

2022

MADKULTUREN
& MADTANKEN

Mad tanker #3

Styrk madens rolle i skolen

Om Madtanken 2022/23

Hvordan løfter vi madens rolle i skolen, så næste generation får et fælles fundament af gode måltidsvaner og en stærk madkultur?

Det er temaet for Madtanken i 2022/23, hvor 24 nøglepersoner fra skole- og madverdenen har fundet nye løsninger for maden i den danske grundskole.

Løsningerne handler både om madundervisning, skolemad, måltidssituationer og brobygning til fødevarerfagene.

Her får du et sammenkog af Madtankens væsentligste indsigter, anbefalinger og forslag til handlinger på vej mod en stærk madkultur i skolen.

Fremtidens madkultur er en fælles sag

Vores daglige måltider og madvalg er vigtige for vores livskvalitet – og for løsningerne på nogle af tidens største samfundsudfordringer. Det gælder fx klimakrise, ulighed i sundhed, ensomhed, fødevarerensikkerhed og kløften mellem land og by.

Den slags udfordringer forsvinder ikke foreløbig. Derfor er der brug for, at hver ny generation af danskere bliver klædt på til at tage sig af sig selv, hinanden og kloden gennem maden. Her spiller grundskolen en nødvendig rolle, vi bliver nødt til at tage alvorligt.

Godt nok foregår en vigtig del af maddannelsen hjemme i familien. Men stadig færre forældre har børnene med i køkkenet, og i praksis er mange familier ved at afvikle kulturen for hjemmelavet mad. Samtidig er vi som forældre ikke altid de bedste forbilleder for en fremtidig madkultur, der er grønnere og mere bæredygtig.

Til gengæld bruger alle børn i Danmark 2.000 dage i skolen i løbet af ti års skolegang. Hver af de dage er en mulighed for gode måltidsoplevelser og vigtig maddannelse, der er fælles

for alle på tværs af sociale og kulturelle forskelle.

Nogle skoler gør allerede en stor indsats for madkulturen. Men over en bred kam lader madens rolle i skolen meget tilbage at ønske. Adgangen til god skolemad er sporadisk. Lærerne i madkundskab efterlyser tid, uddannelse og midler til undervisningen. Der mangler madfaglig inspiration fra omverdenen. Og langt fra alle skoler har en politik for gode spisepauser.

Alt det vil Madtankens 24 engagerede medlemmer lave om på. Over det seneste år har vi kondenseret viden og visioner, identificeret barriererne for en stærk madkultur i skolen og samlet et katalog af konkrete løsninger, hvoraf nogle allerede er sat i søen.

Det kan du læse om i dette lille hæfte, som forhåbentlig også kan inspirere dig til at bide til bolle og gøre en forskel for madens rolle i skolen.

Velbekomme!

Judith Kyst
Direktør i Madkulturen





Madtanken er nedsat af Madkulturen for at finde nye samfundsløsninger gennem en stærk madkultur i Danmark.

Indhold

2 Hvad er tanken?

- 6 Introduktion til medlemmer
- 8 Madtanken mener...

10 Viden om...

- 12 Skolemad
- 14 Måltidsrammer
- 16 Madkundskab
- 18 Uformel brobygning
- 20 Madtanken mener...

22 Holdning

- 24 Fem barrierer, der spænder ben for maden i skolen
- 26 Madtanken mener...

28 Handling

- 30 Madtankens visioner og anbefalinger
- 38 Madtanken mener...

- 42 Kilder

Madtænkere 2023

Anders René Jensen,
Indkøbsdirektør i Rema1000

Anne-Birgitte Agger,
Direktør på Hotel- og Restaurantskolen

Anthony Aconis,
Deisgndirektør i Fireball

Arne Astrup,
Senior Vice President i Novo Nordisk Fonden

Cathrine Brandt,
Professionsbachelor i ernæring og sundhed, surdejsnørd og instagrammer

Christian Bunk Svane,
Madkundskabsrådgiver

Emma Martiny,
Instagrammer, blogger og kogebogsforfatter

Karen Wistoft,
Professor i madkundskab ved DPU, Aarhus Universitet

Leif Nielsen,
Branchedirektør for DI-fødevarer

Lisbet Funch,
Pædagogisk afdelingsleder på Gasværkvejens Skole

Louisa Lorang,
Kok og opskriftsudvikler

Louise Køster,
Forperson for Økologisk Landsforening, restauratør og bondekone

Majbritt Pless,
Madkundskabslektor

Mathias Skovmand-Larsen,
Adjunkt i Madkundskab

Mercan-Ellan Nielsen,
Afdelingschef hos Kost og Ernæringsforbundet

Mie Reihs Hegnar,
Stifter af Madfærd

Rasmus Munk,
Køkkenschef og medejer, Alchemist

Sandra Willumsen,
Jordbrugsiværksætter

Sanne Vinther,
Direktør hos Arla Fonden

Thomas Roland,
CSR-chef i Coop

Timm Vladimir,
Gastronomisk iværksætter og ejer af Tim Vladimirs Køkken

Tomas Nagel,
Madkundskabslærer

Trine Hahnemann,
Kok, madskribent og ejer af Hahnemanns Køkken

Trine Krebs Grøn,
Chef hos FOOD, ekspert i danske grøntsags- og bælgrugtesorter



Madtanken mener...

Det er vigtigt, at vores børn og unge opbygger gode og sunde måltidsvaner helt fra starten. At de smager på mange forskellige råvarer, kender deres oprindelse og sæson. Den slags kan også styrkes i skolen. Både i undervisningen, men også i hverdagen omkring fælles måltider.



Anders René Jensen,
Indkøbsdirektør i Rema1000

For mig handler det om, at vores børn mangler madkundskab og maddannelse. Vi skal genetablere deres jordforbindelse og sikre, at de faktisk får mulighed for at få maden i hænderne. De skal have håndelag og læring. Dét er afgørende for både sundhed, madmod og for, at vi i fremtiden får flere håndværkere til vores fag!



Anne-Birgitte Agger,
Direktør på Hotel- og
Restaurantskolen

Måltidet er et genialt samlingspunkt. Derhjemme og i skolen. Det skal vi blive meget bedre til at udnytte, så vores børn helt naturligt glædes ved god mad i fælles rammer.



Anthony Aconis,
Deisgndirektør i Fire-ball

Det vigtigste for mig er, at eleverne faktisk bliver motiveret for at beskæftige sig med mad. Det er ikke sikkert, at de kommer direkte ud af skolekøkkenet med sunde madvaner og ti klimavenlige opskrifter på ryggraden. Men de skal have færdigheder, forståelse og madmod. For så er de klar til selv at gøre noget ved det.



Christian Bunk Svane,
Madkundskabsrådgiver

Vi skal nære, styrke og støtte op om børns naturlige nysgerrighed på mad og lyst til at udforske verden gennem mad. Skolen er en helt oplagt arena for det. Det kræver blot, at vi tør bryde med madpakkekulturen og bevæge os ud i at skabe rammerne for sund, velsmagende og spændende madtilbud.



Cathrine Brandt,
Professionsbachelor i ernæring
og sundhed, surdejsnørd og
instagrammer

Mad er et vigtigt sundhedsfremmende element, som vi skal inddrage i arbejdet for at styrke børns fysiske og mentale udvikling.



Arne Astrup,
Senior Vice President
i Novo Nordisk Fonden

» **Mød flere medlemmer
på side 20, 26 og 38**



Dette kapitel indeholder uddrag af viden fra noget af det, vi allerede ved om maden i skolen i forhold til skolemad, måltider, madkundskabsundervisningen og den uformelle brobygning.

Vidlen

Mætte børn lærer bedst

God skolemad giver mere mætte børn, der smager flere forskellige slags mad. Studier fra både Danmark og udlandet viser flere positive effekter – også i et livsperspektiv.

Frokost og mellemmåltider i skoletiden skal dække halvdelen af dagens energibehov for et barn i Danmark. Men rigtig mange børn er sultne i løbet af skoledagen. Det er et stort problem, for maden i skolen har både betydning for elevernes koncentration, indlæring og kognitive udvikling (DCA 2017).

68%

af danske børn fra 0-17 år får en madpakke til frokost i hverdagen

Undersøgelse af den danske madpakkekultur, Landbrug og Fødevarer 2019.

Skolemadsordninger med god og sund mad kan være en del af løsningen. Børn, der får skolemad, spiser nemlig mere og får lyst til at smage flere forskellige slags mad (DAC 2018). Flere steder i landet er der lokale skolemadsordninger og pilotprojekter, som udgør et vigtigt erfaringsgrundlag.

Nationale madordninger på skolerne er indført i flere af vores nabolande. I Sverige er voksne, der er vokset op med en skolemadsordning, i gennemsnit blevet 1 cm højere og har fået 3 % mere i livstidsindkomst end deres jævnaldrende.

Jeg er sulten på et eller flere tidspunkter i løbet af skoledagen:



Rundspørge blandt 8.-klasses-elever fra fire skoler, KOSMOS 2015.

3%

Livtidsindkomsten for svenske børn, der har fået skolemad fra 1959-1969 er 3% højere end for børn, der ikke har fået skolemad

Stort svensk studie med historiske data, Lundborg, Rooth og Pettersen 2022.

84%

af eleverne spiser frokost på under 15 minutter

Undersøgelse blandt 896 i 4. og 5. klasse i Region Midtjylland (Madkulturen 2016).



45%

af skolerne har initiativer til at fremme socialt samvær ved måltiderne.

Rundspørge blandt 648 skoler i hele landet (Madkulturen 2016).

Børn, der spiser sammen, holder sammen

Rammen om spisepauserne har stor betydning for elevernes trivsel, læring og maddannelse. Men langt fra alle danske skoler har fokus på spisesituationen.

Blandt voksne danskere er fællesskabet om måltidet en meget høj prioritet. Spisesituationen har stor betydning for vores trivsel og madglæde (Madkulturen 2021). Det gælder også for vores børn, der i løbet af et skoleliv har mulighed for at dele mindst 2.000 måltider i skolen.

International forskning viser, at rammerne om måltiderne i skolen har meget at sige for elevernes sundhed, læringsforudsætninger og trivsel. Det bekræftes af erfaringer fra indsatser i

Danmark, hvor der er betydelige positive effekter af at arbejde systematisk med måltidsrammerne (DCA 2018).

Alligevel er det kun halvdelen af de danske skoler, der har en mad- og måltidspolitik (DCA 2015), og lige så få har initiativer rettet mod det sociale aspekt af måltiderne. Dermed rummer måltidssituationerne i skoledagen et stort uforløst potentiale for at arbejde med trivsel i skolen.

Madkundskabs- undervisning har trange kår

Madkundskab er et vigtigt fag, mener forældre, lærere og politikere. Men faget har kun få timer, og lærerne har svære vilkår for at lykkes med de ambitiøse mål for undervisningen.

Stort set alle voksne danskere mener, at maddannelse er vigtig for vores børn, og langt de fleste tilskriver madkundskabsfaget i grundskolen en stor rolle i den sammenhæng.

86%

af danskerne mener, at Madkundskab er et vigtigt fag for elevernes almene dannelse.

Måling fra Madkulturen i marts 2022 blandt et repræsentativt udsnit af danskere.

Men i praksis har madundervisningen i grundskolen trange kår. Der er kun 120 anbefalede timer. En stor del af lærerne er ikke uddannet til at undervise i faget. Og de mangler i vidt omfang faciliteter og midler til bl.a. indkøb (Madkulturen 2021).

Forskningen viser, at madkundskab har stort potentiale for at styrke børnenes madkultur. Fx er eksperimenterende læringsstrategier med madlavning med til at fremme sunde spisevaner (VFF 2018), mens undervisning om smag mindsker elevernes kræsenhed (Leer og Wistoft 2015).

12,8 kr.

har en gennemsnitlig lærer i folkeskolen pr. elev til en undervisning madkundskab

Rundspørge blandt 369 madkundskabslærere på privat- og folkeskoler (Madkulturen 2022).

81%

af madkundskabslærerne efterlyser mere uddannelse i faget

Rundspørge blandt 266 madkundskabslærere i folkeskolen (Madkulturen 2022).

Madfaglighed gør en forskel

Fødevarefagene er centrale for den danske økonomi og den grønne omstilling. Men interessen for uddannelserne er lav, og mangel på madfaglige medarbejdere bliver snart et stort problem.

Fødevareerhvervene står for 11 % af den private beskæftigelse i Danmark (DST 2019), og mere end 40 % af de ansatte er faglærte. De spiller en kæmpe rolle for vores madkultur – og for at finde løsninger til at reducere de 25 % af vores klimaudledninger, som kommer fra maden.

Men fødevareuddannelserne oplever lav søgning og stort frafald. Det betyder, at manglen på kvalificeret arbejdskraft nu er den største vækstudfordring i fødevarebranchen (DI 2021) – og manglen på medarbejdere ventes at blive meget større frem mod 2030.

En del af problemet er, at elever i folkeskolens ældste klasser mangler inspiration og kendskab til erhvervsuddannelserne og de job- og karriereveje, som de åbner for. Det kan individuel erhvervspraktik og praktisk orienteret vejledning fra folk i branchen være med til at løse (CEFU 2020).

50%

af eleverne i 6. og 7. klasse har aldrig hørt om EUD

Svar fra 370 elever fra folkeskoler på Københavns Vestegn (CEFU 2020).



9.000

**faglærte vil mangle i
hotel- og restaurations-
branchen i 2030**

Fremskrivning af udbud af og efterspørgsel på arbejdskraft i (IRIS Group og HBS Economics 2021).

11,4%

**af værditilvæksten i den
danske økonomi stammer
fra fødevareerhvervene**

Regskabsstatistik for primære erhverv i Danmark (DST 2019).



Madtanken mener...

I madkundskab går viden og færdigheder hånd i hånd. Det er ikke bare teori for teoriens og skyld. Og det handler heller ikke bare om at lave mad. Man får viden, man kan bruge til noget med det samme. Det er derfor så mange elever er vilde med madkundskab.



Karen Wistoft,
Professor i madkundskab
ved DPU, Aarhus Universitet

Mad er sjovt, inspirerende og kreativt. Dét skal vi huske også at lære vores børn.



Emma Martiny,
Instagrammer, blogger
og kogebogsforfatter

Når virksomhederne tager imod de unge mennesker i praktik, så giver det ikke kun mulighed for at komme 'derud', men allervigtigst giver det mulighed for at mærke passionen og dét at brænde for noget.



Leif Nielsen,
Branchedirektør for DI-fødevarer

Skolemad kan endnu mere end at give børn sunde, grønne måltider. Den kan også flytte grønne hektarer, skabe marked for at mere af vores areal bliver dyrket med mad direkte til mennesker – her også til elever i skolen. Det er jord til bord, farm to fork, det er vejen til et mere bæredygtigt fødevarsystem.



Louise Køster,
Forperson for Økologisk Landsforening, restauratør
og bondekone

Børn og unge skal bruge deres hænder, opleve glæden ved at arbejde konkret og kreativt og blive gode til et håndværk. Det kan man ikke tale eller tænke sig til, det skal opleves – gerne hele livet. Det kan madhåndværket bidrage til og det er oplagt, at det også sker på skolerne.



Louisa Lorang,
Kok og opskriftsudvikler

På vores skole arbejder vi med, at elever og lærere sammen skaber gode rammer for måltiderne. Der skal være en livlig, tryk, hyggelig og inspirerende atmosfære, der summer af glæde, ved både maden og selskabet.



Lisbet Funch,
Pædagogisk afdelingsleder
på Gasværkvejens Skole

» **Mød flere medlemmer på side 8, 26 og 38**



Selvom der er mange gode grunde til at maden i skolen bør tildeles masser af opmærksomhed, er det langt fra tilfældet i praksis. Her giver Madtanken deres bud på de fem største barrierer for, at maden i skolen lider trange kår.

Holdning

5

barrierer for arbejdet med mad i skolen

1

Madkundskab er vigtigt, men prioriteres lavt

Både lærere og forældre ser Madkundskab som et vigtigt dannelsesfag, og de faglige mål for faget er meget ambitiøse.

Det står i kontrast til et anbefalet timetal på kun 120 timer, svarende til bare 1 % af skoletiden.

Samtidig oplever mange madkundskabslærere, at faget bliver prioriteret lavere end både de boglige og de andre praktisk-musiske fag, og de svære vilkår for faget gør det svært for lærerne at leve op til fagets mål (Madkulturen 2022).

2

Skolemad er en god investering, men en stor udgift her og nu

Adgangen til god skolemad for alle er et ønske fra mange forældre, lærere og elever. Det kan sikre fælles, sunde og inspirerende måltider i skolen og udgøre en god investering i næste generation.

En landsdækkende ordning med skolemad kan være en stor udskrivning, der kan være svær at lave i ét hug. Der er brug for at samle de mange eksisterende erfaringer og trinvis gøde jorden for en vellykket national ordning på sigt.

3

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

Spisepausen er et oplagt forum for fælles madoplevelser, der bringer alle i klassen eller på skolen tættere sammen.

Men meget ofte bliver spisningen forkortet til et minimum, eller den foregår foran en skærm, uden fokus på maden og fællesskabet.

Lærerne er ikke uddannede til at håndtere gode spisepauser, og mange skoler har ikke systematisk fokus på at give spisningen den nødvendige plads i skoledagen.

4

Faciliteter på skolerne trænger til et løft

Både madkundskab og skolemad kræver faciliteter på skolerne i form af blandt andet køkkener og kantiner. Det gælder især, hvis eleverne skal involveres i den daglige madlavning og spise sammen på tværs af klasser.

Allerede i dag efterlyser mange lærere bedre faciliteter til madundervisningen. Når vi hæver barren for både madkundskab og skolemad, vil det medføre et behov for en stor én-gangsinvestering i de fysiske rammer om en stærk madkultur på skolen.

5

Madpraktik opleves ikke som en oplagt mulighed

For at få øjnene op for de vigtige fødevarerfag skal mange flere børn have mulighed for at møde madprofessionelle forbilleder og kigge inden for i branchen.

I dag kræver det et særligt initiativ og en stor indsats fra både lærere og virksomheder, hvis elever skal i madpraktik eller have inspirerende indslag fra virkelighedens madhelte ind på skolen.

På erhvervsskolerne bliver brobygning med skoleelever let et forstyrrende element, og for madfaglige medarbejdere skal der mange krumspring til for at arrangere en individuel praktik. Begge dele skal tænkes ind i en god og tilgængelig model.



Madtanken mener...

Børn skal lære for livet – ikke bare for skolen. Vi spiser jo hver eneste dag, så madkundskab er i den grad alment dannende. De færreste lærer at lave mad derhjemme. Men i skolen kan faget være med til at bringe hoved, krop, sanser og samfund i spil på en anden måde, der stimulerer læring og udvikler vores madkultur.



Majbritt Pless,
Madkundskabslektor

Madkundskab er et fag, der både kan skabe rum for det sociale og smagfulde. Men faget er også en enestående mulighed for at koble viden med handling og skabe et læringsrum, hvor eleven på nærmeste hold kan få en anden tilgang til at forstå den verden, vi lever i.



Mathias Skovmand-Larsen,
Adjunkt i Madkundskab

Det er en menneskeret at lære at lave mad.



Rasmus Munk,
Køkkenschef og medejer,
Alchemist

Jeg drømmer om gratis skolemad til alle børn i alle folkeskoler i Danmark. At skolemad om 10 år er et universelt gode, der er en ligeså naturlig del af velfærdssamfundet, som gratis lægehjælp og motorveje. For jeg er sikker på, at potentialet – ikke mindst forebyggelsespotentialet – er stort – både for vores børns trivsel og sundhed og samfundet som hele.



Mercan-Ellen Nielsen,
Afdelingschef hos Kost
og Ernæringsforbundet

Ligesom mad favner mange aspekter af vores hverdagsliv, skal en stærk madkultur i skolen afspejle sig rigtig mange steder i et skoleliv. Blandt løsningerne er en styrkelse af madkundskabsfaget, skolemad til alle, stærkere brobygning til fødevarerfagene og et større fokus på pædagogikken omkring spisepauserne.



Mie Reihs Hegnar,
Stifter af Madfærd

Jeg oplever, at det har en kæmpe værdi, når børn og unge kommer i marken og får kendskab og oplevelser, der udfordrer deres syn på naturen og dem selv. De kan så meget, når de får lov, og de er vildt nysgerrige. Men de skal opleve naturen og jordens magi på egen krop. Det er jo dem, der er fremtiden og kan skabe en øget balance for jord og biodiversitet. Derfor bør alle børn få jord under neglene.



Sandra Willumsen,
Jordbrugsiværksætter

» **Mød flere medlemmer på side 8, 20 og 38**

Madtanken 2022

'Generation
madlavning'
eller
'Generation
take-away'?

Hvis maden i skolen i fremtiden skal fylde mere på skoleskemaet, i elevernes maver og på de politiske dagsordener, kræver det, at vi griber til handling. I det følgende giver Madtanken deres anbefalinger til, hvilke visioner vi bør arbejde hen mod, og hvordan vi konkret kan komme derhen, hvis vi vil give maden den plads i skolen, som den fortjener.

Handling

Alle skoler skal have en skolemadsordning, der sikrer sunde og gode fælles måltider

1

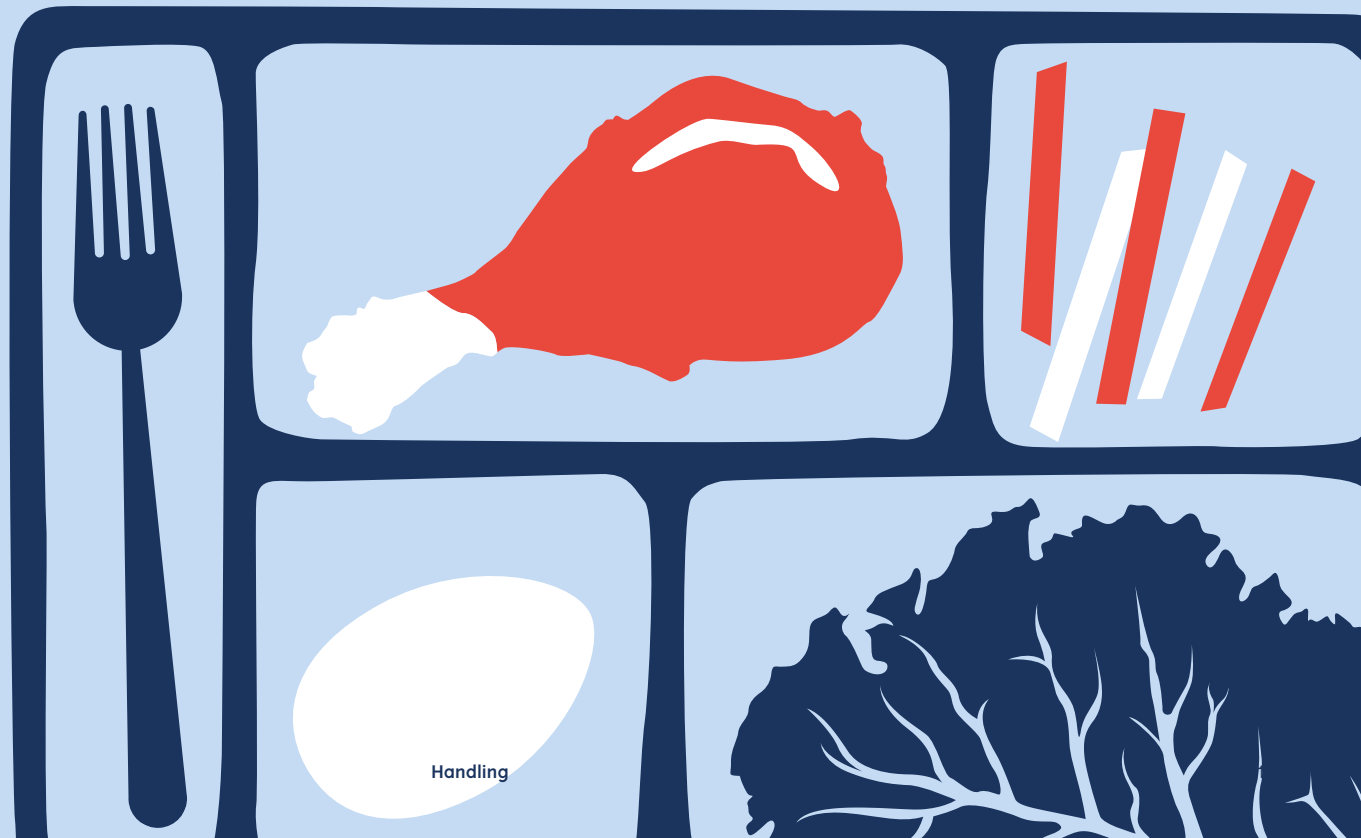
Vi skal bygge videre på de gode erfaringer, som allerede eksisterer

Viden og bestpractice skal deles gennem tilgængelige formater og inspirere skoleledelser, kommuner og lokalpolitikere til at komme "hurtigt" i gang.

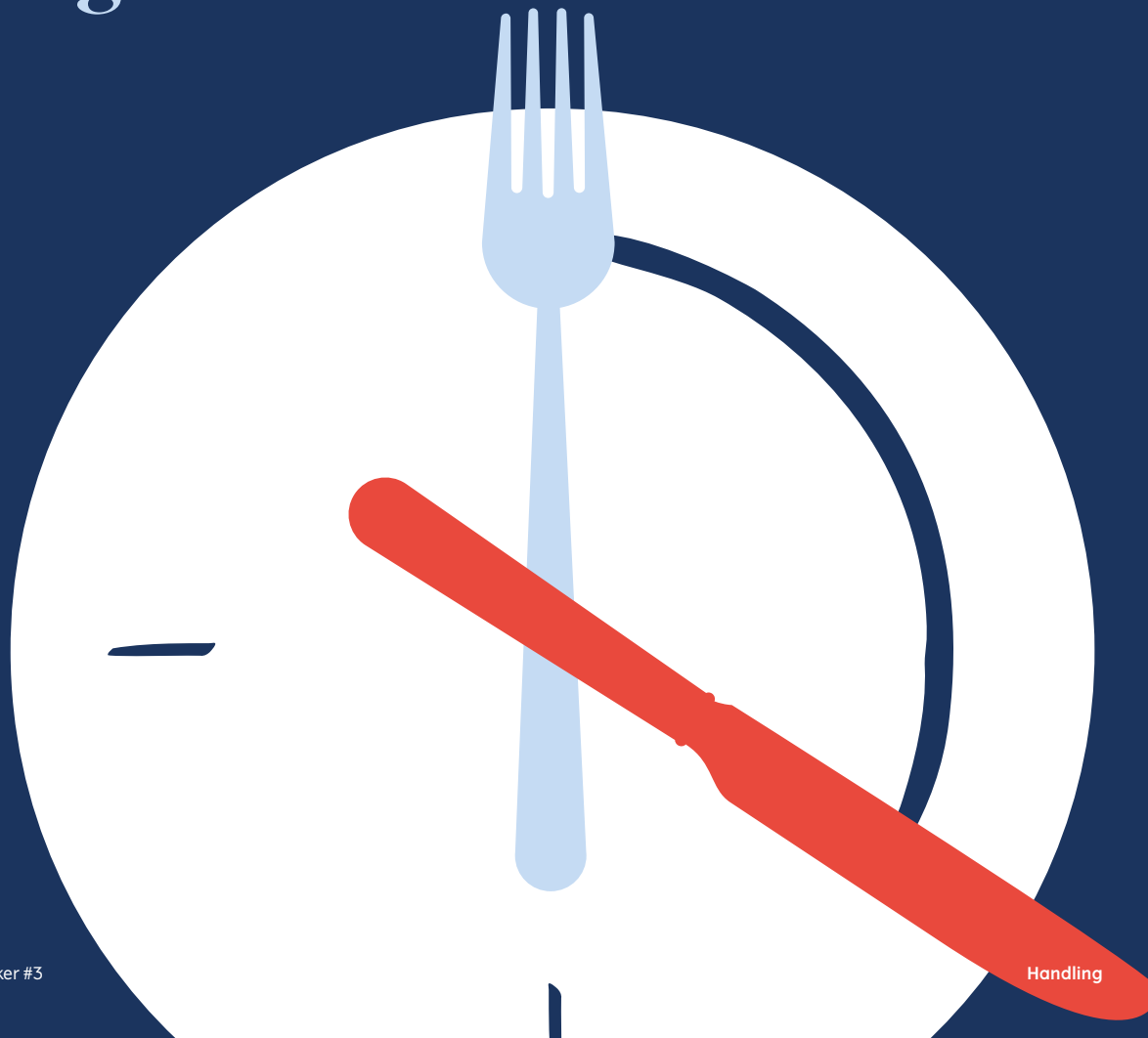
2

Etablering af en femårig forsøgsordning

Relevante ordførere skal inviteres på inspirationstur til Sverige mhp. at skabe politisk opbakning til at nedsætte en ministerielt ledet arbejdsgruppe, som kan komme med oplæg til en forsøgsordning, der giver evidens for effekterne ved skolemad i Danmark



Alle skoler skal sætte tid af til spisepauser, der giver sammenhold og trivsel



1

Forbedrede strukturelle rammevilkår for spisepauser

Lærernes tid og fokus til at udfolde måltidssituationen sammen med børnene skal sikres – f.eks. ved at tilbyde en ”måltidskuffert”, som kan bidrage til at understøtte en god måltidskultur på den enkelte skole.

2

Reaktivering af anbefalinger for måltidsrammer i skolen

Fødevarestyrelsen er allerede udkommet med nogle relevante anbefalinger for måltidsrammer i skolen. De skal gøres synlige, f.eks. via debatstafet, podcast, pressearbejde, trivselsarrangementer, og understøttes af (ny) evidens om måltider og trivsel.

Alle skoler skal have obligatorisk madkundskab fra 1.-9. klasse i lighed med idræt

1

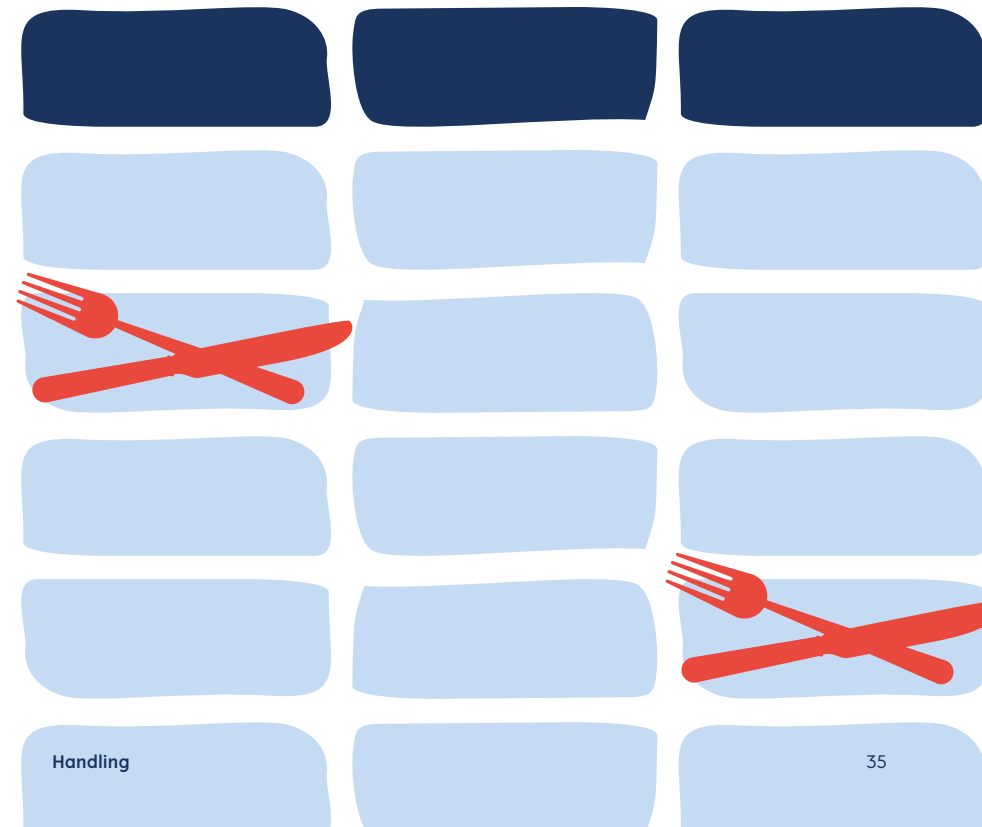
Der skal nedsættes en arbejdsgruppe for lovændring, som gør madkundskab obligatorisk fra 1. til 9. klasse

Arbejdsgruppen skal blandt andet drøfte finansiering af faglokaler og minimumsbeløb til råvarer.

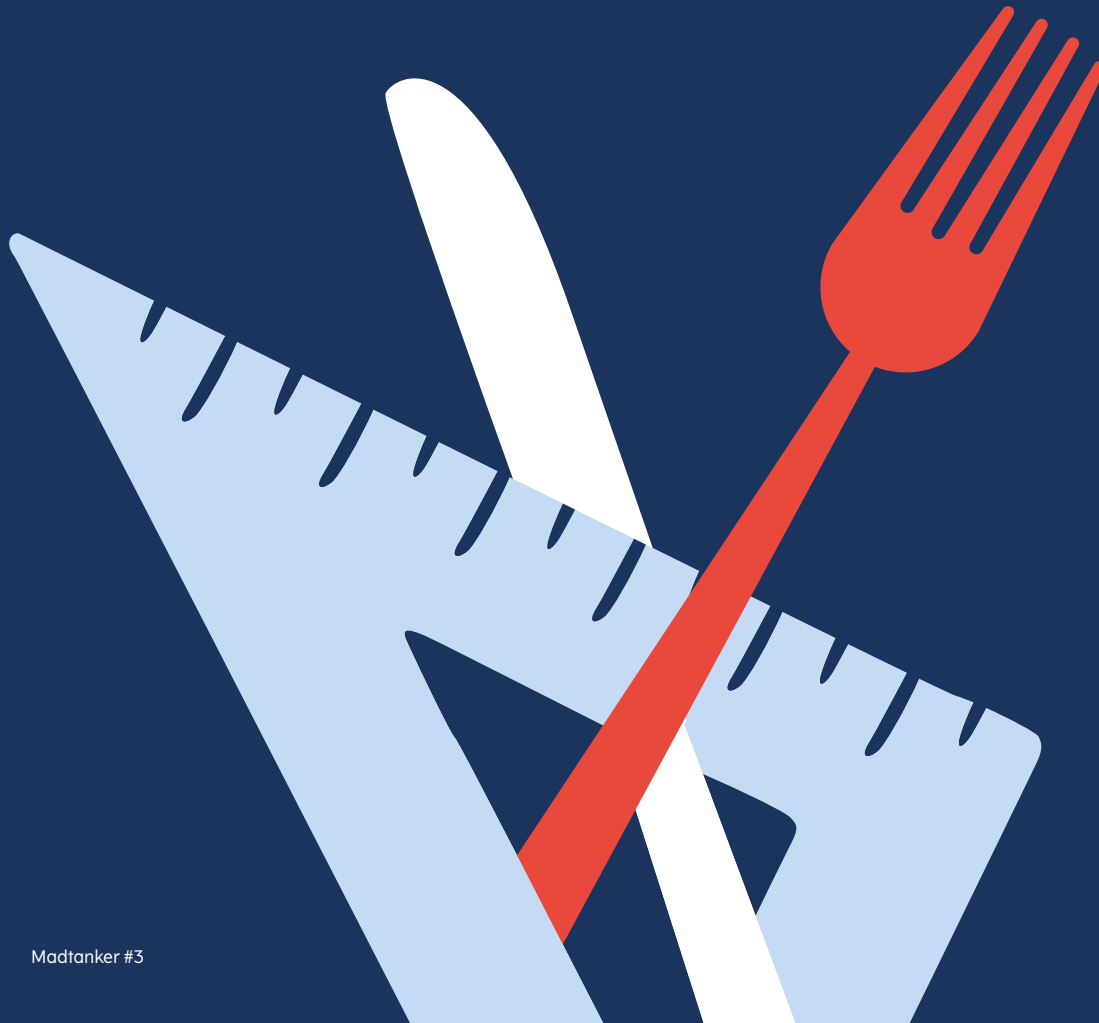
2

Beskrivelse og sikring af finansiering til et forsøgsskoleprojekt

Projektet skal fokusere på madkundskab fra 4. til 9. klasse på baggrund af eksisterende fagmål og med fokus på trivsel og anvendelse af naturvidenskab.



Alle skoler skal tilbyde madpraktik, der kan inspirere til en karriere i fødevareerhvervene



1

Udvikling af et partnerskabsprojekt om brobygning i samarbejde med branchen

Brobygningen mellem erhvervsskoler og relevante aktører i fødevarebranchen skal styrkes. Det kræver en ny måde at samarbejde på, der frem for at vise faget frem fokuserer på at vise passionen i håndværket.

2

Styrkelse af den individuelle erhvervspraktik indenfor fødevarefagene

Ved at rekonceptualisere indholdet i praktikken skal den individuelle praktik gøres mere attraktiv for både praksis og praktikant og være med til at garantere, at flere unge inspireres til en karriere i fødevarefagene.



Madtanken mener...

Hvorfor har vi på arbejdspladser regler for måltidet, når vi ikke tager stilling til, hvordan børnene på deres 'arbejde' spiser sammen? Har lige siddet og lavet matematik og så forventer vi bare, at de rækker ned og tager en lunken madpakke op og sidder midt i det hele. Vi andre ville aldrig acceptere en sådan situation. Der er børnerettigheder på spil.



Sanne Vinther,
Direktør hos Arla Fonden

Det er interessant, at der er så mange mennesker, som mener, at madkundskab er vigtigt, og at det så overhovedet ikke bliver prioriteret. Jeg forstår ikke, hvor det er gået galt henne!?



Timm Vladimir,
Gastronomisk iværksætter og ejer af Tim Vladimirs Køkken

Jeg drømmer om et samfund, hvor madkundskab bliver set på som lige så vigtigt som idræt – eller vigtigere.



Tomas Nagel,
Madkundskabslærer

Hvis vi ønsker at fremme gode mad- og måltidsvaner i skolen, kan vi ikke bare overlade det til den enkelte elev og deres forældre. Det er heller ikke den enkelte lærer eller skoleleder, der skal stå med det ansvar. Komplekse udfordringer kræver strukturelle tiltag og bredt samarbejde.



Thomas Roland,
CSR-chef i Coop

Børn skal ikke bare tilbydes mad, de skal lære at tilberede mad. De skal forstå, hvordan den laves, og hvor den kommer fra. Det handler om livsduelighed og sundhed – både den personlige og planetens. Det er ikke kun forældres ansvar, men også samfundets.



Trine Hahnemann,
Kok, madskribent og ejer af Hahnemanns Køkken

Mad er kilde til trivsel og ro overalt i menneskelivet. Folkeskolen er en vigtig arena, hvor alle børn kommer, og hvor der manifesteres sociale strukturer. Og her er måltidet og rammerne et utroligt sted at lære meget om at være menneske i verden.



Trine Krebs,
Grøn Chef hos FOOD,
ekspert i danske grøntsags- og bælgfrugtesorter

» **Mød flere medlemmer på side 8, 20 og 26**



Kilder

DI, Dansk Industri Fødevarer (2021): Virksomheder: Vi mangler arbejdskraft!

DST, Danmarks Statistik (2019): Fødevarerhvervenes forskning og forskning i fødevarer.

DCA, Aarhus Universitet (2015): Mad og måltider i skolen.

DCA, Aarhus Universitet (2017): Rammer for mad og måltider i skolen.

DCA, Aarhus Universitet (2018): Rammer for mad og måltider i skolen.

CEFU, Center for Ungdomsforskning, Aalborg Universitet i København (2020): Faglært til fremtiden.

HRS, Hotel og Restaurantskolen (2019): Strategi 2019-22.

IRIS Group og HBS Economics (2021): Mismatch på det danske arbejdsmarked i 2030.

KOSMOS, Nationalt videncenter for kost, motion og sundhed (2015): Mad og måltider efter folkeskolereformen 2014.

Landbrug og Fødevarer (2019): Børns madpakker.

Leer, J. og Wistoft, K. (2015): Mod en smagspædagogik.

Lundborg, P., Rooth, D., Pettersen, J (2022): Long-Term Effects of Childhood Nutrition, The Review of Economic Studies, Volume 89.2, Marts 2022, ss. 876–908.

Madkulturen (2016): Mad og måltider I skolen.

Madkulturen (2021): Madkultur21 – Måltidet.

Madkulturen (2022): Madkundskab i grundskolen.

VFF, Vidensråd for Forebyggelse (2018): Fremme af sunde mad- og måltidsvaner blandt børn og unge.

Madtanken er en tænketank nedsat af Madkulturen

Tænk tankens medlemmer er en samling af landets skarpeste madhjernener. De har i 2022 undersøgt madens rolle i folkeskolen.

Deres arbejde har blandt andet resulteret i denne publikation, hvor du kan blive klogere på, hvad den eksisterende viden siger om fordelene ved maden i skolen. Om Madtankens holdninger til hvilke barrierer, der står i vejen for, at maden kan spille den rolle, som den fortjener. Og om Madtankens visioner for maden i skolen og konkrete handlingsforslag til, hvordan vi kommer derhen.

» **Følg Madtankens arbejde på madkulturen.dk/madtanken**



MADKULTUREN
bedre mad til alle

Talk før mad