**Referat for møde i temagruppen ”Mad og måltider”**

**Sund By Netværket**

Torsdag d. 5. marts 2015kl. 10.00–15.00, Havestuen - Forebyggelsescenter Østerbro - Ryesgade 18 A, 2200 Kbh. N

**Kl. 10.00 – 10.45 Velkomst og præsentation**

* Kaffe og morgenbrød
* Velkommen til den nye temagruppe
* Præsentation af hver enkelt deltager – Alle deltager fik to minutter til at fortælle lidt om sig selv og hvorfor de deltager i netværksgruppen.

**Kl. 10.45 – 11.00 - Nyt siden sidst**

* **Fødevarestyrelsen** V. Sara Månsson
* SMIL-konferencen blev afholdt med stor succes. De gode erfaringer er nu klar til at blive implementeret i andre kommuner. Link: <http://jumpfood.dk/>
* Ældre
* Mad og måltider i skolen - Ny rapport udkommer tirsdag d. 10, - 2 kommuner og 10 skoler er adspurgt - hvis man er tilmeldt Alt Om Kost nyhedsbrevet får man viden herigennem. Link: [Mad og måltider i skolen](http://altomkost.dk/servicemenu/nyheder/nyhed/nyhed/mad-og-maaltider-i-skolen/)
* Ny Kostundersøgelser - "Danskernes Kostvaner" – DTU afholder konference torsdag d. 12. april og udgiver samme dag publikationen: ”Danskernes kostvaner 2011 - 2013” Link: [Danskernes Sundhed 2011-2013](http://www.food.dtu.dk/~/media/Institutter/Foedevareinstituttet/Publikationer/Pub-2015/Rapport%20-%20Danskernes%20Kostvaner%202011-2013.ashx?la=da)
* **KL´s center for forebyggelse i praksis** V. Karen Eriksen
* Sundhedsspot på børn 7 til 13 år - sammen om sundhed, læring og trivsel

Den 22. april sættes spot på det tværfaglige samarbejde for at fremme sundhed, læring og trivsel hos de 7-13 årige børn. Konferencen har fokus på, hvordan de professionelle, der møder børnene i deres hverdag, bedst samarbejder om at fremme børnenes sundhed, trivsel og læring. Oplæg, eksempler fra praksis samt drøftelser blandt deltagerne giver perspektiver på den fælles opgave på tværs af fagligheder, traditioner, sprog og interesser. KL’s nye pjece, der konkretiserer, hvordan Sundhedsstyrelsens forebyggelsespakker kan understøtte realiseringen af folkeskolereformens mål om mere trivsel og læring introduceres også.  Program og tilmelding på [vores hjemmeside under andre aktiviteter](http://www.kl.dk/Aktuelle-temaer/Center-for-Forebyggelse-i-Praksis/Andre-aktiviteter/Sundhedsspot_713aar/).

* Sunde børn lærer bedre – ny pjece til dialog mellem skole- og sundhedsområdet

I samarbejde med KL’s Center for børn og uddannelse har vi skrevet en pjece som bidrag til dialogen på tværs mellem skole- og sundhedsområdet. Udgangspunktet for pjecen er folkeskolereformen og Sundhedsstyrelsens forebyggelsespakker, og hvordan de sammen kan understøtte, at børn i skolen trives og bliver så dygtige, som de kan. Budskaberne fra pjecen bringes i spil på Sundhedsspottet den 22. april, men vi kommer også gerne til jer for at facilitere dialogen på tværs. Du finder [pjecen her](http://www.kl.dk/PageFiles/1291747/KL_Sunde_boern_laerer_bedre_web2.pdf?epslanguage=da)

* **Sund By Netværkets sekretariat** V. Charlotte Iisager
* Der er nye temagrupper under opstart: Faldforebyggelse blandt ældre, Natur og udeliv, Fysisk aktivitet og denne om Mad og måltider. Desuden er der seks igangværende temagrupper: Mental sundhed, sundhed på tværs, Sunde arbejdspladser, Tobak, Alkohol og Beskæftigelse og sundhed. Tjek kalenderen på Sund By Netværkets [hjemmeside](http://sund-by-net.dk/kalender) og se dato og tema for kommende møder.
* Alkoholtemagruppen har udarbejdet en ny pjece og et samtaleark til opsporing af borgere med alkoholproblemer – materialet hedder ”Spørg til alkohol, det kan gøre en forskel”. Find og bestil materialet via [publikationer](http://sund-by-net.dk/publikationer) på hjemmesiden.
* Dette års Sund By Netværksdage om ”Bedre sammenhæng mellem sundhed og beskæftigelse” finder sted i Fængslet i Horsens 16.-17. marts. Følg med via hjemmesiden, og se indlæg og opsummering efter dagene.
* Desuden: Charlotte fra sekretariatet følger op på vores ansøgning til Maersk Fonden – den som vi skrev i samarbejde med KOSMOS.
* Hvis I har spørgsmål eller ideer, så skriv gerne til Charlotte på cip@kl.dk

**Kl. 11.00 – 12.00 – Oplæg**

**Københavns Kommunes proces for skolemad** v. Astrid Dahl

* Startede i en Sundby Butik 1999-2000, blev kørt ud til 4 skoler i en Christianiacykel.
* 2001 Københavns Kommunes sunde skolemad, Innovativt og billigt - drevet af ildsjæle.
* Ritt Bjerregaard søsatte Københavns Madhus i søen - verdens bedste skolemad - fik Fundraiset fra 3 til 150 mio. kr. i 2007. Samarbejde mellem forvaltningen og Madhuset. - Bruges stadig som konsulenter.
* Eleverne inddrages i arbejdet med at lave og portionere maden.
* **2 muligheder**:
* **EAT**: EAT-køkken - 40 skoler med EAT-boder - EAT-team på hver skole (skolebodsansvarlig, elever, lærer) - EAT-webshop (ca. 20 % af eleverne spiser dagligt) - Der kan bestilles kontinuerligt eller fra dag til dag pris: 19 - 23 kr./dag.(ca. halvdelen af udgifterne er betaling). - Især de små børn spiser dagligt, da de kommer fra institutionerne, hvor de er vant til daglig bespisning. - Man kæmper mod den lokale grill/shawarma, som ofte har tilbud lige i spisefrikvarteret, dette frister især de store elever. - For at få de store elever med, er det vigtigt at have gode spisemiljøer. - Kører med årstidsmenuer: vinter, forår, sommer og efterår. - Det sunde ligger implicit i tilbuddet - Maden er økologisk. - Maden er attraktiv, det er "noget man vælger til". - Emballagen gør det muligt at gøre tilbuddet "street", indpakning og signalværdi er vigtigt. - Eleverne har haft stor indflydelse på deres "lounge" grafitti, Aladdins hule etc. især vigtigt, for at få engageret de store elever. - Medium og large portioner. - EAT er relativt anonymt, eleverne kan ikke se hvad det er de spiser, forældrene har bestilt det, der mangler en vært. - Valg mellem en lun/varm ret og sandwich (den sidste er ikke helt korrekt ernæringsmæssigt) - Der bruges utrolig meget engangsservice.
* **Madskoler**: 8 skoler med eget produktionskøkken, personale og kantine. - 8 forskellige madprofiler - op til 3.200 kunder. mellem 60-90 % af eleverne spiser dagligt. - Lærerne kan også benytte tilbuddet, men så er det incl. moms. - Skolerne bestemmer selv prisen (ca. 20 kr./dag). - Mindre engangsservice og mulighed for opvask i stedet. - Der har måske været for meget selvbestemmelse på skolerne, der er efterspørgsel på lidt mere central "styring". - Nogle skoler kører 2 forskellige menuer at vælge i mellem. - Nogle skoler har helt op til 90 % økologisk drift. - Kan vi bevise, at være med til at lave maden og spise sund mad har en effekt på elevernes trivsel og udvikling.
* Skolemadsteam i forvaltningen: Rammesætning, administration/koordinering, support, kundeservice, formidling, kontraktstyring, udvikling..
* Københavns Madhus: Support, kvalitetssikring, udvikling...
* Der er udarbejdet nogle regneark for at beregne tilskud: 0 kr. - 5 kr. - 10 kr. betaling, er udlagt i forbindelse med fattigdomsgrænserne. - Jo flere børn man har, jo mere skal der tjenes for ikke at opnå tilskud.
* Hvilke tanker lægger bag: Lokal produktion så vidt som muligt - Forældrebetaling er ikke nok - Mad som er attraktiv, også på Østerbro - Alle skal have råd til skolemad - Løbende videreudvikling - Klar ansvarsfordeling.
* EAT- skole og Madskole koster stort set det samme årligt, EAT kan servicere ca. 20 % af eleverne, Madskoler kan servicere alle elever.
* DTU har lavet en spildanalyse.
* Forældrene oplever at eleverne har fået helt nye smagspræferencer og pludselig er mindre kræsne.
* Der Bliver afholdt forældredage, hvor forældrene kan få mulighed for at opleve elevernes muligheder.
* EAT indsatsområde 2015: Økologien skal øges fra 80 - 90 % - Arbejdsmiljøet i EAT boderne - AfterEAT (eftermiddagsmad) - Kvalitetssikring af slutprodukt "motivation og instruktion" - Kompetenceudvikling/inspiration (skolebodsansvarlige, lærere...) - Nytænkt opskriftsystem - Mildere/enklere medium retter - Formidling

**Kl. 12.00 – 12.30 - Frokost**

**Kl. 12.30 – 13.30 - Oplæg**

**Gladsaxe Kommunes proces for skolemad** v. Gitte Holm

* Historik: 2006 Sundhedspolitik "flere børn og unge spiser sundere og færre børn bliver overvægtige" - 2007 : håndbog om Sunde skolekantiner et politisk tiltag. – 2007-2011: Der etableres kantiner på alle skoler i Gladsaxe Kommune (husk at tænke stort fra starten - der skal hurtigt bruges mere plads) - 2013: Starter udvikling af "Mad i den sammenhængende skoledag".
* 10 Folkeskoler og en ungdomsskole - 11 meget forskellige køkkener (fra 450 -1000 elever) - Skovbrynet og GXU har elever med i den daglige produktion, hver elev deltager 3 uger om året.
* Driftsøkonomi: Udmeldte timer: 450 elever (34 timer til Kantineleder + 30 timer til medhjælper) - 700 elever + 20 timer - 1000 elever + 18 timer. - Drift af køkken betales af skolens budget. - Indtægter dækker råvarer samt diverse.
* I politikken står der: At maden skal være sund. - Alle børn får mad i daginstitutioner, incl. madlæring.
* Spisepausen er 11.00-13.00. - Indskoling 11-11.30 - Mellemtrinnet 11.30-12.00 - Udskolingen 12.00-12.30.
* Det er primært løssalg via Gladsaxekortet. - Man er ved at indføre abonnementsordning til indskolingen.
* Skolemad er "En fælles ramme".
* Man har afskaffet mellemmåltidet kl. 10.00, da pauserne er blevet mere flydende med Skolereformen.
* Der er samme pris på alle skoler: 15 kr. for et frokostmåltid.
* Det er et eksternt firma (Epos) som leverer bestillingssystemet til indskolingen.
* Kantinelederne samarbejder om at have ensartede standarder for maden.
* Kantinerne skal minimum være Bronzemærket 30-60 % økologisk. - Formentlig indfører man mål om Sølvmærket (over 60 % økologisk) fra 2016.
* Det er samme ret til alle elever.
* Nogle kantiner tilbyder buffeter af rester - Primært til udskolingen.
* Vegetar- og fiskedag er krav til kantiner. – Menuen skal afspejle årstiderne.
* Mest muligt laves fra bunden, både for sundheden, kvaliteten og prisen.
* Maden skal være tilpasset til den nordiske kultur, men der er også et kig ud til verden.
* Det skal være mulig for alle børn at spise sig mæt uanset kultur.
* Der skal udarbejdes et dialogredskab - Processen er i gang. - I starten bliver det en mappe, senere bliver det tilgængeligt på nettet.
* Der er en repræsentant fra sundhedsområdet placeret i skoleområdet (Gitte Holm) - og en på institutionsområdet - Dermed er sundheden prioriteret bredt i kommunen.
* Hvad skal de til: Politisk vilje, økonomi, forvaltningsmæssig opbakning, ledelsesmæssig opbakning, fantastiske kantinemedarbejdere, lærere og pædagoger der bakker op.
* Der er kun kapacitet til at bespise 30-35 % i de små køkkener. - Der mangler kapacitet. - Typisk køber eleverne mad ca. 2 gange om ugen.
* Man skal sælge det på lærings- og næringsprincippet. - Der er evidens for at elever, der får sund og nærende mad og i det hele taget mad, har bedre læring og klarer sig bedre i læringsøjemed.
* Hvad så fremadrettet?: Maddannelse og madkultur: Vi udvikler børn og unges handlekompetencer og dannelse gennem øget viden.

**13.30-15.00 - Temagruppens fremtid**

* **Hvad skal temagruppen hedde**: Der var flere ting oppe og vende på dagen, til sidst blev det vedtaget at gruppen fremover hedder ”Mad og Måltider”, da der var overvejende enighed om, at det var dækkende for de emner vi ønsker at arbejde med.
* **Hvilke emner ønsker temagruppen på dagsordenen**: Møderækken for 2015 er som følger:

Torsdag d. 28. maj i Århus – Emne: Overvægt blandt børn og unge.

Torsdag d. 17. september i København – Emne: Økologi og madspild (mere økologi – mindre madspild).

Torsdag d. 19. november i Vejle – Emne: Mænds sundhed, særligt med fokus på kost.

* **Hvad er temagruppens fortælling**: Årshjulet indeholder en plan for ændring af fortællingen ved afslutningen af hvert år, med mulighed for at tilpasse fortællingen til det kommende år**.**

Fortællingen for 2014 er under udarbejdelse, der var mulighed for at komme med input til Sedsel Gyldenløve indtil fredag d. 13. marts.

* **Hvilke interessenter ønsker vi i vores temagruppe – hvad kan vi få ud af det**

Drøftes på næste møde, medbring ideer og begrundelse herfor.

* **Har vi noget vi gerne vil sætte i gang? – projekter, publikationer etc**: der er mulighed for at komme med ideer til dette område indtil mødet i maj, på dette møde vil vi tage stilling til indkomne forslag. **Send forslag til mig på:** **kasan@halsnaes.dk**
* **Eventuelt**:
* Der besluttes en referent hver gang fra deltagerlisten - meldes ud til den valgte pr. mail.
* Styregruppe for temagruppen nedsættes: **Formand** – Kasper Arnskov Nielsen (Halsnæs Kommune), Lotte Czartoryski (Københavns Kommune), Line Rossen (Århus Kommune).
* Medlemmernes ansvarsområder ønskes tilføjet medlemslisten.
* Temagruppen fortsætter med samme mødestruktur som tidligere temagruppe: 4 årlige møder – tidlig forår i København – sent forår i Århus – sensommer i København – vinter i Vejle.