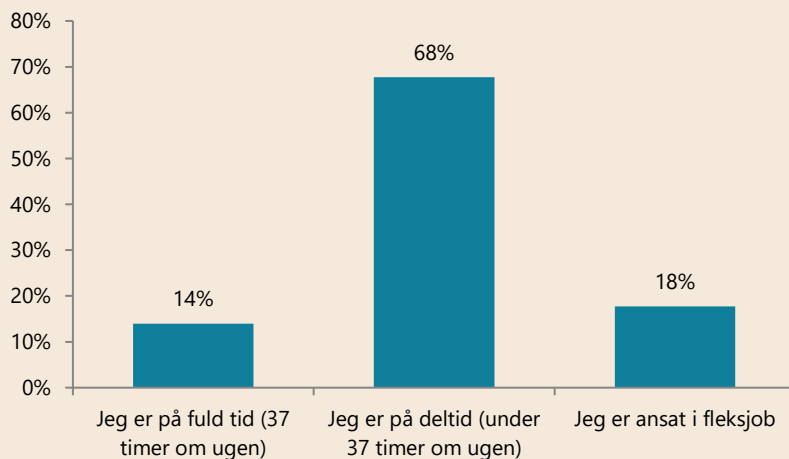


Cirka syv ud af 10 arbejder på deltid

I Figur 2 herunder ses det, hvor stor en andel af deltagerne, der er ansat på fuldtid, deltid eller i fleksjob i køkkenet om ugen. Det er i øvrigt blevet præciseret at disse timer skal være faktiske arbejdstimer i køkkenet, og at disse ikke må indeholde arbejdstid brugt eksempelvis tøjvask, som pædagogmedhjælper eller andet.

Til spørgsmålet har 68 procent svaret, at de arbejder på deltid og dermed arbejder under 37 timer om ugen. 18 procent har angivet at de er i fleksjob, og 14 procent arbejder fuldtid.

Figur 2. Hvor mange timer er du ansat i køkkenet om ugen?



Antal svar: 186. Andele under 3 procent fremgår ikke af figuren, hvorfor svarkategorien "Ved ikke" (1 %) ikke er vist.

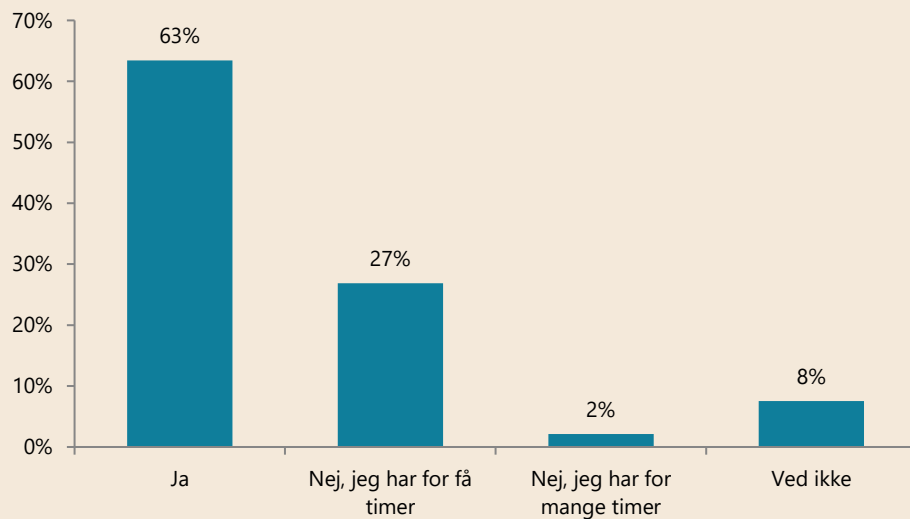
De af respondenterne, der har svaret, at de er ansat på deltid, er blevet bedt om at angive hvor mange timer, de er ansat i køkkenet i daginstitutionen. Der er angivet timetal fra 14 timer til 36 timer om ugen, og beregningen viser, at det **gennemsnitlige timetal for deltidsansatte er 28,5 timer om ugen.**



Mere end hver fjerde svarer, at de har for få timer til at nå deres arbejdsopgaver i køkkenet

Alle ansatte i daginstitutionskøkkener er blevet spurgt, hvorvidt timetallet er passende ift. mængden af arbejdsopgaver i køkkenet. Til det svarer 27 procent, at de har for få timer, mens størstedelen (63 %) dog angiver, at deres timetal matcher arbejdsmængden. Kun 2 procent har svaret, at de har for mange timer, mens 8 procent har sat kryds i "Ved ikke".

Figur 3. Er timetallet passende for mængden af dine arbejdsopgaver i køkkenet?



Antal svar: 186.

En supplerende analyse viste ikke overraskende, at en større andel af de ansatte på deltid sammenlignet med fuld tid mener, at de har for få timer i køkkenet ift. mængden af arbejdsopgaver. Der er dog få respondenter i undersøgelsen, der arbejder fuldtid, og der kan derfor ikke konkluderes noget endegyldigt på baggrund af denne tendens.

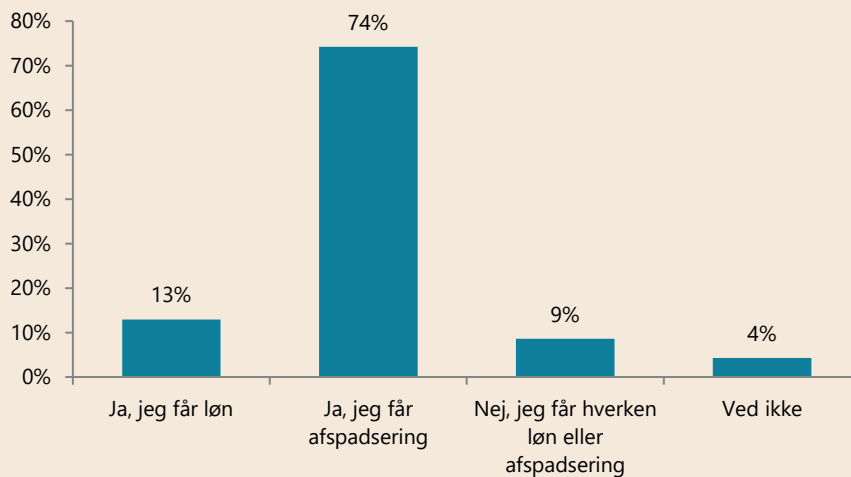


Hver tiende får hverken løn eller afspadsering, når de arbejder længere end de er ansat til

I kølvandet på foregående spørgsmål blev deltagerne i undersøgelsen spurgt, hvorvidt de får løn eller afspadsering, når de arbejder flere timer end de er ansat til.

Her svarer lige knap hver tiende (9 %), at de hverken får løn eller afspadsering. Dog svarer 74 procent, at de får afspadsering, mens 13 procent angiver, at de får løn, når de arbejder over. Fire procent har svaret "Ved ikke".

Figur 4. Får du løn eller afspadsering, når du arbejder mere, end du er ansat til?



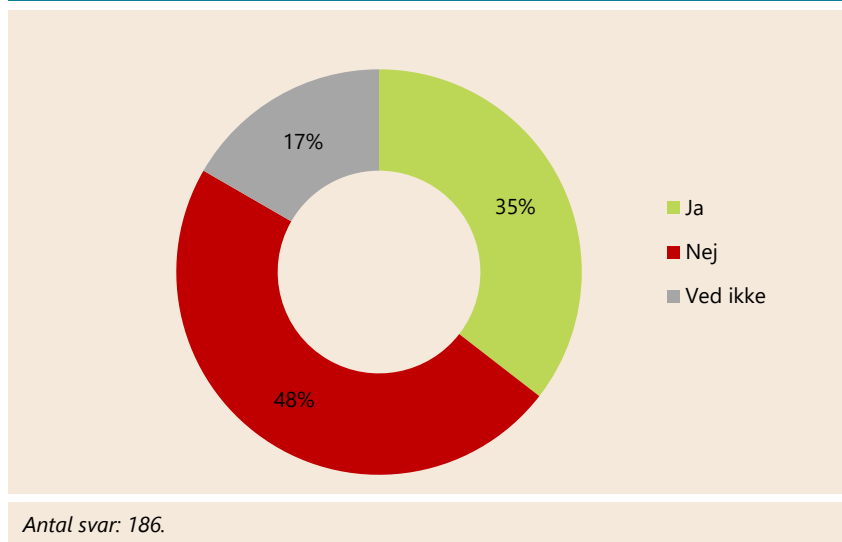
Antal svar: 186.

Ringede muligheder for vikardækning ved fravær

Op mod halvdelen (48 %) af de køkkenansatte i undersøgelsen har svaret, at der i det køkken, som de arbejder i, ikke er mulighed for vikardækning ved fravær. I modsætning har godt hver tredje (35 %) svaret, at muligheden er der (se Figur 5).

Flere af spørgsmålene fra nærværende undersøgelse herunder nærværende spørgsmålet om vikardækning blev også stillet til målgruppen i 2018 i en lignende undersøgelse. Her svarede 37 procent, at der ikke var mulighed for vikardækning ved fravær i køkkenet (ikke vist i figur). Når tallene sammenholdes, kunne det godt tyde på, at der er en tendens til ringere vikardækning. Grundet det lave antal besvarelser i begge undersøgelser, kan det dog ikke endeligt konkluderes, at der er sket en signifikant stigning i andelen af ansatte, der ikke har mulighed for at tilkalde en vikar ved fravær.

Figur 5. Mulighed for vikardækning ved fravær i køkkenet



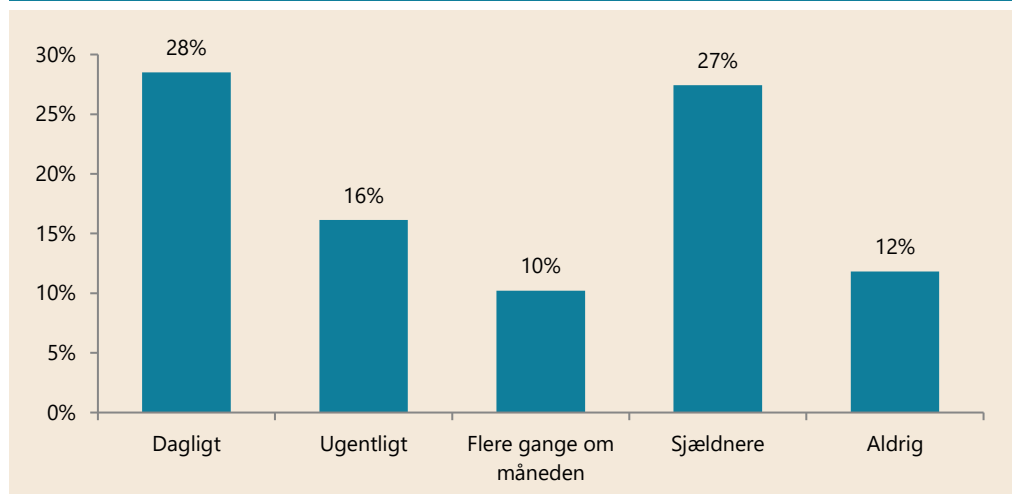
Godt hver tredje oplever dagligt at løse opgaver, som ligger uden for deres jobbeskrivelse

Deltagerne har også svaret på hvor ofte de løser ekstra opgaver i daginstitutionen. Det er her blevet præciseret, at der er tale om opgaver som eksempelvis telefonpasning, forplejning af personalet eller at give en hjælpende hånd med på stuerne, ligesom at det er understreget, at der er tale om arbejdsopgaver, som ligger uden for de ansattes jobbeskrivelse.

Som det ses i Figur 6, har 28 procent svaret, at de dagligt udfører opgaver, som ligger uden for deres jobfunktion. Hertil kommer 16 procent, som oplever det ugentligt, og 10 procent, som oplever det flere gange om måneden.

For 27 procent sker det sjældnere end månedligt, at de varetager ekstraopgaver i institutionen, mens 12 procent svarer, at det aldrig sker.

Figur 6. Varetagelse af ekstraopgaver i institutionen, som ligger uden for jobbeskrivelse



Antal svar: 186. Andele under 3 procent fremgår ikke af figuren, hvorfor svarkategorien "Ved ikke" (1 %) ikke er vist.

Anm.: Det er i spørgsmålsformuleringen angivet, at der med ekstraopgaver tænkes på eksempelvis telefonpasning, forplejning af personale, at give en ekstra hånd med på stuerne og lign.

Deltagerne der har oplevet at løse ekstraopgaver, er efterfølgende blevet bedt om at svare på, hvor ofte de har svært ved at nå deres primære arbejdsopgaver i køkkenet, netop fordi de udfører ekstraopgaver. Her svarer de fleste (45 %), at de kun sjældent møder disse udfordringer, mens 9 procent svarer, at de aldrig oplever dette. Dog angiver 4 procent, at de dagligt har svært ved at nå deres primære arbejdsopgaver, fordi de varetager ekstraopgaver. Derudover svarer 12 procent, at det sker mindst én gang om ugen, mens 9 procent angiver, at det sker flere gange om måneden. Omtalte resultater er ikke vist i en figur.

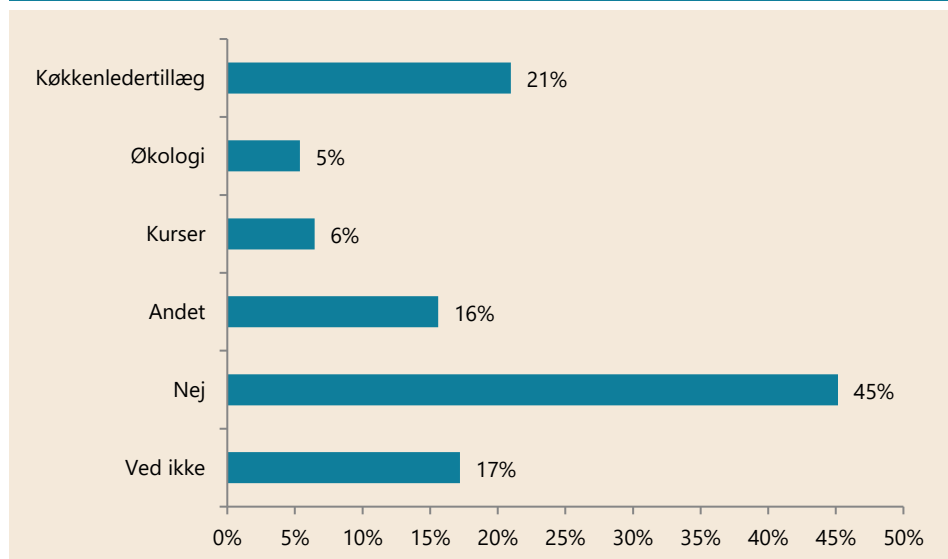
Tillæg til lønnen

Op mod halvdelen (45 %) af de ansatte i daginstitutionskøkkenerne får ikke tillæg til deres løn. Det fremgår af Figur 7 herunder.

Blandt dem der gør, svarer cirka hver femte (21 %), at de får tillæg for at fungere som køkkenleder, mens 5 procent får tillæg for økologi.

Blandt de 6 procent der svarer, at de får tillæg for kurser, nævnes økologikursus/økøløft. I kategorien af medarbejdere der får tillæg for andet (16 %) end ovenstående nævnes særligt erfaringstillæg samt beklædningsgodtgørelse som grundlag herfor. En relativ stor andel (17 %), ved ikke, om de modtager særlige tillæg til deres løn.

Figur 7. Løntillæg



Antal svar: 186.

Anm.: Respondenterne havde mulighed for at sætte flere kryds, hvorfor procenterne ikke summerer til 100.

Efterfølgende er respondenterne blevet bedt om at angive, hvor mange kroner de respektive tillæg udgør om måneden. De gennemsnitlige satser er angivet i Tabel 1 på næste side.

I gennemsnit får køkkenpersonale i daginstitutioner med madordning et månedligt tillæg på 1.148 som køkkenleder. Det er det største af de medtagede tillæg. Dernæst kommer kategorien "Andet", som i gennemsnit giver et tillæg på 1.141 kroner om måneden.

Får man som køkkenansat tillæg for økologi, ligger det i gennemsnit på 526 kroner/måned, mens man modtager 765 kroner for diverse kurser på månedlig basis.

**Tabel 1. Gennemsnitstillæg om måneden fordelt på tillægsposter.**

	Gennemsnitligt tillæg i kr.	Min. og max.	Antal besvarelser
Køkkenleder	1.148 kr.	400-2.500 kr.	36
Økologi	526 kr.	42-1.100 kr.	9
Kurser	765 kr.	167-2.500 kr.	10
Andet	1,141 kr.	200-3.700 kr.	24

Anm.: Der er ekskluderet i alt 7 besvarelser.

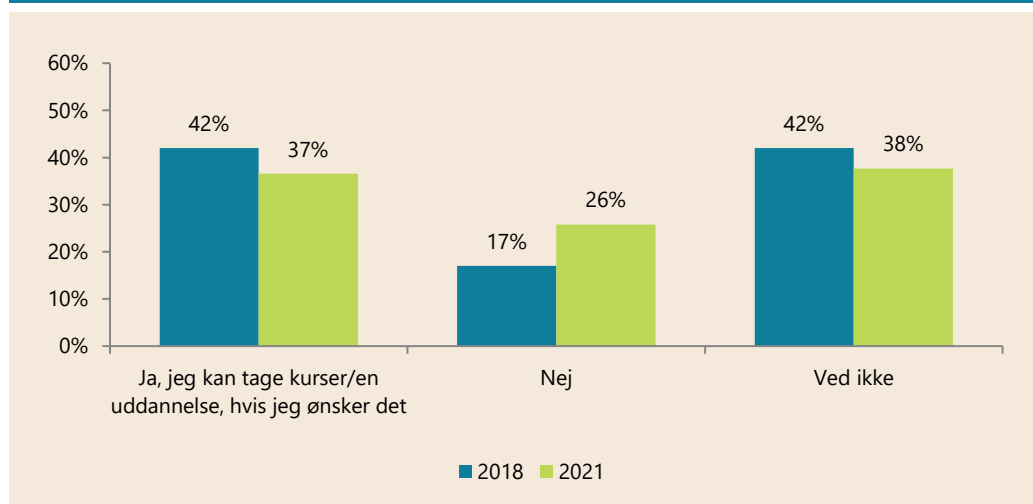
Kompetenceudvikling

I figuren nedenfor ses fordelingen af svar på spørgsmålet om, hvorvidt køkkenansatte i daginstitutioner har mulighed for at få den nødvendige kompetenceudvikling.

I 2021 svarer hver fjerde (26 %) at det ikke er muligt for dem. Sammenholdt med resultatet fra 2018 (17 %), ligner det, at der er sket en lille stigning. Igen bør der dog tages forbehold for det begrænsende antal svar, og der bør derfor ikke konkluderes noget endegyldigt på udviklingen fra 2018 til 2021.

Blandt dette års respondenter svarer 37 procent, at de kan tage både kurser eller uddannelse, såfremt de ønsker det. Omtrent lige så mange (38 %) har svaret "Ved ikke".

Figur 8. Mulighed for den nødvendige kompetenceudvikling



Antal svar: 2018 (125), 2021 (186). Grundet afrundinger summerer tallene ikke til 100 for år 2018.

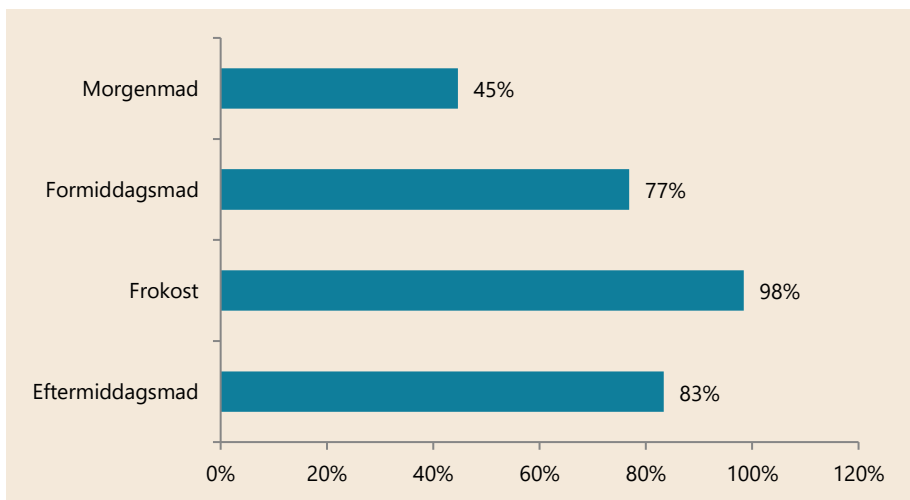
Respondenterne blev ligeledes spurgt, om der er kurser, som de ønsker at tage, men som de ikke kan eller må. Hertil har 40 procent svaret "Nej", 10 procent har svaret "Ja" og de resterende 50 procent har svaret "Ved ikke". Denne fordeling er ikke vist i en figur.

Blandt dem, der har svaret, at de gerne vil på kursus men enten ikke kan eller må, nævnes blandt andet et ønske om at deltage i bage-/brødkursus, uddannelse til ernæringsassistent samt kost til særlig målgrupper.

Måltider

Næsten samtlige (98 %) køkkenansatte i daginstitutioner står for at lave frokost. Dernæst laver flest eftermiddagsmad (83 %) og formiddagsmad (77 %). Mindre end halvdelen (45 %) har svaret, at de laver morgenmad i den daginstitution, de er tilknyttet. Bemærk at deltagerne har kunnet angive flere svar.

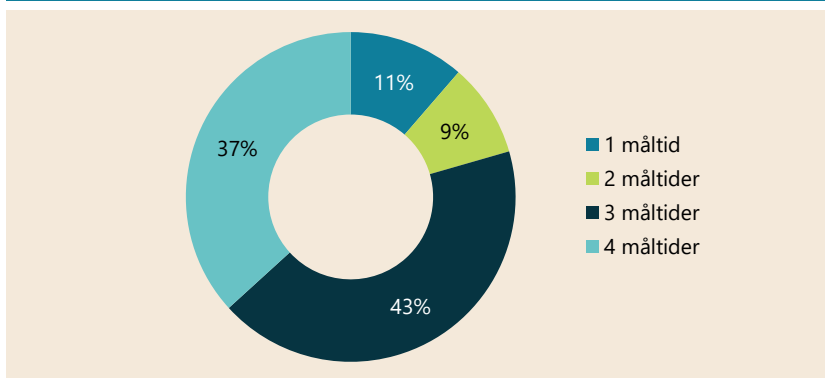
Figur 9. Måltider køkkenet sørger for



Antal svar: 186. Respondenterne havde mulighed for at sætte flere kryds, hvorfor procenterne ikke summerer til 100.

I Figur 10 ses det, at 37 procent af personale i daginstitutionskøkkenerne står for alle fire måltider i løbet af dagen, altså; morgenmad, formiddagsmad, frokost og eftermiddagsmad. Herudover svarer 43 procent, at de står for i alt tre måltider om dagen, mens 9 procent står for to, og 11 procent står for ét.

Figur 10. Antal måltider som køkkenet sørger for



Antal svar: 186.

Antal børn og ansatte køkkener laver mad til

I Tabel 2 ses en opgørelse over hvor mange børn der i gennemsnit er normeret til at få mad. Herudover er der lavet en opdeling på antallet af daginstitutioner, som køkkenet laver mad til.

Samlet set er der **i gennemsnit 79 børn, der er normeret til at få mad i daginstitutionerne**. Dette antal varierer fra 12 til 178 børn. Ser man på de køkkener, hvor der udelukkende laves mad til én institution, skal der i gennemsnit laves mad til 75 børn, mens der i køkkener, der laver mad til flere daginstitutioner, skal tilberedes 119 kuverter.

Tabel 2. Antal børn normeret til at få mad i daginstitutionen/daginstitutionerne. Opdelt på antal daginstitutioner, som køkkenet laver mad til.

	Gennemsnit antal børn	Min. og max.	Antal besvarelser
I alt	79 børn	12-178	164
Én daginstitution	75 børn	20-170	144
Flere daginstitutioner	119 børn	35-178	16

Anm.: I alt 3 af de 164 respondenter har svaret "Ved ikke" til spørgsmålet om, hvor mange daginstitutioner køkkenet laver mad til. Disse besvarelser fremgår således kun af rækken "I alt", hvor tallene for hhv. "Én daginstitution" og "Flere daginstitutioner" ikke summerer til det totale antal godkendte besvarelser. Der er ekskluderet i alt 8 besvarelser.

Der er ligeledes blevet udregnet et gennemsnit for antallet af pædagoger, pædagogmedhjælpere og andre ansatte i daginstitutionen (eksklusiv køkkenpersonale), som de køkkenansatte laver mad til (se Tabel 3).

I gennemsnit laves der mad til 14 ansatte. Det varierer samlet set fra 0 til 50. Gennemsnittet er det samme for køkkener, der laver mad til én daginstitution, mens der i snit laves mad til 19 ansatte i de køkkener, hvor de køkkenansatte laver mad til flere daginstitutioner.

Tabel 3. Antal pædagoger/pædagogmedhjælpere/ansatte, som køkkenet laver mad til eksklusiv køkkenpersonale. Opdelt på antal daginstitutioner, som køkkenet laver mad til.

	Gennemsnit antal ansatte	Min. og max.	Antal besvarelser
I alt	14 pers.	0-50	154
Én daginstitution	14 pers.	0-76	135
Flere daginstitutioner	19 pers.	1-35	15

Anm.: I alt 2 af de 155 respondenter har svaret "Ved ikke" til spørgsmålet om, hvor mange daginstitutioner køkkenet laver mad til. Disse besvarelser fremgår således kun af rækken "I alt", hvor tallene for hhv. "Én daginstitution" og "Flere daginstitutioner" ikke summerer til det totale antal godkendte besvarelser. Der er ekskluderet i alt 3 besvarelser.



Samlet set laver ansatte i daginstitutionskøkkener med madordning **i gennemsnit mad til i alt 93 personer om dagen**, hvis man lægger tallene for børn og voksne sammen. Der tilberedes i gennemsnit 89 kuverter i de køkkener, hvor der laves mad til én daginstitution, mens køkkenpersonale, der laver mad til flere daginstitutioner, i gennemsnit laver 138 kuverter om dagen. Hertil kommer mad til medlemmerne selv, samt deres evt. kolleger i køkkenet. Opgørelsen er ikke vist i en tabel.



Forældrebetaling om måneden

I spørgeskemaet indgik også et spørgsmål om, hvor meget forældrene betaler for mad om måneden pr. barn. Til dette har 10 procent angivet, at det er en del af kerneydelsen, hvorfor måltiderne er inkluderet i prisen, og forældrene dermed ikke betaler for dette separat. Herudover har tre ud af fire (74 %) svaret, at de ikke er klar over, hvad forældrene betaler. Således har kun 17 procent svarende til 31 respondenter angivet et beløb.

Svarene fra de af deltagerne, der har angivet et beløb for hvor meget forældrene betaler pr. barn om måneden er opgjort i Tabel 4. **I gennemsnit betaler forældre til børn i daginstitutioner med madordninger 615 kr. pr. barn om måneden.** Som det fremgår af Figur 10 vist tidligere i notatet, er der stor variation ift. hvor mange måltider daginstitutionskøkkenerne dagligt serverer. Dertil kommer, at der er stor variation i de angivne svar ift. hvor meget forældrene betaler (350-850 kr.) Derfor indgår der i Tabel 4 også en beregning af den gennemsnitlige månedlige forældrebetaling pr. barn opdelt på antal måltider.

Denne opgørelse viser, at det i gennemsnit koster forældrene under 600 kr. for et enkelt (589 kr.) eller to (572 kr.) måltider. Hvis der i daginstitutionen serveres tre måltider, betaler forældrene 662 kr., mens det koster dem omtrent 686 kr. for fire måltider.

Tabel 4. Forældrebetaling pr. barn om måneden. Opdelt på antal måltider, som køkkenet sørger for.

	Gennemsnit forældrebetaling pr. barn om måneden	Min. og max.	Antal besvarelser
I alt	615 kr.	350-850 kr.	185
1 måltid om dagen	589 kr.	540-616 kr.	21
2 måltider om dagen	572 kr.	500-600 kr.	17
3 måltider om dagen	662 kr.	350-750 kr.	79
4 måltider om dagen	686 kr.	550-850 kr.	68



Beløb afsat til mad om dagen pr. barn

I Tabel 5 ses det gennemsnitlige beløb der er afsat til mad om dagen pr. barn i daginstitutionerne. Resultatet er også opdelt på hvor mange måltider køkkenet står for.

Overordnet er der **i gennemsnit afsat 12 kr. pr. barn om dagen**. Beløbet varierer fra 4 til 25 kr. De institutioner, der serverer et enkelt måltid om dagen har i snit 13 kr. til rådighed, mens der er afsat 12 kr. pr. barn, hvis der serveres to måltider. Vær opmærksom på at beregningen bygger på få besvarelser.

Ansatte i daginstitutionskøkkener der sørger for tre måltider om dagen, har i gennemsnit 11 kroner pr. barn om dagen. Står køkkenet for alle fire måltider, vil der i snit være 14 kr. pr. barn om dagen til indkøb af råvarer.

Tabel 5. Beløb afsat til mad om dagen pr. barn. Opdelt på antal måltider, som køkkenet sørger for.

	Gennemsnits beløb afsat til mad om dagen pr. barn	Min. og max.	Antal besvarelser
I alt	12 kr.	4-25 kr.	63
1 måltid om dagen	13 kr.	6-22 kr.	8
2 måltider om dagen	12 kr.	7-18 kr.	4
3 måltider om dagen	11 kr.	7-15 kr.	28
4 måltider om dagen	14 kr.	4-25 kr.	23

Der er ekskluderet 1 besvarelse.

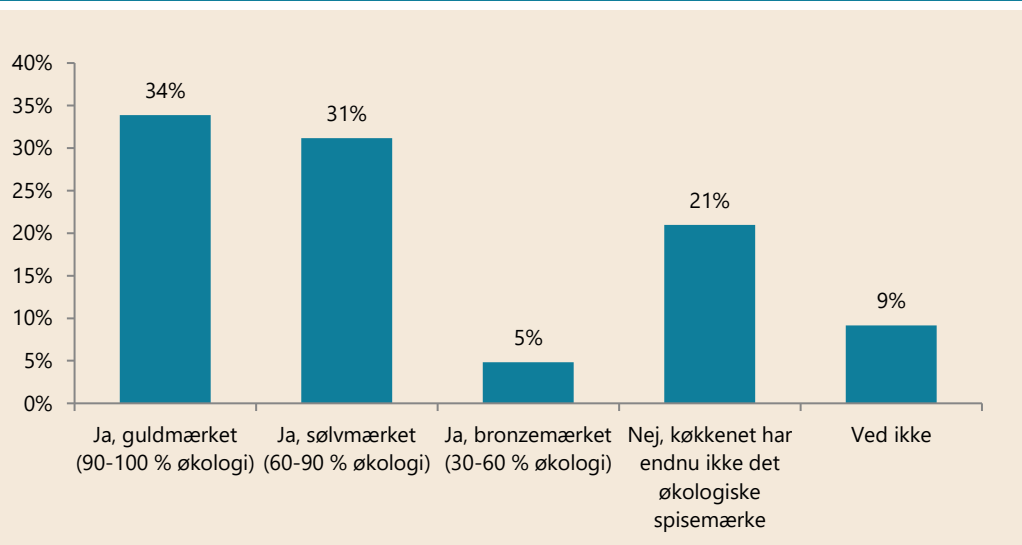
Syv ud af 10 køkkener har det økologiske spisemærke

Et spisested, i dette tilfælde et daginstitutionskøkken, kan opnå det økologiske spisemærke ved at indkøbe en vis procentdel økologiske spise- og drikkevarer. Det økologiske bronzemærke gives ved 30-60 % økologiske varer, det økologiske sølvmærke ved 60-90% økologiske varer, og guldmærket ved 90-100% økologiske varer¹.

Deltagerne er blevet spurgt, om det køkken, de arbejder i, har opnået det økologiske spisemærke. Som det fremgår af Figur 11, har hver tredje (34%) angivet, at det køkken, de arbejder i, har det økologiske guldmærke. Lidt færre end hver tredje (31 %) har sølvmærket, og 5 procent har bronzemærket.

Hver femte (21 %) har svaret at de arbejder i et køkken, der endnu ikke har det økologiske spisemærke. Endelig har 9 procent svaret "Ved ikke".

Figur 11. Har køkkenet det økologiske spisemærke?



Antal svar: 186.

¹ [Det Økologiske Spisemærke](#), Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri.

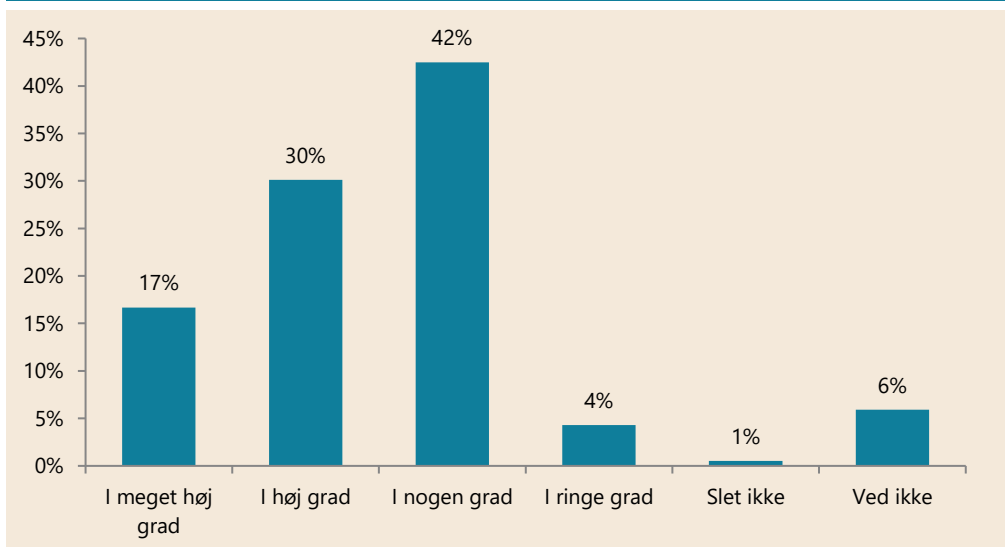
Et flertal arbejder med bæredygtighed og grøn omstilling

Som offentlige køkkener skal køkkenpersonale i daginstitutioner med madordning arbejde med bæredygtighed og grøn omstilling. Det betyder, at de skal bidrage positivt til en reducere af CO₂-udledningen fx ved at øge mængden af plantebaseret kost samt mindske mængden af madspild.

I Figur 12 herunder ses fordeling af svar på spørgsmålet om, i hvor høj grad der arbejdes med bæredygtighed og grøn omstilling i køkkenerne.

Samlet set svarer knap halvdelen (47 %) at de i høj eller meget høj grad arbejder med dette. Lidt færre (42 %) har svaret "I nogen grad", mens blot 4 procent har angivet, at de kun i ringe grad arbejder med bæredygtighed og grøn omstilling.

Figur 12. I hvor høj grad arbejder du med bæredygtighed og grøn omstilling i køkkenet?



Antal svar: 186.

Det er desuden blevet undersøgt, hvorvidt arbejdet med ovenstående temaer varierer afhængigt af om og i så fald hvilket økologisk spisemærket køkkenet har. Analysen viste, at der er en tendens til, at køkkener med guld- og sølvmærket i højere grad har svaret, at de også arbejder med bæredygtighed og grøn omstilling med de køkkener, der har bronzemærket eller endnu ikke har det økologiske spisemærke (ikke vist i figur).

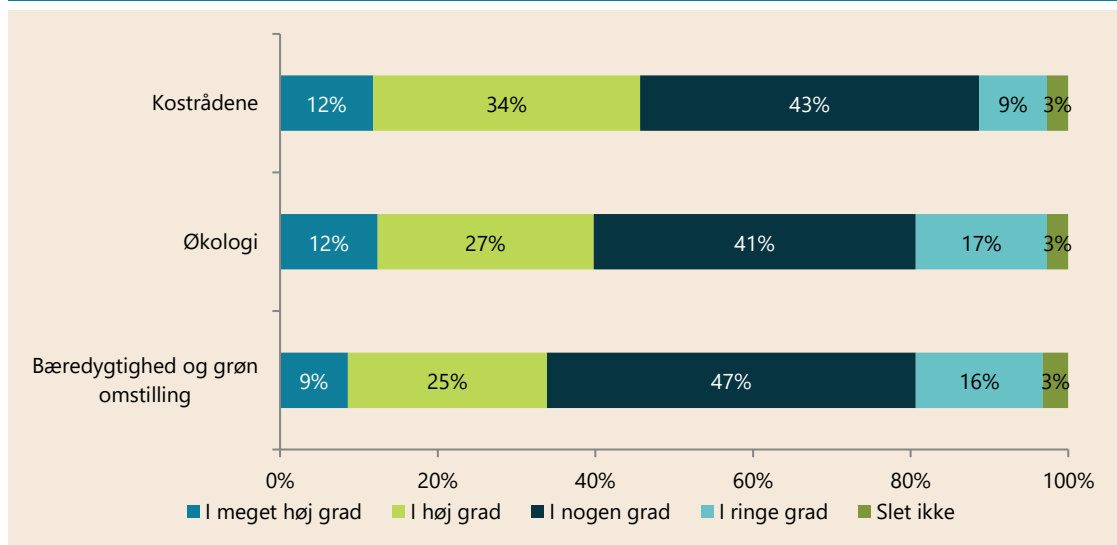
Det kan være svært at få pengene til at række til økologi, bæredygtighed og grøn omstilling

Medlemmerne er også blevet spurgt, hvorvidt de mener, at der er afsat nok penge pr. barn til at kunne leve op til hhv. kostrådene, økologi samt bæredygtighed og grøn omstilling. Fælles for alle tre spørgsmål er, at kun om hver tiende mener, at der "I meget høj grad" er afsat nok penge pr. barn.

Lidt under halvdelen (46 %) af de ansatte i køkkenet i daginstitutioner har svaret "I meget høj grad" eller "I høj grad" til spørgsmålet om kostrådene. Modsat har i alt har 12 procent svaret at der i ringe grad eller slet ikke er afsat tilstrækkeligt med penge pr. barn, til at kunne leve op til dette.

Ser man på spørgsmålene om økologi samt bæredygtighed og grøn omstilling, mener omkring hver femte, at det er svært at få pengene til at række. Her har hhv. 20 og 19 procent svaret, at der i ringe grad eller slet ikke er afsat et tilstrækkeligt beløb pr. barn.

Figur 13. Er der afsat nok penge pr. barn til at leve op til diverse krav og anbefalinger?



Antal svar: 186.

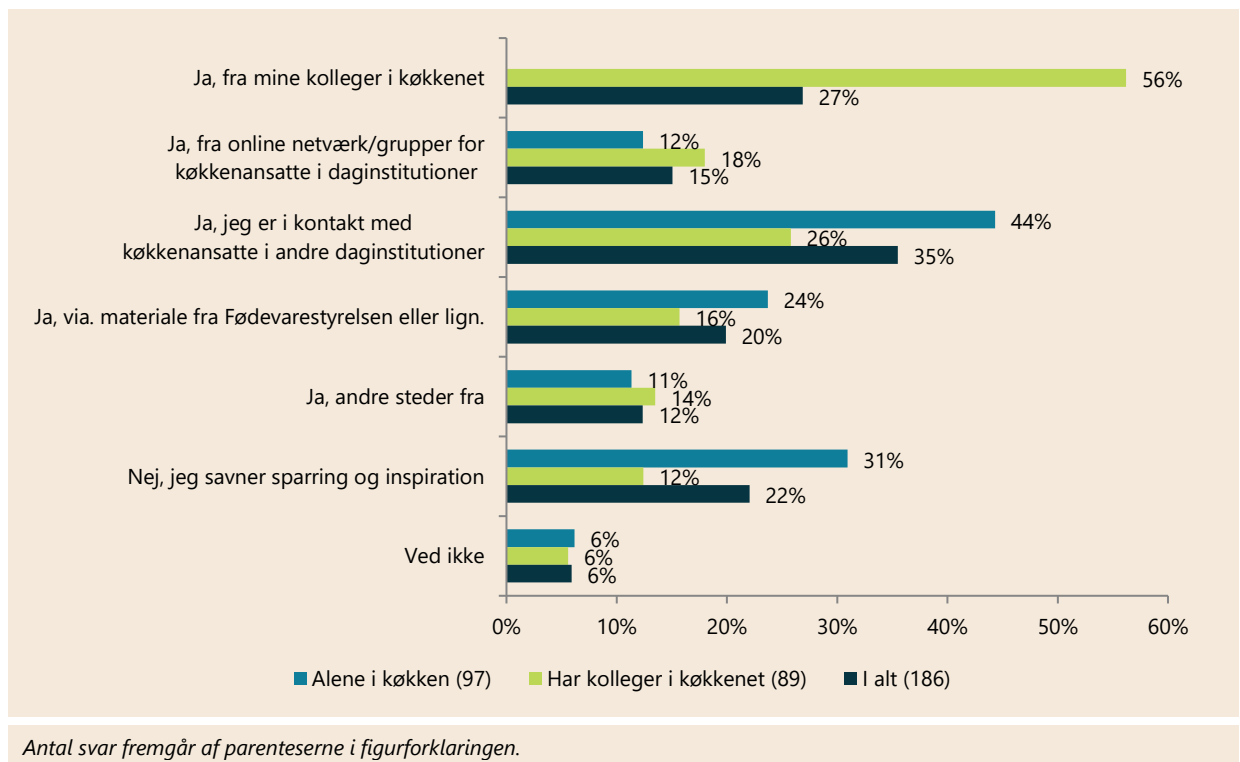
Mere end hver femte savner faglig sparring og inspiration

I Figur 14 ses fordeling af svar på spørgsmålet om, hvorvidt medlemmer får den faglige sparring og inspiration, de har behov for. Figuren viser både de samlede svar (sort bjælke) samt svarerne for henholdsvis ansatte, der arbejder alene i køkkenet (blå bjælke) eller har kolleger i køkkenet (grøn bjælke).

Grundet det få antal besvarelser, kan der ikke konkluderes noget endegyldigt på forskellene mellem de to grupper henholdsvis med og uden kolleger i køkkenet. Dog ses der en tendens til, at lidt flere af dem, der arbejder alene, er i kontakt med andre køkkenansatte i andre daginstitutioner (44 %) samt finder inspiration i skriftligt materiale fra styrelsen (24 %) ift. dem, der har kolleger i køkkenet (hvh. 26 % og 16 %).

Dertil ses det, at mere end halvdelen (56 %) af de respondenter, der har kolleger i køkkenet, bruger hinanden til at sparre og inspirere. Modsat savner tre ud af 10 (31 %), af dem arbejder alene i et daginstitutionskøkken, sparring og inspiration.

Figur 14. Får du den faglige sparring og inspiration, du har behov for?



Blandt de deltagere der satte kryds i "Ja, andre steder fra", blev nævnt: Firmaer der udvikler opskrifter (Årstiderne, Meyers madhus, Fru Hansens Kælder), kogebøger, hjemmesider og kurser.

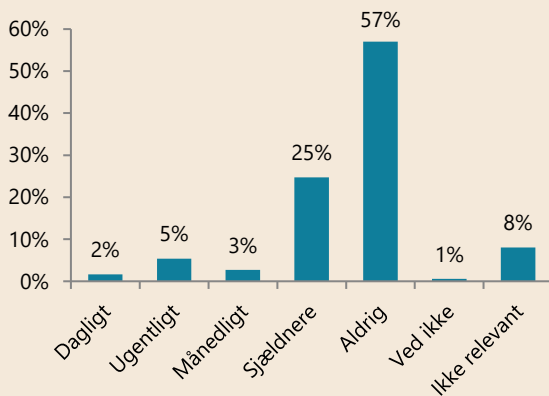
Mindst halvdelen laver aldrig køkken- eller fødevareraktiviteter med børnene i institutionen

Ganske få af de køkkenansatte i undersøgelsen har børnene med i køkkenet. På spørgsmålet herom svarer blot 2 procent, at de dagligt har børnene med i køkkenet ifm. tilberedning af mad (se Figur 15 A). For 5 procent sker det ugentligt, og for 3 procent månedligt. Hele 57 procent svarer, at børnene aldrig hjælper med tilberedningen af mad.

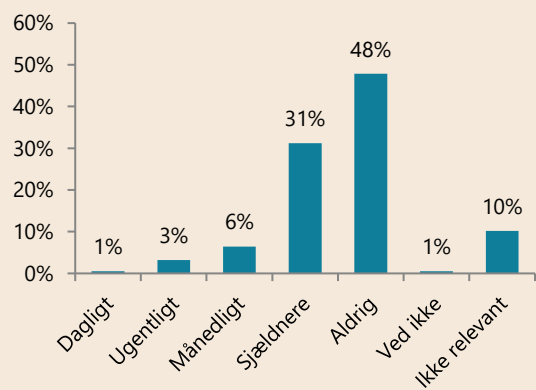
Det sker endvidere hellere ikke ofte, at de køkkenansatte laver aktiviteter med børnene om mad og råvarer (se Figur 15 B). Til det spørgsmål svarer 1 procent "Dagligt", 3 procent "Ugentligt" og 6 procent "Månedligt". Knap halvdelen (48 %) angiver, at de aldrig laver aktiviteter om mad og råvarer med børnene.

Figur 15. Aktiviteter med børnene i institutionen

A) Hvor ofte hjælper børnene med tilberedning af mad i køkkenet?



B) Hvor ofte laver du aktiviteter med børnene om mad og råvarer?

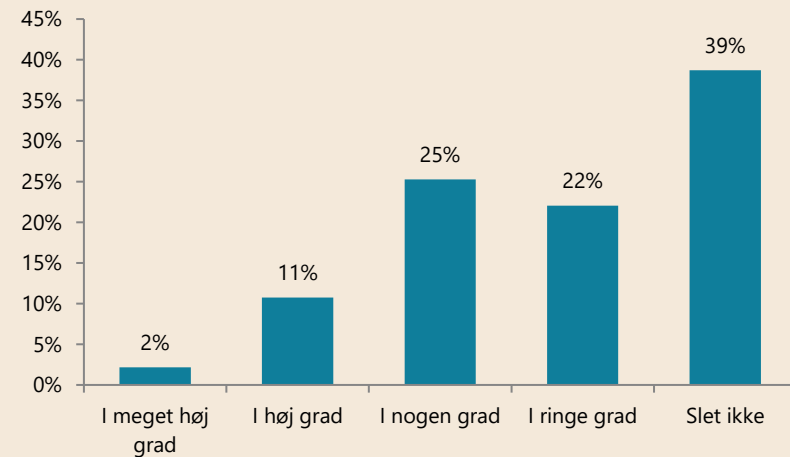


Antal svar: 186.

Ifølge seks ud af 10 køkkenansatte (61 %), er køkkenet i daginstitutionen slet ikke eller kun i ringe grad indrettet til, at børnene kan være med. Til samme spørgsmål svarer hver fjerde (25 %) "I nogen grad". Det fremgår af Figur 16 på næste side.

Blot 13 procent af respondenterne har svaret, at køkkenet i meget høj grad (2 %) eller i høj grad (11 %) er indrettet til, at børnene kan være med i køkkenet.

Figur 16. I hvor høj grad er køkkenet indrettet til, at børnene kan være med i køkkenet?



Antal svar: 186.

Det er i øvrigt blevet undersøgt, om der er en tendens til, at børnene sjældnere inddrages i tilberedning og madlavning i de daginstitutioner, hvor køkkenet i mindre grad er indrettet til, at børnene kan være med. Analysen viste, at i jo højere grad køkkenet er indrettet tilstrækkeligt til at kunne invitere børnene med ind, jo mindre en andel svarede, at børnene aldrig hjælper til.

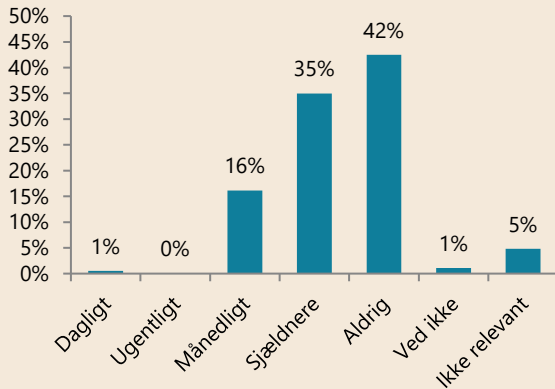
Samarbejde med det pædagogiske personale

Mere end fire ud af 10 (42 %) køkkenansatte deltager aldrig i personalemøderne med det pædagogiske personale i daginstitutionen. 16 procent er med månedligt, mens 35 procent deltager sjældnere end det. Det fremgår af Figur 17 A herunder.

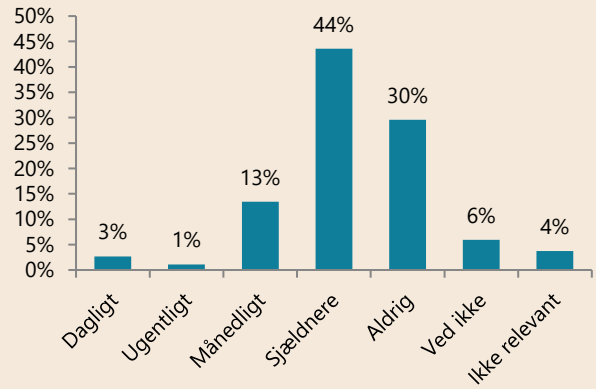
På spørgsmålet om hvor ofte maden i institutionen samtænkes med de pædagogiske temaer og aktiviteter, svarer også her en stor andel "Aldrig" (30 %) eller "Sjældnere" (44 %) (se Figur 17 B). Derudover angiver 13 procent, at det sker månedligt, 1 procent at det sker ugentligt og 3 procent, at det sker dagligt.

Figur 17. Personalemøder og samarbejde på tværs af faggrupper

A) Hvor ofte deltager du i personalemøderne med det pædagogiske personale?



B) Hvor ofte samtænker I maden i institutionen med de pædagogiske temaer og aktiviteter?



Antal svar: 186.

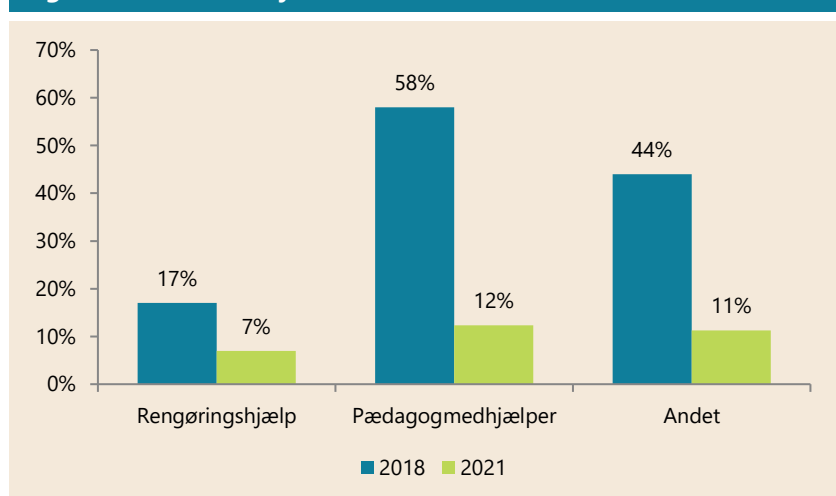
Andre arbejdsfunktioner i daginstitutionerne

I Figur 18 kan man se, hvor stor en andel af FOAs køkkenansatte i undersøgelsen, som har andre arbejdsfunktioner i den institution, hvor de laver mad. Figuren viser ligeledes fordelingen af svar fra en undersøgelse i 2018, hvor samme målgruppe fik stillet spørgsmålet.

I 2021 angiver 7 procent, at de også arbejder som rengøringshjælp, 12 procent at de også har timer som pædagogmedhjælper og 11 procent, at de har andre arbejdsfunktioner end disse udover deres primære arbejde i daginstitutionens køkken. For sidstnævnte svarkategori har deltagerne nævnt tøjvask, oprydning samt indkøb af varer, som ikke er til køkkenet i deres uddybende kommentarer.

Sammenlignet med fordelingen fra 2018, ser det ud til, at der har været et markant fald for samtlige nævnte arbejdsfunktioner. Antallet af svar er dog yderst begrænset, og der kan derfor ikke konkluderes noget endeligt herpå.

Figur 18. Andre arbejdsfunktioner i institutionen



Antal svar: 2018 (48), 2021 (57)

Anm.: Figuren viser kun svar for de respondenter, der har svaret, at de har mindst én af ovenstående arbejdsfunktioner. I det oprindelige spørgsmål fra 2021 kunne der også svares "Nej", "Ved ikke" og "Ikke relevant", disse er alle udeladt fra figuren.

Respondenterne havde mulighed for at sætte flere kryds, hvorfor procenterne ikke summerer til 100.

På næste side ses en oversigt over det gennemsnitlige ugentlige timeantal, som de køkkenansatte bruger på andre arbejdsfunktioner i daginstitutionerne (se Tabel 6). Beregningerne er baseret på få besvarelser, hvorfor resultaterne skal tages med forbehold.

Tabel 6 viser, at de køkkenansatte udover deres primære arbejde i køkkenet **i gennemsnit bruger 10 timer på rengøring, 6 timer på at arbejde som pædagogmedhjælper samt 5 timer på andre arbejdsfunktioner om ugen.**

**Tabel 6. Antal timer brugt på andre arbejdsfunktioner om ugen. Opdelt på arbejdsfunktioner.**

	Gennemsnit antal timer/uge	Min. og max.	Antal besvarelser
Rengøring	10 timer	1-15 timer	11
Pædagogmedhjælper	6 timer	1-15 timer	22
Andet	5 timer	1-15 timer	20

Der er ekskluderet i alt 4 besvarelser.

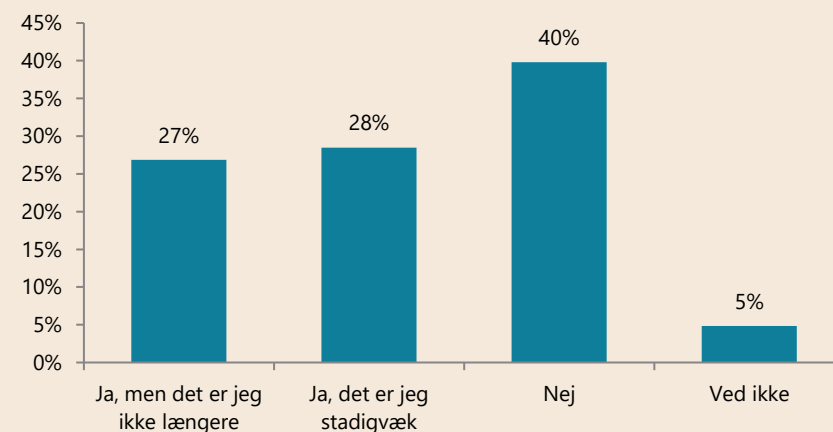
Mere end halvdelen har fået pålagt ekstraopgaver ifm. COVID-19

Flere af FOAs faggrupper har haft ekstra hygiejne- og rengøringsopgaver i forbindelse med COVID-19. Køkkenansatte i daginstitutioner er ingen undtagelse.

Blandt respondenterne i denne undersøgelse svarer i alt 55 procent, at de personligt har oplevet at skulle varetage ekstraopgaver med relation til hygiejne og rengøring. Heraf angiver 28 procent, at de stadigvæk er pålagt at løse disse opgaver, mens de resterende 27 procent ikke længere er pålagt ekstraopgaver. Modsat har fire ud af 10 (40 %) ikke oplevet, at de har skulle løse ekstra hygiejne- og rengøringsopgaver som resultat af COVID-19.

Fem procent har svaret "Ved ikke".

Figur 19. Ekstra hygiejne- eller rengøringsopgaver ifm. COVID-19



Antal svar: 186.

Det fysiske arbejdsmiljø i daginstitutionskøkkenerne

Udover at være et sted for tilberedning af mad til vuggestue- og børnehavebørn, er daginstitutionskøkkenet først og fremmest også de køkkenansattes daglige arbejdsplads. Det stiller krav til blandt andet det fysiske arbejdsmiljø. Skal børnene tilmed færdes i køkkenet og inddrages i madlavningen som en del af det pædagogiske arbejde, er der ligeledes krav til indretning og plads².

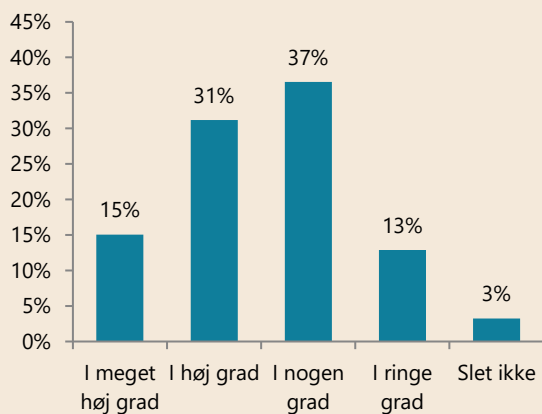
Derfor er der blevet udvalgt fire arbejdsmiljøspørgsmål til at indgå i undersøgelsen. Disse fremgår af Figur 20 A og B og Figur 21 herunder, samt af Figur 16 der er vist tidligere i notatet (se side 22).

Først og fremmest svarer lige under halvdelen (46 %) at det daginstitutionskøkken, de arbejder i, i høj (31 %) eller meget høj grad (15 %) er indrettet til at kunne lave mad i de mængder, der er behov for (se Figur 20 A). Dvs. at der er tilstrækkelig bordplads, de nødvendige køkkenmaskiner, tilstrækkelig mulighed for opbevaring af fødevarer, en ovn og opvaskemaskine der er stor nok mv. En stor del (37 %) har svaret "I nogen grad" til spørgsmålet, mens 13 procent har svaret, at køkkenet kun i ringe grad er indrettet til at kunne lave de nødvendige mængder mad. Tre procent har svaret "Slet ikke".

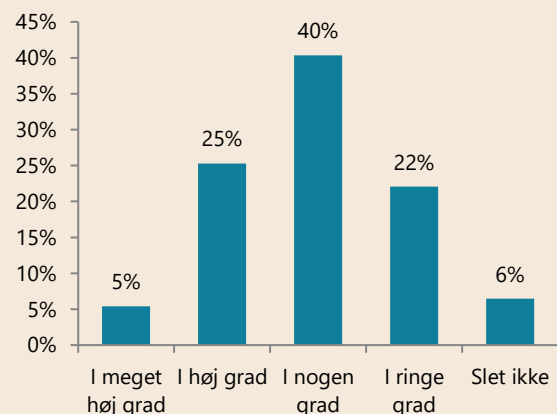
På spørgsmålet om hvorvidt man i køkkenet kan undgå gener fra stegeos, damp og varme, svarer seks procent "Slet ikke", mens 22 procent svarer "I ringe grad" (se Figur 20 B). Samlet set svarer det til mere end hver fjerde. Derudover har fire ud af 10 (40 %) angivet, at køkkenet i nogen grad er indrettet til, at man kan undgå gener fra stegeos, damp og varme, mens tre ud af 10 (30 %) har svaret, at de i høj (25 %) eller meget høj grad (5 %) kan undgå disse gener.

Figur 20. I hvor høj grad er køkkenet indrettet til, at du kan...

A) ...lave mad i de mængder, der er behov for



B) ...undgå gener fra stegeos, damp og varme



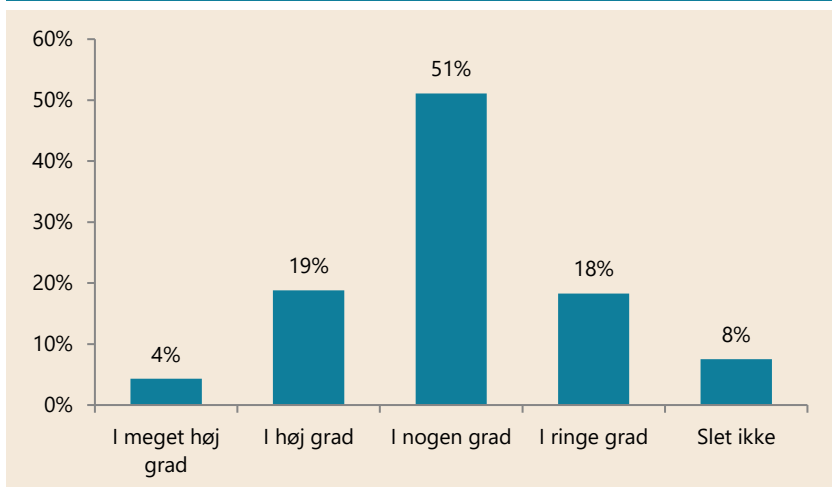
Antal svar: 186. Andele under 3 procent fremgår ikke af figuren.

Anm.: Figur 18A; Det er i spørgsmålsformuleringen uddybet, at der er tale om tilstrækkelig bordplads, køkkenmaskiner, størrelsen på ovn/køl- og fryseskabe/opvaskemaskine mv.

² ["Godt arbejdsmiljø i Det Gode Køkken"](#) (opdateret 2021), BFA.

Der er også blevet spurgt ind til hvorvidt køkkenet er indrettet til, at de ansatte kan undgå dårlige arbejdsstillinger. Disse resultater fremgår af Figur 21. Størstedelen (51 %) svarer, at indretning i nogen grad gør, at de kan undgå uhensigtsmæssige arbejdsstillinger. Derudover svarer omtrent lige mange, nemlig cirka hver fjerde, enten i høj og meget høj grad eller i ringe grad og slet ikke (hhv. 23 % og 24 %).

Figur 21. I hvor høj grad er køkkenet indrettet til, at du kan undgå dårlige arbejdsstillinger



Antal svar: 186. Andele under 3 procent fremgår ikke af figuren.

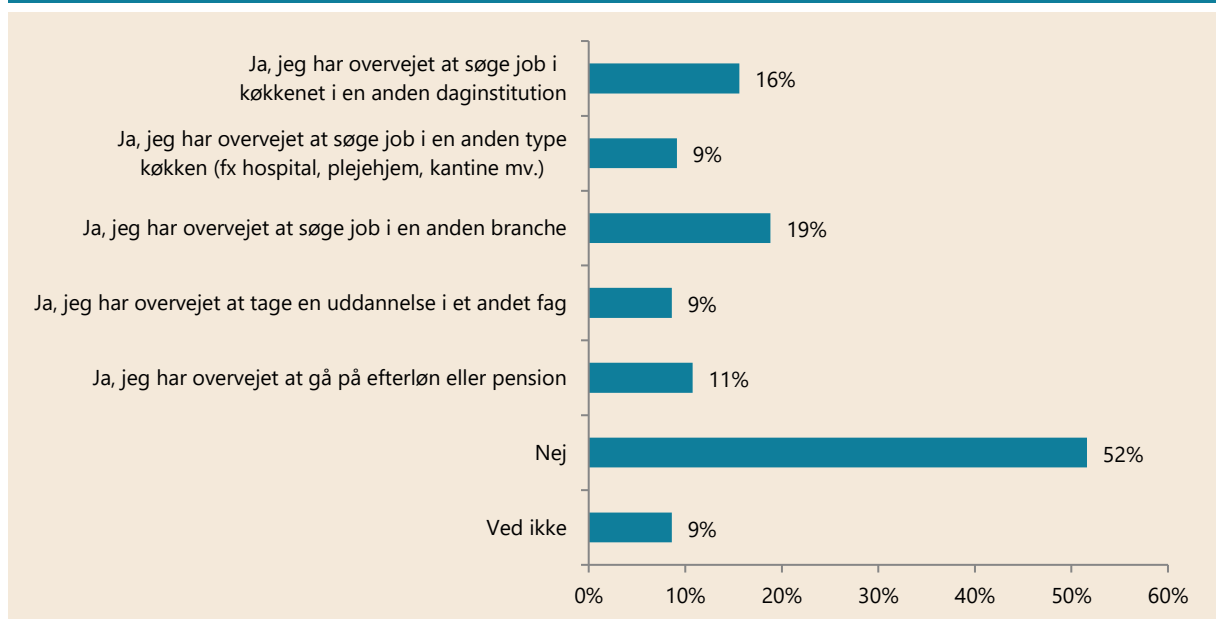
Anm.: Det er i spørgsmålsformuleringen uddybet, at der er tale om eksempelvis tunge løft og arbejde med bøjet ryg.

Fire ud af ti har overvejet jobskifte, brancheskift eller at forlade arbejdsmarkedet

Slutteligt er FOAs medlemmer i daginstitutionskøkkener blevet spurgt, om de inden for det seneste år har overvejet at søge nyt job, skifte branche eller gå på efterløn eller pension. Til det har halvdelen (52 %) svaret "Nej", mens godt hver tiende (9 %) har svaret "Ved ikke". Dermed har de resterende 39 procent svaret, at de har overvejet en eller flere ændringer i deres arbejdsliv.

Hver femte (19 %) har overvejet at søge job i en anden branche. Derudover har 16 procent angivet, at de har overvejet at søge job i køkkenet i en anden daginstitution, mens 9 procent svarer, at de har overvejet at søge job i en anden type køkken fx på et hospital, et plejehjem, en kantine eller lignende. Også overvejelser om at tage en uddannelse i et andet fag fylder hos omkring hver tiende (9 %) medlem, ligesom at hver tiende (11 %) har svaret, at de inden for det seneste år har haft overvejelser om at gå på efterløn eller pension. Bemærk, at deltagerne havde mulighed for at sætte flere kryds, hvorfor de førnævnte procenter ikke summerer til 39 procent.

Figur 22. Har du overvejet at søge nyt job/branche/funktion inden for det seneste år?



Antal svar: 186. Respondenterne havde mulighed for at sætte flere kryds, hvorfor procenterne ikke summerer til 100.

En supplerende analyse viste desuden, at der er en tendens til at en større andel blandt de yngre aldersgrupper har overvejet at forlade deres nuværende arbejdsplads eller branche sammenlignet med de ældre aldersgrupper. Igen er datagrundlaget ikke stærkt nok til at konkludere noget endeligt pga. det lave antal besvarelser.

Blandt medlemmerne over 60 år svarer 44 procent i øvrigt, at de har overvejet at gå på efterløn eller pension.

Kommentarer

Som afslutning på spørgeskemaet, havde medlemmerne mulighed for at give uddybende kommentarer om deres arbejde som køkkenansat i en daginstitution. I alt benyttede 47 medlemmer sig af denne mulighed. En gennemgang af kommentarerne viser, at især tre emner ofte nævnes.

Først og fremmest omhandler cirka hver femte kommentar problemer med manglende vikardækning. Denne problematik er ligeledes belyst i Figur 5 tidligere i notatet, hvor godt halvdelen (48 %) angiver, at der i det køkken, som de arbejder i, ikke er mulighed for vikardækning ved fravær. I følgende udvalgte citater herunder beskriver medlemmerne konsekvenserne af manglende vikardækning, og hvordan det skaber et højere arbejdspress:

(...) kommer man bagud i køkkenet pga. sygdom, kræver det mange kræfter at opretholde højt gastronomisk niveau, højt rengøringsniveau og alt muligt andet.

Køkkenmedarbejder i en integreret institution

Kunne være rart, når den anden køkkendame er på sommerferie i 3 uger, at der bliver sat vikar på. Mit køkken ligger i stuen og hendes på 1. sal. En vikar ville gøre, at vi ikke skulle løbe hurtigere i 3 uger.

Køkkenmedarbejder i en integreret institution

Udover vikardækning er også løn et tema i det afsluttende kommentarfelt i undersøgelsen. Her påpeger 7 køkkenansatte, at deres løn ikke matcher deres ansvarsområde. Et medlem beskriver bl.a. i følgende kommentar, hvordan kompleksiteten i hendes arbejde har udviklet sig:

Til det ansvar jeg har både med hensyn til budget og børn, som ikke må få det ene og andet, synes jeg ikke at tid og løn er i orden. Det er et kæmpe ansvar, jeg står med, til sådan en lille løn.

Køkkenmedarbejder i en integreret institution

Flere institutioners madordninger er som resultat af madvalget på valg hvert andet år. Som det ses i nedenstående kommentar, er det med til at skabe en usikkerhed blandt de køkkenansatte. Temaet om madvalg gjorde sig i øvrigt også gældende i undersøgelsen fra 2018, og er således stadig en usikkerhed, der rører sig i målgruppen.

Synes ikke det er okay, at vi skal være på valg hvert andet år. Om der skal være kostordning eller ej. Det forekommer ikke i andre stillinger og giver unødigt stress for os.

Køkkenmedarbejder i en integreret institution

På trods af ovenstående udfordringer er det dog også nævneværdigt, at der blandt respondenterne i nærværende undersøgelse synes at være en udbredt faglig stolthed, samt glæde ved at arbejde i et daginstitutionskøkken. Dette ses nedenfor i de følgende kommentarer.

Jeg har som køkkenleder et meget væsentligt job i vores hus. Huset profilerer sig med min indsats som et sted, hvor maden er vigtig. De fleste børn og forældre kommer lige forbi køkkenet om morgenen, og forhører sig om maden eller får nogle smagsprøver. Det er et skønt ritual og er en "win-win"-situation for både børn, forældre og mig. Børnene får et syn af råvarerne, forældrene kan se, at deres børn får noget lækker mad, og jeg føler mig som en vigtig og integreret del af husets gøremål.

Køkkenmedarbejder i en integreret institution

Frokostordning på dagtilbudsområdet

Efter anmodning fra FOA har Bureau 2000 gennemført en kommunal rundspørge til alle landets kommuner ("Udviklingstendens på dagtilbudsområdet 2021"). Herudover er det på grundlag af de kommunale 2020-budgetter blevet beregnet, hvor stor en del af børnene i daginstitutionerne, der får frokost.

Som det fremgår af resultaterne i Tabel 7 er langt de fleste vuggestuebørn omfattet af en frokostordning (84,5 %), mens det kun gælder lidt over halvdelen (56,1 %) af børnehavebørnene.

Tabel 7. Andel børn med frokostordning ifølge de kommunale 2020-budgetter

	Vuggestuealderen (pct. af børn)	Børnehavealderen (pct. af børn)
Frokost en del af kerneydelsen	13,9	2,6
Forældrene har valgt frokostordning	70,6	53,5
Forældrene har ikke valgt frokostordning	15,5	43,9
I alt	100	100

Kilde: Bureau 2000s kommunerundspørge 2020.

Anm.: Tabel 21 i oprindelig rapport.

Bureau 2000s analyser viser ligeledes, at der er geografiske forskelle, når det gælder frokostordninger. I Tabel 8 på næste side ses, hvor stor en andel af børnene, der får frokost i de forskellige landsdele.

Prisforskellen mellem daginstitutioner med og daginstitutioner uden frokost er ifølge Bureau 2000 i gennemsnit 579 kr. om måneden. i vuggestuerne og 580 kr. om måneden i børnehaverne.³

³ I de kommuner, der både har en takst med og en takst uden frokost, idet der er omregnet til 12 mdr. betaling og vægtet med indskrevne i vuggestuer/børnehaver.

**Tabel 8. Andel børn, der er omfattet af en frokostordning i forskellige landsdele**

Landsdel	Pct. af vuggestuebørn, der er omfattet af en frokostordning	Pct. af børnehalebørn, der er omfattet af en frokostordning	Antal kommuner
Hovedstaden	94,9	76,5	28
Bornholm	87,8	89,3	1
Region Sjælland	57,0	40,8	17
Det fynske område	60,9	44,7	10
Syddjylland	76,7	33,5	12
Midtjylland	80,9	58,9	19
Nordjylland	88,3	34,8	11
Hele landet	84,5	56,1	98

Kilde: Beregninger på grundlag af de kommunale budgetforudsætninger.

Anm.: Tabel 22 i oprindelig rapport.



Metode

Indsamlingsperiode

Undersøgelsen er gennemført i perioden 10-24. august 2021.

Indsamlingsmetode

Data er indsamlet i en spørgeskemaundersøgelse udsendt til FOAs erhvervsaktive medlemmer, der arbejder i køkkener i daginstitutioner med madordninger. Der blev udsendt to påmindelser til deltagerne.

Målgruppen og repræsentativitet

Målgruppen for undersøgelsen er alle FOAs erhvervsaktive medlemmer, der arbejder i køkkener i daginstitutioner med madordninger. Ifølge FOAs medlemsregister er der i alt 521 medlemmer i denne gruppe.

Gennemsnitsalderen for samtlige medlemmer i målgruppen er 52 år, mens den for respondenter, der har svaret på samtlige spørgsmål i undersøgelsen er 53 år. Forskellen skyldes en lille overrepræsentation i aldersgruppen 50-59 år samt en underrepræsentation blandt de 40-49-årige. Det vurderes at den minimale skævvridning ikke har betydning for resultaterne.

Der er et stort overtal af kvinder blandt køkkenansatte i daginstitutioner med madordninger. Samlet set er 95 procent af FOAs medlemmer i nærværende profession og arbejdspladstype kvinder, mens de resterende 5 procent er mænd. Blandt undersøgelsens respondenter, der har svaret på samtlige spørgsmål, er 97 procent kvinder. De mandlige ansatte på området er således underrepræsenteret i undersøgelsen. Da fordelingen af køn i forvejen er markant ulige, vurderes det ikke, at undersøgelsens underrepræsentationen af mænd har betydning for de samlede resultater.

Generelt gør det sig gældende, at analyserne i nærværende notat er forbundet med en statistisk usikkerhed grundet et relativt lavt samlet antal besvarelser. Kun medlemmer der har svaret på samtlige spørgsmål i undersøgelsen indgår i analysen.

Antal besvarelser og svarprocent

I alt blev 521 erhvervsaktive medlemmer inviteret til undersøgelsen. En rensning af de indkomne besvarelser viste, at 12 medlemmer havde uvirksomme mailadresser eller ikke længere arbejdede i et køkken i en daginstitution. Samtlige af disse blev frafaldet undersøgelsen. Det reelle antal inviterede var således 509.

191 medlemmer, svarende til 37 procent, gennemførte undersøgelsen fuldt ud og svarede på samtlige spørgsmål. Herudover afgav 48 personer nogle svar. Disse indgår ikke i analyserne.



Metodiske overvejelser

Notatet indeholder en række udregninger af middelværdi (gennemsnit), som er summen af en talrække divideret med antal besvarelser. Deltagerne har angivet deres besvarelser i et åbent kommentarfelt, hvilket kan være en fejlkilde og derfor er der truffet en række metodiske beslutninger for håndteringen af denne type besvarelser. Der er anvendt et gennemsnit af en besvarelse i de tilfælde, hvor deltagerne har angivet et interval i stedet for et tal. Ikke-numeriske besvarelser er tildelt den tilsvarende numeriske værdi hvis muligt, hvis ikke er besvarelsen ekskluderet. Ekstreme værdier er sammenholdt med middelværdien og ekskluderet, hvis det er skønnet, at besvarelsen afviger urealistisk meget. Det endelige antal besvarelser i de forskellige tabeller er derfor baseret på godkendte besvarelser og de ekskluderede er dermed ikke talt med.