

Skynd jer at spise, så vi kan komme tilbage til det vigtige!

Kære politikere

I vil udligne uligheden i vores sundhed.
I vil bekæmpe den stigende mistro blandt børn.
I vil afhjælpe klimakrisen med mere klimavenlig mad.
I vil have et samfund med en kvalificeret arbejdsstyrke og et stærkt fællesskab.

Derfor anbefaler vi i tænketanken Madtanken, at madens rolle i skolen styrkes markant:

Skolemad udjævner ulighed.

Fælles måltider skaber trivsel og sammenhold.

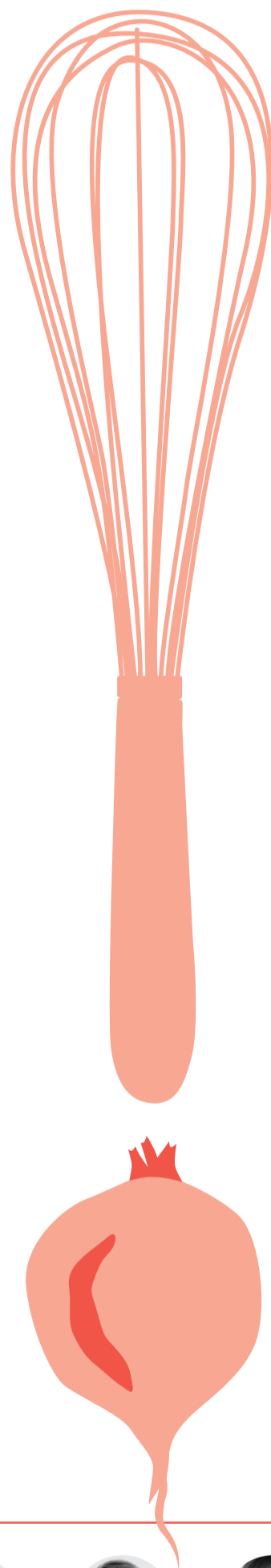
Madundervisning klæder børn på til at træffe gode valg for klimaet og deres sundhed.

Mad i skolen bygger bro – mellem mennesker, mellem fagene og til verden uden for skolen.

Næste generation skal vokse op med jordforbindelse, mad mellem hænderne og en stærk madkultur. Derfor skal maden på dagsordenen i det nye folketingsår og ved den næste politiske aftale om skolen.

Med venlig hilsen

Madtanken



Børn, der spiser sammen, holder sammen

I løbet af et skoleliv spiser vores børn mindst 2.000 måltider i skolen. Rammen om spisepauserne har stor betydning for børnenes trivsel i klassen – og for den måltidskultur, vores børn tager med sig videre.

Alle skoler i Danmark bør sætte tid af til spisepauser, der giver sammenhold og trivsel.

Mætte børn lærer bedst

3 ud af 4 børn i Danmark er sultne i løbet af en skoledag. Det går ud over koncentration og indlæring. Erfaringer fra Sverige viser, at børn, som får skolemad, uddanner sig længere, får højere livsindkomst og bliver 1 cm højere.

Alle skoler i Danmark bør have en skolemadsordning.

Et stærkt samfund kræver stærk madkultur

94% af alle danskere mener, at maddannelse er vigtig for vores børn. Hvis fremtidens voksne skal være i stand til at lave mad til gavn for sundhed og klima, skal nutidens børn have en stærk maddannelse med fra skolen.

Alle skoler i Danmark bør have obligatorisk madkundskab fra 1.-9. klasse – ligesom idræt.



Anders René Jensen
Indkøbsdirektør
i Rema 1000



Anne Birgitte Agger
Direktør for
Hotel- og
Restaurantskolen



Anthony Aconis
Designdirektør
i Fireball



Arne Astrup
Senior Vice
President i
Novo Nordisk
Fonden



Cathrine Brandt
Influencer og
pba i ernæring
ogsundhed



Christian Svane
Madkundskabs-
rådgiver hos
Folkeskolen



Emma Martiny
Influencer og
køgebogs-
forfatter



Judith Kyst
Direktør i Mad-
kulturen, formand
for Madtanken



Karen Wistoft
Professor i
madkundskab
ved DPU, Aarhus
Universitet



Leif Nielsen
Branchedirektør
for DI Fødevarer



Lisbet Funch
Pædagogisk
afdelingsleder,
Gasværkvejens
Skole



Louisa Lorang
Kok og opskrifts-
udvikler



Louise Køster
Forperson for
Økologisk
Landsforening



Majbritt Pless
Lektor i mad-
kundskab ved
læreruddannelsen
i Odense



Mathias
Skovmand-
Larsen
Adjunkt i
madkundskab,
UCC



Mercan-Ellen
Nielsen
Politik- og Profes-
sionschef i Kost
og Ernærings-
forbundet



Mie Reihs
Hegnar
Stifter af
Madfærd



Rasmus Munk
Køkkenchef og
medejer af
Alchemist



Sandra
Willumsen
Jordbrugs-
iværksætter på
Farendløse
Mosteri



Sanne Vinther
Direktør i
Arla Fonden



Thomas Roland
CSR-chef i
COOP Danmark



Timm Vladimir
Kok og
madscolejer,
Vladimirs Køkken



Tomas Nagel
Madkundskabs-
lærer på
Tølløse Skole



Trine
Hahnemann
Kok og mad-
skribent,
Hahnemanns
Køkken



Trine Krebs
Grøn chef hos
Food Organisation
of Denmark

Læs mere om madtankens anbefalinger på madkulturen.dk/madtanken.

Madtanken er Madkulturens tænketank med 24 nøglepersoner, som på hver deres måde arbejder med og brænder for en stærk madkultur i skolen.