



Fødevarestyrelsen, Ernæring, foråret 2014

Økologi i storkøkkener; Fødevarestyrelsen arbejder sammen med ministeriets øvrige institutioner for at fremme brugen af økologiske fødevarer i de offentlige køkkener. Dette ligger i direkte forlængelse af Regeringens Økologiske Handlingsplan 2020, der skal medvirke til en fordobling af det danske økologiske jordbrugsareal.

I 2012 og 2013 har kommuner haft mulighed for i samarbejde med en projektpartner at søge penge til uddannelse af køkkenpersonale for at ruste dem til økologisk omstilling. Der er blevet givet mere end 60 mio. kr. til projekter i 24 kommuner, og de er i gang med økologisk omstilling af deres køkkener. I 2014 er der afsat 28 mio. kr. til projekter, der kan søges i Natur- og Erhvervsstyrelsen. Ansøgningsfristen er 1. juli 2014.

Fødevarestyrelsens Alt om Kost Rejsehold står klar til at fortælle flere kommuner om fordele og muligheder, herunder om muligheden for at profilere økologiprocenten i kommunens institutioner ved at anvende det statskontrollerede Økologiske Spisemærke, www.økologisk-spisemærke.dk, som vinder stadig større udbredelse både i offentligt og privat regi. For at fremme brugen af økologi i de offentlige køkkener har Alt om Kost Rejseholdet oprettet et særligt ØKO-team.

Fødevarestyrelsen er i gang med at planlægge en kommunikationsindsats i 2014 - 2016 rettet mod målgrupperne

- køkkenledere,
- beslutningstagere i kommuner, stat og region
- Uddannelsesinstitutioner.

Formålet er at motivere til udvikling og forankre den økologiske omstilling.

Kostrådene;

Undervisningsmaterialet om kostrådene til skolebørn er på trapperne. Materialet er opdelt i fire niveauer til hhv. 0.-1. klasse, 2.-4. klasse, 5.-6. klasse og 7.-9. klasse.

På mødet den 20. maj er det muligt at se et endnu ikke helt færdigt eksemplar – og inden udgangen af juni skulle det hele gerne ligge klar på altomkost.dk. Materialet til 5.-6. klasse vil desuden blive trykt og er mulige at bestille i fysiske eksemplarer via Komitéen for Sundhedsoplysning på www.sundkom.dk (endnu ikke trykt).

Projekt SMIL – sundere mad i idrætshaller;

Jumpfood-konceptet, der er udviklet under projekt SMIL, er nu tilgængeligt for alle. Hvis I har interesse i, at hallerne i jeres kommuner springer med ind i Jumpfood-universet, så kontakt en af Fødevarestyrelsens lokale Alt om kost-rejseholdsmedarbejdere – find kontaktoplysninger her: http://www.altomkost.dk/Kommune_skole_daginstitution/Rejseholdet/forside.htm.

Se mere på www.jumpfood.dk!

Nøglehullet;

Den landsdækkende Nøglehulskampagne, der har kørt i ugerne 18-20 er nu ved at være slut. Der er rig mulighed for at høre mere om Nøglehullet, f.eks. ift.

- Nøglehullet på Spisesteder – Hvad og hvordan i din kommune
- Nøglehullet som kampagneide og aktiviteter i forhold til kommunens egen indsats overfor målgrupper som børn, unge og kortuddannede mænd og kvinder/ borgere med livsstilsproblemer.